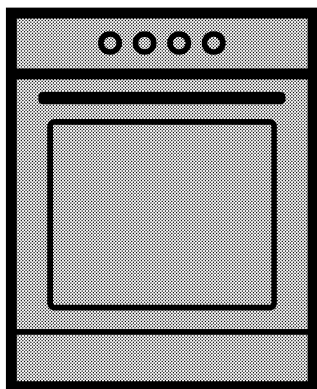


Oven

User manual



CSG 42001 FW

EN | HU

585.3004.72/R.AA/12.09.2019
7753283814

Please read this user manual first!

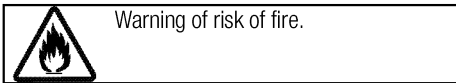
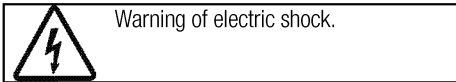
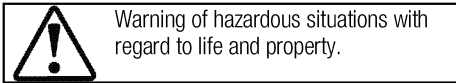
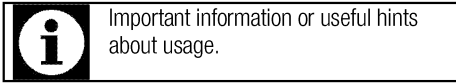
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Safety when working with gas.....	4
Product safety	6
Intended use	8
Safety for children.....	8
Disposing of the old product	8
Package information	8
Future Transportation.....	8

2 General information 9

Overview	9
Package contents	10
Technical specifications	11
Injector table	11

3 Installation 12

Before installation	12
Installation and connection	13

4 Preparation 16

Tips for saving energy	16
Initial use.....	16
First cleaning of the appliance	16
Initial heating.....	16

5 How to use the hob 17

General information about cooking	17
Using the hobs	17

6 How to operate the oven 19

General information on baking, roasting.....	19
How to use the gas oven.....	19
Cooking times table.....	20

7 Maintenance and care 21

General information	21
Cleaning the hob.....	21
Cleaning the control panel	21
Cleaning the oven	22
Removing the oven door	22
Removing the door inner glass.....	23

8 Troubleshooting 24

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

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

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

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and

gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 12*
- CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

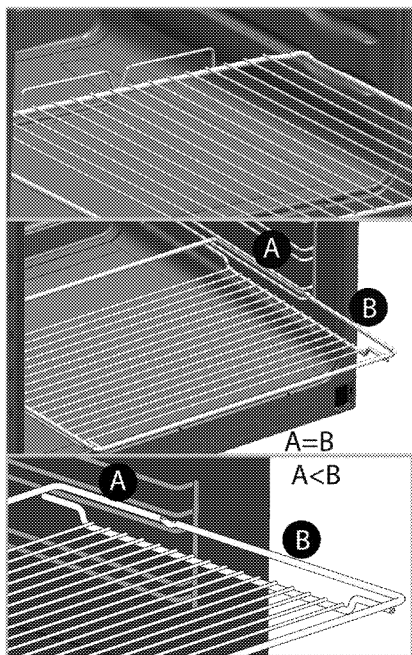
What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.

- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Product safety

- **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 shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the

baking paper directly on the base of the oven.

- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down.
Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.

- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Package information

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

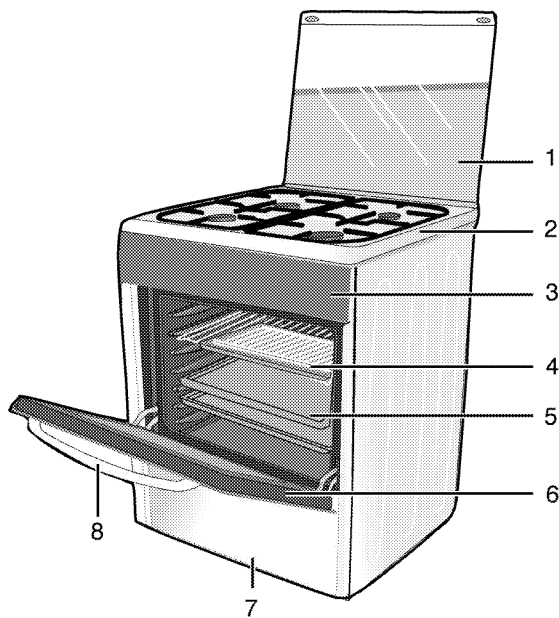
Future Transportation

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

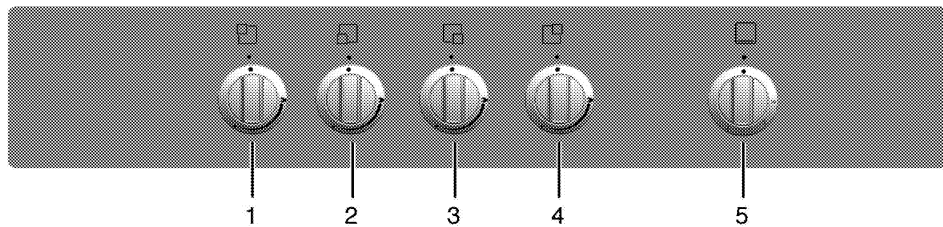
	Do not place any objects onto the product and move it in upright position.
	Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|------------|
| 1 | Top lid | 5 | Tray |
| 2 | Burner plate | 6 | Front door |
| 3 | Control panel | 7 | Lower part |
| 4 | Wire shelf | 8 | Handle |



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Normal burner Rear left |
| 2 | Auxiliary burner Front left |
| 3 | Rapid burner Front right |
| 4 | Normal burner Rear right |
| 5 | Oven knob |

Package contents

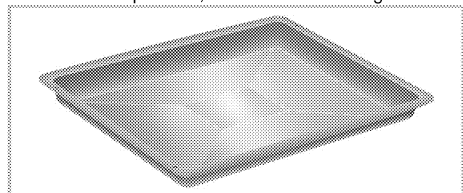


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

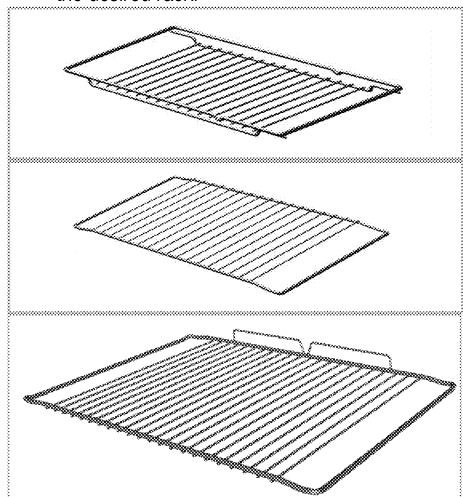
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Wire grill**

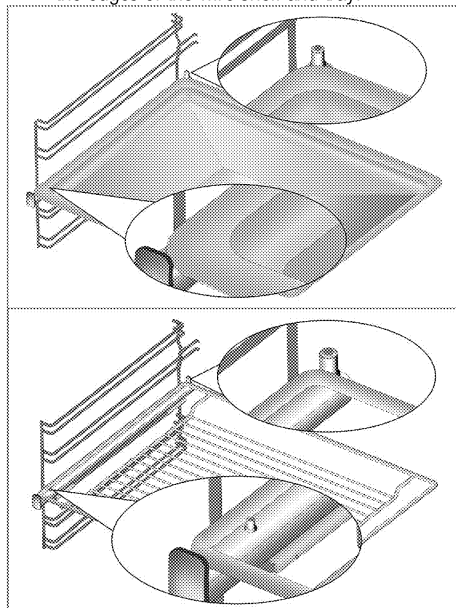
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/500 mm
Category of gas product	Cat I 2 H
Gas type / pressure	NG G 20/25 mbar
Total gas consumption	9.5 kW
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2 kW
Front left	Auxiliary burner
Power	1 kW
Front right	Rapid burner
Power	2.5 kW
Rear right	Normal burner
Power	2 kW
OVEN	
Main oven	Gas oven
Gas consumption of oven	2 kW

 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.

