www.elektromarkabolt.hu

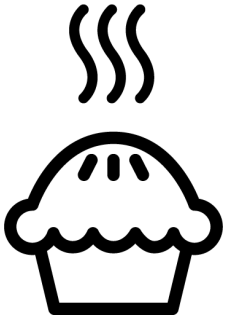
EN
HU

Oven

User Manual

Sütő

Felhasználói kézikönyv



FSM52330DWDS HU

485303063/ EN/ HU/ R.AA/ 17.02.26 15:54
7786986855

ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS ÚJRAFELDOLGOZHATÓ PAPÍR

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

www.elektromarkabolt.hu

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

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

www.elektromarkabolt.hu

EN

Table of Contents

1 Safety Instructions 4

1.1 Intended Use 4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety 4
1.3 Electrical Safety 5
1.4 Safety While Working with Gas 7
1.5 Transportation Safety 8
1.6 Installation Safety 9
1.7 Safety of Use 10
1.8 Temperature Warnings 11
1.9 Accessory Use 11
1.10 Cooking Safety 12
1.11 Maintenance and Cleaning Safety 13

2 Environmental Instructions 14

2.1 Waste Directive 14
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product 14
2.2 Package Information 14
2.3 Recommendations for Energy Saving 14

3 Your product 14

3.1 Product Introduction 15
3.1.1 Cooking unit 15
3.1.2 Hob section 15
3.2 Introduction of the oven control panel 15
3.3 Oven Operating Functions 16
3.4 Product Accessories 17
3.5 Use of Product Accessories 17
3.6 Technical Specifications 20

4 Installation 23

4.1 Right place for installation 23
4.2 Electrical connection 25
4.3 Gas connection 26
4.4 Placing the product 29
4.5 Gas Conversion 29

5 First Use 31

5.1 First Timer Setting 31
5.2 Initial Cleaning 32

6 How to use the hob 32

6.1 General information on hob usage 32
6.2 Operation of the hobs 33

7 Using the Oven 34

7.1 General Information on Using the Oven 34
7.2 Operation of the Oven Control Unit 34
7.3 Settings 36

8 General Information About Cooking 37

8.1 General Information About Baking in the Oven 37
8.1.1 Pastries and oven food 38
8.1.2 Meat, Fish and Poultry 39
8.1.3 Grill 40
8.1.4 Test foods 41

9 Maintenance and Cleaning 41

9.1 General Cleaning Information 41
9.2 Cleaning Accessories 43
9.3 Cleaning the hob 43
9.4 Cleaning the Control Panel 44
9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area) 44
9.6 Easy Steam Cleaning 44
9.7 Cleaning the Oven Door 45
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door 46
9.9 Cleaning the Oven Lamp 47

10 Troubleshooting 48

www.elektromarkabolt.hu

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

www.elektromarkabolt.hu

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:

1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

⚠ 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to

www.elektromarkabolt.hu

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas connections and/or electrical cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk

www.elektromarkabolt.hu

of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Safety While Working with Gas

- CAUTION: The use of gas cooking products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.
- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- Proper combustion is required in gas cooking products. 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. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.

www.elektromarkabolt.hu

- Gas cooking products 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 hob zones regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
- Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and control knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.
- 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 use any electrical knobs (eg lamp knob or doorbell). Do not use fixed or mobile phones.
- Open the doors and windows.
- Turn off all valves on gas cooking products 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 house.
- Warn the neighbors.
- Call the fire-brigade. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.

⚠ 1.5 Transportation Safety

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

www.elektromarkabolt.hu

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.6 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Product Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bed plate. Products must not be placed on cardboard or plastic plates.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

www.elektromarkabolt.hu

- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.
- The gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
- The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product. There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.
- Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.
- This appliance is not connected to a combustion products 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.

⚠ 1.7 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.

www.elektromarkabolt.hu

- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- Do not close the top door before the hobs have cooled down. Otherwise, the cover may crack and cause injury.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.9 Accessory Use

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section **"Use of Product Accessories"**.
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

www.elektromarkabolt.hu

1.10 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- 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 residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- 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.
- When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.

www.elektromarkabolt.hu

- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.

1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, scouring pads, dish washing wire or bleach to clean the oven front door glass and oven top door glass (if equipped). These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

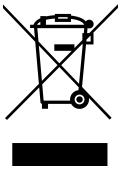
www.elektromarkabolt.hu

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

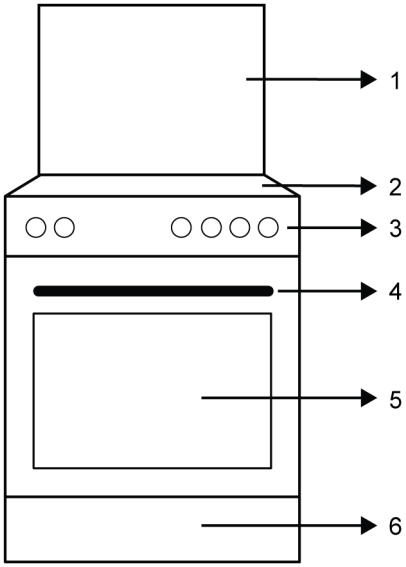
- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

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

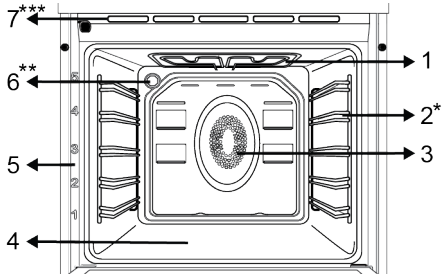
www.elektromarkabolt.hu

3.1 Product Introduction



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

3.1.1 Cooking unit



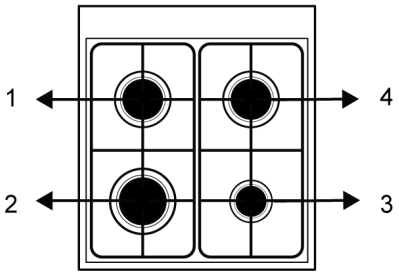
1 Upper heater
2 Wire shelves *
3 Fan motor (behind the steel plate)
4 Lower heater (under the steel plate)
5 Shelf positions
6 Lamp **
7 Ventilation holes ***

* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

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

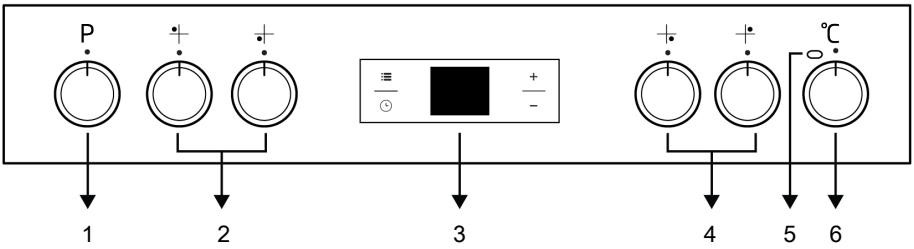
3.1.2 Hob section



1 Rear left - Normal burner
2 Front left - Rapid burner
3 Front right - Auxiliary burner
4 Rear right - Normal burner

3.2 Introduction of the oven control panel

www.elektromarkabolt.hu



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

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

Function selection knob

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

Temperature knob

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

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

Hob control knobs

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

3.3 Oven Operating Functions

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

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.

www.elektromarkabolt.hu

	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan assisted bottom/ top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.

