

GM 15321 D

**Oven**

User Manual

**Sütő**

Használati útmutató

## Please read this user manual first!

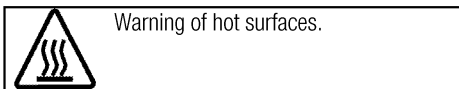
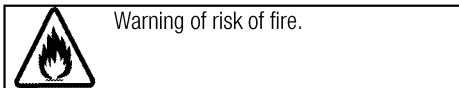
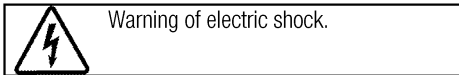
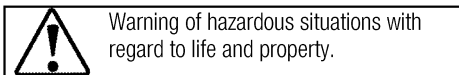
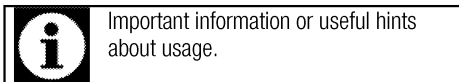
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



**1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety.....4  
 Safety when working with gas.....4  
 Electrical safety.....5  
 Product safety.....6  
 Intended use.....7  
 Safety for children.....8  
 Disposing of the old product.....8  
 Package information.....9

**2 General information 10**

Overview.....10  
 Package contents.....11  
 Technical specifications.....12  
 Injector table.....12

**3 Installation 13**

Before installation.....13  
 Installation and connection.....15  
 Gas conversion.....17  
 Future Transportation.....18

**4 Preparation 19**

Tips for saving energy.....19  
 Initial use.....19  
 Time setting.....19  
 First cleaning of the appliance.....20

**5 How to use the hob 21**

General information about cooking..... 21  
 Using the hobs..... 21

**6 How to operate the oven 23**

General information on baking, roasting and grilling..... 23  
 How to operate the electric oven..... 23  
 Operating modes..... 24  
 Using the oven clock..... 25  
 Using the clock as an alarm..... 26  
 Cooking times table..... 27  
 How to operate the grill..... 27  
 Cooking times table for grilling..... 28

**7 Maintenance and care 29**

General information..... 29  
 Cleaning the hob..... 29  
 Cleaning the control panel..... 29  
 Cleaning the oven..... 29  
 Removing the oven door..... 29  
 Removing the door inner glass..... 30  
 Replacing the oven lamp..... 31

**8 Troubleshooting 32**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may

also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

### **Safety when working with gas**

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation*, page 13
- The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the

kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.

- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

### **What to do when you smell gas**

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any

electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!

- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
  - Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
  - The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
  - If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
  - The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
  - Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
  - Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
  - Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
  - In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
  - Make sure that fuse rating is compatible with the product.
- Product safety**
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
  - Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
  - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
  - Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
  - During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the

lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

For the reliability of the fire of the product;

- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is plugged to product .
- Make sure your gas connection is installed as well for not cause the gas leakage.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc.

by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### **Safety for children**

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

### **Disposing of the old product Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:**



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

### **Compliance with RoHS Directive:**

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

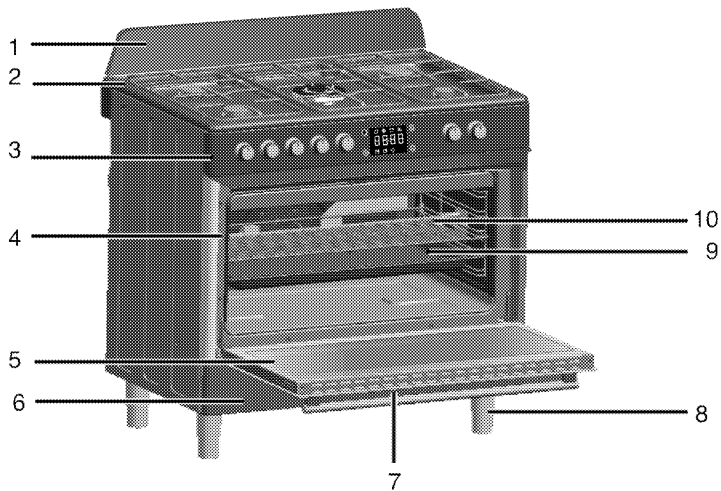


## **Package information**

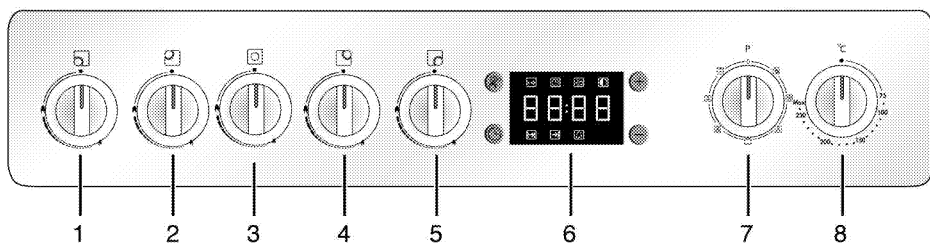
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2 General information

### Overview



- |   |                 |    |            |
|---|-----------------|----|------------|
| 1 | Splashback      | 6  | Lower part |
| 2 | Burner plate    | 7  | Handle     |
| 3 | Control panel   | 8  | Foot       |
| 4 | Shelf positions | 9  | Tray       |
| 5 | Front door      | 10 | Wire shelf |



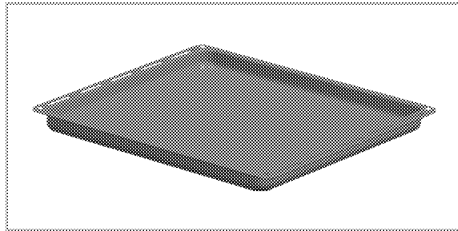
- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 | Normal burner Front left     |
| 2 | Normal burner Rear left      |
| 3 | Wok burner Middle            |
| 4 | Rapid burner Rear right      |
| 5 | Auxiliary burner Front right |
| 6 | Digital timer                |
| 7 | Oven knob                    |
| 8 | Thermostat knob              |

## Package contents

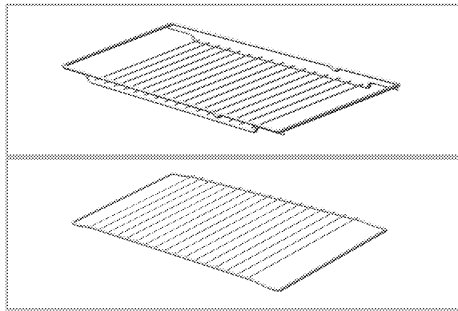


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**
2. **Oven tray**  
Used for pastries, frozen foods and big roasts.

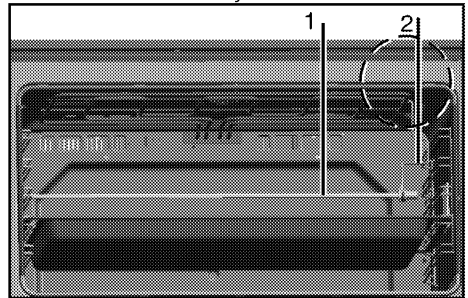


3. **Wire Shelf**  
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

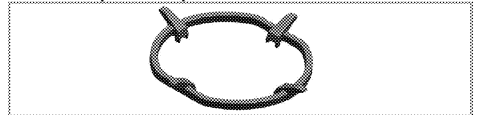


4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**  
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.
5. **Rotisserie chicken**  
Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.
  - Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
  - Insert sharp edge of the turn spit into the driver on the left side of the oven

cavity and hang up the other end into the turn spit hook on the right side of the oven cavity.

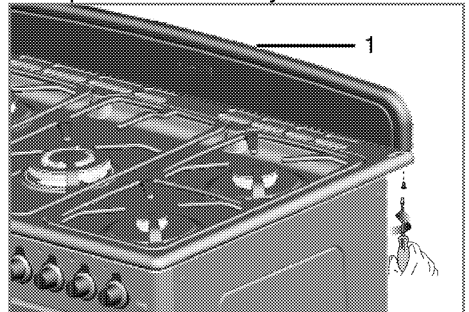


- 1 Turn spit
- 2 Turn spit hook
6. **Vok pan adaptor**



Used for hosting a wok pan with a round bottom.

7. **Splash back assembly**



- 1 Splash back assembly  
Remove the splash back assembly from the packaging taking care to retain the two nuts and bolts required for fixing the splash back to the product. Position the splash back assembly as indicated.  
Secure the splash back assembly to the hob with the nuts and bolts provided. Do not over tighten the bolts in order to avoid any damages to the hob or splash back assembly.

## Technical specifications

External dimensions (height / width / depth)	865 mm (min) - 920 mm max//900 mm/655 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2900 W
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Cable length	max. 2 m
Category of gas product	Cat II 2H3B/P
Gas type / pressure	NG G 20/25 mbar
Total gas consumption	11.5kW
Converting the gas type / pressure <sup>9</sup>	LPG G 30/28-30 mbar
<b>Burners</b>	
Front left	<b>Normal burner</b>
Power	2000 W
Rear left	<b>Normal burner</b>
Power	2000 W
Middle	<b>Wok burner</b>
Power	3600 W
Rear right	<b>Rapid burner</b>
Power	2900 W
Front right	<b>Auxiliary burner</b>
Power	1000 W
<b>Multifunction oven</b>	
Inner lamp	220 - 240 V/15-25 W/E14 SES/T 300 °C
Grill power consumption	2500 W



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

## Injector table

Position hob zone	2000 W Front left	2000 W Rear left	3600 W Middle	2900 W Rear right	1000 W Front right
Gas type / Gas pressure					
G 20/25 mbar	97	97	123	108	68
G 30/28-30 mbar	72	72	96	87	50

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



#### DANGER:

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



#### DANGER:

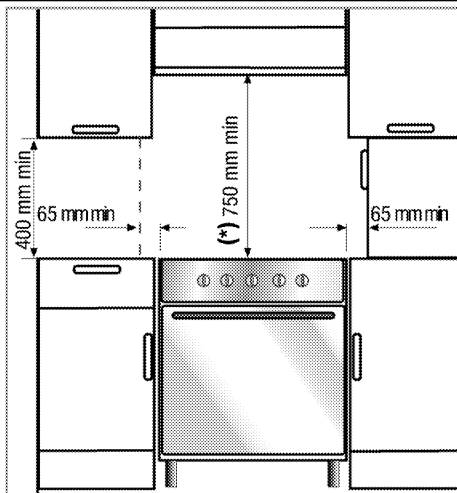
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.  
Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