Injector table

Position hob zone	2 kW Rear left	1 kW Front left	2.5 kW Front right	2 kW Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 20/25 mbar	97	68	120	97
Gas type / Gas pressure		Gas oven		
G 20/25 mbar		105		

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

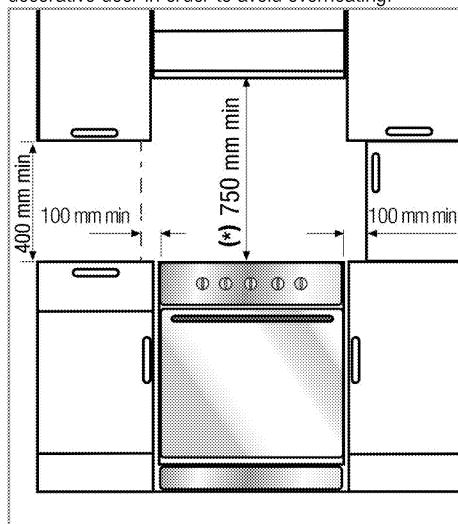
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

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

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

If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base. The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

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 (cm ²)
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 outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable 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 floorcoverings 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 20m³.

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

Installation and connection

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



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

- Carry the product with at least two persons.

- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



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

Gas connection



DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence. Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs! Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.



DANGER:

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

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

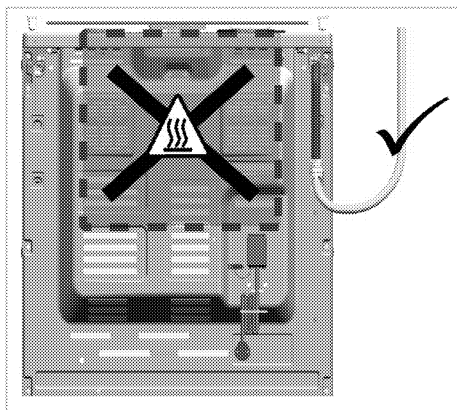


Your product is equipped for natural gas (NG).

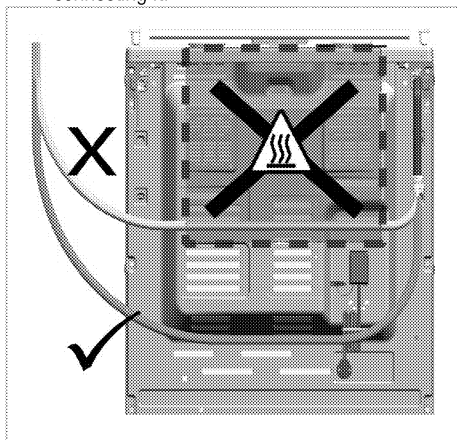
- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product.
- Gas connection of your product will be performed by the authorised service.
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be sealed with a blind plug. The blind plug will be removed during connection and your product will be connected by means of a flat connection device (sleeve).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised service for the related conversion procedure.

If your product has only one gas outlet;

- Before connecting the gas hose, make sure that the gas hose outlet at the back of the product is on the same side of the product as the natural gas valve.

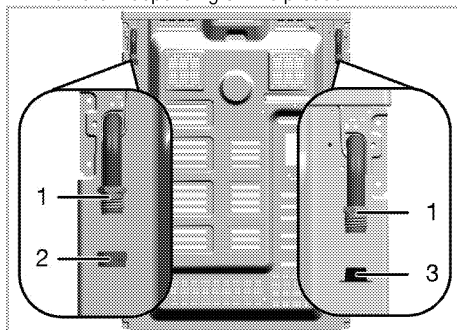


- If the gas hose outlet and the natural gas valve do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



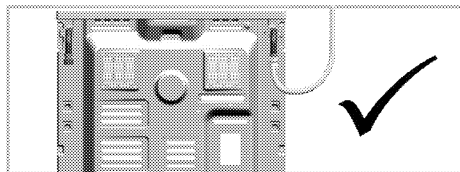
If your product has two gas outlets;

- One of the two outlets is sealed with a blind plug and the other one with a plastic plug. Locations of the blind plug and plastic plug may be different depending on the product.

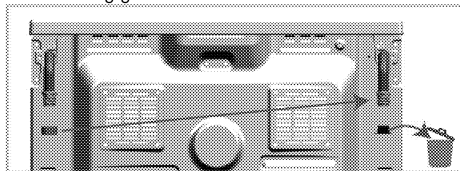


- 1 Gas hose outlet
- 2 Blind plug
- 3 Plastic plug

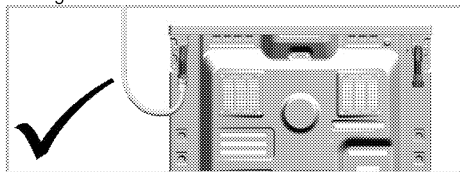
- Before gas connection, make sure that the natural gas valve and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the natural gas valve and the gas hose outlet sealed with plastic plug face on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- If the natural gas valve and the gas hose sealed with blind plug face on the same side, remove and dispose the plastic plug. Take out the blind plug and close the gas hose outlet where gas connection will not be made with a new (unused) sealing gasket.



- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the natural gas valve.



Risk of fire:

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 the authorised service provider only.
- Gas connection of the product must definitely be made through the gas hose outlet near the natural gas valve.
- Plastic plug must be disposed, and the gas hose outlet that will not be used must be sealed with the blind plug.

- When closing the gas hose outlet that will not be used, you must definitely use a new and unused sealing gasket.



DANGER:

The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts 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.



DANGER:

The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

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.
- **If your product has two gas hose outlets,** make sure that the unused gas outlet is sealed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to

check for gas leaks. Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection again.

- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.



Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**
Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced. For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.
3. 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.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

1. Remove all packaging materials.

2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven, page 19*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven, page 19*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



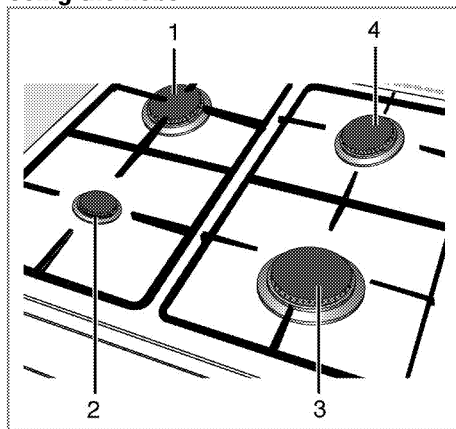
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

Gas cooking

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

Using the hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
- 2 Auxiliary burner 12-16cm
- 3 Rapid burner 20-22 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



WARNING

Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.