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

3.4 Product Accessories

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

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

Standard tray

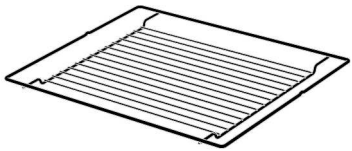
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



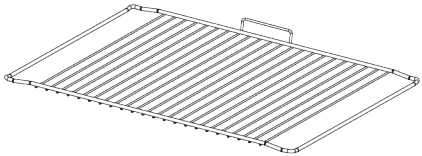
Wire grill

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

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :



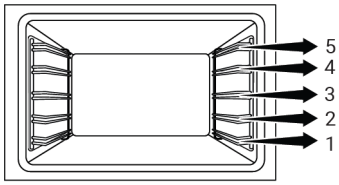
3.5 Use of Product Accessories

Cooking shelves

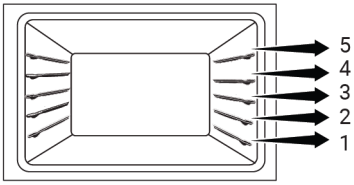
There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

www.elektromarkabolt.hu

On models with wire shelves :



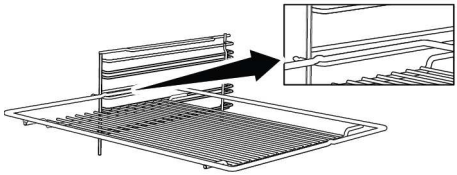
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

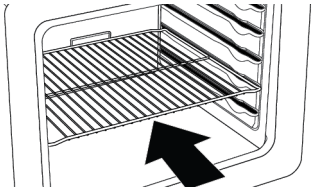
On models with wire shelves :

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



On models without wire shelves :

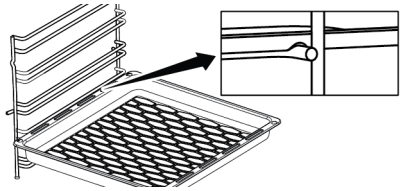
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

On models with wire shelves :

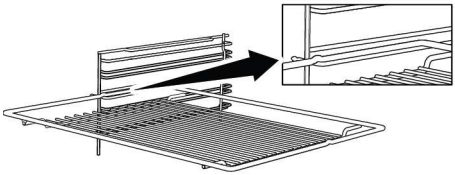
It is also important to place the trays on the side wire shelves correctly. Place the tray between the wire shelves as shown in the figure. For a good cooking performance, the tray should be placed on the wire shelf in a way that it fits into the stopper slot. It should not be placed against the rear wall of the oven by bypassing the stopper slot.



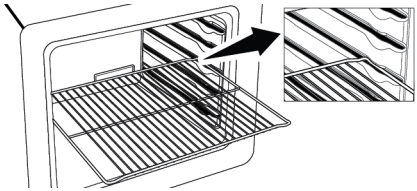
Stopping function of the wire grill

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

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

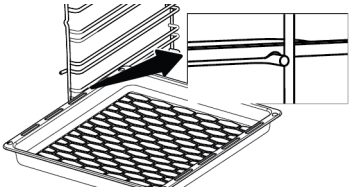


Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards

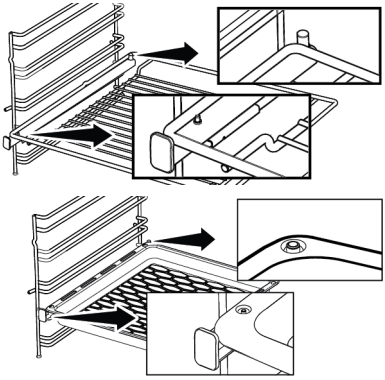
www.elektromarkabolt.hu

yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



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

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



www.elektromarkabolt.hu

3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /500 /600

Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1 mm2
Total power consumption (kW)	2,1
Total gas consumption (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Oven type	Multifunction oven

Cooking zones

Front left	Rapid burner
Power	2,9 kW (211 g/h – G30)

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

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

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

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

Category of gas product
Cat I 2H

Gas types / pressures to which the product can be converted:

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

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

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

Country gas categories/types/pressure

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

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

www.elektromarkabolt.hu

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

Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

	Cooking zones								
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

www.elektromarkabolt.hu

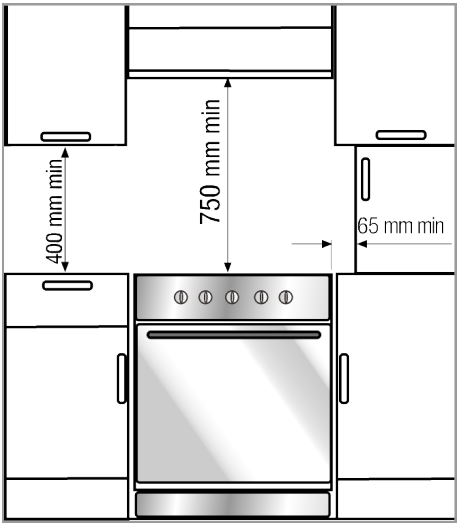
4 Installation

General warnings

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

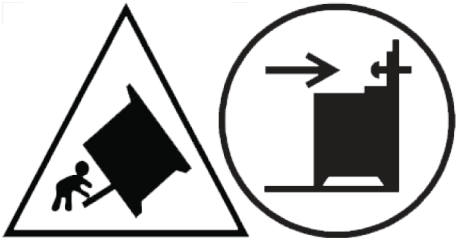
4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.



- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Warning - Risk of tipping!



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

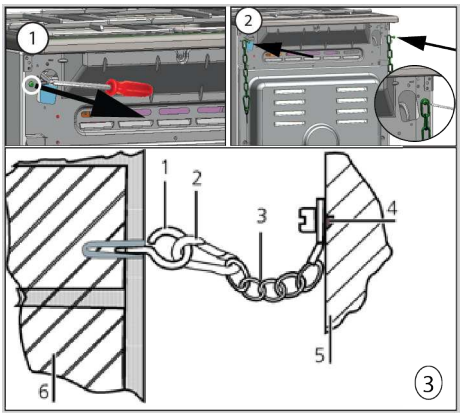
www.elektromarkabolt.hu

Safety chain

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

If your product has 2 safety chains;

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

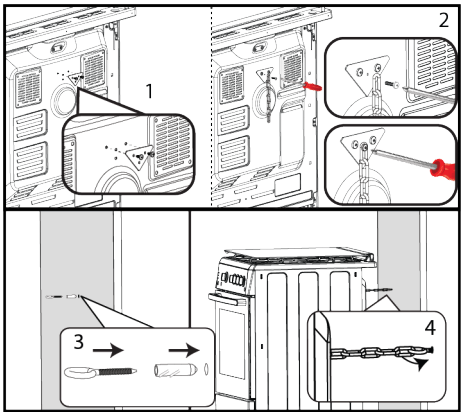


1	Hook
2	Locking mechanism
3	Safety chain
4	Firmly fix chain to product rear
5	Rear of product
6	Kitchen wall

If your product has 1 safety chains;

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

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good 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.

www.elektromarkabolt.hu

The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

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

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

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m3.

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

4.2 Electrical connection

General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.

www.elektromarkabolt.hu

- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

If your appliance has a cord and plug:
Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

4.3 Gas connection

General warnings

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

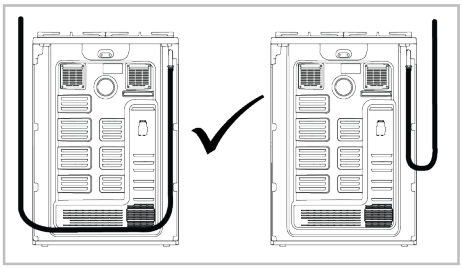
Risks of fire:

- 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 an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

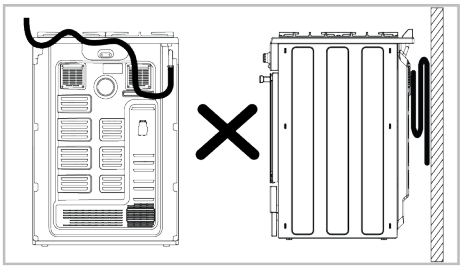
Gas connection hose placement

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

www.elektromarkabolt.hu



- The gas hose should not be crushed, folded, pinched or come into contact with sharp corners or cookware utensils on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!



