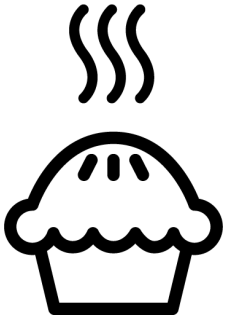
EN
HU

Cooker

User Manual

Sütő

Felhasználói kézikönyv



W6G8LCSWX HU

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license
®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült

285381861/ EN/ HU/ R.AB/ 17.09.25 13:36
7734986533

ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS ÚJRAFELDOLGOZHATÓ PAPÍR

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

Welcome!

Dear Customer,
Thank you for choosing the Whirlpool product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.
Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.
Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

EN

Table of Contents

1 SAFETY INSTRUCTIONS 4

1.1 PERMITTED USE..... 6
1.2 INSTALLATION 7
1.3 GAS CONNECTION 9
1.4 ELECTRICAL WARNINGS 10
1.5 CLEANING AND MAINTENANCE.. 11

2 Environmental Instructions 12

3 Your product 13

3.1 Product Introduction 13
3.1.1 Cooking unit 13
3.1.2 Hob section 13
3.2 Introduction of the oven control panel..... 14
3.3 Oven operating functions..... 15
3.4 Product Accessories 15
3.5 Use of Product Accessories 16
3.6 Technical Specifications..... 18

4 Installation..... 21

4.1 Right place for installation..... 21
4.2 Electrical connection..... 23
4.3 Gas connection..... 24
4.4 Placing the product 26

5 First Use 27

5.1 First Timer Setting..... 27
5.2 Initial Cleaning 27

6 How to use the hob 28

6.1 General information on hob usage..... 28
6.2 Operation of the hobs 28

7 Using the Oven..... 30

7.1 General Information on Using the Oven 30
7.2 Operation of the Oven Control Unit 30
7.3 Steam Assisted Cooking..... 32
7.4 Settings 33

8 General Information About Cooking 34

8.1 General Information About Baking in the Oven 34
8.1.1 Pastries and oven food 35
8.1.2 Meat, Fish and Poultry..... 37
8.1.3 Grill..... 38
8.1.4 Steam assisted cooking 39
8.1.5 Test foods..... 40

9 Maintenance and Cleaning..... 41

9.1 General Cleaning Information..... 41
9.2 Cleaning Accessories..... 42
9.3 Cleaning the hob..... 42
9.4 Cleaning the Control Panel 43
9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)..... 43
9.6 Easy Steam Cleaning 44
9.7 Cleaning the Oven Door 45
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door 46
9.9 Cleaning the Oven Lamp..... 46

10 Troubleshooting 47

1 SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

⚠ CAUTION: Use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: 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, such as opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation (if possible), to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a professional before installation of additional ventilation.

⚠ Failure to follow the information in this manual exactly may cause a fire or explosion, resulting in property damage or personal injury.

⚠ Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

⚠ This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

⚠ If the burner flames are accidentally blown out, turn the control knob of the burner to the off position and do not try to relight it for at least 1 minute.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ CAUTION: In case of hotplate glass breakage: shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; do not touch the appliance surface; do not use the appliance.

The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shut down lid when burner alight.

⚠ **WARNING:** 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 must be kept away unless continuously supervised

⚠ Never leave the appliance unattended during use. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door. The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

⚠ WARNING: Escaping gas can ignite. The device shall not be operated for more 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

⚠ 1.1 PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ CAUTION: This appliance is for cooking purpose only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

⚠ Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

⚠ Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

⚠ Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

⚠ Do not use: Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).

⚠ Should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

⚠ In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.

⚠ The protective rubber feet on the grids represent a chocking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.

⚠ 1.2 INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ The electrical and gas connections must comply with local regulations.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or

electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.
The appliance must be installed in domestic dwelling for typical housekeeping functions.

⚠ WARNING: Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries.

⚠ Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instructions.

⚠ The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes.

⚠ The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.

⚠ The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be susceptible to blockages.

⚠ The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

⚠ Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. This means LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.
Should you find it difficult to turn the knobs for the burner, please contact the After-sales Service, who can replace of the burner tap if found to be faulty.

⚠ The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.

WARNING: In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain provided must be installed. Refer to the instructions for installation.

⚠ 1.3 GAS CONNECTION

⚠ WARNING: Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the configuration of the appliance are compatible.

⚠ WARNING: The adjustment conditions for this appliance are stated on the product data plate.

⚠ Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table “Burner and nozzle specifications”.

⚠ WARNING: This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be paid to the relevant requirements regarding ventilation.

⚠ If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

⚠ IMPORTANT: When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

⚠ WARNING: This operation must be performed by a qualified technician.

⚠ Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.

⚠ Connection with a rigid pipe (copper or steel): Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

⚠ Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment:
The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

⚠ IMPORTANT: If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not touch any moving part of the furniture (e.g.drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it across its entire length.

⚠ The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with the current national regulations. Before making the connection, make sure that the appliance is compatible with the gas supply you wish to use.

⚠ If it is not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas".

⚠ After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

⚠ Connection to the gas network or the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

(This operation needs to be carried out by a qualified technician.)

⚠ In order to adapt the appliance to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the rating label), follow the dedicated steps provided after installation drawings.

⚠ 1.4 ELECTRICAL WARNINGS

⚠ IMPORTANT: Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multipole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

⚠ Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

⚠ 1.5 CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the

guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

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

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ WARNING: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

⚠ To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

2 Environmental Instructions

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♻. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.
Use a pressure cooker to save even more energy and time.
Use pots and pans with bottom width equal to that of the burners.
Only use flat-bottomed pots and pans.
When possible, keep pot lids on during cooking.
Use a pressure cooker to save even more energy and time.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products

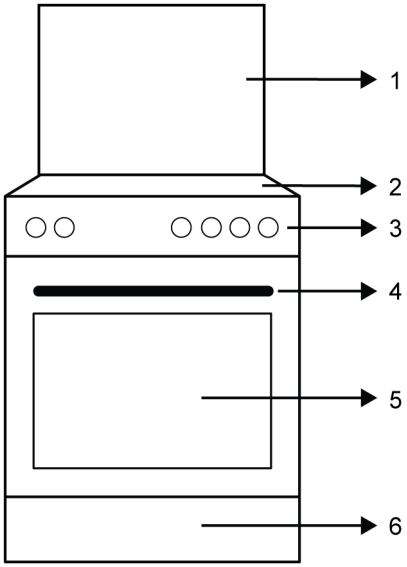
and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 30-2-1.
This product can contain halogen light (Energy Efficiency Class G) or LED light source(Energy Efficiency Class F).

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: https:// docs.emeaappliance-docs.eu.

3 Your product

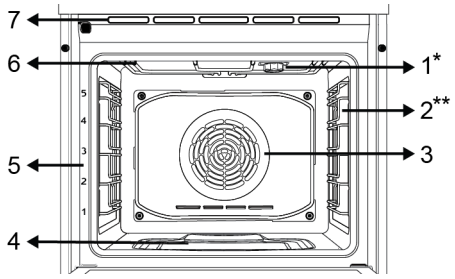
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product Introduction



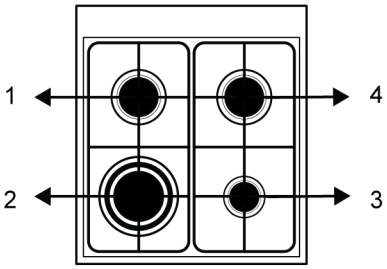
1 Top lid
2 Hob section
3 Control panel
4 Handle
5 Door
6 Bottom part

3.1.1 Cooking unit



1 Lamp
2 Wire shelves
3 Fan motor (behind the steel plate)
4 Water pool for steam assisted cooking
5 Shelf positions
6 Upper heater
7 Ventilation holes
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.
** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

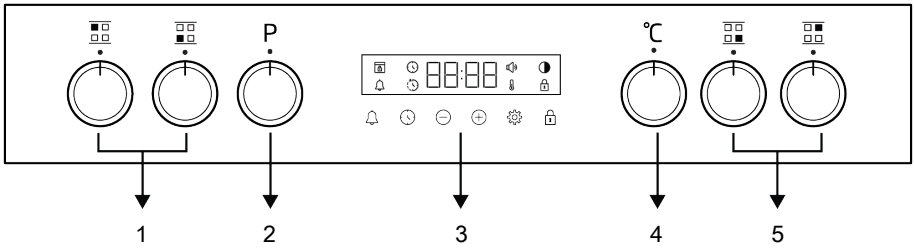
3.1.2 Hob section



1 Rear left - Normal burner
2 Front left - Wok burner
3 Front right - Auxiliary burner

4 Rear right - Normal burner

3.2 Introduction of the oven control panel



1 Hob control knobs
2 Function selection knob
3 Timer
4 Temperature knob
5 Hob control knobs

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

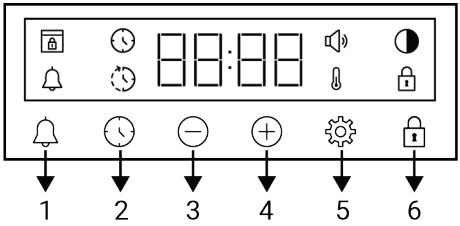
Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature symbol on the timer display. The temperature symbol appears on the display when the cooking starts, and the temperature symbol disappears when the appliance reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the temperature symbol reappears.

Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

Timer



1 Alarm key
2 Time setting key
3 Decrease key
4 Increase key
5 Settings key
6 Key lock key

Display symbols

: Baking time symbol
: Baking end time symbol *
: Alarm symbol
: Brightness symbol
: Key lock symbol
: Temperature symbol
: Volume level symbol
: Door lock symbol *

*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Oven lamp	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Fan assisted bottom heating	*	The hot air heated by the lower heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels. This function should also be used for steam-assisted cooking.
	Eco fan heating	*	In order to save energy, you can use this function instead of using “Fan Heating”. But; cooking time will be slightly longer.
	Pizza function	*	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for steam-assisted cooking.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

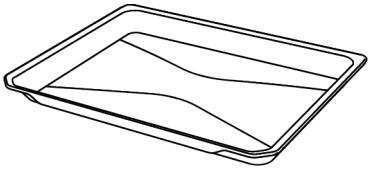
3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user’s manual may not be available in your product.

The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

Standard tray

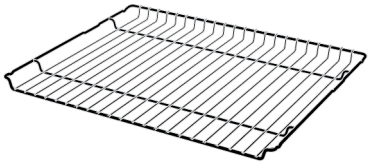
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



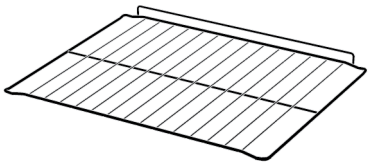
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

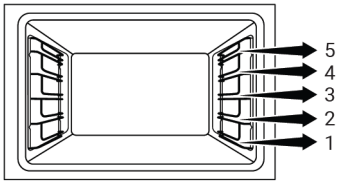


3.5 Use of Product Accessories

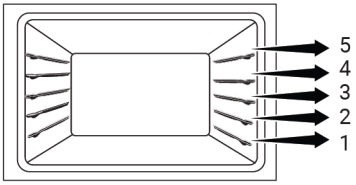
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



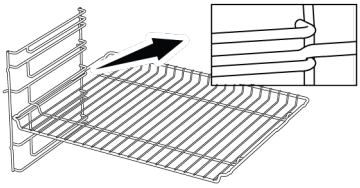
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

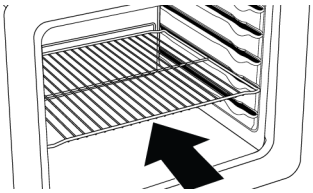
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.

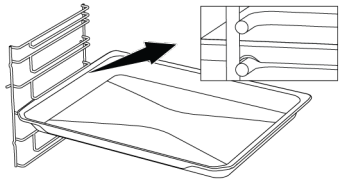


Placing the tray on the cooking shelves

On models with wire shelves :

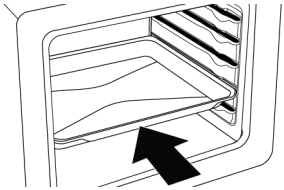
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on

the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

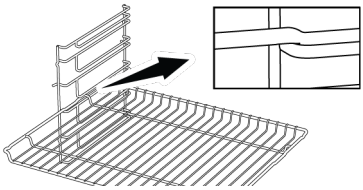
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



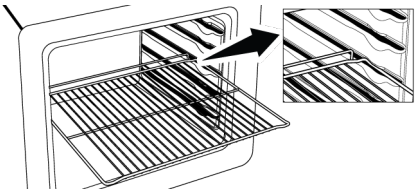
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

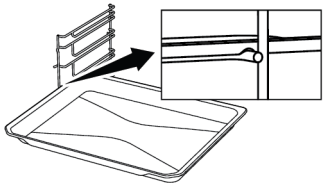


On models without wire shelves :



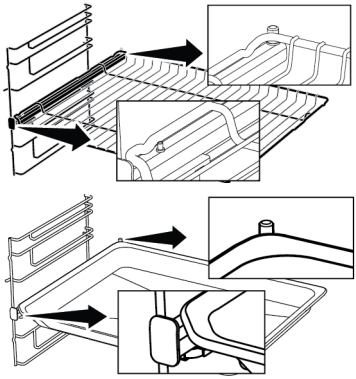
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /600 /600

Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	3,5
Total gas consumption (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Oven type	Multifunction oven

Cooking zones	

Front left	Wok burner
Power	3,3 kW (240 g/h – G30)

Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)

Rear left	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)

Rear right	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)

Gas type / pressure that the product is set:
G20 25 mbar

Category of gas product
Cat I 2H

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

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

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

Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

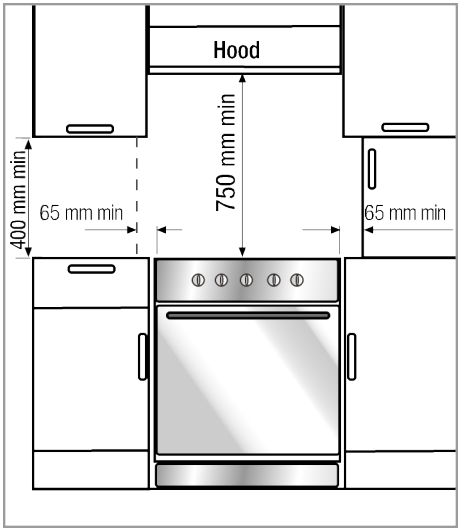
4 Installation

General information

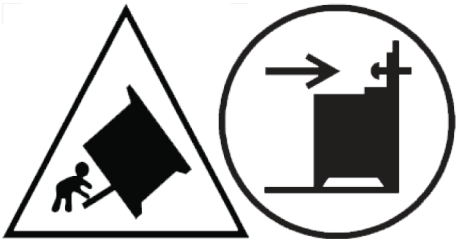
- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- 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 the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

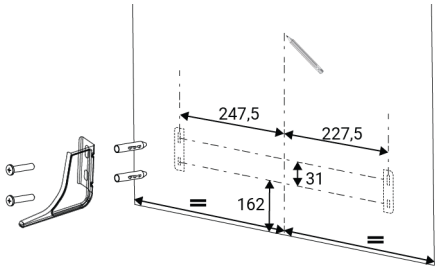


In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Anti-tip stability device

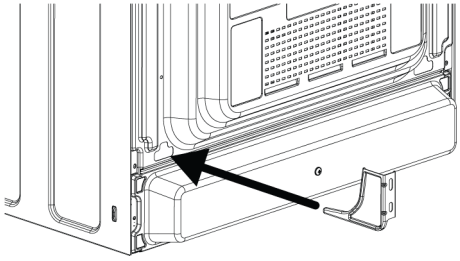
The product should be secured against losing its balance and falling by using the anti-tip stability device supplied with your product.

1. Draw a straight vertical line from the center of the back wall of the area where you will place the product.
2. Using the center as a reference, fix the anti-tip stability device to the wall in exact dimensions according to the dimensions given below.



The oven distance must be taken from closed position of feet. An anti-tip stability device is supplied with the product. You can use this piece on the right or left. The relevant dimensions for both sides are given above. The installation is shown on the left as an example.

3. Place the anti-tip stability device you fixed to the wall into the slot on the back of the product as shown below.



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 ventilation is essential for safe operation of your appliance.

Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

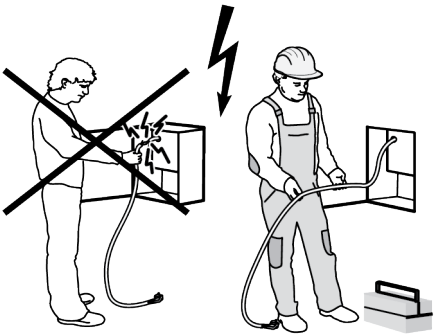
Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

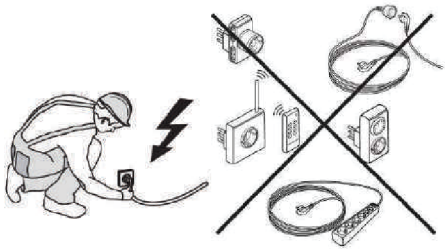
Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which

meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.
Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.
There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.
The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m3.
Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

4.2 Electrical connection





- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker 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.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- 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 of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket

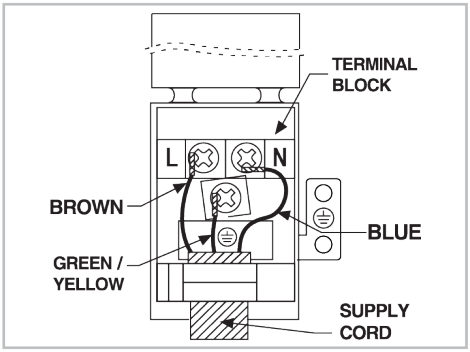
outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced with cable and without plug:

Connect the cord of product to supply power as identified below:

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) ⏚ (Earthing)

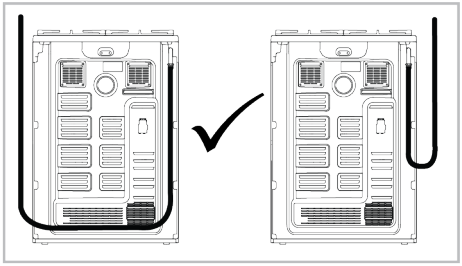
4.3 Gas connection

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.
- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below

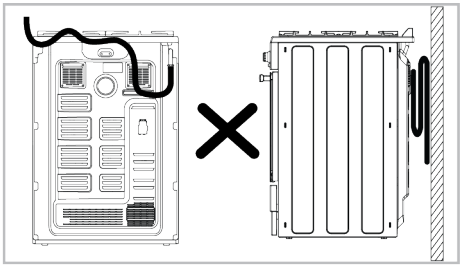
figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection.

Gas connection hose placement

- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.



- The gas hose should not be crushed, folded, pinched or come into contact with sharp corners or cookware utensils on the product.