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

Igniting the gas burners

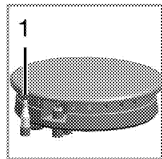
Burner is not equipped with automatic ignition. Use a lighter or match.

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
3. Ignite the hob with lighter.
4. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

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

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



1. Gas shut off safety

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

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



DANGER:

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.

Wait at least 1 minute before trying again.

There is the risk of gas accumulation and explosion!

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting



WARNING

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



DANGER:

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

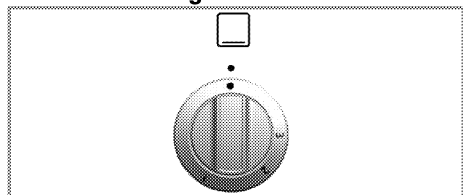
Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

How to use the gas oven

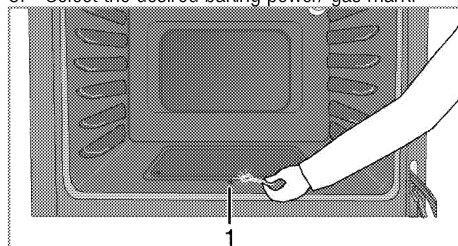


The gas oven is operated by the gas oven control knob. In off position (top) the gas supply is Off.

Switch on the gas oven

The gas oven is ignited with a gas lighter.

1. Open oven door.
 2. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.
 3. Ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.
 4. Keep the burner control pressed for 3 to 5 seconds.
- » Be sure that gas has ignited and flame is present.
5. Keep the burner control pressed for another 3 to 5 seconds.
 6. Select the desired baking power/ gas mark.



1 Ignition control hole



DANGER:

There is the risk of gas compression and explosion!
Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

Switch off the gas oven

1. Turn gas oven control knob to off position (top).
Gas level temperature chart

Gas level	1	2	3
°C			

Cooking times table



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



Maximum load capacity of oven tray: 4 kg (8.8 lb).



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

Stand dishes on a baking sheet to prevent spillages onto oven base and help keep oven clean.

Baking and roasting

Food	Accessory to use	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4...5	1	25...30 min.
Fruit tart	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4...5	1	25...35 min.
Pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Cookies	Standard tray**	10 min.	4...5	1	25...35 min.
Pastry	Standard tray**	10 min.	5	1	35...45 min.
Cake	Cake mold on wire grill***	10 min.	3	1	30...40 min.
Biscuits	Standard tray**	—	4...5	1	20...30 min.
Roast lamb	Standard tray**	10 min.	4...5	1	35...45 min.per 450 g + 30 min.
Roast Beef	Standard tray**	10 min.	2	1	50...60 min.per 450 g + 30 min.
Turkey	Standard tray**	10 min.	3...4	1	50...60 min.per 450 g + 30 min.
Poultry	Standard tray**	10 min.	3...4	1	30...40 min.per 450 g + 25 min.
Casseroles	Standard tray**	—	4	1	90...120 min. ^s
Fish	Standard tray**	10 min.	3	1	35...45 min.
Macaroni	Standard tray**	10 min.	3...4	1	35...40 min.
Victoria sandwich	Standard tray**	10 min.	3	1	22...28 min.

* at control knob position 2 / ^s depending on quantity / # depending on size

** These accessories may not be supplied with the product.

*** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

7 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the hob

Cleaning the burner

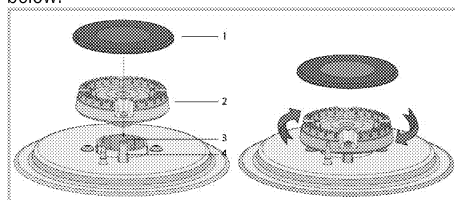
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.

Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in products with igniter)

1. 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.
2. Place the burner cap on the burner head.

Cleaning the control panel

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



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

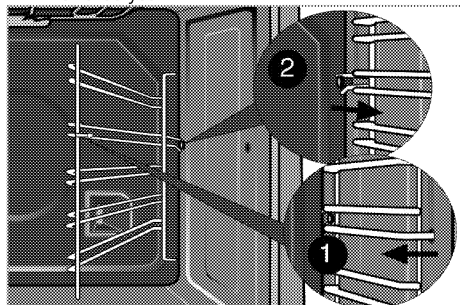
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

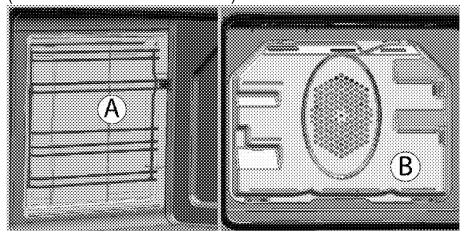
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



Clean oven door

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

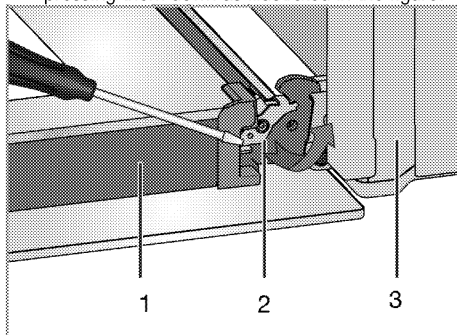


Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

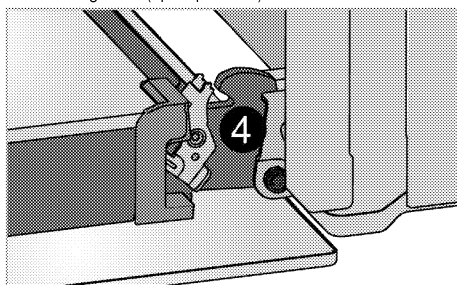
Removing the oven door

1. Open the front door (1).

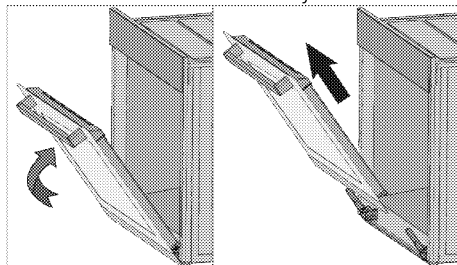
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



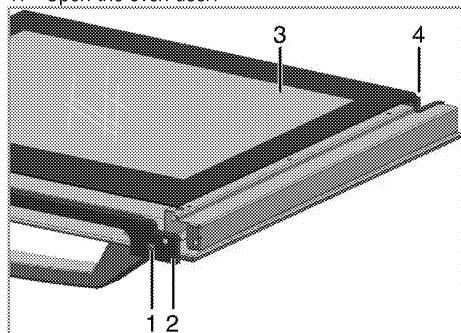
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

1. Open the oven door.



1 Screw

- 2 Profile
 - 3 Inner glass pane
 - 4 Plastic slot
2. Take out the screw(1) with a screwdriver
 3. Take out the profile (2) than hold up to inner glass (3).
 4. Then group the door again, put the glass pane (3) to the plastic slots (4) and group the profile.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

There is no gas.

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

Burners are not burning properly or at all.