Parts for Gas Connection

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

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :

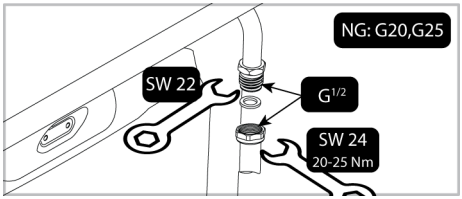


Making the gas connection - NG

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

EN ISO 228 G1/2" type connection

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



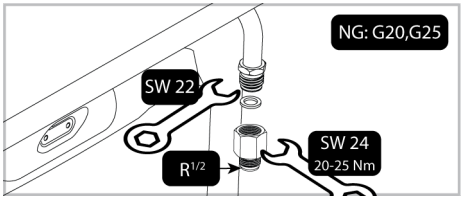
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

EN 10226 R1/2" type connection

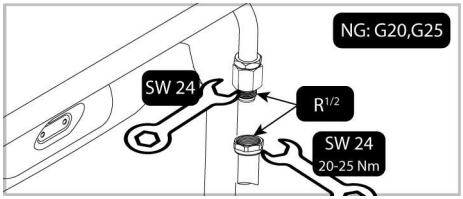
1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.

www.elektromarkabolt.hu

2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



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



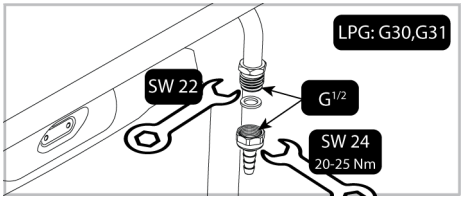
5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Making the gas connection - LPG

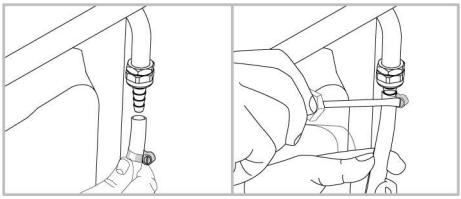
- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- 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.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



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

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

www.elektromarkabolt.hu

- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

4.4 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

Adjusting the feet of oven

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

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

Final check

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

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

4.5 Gas Conversion

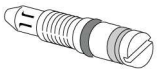
General warnings

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/ types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

Bypass nozzle:



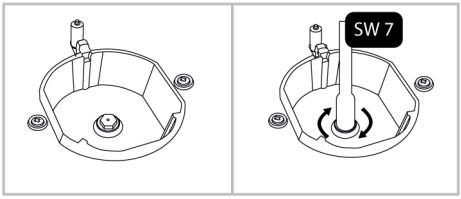
Burner injector:



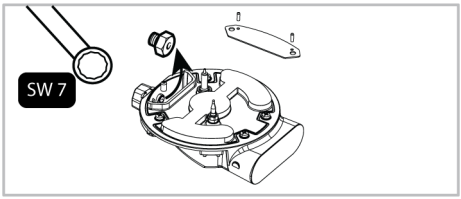
Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)

www.elektromarkabolt.hu



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

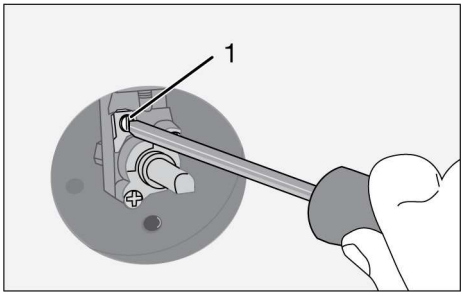
New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

8. You must check for leakage injectors after connection.

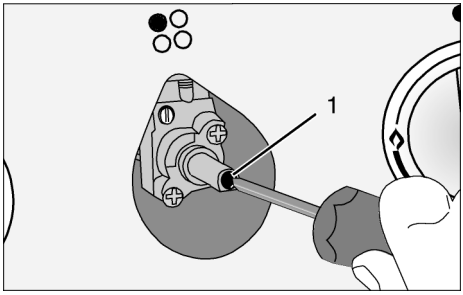
Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.
4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.
   ⇨ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



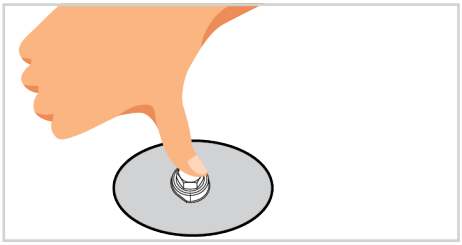
1 Flow rate adjustment screw

Leakage check at the injectors

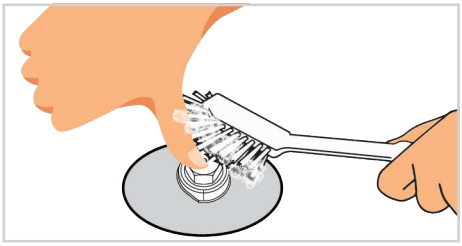
Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

www.elektromarkabolt.hu

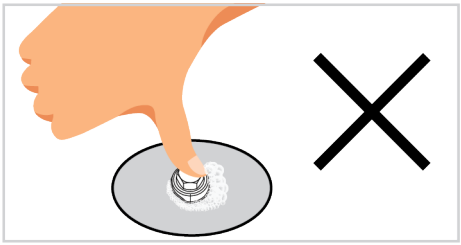
1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

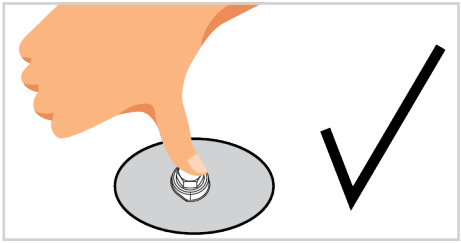


3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



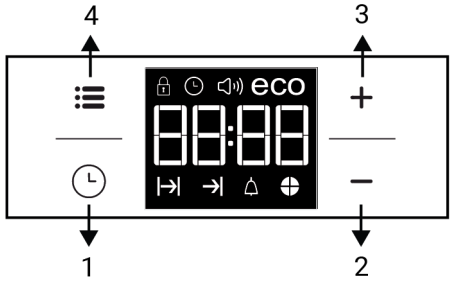


5 First Use

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

5.1 First Timer Setting

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



1 Program key
2 Decrease key
3 Increase key
4 Settings key

Display symbols

www.elektromarkabolt.hu

Baking time symbol

Baking end time symbol *

Alarm symbol

Time pie symbol

eco Eco mode symbol

Volume level symbol

Time of day symbol

Key lock symbol

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

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

Press +/— keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.

For touch control models, touch ☰ first and then use +/— to set the time of the day.

Confirm the setting by touching 🕒 symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00** and 🕒 symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.

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

5.2 Initial Cleaning

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

Before using the accessories:

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

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

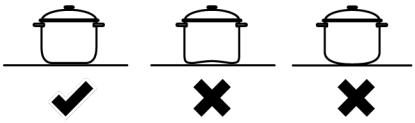
NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

⚠ General warnings

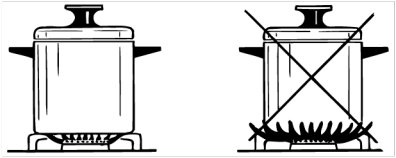
- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.

www.elektromarkabolt.hu

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



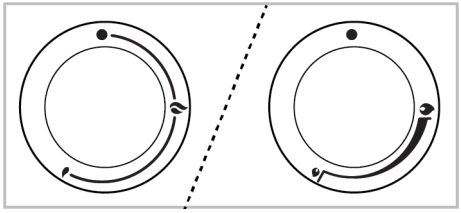
Recommended cooking pots/pans sizes

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

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

6.2 Operation of the hobs

Hob control knob



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

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

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

Igniting the gas burners

✓ The gas burners are ignited with the control knobs.

1. Press on the burner knob.
2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
3. With the resulting spark, the gas is ignited.
4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.

www.elektromarkabolt.hu

5. If the gas is not ignited after pressing on and releasing the knob, repeat the same process by pressing on the knob for 15 seconds.

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

6. Adjust your desired power level.

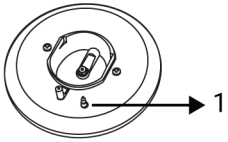
Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

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

Gas shut-off safety mechanism

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



1 Gas shut off safety

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

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

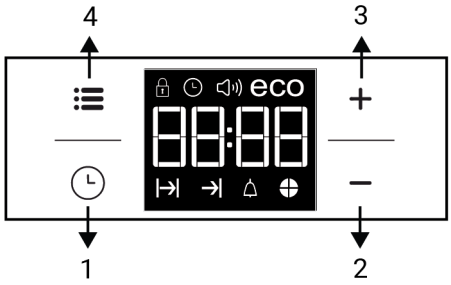
Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

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

Oven lighting

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

7.2 Operation of the Oven Control Unit



1 Program key
2 Decrease key
3 Increase key
4 Settings key

Display symbols

Baking time symbol
Baking end time symbol *
Alarm symbol
Time pie symbol
eco Eco mode symbol
Volume level symbol
Time of day symbol

www.elektromarkabolt.hu

Key lock symbol

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

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

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

Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

Turning on the oven

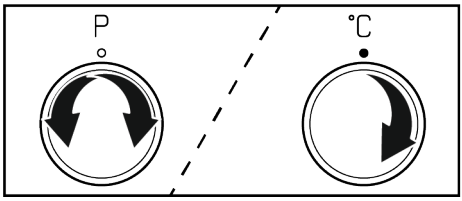
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven

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

Selecting the temperature and oven operating function.

You can cook by making a manual control (at your own control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.



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

⇨ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

Cooking by setting the cooking time;

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

1. Select the function for cooking.
2. Touch ⏲ until |→| symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with +/— keys.