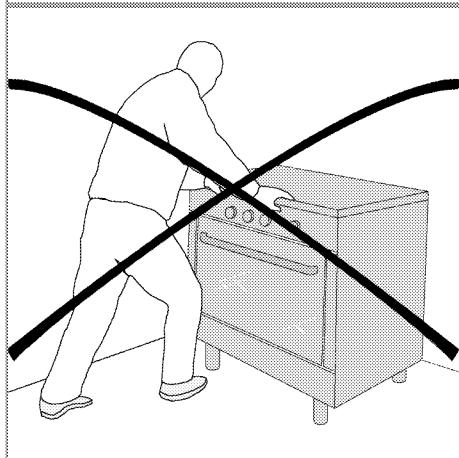
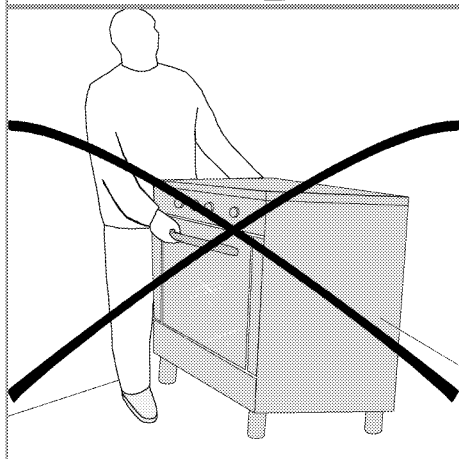
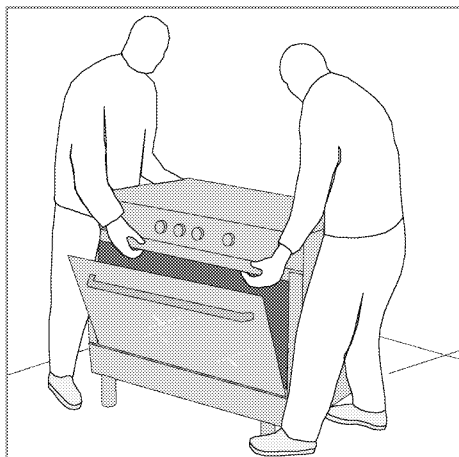
Please note the product is packed without the feet fitted, therefore please ensure the feet are fitted as per the instructions; see *Installation and connection*, page 15 before the appliance is placed in its final position.

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- Movement of your appliance is most easily achieved by lifting the front as indicated in the drawing. Open the oven door sufficiently to allow a comfortable and safe grip on the underside of the oven roof avoid causing any damage to the grill element or any internal parts of the oven. Do not move by pulling on the door handle or knobs. Move the appliance a bit at a time until placed in the position required.



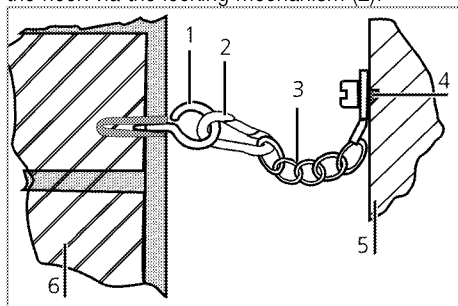
side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.

- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

### Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven.

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

**i** Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot.

### Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well.

The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room.

Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window

- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one**

or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>3</sup>.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> to 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
greater than 10 m <sup>3</sup> , den	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

## Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



### DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).



### DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

Plug the power cable into the socket.

## Gas connection



### DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person.

Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



### DANGER:

Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).



Your product is equipped for natural gas (NG).

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.



### DANGER:

The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**

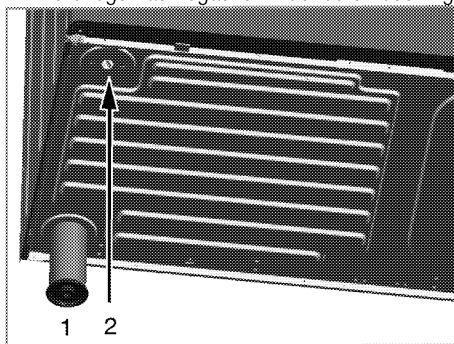
Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

- **Adjusting the feet of oven**

4 feet are supplied together with your oven. Each foot must be installed into respective slots located at 4 corners under the oven. Screw the thread of the foot by turning in clockwise.

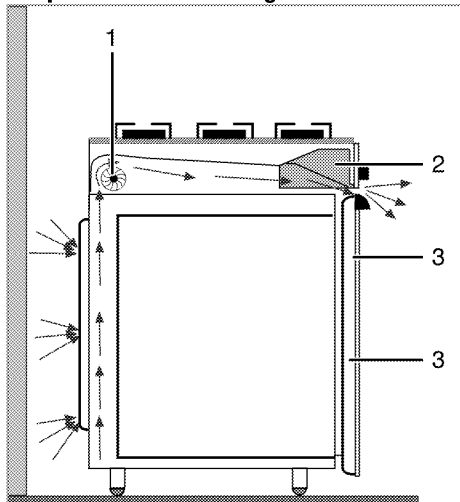
For your safety, make sure that they are level when screwing all 4 feet. Unbalance of the legs has negative influence on cooking.



- 1 Foot
- 2 Foot slot



## For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.

**i** Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

### Final check

1. Check electrical functions.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. Ignite burners and check appearance of the flame.

**i** Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

### Gas conversion

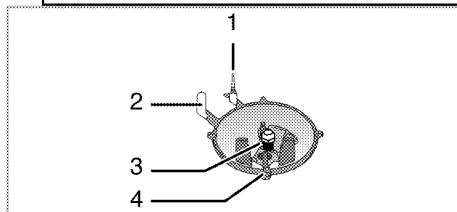
**! DANGER:**  
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

## Exchange of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

**i** New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 12* can be referred to.



- 1 Flame failure device (model dependent)
- 2 Spark plug
- 3 Injector
- 4 Burner

**i** Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent if it is necessary to change the taps.

### Reduced gas flow rate setting for hob taps

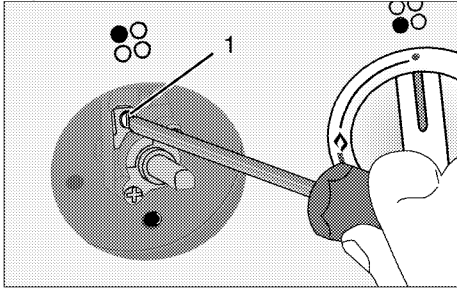
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

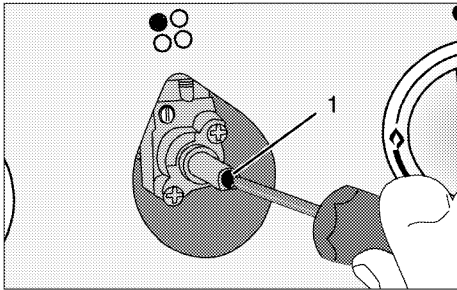
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

**i** If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

## Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

<b>i</b>	Do not place any objects onto the product and move it in upright position.
<b>i</b>	Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

### Initial use

#### Time setting

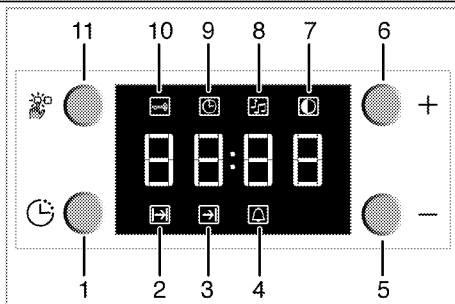


Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the time after the oven is energized for the first time.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature button and function button.



If the current time is not set, time setting will start increasing/moving up from **12:00**. Clock symbol '9' will be displayed to indicate that the current time has not been set. This symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted.

To change the time of the day you have previously set:

1. Press (11) key to activate current time symbol '9'.
2. Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the current time.

### Changing screen brightness adjustment

1. Press (11) key to activate screen brightness symbol '7' for screen brightness adjustment.
  2. Press '-' or '+' (5/6) keys to set the desired brightness.
- » Selected brightness level will appear as **d-01**, **d-02** or **d-03** on the display.

### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

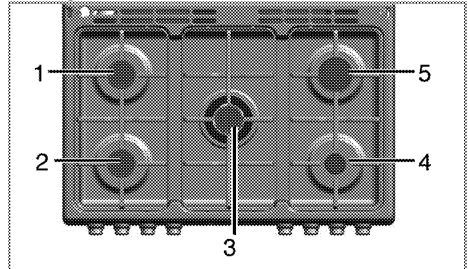
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto

the cooking zone you want instead of sliding it.

### Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

### Using the hobs



- 1 Normal burner 20–22 cm
- 2 Normal burner 20–22 cm
- 3 Wok burner 22-24 cm
- 4 Auxiliary burner 12–14 cm
- 5 Rapid burner 20–22 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking symbol. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

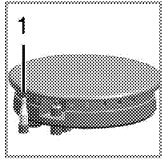
### Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
  2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
- » Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

### Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

## Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

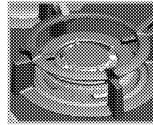
- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



### **DANGER:**

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.  
Wait at least 1 minute before trying again.  
There is the risk of gas accumulation and explosion!

## Wok burner




Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.


Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy. You can use wok burner for regular saucepans as well.

If you want to use regular saucepan on wok burner, you must take out the wok fry-pan carrier from the hob.

## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling

 **WARNING**  
Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

 **DANGER:**  
Be careful when opening the oven door as steam may escape.  
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the

roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

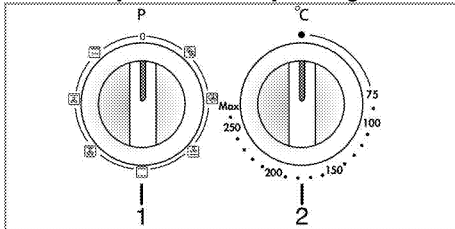
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### How to operate the electric oven



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

#### Select temperature and operating mode

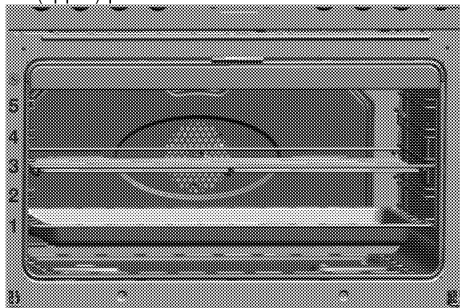


- 1 Oven knob
- 2 Thermostat knob

1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
  2. Set the Function knob to the desired operating mode.
- » Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

### Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.



Rack positions (For models with wire shelf)

### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

#### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

#### Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

#### Fan assisted top heating



Top heating and the fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is distributed better with fan when compared to the situation where only top heating is in operation.

#### Fan assisted bottom heating



Bottom heating and the fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is distributed better with fan when compared to the situation where only bottom heating is in operation.

#### Operating with fan



The oven is not heated. Only the oven lamp and the fan (in the rear wall) are in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

#### Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

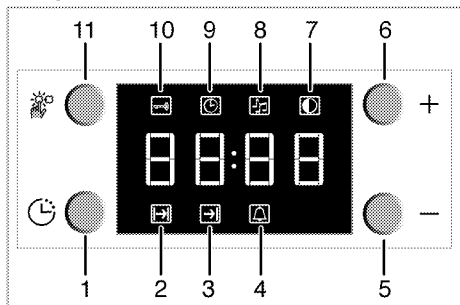
#### Full grill with turnspit




Full grill and turnspit are in operation. It is suitable for grilling and making rotisserie with large pieces of meat.





## Using the oven clock




- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

 Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

 While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

 If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

 Cooking time will be displayed once the cooking starts.