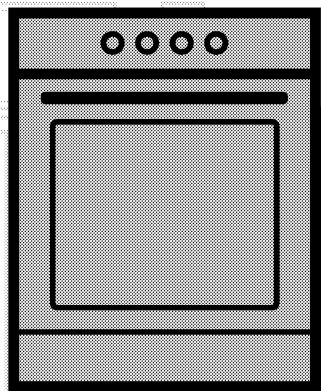
- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*



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

Sütő

Használati útmutató



HU

beko

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

Kedves Vásárlónk!

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

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

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

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



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

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések	4
Általános biztonsági utasítások	4
Biztonsági tudnivalók gázzal való munkához.....	5
Termékbiztonság	6
Rendeltetés	8
Biztonsági előírások gyermekekre nézve.....	8
A csomagolóanyag kidobása.....	9
A régi termék leselejtezése.....	9
2 Általános tájékoztató	10
Áttekintés.....	10
A csomag tartalma.....	11
Műszaki adatok.....	12
Injektor táblázat	12
3 Beszerelés	13
Üzembe helyezés előtt.....	13
Üzembe helyezés és csatlakoztatás.....	14
4 Elkészítés	17
Energiatakarékossági tippek	17
Első használat.....	17
A készülék első tisztítása.....	17
Első bekapcsolás	17
5 A főzőlap használata	18
A főzőessel kapcsolatos általános információk	18
A főzőlapok használata	18
6 A sütő működtetése	20
Általános információ sütésről, roston sütésről.....	20
A gázsütő használata.....	20
Sütési időtáblázat	21
7 Karbantartás és tisztítás	22
Általános tájékoztató.....	22
A főzőlap tisztítása	22
A vezérlőpult tisztítása	22
A sütő tisztítása.....	22
A sütő ajtajának eltávolítása.....	23
Az ajtó belső üvegének eltávolítása.....	24
8 Hibaelhárítás	25

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

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

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.

Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.

- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.

Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Soha ne helyezze a terméket szőnyegre. Ellenkező esetben a termék alatt lévő légáramlás megszűnik, mely az elektromos alkatrészek túlmelegedését eredményezheti. Ez a termék meghibásodását okozhatja.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Biztonsági tudnivalók gázzal való munkához

- A gázüzemű berendezéseken csak szakképzett, engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Beszerelés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatás feltételei (nyomás és a gáz típusa), valamint a berendezés beállítása kompatibilisek legyenek.
- A berendezés nem csatlakozik égéstermék elvezető eszközhöz. A berendezés nem csatlakozik égéstermék elvezető eszközhöz. Beszerelését és csatlakoztatását az érvényben lévő beszerelési szabályozások szerint kell elvégezni. Különösen figyeljen a szellőzéssel kapcsolatos követelményekre, lásd *Üzembe helyezés előtt, oldal 13*
- VIGYÁZAT: A gázüzemű sütő használatakor hő, nedvesség és égéstermékek keletkeznek az adott helyiségben. Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését, különösen, ha a készülék használatban van: tartsa nyitva a természetes szellőző nyílásokat, vagy szereljen fel egy mechanikus szellőztető berendezést (mechanikus elszívó). A berendezés huzamosabb ideig tartó intenzív használata esetén lehet, hogy nagyobb mértékű szellőztetésre van szükség.
- A gázüzemű berendezések és rendszerek megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni kell. A szabályozót, a tömlőt és annak rögzítőit rendszeres időközönként kell ellenőrizni és szükség esetén a gyártó által megadott időközönként cserélni kell őket.
- A gázégőket rendszeresen tisztítsa. A lángnak kéknek kell lennie, és egyenletesen kell égnie.
- A terméket csak egy megfelelően beállított, működőképes szén-monoxid-érzékelővel ellátott helyiségben használja. Győződjön meg arról, hogy a szén-monoxid-érzékelő kifogástalanul működik-e, tartsa karban rendszeresen. A szén-monoxid-érzékelőt a terméktől legfeljebb 2 méter távolságban szerelje be.
- A gázberendezések esetében szükséges a megfelelő égés. Ha az égés nem megfelelő, az szénmonoxid (CO) keletkezéséhez vezethet. A szénmonoxid színtelen, szagtalan és rendkívül mérgező gáz, amely még kis adagokban is halálos.
- A helyi gázszolgáltatótól kérje el a vészhelyzetben hívható telefonszámokat és a gázszag esetén szükséges biztonsági intézkedések listáját.

Mit tegyen, ha gázszagot érez

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

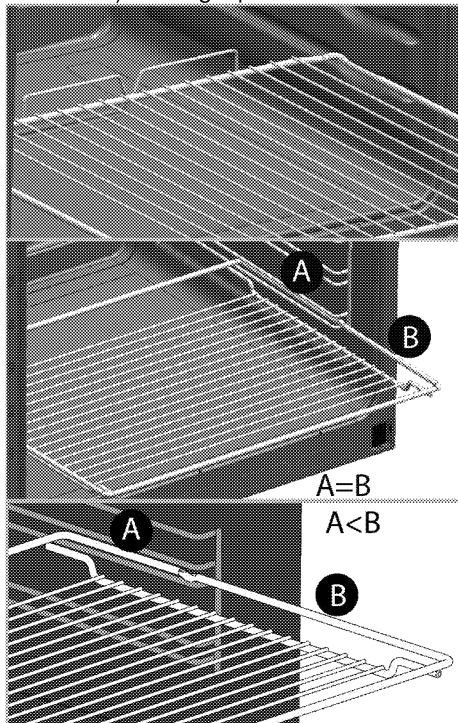
Termékbiztonság

- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol

magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.

- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttésüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemmlő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.) A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcát megfelelően

helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcát csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe.

Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.

- Soha ne zárja le a felső fedelet mielőtt a főzőlap vagy az égőfej kihűlne.
A sütő hátsó és belső részein létrejövő szivárgás érdekében felnyitás előtt mindig törölje szárazra a felső fedelet.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.
- A készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne álljon semmiféle talapzaton vagy emelvényen.
- FIGYELEM: Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

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

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villanypalack és/vagy gázzal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszanak azzal.
- Kiegészítő védőegység is kapható, mely a sütőajtó érintésétől véd. Ezt az egységet akkor kell felszerelni, ha a sütő környékén kisgyermek is jelen van.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A csomagolóanyag kidobása

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

A régi termék leselejtezése

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



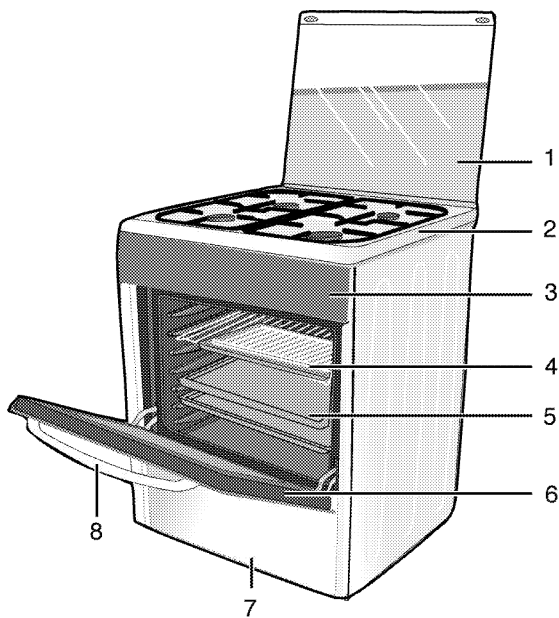
Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.