⇨ After the cooking time is set, |→| symbol and the time slice will appear on display continuously.

4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

⇨ Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

5. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the displayed and the timer gives an audio warning.

⇨ Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

www.elektromarkabolt.hu

If you press any key at the end of the audio warning, the oven will re-start operating. Turn the temperature knob and function knob to **"0"** (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.

7.3 Settings

Activating the keylock

✓ You can prevent digital timer from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch ☰ until 🔒 symbol appears on display.
   ⇨ **"OFF"** will appear on the display.
2. Press + to activate the key lock.
3. Once the key lock is activated, **"On"** appears on the display and the 🔒 symbol remains lit.

Digital timer keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

To deactivate the keylock

1. Touch ☰ until 🔒 symbol appears on display.
   ⇨ **"On"** will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the — key.

⇨ **"OFF"** will be displayed once the key-lock is deactivated.

Setting the alarm clock

✓ You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch 🕒 until 🔔 symbol appears on display.

The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using +/— keys.

Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

⇨ 🔔 symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time, 🔔 symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.

⇨ Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;

1. Touch 🕒 until 🔔 symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold — key until "00:00" is displayed.

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

Changing alarm tone

1. Touch ☰ until 🔊 symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with +/— keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.

⇨ Selected alarm tone will appear as **"b-01"**, **"b-02"** or **"b-03"** on the display.

www.elektromarkabolt.hu

Changing the time of the day

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

1. Touch ☰ until 🕒 symbol appears on display.
2. Set the time of the day with +/— keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.

This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Setting the economy mode

1. Touch ☰ symbol until **eco** symbol appears on display.
   ⇨ **"Off"** will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching + key.
   ⇨ Once the economy mode is activated, **"On"** appears on the display and the **eco** symbol remains lit.

Disabling economy mode

1. Touch ☰ symbol until **eco** symbol appears on display.
   ⇨ **"On"** will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching — key.
   ⇨ **"Off"** will be displayed once the eco mode is deactivated.

Setting the screen brightness It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

1. Touch ☰ until **"d-01"** or **"d-02"** or **"d-03"** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with +/— keys.
   ⇨ The time you have set will be activated in a short time.

8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.

www.elektromarkabolt.hu

- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

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

Tips for baking cakes

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

Hints for pastry

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

Cooking table for pastries and oven foods

www.elektromarkabolt.hu

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	175	30 … 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	175	30 … 50
Cakes in cooking paper	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160 - 170	20 … 30
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	3	180 - 200	10 … 20
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	160 - 170	20 … 30
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	20 … 30
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	190	20 … 35
Leaven	Standard tray *	Top and bottom heating	3	190	20 … 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	25 … 45
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	1	200	10 … 20

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	25 mins. 220/ max, after 180 … 190	80 … 100
Leg of Lamb (casserole)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	25 mins. 220/ max, after 190	70 … 90
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	55 … 65

www.elektromarkabolt.hu

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	"3D" function	2	15 mins. 220/ max, after 180 … 190	50 … 65
Turkey (meat cubes)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	25 mins. 220/ max, after 190	70 … 120
Turkey (meat cubes)	Standard tray *	"3D" function	2	25 mins. 220/ max, after 180 … 190	60 … 100
Fish	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 … 30
Fish	Standard tray *	"3D" function	3	200	20 … 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

8.1.3 Grill

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

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

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

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C) *	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250/max	20 … 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250/max	25 … 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/max	25 … 35
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250/max	20 … 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250/max	25 … 30

www.elektromarkabolt.hu

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C) *	Baking time (min) (approx.)
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250/max	25 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1 … 3
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time. * If the grill temperature cannot be adjusted in your product, your grill function will work at the maximum temperature value.				

8.1.4 Test foods

Cooking table for test meals

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

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/max	25 … 35
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1 … 3
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn the food after 2/3 of the total grilling time.				

Yogurt

Preparation of yogurt;

1. Remove the accessories and side wire shelfs (if any) from the cooking area.
2. Place the yogurt cookware on the bottom of the cooking area.
3. After preparing the yogurt, let it rest in the refrigerator for at least 12 hours.
4. Keep the oven door half open during the entire time.

9 Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

www.elektromarkabolt.hu

- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

For the hobs:

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

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning".)
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand can be used. Do not use an external oven cleaner. If the surface is heavily soiled, slightly moisten it and gently clean with a soft-bristled brush or scrubbing wire. Avoid applying excessive pressure.

Catalytic surfaces

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

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.

www.elektromarkabolt.hu

- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

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

9.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

9.3 Cleaning the hob

Cleaning the gas burners

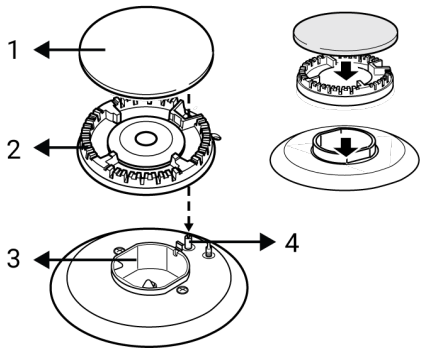
1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discolouration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.

www.elektromarkabolt.hu

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



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

9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

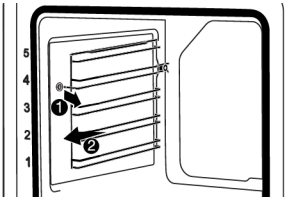
Cleaning the side walls of the oven

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

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

To remove the side wire shelves:

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



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

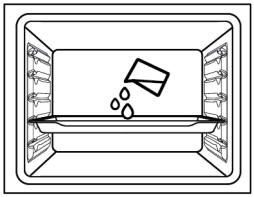
9.6 Easy Steam Cleaning

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

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 300 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.

Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.

www.elektromarkabolt.hu



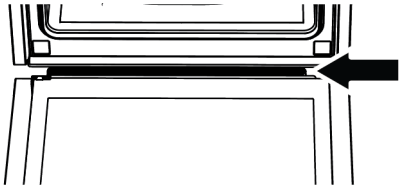
3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 25 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

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

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



9.7 Cleaning the Oven Door

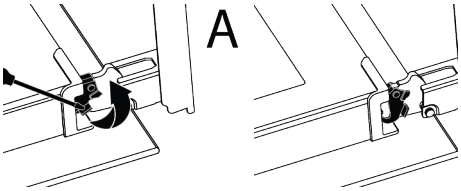
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**.

After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

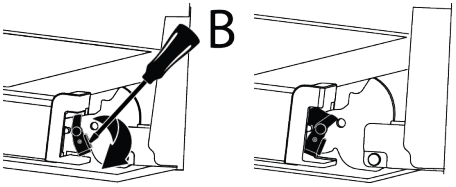
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

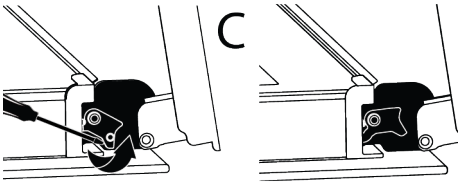
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



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

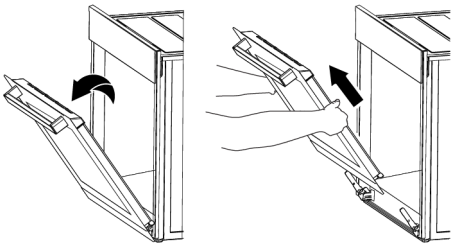


6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



www.elektromarkabolt.hu

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



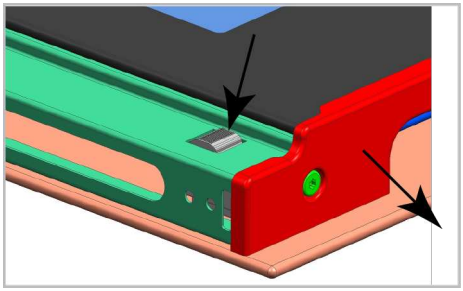
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

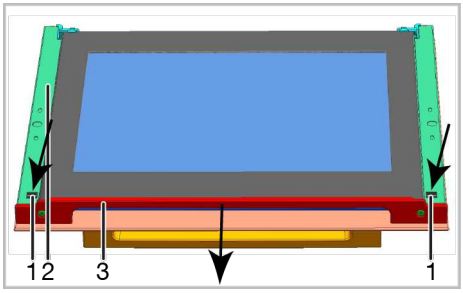
To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

1. Open the oven door.

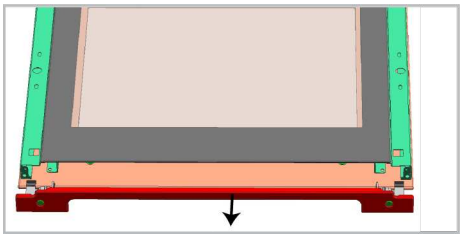




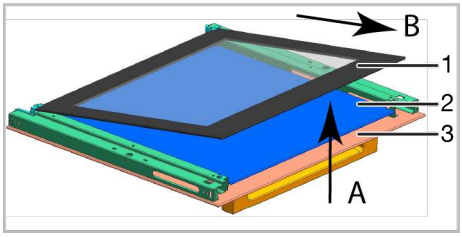
1 Tab

2 Frame

3 Profile



2. As illustrated in the figures above, press on the tabs (1) and pull the profile (3) towards yourself simultaneously to remove the profile attached to the upper side of the front door.