## Cooking by specifying the cooking time:

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the clock.

1. To adjust the cooking time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
  2. Press '-' / '+' (5/6) keys to set the cooking time.
- » Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.

## If you want to set the end of cooking time to a later time:

After setting the cooking time on the clock, you can set the end of cooking time to a later time.

1. To adjust the cooking time, press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
  2. Adjust the cooking time with Minus (5) and Plus (6) keys.
- » Cooking Time symbol remains lit (displayed continuously) after setting the cooking time.
3. To set the End of Cooking Time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (3).
  4. Press - (5) and + (6) keys to set the end of cooking time.
- » Once the End of Cooking Time is set, End of Cooking symbol and Cooking symbol will be displayed continuously. The End of Cooking Time symbol (3) will disappear as soon as the cooking starts.
5. Put your dish into the oven.
  6. Select operation mode and temperature.
- » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.
7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the alarm will sound.
  8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key.

Alarm will be silenced and current time will be displayed.



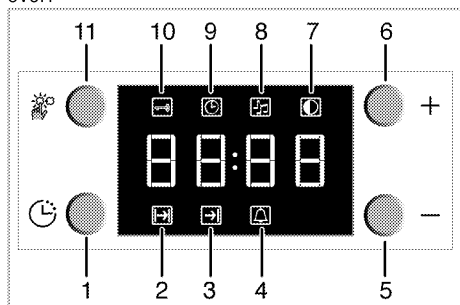
If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating. If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating.

- Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

### Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



- Program key
- Cooking time
- End of cooking time
- Alarm symbol
- Minus key
- Plus key
- Screen brightness setting
- Alarm volume
- Current time
- Keylock
- Adjustment key

### Setting the alarm clock

- Press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

- Adjust the alarm time using „+“ / „-“ (5/6) keys.
  - » Alarm symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
- At the end of the alarm time, Alarm Time symbol (4) will start flashing and the alarm signal is heard.

### Turning off the alarm

- To stop the alarm, just press any key.
  - » Alarm will be silenced and current time will be displayed.

### If you want to cancel the alarm:

- To reset the alarm time, press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).
- Press and hold the '-' (5) key until "00:00" is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

### Changing alarm tone

- Press Setting key (11) to activate the Alarm Tone symbol (8).
- Adjust the desired tone using „+“ / „-“ (5/6) keys.
  - » Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

## Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

## Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		2-3	175	25 ... 35
**Cakes in mould	One level		2-3	180	40 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		2-3	175	25 ... 35
	2 levels		1-4	175	30 ... 45
**Sponge cake	One level		2-3	200	10 ... 15
	2 levels		1-4	175	20 ... 35
**Cookie	One level		2-3	175	25 ... 35
	2 levels		1-4	170 ... 190	30 ... 45
**Dough pastry	One level		2-3	200	30 ... 45
**Rich pastry	One level		2-3	200	30 ... 40
	2 levels		1-4	200	40 ... 50
**Leaven	One level		2-3	200	35 ... 50
**Lasagna	One level		2-3	200	30 ... 45
**Pizza (thick)	One level		2-3	200 ... 220	15 ... 20
**Pizza (thin)	One level		2-3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		2-3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		2-3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2-3	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		2-3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

## How to operate the grill



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.



### WARNING

Close oven door during grilling.  
Hot surfaces may cause burns!

## Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Temperature light turns on.

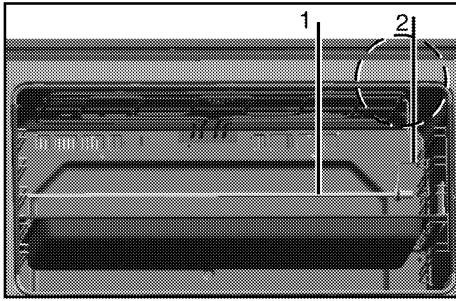
## Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.

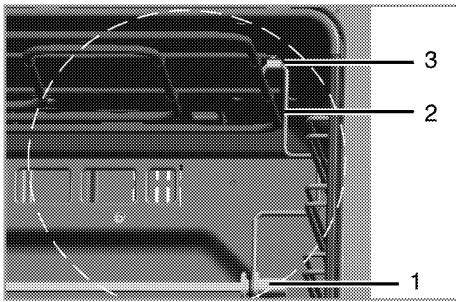
## Turnspit function

Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

When grill function is selected, turnspit motor will start turning.



- 1 Turnspit
- 2 Turn spit hook



- 3 Turnspit slot

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	3..4	20...25 min. #
Sliced chicken	3..4	15...20 min.
Lamb chops	3..4	12...15 min.
Roast beef	3..4	15...25 min. #
Veal chops	3..4	15...25 min. #

# depending on thickness

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Insert the turn spit into the driver on the left side of the oven cavity and hang up the other end into the turn spit hook (2) on the right side of the oven cavity. Make sure that the turn spit hook is inserted into the turn spit slot (3).
- Place a tray to one of the lower racks in order to collect the fats. Put some water into the tray for ease of cleaning.
- **Do not forget to remove the plastic handle of the turn spit.**
- When cooking completes, attach the plastic handle and remove your food from the oven.

**i** Maximum weight of a chicken or turkey that will be cooked with rotisserie function can not exceed 5 kg.

## 7 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



#### DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



#### DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

#### Clean oven door

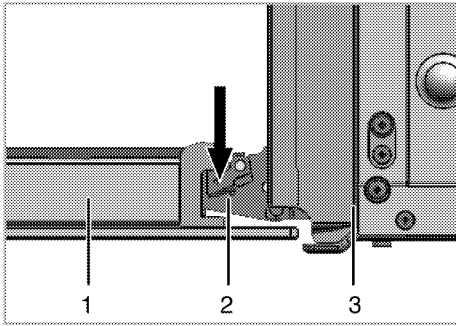
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



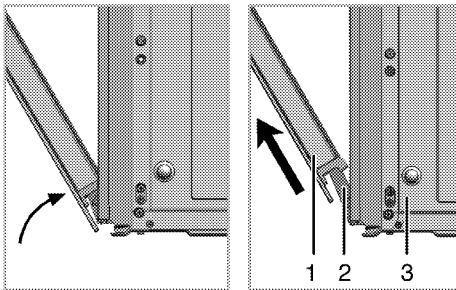
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

### Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



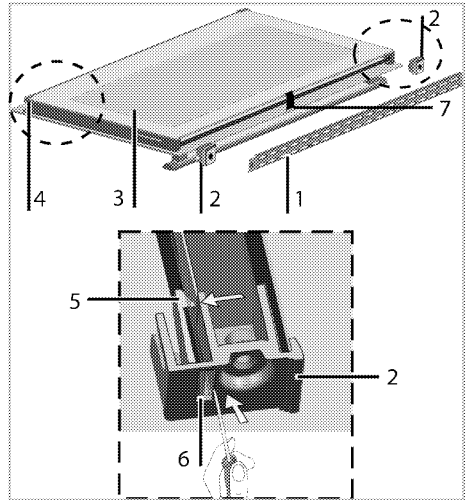
- 3. Move the front door to half-way.
- 4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

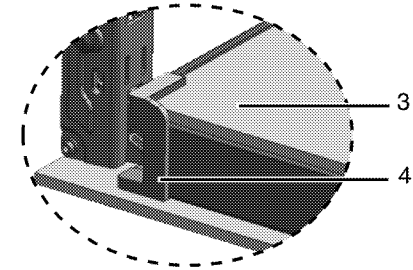
### Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

- 1. Open the oven door.
- 2. Remove the metal part (1) by removing the screws that secure it.
- 3. To remove the plastic holders (2), use a flat metal or plastic, e.g., a knife, slotted screwdriver, to free the fixing foot (5).
- 4. Push the fixing foot through the window (6) in arrow direction.



- 1 Metal part
- 2 Plastic carrier
- 3 Inner glass panel
- 4 Lower plastic slot
- 5 Fixing foot
- 6 Window
- 7 Part of glass holder



- 5. Pull the part of glass holder (7) in middle toward yourself to release the inner glass panels.
- 6. Pull the inner glass panel (3) towards yourself until it detaches from its plastic slots (4).
- 7. Pull innermost glass panel towards yourself until it detaches from its plastic slots (4) like inner glass panel.
- 8. When reinstalling the glass panel, make sure that it is seated into the plastic slots.

Do not forget to put it back the part of glass holder to its place.

## Replacing the oven lamp



### **DANGER:**

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!



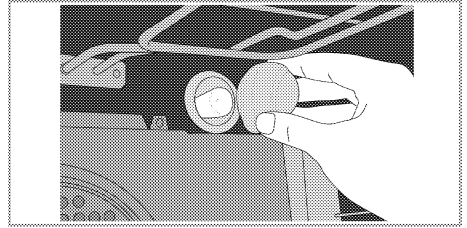
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 12* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

### **If your oven is equipped with a round lamp:**

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

## 8 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

### **Oven light does not work.**

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **Oven does not heat.**

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.* (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **There is no ignition spark.**

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*
- Time is not set. >>> *Set the time.*

### **There is no gas.**

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

### **Burners are not burning properly or at all.**

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*

### **(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.**

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.





## A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

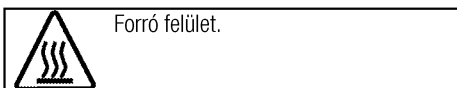
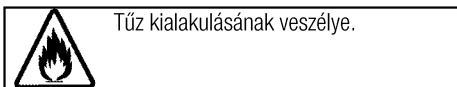
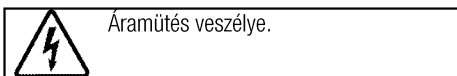
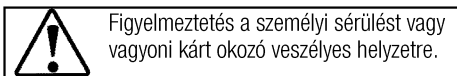
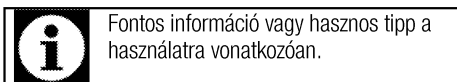
Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának. Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

### Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4**

Általános biztonsági utasítások.....	4
Biztonsági tudnivalók gázzal való munkához.....	4
Elektromos biztonság .....	5
Termékbiztonság.....	6
Rendeltetés .....	8
Biztonsági előírások gyermekekre nézve .....	8
A régi termék leselejtezése .....	8
A csomagolóanyag kidobása.....	9

**2 Általános tájékoztató 10**

Áttekintés .....	10
A csomag tartalma.....	11
Műszaki adatok.....	12
Injektor táblázat .....	12

**3 Beszerelés 13**

Üzembe helyezés előtt .....	13
Üzembe helyezés és csatlakoztatás .....	15
Gázüzem átállítása .....	17
A régi termék leselejtezése .....	18

**4 Elkészítés 19**

Energiatakarékosági tippek .....	19
Első használat.....	19
Kezdési idő beállítása .....	19
A készülék első tisztítása .....	20

**5 A főzőlap használata 21**

A főzéssel kapcsolatos általános információk	21
A főzőlapok használata .....	21

**6 A sütő működtetése 23**

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről .....	23
Az elektromos sütő használata .....	23
Működési módok.....	24
A sütő órájának használata .....	25
Az óra használata figyelmeztetésre .....	26
Sütési időtáblázat .....	27
A grillsütő működtetése .....	27
Sütési idő táblázat grillezéshez .....	28

**7 Karbantartás és tisztítás 29**

Általános tájékoztató.....	29
A főzőlap tisztítása.....	29
A vezérlőpult tisztítása .....	29
A sütő tisztítása.....	29
A sütő ajtajának eltávolítása .....	29
Az ajtó belső üvegeinek eltávolítása.....	30
A sütő lámpájának cseréje .....	31

**8 Hibaelhárítás 32**

## **1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések**

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

### **Általános biztonsági utasítások**

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.  
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- Soha ne helyezze a terméket szőnyegre. Ellenkező esetben a termék alatt lévő légáramlás megszűnik, mely az elektromos alkatrészek túlmelegedését eredményezheti. Ez a termék meghibásodását okozhatja.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A

gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.

- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

### **Biztonsági tudnivalók gázzal való munkához**

- A gázüzemű berendezéseken csak szakképzett, engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Beszerelés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatás feltételei (nyomás és a gáz típusa), valamint a berendezés beállítása kompatibilisek legyenek.
- A berendezés nem csatlakozik égéstermék elvezető eszközhöz. A berendezés nem csatlakozik égéstermék elvezető eszközhöz. Beszerelését és csatlakoztatását az érvényben lévő beszerelési szabályozások szerint kell elvégezni. Különösen figyeljen a szellőzéssel kapcsolatos

követelményekre, lásd *Üzembe helyezés előtt, oldal 13*

- A gázüzemű sütő használatakor hő, nedvesség és égéstermékek keletkeznek az adott helyiségben. Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését, különösen, ha a készülék használatban van: tartsa nyitva a természetes szellőző nyílásokat, vagy szereljen fel egy mechanikus szellőztető berendezést (mechanikus elszívó). A berendezés huzamosabb ideig tartó intenzív használata esetén lehet, hogy nagyobb mértékű szellőztetésre van szükség.
- A gázüzemű berendezések és rendszerek megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni kell. A szabályozót, a tömlőt és annak rögzítőit rendszeres időközönként kell ellenőrizni és szükség esetén a gyártó által megadott időközönként cserélni kell őket.
- A gázégőket rendszeresen tisztítsa. A lángnak kékek kell lennie, és egyenletesen kell égnie.
- A gázberendezések esetében szükséges a megfelelő égés. Ha az égés nem megfelelő, az szénmonoxid (CO) keletkezéséhez vezethet. A szénmonoxid színtelen, szagtalan és rendkívül mérgező gáz, amely még kis adagokban is halálos.

- A helyi gázszolgáltatótól kérje el a vészhelyzetben hívható telefonszámokat és a gázszag esetén szükséges biztonsági intézkedések listáját.

### **Mit tegyen, ha gázszagot érez**

- Ne használjon nyílt tüzet, és ne dohányozzon! Ne használjon elektromos gombokat (pl. lámpagombok, ajtócsengő, stb.) Ne használjon telefont (mobiltelefont sem). Robbanás és gázmérgezés veszély!
- Nyissa ki az ajtókat és ablakokat.
- Zárjon el minden csapot a gázkészülékeken és a gázórakon.
- Ellenőrizze a csöveket és csatlakozókat, hogy megfelelően szorulnak-e. Ha még mindig érzi a gázszagot, hagyja el a lakást.
- Figyelmeztesse a szomszédokat.
- Hívja ki a tűzoltókat. A lakáson kívül található telefonkészüléket használjon.
- Ne adja meg újra az ingatlan, amíg mondják ez biztonságosan megtehető.

### **Elektromos biztonság**

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt

konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.

- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel! Soha ne a kábelnél fogva húzza a ki a dugót, hanem mindig magát a dugót fogja meg.
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a

szereleési szabályozásoknak megfelelően.

- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a gáz/elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

### **Termékbiztonság**

- A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.

- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
  - Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
  - Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
  - Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
  - Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
  - A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttésüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
  - Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
  - A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
  - A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
  - A polcokat az "Elektromos sütő használata" c. részben leírtak szerint használja.
  - Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
  - A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. Ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textil terméket a fogantyúra, amikor a grill funkció van bekapcsolva a nyitott ajtó mellett.
  - Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
  - Mielőtt égőt cserél, az áramütés megelőzése érdekében győződjön meg róla, hogy a készüléket kikapcsolta.
  - Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
  - Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:
- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.

- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érte folyadék vagy nedvesség.
- A gázszivárgás elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a gázcsatlakozás megfelelő legyen.

## Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlőrongy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

## Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!

- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal és/vagy gázzal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, **ne** tegyen rá nehéz tárgyat és **ne** engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

## A régi termék leselejtezése

### A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételt



felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

### **Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:**

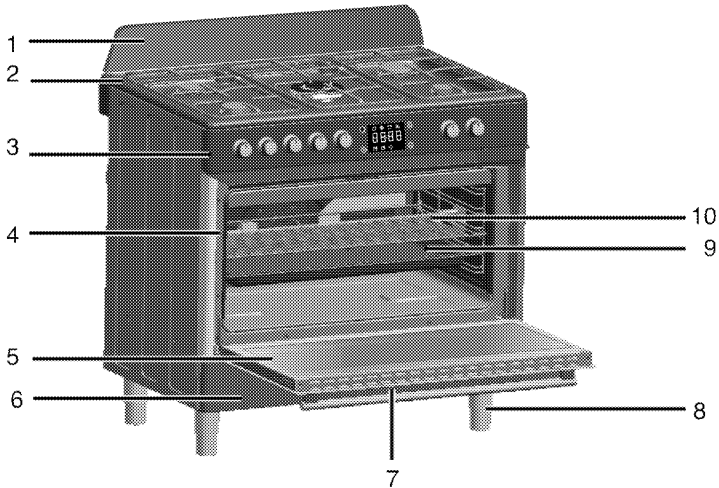
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

### **A csomagolóanyag kidobása**

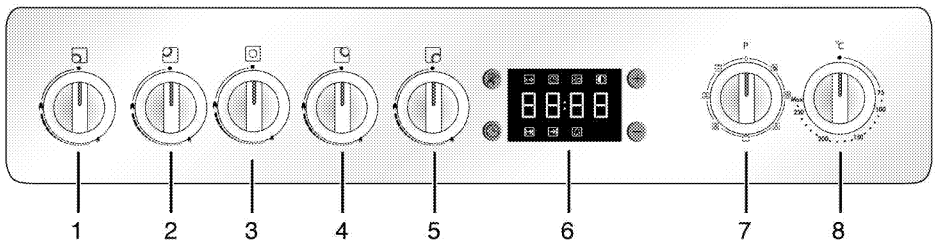
- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

## 2 Általános tájékoztató

### Áttekintés



- |   |                   |    |           |
|---|-------------------|----|-----------|
| 1 | Kifröccsenésgátló | 6  | Alsó rész |
| 2 | Főzőmező          | 7  | Fogó      |
| 3 | Vezérlőpanel      | 8  | Láb       |
| 4 | Polc elhelyezése  | 9  | Tálca     |
| 5 | Elülső ajtó       | 10 | Sütőrács  |



- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 | Normál égő Bal elülső          |
| 2 | Normál égő Bal hátulsó         |
| 3 | Wok égő Középső                |
| 4 | Gyors égő Jobb hátulsó         |
| 5 | Kiegészítő égő Jobb elülső     |
| 6 | Digitális időzítő              |
| 7 | Sütő gomb                      |
| 8 | Termosztát szabályozó kapcsoló |

## A csomag tartalma

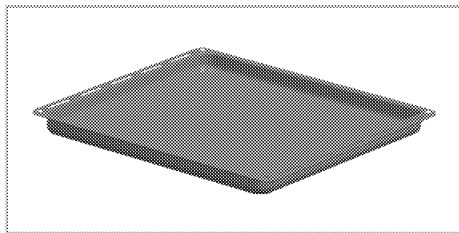


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

### 1. Használati útmutató

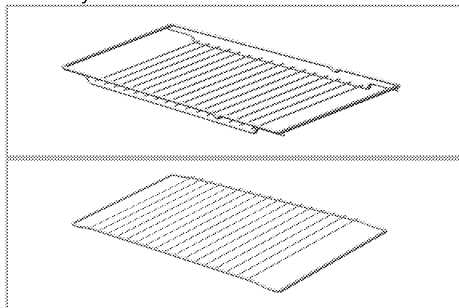
### 2. Sütőtálca

Süteményekhez, fagyaszott ételekhez és sültetekhez használható.



### 3. Sütőrács

Süteshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



### 4. A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra

A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé.

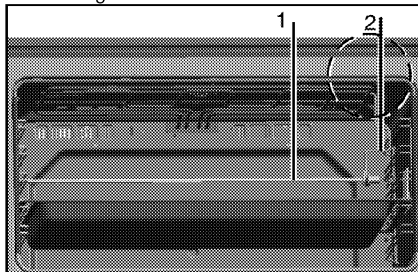
Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.

### 5. Nyárs

Húsok, szárnyasok és halak egyenletes grilleléséhez használható.

- Helyezze fel a húst a forgónyársra.
- Helyezze be a forgónyárs élesebb végét a bal oldalon található nyílásban lévő

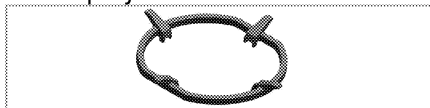
meghajtásba, és a másik végét akassza fel a jobb oldalon található horogra.



1 Forgónyárs

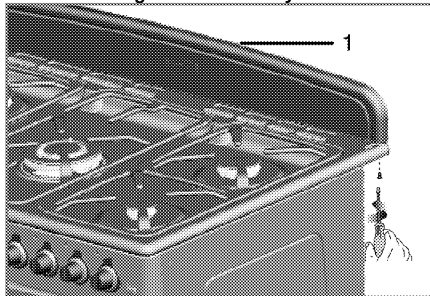
2 Forgónyárs horog

### 6. Wok serpenyő átalakító



Gömbölyű fenekű wok felhelyezésére használható.

### 7. Kifröccsenésgátló szerelvény



1 Kifröccsenésgátló szerelvény

Vegye ki a kifröccsenésgátlót a csomagolásból, és figyeljen oda, nehogy elveszítse a két anyát és csavart, amik a főzőlapra történő felszereléshez szükségesek.

A képen látható módon pozicionálja be a kifröccsenésgátlót.

A csomagban található anyagék és csavarok segítségével rögzítse a kifröccsenésgátlót a főzőlaphoz. A főzőlap vagy a kifröccsenésgátló sérüléseinek elkerülése érdekében soha ne húzza meg túlságosan a csavarokat.