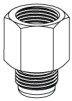
Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Gas outlet connection piece :

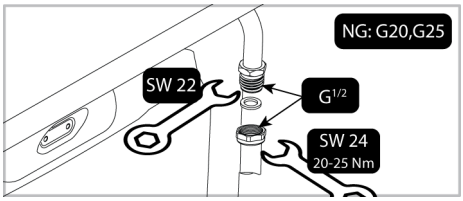


Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

EN ISO 228 G1/2" type connection

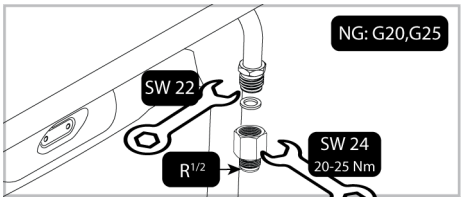
1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



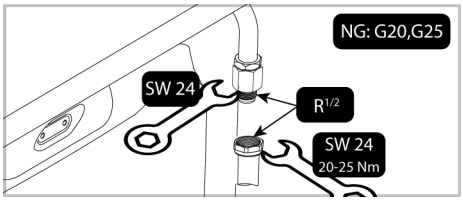
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

4.4 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Adjust the feet of oven

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.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.

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.

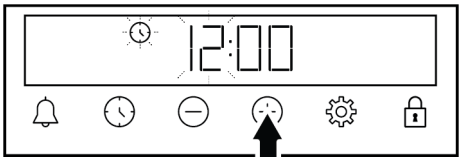
5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

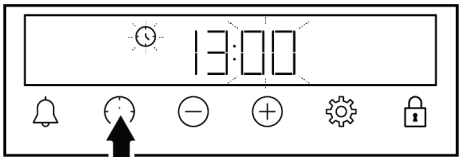
5.1 First Timer Setting

Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

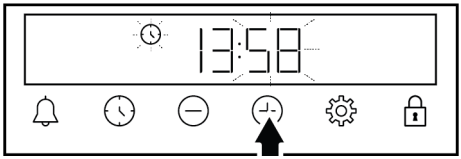
1. When the oven is first started, "**12:00**" and ⏲ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the ⊕/⊖ keys.



3. Touch ⏲ or ⚙ key to activate the minutes field.



4. Touch the ⊕/⊖ keys to set the minute.



5. Confirm by touching the ⏲ or ⚙ key.

⇨ The time of day is set and the ⏲ symbol disappears on the display.

If the first timer is not set, **"12:00"** and ⏲ symbol continue to flash and your oven will not start. For your oven to function, you must confirm the time of day by setting the time of day or touching the ⏲ key when it is at "**12:00**". You can change the time of day setting later as described in the **"Settings"** section.

In the event of a power outage, the time of day settings are cancelled. It should be set again.

5.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

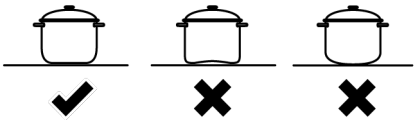
Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

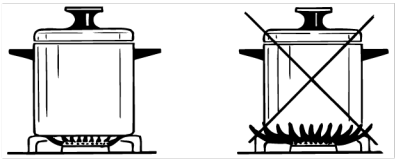
6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Refrain from using unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Refrain from heating the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Refrain from placing the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



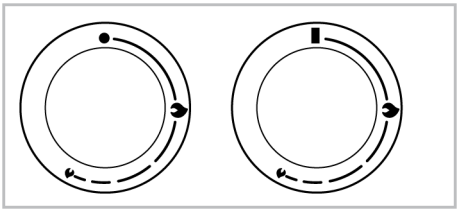
Recommended cooking pots/pans sizes

Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	18 – 20
Rapid burner - Wok burner	22 - 24

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

6.2 Operation of the hobs

Hob control knob



- Off position
- Small flame: Lowest gas power
- Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.
When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

Igniting the gas burners

✓ The gas burners are ignited with the control knobs.

1. Press on the burner knob.
2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
3. With the resulting spark, the gas is ignited.
4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.
5. If the gas is not ignited after pressing on and releasing the knob, repeat the same process by pressing on the knob for 15 seconds.

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!

6. Adjust your desired power level.

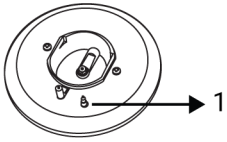
Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

Gas shut-off safety mechanism

As a precaution against blow out due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



1 Gas shut off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

When the glass top lid is closed or removed from the product, the gas coming to the hob burners will be cut off. For this reason, you cannot use the hob burners when the glass top lid is closed or removed from the product.

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.

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

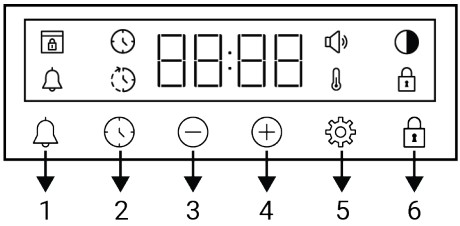
If you wish the oven lamp to be on incessantly, select the “Oven lamp” operating status with the function selection knob.

7.2 Operation of the Oven Control Unit

General information for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to reprogram.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
- If any cooking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.
- If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⏲ key for a long time.

Timer



1 Alarm key
2 Time setting key
3 Decrease key
4 Increase key
5 Settings key
6 Key lock key

Display symbols

: Baking time symbol
: Baking end time symbol *
: Alarm symbol
: Brightness symbol
: Key lock symbol
: Temperature symbol
: Volume level symbol
: Door lock symbol *

*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

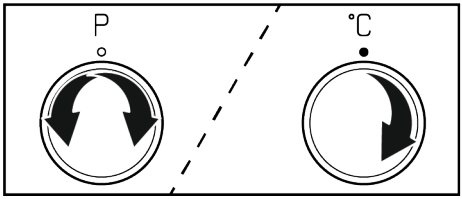
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Manual cooking to select temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.



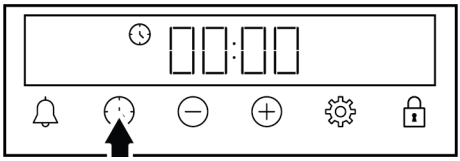
1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.

   ⇨ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the 🌡 symbol will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the 🌡 symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking and turn it off yourself. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

Cooking by setting the cooking time:

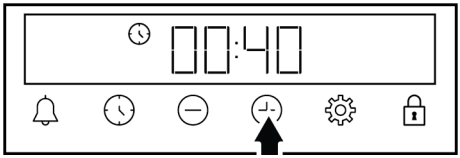
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch the ⏲ key until the ⏲ symbol appears on the display for the cooking time.



After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the ⊕ key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the ⊕/⊖ keys.

3. Set the cooking time with the ⊕/⊖ keys.



The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.

   ⇨ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and the 🌡 symbol appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the 🌡 symbol disappears.

5. After the set cooking time is completed, on the display, **"End"** appears, the ⏲ symbol flashes and the timer beeps.
6. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the **"0"** (off) position.

7.3 Steam Assisted Cooking

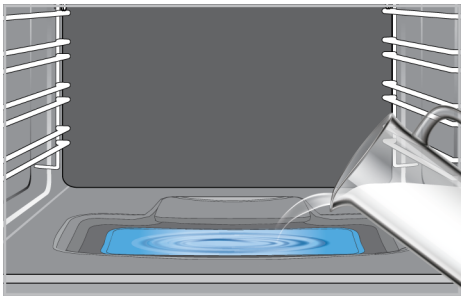
Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

General information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.
- If your product has a meat probe, make sure that the meat probe cover is closed before steam assisted cooking. Otherwise, there may be steam leakage from the meat probe socket.

For steam assisted cooking:

1. After checking the steam-assisted baking table and setting the function, determine temperature, time and amount of water to be added according to the food you want to cook. You can set these values yourself for baking not included in the table.
2. Pour the amount of water you will use according to your food into the pool at the bottom of the oven.



Refrain from using distilled or filtered water.Use ready-made waters only.

3. Switch the function selection knob to the desired steam-assisted operating mode.
4. Switch the temperature knob to the desired temperature.

   ⇨ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature and 🌡 will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature the 🌡 symbol disappears.

5. Place your food in the oven at the recommended rack position.

   ⇨ Baking starts.

6. Once the baking is completed, turn off the oven by setting the function and temperature knobs to off position.

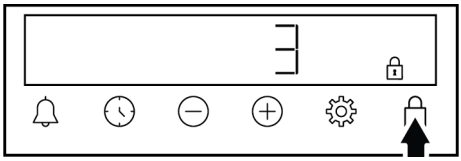
If water remains on the bottom of the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause calcification.

7.4 Settings

Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

1. Touch the key until the 🔒 symbol appears on the display.



⇨ The 🔒 symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the countdown ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the 🔒 symbol flashes.

If you release the key before the end of the countdown, the key lock does not activate.

Timer keys cannot be used when the key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch the key until the 🔒 symbol disappears from the display.

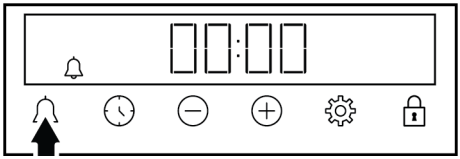
⇨ The 🔒 symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

Setting the alarm

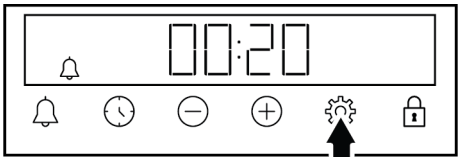
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the 🔔 until the key 🔔 symbol appears on the display.



2. Set the alarm time with the ⊕/⊖ keys.



⇨ After setting the alarm time, the 🔔 symbol remains lit and the alarm time starts to countdown on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

3. After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

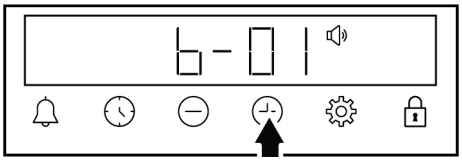
⇨ The warning stops and the time of day appears on the display.

If you want to cancel the alarm;

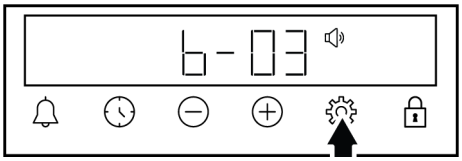
1. Touch the 🔔 key until the 🔔 symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the ⊖ key until the **"00:00"** symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by touching the 🔔 key for a long time.

Adjusting the volume

1. Touch ⚙ key until the 🔊 symbol appears on the display.



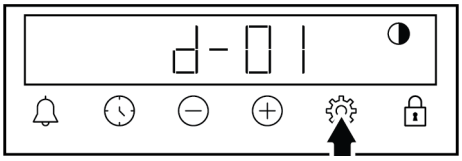
2. Set the desired level with the ⊕/⊖ keys. **(b-01-b-02-b-03)**



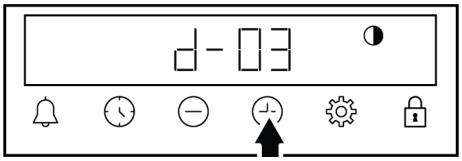
3. Touch the ⚙ key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.

Setting the display brightness

1. Touch ⚙ key until the ◑ symbol appears on the display.



2. Set the desired brightness with the ⊕/⊖ keys. **(d-01-d-02-d-03)**

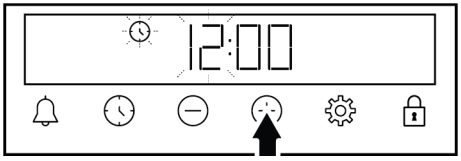


3. Touch the ⚙ key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

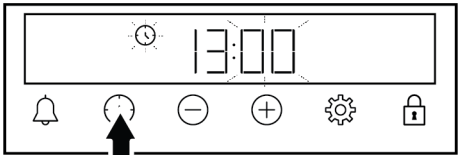
Changing the time of day

On your oven to change the time of day that you have previously set:

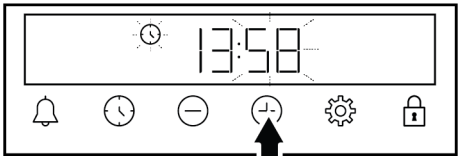
1. Touch the ⚙ key until the 🕓 symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching the ⊕/⊖ keys.



3. Touch 🕓 or ⚙ key to activate the minutes field.



4. Touch the ⊕/⊖ keys to set the minute.



5. Confirm by touching the 🕓 or ⚙ key.

⇨ The time of day is set and the 🕓 symbol disappears on the display.

8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.
Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on

the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 … 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	180	35 … 45
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 … 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 … 45
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 … 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 … 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 … 30
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 … 45
Rich pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	35 … 45
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 … 35
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 … 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 … 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 … 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 … 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 … 75

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 … 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	220	10 … 25
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	280	5 … 10

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 … 40
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 … 35
Rich pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	35 … 45
Dough pastry	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Refrain from changing the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".
- Refrain from opening the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Refrain from preheating in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	180	30 … 40
Cookie	Standard tray *	3	200	30 … 40
Rich pastry	Standard tray *	3	220	40 … 50
Dough pastry	Standard tray *	3	200	30 … 40

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 … 190	60 … 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 … 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	70 … 90
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 … 220	60 … 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	3	200	20 … 40
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General information

- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open.**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.

- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 … 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 4
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

8.1.4 Steam assisted cooking

General Information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual. See “Oven operating functions” [▶ 15] section for steam assisted cooking functions.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.
- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.
- Do the steam assisted cooking with one tray.

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Water intake time	Baking time (min) (approx.)
Whole bread	Standard tray *	"3D" function	2	200	200	before preheating	30 … 35
Whole chicken with vegetables	Standard tray *	"3D" function	2	25 mins. 250/max, after 190	300	before preheating	60 … 80
Rib steak	Standard tray *	"3D" function	3	180	250	before preheating	65 … 75
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	"3D" function	3	170	350	before preheating	90 … 110

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Water intake time	Baking time (min) (approx.)
Yeasted bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	150	before preheating	25 … 35
Cheesecake	Standard tray *	"3D" function	3	120	200	before preheating	45 … 55
* These accessories may not be included with your product.							

8.1.5 Test foods

Cooking table for test meals

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 … 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 … 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 … 45
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 … 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 … 75
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 … 70

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 … 25
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 … 40

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 4
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

9 Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General information

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Refrain from washing any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflown fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See “Easy Steam Cleaning”.)

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

9.2 Cleaning Accessories

Refrain from putting the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user’s manual.

9.3 Cleaning the hob

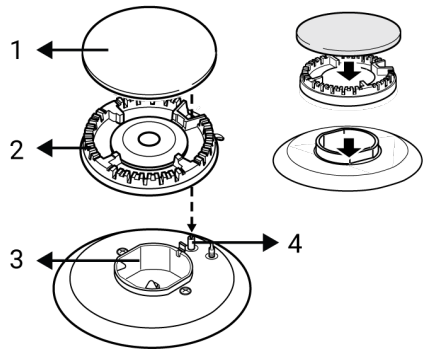
Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.

6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discolouration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.
2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



1 Burner cap
2 Burner head
3 Burner chamber
4 Spark plug (in models with ignition)

9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Refrain from removing the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, Refrain from using inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

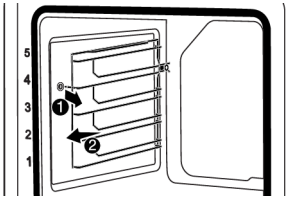
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the “Catalytic surfaces” section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



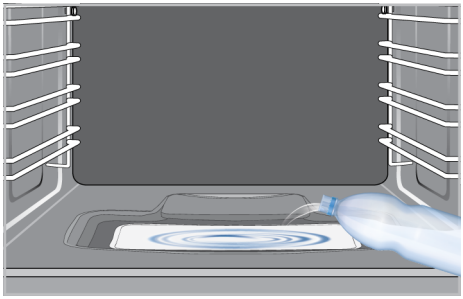
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

Cleaning the water pool on the base of the oven

Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur in the water pool on the base of the oven.

To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, after every 2 or 3 operations:

1. Add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven.



2. Wait at least 30 minutes to allow the vinegar to dissolve the lime residues at ambient temperature.
3. Clean the water pool with a soft wet cloth with a dry cloth.

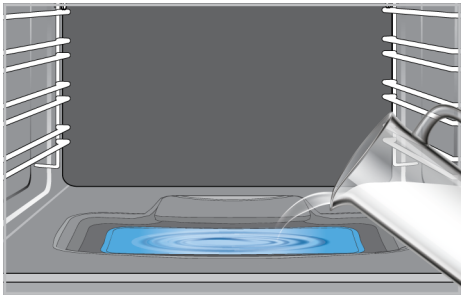
In order to increase the efficiency of descaling likely in the water pool, in addition to the descaling steps above, after every 10 uses:

Select an operating function in which the lower heater is active and operate the oven at 100 °C for 2-3 minutes. Then, turn off the oven and spray the inside of the oven and grill cleaner recommended on the website for the brand of your product into the water pool on the floor of the oven and leave for 5 minutes. After 5 minutes, wipe the pool of water on the floor of the oven with a damp microfiber cloth and dry it.

9.6 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Fill the pool at the floor of the oven with 200 ml of water.



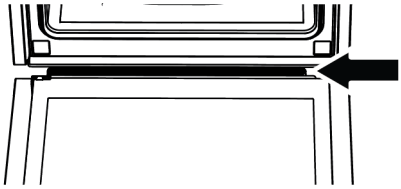
Refrain from using distilled or filtered water.Use ready-made waters only.

3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 20 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.
For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.

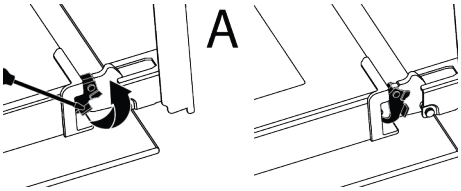


9.7 Cleaning the Oven Door

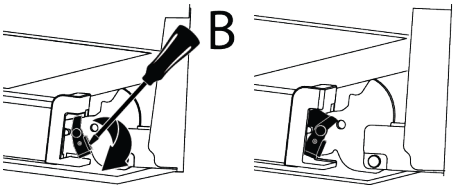
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**. After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

Removing the oven door

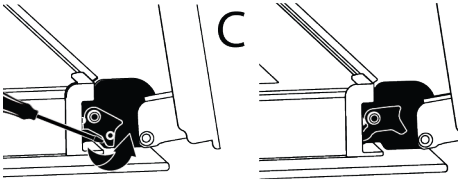
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



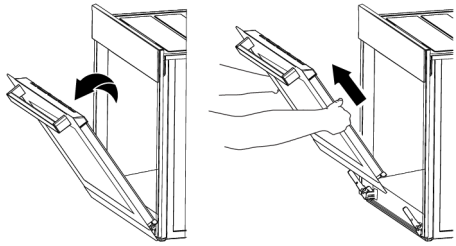
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



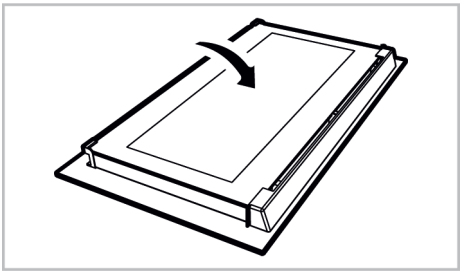
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

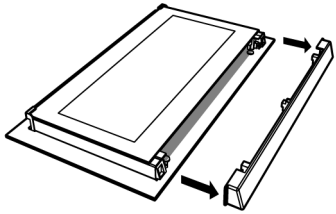
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

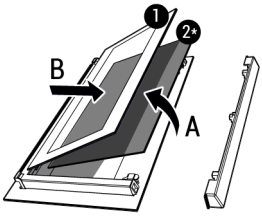
1. Open the oven door.