1 Innermost glass panel

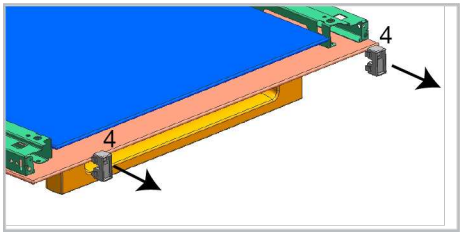
2 Inner glass panel*

3 Outer glass panel

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

3. As illustrated in the figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **"A"** and pull it out in direction **"B"**

4. If your product is equipped with an inner glass panel; Pull the glass holder connecting elements in the middle as illustrated in the figure to free them from the glass panels.



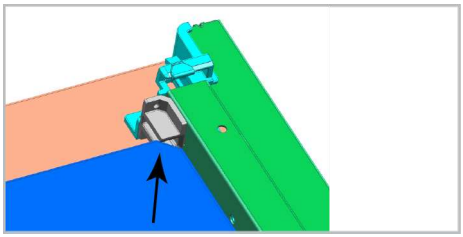
4 Glass holder connecting element*

www.elektromarkabolt.hu

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

5. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2). The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).
6. As illustrated in the figure, place the glass panel so that it is inserted to the plastic slot.

Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.



7. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.
8. It is important that the lower corners of the innermost glass panel are seated into the plastic slots.

Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.

9. Please remember to place the glass holding connecting parts into their slots.
10. Finally, press on the tabs of the profile to make them seat into their slots again.

9.9 Cleaning the Oven Lamp

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

Replacing the oven lamp

General warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

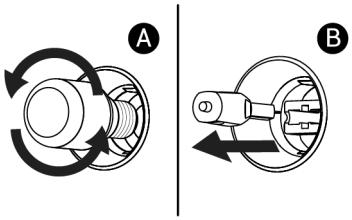
If your oven has a round lamp,

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



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

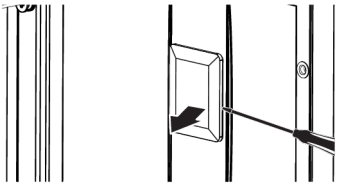
www.elektromarkabolt.hu



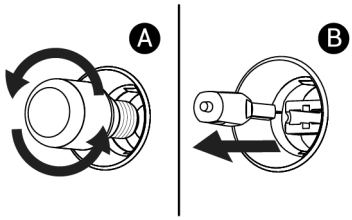
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

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



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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

10 Troubleshooting

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

Steam is emanated while the oven is working.

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

Water droplets appear while cooking

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

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

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

The product does not work.

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

Oven light is not on.

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

Oven is not heating.

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

www.elektromarkabolt.hu

There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

There is no gas.

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

Üdvözöljük!

Tisztelt Vásárló!

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

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

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

A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

FIGYELMEZTETÉS Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

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

www.elektromarkabolt.hu

Tartalomjegyzék

1 Biztonsági utasítások 52

1.1 Rendeltetésszerű használat 52
1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága 52
1.3 Elektromos biztonság 53
1.4 Biztonság a gázzal való munkavégzés során 55
1.5 Szállítási biztonság 57
1.6 Telepítés biztonsága 57
1.7 A használat biztonsága 59
1.8 Hőmérséklet figyelmeztetések 59
1.9 Kiegészítők használata 60
1.10 A főzés biztonsága 60
1.11 Biztonságos karbantartás és tisztítás 61

2 Környezetvédelmi utasítások 62

2.1 Hulladékról szóló irányelv 62
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása 62
2.2 Csomagolási információk 62
2.3 Energiatakarékossági ajánlások .. 62

3 Az Ön készüléke 63

3.1 Termék bemutatása 63
3.1.1 Főzőegység 63
3.1.2 Főzőlap rész 63
3.2 A sütő vezérlőpultjának bemutatása 64
3.3 A sütő működési funkciói 64
3.4 Termék tartozékai 65
3.5 A termék tartozékainak használata 66
3.6 Műszaki adatok 68

4 Beszerelés 71

4.1 Megfelelő hely a telepítéshez 71
4.2 Elektromos csatlakoztatás 73
4.3 Gázcsatlakozás 74
4.4 A termék elhelyezése 77
4.5 Gázüzem átállítása 77

5 Első használat 79

5.1 Először idő beállítás 79
5.2 Kezdeti tisztítás 80

6 A főzőlap használata 81

6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk 81
6.2 A főzőlapok működtetése 81

7 A sütő használata 82

7.1 Általános információk a sütő használatához 82
7.2 A sütő vezérlőegységének működése 83
7.3 Beállítások 84

8 Általános információk a főzésről 85

8.1 Általános tudnivalók a sütőben sütésről 86
8.1.1 Sütemények és sütőipari ételek 86
8.1.2 Hús, hal és baromfi 88
8.1.3 Grill 88
8.1.4 Tesztelt ételek 89

9 Karbantartás és tisztítás 90

9.1 Általános tisztítási információk .. 90
9.2 Tisztító tartozékok 91
9.3 A főzőlap tisztítása 91
9.4 A kezelőpanel tisztítása 92
9.5 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér) 93
9.6 Easy Steam tisztítás 93
9.7 A sütőajtó tisztítása 94
9.8 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása 94
9.9 A sütőlámpa tisztítása 96

10 Hibaelhárítás 97

HU

www.elektromarkabolt.hu

1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termékcímkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.

1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéren. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.
- A sütő használható kiolvasztásra, sütésre, sütésre és grillezésre.
- Ez a termék nem használható tányérmelegítésre, szárításra törölközők vagy ruhák fogantyúra akasztásával.

1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekben fejletlen emberek használhatják, vagy akiknek nincs tapasztala-

www.elektromarkabolt.hu

ta és ismerete, mindaddig, amíg felügyelik vagy kiképzik őket a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.
- A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A takarítást és a felhasználói karbantartást nem szabad gyermekek elvégezni, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
- Ezt a terméket nem szabad korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) használni, kivéve, ha felügyelet alatt tartják őket, vagy megkapják a szükséges utasításokat.
- A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítására, hogy ne játsszanak a termékkel.
- Az elektromos és/vagy gáztartalmú termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyermekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel vagy léphetnek be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat, amelyeket a gyermekek elérhetnek a terméken.
- Fordítsa az edények fogantyúját a pult oldalára, hogy a gyerekek ne tudják megragadni és megégni.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől elzárva. Fennáll a sérülés és a fulladás veszélye.
- Amikor az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyakat, vagy hagyja, hogy a gyerekek üljenek rajta. Előfordulhat, hogy a sütő felborul, vagy megsérülhet az ajtó zsanérja.
- Az elhasználódott és haszontalan termékek eldobása előtt:

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd húzza ki a konnektorból.
2. Vágja le a tápkábelt, majd húzza ki a csatlakozódugóval a termékből.
3. Tegyen óvintézkedéseket, hogy megakadályozza a gyermekek belépését a termékbe.
4. Ne engedje, hogy a gyerekek tétlen állapotban játsszanak a termékkel.

1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést

www.elektromarkabolt.hu

szakképzett villanyszerelővel végeztesse el. Ne használja a terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.

- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.
- Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatból, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábelt nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
- A sütő hátsó felülete használat közben felforrósodik. A gázcsatlakozások és/vagy az elektromos kábelek nem érhetnek a termék hátsó felületéhez. Ellenkező esetben megsérülhetnek.
- Ne szorítsa be az elektromos kábeleket a sütő ajtajába, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. Ellenkező esetben a kábelszigetelés megolvadhat, és rövidzárlat következtében tüzet okozhat.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
- Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
- Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhöz a jóváhagyott adapter használatához azokban az esetekben, amikor (a dugaszolótípushoz) átalakító adapter használata szükséges.
- Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.

www.elektromarkabolt.hu

- A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak. Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlámpa cseréje előtt feltétlenül válassza le a terméket a hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Húzza ki a terméket a hálózatból, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdobozból.

Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, meglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szivároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.

1.4 Biztonság a gázzal való munkavégzés során

- FIGYELMEZTETÉS: A gáz szakácstermékek használata a helyiségben a hő, a páratartalom és az égés következtében felszabaduló anyagok képződését okozza. Ügyeljen arra, hogy a konyha jól szellőző legyen, különösen a termék használatakor: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereljen be mechanikus szellőztető eszközt (mechanikus elszívó / motorháztető). A termék hosszú ideig történő intenzív használata további szellőzést igényelhet: például ablaknyitás vagy hatékonyabb szellőzés, a mechanikus szellőztető készülék szintjének emelése, ha van ilyen, stb.
- Ezt a terméket olyan helyiségben kell használni, amely megfelelően beállított és működő szén-monoxid-érzékelővel rendelkezik. Győződjön meg arról,

www.elektromarkabolt.hu

hogy a szén-monoxid-érzékelő megfelelően működik, és gyakran szervizelje az érzékelőt. A szén-monoxid-érzékelőt legfeljebb 2 méterre kell elhelyezni a terméktől.

- A készülék beállítási feltételei a címkén (vagy az adattáblán) vannak feltüntetve.
- Megfelelő égésre van szükség a gáz szakácstermékekben. Hiányos égés esetén szén-monoxid (CO) alakulhat ki. A szén-monoxid színtelen, szagtalan és nagyon mérgező gáz, amely még nagyon kis adagokban is halálos hatású. Megértheti, hogy a gáz jól ég, ha a lángok folyamatosak és kékek. Ha a láng hullámos, vágott és erősen sárga, a gáz nem ég jól.
- Gáz szakács termékek és rendszerek rendszeresen ellenőrizni kell a megfelelő működését. A szabályozót, a tömlőt és annak szorítóját rendszeresen ellenőrizni kell, és a gyártó által javasolt időtartamon belül vagy szükség esetén cserélni kell.
- Rendszeresen tisztítsa meg a gázfőzőlapok zónáit. Győződjön meg arról, hogy a gáz tisztítás után megfelelően ég.
- Ne használjon a használati útmutatóban megadott méreteket meghaladó edényeket / serpenyőket. A megadottnál nagyobb serpenyők/edények használata szén-monoxid-mérgezést és a közeli felületek és kezelőgombok túlmelegedését okozhatja. A kisebb serpenyők/edények használata égési sérüléseket okozhat a lángok miatt.
- Kérjen információt a gáz sürgősségi telefonszámairól és a gázszag esetén alkalmazott biztonsági intézkedésekről a helyi gázszolgáltatótól.

⚠ Mi a teendő, ha gázszagot érez!

- Ne használjon nyílt lángot, vagy ne dohányozzon. Ne használjon elektromos gombokat (pl. Ne használjon vezetékes vagy mobiltelefont.
- Nyisd ki az ajtókat és ablakokat.
- Kapcsolja ki az összes szelepet a gáz szakács termékek és gázmérő a fő szelep, kivéve, ha ez egy zárt térben vagy pincében.
- Ellenőrizze az összes cső és csatlakozó tömítettségét. Ha még mindig gázszagot érez, hagyja el a házat.
- Figyelmeztesse a szomszédokat.
- Hívd a tűzoltókat. Használjon telefont a házon kívül.

www.elektromarkabolt.hu

- Hívja a hivatalos szervizt és a gázelosztó céget.

⚠ 1.5 Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt válassza le a terméket a hálózatról, és válassza le a gázcsatlakozásokat.
- A termék rendkívül nehéz, azt mindig legalább két személy emelje és szállítsa.
- Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a termék szállítására vagy mozgatására.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülékre. A készüléket függőlegesen hordozza.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szorosan ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.

⚠ 1.6 Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezetéket, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Soha ne helyezze a terméket szőnyeggel borított padlóra. Termék Ellenkező esetben a termék alatti légáramlás hiánya az elektromos alkatrészek túlmelegedését okozhatja. Ez problémákat fog okozni a termékkel.
- A terméket közvetlenül tiszta, sima és kemény felületre kell helyezni. Nem szabad talapzatra vagy ágyazólapra helyezni. A termékeket nem szabad karton- vagy műanyag tányérokra helyezni.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Fennáll annak a veszélye, hogy a főzőláng meggyújtja a főzőlap körüli függö-

www.elektromarkabolt.hu

nyöket és gyúlékony anyagokat. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a termék beépítése nem történhet dekoratív burkolatok mögött.
- Abban az esetben, ha a termék számára kijelölt telepítési terület mögött gázcső/cső vagy műanyag vízvezeték található, feltétlenül biztosítani kell, hogy a termék és ezek a közművezetékek ne érintkezzenek egymással. Ellenkező esetben a tömlő/cső megtörhet.
- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.
- Nem lehet gázcső, műanyag vízvezeték és aljzat a termék beépítési helyének hátsó vagy oldalsó falán. Ellenkező esetben a főzőlap működtetésekor a hőhatás miatt deformálódhatnak, és ez biztonsági kockázatot jelenthet.
- A gázszerelési munkálatok megkezdése előtt zárja el a gázellátást. Robbanásveszély áll fenn.
- A termék csatlakoztatását a gázelosztó rendszerhez csak felhatalmazott és szakképzett személy végezheti. Robbanásvagy mérgezésveszély áll fenn a nem szakképzett személyek által végzett javítások miatt.
- A gáztömlőt úgy kell csatlakoztatni, hogy ne érintse a mozgó alkatrészeket azon a területen, ahol elhelyezték, és ne akadjon be, amikor a mozgó alkatrészek mozognak (pl. fiók). Ezenkívül a gáztömlő nem helyezhető el olyan helyen, ahol fennáll az elakadás lehetősége.
- A gázcsövet nem szabad összenyomni, összehajtani, elakasztani, és nem szabad a termék forró részeihez és a terméken lévő főzőedényekhez érinteni. A gázcső sérülése miatt robbanásveszély áll fenn.
- Győződjön meg róla, hogy a termék gázcsatlakoztatása után ellenőrizze a gázszivárgást. Győződjön meg róla, hogy nincs gázszivárgás. Ne használja a terméket, ha gázszivárgás van.
- Ez a készülék nincs égéstermékek elszívó berendezéséhez csatlakoztatva. A hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell telepíteni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőztetésre vonatkozó követelményekre.

www.elektromarkabolt.hu

1.7 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból. Zárja el a fő gázcsapot.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.
- Ne használja a terméket, ha az elülső ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés és a környezeti károk veszélye.
- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.
- Soha ne használja a terméket, ha ítélőképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. A termék használatakor ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textíliákat a fogantyúra.
- A termék ajtajának zsanérjai az ajtó nyitásakor és zárásakor elmozdulhatnak, és elakadhatnak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja meg a zsanérokkal ellátott részt.
- Ne zárja be a felső ajtót, amíg a főzőlapok le nem hűltek. Ellenkező esetben a fedél megrepedhet és sérülést okozhat.
- Ez a termék nem alkalmas távirányítóval vagy külső órával való használatra.

1.8 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.

www.elektromarkabolt.hu

- Tartson távolságot, amikor a sütő ajtaját a sütés közben vagy a sütés végén kinyitja. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Működés közben a termék forró. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, a sütő belsejét és a fűtőelemeket.
- A termék kezelésénél mindig viseljen hőálló sütőkesztyűt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

1.9 Kiegészítők használata

- Fontos, hogy a termékhez mellékelt tartozékokat megfelelően használja. Részletes információkat a **"A termék tartozékainak használata**" című részben talál.
- Zárja be a sütő ajtaját, miután a tartozékokat teljesen a sütőtérbe tolta, különben azok az ajtóüvegnek ütközhetnek és megsérülhetnek.