## Műszaki adatok

Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	865 mm (min) - 920 mm max//900 mm/655 mm
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	2900 Szélesség
Biztosíték	min. 16 A
Vezeték típus / keresztmetszet	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kábel hossza	max. 2 m
A gáztermék kategóriája	Cat II 2H3B/P
Gáz típusa/nyomás	NG G 20/25 mbar
Összes gázfogyasztás	11.5kW
Konvertálás gáztípusra/nyomásra <sup>s</sup>	LPG G 30/28-30 mbar
<b>Gázrózsák</b>	
Bal elülső	<b>Normál égő</b>
Teljesítmény	2000 Szélesség
Bal hátulsó	<b>Normál égő</b>
Teljesítmény	2000 Szélesség
Középső	<b>Wok égő</b>
Teljesítmény	3600 Szélesség
Jobb hátulsó	<b>Gyors égő</b>
Teljesítmény	2900 Szélesség
Jobb elülső	<b>Kiegészítő égő</b>
Teljesítmény	1000 Szélesség
	<b>Többfunkciós sütő</b>
Belső lámpa	220 - 240 V/15-25 W/E14 SES/T 300 °C
Grill áramfogyasztás	2500 Szélesség



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.



A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

## Injektor táblázat

A főzőlap beállítása	2000 Szélesség	2000 Szélesség	3600 Szélesség	2900 Szélesség	1000 Szélesség
	Bal elülső	ég Bal hátulsó	ég Középső	ég Jobb hátulsó	ég Jobb elülső
Gáz típusa/gáznyomás					
G 20/25 mbar	97	97	123	108	68
G 30/28-30 mbar	72	72	96	87	50

### 3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos és gázcsatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



#### VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



#### VESZÉLY:

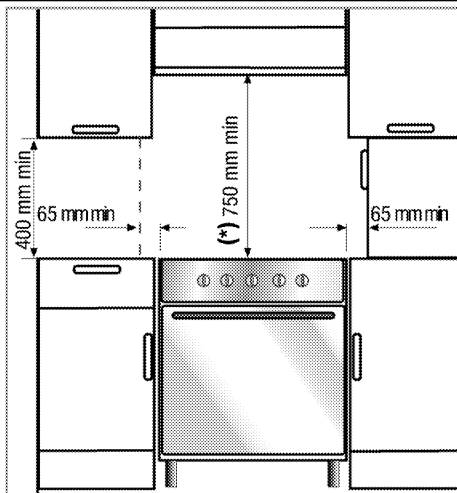
A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

### Üzembe helyezés előtt

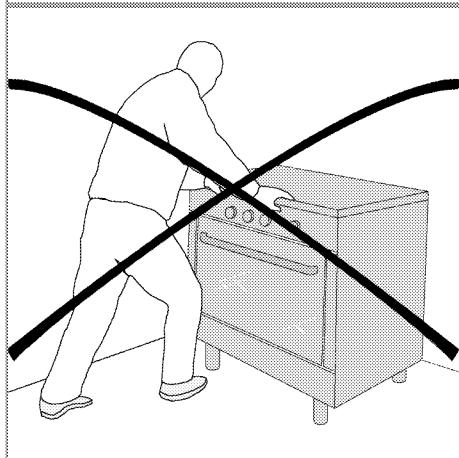
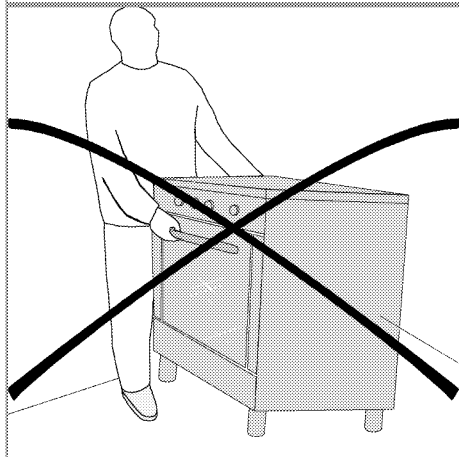
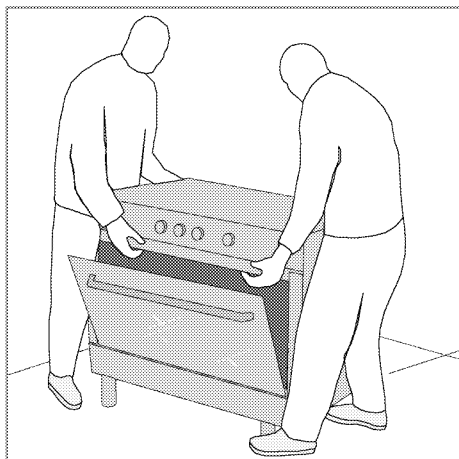
Ne feledje, a terméket úgy csomagoljuk, hogy a lábak nincsenek felszerelve, ezért kérjük, biztosítsa, hogy mielőtt a készüléket a végső helyére állítanák, a lábakat az utasítások szerint szereljék fel; lásd *Üzembe helyezés és csatlakoztatás*, oldal 15.

Győződjön meg róla, hogy a készülék alatt a levegőnyílások szabadon vannak, ajánljuk, hogy a készüléket szilárd talajon tárolja, hogy lábai ne süllyedjenek szőnyeg vagy puha padlózat felületére.

A konyha padlójának el kell bírnia készülék súlyát és ezen felül a főző- és sütőedények és az ételeket súlyát.



- Bármely oldali szekrénnel is használható, de a minimum 400 mm sütőlap feletti távolság megtartásához hagyjon 65mm helyet a készülék és a fal, válaszfal vagy magas konyhaszekrény között.
- Szabadonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (\*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm).
- A készülék mozgatása legegyszerűbben a sütő az előlő oldalán történő megemelésével, a rajzon látható módon lehetséges. Nyissa ki a sütő ajtaját annyira, hogy kényelmesen és biztonságosan meg tudja fogni a sütő tetejét, anélkül hogy a grill vagy a sütő egyéb belső alkatrésze megsérülne. Soha ne mozgassa az ajtó fogantyújánál vagy a gomboknál fogva. Egyszerre csak egy kicsit mozgassa a berendezést, míg az a kívánt pozícióba nem került.



- A készülék első osztályba tartozó eszköz, tehát a hátulsó, **egyetlen alkalmas**

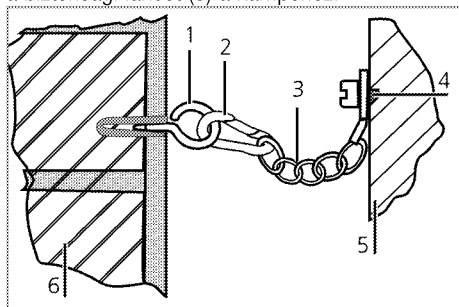
oldalával kell elhelyezni a konyhafal, bútor vagy egyéb berendezés mellett. Bútor vagy egyéb felszerelés, mely a **másik** oldalán kap helyet, csak azonos vagy kisebb méretű lehet.

- A készülék mellett elhelyezett minden készüléknek hőállóknak kell lennie (min. 100 °C).

### Biztonsági lánc

A készüléket az instabilitás elkerülése érdekében a hozzá adott két láncsal rögzíteni kell.

Egy megfelelő csapszeg használatával rögzítse a kampót (1) a konyha falához (6) és a reteszelőszerkezeten keresztül (2) csatlakoztassa a biztonsági láncot (3) a kampóhoz.



- 1 Stabilitási kampó
- 2 Reteszelőszerkezet
- 3 Biztonsági lánc
- 4 A láncot rögzítse erősen a sütő hátuljához.
- 5 A sütő hátulja
- 6 A konyha fala

**i** Célszerűen rövidebbre állított stabilizáló lánc a sütő előre borulásának megelőzésére, illetve átlós rögzítés a sütő oldalra dőlésének megakadályozására.

A sütőkhöz tervezett sütő stabilizáló láncokhoz nem tartozik kapcsolódó horonykar.

### Szellőztetés

Minden helyiségben legyen nyitható ablak vagy szellőzőnyílás, néhány helyiségben pedig állandó szellőzést kell biztosítani.

Az égéshez szükséges levegő a szobából származik, és a kibocsátott gázok közvetlenül a szobába távoznak.

A helyiség jó szellőzése elengedhetetlen készüléke biztonságos működéséhez. Ha nem áll rendelkezésre ablak a szellőztetéshez, extra szellőzést kell biztosítani.

A készüléket konyhában, ebédlőben vagy egyszobás lakásban is el lehet helyezni, kivéve ott, ahol fürdőkád vagy zuhany található. A készülék nem helyezhető üzembe kisebb szobában, mint  $20\text{m}^3$ .

Ne szerelje a készüléket a földszintnél mélyebb helyiségbe, ha az legalább egyik oldalon nem nyílik a földszintre.

Helyiség mérete	Szellőzőnyílás
kisebb, mint $5\text{ m}^3$	min. $100\text{ cm}^2$
$5\text{ m}^3 - 10\text{ m}^3$	min. $50\text{ cm}^2$
nagyobb, mint $10\text{ m}^3$ , den	nem szükséges
Pincében vagy alagsorban	min. $65\text{ cm}^2$

## Üzembe helyezés és csatlakoztatás

A terméket a beszerelésre vonatkozó jogszabályok szerint szerelhető be és csatlakoztatható.



Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.

- Legalább két ember vigye a terméket.
- A készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne álljon semmiféle talapzaton vagy emelvényen.



A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja. Az ajtó, a fogantyú vagy a pántok megsérülhetnek.

### Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírt biztosítékkal védett, földelt konnektorhoz csatlakoztassa. A készüléket képzett villanszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Cégünk nem vállal felelősséget a termék (az országában érvényes jogszabályoknak megfelelő) földelés nélkül használatából eredő károkért.



### VESZÉLY:

A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.



### VESZÉLY:

A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sárított vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típus táblázat a készülék típusától függően az ajtó vagy az alsó borítás kinyitásával látható vagy a készülék hátoldalán található.

A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típus címke a készülék borításának hátsó részén található.

A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.



A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölött).



### VESZÉLY:

Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról. Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

Csatlakoztassa a kábelt az konnektorba.

## Raccordement au gaz



### VESZÉLY:

A terméket csak hivatalos vagy szakképzett személy csatlakoztathatja a gázforrásra.

A nem megfelelő javítások robbanás vagy gázmérgezés veszélyét hordozhatják magukban!

A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.



### VESZÉLY:

Mielőtt bármilyen beszerelési munkát végezne a gázkészüléken, zárja le a gázt.

Robbanásveszély áll fenn!

- A címkék (vagy ion típusú címkék) a gázbeállítás feltételeit és értékeit is tartalmazzák.



A termék földgázzal használható.

- A termék üzembe helyezése előtt végezze el a földgáz csatlakoztatását.
- A földgáz kivezető nyílásának rugalmas csőhöz kell csatlakoznia, a cső végének pedig dugasszal kell záródnia. A szerelő a dugaszt a csatlakoztatás során eltávolítja, és terméket egyenes csatlakozó eszközzel (csőkötés) látja el.
- Győződjön meg róla, hogy a földgáz szelep hozzáférhető.
- Ha terméket a későbbiekben más típusú gázzal kívánja használni, keresse fel a hivatalos szervizt az átalakítás miatt.