2. Remove the plastic component attached on the upper section of the front door by pulling it towards yourself.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards **"A"** and then, remove it by pulling towards **"B"**.



1 Innermost glass
2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

9.9 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General information

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets

with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.

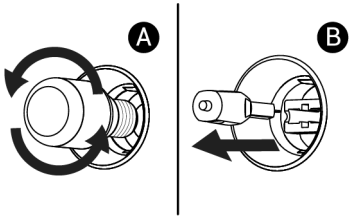
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



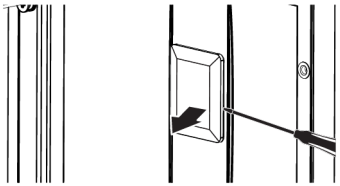
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



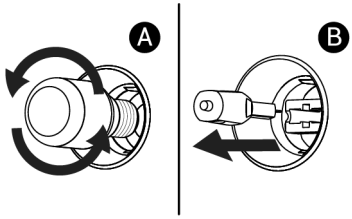
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.
- Time setting has not been made. >>> Set the time.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	-	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	0,8	20
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Üdvözöljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Whirlpool készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módszerek ebben a kézikönyvben találhatók.

A készülék használata előtt olvassa el ezeket a biztonsági utasításokat. Tartsa őket a közelben későbbi használatra.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Tartalomjegyzék

1 BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK 52

1.1 ENGEDÉLYEZETT HASZNÁLAT.... 54
1.2 Telepítés 55
1.3 GÁZCSATLAKOZÁS..... 57
1.4 ELEKTROMOS FIGYELMEZTETÉSEK 59
1.5 TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS... 59

2 Környezetvédelmi Utasítások..... 60

3 Az Ön készüléke 61

3.1 Termék bemutatása..... 61
3.1.1 Főzőegység 61
3.1.2 Főzőlap rész..... 62
3.2 A sütő vezérlőpultjának bemutatása..... 62
3.3 A sütő működési funkciói 63
3.4 Termék tartozékai 64
3.5 A termék tartozékainak használata..... 64
3.6 Műszaki adatok 67

4 Beszerelés 70

4.1 Megfelelő hely a telepítéshez..... 70
4.2 Elektromos csatlakoztatás..... 72
4.3 Gázcsatlakozás 73
4.4 A termék elhelyezése 75

5 Első használat..... 75

5.1 Először idő beállítás..... 75
5.2 Kezdeti tisztítás..... 76

6 A főzőlap használata..... 77

6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk..... 77
6.2 A főzőlapok működtetése..... 77

7 A sütő használata 79

7.1 Általános információk a sütő használatához 79
7.2 A sütő vezérlőegységének működése..... 79
7.3 Gőzrásegítéses sütés 81
7.4 Beállítások 81

8 Általános tudnivalók a főzésről 83

8.1 Általános tudnivalók a sütőben sütésről 83
8.1.1 Sütemények és sütőipari ételek 84
8.1.2 Hús, hal és baromfi..... 87
8.1.3 Grill 88
8.1.4 Gőzrásegítéses sütés 88
8.1.5 Tesztelt ételek 89

9 Karbantartás és tisztítás 90

9.1 Általános tisztítási információk.. 90
9.2 Tisztító tartozékok 92
9.3 A főzőlap tisztítása 92
9.4 A kezelőpanel tisztítása..... 93
9.5 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér) 93
9.6 Easy Steam tisztítás..... 94
9.7 A sütőajtó tisztítása 95
9.8 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása..... 95
9.9 A sütőlámpa tisztítása 96

10 Hibaelhárítás 97

HU

⚠ 1 BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FONTOS OLVASNI ÉS MEGFIGYELNI

⚠ ezek az utasítások akkor érvényesek, ha az ország szimbólum megjelenik a készüléken. Ha a szimbólum nem jelenik meg a készüléken, olvassa el a telepítési útmutatót, amely tartalmazza a szükséges utasításokat a készüléknek az ország Használati feltételeihez való módosításához.

⚠ VIGYÁZAT: A gázfőző készülék használata hő -, nedvesség- és égéstermékeket eredményez abban a helyiségben, ahol a szakács be van építve. Ügyeljen arra, hogy a konyha jól szellőző legyen, különösen akkor, ha a készüléket használja: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereljen be mechanikus szellőztető készüléket (mechanikus elszívó). A készülék hosszan tartó intenzív használata további szellőzést igényelhet, például ablaknyitást, vagy hatékonyabb szellőzést, például a mechanikus szellőzés szintjének növelését (ha lehetséges), hogy az égéstermékeket biztonságosan eltávolítsák a külső (külső) levegőbe, miközben további szellőzéssel biztosítják a helyiség levegőjének cseréjét. A további szellőzés telepítése előtt forduljon szakemberhez.

⚠ a kézikönyvben szereplő információk pontos be nem tartása tüzet vagy robbanást okozhat, ami anyagi kárt vagy személyi sérülést okozhat.

⚠ a készülék használata előtt olvassa el ezeket a biztonsági utasításokat. Tartsa őket a közelben későbbi felhasználás céljából.

⚠ ezt a készüléket a hatályos előírásoknak megfelelően kell felszerelni, és csak jól szellőző helyen szabad használni. A készülék telepítése vagy használata előtt olvassa el az utasításokat.

⚠ ha az égő lángja véletlenül kialszik, forgassa az égő vezérlőgombját kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 percig ne próbálja meg újra meggyújtani.

Ezek az utasítások és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket tartalmaznak, amelyeket mindenkor be kell tartani. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások be nem tartásáért, a készülék nem

megfelelő használatáért vagy a kezelőszervek helytelen beállításáért.

⚠ figyelmeztetés: ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket – áramütés veszélye.

⚠ figyelem: tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a szakácsfelületen.

⚠ vigyázat: a szakácsműveletet felügyelni kell. A rövid szakácsfolyamatot folyamatosan felügyelni kell.

⚠ figyelmeztetés: a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, ha zsírral vagy olajjal szakácsol, veszélyes lehet – tűzveszély. Soha ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángokat pl. fedéllel vagy tűztakaróval.

⚠ ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tartóként. Tartsa távol a ruhákat vagy más gyúlékony anyagokat a készüléktől, amíg az összes alkatrész teljesen le nem hűl – tűzveszély.

⚠ a nagyon fiatal (0-3 éves) gyermekeket távol kell tartani a készüléktől. A kisgyermekeket (3-8 év) távol kell tartani a készüléktől, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt áll. A 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint a csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat-és tudáshiányos személyek csak akkor használhatják ezt a készüléket, ha felügyelet alatt állnak, vagy utasításokat kaptak a biztonságos használatra vonatkozóan, és tisztában vannak a benne rejlő veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A takarítást és a felhasználó karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.

⚠ vigyázat: a főzőlap üvegtörése esetén: azonnal kapcsolja ki az összes égőt és az elektromos fűtőelemeket, és válassza le a készüléket az áramellátásról; ne érintse meg a készülék felületét; ne használja a készüléket.

Az üvegfedél betörhet, ha felmelegszik. A fedél bezárása előtt kapcsolja ki az összes égőt és az elektromos lemezeket. Ne zárja le a fedelet, amikor az égő kigyullad.

⚠ **Figyelem:** Használat közben a készülék és annak hozzáférhető részei felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érjen hozzá fűtőelemek. A 8 évesnél fiatalabb

gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatosan felügyelik őket

⚠ Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Ha a készülék alkalmas szonda használatára, csak ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérséklet-érzékelőt használjon-tűzveszély.

⚠ Tartsa távol a ruhákat vagy más gyúlékony anyagokat a készüléktől, amíg az összes alkatrész teljesen le nem hűl - tűzveszély. Mindig legyen éber, ha zsírban, olajban gazdag ételeket szakácsol, vagy alkoholtartalmú italok hozzáadásakor - tűzveszély. Használjon sütőkesztyűt az edények és kiegészítők eltávolításához. A szakács végén óvatosan nyissa ki az ajtót, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt belépne az üregbe - égési sérülés veszélye. Ne takarja el a forró levegő szellőzőnyílásait a sütő elején-tűzveszély.

⚠ Legyen óvatos, ha a sütő ajtaja nyitott vagy lefelé van, hogy elkerülje az ajtó ütését. Az ételt szakács előtt vagy után egy óránál tovább nem szabad a termékben vagy annak felületén hagyni.

⚠ Figyelmeztetés: A kilépő gáz meggyulladhat. A készüléket 15 másodpercnél tovább nem szabad működtetni. ha 15 másodperc után az égő nem világít, hagyja abba a készülék működtetését, nyissa ki a rekesz ajtaját és/vagy várjon legalább 1 percet, mielőtt megkísérelné az égő további meggyújtását.

⚠ Az ételt szakács előtt vagy után egy óránál tovább nem szabad a termékben vagy annak felületén hagyni.

⚠ 1.1 ENGEDÉLYEZETT HASZNÁLAT

⚠ **VIGYÁZAT:** A készüléket nem szabad külső kapcsolókészülékkel, például időzítővel vagy külön távvezérelt rendszerrel működtetni.

⚠ Ez a készülék háztartási és hasonló alkalmazásokhoz használható, mint például: üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek személyzeti konyhái; tanyaházak; Szállodák, motelek, bed & breakfast és egyéb lakókörnyezetek ügyfelei.

⚠ Vigyázat: ez a készülék kizárólag szakácsként használható. Nem használható más célokra, például helyiségfűtésre.

⚠ Ez a készülék nem professzionális használatra készült. Ne használja a készüléket szabadban.

⚠ Ne tároljon robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat (pl. benzines vagy aeroszolos dobozokat) a készülék belsejében vagy közelében - tűzveszély.

⚠ Használjon olyan edényeket, amelyek alja ugyanolyan szélességű, mint az égőké, vagy valamivel nagyobb (lásd a konkrét táblázatot). Ügyeljen arra,hogy a rácsokon lévő edények ne nyúljanak ki a főzőlap szélén.

⚠ A rácsok nem megfelelő használata a főzőlap károsodásához vezethet: ne helyezze a rácsokat fejjel lefelé, vagy csúsztassa át a főzőlapon.

⚠ Ne hagyja, hogy az égő lángja túlnyúljon a serpenyő szélén.

⚠ Ne használja: öntöttvas rácsok, ollár kövek, terrakotta edények. Hő diffúzorok, például fém háló, vagy bármilyen más típusú. Két égő egyidejűleg egy tartályhoz(pl.

⚠ Ha a szállított gáz sajátos helyi körülményei megnehezítik az égő gyújtását, tanácsos megismételni a műveletet a kis láng beállításra fordított gombbal.

⚠ Ha a főzőlap fölé szerel egy motorháztetőt, kérjük, olvassa el a motorháztető utasításait a megfelelő távolságról.

⚠ A rácsokon lévő védő gumi lábak veszélyt jelentenek a kisgyermekek számára. A rácsok eltávolítása után ellenőrizze, hogy az összes láb megfelelően van-e felszerelve.

⚠ 1.2 Telepítés

⚠ a készüléket két vagy több személynek kell kezelnie és beszerelnie-sérülésveszély. Használjon védőkesztyűt a kicsomagoláshoz és felszereléshez - vágások veszélye.

⚠ Az elektromos és gázcsatlakozásoknak meg kell felelniük a helyi előírásoknak.

⚠ a telepítést, beleértve a vízellátást (ha van ilyen), az elektromos csatlakozásokat és a javításokat szakképzett szakembernek kell elvégeznie. Ne javítsa meg vagy cserélje ki a készülék bármely részét, kivéve, ha a felhasználói kézikönyv kifejezetten előírja. Tartsa távol a gyermekeket a telepítési helytől. A készülék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközeleb-

bi Aftersales szervizzel. Telepítés után csomagolási hulladék (műanyag, hungarocell alkatrészek stb.) gyermekektől elzárva kell tárolni - fulladásveszély. A készüléket bármilyen üzembe helyezés előtt le kell választani a tápegységről - áramütés veszélye. A telepítés során győződjön meg arról, hogy a készülék nem károsítja a tápkábelt - tűz vagy áramütés veszélye. Csak akkor aktiválja a készüléket, ha a telepítés befejeződött.
A készüléket a háztartásban kell elhelyezni a tipikus háztartási funkciókhoz.

⚠ Figyelmeztetés: A készülék és a beszerelési mód módosítása elengedhetetlen ahhoz, hogy a készüléket minden további országban biztonságosan és helyesen lehessen használni.

⚠ Használjon az utasításokban feltüntetett gáznyomásnak megfelelő nyomásszabályozókat.

⚠ A helyiséget légelszívó rendszerrel kell felszerelni, amely kiűzi az égési füstöket.

⚠ A helyiségnek lehetővé kell tennie a megfelelő légáramlást is, mivel az égés normális működéséhez levegőre van szükség. A levegő áramlása nem lehet kevesebb, mint 2 m3/h / kW beépített teljesítmény.

⚠ A légkeringető rendszer legalább 100 cm2 belső keresztmetszetű cső segítségével közvetlenül kívülről is felveheti a levegőt; a nyílás nem lehet elzáródásra hajlamos.

⚠ A rendszer az égéshez szükséges levegőt közvetetten, azaz a fent leírtak szerint légkeringető csövekkel felszerelt szomszédos helyiségekből is képes biztosítani. Ezek a szobák azonban nem lehetnek közös helyiségek, hálószobák vagy olyan helyiségek, amelyek tűzveszélyt jelenthetnek.

⚠ A folyékony kőolajgáz a padlóra süllyed, mivel nehezebb, mint a levegő. Ezért az LPG-palackokat tartalmazó helyiségeket szellőzőnyílásokkal is fel kell szerelni, hogy szivárgás esetén a gáz kiszivároghasson. Ez azt jelenti, hogy a részben vagy teljesen megtelt PB-gázpalackokat nem szabad a talajszint alatti helyiségekben vagy tárolóhelyiségekben (pincék stb.). Célszerű csak a helyiségben használt hengert úgy elhelyezni, hogy ne legyen kitéve külső források (sütők, kandallók, kályhák stb.), amelyek a henger hőmérsékletét 50cc fölé emelhetik.

Ha nehezen tudja elfordítani az égő gombjait, kérjük, forduljon az értékesítés utáni szervizhez, aki hibásnak találja az égő csapját.

⚠ A szellőztetéshez és a hő eloszlásához használt nyílásokat soha nem szabad lefedni.

⚠ Ne távolítsa el a készüléket a polisztirol hab alapjáról a telepítés időpontjáig.

⚠ Ne telepítse a készüléket dekoratív ajtó mögé-tűzveszély.

⚠ ha a tartományt egy alapra helyezzük, akkor azt a biztosított retenciós lánccal ki kell egyenlíteni és rögzíteni kell a falhoz, hogy megakadályozzuk a készülék lecsúszását az alapról.

Figyelmeztetés: A készülék megbillenésének megakadályozása érdekében a mellékelt rögzítő láncot be kell szerelni. Lásd a telepítési utasításokat.

⚠ 1.3 GÁZCSATLAKOZÁS

⚠ Figyelmeztetés: a telepítés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi elosztási feltételek (a gáz típusa és a gáznyomás) és a készülék konfigurációja összeegyeztethető.

⚠ Figyelmeztetés: A készülék beállítási feltételei a termék adatlapján vannak feltüntetve.

⚠ Ellenőrizze, hogy a gázellátás nyomása megfelel-e az "égő és fúvóka specifikációi"táblázatban feltüntetett értékeknek.

⚠ Figyelmeztetés: Ez a készülék nem csatlakozik égéstermékkiürítő berendezéshez. A készüléket a jelenlegi telepítési előírásoknak megfelelően kell felszerelni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó követelményekre.

⚠ Ha a készülék folyékony gázhoz van csatlakoztatva, a szabályozó csavart a lehető legszorosabban kell rögzíteni.

⚠ Fontos: a gázpalack vagy a gáztartály felszerelésekor azt megfelelően le kell rendezni (függőleges tájolás).

⚠ Figyelmeztetés: ezt a műveletet szakképzett szakembernek kell elvégeznie.

⚠ A gázcsatlakozáshoz csak rugalmas vagy merev fémtömlőt használjon.

⚠ Csatlakozás merev csővel (réz vagy acél): A gázrendszerhez való csatlakozást úgy kell végrehajtani, hogy a készülék ne terheljen semmilyen feszültséget. A készülék betápláló rámpáján állítható L alakú csőszerelvény található, amely tömítéssel

van ellátva a szivárgások elkerülése érdekében. A tömítést a csőszerelvény elforgatása után mindig ki kell cserélni (a tömítés a készülékkel van ellátva). A gázellátó csőszerelvény egy menetes 1/2 gáz hengeres férfi rögzítés.

⚠ Rugalmas illesztés nélküli rozsdamentes acélcső csatlakoztatása menetes rögzítéshez: A gázellátó csőszerelvény egy menetes 1/2 gáz hengeres férfi rögzítés. Ezeket a csöveket úgy kell felszerelni, hogy teljesen kinyújtva soha ne legyenek 2000 mm-nél hosszabbak. A csatlakozás után győződjön meg arról, hogy a rugalmas fémcső nem érint semmilyen mozgó alkatrészt, és nincs összenyomva. Csak olyan csöveket és tömítéseket használjon, amelyek megfelelnek a hatályos nemzeti előírásoknak.

⚠ Fontos: ha rozsdamentes acél tömlőt használ, úgy kell felszerelni, hogy ne érjen a bútor mozgó részéhez (pl. fiók). Olyan területen kell áthaladnia, ahol nincsenek akadályok, és ahol teljes hosszában meg lehet vizsgálni.

⚠ A készüléket a hatályos nemzeti előírásoknak megfelelően a fő gázellátáshoz vagy egy gázpalackhoz kell csatlakoztatni. A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék kompatibilis-e a használni kívánt gázellátással.

⚠ Ha nem, kövesse az "alkalmazkodás a különböző típusú gázokhoz"bekezdésben feltüntetett utasításokat.

⚠ A gázellátáshoz való csatlakozás után ellenőrizze, hogy nincs-e szivárgás szappanos vízzel. Gyújtsa meg az égőket, majd fordítsa el a gombokat max 1 * pozícióból minimum 2 * pozícióba a láng stabilitásának ellenőrzéséhez.