1.10 A főzés biztonsága

- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Szilárd vagy folyékony zsírokkal történő főzés esetén veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, ami tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; válassza le a terméket a hálózatról, majd fedje le a lángokat takaróval vagy tűzoltó ruhával (stb.).
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.
- A főzőterületen lévő ételmaradékok, például az olaj, meggyulladhatnak. Főzés előtt távolítsa el ezeket a maradékokat.
- Ételmérgezés veszélye: Sütés előtt vagy után ne hagyja az ételt 1 óránál hosszabb ideig a sütőben állni. Ellenkező esetben ételmérgezést vagy betegségeket okozhat.
- Zárt konzervdobozokat és üvegedényeket ne melegítsen a sütőben. A konzervdobozban/üvegben felgyülemlő nyomás miatt az szétrobbanhat.
- Amikor a sütő használatban van, SOHA ne helyezzen sütőlapot, tálakat vagy alufóliát közvetlenül a sütő aljára. A hő felgyülemlése károsíthatja a

www.elektromarkabolt.hu

sütő alját, sőt, akár a sütőszekrényt vagy a konyha padlóját is károsíthatja.

A zsíros pergamenpapír vagy hasonló anyagok használatakor ügyeljen a következő óvintézkedésekre:

- Helyezze a zsírpapírt egy edénybe vagy a sütő tartozékára (tálca, drótrács stb.) az étellel együtt, és tegye az előmelegített sütőbe.
- Annak érdekében, hogy ne érjen a sütő fűtőelemeihez és a forró levegő áramlását nem akadályozza, távolítsa el a tartozékokról vagy edényekről lelógó zsírpapír felesleges részeit. Ne használjon zsírpapírt a gyártó által megadott maximális hőmérsékletnél magasabb sütőhőmérsékleten. Soha ne tegyen zsírpapírt a sütő aljára.
- Előmelegítés közben ne tegye a tartozékokra.
- Mindig nyomja le egy tányérral vagy hasonló tárggyal, hogy megakadályozza, hogy az anyag a sütőben lévő légáramlás miatt szétrepüljön.
- Csak a szükséges felületet fedje le a tálca belsejében.
- Minden használat után a tálcát meg kell tisztítani, és a tálcában használt zsírpapírt vagy hasonló anyagokat ki kell cserélni. Ellenkező esetben a tálcára csepegő folyadékot füstöt okoznak, de akár meg is gyulladhatnak.
- A termék fedelének kinyitásakor megváltozik a légáramlás. A zsírpapír érintkezhet a fűtőelemekkel és meggyulladhat.
- Grillsütő használata esetén egy tálcát kell az alsó rácsra helyezni. Ellenkező esetben a sütő aljára csöpögő étolaj és egyéb összetevők erős füstöt képezhetnek, és lángokhoz vezethetnek.
- Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.
- Helyezze a főzőedényeket a főzőlap közepére. Figyeljen arra, hogy a láng az edényt tartalmazó főzőlapon ne terjedjen át a főzőedény oldalára.

1.11 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

www.elektromarkabolt.hu

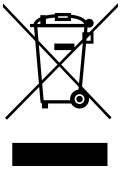
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, súrolóbetéteket, mosogatószálat vagy fehérítőt a sütő elülső ajtóüvegének és a sütő felső ajtóüvegének (ha van ilyen) tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcolódását és törését okozhatják.

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

2.3 Energiatakarékossági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelt elismervényen találhatók.

Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételeket.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott edényeket, amelyek jobban átadják a hőt.
- Ha a recept vagy a használati útmutató előírja, mindig melegítse elő. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Hosszan tartó sütés esetén a sütés vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% villamos energiát is megtakaríthat.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre is főzhet, ha két sütőedényt helyez a drótrácsra. Ráadásul, ha az ételeket egymás után főzi meg, energiát takarít meg, mert a sütő nem veszíti el a hőjét.

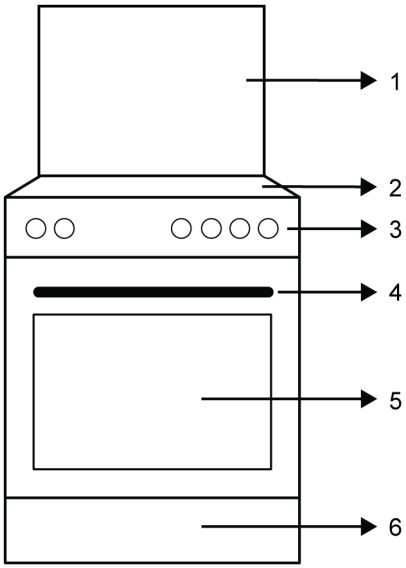
www.elektromarkabolt.hu

- Használjon a főzőzónának megfelelő méretű és fedelű edényeket/serpenyőket. Az ételekhez válassza mindig a megfelelő méretű edényt. A nem megfelelő méretű edények esetében szükségesnél több energiára van szükség.
- Tartsa tisztán a főzőlap sütési területeit és az edények alját. A szennyeződés csökkenti a hőátadást a sütőfelület és az edényalap között.

3 Az Ön készüléke

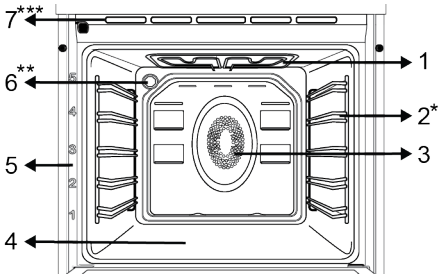
Ebben a részben a termék vezérlőpanelének áttekintését és alapvető felhasználási módjait találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képekben és egyes jellemzőkben.

3.1 Termék bemutatása



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

3.1.1 Főzőegység



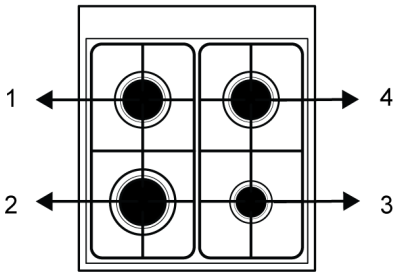
1 Felső fűtőtest
2 Rácsos polcok *
3 Ventilátor motor (az acéllemez mögött)
4 Alsó fűtőtest (az acéllemez alatt)
5 Polcpozíció
6 Lámpa **
7 Szellőzőnyílások ***

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

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

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

3.1.2 Főzőlap rész

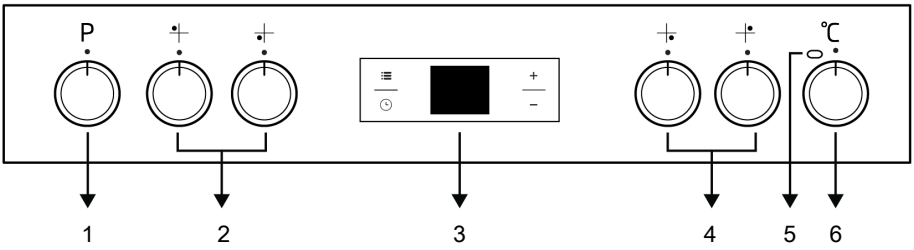


1 Bal hátsó - Normál égő

www.elektromarkabolt.hu

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

3.2 A sütő vezérlőpultjának bemutatása



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

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

Funkcióválasztó gomb

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

Hőmérséklet kiválasztó gomb

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

Sütő belső hőmérséklet jelző

A sütő belső hőmérsékletét a hőmérséklet-jelző lámpáról tudja megérteni. A termosztát lámpája a vezérlőpulton található. A termosztát lámpa kigyullad, amikor a termék működésbe lép, a termosztát lámpa pedig kikapcsol, ha eléri a beállított hőmérsékletet. Ha a sütő belsejében a hőmérséklet a beállított hőmérséklet alá csökken, a termosztát lámpája ismét kigyullad.

Főzőlap tekerőgomb

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

3.3 A sütő működési funkciói

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

www.elektromarkabolt.hu

Funkció szimbólum	Funkció leírás	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és használat
	Működtetés ventilátorral	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Felső és alsó fűtés	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Alsó fűtés	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Ventilátor fűtés	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	„3D” funkció	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Teljes grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Légkeveréses alacsony grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.

* A termék a hőmérséklet gombon megadott hőmérsékleti tartományban működik.

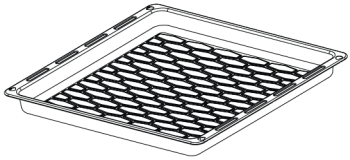
3.4 Termék tartozékai

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

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

Standard tálca

Süteményekhez, fagyasztott élelmiszerekhez és nagy darabok sütéséhez használják.