### VESZÉLY:

A gázcsövet nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sérült gázcső robbanásveszélyes lehet.

- Tolja a készüléket a konyha falához.
- **A sütő lábainak beállítása**

A használat során fellépő rezgések az edények mozgását okozhatják. A veszélyes helyzetek a termék kiegyensúlyozásával és vízszintes helyzetével elkerülhetők.

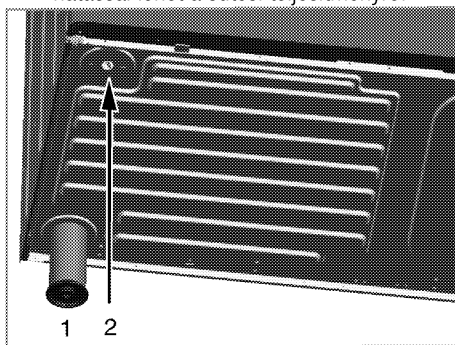
A saját biztonsága érdekében kérjük, a lábak alján található csavarok jobbra és balra történő forgatásával szentezze be a készüléket, és a szintet a munkalap szintjébe állítsa be.

- **A sütő lábainak beállítása**

A sütő a 4 lábbal együtt kerül forgalomba. Az egyes lábakat a sütő alján lévő foglalatokba kell behelyezni.

Az óramutató járásával megegyező irányba csavarja be a lábakat.

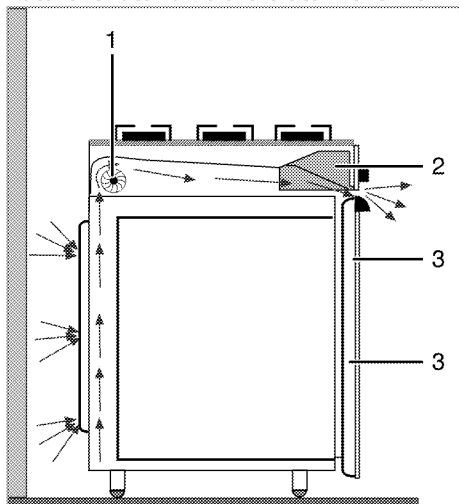
Az biztonsága érdekében biztosítsa, hogy a 4 csavar becsavározásakor a termék egyenesen álljon. Amennyiben a lábak nincsenek kiegyensúlyozva, az negatív hatással lehet a sütési teljesítményre.



- 1 Láb
- 2 Láb foglalat



## Hűtőventilátorral felszerelt termékekhez



- 1 Hűtő ventilátor
- 2 Vezérlőpanel
- 3 Ajtó

A hűtőventilátor a kezelőpanelt és a készülék elejét egyszerre hűtő.



A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik.

## Utolsó ellenőrzés

1. Ellenőrizze az elektromos funkciókat.
2. Zárja el a gázellátást.
3. Ellenőrizze a gázberendezést, hogy illeszkedik-e megfelelően.
4. Gyújtsa be az égőket és ellenőrizze a lángokat.



A lángnak kéknek és szabályos alakúnak kell lennie. Ha a láng sárgás színű, ellenőrizze, hogy a gázégő fedőlapja megfelelően van-e elhelyezve, vagy tisztítsa meg az égőt.

## Gázüzem átállítása



### VESZÉLY:

Mielőtt bármilyen beszerelési munkát végezne a gázkészüléken, zárja le a gázt.  
Robbanásveszély áll fenn!

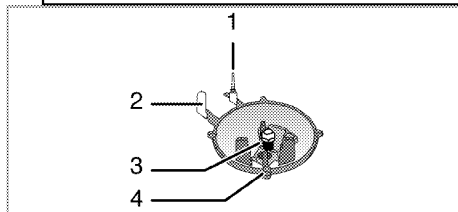
Ahhoz, hogy a készülék esetében átállítsa a gáz típusát, cseréljen ki minden injektort, és alacsony folyási helyzet mellett végezze el valamennyi szelep lángbeállítását.

## Az égők injektorainak cseréje

1. Vegye ki a gázrözsza fedelét és az égőtestet.
2. Balra forgatva csavarozza ki az injektorokat.
3. Illesse be az új injektorokat.
4. Ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás biztonságosan, szorosan rögzüljön.



Az új injektorok csomagolásán feltüntetik a beszerelési helyet, vagy használhatja *Injektor táblázat, oldal 12* az injektor táblázatot is.



- 1 Lángellenőrző készülék (modelltől függően)
- 2 Gyújtógyertya
- 3 Injektor
- 4 Égőfej



Hacsak nem lép fel valami rendkívüli körülmény, ne próbálja meg eltávolítani a gázégők csapjait. Ha a csapok cseréjére van szükség, hívja a szakszervizt.

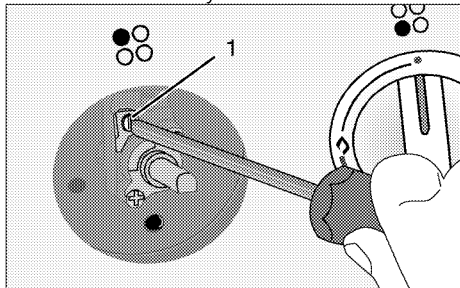
## A gázcsapok alacsony folyási helyzetbe való állítása

1. Gyújtsa be a beállítani kívánt égőt, és állítsa a gombot kis lángra.
2. Távolítsa el a gombot a gázcsapról.
3. Egy megfelelő méretű csavarhúzó segítségével állítsa be az áramlás mértékét szabályozó csavart.

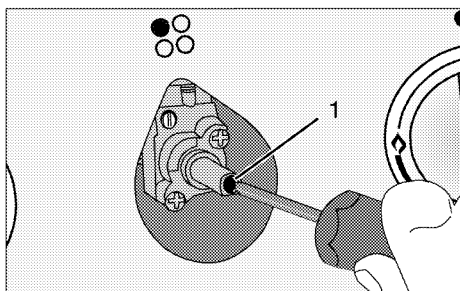
LPG esetén (Bután - Propán) az óramutató járásával megegyező irányba forgassa el a csavart. Földgáz esetében forgassa el a csavart **egyszer** az óramutató járásával ellentétes irányba.

» A Nyílt láng normális hosszának takarékon 6-7 mm-nek kell lennie.

4. Ha a láng a kívántnál magasabb, akkor fordítsa el a csavart az óramutató irányának megfelelően. Ha kisebb, fordítsa el az óra mutató járásával ellentétes irányba.
5. Az utolsó ellenőrzéshez állítsa az égőt nagylángra és kislángra is, és ellenőrizze a lángot.
6. A készülék gáztípusának függvényében a beállítócsavar helyzete változhat.



1 Gázáramlást állító csavar



1 Gázáramlást állító csavar

**i** Ha megváltozott a készülék gáztípusa, ki kell cserélni a készülék gáztípusát jelző lapot is.

### A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A fejeket és az edénytartókat ragasztószalaggal rögzítse.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.

**i** Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.

**i** Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

## 4 Elkészítés

### Energiatakarékosági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.

### Első használat

#### Kezdési idő beállítása

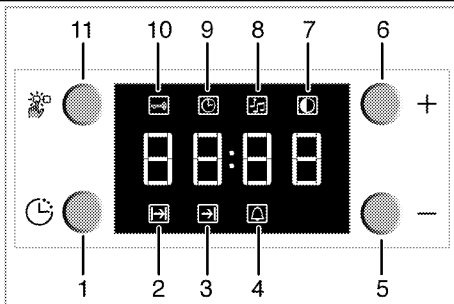


A sütő használata előtt be kell állítani az időt. Ha az idő nincs beállítva, a sütő nem működik.



Miközben a beállításokat végzi, az órán villognak a megfelelő ábrák.

A sütő első áram alá helyezése után az '-' vagy '+' (5/6) gomb segítségével állíthatja be az időt.



- 1 Programgomb
- 2 Sütési idő
- 3 A sütés vége
- 4 Riasztási szimbólum
- 5 Mínusz gomb
- 6 Plusz gomb
- 7 Kijelző fényerejének beállítása
- 8 Riasztási hangerő
- 9 Jelenlegi idő
- 10 Billentyűzár
- 11 Beállító gomb

Az idő beállítása után a hőszabályozó és funkciógombokat a kívánt pozícióba állítva indíthatja és fejezheti be a főzést.



Ha az aktuális idő nincs beállítva, az idő **12:00**-ról indul. Ekkor megjelenik az óra szimbólum '9', mely azt jelzi, hogy a pontos idő nincs beállítva. Ha az időt beállítja, ez a szimbólum eltűnik.



Áramszünet esetén a pontos idő törlődik. Ismét be kell állítani.

A korábban beállított idő módosításához:

1. Nyomja meg a gombot (11) az aktuális idő szimbólum '9' aktiválásához.
2. Az aktuális idő beállításához nyomja meg az '-' vagy '+' (5/6) gombot.

#### A kijelző fényerejének beállítása

1. Nyomja meg a gombot (11) a kijelző-fényerő szimbólum '7' aktiválásához.

2. Nyomja meg a '-' vagy '+' (5/6) gombot a kívánt fényerő beállításához.

» A kiválasztott fényerőszint **d-01**, **d-02** vagy **d-03** formában jelenik meg a kijelzőn.

### **A készülék első tisztítása**



Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet.  
Ne használjon durva tisztítószereseket,  
súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

## 5 A főzőlap használata

### A főzéssel kapcsolatos általános információk



Maximum az edény egyharmadáig töltsön olajat. Olaj melegítésekor soha ne hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

- Az ételek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.  
Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.
- Kizárólag lapos fenékű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű ételmezsért helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás.

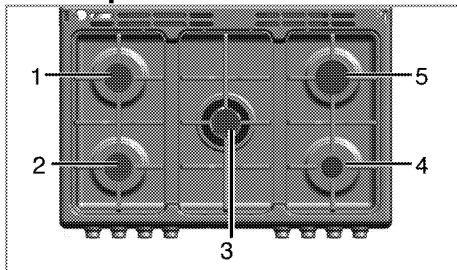
Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.

A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

### Gázon történő főzés

- Az edény méretének és a lángnak egyforma méretűnek kell lennie. A gázlángot úgy állítsa be, hogy ne nyúljon túl az edény alján és a gázrözsza az edény vagy a serpenyő közepénél legyen.

### A főzőlapok használata



- 1 Normál égő 20–22 cm
- 2 Normál égő 20–22 cm
- 3 Wok égő 22-24 cm
- 4 Kiegészítő égő 12–14 cm
- 5 Gyors égő 20–22 cm megtalálható az égőknek megfelelő méretű edények átmérőjének listája.

A nagy láng szimbólum a legmagasabb főzési teljesítményt jelzi, míg a kisebb láng szimbólum a legkisebb főzési teljesítményt jelzi. Elzárt pozícióban (felső), nem áramlik gáz a rózsákhoz.