⚠ A gázhálózathoz vagy a gázpalackhoz való csatlakozás a hatályos nemzeti jogszabályoknak megfelelően rugalmas gumi-vagy acéltömlő használatával történhet.

ALKALMAZKODÁS A KÜLÖNBÖZŐ TÍPUSÚ GÁZOKHOZ

(Ezt a műveletet szakképzett szakembernek kell elvégeznie.)

⚠ Annak érdekében, hogy a készüléket a gyártástól eltérő gáztípushoz igazítsa (a minősítési címkén feltüntetve), kövesse a telepítési rajzok után megadott külön lépéseket.

1.4 ELEKTROMOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Fontos: az áram-és feszültségfogyasztásra vonatkozó információk az adattáblán találhatók.

⚠ Az adattábla a sütő elülső szélén található (látható, ha az ajtó nyitva van).

⚠ Lehetővé kell tenni a készülék áramtalanítását úgy, hogy kihúzza a konnektorból, ha a csatlakozó hozzáférhető, vagy a konnektor előtt elhelyezett többpólusú kapcsolóval, a bekötési szabályoknak megfelelően, és a készüléket a Nemzeti Elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni kell.

⚠ A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a készüléket a házába szerelve csatlakoztassa a fő tápegységhez. Ne húzza meg a tápkábelt.

⚠ Ne használjon hosszabbító vezetékeket, több aljzatot vagy adaptert. Az elektromos alkatrészek beszerelés után nem férhetnek hozzá a felhasználó számára. Ne használja a készüléket, ha nedves vagy mezítláb. Ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha sérült vagy leesett.

⚠ Ha a tápkábel sérült, a gyártónak, a szervizszolgálatnak vagy hasonló képesítéssel rendelkező személyeknek ki kell cserélniük egy azonos kábelt az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

⚠ Ha a tápkábelt ki kell cserélni, vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizközponttal.

⚠ A tápkábel dugaszával történő beszerelés csak akkor megengedett, ha a termék már fel van szerelve a gyártó által Biztosítottal.

1.5 TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ Figyelmeztetés: mielőtt bármilyen karbantartási műveletet végezne, ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, illetve ki van-e kapcsolva az áramellátásról. A személyi sérülés kockázatának elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt (sérülés veszélye) és biztonsági cipőt (zúzódás veszélye); ügyeljen arra, hogy két személy kezelje (csökkentse a terhelést); soha ne használjon gőztisztító berendezést (áramütés veszélye). A gyártó által nem engedélyezett nem szakszerű javítások olyan egészségügyi és biztonsági kockázatot jelenthetnek, amelyért a

gyártó nem tehető felelőssé. A nem szakszerű javításokból vagy karbantartásokból eredő hibákra vagy károkra nem vonatkozik a garancia, amelynek feltételeit az egységhez mellékelt dokumentum ismerteti.

⚠ Ne használjon durva súrolószert vagy fémkaparót az ajtóüveg tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg összetörését eredményezheti.

⚠ Ne használjon súroló vagy maró hatású termékeket, klóralapú tisztítószereket vagy serpenyős súrolókat.

⚠ Tisztítás vagy karbantartás előtt ellenőrizze, hogy a készülék lehűlt-e. - égési sérülés veszélye.

⚠ Figyelmeztetés: A lámpa cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket - áramütés veszélye.

⚠ Az elektromos gyújtószerkezet károsodásának elkerülése érdekében ne használja, ha az égők nincsenek a házukban.

2 Környezetvédelmi Utasítások

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyag 100% - ban újrahasznosítható, és ♻ újrahasznosítási szimbólummal van ellátva. a csomagolás különböző részeit ezért felelősségteljesen és a hulladék ártalmatlanítására vonatkozó helyi hatósági előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani.

HÁZTARTÁSI KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagokból készül. A hulladékot a helyi hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani. A háztartási elektromos készülékek kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi hatósághoz, a háztartási hulladék gyűjtő szolgálatához vagy ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék megfelel a 2012/19/EU európai irányelvnek, az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) és a 2013-as (módosított) hulladékokról szóló rendeletnek. A termék megfelelő ártalmatlanításával segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket. A terméken vagy a kísérő dokumentáción található ⍰ jel azt jelzi, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására alkalmas gyűjtőközpontba kell szállítani.

ENERGIATAKARÉKOS TIPPEK

Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha azt a szakácsasztal vagy a recept tartalmazza.
Használjon sötét lakkozott vagy zománcozott sütőtálcákat, mivel azok jobban elnyelik a hőt.
Használjon gyorsfőzőt, hogy még több energiát és időt takarítson meg.
Használjon edényeket, amelyek alsó szélessége megegyezik az égőkével.
Csak lapos fenekű edényeket használjon.
Ha lehetséges, szakács közben tartsa rajta a fazék fedelét.
Használjon gyorsfőzőt, hogy még több energiát és időt takarítson meg.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZATOK

Ez a készülék megfelel: a 66/2014 / EK európai rendelet környezetbarát tervezési követelményeinek; az energiafogyasztás címkézéséről szóló 65/2014 / EK rendelet; az energiával kapcsolatos termékek és Energiainformációk környezetbarát tervezéséről szóló 2019. évi rendelet (módosítás) (EU Kilépés), az EN 60350-1 európai szabványnak megfelelően.

Ez a készülék megfelel a 66/2014 / EK európai rendelet és az energiával kapcsolatos termékek és Energiainformációk környezetbarát tervezésére vonatkozó 2019.évi (EU Exit) rendelet környezetbarát tervezési követelményeinek az EN 30-2-1 európai szabványnak megfelelően.

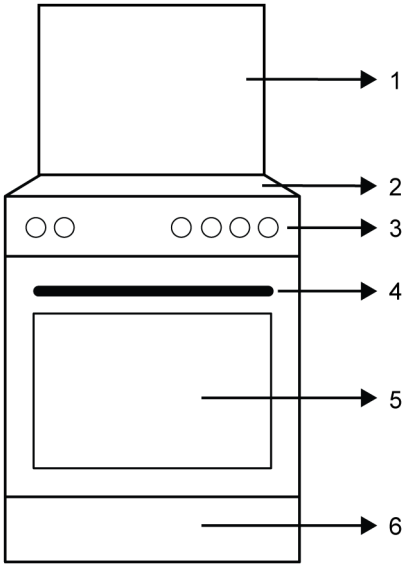
Ez a termék tartalmazhat halogén fényt(G Energiahatékonysági osztály) vagy LED fényforrást (F Energiahatékonysági osztály).

A készülék (EU) 2023/826 rendelet szerinti alacsony fogyasztású üzemmódjával kapcsolatos információk a következő linken találhatók: https: / / docs.emeaappliance-docs.eu.

3 Az Ön készüléke

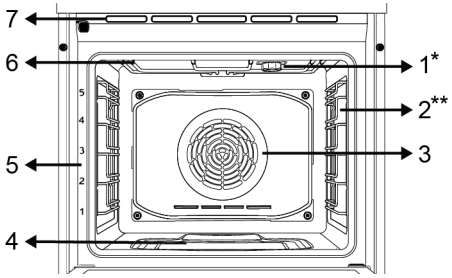
Ebben a részben a termék vezérlőpanelének áttekintését és alapvető felhasználási módjait találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képekben és egyes jellemzőkben.

3.1 Termék bemutatása



1 Felső fedél
2 Főzőlap szekció
3 Kezelőpanel
4 Kezelés
5 Ajtó
6 Alsó rész

3.1.1 Főzőegység

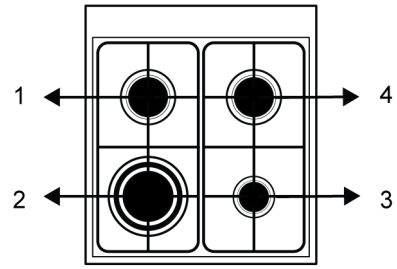


1 Lámpa
2 Rácsos polcok
3 Ventilátor motor (az acéllemez mögött)
4 Vízmedence a gőzrásegítéses sütéshez
5 Polcpozíció
6 Felső fűtőtest
7 Szellőzőnyílások

* A modelltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik lámpával, vagy a lámpa típusa és helye eltérhet az ábrán láthatótól.

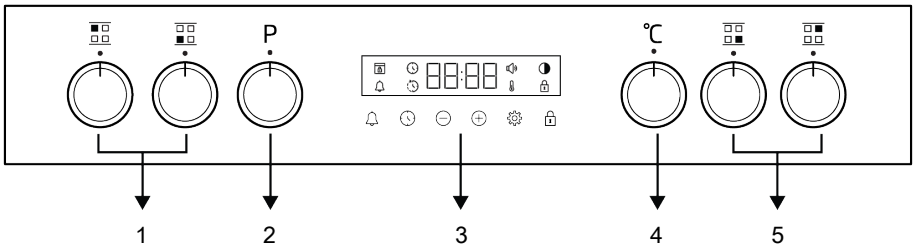
** A modelltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik drótállvánnyal. A képen egy drótállványos termék látható példaként.

3.1.2 Főzőlap rész



1 Bal hátsó - Normál égő
2 Bal első - Wok égő
3 Jobb első - Gyors égő
4 Jobb hátsó - Normál égő

3.2 A sütő vezérlőpultjának bemutatása



1 Főzőlap tekerőgomb
2 Funkcióválasztó gomb
3 Időzítő
4 Hőmérséklet kiválasztó gomb
5 Főzőlap tekerőgomb

Ha vannak olyan gombok, amelyek vezérlik a terméket, egyes modelleknél ez/ezek a gombok úgy lehetnek, hogy megnyomásakor kijönnek (eltemetett gombok). Az ezekkel a gombokkal végzett beállításokhoz először nyomja be a megfelelő gombot, majd húzza ki a gombot. A beállítás elvégzése után nyomja be újra, és helyezze vissza a gombot.

Funkcióválasztó gomb

A sütő működési funkcióit a funkcióválasztó gombbal választhatja ki. Zárt (felső) helyzetből balra/jobbra forgassa a kiválasztáshoz.

Hőmérséklet kiválasztó gomb

A főzni kívánt hőmérsékletet a hőfokszabályozó gombbal választhatja ki. A választáshoz forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a zárt (felső) helyzetből.

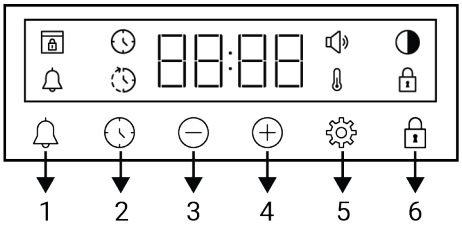
Sütő belső hőmérséklet jelző

A sütő belső hőmérsékletét az időzítő kijelzőjén lévő hőmérséklet szimbólumból ismerheti meg. A hőmérséklet szimbólum megjelenik a kijelzőn, amikor a főzés elkezdődik, és a hőmérséklet szimbólum eltűnik, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet. Ha a sütő belsejében a hőmérséklet a beállított hőmérséklet alá csökken, a hőmérséklet szimbólum ismét megjelenik.

Főzőlap tekerőgomb

A főzőlapját a főzőlap vezérlőgombjaival működtetheti. Mindegyik gomb a megfelelő égőt működteti. A vezérlőpulton lévő szimbólumokból következtethet arra, hogy melyik égőt vezérli.

Időzítő



1 Riasztás gomb
2 Idő beállítás gomb
3 Csökkentés gomb
4 Növelés gomb
5 Beállítások gomb
6 Nyomógomb zár gomb

Szimbólumok megjelenítése

: Sütési idő szimbólum
: Sütés végének szimbóluma *
: Riasztás szimbólum
: Fényerő szimbólum
: Nyomógomb zár szimbólum
: Hőmérséklet szimbólum
: Hangerőszint szimbólum
: Ajtó zár szimbólum *

*A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

3.3 A sütő működési funkciói

A funkciótáblázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje eltérhet a terméken található elrendezéstől.

Funkció szimbólum	Funkció leírás	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és használat
	Sütő lámpája	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Működtetés ventilátorral	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Felső és alsó fűtés	*	Az ételt egyszerre melegítik felülről és alulról. Alkalmas süteményekhez, süteményekhez vagy süteményekhez és pörköltekhez sütőformákban. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Légkeveréses alsó fűtés	*	Az alsó fűtőtest által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan szétosztja a sütőben. A főzés egyetlen tálcával történik. Ezt a funkciót az easysteam tisztításhoz is használni lehet.
	Ventilátor fűtés	*	A ventilátor által felmelegített forró levegő egyenletesen és gyorsan oszlik el a ventilátorral együtt a sütőben. Alkalmas többtálcás főzéshez különböző polcszinteken. Ezt a funkciót gőzzel segített főzéshez is kell használni.
	Eco ventilátor fűtés	*	Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót használhatja a „Ventilátor fűtés”. De; a főzési idő valamivel hosszabb lesz.

	Pizza funkció	*	Az alsó fűtés és a ventilátor fűtés működik. Pizza főzésére alkalmas.
	„3D” funkció	*	A felső fűtés, az alsó fűtés és a ventilátoros fűtés funkciók működnek. A sütött termék mindkét oldala egyformán és gyorsan megsül. A főzés egyetlen tálcával történik. Ezt a funkciót gőzrásegítéses sütéshez is használni lehet.
	Teljes grill	*	A sütő mennyezetén lévő nagy grill működik. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.

* A termék a hőmérséklet gombon megadott hőmérsékleti tartományban működik.

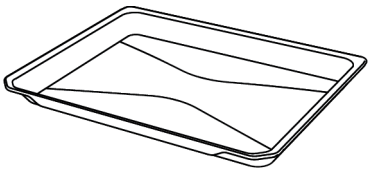
3.4 Termék tartozékai

Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A mellékelt tartozékok a termékmodelltől függően eltérőek. Előfordulhat, hogy nem áll rendelkezésre a felhasználói kézikönyvben leírt összes tartozék az Ön termékéhez.

A készülék belsejében lévő tálcák a hő hatására deformálódhatnak. Ez nincs hatással a funkcionalitásra. A deformáció megszűnik, amikor a tálca lehűl.

Standard tálca

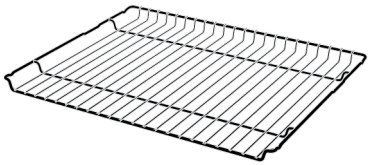
Süteményekhez, fagyasztott élelmiszerekhez és nagy darabok sütéséhez használják.



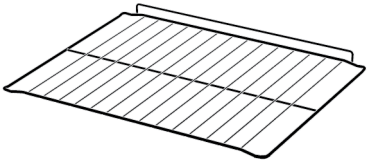
Grill rács

Sütésre, illetve a sütni, sütni, párolni kívánt ételeket a kívánt polcra helyezni.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



A rácsos polc nélküli modelleknél :

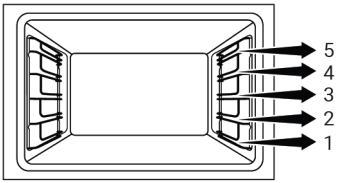


3.5 A termék tartozékainak használata

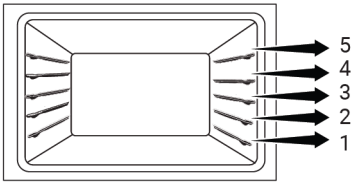
Főzőpolcok

A főzőtérben 5 szintes polcpozíció áll rendelkezésre. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokból is láthatja.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



A rácsos polc nélküli modelleknél :

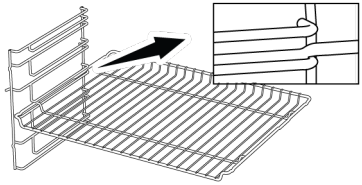


A huzalrács elhelyezése a szakácspolcokon

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

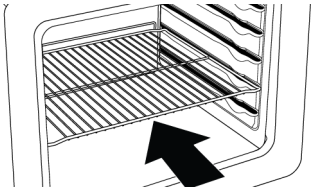
Alapvető fontosságú, hogy a huzalrácsot megfelelően helyezze a huzaloldali polcokra. Miközben a huzalrácsot a kívánt polcra helyezi, a nyitott szakasznak elöl kell lennie. A jobb szakács, a huzal grill rögzíteni kell a

huzal polc megállási pont. Nem szabad áthaladnia a megállási ponton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

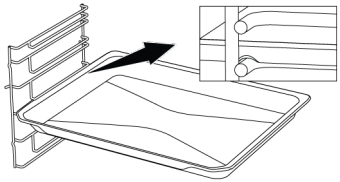
Alapvető fontosságú, hogy a huzalrácsot megfelelően helyezze az oldalsó polcokra. A huzalrácsnak egy iránya van, amikor a polcra helyezi. Miközben a huzalrácsot a kívánt polcra helyezi, a nyitott szakasznak elöl kell lennie.



A tálca elhelyezése a sütőpolcokon

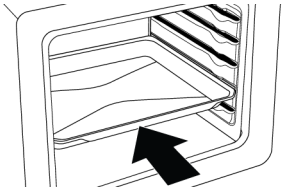
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Az is nagyon fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el a drótos oldalsó polcokon. A tálcát a kívánt polcra helyezve a tálca tartására szolgáló oldalának az elülső oldalon kell lennie. A jobb sütés érdekében a tálcát a drótpolcon lévő megállító aljzaton kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállító aljzaton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

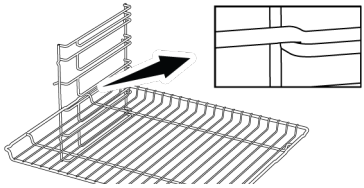
Az is nagyon fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálcának egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A tálcát a kívánt polcra helyezve a tálca tartására szolgáló oldalának az elülső oldalon kell lennie.



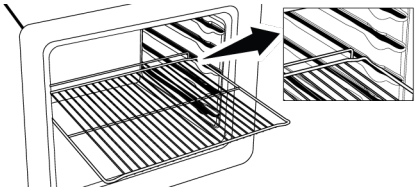
A grillrács megállító funkciója

Van egy megállító funkció, amely megakadályozza, hogy a grillrács kibillenjen a drótpolcról. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kiveheti az ételt. A grillrács eltávolítása közben húzza előre, amíg el nem éri a megállási pontot. Ezen a ponton át kell haladnia, hogy teljesen eltávolítsa.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

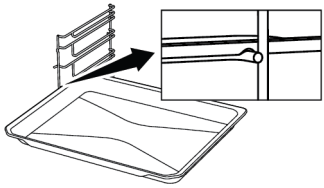


A rácsos polc nélküli modelleknél :



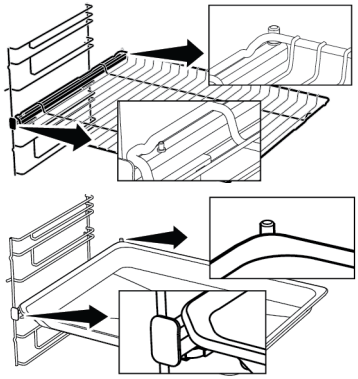
Tálca megállító funkció - A rácsos polcokkal ellátott modelleken

Van egy megállító funkció is, amely megakadályozza, hogy a tálca kibillenjen a drótpolcról. A tálca eltávolítása közben engedje ki a hátsó megállító aljzatból, és húzza maga felé, amíg eléri az elülső oldalt. A teljes eltávolításhoz át kell haladnia ezen a megálló aljzaton.