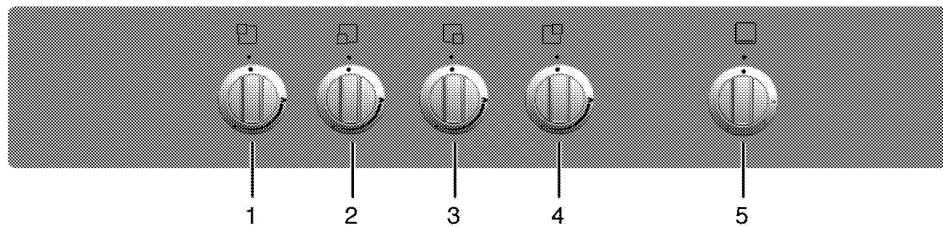
Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- | | | | |
|---|--------------|---|-------------|
| 1 | Fedél | 5 | Tálca |
| 2 | Főzőmező | 6 | Elülső ajtó |
| 3 | Vezérlőpanel | 7 | Alsó rész |
| 4 | Sütőrács | 8 | Fogó |



- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Normál égő Bal hátulsó |
| 2 | Kiegészítő égő Bal elülső |
| 3 | Gyors égő Jobb elülső |
| 4 | Normál égő Jobb hátulsó |
| 5 | Sütő gomb |

A csomag tartalma

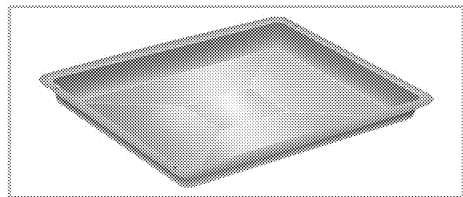


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. **Használati útmutató**

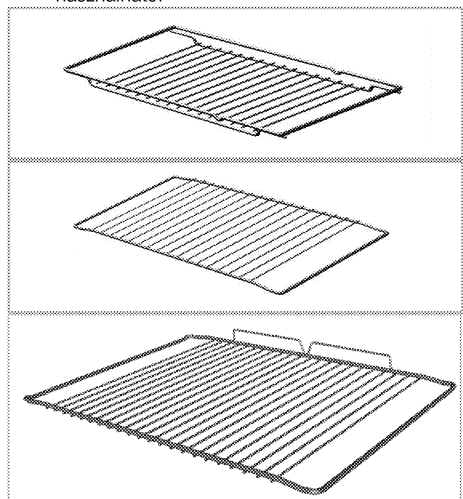
2. **Hagyományos tálca**

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és sültetekhez használható.



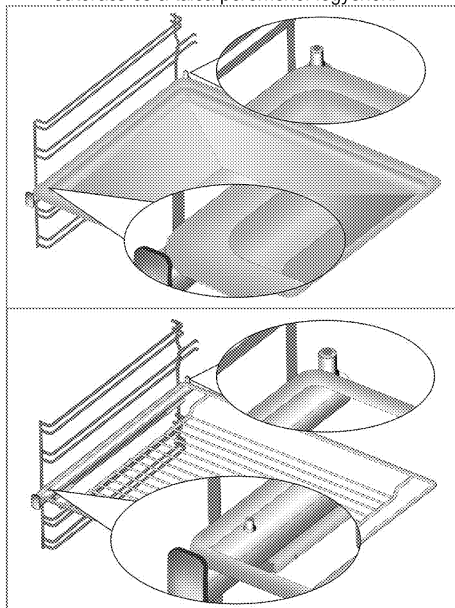
3. **Grillrács**

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



4. **A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra**
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé. Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



Műszaki adatok

ÁLTALÁNOS	
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	850 mm/500 mm/500 mm
A gáztermék kategóriája	Cat I 2 H
Gáz típusa/nyomás	NG G 20/25 mbar
Összes gázfogyasztás	9.5 kW
HOB	
Gázrőzsák	
Bal hátulsó	Normál égő
Teljesítmény	2 kW
Bal előlő	Kiegészítő égő
Teljesítmény	1 kW
Jobb előlő	Gyors égő
Teljesítmény	2.5 kW
Jobb hátulsó	Normál égő
Teljesítmény	2 kW
SÜTŐ	
Fő sütő	Gázsütő
A sütő gázfogyasztása	2 kW



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



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



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

Injektor táblázat

A főzőlap beállítása	2 kW Bal hátulsó	1 kW Bal előlő	2.5 kW Jobb előlő	2 kW Jobb hátulsó
Gáz típusa/gáznyomás				
G 20/25 mbar	97	68	120	97
Gáz típusa/gáznyomás	Gázsütő			
G 20/25 mbar	105			

3 Beszerelés

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

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



VESZÉLY:

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

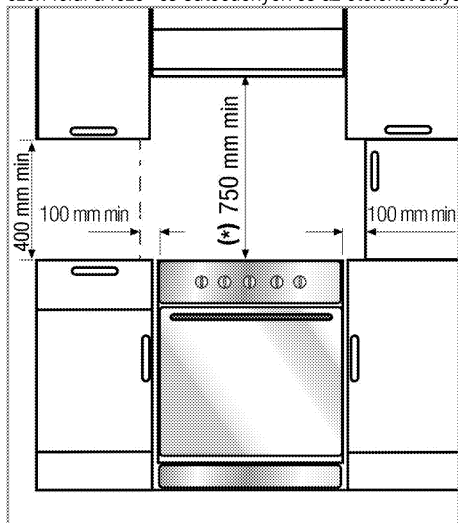


VESZÉLY:

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

Üzembe helyezés előtt

Győződjön meg róla, hogy a készülék alatt a levegőnyílások szabadon vannak, ajánljuk, hogy a készüléket szilárd talajon tárolja, hogy lábai ne süllyedjenek szőnyeg vagy puha padlózat felületére. A konyha padlójának el kell bírnia készülék súlyát és ezen felül a főző- és sütőedények és az ételeket súlyát.



- Bármely oldali szekrénnel is használható, de a minimum 400 mm sütőlap feletti távolság

megtartásához hagyjon 65mm helyet a készülék és a fal, válaszfal vagy magas konyhaszekrény között.

- Szabadonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm).
- A készülék első osztályba tartozó eszköz, tehát a hátulsó, **egyetlen alkalmas** oldalával kell elhelyezni a konyhafal, bútor vagy egyéb berendezés mellett. Bútor vagy egyéb felszerelés, mely a **másik** oldalán kap helyet, csak azonos vagy kisebb méretű lehet.
- A készülék mellett elhelyezett minden készüléknek hőállónak kell lennie (min. 100 °C).

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 szellőzőtégla vagy páraelszívó csatorna nyílása, stb.

Teljes gázfogyasztás (kW)	A szellőzőnyílás minimális mérete (cm ²)
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 szellőzőési követelményeknek. Emellett követni kell a megfelelő építési előírásokat is.