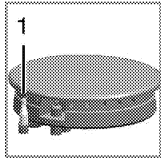
### A gázégők begyújtása

1. A begyújtás közben tartsa lenyomva a gombot.
  2. Forgassa el jobbra, a nagy láng szimbólum irányába.
- » A gáz a szikra létrejöttékor gyullad be.
3. Állítsa be a kívánt főzési teljesítményt.

## A gázégők kikapcsolása

Állítsa a melegen tartó zóna gombját OFF (felső) pozícióba.

## Gázlezáró biztonsági rendszer (termikus komponenssel rendelkező modellek esetén)



1. A gáz biztonságos elzárása

Amennyiben folyadék kerül az égőkre, a biztonsági mechanizmus bekapcsol, és leállítja a gázégők gázáramlását.

- Nyomja be a gombot, majd a begyűjtáshoz forgass el jobbra a gombot.
- A gáz begyűjtása után, a biztonsági rendszer bekapcsolásához 3-5 másodpercig tartsa lenyomva a gombot.
- Amennyiben a gomb megnyomása és elengedése után a gáz nem gyullad be, a gomb megnyomásával és 15 másodpercig történő lenyomva tartásával ismétlje meg a fenti műveletet.

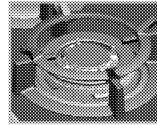


### **VESZÉLY:**

Ha 15 másodpercig nem gyullad be az égő, engedje el a gombot.

Várjon legalább egy percet, mielőtt újra megpróbálja. Gázfelhalmozódás és robbanásveszély!

## Wok égő



A wok égők segítségével gyorsabban főzhet. A wok - melyet általában az ázsiai konyhában használnak - egy fémből készült mély és lapos serpenyő, melyet aprított zöldségek és húsok nagy lángon történő, gyors sütéséhez használnak. Mivel az ételeket nagy lángon, rövid ideig főzik, az ilyen serpenyők rendkívül jól és egyenletesen vezetik a hőt, melynek következtében megmarad az élelmiszerek tápértéke, és a zöldségek ropogósak maradnak.

Az wok égőt hagyományos serpenyőkhöz is használhatja.

Amennyiben hagyományos serpenyőt kívánt használni a wok égőn, vegye le a wok serpenyő tartóját a tűzhelyről.

## 6 A sütő működtetése

### Általános információ sütésről, rostonsütésről és grillezésről



#### FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



#### VESZÉLY:

A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat.

A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

#### Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

#### Tippek rostonsütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlét egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.

- A halat hőálló tálnban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

#### Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladjon meg a melegítő méretét.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a tepsit a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtepsibe.



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

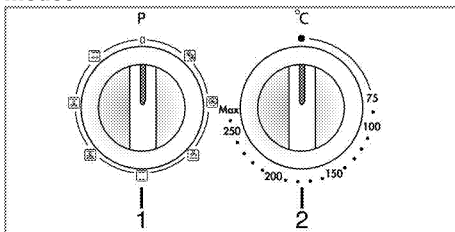
Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

### Az elektromos sütő használata



A sütő használata előtt be kell állítani az időt. Ha az idő nincs beállítva, a sütő nem működik.

### Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot

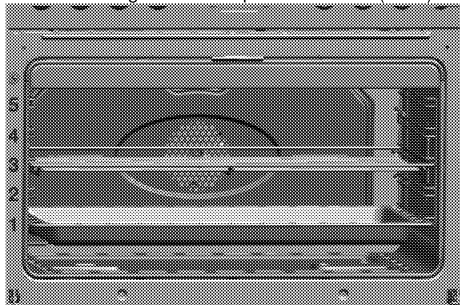


- 1 Sütő gomb
- 2 Termosztát szabályozó kapcsoló

1. Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérsékletre.
2. Állítsa a funkció gombot a kívánt üzemmódra.  
» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre és megtartja azt. Melegítés alatt a hőmérsékletjelző lámpa ég.

### Az elektromos sütő kikapcsolása

Fordítsa a funkció szabályozógombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt állásba (felső).



Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

### Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

#### Felső és alsó melegítés



Alsó és felső melegítés aktív. Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmos például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

#### Légkeveréses alsó/felső sütés



Felső és alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Sütés csak egy tálcával.

#### Légkeveréses felső sütés



Felső melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő jobban eloszlik, mint ha csak a felső sütés van bekapcsolva.

#### Légkeveréses alsó sütés



Alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő jobban eloszlik, mint ha csak az alsó sütés van bekapcsolva.

#### Ventilátorral működik



A sütő nem meleg. Csak a sütőlámpa, valamint ventilátor (a hátsó falban) van bekapcsolva. Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvasztásához és a megsült étel lehűtéséhez használható.

#### Ventilátoros melegítés



A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmos arra, hogy az ételt különböző magasságban süsse meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas.

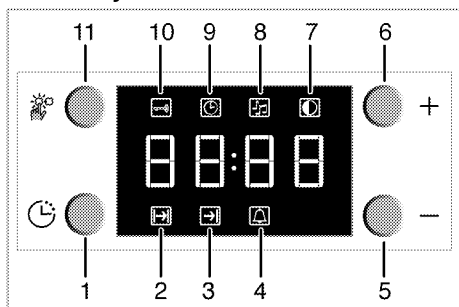
#### Teljes grill forgatónyárrsal



A teljes grill és a forgó nyárs működik. Alkalmos grillezéshez és nagyobb húсок nyárron sütéséhez.



## A sütő órájának használata



- 1 Programgomb
- 2 Sütési idő
- 3 A sütés vége
- 4 Riasztási szimbólum
- 5 Mínusz gomb
- 6 Plusz gomb
- 7 Kijelző fényerejének beállítása
- 8 Riasztási hangerő
- 9 Jelenlegi idő
- 10 Billentyűzár
- 11 Beállító gomb



A sütési idő vége maximum 5 óra 59 percre állítható.

Aramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia a sütőt.



Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Ahhoz, hogy a beállítás életbe lépjen, kis ideig várnia kell.



Amennyiben a sütési beállítás nincs elvégezve, az idő nem állítható be.



Amint elkezdődik a sütés, megjelenik a sütési idő.

## Sütés a sütési idő meghatározásával:

Az órán lévő sütési idő beállításával beállíthatja, hogy a sütés a megadott idő leteltével lekapcsoljon.

1. A sütési idő beállításához nyomja meg a Program gombot (1), és aktiválja a Sütési Idő szimbólumot (2).
  2. A sütési idő beállításához használja a '-' / '+' (5/6) gombokat.
- » A Sütési Idő beállítása után a sütési szimbólum folyamatosan látszik.

## Amennyiben egy későbbi időpontra szeretné beállítani a sütési idő végét:

A sütési idő végének későbbi időpontra állítását a sütési idő beállítása után végezheti el.

1. A sütési idő beállításához nyomja meg a Program gombot (1), és aktiválja a Sütési Idő szimbólumot (2).
  2. A mínusz (5) és a plusz (6) gombok segítségével állítsa be a sütési időt.
- » A Sütési idő beállítása után a sütési idő jele (folyamatosan látszik) égve marad.
3. A Sütési idő végének beállításához nyomja meg a Program gombot (1) és aktiválja a Sütési idő szimbólumot (3).
  4. A Sütési idő végének beállításához a - (5) és + (6) gombokat használja.
- » Amint beállította a Sütési idő végét, a Sütési idő vége és a Sütés szimbólum folyamatosan világít. Amint a sütés elkezdődik, eltűnik a Sütési idő szimbólum (3) eltűnik a kijelzőről.
  5. Tegye be az edényt a sütőbe.
  6. Válassza ki a működési módot és a hőmérsékletet.

» A sütő időzítője automatikusan kiszámolja az indítási időt a beállított sütés kezdőideje és a sütés vége idő felhasználásával. A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.
  7. A sütési folyamat befejeztével a kijelzőn az "End" felirat jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.
  8. A figyelmeztető hang 2 percig szól. A figyelmeztető hang megszakításához nyomja

meg valamelyik gombot. A figyelmeztetés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.



Ha valamelyik gombot megnyomva elnémítja a jelzőhangot, a sütő újakezdi a működést.

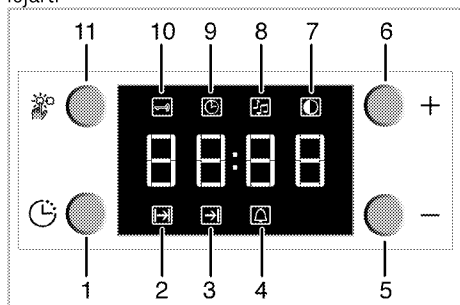
Ha a figyelmeztetés végén megnyomja valamelyik gombot, a sütő újakezdi a működést.

9. A funkciógomb és a hőszabályzó gomb segítségével kapcsolja ki a sütőt.

### Az óra használata figyelmeztetésre

A készülékben található órát a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.

A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az ébresztőóra jelez, ha a beállított idő lejárt.



- 1 Programgomb
- 2 Sütési idő
- 3 A sütés vége
- 4 Riasztási szimbólum
- 5 Mínusz gomb
- 6 Plusz gomb
- 7 Kijelző fényerejének beállítása
- 8 Riasztási hangerő
- 9 Jelenlegi idő
- 10 Billentyűzár
- 11 Beállító gomb

### A figyelmeztető óra beállítása

1. A riasztási idő szimbólumának (4) aktiválásához nyomja meg a program gombot (1).



A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. '-' / '+' (5/6) gombok használatával állítsa be a riasztási időt.  
» A riasztási idő beállítása után a riasztás szimbólum világítani fog és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.
3. A riasztási idő végén a riasztási idő szimbóluma (4) villogni kezd és jelzőhang hallható.

### A figyelmeztető jelzés kikapcsolása

1. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot.  
» A figyelmeztetés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

### A riasztás törléséhez:

1. A riasztási idő visszaállításához nyomja meg a program gombot (1), ezzel aktiválja a riasztási idő szimbólumot (4).
2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a '-' (5) gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a "00:00" felirat.



Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.

### Riasztási dallam megváltoztatása

1. A riasztási dallam szimbólumának (8) aktiválásához nyomja meg a beállító gombot (11).
2. '-' / '+' (5/6) gombok használatával állítsa be a kívánt dallamot.  
» A kiválasztott riasztási dallam a képernyőn "**b-01**", "**b-02**" vagy "**b-03**" feliratként jelenik meg.

## Sütési időtáblázat



A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

## Sütés és roston sütés



Az első sín a sütő alsó sínje.