A grilltrács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos síneken -A rácsos polcokkal ellátott és a teleszkópos modelleken

A teleszkópos síneknek köszönhetően a tálcák vagy drótpolcok egyszerűen fel- és levehetők. Ügyeljen arra, hogy a tálcákat és a drótpolcokat a teleszkópos sínekre helyezze az alábbi ábra szerint.



3.6 Műszaki adatok

Általános előírások	
Product external dimensions (magasság/szélesség/mélység) (mm)	850 /600 /600

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Teljes energiafogyasztás (kW)	3,5
Teljes gázfogyasztás (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Sütő típusa	Többfunkciós sütő

Főzőzóna

Bal első	Wok égő
Teljesítmény	3,3 kW (240 g/h – G30)

Jobb első	Gyors égő
Teljesítmény	1,0 kW (73 g/h – G30)

Bal hátsó	Kiegészítő égő
Teljesítmény	2,0 kW (145 g/h – G30)

Jobb hátsó	Kiegészítő égő
Teljesítmény	2,0 kW (145 g/h – G30)

A terméken beállított gáz típusa/nyomása:
G20 25 mbar

Gáztermék kategória

Cat I 2H

Alapok: A háztartási típusú elektromos sütők energiacímkéjére vonatkozó információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványnak megfelelően szerepelnek. Az értékek meghatározása a Felső és alsó fűtés vagy (ha van) a Légkeveréses felső/alsó fűtés funkciókban történik, szabványos terhelés mellett.

Az energiahatékonysági osztály meghatározása az alábbi rangsorolás szerint történik, attól függően, hogy a terméken vannak-e megfelelő funkciók vagy sem: 1-Eco ventilátor fűtés , 2-Ventilátor fűtés , 3-Légkeveréses alacsony grill , 4-Felső és alsó fűtés.

A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.

A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.

A termék címkéin vagy a termékhez mellékelt dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

Ország gázkategóriák/típusok/nyomás

Az alábbi táblázatban megtalálja a termék telepítési országában használható gáztípust, nyomást és gázkategóriát.

ORSZÁGKÓDOK	KATEGÓRIÁK		GÁZ TÍPUSA ÉS NYOMÁSA			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
HU	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
átfutási idõ	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

ORSZÁGKÓ-DOK	KATEGÓRIÁK		GÁZ TÍPUSA ÉS NYOMÁSA			
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

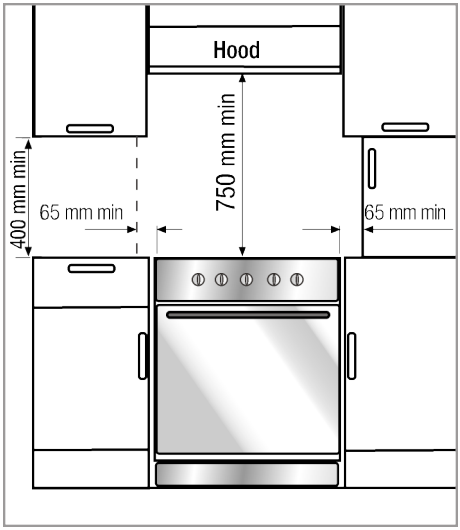
4 Beszerelés

Általános információk

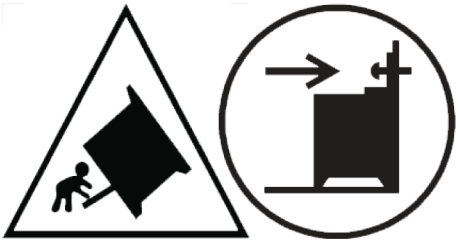
- A termék beszerelését bízza hivatalos szerelőre! Mielőtt kihívná a hivatalos szerelőt, győződjön meg róla, hogy a szükséges elektromos- és gázforrások rendelkezésre állnak. Ha ezek nem állnak rendelkezésre, akkor előbb hívjon villany- vagy gázszerelőt ezeknek a csatlakozásoknak a kialakításához. A 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.
- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét.

4.1 Megfelelő hely a telepítéshez

- Helyezze a terméket kemény felületre a termék alatti légcsatornák miatt. Nem szabad alapra vagy talapzatra helyezni. A termék lábai nem merülhetnek puha felületekre, például szőnyegre stb.
- A konyha padlójának képesnek kell lennie a készülék súlyának, valamint az edények és a pékáruk és az élelmiszerek további súlyának szállítására.
- Ez a termék egy 1. osztályú eszköz az EN 30-1-1STANDARD szerint. A konyhafalak, konyhabútorok vagy bármely más termék mellett helyezhető el bármely dimenzióban hátulról és egyik széléről. A másik oldalon lévő konyhabútor vagy felszerelés csak azonos méretű vagy kisebb lehet.
- Mindkét oldalon szekrényekkel használható, de annak érdekében, hogy a főzőlap szintje felett legalább 400 mm távolság legyen, 65 mm-es oldalsó hézag legyen a készülék és bármely fal, válaszfal vagy magas szekrény között.



- Szabadon álló helyzetben is használható. Hagyjon legalább 750 mm távolságot a főzőlap felülete felett.
- Ha a tűzhely fölé páraelszívót kell felszerelni, olvassa el a páraelszívó gyártójának a beépítési magasságra vonatkozó utasításait (min. 650 mm).
- A készülék melletti konyhabútoroknak hőállónak kell lenniük (100 db C min.).



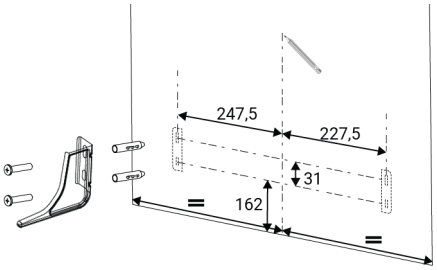
A készülék felborulásának megakadályozása érdekében ezt a stabilizáló eszközt be kell szerelni. Lásd a telepítési utasításokat.

Borulásgátló szerkezet

A terméket a mellékelt borulásgátló szerkezettel kell rögzíteni az egyensúlyvesztés és az esés ellen.

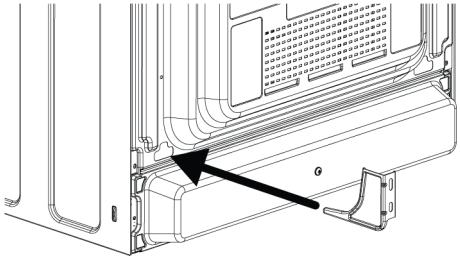
1. Húzzon egyenes függőleges vonalat annak a területnek a hátsó falának közepétől, ahová a terméket helyezni fogja.

2. A középpontot referenciaként használva rögzítse a borulásgátló szerkezetet a falhoz az alább megadott méretek szerint.



A sütő távolságát a lábak zárt helyzetétől kell mérni. A termékhez borulásgátló szerkezet tartozik. Ezt a darabot jobbra vagy balra is használhatja. A mindkét oldalra vonatkozó méretek fentebb vannak megadva. A telepítés a bal oldalon látható példaként.

3. Helyezze a falhoz rögzített borulásgátló szerkezetet a termék hátulján található nyílásba az alábbiak szerint.



Szellőztetés

Minden szobában kell, hogy legyen nyitható ablak vagy ezzel egyenértékű, és néhány szobában állandó szellőző is szükséges. Az égéshez szükséges levegő a szobából származik, és a kibocsátott gázok közvetlenül a szobába távoznak. Készüléke biztonságos működéséhez a jó szellőzés elengedhetetlen.

Közvetlenül kültérre nyíló ajtóval és/vagy ablakkal rendelkező szobák

Azoknak az ajtóknak és/vagy ablakoknak, amelyek közvetlenül kültérre e nyílnak rendelkezniük kell az alábbi táblázatban megadott méretű szellőzőnyílással, amely a készülék teljes gázfogyasztásán alapul (a készülék teljes gázfogyasztása ezen használati útmutató műszaki adatainak táblázatában található). Amennyiben az ajtók és/vagy ablakok nem rendelkeznek a készülék teljes gázfogyasztásának megfelelő, az alábbi táblázatban megadott méretű szellőzőnyílással, akkor a szobában mindenképpen lennie kell egy további állandó szellőzőnyílásnak annak érdekében, hogy a készülék gázfogyasztásához tartozó minimális teljes szellőzési követelmények teljesüljenek. Az állandó szellőzőnyílás lehet meglévő szellőztégla vagy páraelszívó csatorna nyílása, stb.

Teljes gázfogyasztás (kW)	A szellőzőnyílás minimális mérete (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

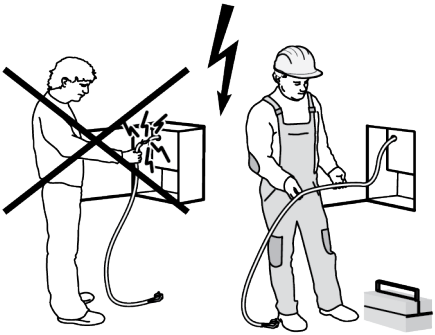
Közvetlenül kültérre nyíló ajtóval és/vagy ablakkal rendelkező szobák

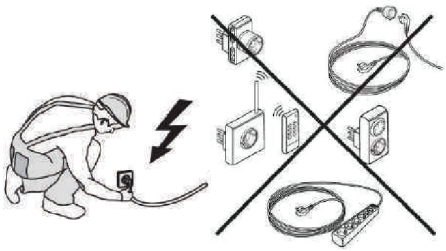
Amennyiben a szoba, amelyben a készülék telepítésre kerül nem rendelkezik közvetlenül kültérre nyíló ajtóval és/vagy ablakkal, olyan más termékeket kell keresni, melynél minden körülmények között biztosított egy állandó, nem állítható és nem elzárható szellőzőnyílás, amely megfelel a fenti táblázatban megadott, a készülék gázfogyasztásához tartozó minimális teljes szellőzési követelményeknek. Emellett követni kell a megfelelő építési előírásokat is.

Ha egy szoba vagy belső terület több, mint egy gázkészüléket tartalmaz, további szellőzési lehetőséget kell biztosítani a fenti táblázat által meghatározott követelmé-

nyen felül. A további szellőzőfelületek méreteinek a többi gázkészülék előírásainak kell megfelelniük.
A készülék telepítési helyére a beltérre nyíló ajtónak az alsó szélénél is kell hagyni egy legalább 10 mm széles rést. Ügyeljen arra, hogy olyan tárgyak, mint például szőnyegek vagy más padlóburkolatok ne takarják ezt a rést, amikor az ajtó zárva van.
A tűzhelyet konyhában, étkezős konyhában, hálószobában is el lehet helyezni de olyan helyiségben nem, ahol fürdőkád vagy zuhany van. Ne helyezze a tűzhelyet 20 négyzetméternél kisebb méretű hálószobába.3.
Ne szerelje a készüléket a földszintnél mélyebben fekvő helyiségbe, ha az legalább egyik oldalon nem nyílik a földszintre.

4.2 Elektromos csatlakoztatás



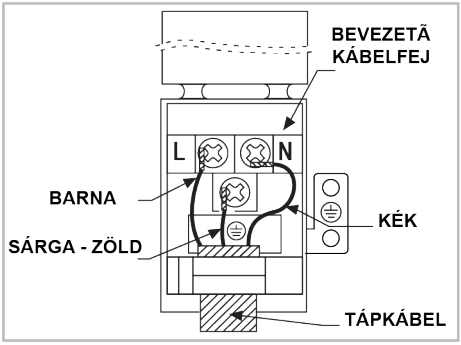


- Az elektromos bekötéssel kapcsolatos munkák megkezdése előtt válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Fennáll az áramütés veszélye!
- A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.
- A terméket csak arra jogosult és szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózatra. A termék jótállási ideje a megfelelő telepítést követően kezdődik. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végrehajtott eljárásokból fakadó károkért.
- A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sérült vezetéket csak hivatalos szervizmunkatárs cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat a készülék típusától függően az ajtó vagy az alsó borítás kinyitásával látható vagy a készülék hátoldalán található. A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.
- A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetéket/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.
- **Ha a terméket közvetlenül csatlakoztatja az elektromos hálózatra:** Ha nem lehet a tápfeszültség összes pólusát leválasztani, akkor legalább 3 mm érintkezőtávolságú leválasztóegységet (biztosíték, vezetékvédő kapcsoló, védőrelé) kell bekötni az összes pólusra, és a leválasztóegység összes pólusát a termék közelében (nem felette) kell elhelyezni, az IEE irányelvek

szerint. Az utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat okozhat és érvényteleníti a termék jótállását.
- Kiegészítő védelemként javasolt áramvédő kapcsoló használata.

Ha a termék kábellel és dugvilla nélkül készül:

Csatlakoztassa a termék kábelét az elektromos hálózathoz a következők szerint:



Ha a tápkábel típusa 3-eres, egyfázisú csatlakoztatáshoz:

- Barna = L (Fázis)
- Kék = N (Semleges)
- Zöld/sárga vezeték = (E) ⏚ (Földelés)

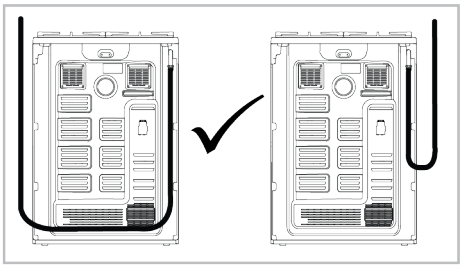
4.3 Gázcsatlakozás

- Robbanás, tűz és mérgezés veszélye áll fenn, ha a telepítést, javítást vagy csatlakoztatást illetéktelen/engedély nélküli/képzetlen személy vagy szakember végzi.
- A termék elhelyezése előtt győződjön meg a helyi elosztási feltételekről (gáztípus és -nyomás), valamint arról, hogy a termék gázbeállítása megfelel-e ezeknek a feltételeknek. A termék gázbeállítási feltételei és értékei a címkéken (vagy a típuscímkén) találhatók.
- Ha az Ön országkódja nem szerepel a címkén, kövesse az Ön országára vonatkozó helyi műszaki utasításokat a gázcsatlakozásra és az átalakításra vonatkozóan.
- A terméket csak felhatalmazott/engedéllyel rendelkező/képzett személy vagy szakember csatlakoztathatja a gázellátó rendszerhez.
- A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen/engedély nélküli/képzetlen személy vagy szakember által végzett eljárásokból eredő károkért.
- A gázszereléssel kapcsolatos munkálatok megkezdése előtt válassza le a gázfőcsatlakozót. Fennáll a robbanás veszélye!
- Győződjön meg róla, hogy a gázcsatlakozás tömítettségét minden használat után jól ellenőrizze. A gyártó nem vállal felelősséget a gázszivárgásból eredő károkért, amelyek az illetéktelen/engedéllyel nem rendelkező személyek által végzett gázcsatlakozás vagy átalakítás következtében keletkezhetnek.
- Ha a csatlakozást nem az alábbi utasításoknak megfelelően végzi el, fennáll a gázszivárgás és a tűz veszélye. Cégünk nem vállal felelősséget az ebből eredő károkért.
- A gázcsatlakoztatást csak engedéllyel rendelkező/engedélyezett/képzett személy vagy szakember végezheti.
- Győződjön meg arról, hogy a gázcsatlakozáshoz használandó gáztömlő megfelel a helyi gázszabványoknak.
- A rugalmas gáztömlőt úgy kell csatlakoztatni, hogy ne érintkezzen a körülötte lévő mozgó alkatrészekkel és forró felületekkel (az ábrák alatt látható), és ne szoruljon be a mozgó alkatrészek mozgása közben. (pl. fiókok). Ezenkívül nem szabad olyan helyeken elhelyezni, ahol összenyomódhat.
- Ne mozgassa a terméket, amelynek gázcsatlakozása befejeződött. Ha elmozdítják, fennállhat a gázszivárgás veszélye.
- A gázcsatlakozáshoz villáskulcsot kell használni.

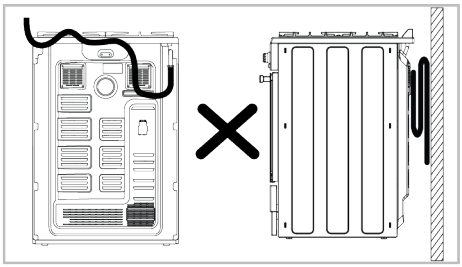
A gázcsatlakozási oldal kiválasztása

- A gáztömlőt a csatlakoztatás során a törés és a csukódás lehetősége ellen nagyszögű fordulatokkal kell csatlakoztatni.

- A gázcsatlakozás előtt győződjön meg arról, hogy a gázfőcsatlakozás és a gázra csatlakoztatandó termék gázcső kivezetése ugyanazon az oldalon van.



- A gázcsövet nem szabad összenyomni, összehajtani, becsípni, éles sarkokkal megérinteni, és nem szabad érintkezni a termék forró részeivel és a terméken lévő főzőedényekkel.

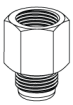


Alkatrészek a gázcsatlakozáshoz

Az alábbiakban megadjuk a gázcsatlakozáshoz szükséges alkatrészeket és szerszámokat. A modelltől függően előfordulhat, hogy ezeket az alkatrészeket nem adják a termékhez. A használandó gázcsatlakozó alkatrészek a gáztípustól és az országos előírásoktól függően változhatnak.
Szivárgás tömítés :



Csatlakozódarab EN 10226 R1/2" :



Gázkivezető csatlakozó darab :

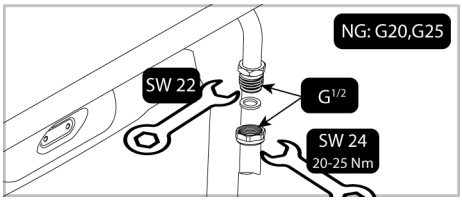


A gázcsatlakozás elkészítése - NG

- A termék beszerelése előtt a földgáz-berendezést megfelelően elő kell készíteni a szereléshez. A termékhez csatlakoztatandó gázrendszer kimeneténél földgázszelepnek kell lennie.
- Győződjön meg arról, hogy a földgázszelep könnyen hozzáférhető.
- Csatlakoztassa a terméket az otthonában lévő földgázrendszerhez a helyi szabványoknak megfelelő rugalmas gáztömlővel.
- A gázcsatlakozás elkészítésekor új tömítést kell használni.
- A gázellátást gázcsövön vagy biztonsági gázcsövön keresztül kell csatlakoztatni, amelynek mindkét végén menetes szerelvény van.