Ha egy szoba vagy belső terület több, mint egy gázkészülék tartalmaz, további szellőzői lehetőséget kell biztosítani a fenti táblázat által meghatározott követelményen 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, hálósobában is el lehet helyezni de olyan helyiségben nem, ahol fürdőkád vagy zuhany van. Ne helyezze a tűzhelyet 20 négyzetméternél kisebb méretű hálósobába.³

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

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

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



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

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



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

Raccordement au gaz



VESZÉLY:

A terméket csak hivatalos vagy szakképzett személy csatlakoztathatja a gázforrásra.

A nem megfelelő javítások robbanás vagy gázmérgezés veszélyét hordozhatják magukban!

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



VESZÉLY:

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

Robbanásveszély áll fenn!

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

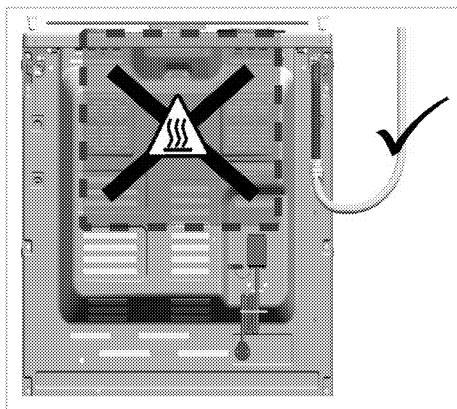


A termék földgázzal használható.

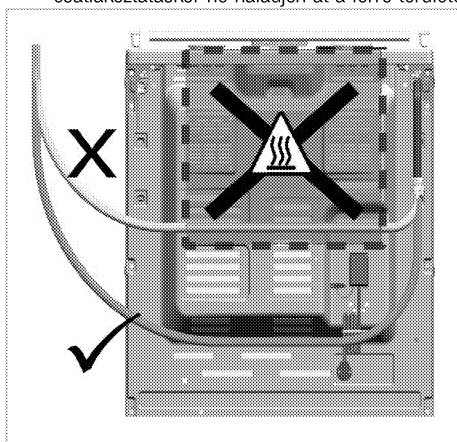
- A készülék üzembe helyezése előtt megfelelően elő kell készíteni a földgáz csatlakozását az összeszerelésre.
- A készülék földgázra történő csatlakoztatását az illetékes szerviz fogja elvégezni.
- A földgáz kivezető nyílásának rugalmas csőhöz kell csatlakoznia, a cső végét pedig dugasszal kell tömíteni. A csatlakoztatás során eltávolítják a dugaszt, és a készülék egy egyenes csatlakozóeszköz (karmentyű) segítségével lesz csatlakoztatva.
- Győződjön meg róla, hogy a földgáz szelep hozzáférhető.
- Ha a későbbiekben más típusú gázzal kívánja használni a készüléket, keresse fel a hivatalos szervizt az átalakítás miatt.

Ha a készüléken csak egy gázkivezetés van;

- A gáztömlő csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a készülék hátán lévő gáztömlő-kivezetés ugyanazon az oldalon van, mint a földgáz szelepe.

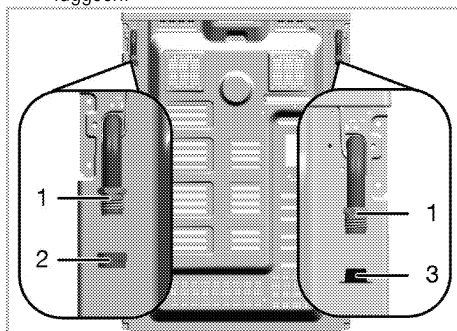


- Ha a gáztömlő-kivezetés és a földgáz szelepe nem ugyanazon az oldalon vannak, gondoskodjon róla, hogy a tömlő csatlakoztatáskor ne haladjon át a forró területen.



Ha a készüléken két gázkivezetés van;

- A két kivezetés egyike dugasszal, a másik pedig műanyag dugóval van tömítve. A dugasz és a műanyag dugó helye eltérhet a készüléktől függően.

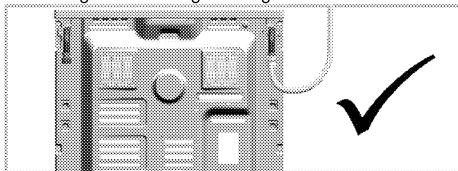


1 Gáztömlő kivezetés

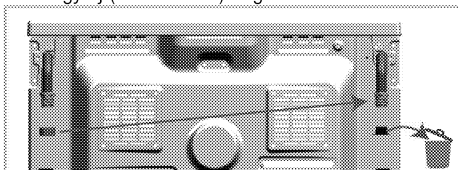
2 Dugasz

3 Műanyag dugó

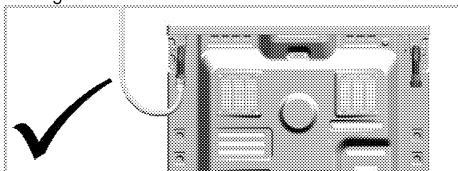
- A gáz csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a földgázszelep és a készülék gázhoz csatlakoztatandó gáztömlő-kivezetése ugyanazon az oldalon van.
- Ha a földgázszelep és a műanyag dugóval tömített gáztömlő-kivezetés nem ugyanarra az oldalra néz, akkor az alábbi ábrának megfelelően végezze a gáz csatlakoztatását.



- Ha a földgázszelep és a dugasszal tömített gáztömlő-kivezetés ugyanarra az oldalra néz, akkor vegye ki és távolítsa el a műanyag dugót. Vegye ki a dugaszt, és zárja le azt a gáztömlő-kivezetést, ahova nem lesz gáz csatlakoztatva, egy új (használatlan) szigetelő tömítéssel.



- Végezze el a gáz csatlakoztatását az alábbi ábrán látható módon a földgáz szelepe melletti gáztömlő-kivezetéshöz.



Tűzveszély:

Ha a csatlakoztatást nem az alábbi utasításoknak megfelelően végzi, fennáll a gázszivárgás és a tűz kockázata. **Vállalatunk nem tehető felelőssé az ebből eredő károkért.**

- A gáz csatlakoztatását csak az illetékes szolgáltató végezheti.
- A készülék gázhoz történő csatlakoztatását mindenképpen a földgázszelep melletti gáztömlő-kivezetésen keresztül kell végezni.
- A műanyag dugót el kell dobni, és azt a gáztömlő-kivezetést, amelyet nem fognak használni, dugasszal kell tömíteni.

- A dugasszal nem használt gáztömlő-kivezetés tömítésekor mindenképpen új, nem használt szigetelő tömítést kell használnia.



VESZÉLY:

A hajlékony gáztömlőt úgy kell csatlakoztatni, hogy ne érintse a körülötte lévő mozgó részeket, és ne szoruljon be, amikor a mozgó részek elmozdulnak.

(pl. a fiókok). Ezenkívül ne helyezze olyan helyre, ahol összenyomódhat.



VESZÉLY:

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

A sérült gázcső robbanásveszélyes lehet.