Étel	Sütési szint száma		Rúd helyzete	Hőmérséklet ( °C )	Sütési idő (kb. érték percekben)
**Talcában készült sütemények	Egy szint		2-3	175	25 ... 35
**Sütőformában készült sütemények	Egy szint		2-3	180	40 ... 50
**Sütőpapírban sült sütemények	Egy szint		2-3	175	25 ... 35
	2 szint		1-4	175	30 ... 45
**Piskóta	Egy szint		2-3	200	10 ... 15
	2 szint		1-4	175	20 ... 35
**Szász sütemény	Egy szint		2-3	175	25 ... 35
	2 szint		1-4	170 ... 190	30 ... 45
**Süteménytészta	Egy szint		2-3	200	30 ... 45
**Gazdag tészta	Egy szint		2-3	200	30 ... 40
	2 szint		1-4	200	40 ... 50
**Kelt tészta	Egy szint		2-3	200	35 ... 50
**Lasagna	Egy szint		2-3	200	30 ... 45
**Pizza (vastag)	Egy szint		2-3	200 ... 220	15 ... 20
**Pizza (vékony)	Egy szint		2-3	200	10 ... 15
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy szint		2-3	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120
Baránycomb (ragu)	Egy szint		2-3	25 perc 250/max, majd 190	70 ... 90
Sült csirke	Egy szint		2-3	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	55 ... 65
Pulyka (5-5 kg)	Egy szint		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy szint		2-3	200	20 ... 30

Ha egyszerre két tepsiben süt, a mély tepsit a felső, míg a lapos tepsit pedig az alsó polcra helyezze.

## A grillsütő működtetése



A sütő használata előtt be kell állítani az időt. Ha az idő nincs beállítva, a sütő nem működik.



### FIGYELMEZTETÉS

Grillezés közben csukja be a sütőajtót. A forró felület égési sérülést okozhat!

## A grill bekapcsolása

1. Állítsa a funkció szabályozót a kívánt grill jelhez.
2. Ezután adja meg a kívánt grillezési hőmérsékletet.
3. Ha szükséges, melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percre.

» A hőmérséklet jelző fény kigyullad.

## A grill kikapcsolása

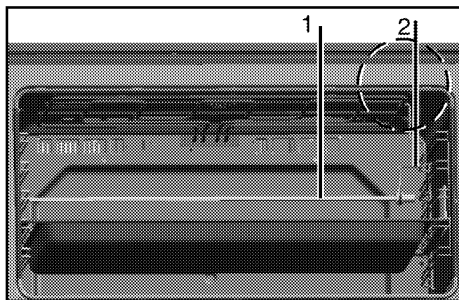
1. Fordítsa a funkciógombot Ki állásba (felső).



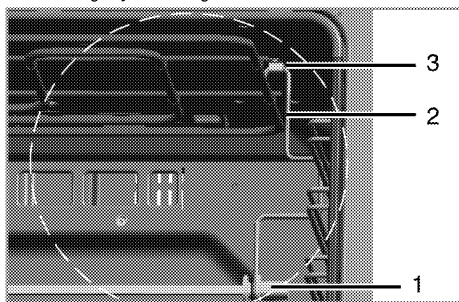
A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.  
Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

## Forgónyárs funkció

Húsok, szárnyasok és halak egyenletes grillezéséhez használható. Amikor kiválasztja a grillező funkciót, a forgónyárs forogni kezd.



- 1 Forgónyárs  
2 Forgónyárs horog



- 3 Forgónyárs nyílás

- Helyezze fel a húst a forgónyársra.

### Sütési idő táblázat grillezéshez

#### Grillezés elektromos grillel

Élelmiszer	Sütési szint	Sütési idő (kb.)
Hal	3..4	20...25 min. #
Szeletelt csirke	3..4	15...20 min.
Bárányborda	3..4	12...15 min.
Marhasült	3..4	15...25 min. #
Borjúborda	3..4	15...25 min. #

# vastagságtól függ

- Helyezze be a forgónyársat a bal oldalon található nyílásban lévő meghajtásba, és a másik végét akassza fel a jobb oldalon található horogra (2). Győződjön meg róla, hogy a forgónyárs horgot beillesztette a forgónyárs nyílásba (3).
- Helyezzen egy tálcát valamelyik alsó rácsra, hogy a zsírt felfogja. Tegyen a tálcába vizet, hogy a későbbi tisztítást megkönnyítse.
- Ne felejtse el eltávolítani a forgónyárs műanyag fogantyúját.**
- A sütés befejeztével erősítse vissza a műanyag fogantyút és vegye ki az ételt a sütőből.



A nyárs funkcióval sült csirke vagy pulyka súlya nem haladhatja meg az 5 kg-ot.

## 7 Karbantartás és tisztítás

### Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



#### **VESZÉLY:**

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról. Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



#### **VESZÉLY:**

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához. A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráéggjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószeret. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószeret károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószeret, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

### A főzőlap tisztítása

#### **Gáztűzhelyek**

1. Távolítsa el és tisztítsa meg az edénytartókat és a gázcsovsákat.
2. Tisztítsa meg a tűzhelyet.
3. Helyezze vissza a gázcsovsákat, és győződjön meg róla, hogy megfelelően vannak-e visszahelyezve.
4. A felső rácsok felszerelésekor úgy tegye fel az edénytartókat, hogy a gázcsovsák középen legyenek.

### A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



A vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat. A vezérlőpanel megsérülhet!

### A sütő tisztítása

#### **A sütőajtó tisztítása**

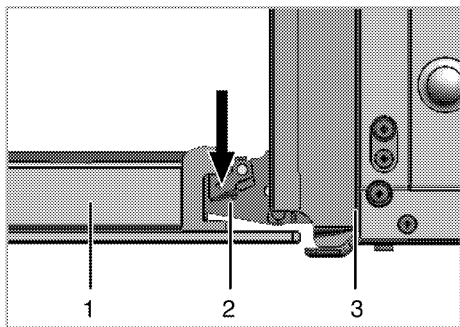
Az sütőajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.



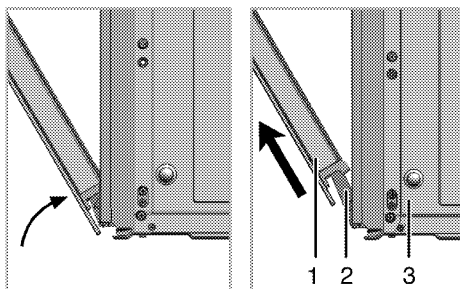
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

### A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



- 1 Elülső ajtó
- 2 Zsanér
- 3 Sütő



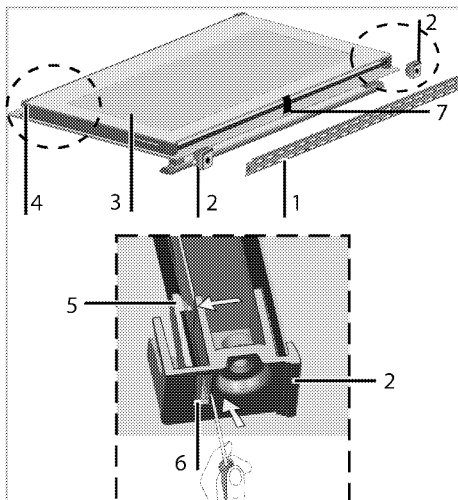
- 3. Csukja be félig az elülső ajtót.
- 4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

**i** Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanéknál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

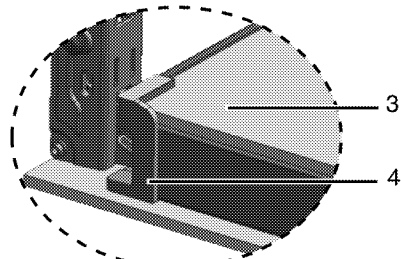
### Az ajtó belső üvegeinek eltávolítása

Az ajtó belső üvegepanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

- 1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
- 2. Távolítsa el a fém részt (1) a rögzítőcsavarok kihajtásával.
- 3. Távolítsa el a műanyag tartókat (2). A rögzítőláb (5) kiszabadításához használjon egy lapos fém vagy műanyag eszközt (pl. kést vagy csavarhúzó).
- 4. Nyomja át a rögzítőlábát az ablakon (6) a nyíljal jelzett irányba.



- 1 Fém elem
- 2 Műanyag edény
- 3 Belső üvegepanel
- 4 Alsó műanyag foglalat
- 5 Rögzítőláb
- 6 Ablak
- 7 A pohártartó lapja



- 5. Húzza ki a lapot (7) maga felé, hogy kioldja a belső üveglapokat.
  - 6. Húzza a belső üveglapot (3) maga felé, míg le nem válik a műanyag foglalatából (4).
  - 7. Húzza a legbelső üveglapot maga felé, míg le nem válik a műanyag foglalatából (4) a belső üveglaphoz hasonlóan.
  - 8. Az üveglap visszaszerelésekor győződjön meg róla, hogy megfelelően visszakerült-e a műanyag foglalatokba.
- Ne felejtse el visszahelyezni a lapot a helyére.

## A sütő lámpájának cseréje



### VESZÉLY:

A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e.

A forró felület égési sérülést okozhat!



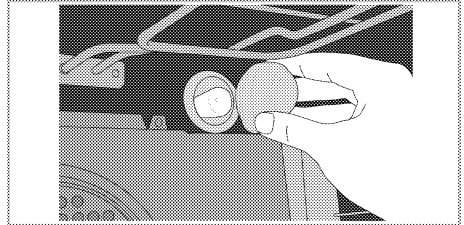
A sütő egy speciális elektromos lámpát használ, mely egészen 300 °C-os hőmérsékletet is kibír. További részletekért tekintse meg a *Műszaki adatok, oldal 12* című fejezetet. Lámpát a Hivatalos Szervizektől vásárolhat.



A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.

## Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításhoz forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. A sütő lámpájának eltávolításához csavarja az izzót az óramutató járásával ellenkező irányba, majd cserélje ki egy újra.
4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

## 8 Hibaelhárítás

### **A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.**

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

### **A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.**

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

### **A termék nem működik.**

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

### **A sütővilágítás nem működik.**

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

### **A sütő nem melegít.**

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Időzítővel felszerelt modellek esetén az időzítő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt. (Mikrohullámú sütővel ellátott termékek esetén az időzítő kizárólag a mikrohullámú sütőre érvényes.)*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

### **Nincs gyújtószikra.**

- Nincs áram. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban.*
- Az idő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt.*

### **Nincs gáz.**

- A fő gázcsap le van zárva. >>> *Nyissa meg a gázcsapot.*
- A gázcső meg van hajolva. >>> *Szerelje fel megfelelően a gázcsövet.*

### **A gázégők egyáltalán nem működnek, vagy nem megfelelően működnek.**

- A gázégők beszennyeződtek. >>> *Tisztítsa meg a gázégőket.*
- A gázégők nedvesek. >>> *Száráítsa meg a gázégőket.*
- A gázégő fedőlapja nincs megfelelően felrakva. >>> *Rakja fel megfelelően a gázégő fedőlapját.*
- A gázcsap el van zárva. >>> *Nyissa meg a gázcsapot.*
- A gázpalack üres (LPG használata esetén). >>> *Cserélje ki a gázpalackot.*

### **(Időzítővel ellátott modellek esetén) Az óra kijelzője villog, vagy megjelenik az óra szimbólum.**

- Áramszünet történt. >>> *Állítsa be az időt / Kapcsolja ki, majd vissza a terméket.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.