EN ISO 228 G1/2" típusú csatlakozás

1. Helyezze az új tömítést a csatlakozódarabba, és győződjön meg róla, hogy a tömítés megfelelően ül.
2. Rögzítse a gázcsatlakozó darabot a készülékhez egy 22 mm-es villáskulccsal, és helyezze a csatlakozó darabot a csatlakozó darabba egy 24 mm-es villáskulccsal.

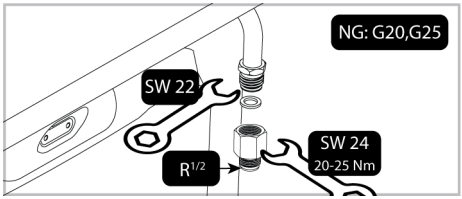


3. A csatlakoztatás után ellenőrizni kell a csatlakozórész szivárgását.

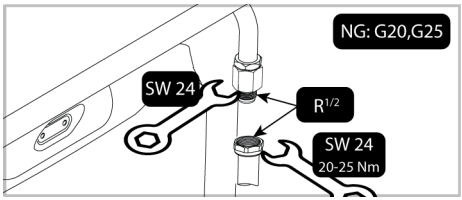
EN 10226 R1/2" típusú csatlakozás

1. Helyezze az új tömítést a földgázcsatlakozóba, és győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően ül.

2. Miközben a termék gázcsatlakozó kivezetését egy 22-es villáskulccsal rögzíti, csatlakoztassa az összekötő darabot a termék gázkivezetéséhez egy 24-es villáskulccsal, és szorosan húzza meg.



3. Helyezze be az új tömítőtömítést a biztonsági gáztömlőbe/csőbe. Győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik.
4. Tekerjen tömítőanyagot az összekötő cső menetes része köré. Csatlakoztassa a biztonsági gáztömlő/cső menetes részét a 24 mm-es villáskulccsal a csatlakozóhoz, és szorosan húzza meg, a csatlakozót a 24 mm-es villáskulccsal a helyén tartva.



5. A csatlakoztatás után ellenőrizni kell a csatlakozórész szivárgását.

Szivárgás ellenőrzése a csatlakozási ponton

- Győződjön meg róla, hogy a termék összes gombja ki van kapcsolva. Győződjön meg arról, hogy a gázellátás nyitva van. Készítsen szappanos habot, és vigye fel a tömlő csatlakozási pontjára a gázszivárgás ellenőrzésére.
- A szappanos rész habzik, ha gázszivárgás van. Ebben az esetben még egyszer ellenőrizze a gázcsatlakozást.
- Szappan helyett a kereskedelemben kapható spray-ket is használhat a gázszivárgás ellenőrzésére.
- Ha gázszivárgás van, zárja el a gázellátást, és szellőztesse ki a helyiséget.
- Soha ne használjon gyufát vagy öngyújtót gázszivárgás ellenőrzéséhez.

4.4 A termék elhelyezése

1. Tolja a terméket a konyha fala felé.
2. Állítsa be a sütő lábát

A sütő lábának beállítása

A használat közbeni rezgések a szakácsedények elmozdulását okozhatják. Ez a veszélyes helyzet elkerülhető, ha a termék egyenletes és kiegyensúlyozott.

Saját biztonsága érdekében kérjük, ellenőrizze, hogy a termék vízszintes-e, ha az alsó négy lábat balra vagy jobbra forgatva állítja be, és igazítsa a szintet a munkalaphoz.

Végső ellenőrzés

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

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

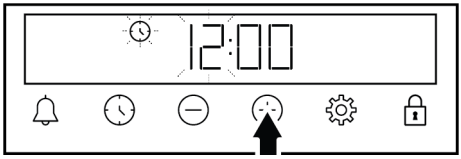
5 Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

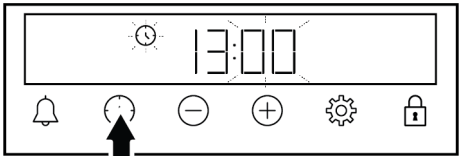
5.1 Először idő beállítás

A sütő használata előtt mindig állítsa be a napi időt. Ha nem állítja be, egyes sütőmodellekben nem lehet sütni.

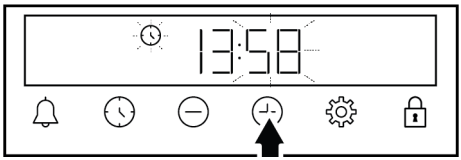
1. A sütő első indításakor a kijelzőn a **"12:00"** és a ⏲ szimbólum villog.
2. Állítsa be a napi időt a ⊕/⊖ gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a ⏲ vagy a ⚙ gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a ⊕/⊖ gombokat.



5. Erősítse meg a ⏲ vagy a ⚙ gomb megérintésével.

⇨ Megtörténik a napi idő beállítása és a ⏲ szimbólum eltűnik a kijelzőről.

Ha az idő először nincs beállítva, a **"12:00"** és a ⏲ szimbólum továbbra is villog, és a sütő nem indul el. Ahhoz, hogy a sütő működjön, meg kell erősítenie a napi időt a napi idő beállításával vagy a ⏲ gomb megérintésével, amikor az **"12:00"** állásban van. Később a napi időt megváltoztathatja a **"Beállítások"** részben leírtak szerint.

Áramszünet esetén a napi idő beállítások törlődnek. Újra be kell állítani.

5.2 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Vegye ki az összes tartozékot a termékkel együtt szállított sütőből.
3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése működik. Lásd "A sütő működési funkciói". A sütő kezelését a következő részben ismerheti meg.
5. Várja meg, amíg a sütő kihűl.
6. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

A tartozékok használata előtt:

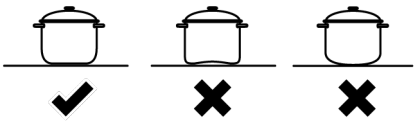
Tisztítsa meg a sütőből kivett tartozékokat mosószeres vízzel és puha tisztítószivaccsal.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

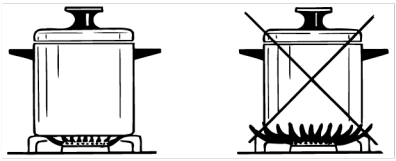
6 A főzőlap használata

6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk

- Az edényeket és serpenyőket úgy helyezze el, hogy a fogantyúik ne az égők felett legyenek, így megelőzheti azok felmelegedését.
- Kerülje a kiegyensúlyozatlan és könnyen megdönthető edények/serpenyők használatát a főzőlapon.



- Kerülje a fazekak/serpenyők felmelegítését és az üres edényeket. Az edények és a készülék megsérülhetnek.
- Ne gyújtsa be a égőket úgy, hogy nincsenek edények/serpenyők az égőkön.
- Használat után mindig kapcsolja ki az égőket.
- A berendezés sérülhet, ha a főzőlapot edények/serpenyők nélkül használja. Minden használat után kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Tegyen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlcsorduljon az edényekből/serpenyőkből, és így elkerülhető a szükségtelen takarítás.
- Ne helyezze az edények fedelét az égőkre/zónákra.
- Az edényeket helyezze az égők/zónák közepére. Ha egy edényt szeretne áthelyezni egy másik égőre/zónára, ne húzza azt; inkább emelje fel és úgy tegye át a másik égőreistediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.
- Az edények/serpenyők mérete legyen megfelelő az égő méretéhez. A gázégőket úgy állítsa be, hogy azok ne érjenek túl az edény/serpenyő szélén, illetve az edényeket/serpenyőket úgy a tartó közepére helyezze. Ne használjon nagy serpenyőt/edényt egynél több égő lefedésére.



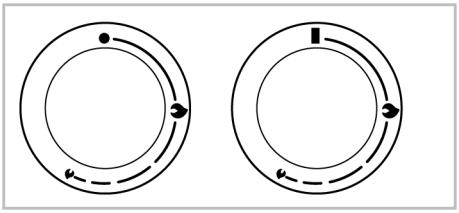
Javasolt edény/serpenyő méretek

Főzőlap égő típus	Edény átmérője - cm
Gyors égő	12 – 18
Kiegészítő égő	18 – 20
Gyors égő - Wok égő	22 - 24

Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amely nagyobbak a fent megadott méreteknél. A megadottnál nagyobb méretű edények/serpenyők használata szén-monoxid mérgezést és a közeli felületek és gombok túlmelegedését okozhatja. Ezenkívül, ha a termék főzőfelülete üveg, túlmelegedés lép fel ezen a felületen, és a termék megsérül. A kisebb edények/serpenyők használata a lángok miatt égést okozhat.

6.2 A főzőlapok működtetése

Főzőlap vezérlő gomb



- ●▮ Kikapcsolt pozíció
- Kis láng: a legalacsonyabb gázteljesítmény
- Nagy láng: a legnagyobb gázteljesítmény

A főzőlapot a főzőlap vezérlőgombjaival működtetheti. Minden gomb működteti a megfelelő égőt. Lehet következtetni, amely égő vezérli a szimbólumok a Vezérlőpulton. Kikapcsolt állapotban (felső helyzetben)az égőt nem táplálja gáz. Az égő meggyújtása után szakácsot készíthet a gázszint beállításával a gombon. Állítsa be a kívánt szakácsteljesítményt úgy, hogy a gombot a megfelelő szimbólumhoz igazítja.

A gázégők begyújtása

✓ A gázégőket a szabályozógombokkal lehet begyújtani.

1. Nyomja meg az égőgombot.
2. Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a nagy láng szimbólumig nyomva.
3. A keletkező szikra meggyújtja a gázt.
4. A kezdeti gyújtás után 3-5 másodpercig tartsa nyomva a gombot.
5. Ha a gáz a gomb megnyomása és elengedése után sem gyullad be, ismételje meg ugyanezt a folyamatot a gomb 15 másodpercig tartó megnyomásával.

Engedje el a gombot, ha az égő 15 másodpercen belül nem gyullad be. Várjon legalább 1 percet, mielőtt újra megpróbálja. Gázfelhalmozódás és robbanás veszélye áll fenn!

6. Állítsa be a kívánt teljesítményszintet.

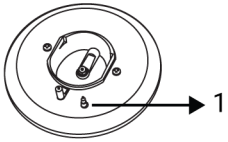
A gázégők kikapcsolása

Állítsa az égőgombot kikapcsolt állásba (felül).

Ha az égő lángja véletlenül kialszik, kapcsolja ki az égő szabályozógombját. Legalább 1 percig ne próbálja újra begyújtani az égőt.

Gázelzáró biztonsági mechanizmus

A felső égőkön való túlfolyás miatti kifulladás elleni óvintézkedésként egy biztonsági mechanizmus lép működésbe, és azonnal elzárja a gázt.



1 Gázelzárás biztonsága

A gázelzáró biztonsági mechanizmus aktiválásához a főzőlap begyújtása után tartsa még 3-5 másodpercig lenyomva a szabályozógombot.

Amikor az üvegfedelet bezárja vagy leveszi a készülékről, a főzőlap égőire jutó gáz elzáródik. Emiatt nem használhatja a főzőlap égőit, ha az üvegfedél le van zárva vagy le van véve a termékről.

Wok égő

A wok-égők segítenek gyorsabban főzni. A wok, amelyet különösen az ázsiai konyhában használnak, egyfajta mély és lapos, fémlemezből készült serpenyő, amelyet darált zöldség és hús rövid idő alatt, erős lángon történő főzésére használnak.
Mivel az ételeket erős lángon és nagyon rövid idő alatt főzik meg az ilyen serpenyőkben, amelyek gyorsan és egyenletesen vezetik a hőt, az ételek tápértéke megmarad, és a zöldségek ropogósak maradnak.
A wok-égőt használhatja hagyományos serpenyőkhöz is.

7 A sütő használata

7.1 Általános információk a sütő használatához

Hűtőventilátor (A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)

Az Ön terméke hűtőventilátorral rendelkezik. A hűtőventilátor szükség esetén automatikusan bekapcsol, és hűti a termék elülső részét és a bútorokat is. A hűtési folyamat befejeztével automatikusan kikapcsol. A forró levegő a sütő ajtaján keresztül távozik. Ne fedje le ezeket a szellőzőnyílásokat. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet. A hűtőventilátor a sütő működése alatt vagy a sütő kikapcsolása után (kb. 20-30 percig) tovább működik. Ha a sütőidőzítő programozásával főz, a sütési idő végén a hűtőventilátor minden funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan be- és kikapcsol. Ez nem hiba.

Sütő világítás

A sütő világítása akkor kapcsol be, amikor a sütő elkezdi a sütést. Egyes modelleknél a világítás sütés közben is világít, míg más modelleknél egy bizonyos idő után kikapcsol.

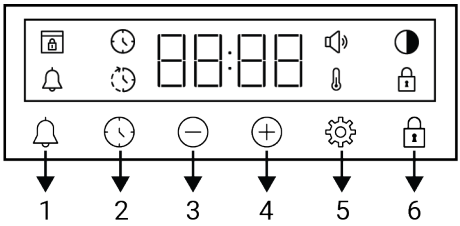
Ha azt szeretné, hogy a sütőlámpa folyamatosan világítson, válassza ki a "Sütő lámpája" üzemállapotot a funkcióválasztó gombbal.

7.2 A sütő vezérlőegységének működése

Általános információk a sütő vezérlőegységéhez

- A sütési folyamat maximálisan beállítható ideje 5 óra 59 perc. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia.
- Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. A beállítások mentésére rövid ideig várni kell.
- Bármilyen főzési beállítás esetén, a napszakot nem lehet beállítani.
- Ha a főzési idő a főzés kezdetekor be van állítva, a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
- Abban az esetben, ha a főzési idő vagy a főzés befejezésének ideje be van állítva; a gomb hosszú ideig történő megérintésével automatikusan törölheti.

Időzítő



1 Riasztás gomb
2 Idő beállítás gomb
3 Csökkentés gomb
4 Növelés gomb
5 Beállítások gomb
6 Nyomógomb zár gomb

Szimbólumok megjelenítése

: Sütési idő szimbólum

: Sütés végének szimbóluma *

: Riasztás szimbólum

: Fényerő szimbólum

: Nyomógomb zár szimbólum

: Hőmérséklet szimbólum

: Hangerőszint szimbólum

: Ajtó zár szimbólum *

*A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

A sütő bekapcsolása

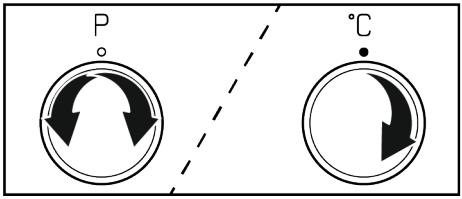
Amikor a funkcióválasztó gombbal kiválasztja a működési funkciót, mellyel főzni szeretne, és a hőmérsékletgombbal beállít egy bizonyos hőmérsékletet, a sütő működésbe lép.

A sütő kikapcsolása.

A sütőt úgy kapcsolhatja ki, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletgombot kikapcsolt (felfelé) állásba fordítja.

Kézi főzés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásához

Ha kiválasztja az étel hőmérsékletét és működési funkcióját, a főzési idő beállítása nélkül, manuális irányítással (saját irányítással) főzhet.

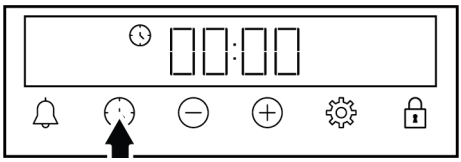


1. Válassza ki a főzni kívánt működési funkciót a funkcióválasztó gombbal.
2. A hőmérsékletgombbal állítsa be a főzni kívánt hőmérsékletet.
   ⇨ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten, és a 🌡 szimbólum jelenik meg a kijelzőn. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a 🌡 szimbólum eltűnik. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül történik. A főzést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Amikor a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt a funkcióválasztó gomb és a hőmérséklet-kapcsoló kikapcsolásával (fel).

Főzés a főzési idő beállításával:

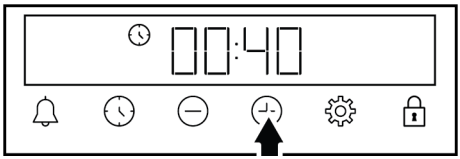
A sütő automatikusan kikapcsolhat az idő leteltével, ha kiválasztja az ételre jellemző hőmérsékletet és működési funkciót, valamint beállítja a főzési időt az időzítőn.

1. Válassza ki a főzéshez szükséges működési funkciót.
2. Érintse meg a ⏲ gombot, amíg a ⏲ szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn a főzési időre vonatkozóan.



A működési funkció és a hőmérséklet beállítása után a főzési idő gyors beállításához a ⊕ gomb közvetlen megérintésével beállíthatja a főzési időt 30 percre, és a ⊕/⊖ gombokkal módosíthatja az időt.

3. Állítsa be a sütési időt a ⊕/⊖ gombokkal.



A főzési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után 5 perccel nő.

4. Tegye az ételt a sütőbe, és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályzóval.
   ⇨ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A beállított főzési idő elkezd visszafelé számolni és a 🌡 szimbólum jelenik meg a kijelzőn. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a 🌡 szimbólum eltűnik.
5. A beállított főzési idő letelte után a kijelzőn megjelenik a **"End"** felirat, a ⏲ szimbólum villog és az időzítő csipog.
6. A figyelmeztetés két percig szól. A hangos figyelmeztetést bármelyik gomb megnyomásával elnémíthatja. A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.

Ha a hangjelzés végén bármelyik gombot megnyomja, a sütő újra működésbe lép. Ahhoz, hogy a sütő a figyelmeztetés lejártával ne működjön újra, kapcsolja ki a sütőt a hőmérséklet- és funkciógomb **"0"** (ki) állásba történő elfordításával.

7.3 Gőzrásegítéses sütés

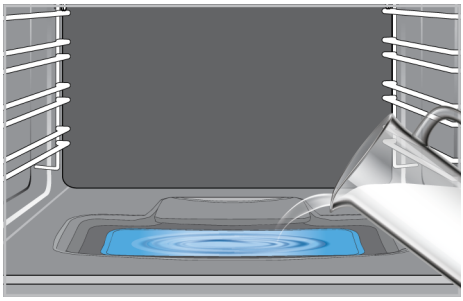
Az Ön sütője gőzrásegítéses sütés funkcióval rendelkezik. A gőzrásegítéssel jobb sütési eredmény érhető el. A gőzrásegítés biztosítja, hogy a tésztás ételek felülete fényesebb, héjuk ropogósabb és terjedelmesebb legyen. A gőzrásegítéssel csökken az élelmiszerek, például a húsok nedvességvesztése, és lehetővé teszi, hogy belülről szaftosabbá és ízletesebbé váljanak.