Szivárgás ellenőrzése a csatlakozási pontnál

- Győződjön meg róla, hogy a készüléken minden gomb kikapcsolt állapotban van. Győződjön meg róla, hogy a gázcsap nyitva van. Készítsen szappanhabot, és kenje be a gáztömlő csatlakozási pontját a szivárgás ellenőrzéséhez.
- A szappanos rész habzik, ha szivárog a gáz. Ez esetben ellenőrizze újra a csatlakozást.
- **Ha a készüléknek két gáztömlő-kivezetése van,** gondoskodjon a nem használt gázkivezetés dugasszal történő tömítéséről. Készítsen szappanhabot, és kenje be a gáztömlő csatlakozási pontját a szivárgás ellenőrzéséhez.

A szappanos rész habzik, ha szivárog a gáz. Ez esetben ellenőrizze újra a dugasz csatlakozását.

- Szappan helyett a kereskedelemben kapható spray-t is használhat a gázszivárgás ellenőrzésére.



Soha ne használjon gyufát vagy öngyújtót gázszivárgás ellenőrzéséhez.

- Tolja a készüléket a konyha falához.
- **A sütő lábainak beállítása**
A használat során fellépő rezgések az edények mozgását okozhatják. A veszélyes helyzetek a termék kiegyensúlyozásával és vízszintes helyzetésével elkerülhetők.
A saját biztonsága érdekében kérjük, a lábak állján található csavarok jobbra és balra történő forgatásával szüntesse be a készüléket, és a szintet a munkalap szintjébe állítsa be.

Utolsó ellenőrzés

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



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

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

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

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

Első használat

A készülék első tisztítása



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

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.

2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak!
A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!
Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Gázsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a gázsütőt a legmagasabb lángra, lásd *A gázsütő használata, oldal 20*.
4. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
5. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *A gázsütő használata, oldal 20*



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A főzőlap használata

A főzéssel kapcsolatos általános információk



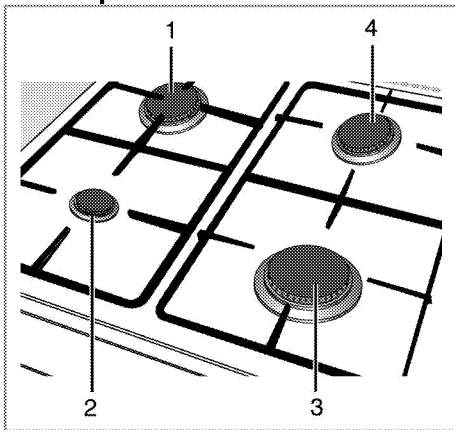
Maximum az edény egyharmadát töltsön olajjal. Olaj melegítésekor soha ne hagyja azt őrízetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja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

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

Gázon történő főzés

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

A főzőlapok használata



- 1 Normál égő 18-20 cm
- 2 Kiegészítő égő 12-16cm
- 3 Gyors égő 20-22 cm
- 4 Normál égő 18-20 cm megtalálható az égőknek megfelelő méretű edények átmérőjének listája.



FIGYELMEZTETÉS

Nemojte upotrebljavati posude većih dimenzija od prethodno navedenih. Upotreba većeg posuda može prouzročiti trovanje ugljičnim dioksidom te pregrijavanje susjednih površina i kontrolnih gumba. Upotreba manjeg posuda može uzrokovati opekline.

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

A gázégők begyújtása

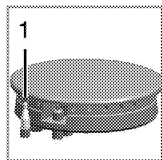
A gázégők nem rendelkeznek automatikus gyújtással. Használjon gázgyújtót vagy gyufát.

1. A begyújtás közben tartsa lenyomva a gombot.
2. Forgassa el jobbra, a nagy láng szimbólum irányába.
3. Egy gázgyújtó segítségével gyújtsa be a tűzhelyet.
4. Állítsa be a kívánt főzési teljesítményt.

A gázégők kikapcsolása

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

Gázelzáró biztonsági rendszer (termikus komponenssel rendelkező modellek esetén)



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

1. A gáz biztonságos elzárása

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



VESZÉLY:

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

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

6 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe éltet tesz be, vagy éltet vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



VESZÉLY:

A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozik. A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

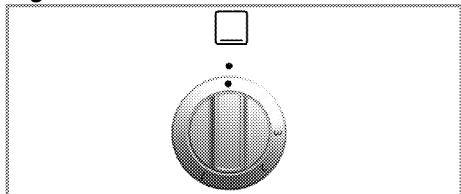
Tipppek sütéshez

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

Tipppek roston sütéshez

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

A gázsütő használata

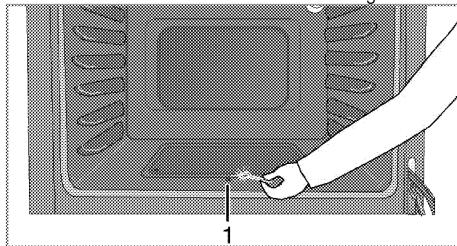


a gázsütő a vezérlőgombjával működtethető. Kikapcsolt állapotban (felső) a gázellátás le van zárva.

Kapcsolja be a sütőt

A sütőt a gázgyújtóval lehet begyújtani.

1. Nyissa ki a sütőajtót.
2. Tartsa a grill szabályozógombot lenyomva és fordítsa **az óramutató járásával ellentétes irányba**.
3. Gyújtsa meg a gázt a gázgyújtó segítségével a szabályozó nyílásból.
4. Tartsa lenyomva az égő szabályozógombot kb. 3-5 másodpercig.
» Győződjön meg róla, hogy a gáz begyulladt és a láng megjelent.
5. Tartsa lenyomva az égő szabályozógombot kb. 3-5 másodpercig.
6. Válassza ki a kívánt sütési fokozatot / gázsztint.



- 1 Gyújtásszabályozó nyílás



VESZÉLY:

Gáz kompresszió és robbanásveszély! Ne folytassa a begyújtást 15 másodpercnél tovább. Ha az égő nem gyullad be 15 másodperc alatt, kapcsolja ki a gombot és várjon egy percet. Szellőztesse a ki a szobát, mielőtt ismét megpróbálja begyújtani az égőt. Gáz kompresszió és robbanásveszély!

Kapcsolja ki a sütőt

1. Fordítsa a sütő szabályozógombot kikapcsolt állásba (felső).

Gázfokozatok:

Gázfokozat	1	2	3
°C			

Sütési időtáblázat



Az első sín a sütő **alsó** sínje.



A sütőtálca maximális terhelhetősége: 4 kg (8,8 font).



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

Helyezze az ételt sütőpapírra a szennyeződések elkerülése és a sütő tisztán tartása érdekében.

Sütés és roston sütés

Élelmiszer	Használható kiegészítők	Előmelegítés *	Sütési szint	Szabályozógomb helyzete	Sütési idő
Almás pite	20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra***	10 perc	4...5	1	25...30 perc
Gyümölcstorta	20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra***	10 perc	4...5	1	25...35 perc
Pite	20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra***	10 perc	3...4	1	30...40 perc
Aprósütemény	Hagyományos tálca**	10 perc	4...5	1	25...35 perc
Sült tészta	Hagyományos tálca**	10 perc	5	1	35...45 perc
Sütemény	Sütőforma a grillrácsra***	10 perc	3	1	30...40 perc
Keksz	Hagyományos tálca**	—	4...5	1	20...30 perc
Báránsült	Hagyományos tálca**	10 perc	4...5	1	35...45 percper 450 g + 30 perc
Marhasült	Hagyományos tálca**	10 perc	2	1	50...60 percper 450 g + 30 perc
Pulyka	Hagyományos tálca**	10 perc	3...4	1	50...60 percper 450 g + 30 perc
Szárnycs	Hagyományos tálca**	10 perc	3...4	1	30...40 percper 450 g + 25 perc
Ragu	Hagyományos tálca**	—	4	1	90...120 perc ^s
Hal	Hagyományos tálca**	10 perc	3	1	35...45 perc
Makaróni	Hagyományos tálca**	10 perc	3...4	1	35...40 perc
Victoria szendvics	Hagyományos tálca**	10 perc	3	1	22...28 perc

* az alábbi szabályozóállásban 2 / ^s mennyiségtől függően / ^s mérettől függően

** Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét.

*** Ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

7 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

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



VESZÉLY:

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



VESZÉLY:

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

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégiyenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.
- **(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**
Az üvegfelület tisztításához soha ne használjon kemény fémből készült kaparóeszközt vagy súrolószereket. Ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.



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



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

A főzőlap tisztítása

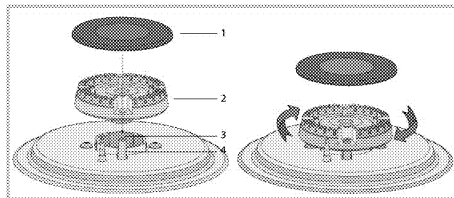
Az égő tisztítása

1. Távolítsa el az edénytartókat a főzőlapról.
2. Távolítson el minden levehető részt az égőről és szivaccsal, kevés mosogatószerrel és forró vízzel mosogassa el.

3. Tisztítsa meg az égő nem eltávolítható részeit nedves ronggyal.
4. Tisztítsa meg a gyújtógyertyát és a termikus elemet (csak a begyújtóval és termikus elemmel ellátott modelleknél) egy enyhén megnedvesített ronggyal. Ezt követően törölje szárazra egy tiszta ronggyal. Ellenőrizze, hogy a lángnyílások és a gyújtógyertya teljesen megszáradt-e.
Ellenkező esetben a begyújtás során nem keletkezik szikra.
5. A felső rácsok felszerelésekor úgy tegye fel az edénytartókat, hogy a gázégők középen legyenek.

A égő alkatrészeinek összeszerelése

Az égő megtisztítása után az alkatrészeket a lenti módon állítsa össze.



1. Égősapka
 2. Égőfej
 3. Égőkamra
 4. Gyújtógyertya (begyújtóval ellátott termékeknel)
1. Helyezze el az égőfejet úgy, hogy az áthatoljon az égő gyújtógyertyáján (4). Mozgassa meg az égőfejet jobbra és balra, hogy meggyőződjön róla, hogy megfelelően illeszkedik az égőkamrához.
 2. Helyezze az égősapkát az égőfejre.

A vezérlőpult tisztítása

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



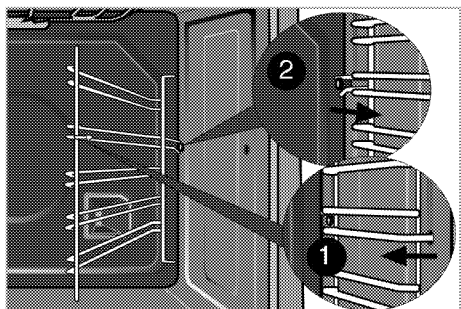
Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.
A vezérlőpanel megsérülhet!

A sütő tisztítása

Az oldalfalak tisztítása (Modellenként eltérő.)

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

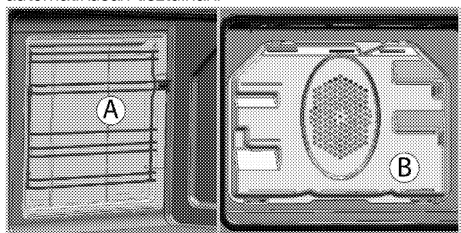
1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.



Katalitikus falak

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus falak porózus felülete a kifolyt olaj elnyelésével és konvertálásával (gőzzé és szén-dioxiddá) automatikusan tisztulnak.



A sütőajtó tisztítása

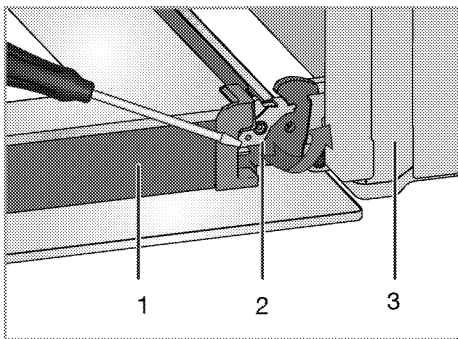
Az ajtóajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.



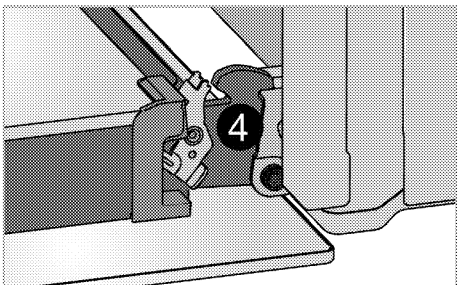
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

A sütő ajtajának eltávolítása

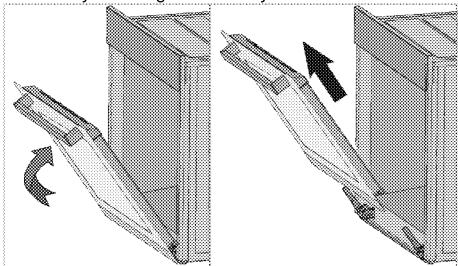
1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az előlő ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



- 1 Ajtó
- 2 Csuklós zár (zárt helyzet)
- 3 Sütő
- 4 Csuklós zár (nyitott helyzet)



3. Csukja be félig az előlő ajtót.



4. Távolítsa el az előlő ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.



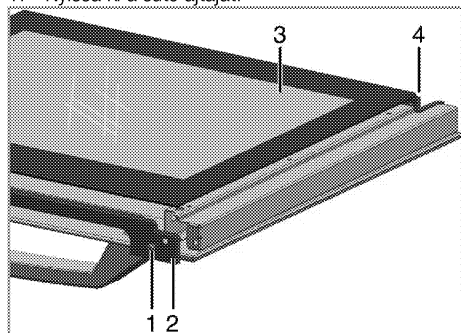
Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

Az ajtó belső üvegének eltávolítása

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



1 Csavar

2 Profil

3 Belső üvegpanel

4 Műanyag nyílás

2. Egy csavarhúzóval távolítsa el a csavart (1)

3. Távolítsa el a profilt (2), mely a belső üveget tartja (3).

4. Ezután helyezze vissza az ajtót, helyezze az üvegpanelt (3) a műanyag nyílásokra (4) és helyezze vissza a profilt.

8 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

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

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

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

Nincs gyújtószikra.

- Nincs áram. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban.*

Nincs gáz.

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

A gázégők egyáltalán nem működnek, vagy nem megfelelően működnek.

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



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