Általános információk

- A gőzrásegítéses sütés csak a kézikönyvben megadott gőzzel segített főzési funkciókkal végezhető.
- A gőzrásegítéses sütés után a sütő ajtaján képződött kondenzvíz a sütő ajtajának kinyitásakor lecsepeghet. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.
- A sütő ajtajának kinyitásakor álljon távolabb, mert a gőzrásegítéses sütés közben és után gőz és hő távozhat. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Ha a gőzrásegítéses sütés után víz marad a sütőben, szárítsa meg a maradék vizet száraz ruhával, miután a sütő lehűlt. Ellenkező esetben a visszamaradt víz vízkő képződéshez vezethet.
- Ha a termék hússzondával rendelkezik, győződjön meg arról, hogy a hússzonda fedele le van zárva a gőzzel segített főzés előtt. Ellenkező esetben gőz szivároghat ki a hússzonda aljzatából.

Gőzrásegítéses sütés:

1. A gőzrásegítéses sütési táblázat ellenőrzése és a funkció beállítása után határozza meg a hőmérsékletet, az időt és a hozzáadandó víz mennyiségét a sütni kívánt ételnek megfelelően. Ezeket az értékeket a táblázatban nem szereplő sütés esetén maga is beállíthatja.
2. Öntse az ételnek megfelelő mennyiségű vizet a sütő alján lévő medencébe.



Kerülje a desztillált vagy szűrt víz használatát. Csak készvizet használjon.

3. Kapcsolja a funkcióválasztó gombot a kívánt gőzrásegítéses üzemmódra.
4. Állítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérsékletre.

   ⇨ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten, és a 🌡 jelenik meg a kijelzőn. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a 🌡 szimbólum eltűnik.

5. Helyezze az ételt a sütőbe az ajánlott rácshelyzetbe.

   ⇨ A sütés megkezdődik.

6. A sütés befejezése után kapcsolja ki a sütőt a funkció- és hőmérsékletgombok kikapcsolt állásba állításával.

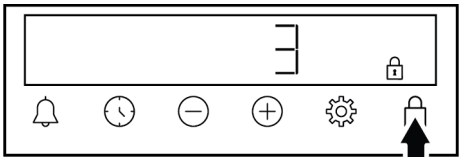
Ha a sütő alján minden gőzrásegítéses sütés után víz marad, a sütő kihűlése után száraz ruhával törölje ki a maradék vizet. Ellenkező esetben a sütő alján maradt víz vízkövesedést okozhat.

7.4 Beállítások

A billentyűzár aktiválása

A billentyűzár funkcióval megvédheti az időzítőt az interferenciától.

1. Érintse meg a gombot, amíg a 🔒 szimbólum megjelenik a kijelzőn.



⇨ A kijelzőn megjelenik a 🔒 szimbólum, és elindul a 3-2-1 visszaszámlálás. A kulcszár akkor aktiválódik, amikor a visszaszámlálás véget ér. Ha bármelyik gombot megérinti, miután a billentyűzár be van állítva, az időzítő hangjelzést ad, és a 🔒 szimbólum villogni fog.

Ha a visszaszámlálás vége előtt engedi el a gombot, a kulcszár nem aktiválódik.

Ha a billentyűzár be van kapcsolva, az időzítő gombok nem használhatók. Áramszünet esetén a gombzár nem törlődik.

A gombzár deaktiválása

1. Érintse meg a gombot, amíg a 🔒 szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

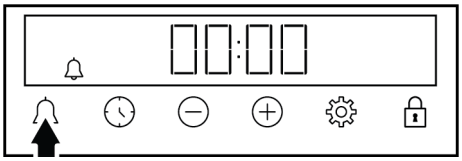
⇨ A 🔒 szimbólum eltűnik a kijelzőről, és a gombzár ki van kapcsolva.

A hangjelzés beállítása

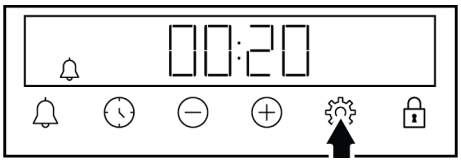
A termék időzítőjét a sütés kivételével bármilyen figyelmeztetéshez vagy emlékeztetőhöz is felhasználhatja. Az ébresztőóra nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például akkor is használhatja az ébresztőórát, ha a sütőbe lévő ételt egy bizonyos időpontban meg szeretné fordítani. Amint a beállított idő letelik, az időzítő hangjelzéssel figyelmeztet.

A maximális jelzési idő 23 óra 59 perc lehet.

1. Érintse meg a 🔔 gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 🔔 szimbólum.



2. A ⊕ /⊖ gombokkal állítsa be a riasztás idejét.



⇨ Az ébresztési idő beállítása után a 🔔 szimbólum világít, és a kijelzőn elkezdődik az ébresztési idő visszaszámlálása. Ha az riasztási és a sütési idő egyidejűleg van beállítva, a kijelzőn a rövidebb idő jelenik meg.

3. A riasztási idő letelte után a 🔔 szimbólum villogni kezd és hangos figyelmeztetést ad.

A figyelmeztetés kikapcsolása

1. A riasztási időszak végén a figyelmeztetés két percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.

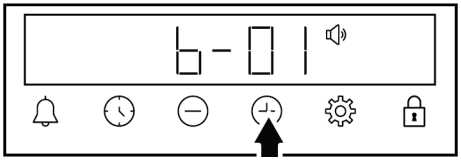
⇨ A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.

Ha törölni szeretné a riasztást;

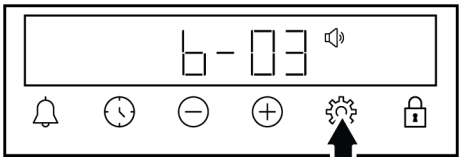
1. Érintse meg a 🔔 gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 🔔 szimbólum az ébresztési idő visszaállításához. Érintse meg a ⊖ gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a **"00:00"** szimbólum.
2. A riasztást a 🔔 gomb hosszan tartó megérintésével is törölheti.

A hangerő beállítása

1. Érintse meg a ⚙ gombot, amíg a 🔊 szimbólum megjelenik a kijelzőn.



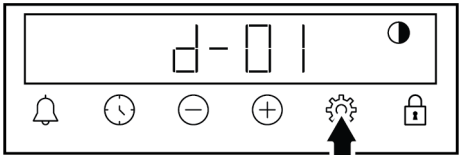
2. A ⊕ /⊖ gombokkal állítsa be a kívánt szintet. **(b-01-b-02-b-03)**



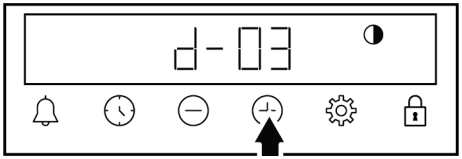
3. Érintse meg a ⚙ billentyűt a megerősítéshez, vagy várjon anélkül, hogy bármelyik billentyűt megérintené. A hangerőkészlet egy idő után aktívvá válik.

A kijelző fényerejének beállítása

1. Érintse meg a ⚙ gombot, amíg a ◑ szimbólum megjelenik a kijelzőn.



2. A ⊕ /⊖ gombokkal állítsa be a fényerőt. **(d-01-d-02-d-03)**

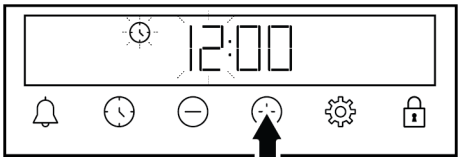


3. Érintse meg a ⚙ billentyűt a megerősítéshez, vagy várjon anélkül, hogy bármelyik billentyűt megérintené. A fényerő beállítás egy idő után aktívvá válik.

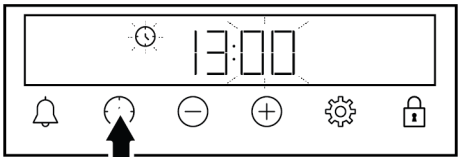
A napi idő megváltoztatása

A sütőn a korábban beállított napszak megváltoztatásához:

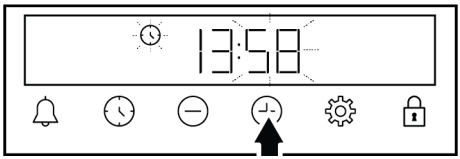
1. Érintse meg a ⚙ gombot, amíg a 🕓 szimbólum megjelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be a napi időt a ⊕/⊖ gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a 🕓 vagy a ⚙ gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a ⊕/⊖ gombokat.



5. Erősítse meg a 🕓 vagy a ⚙ gomb megérintésével.

⇨ Megtörténik a napi idő beállítása és a 🕓 szimbólum eltűnik a kijelzőről.

8 Általános tudnivalók a főzésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

Emellett ez a szakasz ismertet néhány gyártóként tesztelt élelmiszert és az ezekhez az élelmiszerekhez legmegfelelőbb beállításokat. A sütő megfelelő beállításai és tartozékai is fel vannak tüntetve ezen élelmiszerekhez.

8.1 Általános tudnivalók a sütőben sütésről

- A sütő ajtajának sütés közbeni vagy utáni kinyitásakor forró, égető gőz keletkezhet. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét. A sütő ajtajának kinyitásakor, lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz a hőmérsékletkülönbség miatt kondenzvízcseppeket képezhet a sütő belső és külső részén, valamint a bútorok felső részén. Ez egy normális és fizikai jelenség.

- Az ételtől függően páralecsapódás vagy vízgőz izzadásként vagy csöpögésként jelenhet meg a sütő belső üvegén. Ez a gyakori jelenség főzés közben fordulhat elő. Javasoljuk, hogy nedves ruhával törölje tisztára a belső üveget, ha a termék a főzés után kihűlt.
- Az ételekre megadott főzési hőmérséklet és időértékek a recepttől és a mennyiségtől függően változhatnak. Ezért ezeket az értékeket tartományokként adjuk meg.
- A sütés megkezdése előtt mindig távolítsa el a sütőből a nem használt tartozékokat. A sütőben maradó tartozékok megakadályozhatják, hogy az ételek a megfelelő értékeken süljenek meg.
- Az olyan ételek esetében, amelyeket a saját receptje szerint fog elkészíteni, hivatkozhat a főzési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A mellékelt tartozékok használatával a legjobb főzési teljesítményt érheti el. Mindig vegye figyelembe a gyártó által a használni kívánt külső edényekre vonatkozó információkat.
- A sütéshez használt zsírpapírt vágja megfelelő méretűre a főzni kívánt edényhez. Az edényből kilógó zsírpapírok égési sérülések veszélyét okozhatják, és befolyásolhatják a sütés minőségét. A megadott hőmérséklet-tartományban használjon zsírpapírt.
- A jó sütési teljesítmény érdekében helyezze az ételeket az ajánlott megfelelő polcra. Sütés közben ne változtassa meg a polc pozícióját.

8.1.1 Sütemények és sütőipari ételek

Általános információk

- A jó főzési teljesítmény érdekében javasoljuk a termék tartozékainak használatát. Ha külső főzőedényt fog használni, akkor inkább sötét, tapadásmentes és hőálló edényeket válasszon.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe.
- Ha a drótrácson főzőedényeket használ, azokat a drótrács közepére helyezze, ne a hátsó fal közelébe.
- A tésztakészítéshez használt összes alapanyagnak frissnek és szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- Az ételek főzési állapota az étel mennyiségétől és a főzőedény méretétől függően változhat.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a sütési időt, és a tésztafélék alsó felülete nem barnul meg egyenletesen.
- Ha sütőpapírt használ, akkor az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben a helyzetben előfordulhat, hogy a főzési időt körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítania.
- A főzési táblázatokban megadott értékeket a laboratóriumainkban végzett vizsgálatok eredményeként határoztuk meg. Az Ön számára megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételeket a főzési táblázatban ajánlott megfelelő polcra. A sütő alsó polcát nevezze 1. polcnak.

Tippek a sütemények sütéséhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a sütési időt.
- Ha a sütemény nedves, használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal.
- Ha a sütemény teteje megégett, tegye az alsó polcra, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- Ha a sütemény belseje jól átsült, de kívül ragad, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek a tésztához

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a Főzés időt. A tésztalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
- Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a tálcát.

- Ha a tészta a felszínen megbarnul, de az alja nem sült meg, győződjön meg róla, hogy a tésztához használt mártás mennyisége nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztalapok és a tészta között.
- Süsse a tésztát a sütési táblázatnak megfelelő helyzetben és hőmérsékleten. Ha az alja még mindig nem barnult meg eléggé, tegye egy alsó polcra a következő sütéshez.

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a tálcán	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	180	30 … 45
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	180	35 … 45
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 … 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	2	150	25 … 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	2	160	30 … 45
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	2	160	30 … 40
Sütik-k	Tészta tálca *	Felső és alsó fűtés	3	170	25 … 40
Sütik-k	Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	3	170	20 … 30
Tészta	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	30 … 45
Tészta	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	2	180	35 … 45
Zsemle	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	20 … 35
Zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	180	20 … 30
Egész kenyér	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	200	30 … 45
Egész kenyér	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	200	30 … 40
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 … 45
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	60 … 75
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	170	50 … 70
Pizza	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	220	10 … 25
Pizza	Standard tálca *	Pizza funkció	2	280	5 … 10

Főző táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	150	25 … 40
Sütik-k	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	170	25 … 35
Tészta	1-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	1 - 4	180	35 … 45
Zsemle	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	180	20 … 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Szakácsasztal működési funkcióval "Eco ventilátor fűtés"

- A szakács megkezdése után a "Eco ventilátor fűtés"működési funkcióban tartózkodjon a hőmérséklet beállításának megváltoztatásától.
- A "Eco ventilátor fűtés" működési funkcióban történő szakács közben ne nyissa ki a sütő ajtaját. Ha az ajtó nem nyílik ki, a belső hőmérséklet az energiatakarékosság érdekében optimalizált, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.
- Tartózkodjon az előmelegítéstől a" Eco ventilátor fűtés " működési funkcióban.

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	Standard tálca *	3	180	30 … 40
Sütik-k	Standard tálca *	3	200	30 … 40
Tészta	Standard tálca *	3	220	40 … 50
Zsemle	Standard tálca *	3	200	30 … 40

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

8.1.2 Hús, hal és baromfi

A grillezés legfontosabb tulajdonságai

- Ha egész csirkét, pulykát és nagyobb húsdarabokat sütés előtt citromlével és borssal fűszerezi, az növeli a sütési teljesítményt.
- A kicsontozott hús sütése 15-30 perccel több időt vesz igénybe, mint a filé sütése.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 4-5 perc sütésiidőt kell számítani.
- A sütési idő lejárta után tartsa a húst a sütőben körülbelül 10 percig. A hús leve jobban eloszlik a sült húsban, és nem jön ki, amikor a húst felvágják.
- A halakat a közepes vagy alacsony szintű polcra kell helyezni egy hőálló tálban.
- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálcán főzze meg.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 180 … 190	60 … 80
Báránycsülök (1,5-2 kg)	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 170	110 … 120
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Felső és alsó fűtés	2	15 percek 250/ max, utána 190	70 … 90
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Ventilátor fűtés	2	200 … 220	60 … 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	„3D” funkció	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 … 80
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	1	25 percek 250/ max, utána 180 … 190	150 … 210
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálca *	„3D” funkció	1	25 percek 250/ max, utána 180 … 190	150 … 210
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Felső és alsó fűtés	3	200	20 … 40
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	„3D” funkció	3	200	20 … 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

8.1.3 Grill

A vörös húsok, halak és baromfihúsok grillezéskor gyorsan barnulnak, szép kérget kapnak, és nem száradnak ki. A filézett húsok, a nyársra tűzött húsok, a kolbászok, valamint a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) különösen alkalmasak grillezésre.

Általános információk

- **Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen nyitott sütőajtóval.**

A grill legfontosabb tulajdonságai

- A lehető legjobban hasonló vastagságú és súlyú ételeket készítsen a grillhez.
- Helyezze a grillezendő darabokat a grillrácsra vagy a drótrácsos grilltálcára úgy elosztva, hogy ne lépje túl a fűtőtest méreteit.
- A grillezendő darabok vastagságától függően a táblázatban megadott sütési idők változhatnak.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a drótrácsos grilltálcát a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillrácson süt, csúsztassa a sütőtálcát az alsó polcra, hogy összegyűjtse az olajat. A sütőtálcát, amelyet becsúsztat, úgy kell méretezni, hogy a teljes grillfelületet lefedje. Előfordulhat, hogy ez a tálca nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálcába a könnyebb tisztítás érdekében.

Grill táblázat

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Halak	Grill rács	4 - 5	250	20 … 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 … 35
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 … 30
Bárányborda	Grill rács	4 - 5	250	20 … 25
Steak - (húskockák)	Grill rács	4 - 5	250	25 … 30
Borjúszelet	Grill rács	4 - 5	250	25 … 30
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 … 30
Pirított kenyér	Grill rács	4	250	1 … 4
Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni. Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.				

8.1.4 Gőzrásegítéses sütés

Általános információk

- A gőzrásegítéses sütés csak a kézikönyvben megadott gőzzel segített főzési funkciókkal végezhető. A gőzrásegítéses sütés funkciókat lásd a "Sütő működési funkciói" [▶ 63] részben.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe. A vízellátáskor megadott időtartamok az előmelegítés után eltelt időt jelzik.
- A főzési táblázat a gyártó által tesztelt főzési ajánlásokat tartalmazza. A táblázatban nem szereplő ételek esetében beállíthatja a vízmennyiséget, a hőmérsékletet, a Gőzrásegítéses sütés funkciót és az időt.
- A gőzrásegítéses sütést egy tálcával végezze.

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	A felhasznált víz mennyisége (ml)	Vízfelvételi idő	Sütési idő (perc) (kb.)
Egész kenyér	Standard tálca *	„3D” funkció	2	200	200	előmelegítés előtt	30 … 35
Egész csirke zöldséggel	Standard tálca *	„3D” funkció	2	25 percek 250/max, utána 190	300	előmelegítés előtt	60 … 80
Bordaszelet	Standard tálca *	„3D” funkció	3	180	250	előmelegítés előtt	65 … 75
Báránycomb zöldséggel	Standard tálca *	„3D” funkció	3	170	350	előmelegítés előtt	90 … 110
Élesztős zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	180	150	előmelegítés előtt	25 … 35
Sajttorta	Standard tálca *	„3D” funkció	3	120	200	előmelegítés előtt	45 … 55
* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.							

8.1.5 Tesztelt ételek

Főző táblázat a teszt ételekhez

- Az ebben a főzési táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék vizsgálatát az ellenőrző intézetek számára.

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	140	20 … 30
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :3 A rácsos polc nélküli modelleknél :2	140	15 .. 25
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 … 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	2	150	25 … 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	2	160	30 … 45

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	2	160	30 … 40
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	60 … 75
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	170	50 … 70

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	140	15 … 25
Aprósütemény	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	150	25 … 40

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 … 30
Pirított kenyér	Grill rács	4	250	1 … 4
Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni. Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.				

9 Karbantartás és tisztítás

9.1 Általános tisztítási információk

Általános információk

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.
- Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószerek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószerek, gőztisztítószerek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószerek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.

- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Kerülje a készülék alkatrészeinek mosogatógépben való mosását, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

A főzőlapokhoz:

- Az olyan savas szennyeződések, mint a tej, a paradicsompaszta és az olaj maradandó foltokat okozhatnak a főzőlapokon és a főzőlapzónák alkatrészein, a főzőlap lehűtése után azonnal tisztítsa meg a kifolyt folyadékokat a főzőlap kikapcsolásával.
- A magas hőmérsékleten használt wok típusú égők színe megváltozhat. Ez normális jelenség.
- Egyes edények mozgatása fémnyomokat okozhat az edénytartókon. Ne csúsztassa a serpenyőket és edényeket a felületen.
- Mivel a főzőlapok közvetlenül érintkeznek a tűzzel, és magas hőmérsékletnek vannak kitéve, a színváltozás és a színvesztés idővel normális. Ez nem okoz problémát a főzőlap használata közben.

Inox - rozsdamentes felületek

- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószerek a felület kifehéredését okozzák.

Zománcozott felületek

- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománcfelületet.
- Minden használat után tisztítsa meg a zománcfelületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivacscsal, majd száraz ruhával szárítsa meg őket.
- Ha a termék rendelkezik egyszerű gőztisztítási funkcióval, akkor könnyedén eltávolíthatja a kisebb, nem makacs szennyeződéseket gőzzel. (Lásd: „Egyszerű gőztisztítás”.)

Katalitikus felületek

- A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik.
- A katalitikus falak világos matt és porózus felületűek. A sütő katalitikus falait nem szabad tisztítani.
- A katalitikus felületek porózus szerkezetüknek köszönhetően magukba szívják az olajat, és akkor kezdenek el fényleni, amikor a felület olajjal telítődik, ebben az esetben ajánlott ezen alkatrészek cseréje.

Üvegfelületek

- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálas ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálas ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószer a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótgyapjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.

- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízkőoldó szerrel, vízkőoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószert a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerrel. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

9.2 Tisztító tartozékok

Ne tegye a termék tartozékait mosogatógépbe, hacsak a felhasználói kézikönyv másként nem rendelkezik.

9.3 A főzőlap tisztítása

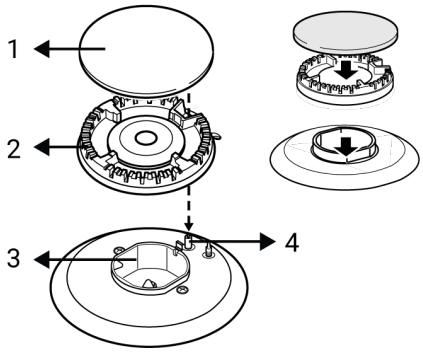
A gázégők tisztítása

1. Mielőtt megtisztítaná a főzőlapot, vegye le az edénytartókat, a gázégők fedelét és az égőfejeket.
2. Tisztítsa meg a főzőlapot a tisztítással kapcsolatos információk között található utasítások szerint, a felülettípusnak megfelelően (zománcozott, üveg, inox, stb.).
3. Az égőkamrát tisztítsa meg mosószeres vízbe áztatott ruhával, vagy nem karcoló, puha kefével. Győződjön meg róla, hogy nincs ételmaradék az égőben.
4. Tisztítsa meg a szikragyújtó- és hőelemeket (gyújtóval és hőelemmel rendelkező modellek) egy jól kicsavart ruhával. Majd szárítsa meg egy tiszta ruhával. Ügyelje arra, hogy a szikragyújtó és a hőelem teljesen száraz legyen.
5. Tisztítsa meg a gázégők fedelét és a gázégőket mosószeres vízzel minden használatot követően, majd szárítsa meg őket.
6. Állandó szennyeződések esetén tartsa az égő fedelét és az égőket mosószeres vagy meleg, szappanos vízben legalább 15 percig. A nem fémes részeket tisztítsa meg nem karcoló kefével.
7. Használja a Quick&Shine tisztítószereket a sütő belsejében és a grillrácsokon, illetve a zománcozott felületeken, valamint a hivatalos szerviz által ajánlott termékeket az tartós szennyeződések esetén a zománcozott gázégő fedeleken.
8. Az égők fedele ne érintkezzen agresszív tisztítószerekkel, például olyanokkal, amiket a sütő belsejében használ, vízkőoldókkal, mivel ez elszíneződést okozhat.
9. Az edénytartókat minden használatot követően tisztítsa meg mosószerrel és nem karcoló, puha kefével, majd szárítsa meg őket.
10. Ha a gázégők fedelét és az edénytartókat nedvesen használja, a hő miatt állandó vízkőlerakódás keletkezhet. Használat előtt ellenőrizze, hogy valóban megszáradtak.
11. Helyezz vissza az égőfejeket, az égőfejek fedelét és az edénytartót.
12. Az edénytartók felhelyezésekor ügyeljen arra, hogy azok az égőkkel központosak legyenek. Tűs modelleknél illessze az égőlemez csapjait az edénytartók csapszegei közé.

Az égők összeszerelése

1. Az égők tisztítását követően az alkatrészeket az ábrán látható módon helyezze el.
2. Helyezze fel az égőfejet és győződjön meg róla, hogy a szikragyújtón áthalad (4). Forgassa el az égőfejet jobbra és balra, győződjön meg róla, hogy megfelelően illeszkedik az égő kamrába.

3. Helyezze fel az égő fedelét az égőfejre.



1 Égőfej fedele
2 Égőfej
3 Égő kamra
4 Szikranyílás (gyújtóval rendelkező modellek)

9.4 A kezelőpanel tisztítása

- Amikor gombos vezérléssel tisztítja a paneleket, törölje le a panelt és a gombokat egy nedves puha ruhával, majd szárítsa meg egy száraz ruhával. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- Amíg az inox paneleket gombos vezérléssel tisztítja, ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzőfények törölhetők.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

9.5 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

Kövesse az "Általános tisztítási információk " szakaszban leírt tisztítási lépéseket a sütő felülettípusainak megfelelően.

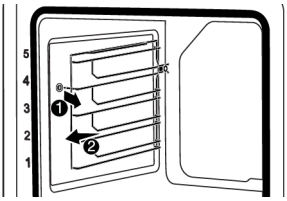
A sütő oldalfalainak tisztítása

A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik. Ha van katalitikus fal, olvassa el a "Katalitikus felületek" című részt.

Ha az Ön terméke drótpolcos modell, az oldalfalak tisztítása előtt távolítsa el a drótpolcokat. Ezután végezze el a tisztítást az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírtak szerint, az oldalfalfelület típusának megfelelően.

Az oldalsó drótpolcok eltávolítása:

1. Távolítsa el a drótpolc elejét az oldalfalon az ellenkező irányba történő húzással.
2. Húzza maga felé a drótpolcot, hogy teljesen eltávolítsa.



3. A polcok visszahelyezéséhez a polcok eltávolításakor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig.

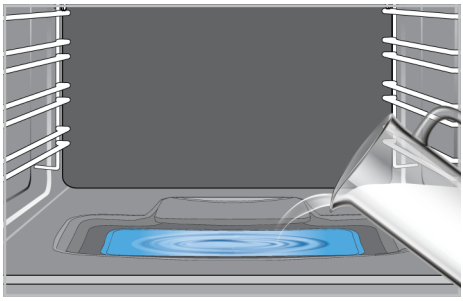
A sütő alján lévő vízmedence tisztítása

A gőzrásegítéses sütés és az easy steam tisztítási műveletek gyakoriságától és a használt víz keménységétől függően a sütő alján lévő vízmedencében vízkőfoltok keletkezhetnek.

A ggőzrásegítéses sütés és az easy steam tisztítási műveletek után a sütő alján lévő vízmedencében esetlegesen keletkező vázkő eltávolítására, 2-3 műveletenként:

1. Adjon 350 cm3 fehér ecetet (az ecet savtartalma nem haladhatja meg a 6%-ot) a sütő alján lévő vízmedencébe.





2. Várjon legalább 30 percet, hogy az ecet szobahőmérsékleten feloldja a vízkő maradványokat.
3. Tisztítsa meg a vizes medencét puha nedves ruhával, majd száraz ruhával.

Annak érdekében, hogy növelje a vízkőmentesítés hatékonyságát valószínűleg a vízmedencében, a fenti vízkőmentesítési lépéseken kívül, minden 10 használat után:

Válasszon ki egy olyan működési funkciót, amelyben az alsó fűtés aktív, és működtesse a sütőt 100 °C-on 2-3 percig. Ezután kapcsolja ki a sütőt, és a sütő padlóján lévő vízmedencébe fújja be a termék márkájához a weboldalon ajánlott sütő- és grilltisztítót, majd hagyja állni 5 percig. 5 perc elteltével törölje ki a sütő padlóján lévő vízmedencét egy nedves mikroszálas ruhával, és törölje szárazra.

9.6 Easy Steam tisztítás

Lehetővé teszi a sütő belsejében lévő gőz és a sütő belső felületein lecsapódó vízcseppek által felpuhított (nem hosszú ideig megmaradó) szennyeződések könnyű tisztítását.

1. Távolítson el minden kiegészítőt a sütőből.
2. Töltse meg a sütő padlóján lévő medencét 200 ml vízzel.

Kerülje a desztillált vagy szűrt víz használatát. Csak készvizet használjon.

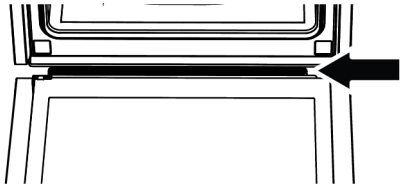
3. Állítsa a sütőt EasySteam tisztítás üzemmódba, és működtesse 100 °C-on 20 percig.

Azonnal nyissa ki az ajtót, és nedves szivaccsal vagy ruhával törölje át a sütő belsejét. Az ajtó kinyitásakor gőz szabadul fel. Ez égési sérülések veszélyét rejti magában. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót.

Makacs szennyeződések esetén tisztítsa meg a terméket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg.

Az egyszerű gőztisztítás funkcióban várhatóan a hozzáadott víz elpárolog és lecsapódik a sütő belsejében és a sütőajtón, hogy felpuhítsa a sütőben keletkezett könnyű szennyeződéseket. A sütőajtón képződött páralecsapódás a sütőajtó kinyitásakor körbecsöpöghet. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.

A sütő belsejében lecsapódó páralecsapódás után tócsa vagy nedvesség keletkezhet a sütő alatti medencecsatornában. Ezt a medencecsatornát használat után nedves ruhával törölje le, majd szárítsa meg.

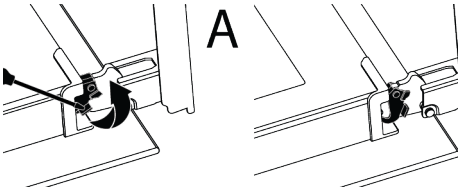


9.7 A sütőajtó tisztítása

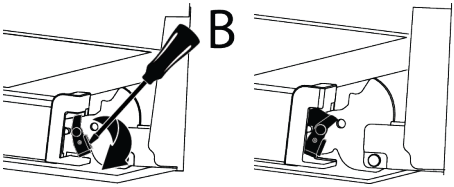
A sütő ajtaját és az ajtóüvegeket eltávolíthatja a tisztításhoz. Az ajtók és ablakok eltávolítását a "**A sütőajtó eltávolítása**" és "**Az ajtó belső üvegének eltávolítása**" című fejezetek ismertetik. Miután eltávolította az ajtó belső üvegeit, tisztítsa meg azokat mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőüvegen esetlegesen képződő vízkőmaradványok esetén törölje át az üveget ecettel, majd öblítse le.

A sütőajtó eltávolítása

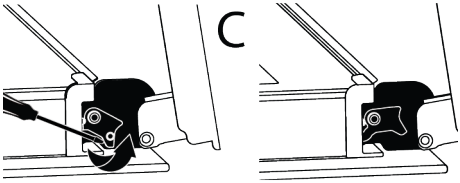
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.
3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.
4. (A) típusú zsanér a normál ajtótípusoknál található.



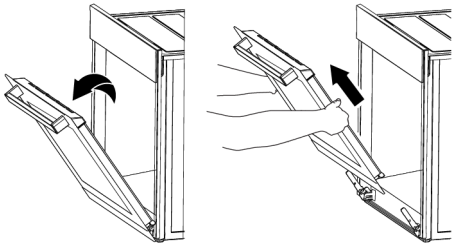
5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtótípusoknál található.



6. a (C) típusú zsanér puhán nyíló/záródó ajtótípusoknál található.



7. Állítsa a sütő ajtaját félig nyitott állásba.



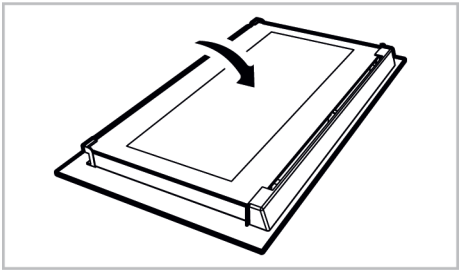
8. Húzza felfelé az eltávolított ajtót, hogy kioldja azt a jobb és a bal zsanérból, és vegye ki.

Az ajtó visszahelyezéséhez az eltávolításkor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig. Az ajtó felszerelésekor ügyeljen arra, hogy a zsanéraljzaton lévő klipszek záródjanak.

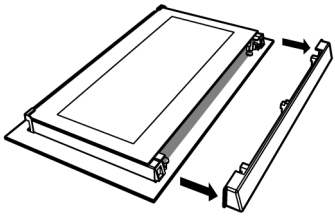
9.8 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék elülső ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

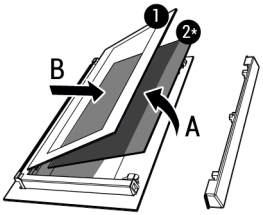
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Távolítsa el az elülső ajtó felső részéhez rögzített műanyag alkatrészt úgy, hogy magához húzza.



3. Az ábrán látható módon óvatosan emelje fel a legbelső üveget (1) az **"A"** irányába, majd a **"B"** irányába húzva vegye ki.



1 Legbelső üveg

2* Belső üveg (előfordulhat, hogy az Ön termékéhez nem áll rendelkezésre)

4. Ha a terméknek van belső üvege (2), ismételje meg ugyanezt a folyamatot annak leválasztásához (2).
5. Az ajtó átcsoportosításának első lépése a belső üveg visszaszerelése (2). Helyezze az üveg ferde szélét úgy, hogy az találkozzon a műanyag nyílás ferde szélével. (Ha a termék belső üveggel rendelkezik). A belső üveget (2) a legbelső üveghez (1) legközelebbi műanyag nyíláshoz kell rögzíteni.
6. A legbelső üveg (1) rögzítése során ügyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott oldala a második belső üvegre kerüljön. Nagyon fontos, hogy a legbelső üveg (1) alsó sarkait úgy helyezze el, hogy azok találkozzanak az alsó műanyag nyílásokkal.
7. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg "kattanó" hangot nem hall.

9.9 A sütőlámpa tisztítása

Abban az esetben, ha a sütőtérben lévő sütőlámpa üvegajtója szennyeződik; tisztítsa meg mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőlámpa meghibásodása esetén a sütőlámpát a következő szakaszok szerint cserélheti ki.

A sütőlámpa cseréje

Általános információk

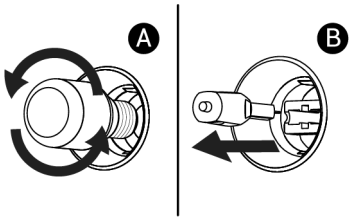
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg, amíg a sütő kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ez a sütő 40 W-nál kisebb teljesítményű, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű izzólámpával vagy 60 W-nál kisebb teljesítményű, G9-es foglalatú halogénlámpával működik. A lámpák 300 °C feletti hőmérsékleten történő működésre alkalmasak. A sütőlámpák a hivatalos szervizektől vagy az engedéllyel rendelkező technikusoktól szerezhetők be. Ez a termék G energiaosztályú lámpát tartalmaz.
- A lámpa helyzete eltérhet az ábrán láthatótól.
- A termékben használt lámpa nem alkalmas otthoni helyiségek világítására. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszeripari termékek megjelenítésében.
- Az ebben a termékben használt lámpáknak ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.

Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye le az üvegfedelet az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva.



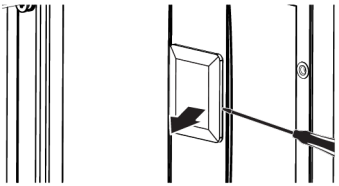
3. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



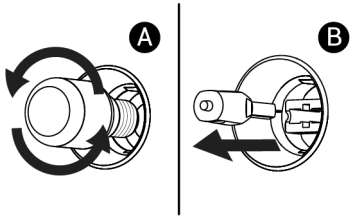
4. Szerelje vissza az üvegfedelet.

Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a drótpolcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval. Először távolítsa el a csavart, ha van csavar a termék négyzet alakú lámpáján.
4. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



5. Szerelje vissza az üvegfedelet és a drótpolcokat.

10 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

A sütő működése közben gőz keletkezik.

- Normális, hogy működés közben gőz jelenik meg. >>> Ez nem hiba.

Főzés közben vízcseppek jelennek meg

- A főzés során keletkező gőz a terméken kívüli hideg felületekkel érintkezve lecsapódik, és vízcseppeket képezhet. >>> Ez nem hiba.

A termék melegedése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.

- A fém alkatrészek melegítéskor kitágulhatnak és hangokat adhatnak ki. >>> Ez nem hiba.

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.

A sütő lámpája nem világít.

- A sütő lámpája meghibásodhatott. >>> Cserélje ki a sütő lámpáját.

- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy a sütő nincs beállítva egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre. >>> Állítsa be a sütőt egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.
- Az időzítővel ellátott modellek esetében az idő nincs beállítva. >>> Állítsa be az időt.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

Nincs gyújtó szikra.

- Nincs áram. > > > Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban.
- Az idő beállítása nem történt meg. > > > Állítsa be az időt.

Nincs gáz.

- A fő gázszelep zárva van. > > > Nyissa ki a gázszelepet.
- A gázcső hajlított. > > > Szerelje be megfelelően a gázcsövet.

(Időzítővel rendelkező modellek esetén) Az időzítő kijelzője villog, vagy az időzítő szimbólum nyitva maradt.

- Korábban áramszünet volt. >>> Állítsa be az időt / Kapcsolja ki a termék funkciógombjait, és ismét állítsa a kívánt pozícióba.

További információk a használati útmutatóhoz:	Műszaki információk a 2023/826 EU-rendelet szerinti alacsony fogyasztású üzemmódokról	
Mód	ÁRAMFOGYASZTÁS (WATT)	IDŐSZAK (PERC)*
Le	-	-
Készenlétben lévő	-	-
Készenléti üzemmód információs vagy állapotkijelzéssel	0,8	20
Hálózati készenlét	-	-

*: Az az időtartam, amely után a berendezés automatikusan készenléti, kikapcsolt vagy hálózati készenléti állapotba kerül percekben, percekre kerekítve.