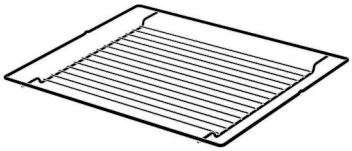


Grill rács

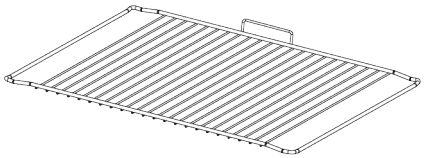
Sütésre, illetve a sütni, sütni, párolni kívánt ételeket a kívánt polcra helyezni.

www.elektromarkabolt.hu

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



A rácsos polc nélküli modelleknél :

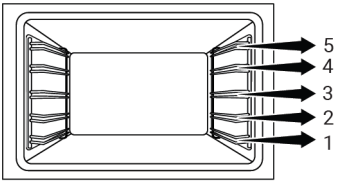


3.5 A termék tartozékainak használata

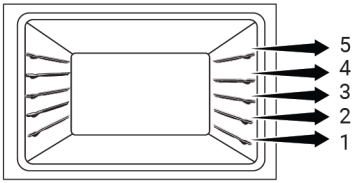
Főzőpolcok

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

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



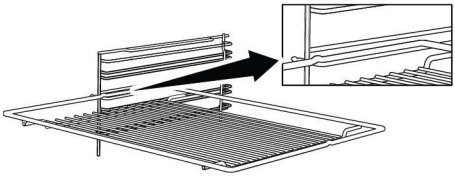
A rácsos polc nélküli modelleknél :



A huzalrács elhelyezése a szakácspolcokon

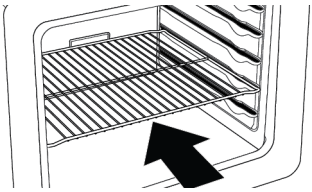
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Alapvető fontosságú, hogy a huzalrácsot megfelelően helyezze a huzaloldali polcokra. Miközben a huzalrácsot a kívánt polcra helyezi, a nyitott szakasznak elöl kell lennie. A jobb szakács, a huzal grill rögzíteni kell a huzal polc megállási pont. Nem szabad áthaladnia a megállási ponton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

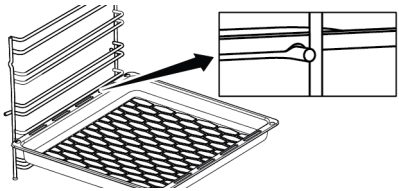
Alapvető fontosságú, hogy a huzalrácsot megfelelően helyezze az oldalsó polcokra. A huzalrácsnak egy iránya van, amikor a polcra helyezi. Miközben a huzalrácsot a kívánt polcra helyezi, a nyitott szakasznak elöl kell lennie.



A tálca elhelyezése a szakácspolcokon

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Fontos az is, hogy a tálcákat helyesen helyezze az oldalsó huzalpolcokra. Helyezze a tálcát a huzalpolcok közé az ábra szerint. A jó szakácsteljesítmény érdekében a tálcát a drótpolcra kell helyezni oly módon, hogy az illeszkedjen a dugórésbe. Nem szabad a sütő hátsó falához helyezni a dugó nyílásának megkerülésével.

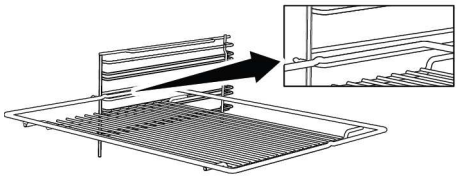


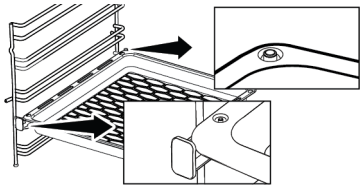
A grillrács megállító funkciója

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

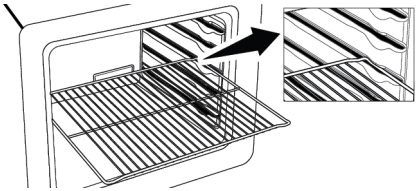
www.elektromarkabolt.hu

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



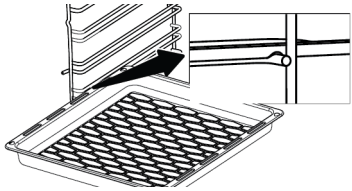


A rácsos polc nélküli modelleknél :



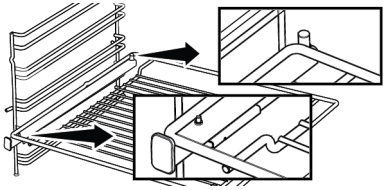
Tálca megállító funkció - A rácsos polcokkal ellátott modelleken

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



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

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



www.elektromarkabolt.hu

3.6 Műszaki adatok

Általános előírások	
Product external dimensions (magasság/szélesség/mélység) (mm)	850 /500 /600

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05VV-FG 3 x 1 mm2
Teljes energiafogyasztás (kW)	2,1
Teljes gázfogyasztás (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Sütő típusa	Többfunkciós sütő

Főzőzóna

Bal első	Gyors égő
Teljesítmény	2,9 kW (211 g/h – G30)

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

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

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

A terméken beállított gáz típusa/nyomása:
G20 25 mbar

Gáztermék kategória

Cat I 2H

Gáztípusok/nyomások, amelyekre a termék átalakítható:

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

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

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

Ország gázkategóriák/típusok/nyomás

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

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

www.elektromarkabolt.hu

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

Injektor táblázat

Az alábbi táblázat a befecskendező szelepek értékeit tartalmazza a gázátalakításhoz használt éghető anyagok összes gáztípusára. A befecskendező szelepek értékeit úgy érheti el, ha megnézi a műszaki táblázatot az éghető anyag és ország szerint átalakítható gáztípusokról. Előfordulhat, hogy az injektorokat nem szállítjuk a termékhez. Beszerezheti a hivatalos szervizektől, vagy onnan, ahol a terméket vásárolta.

	Főzőzóna								
Teljesítmény	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

www.elektromarkabolt.hu

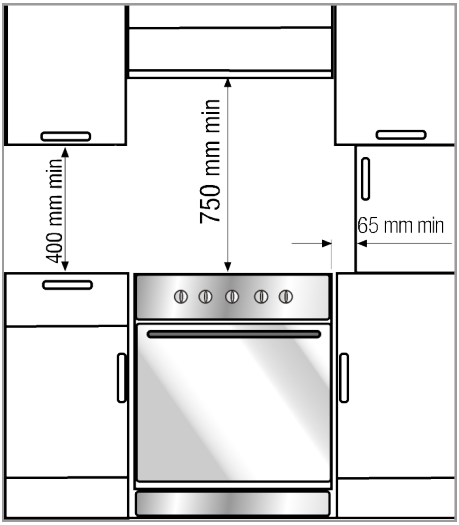
4 Beszerelés

Általános figyelmeztetések

- A termék beszerelését bízza hivatalos szerelőre! Mielőtt kihívná a hivatalos szerelőt, győződjön meg róla, hogy a szükséges elektromos- és gázforrások rendelkezésre állnak. Ha ezek nem állnak rendelkezésre, akkor előbb hívjon villany- vagy gázszerelőt ezeknek a csatlakozásoknak a kialakításához. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.
- A hely biztosítása, valamint az elektromos és gázcsatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.
- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét.

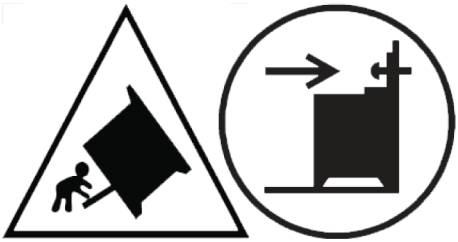
4.1 Megfelelő hely a telepítéshez

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



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

Figyelem-felborulás veszélye!



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

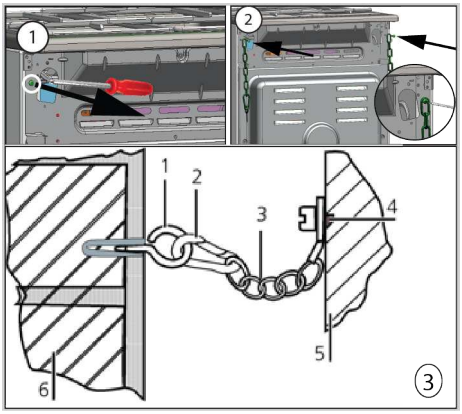
Biztonsági lánc

A készüléket a túlegyensúlyozás ellen a sütőn található egy biztonsági lánc segítségével kell biztosítani.

Ha a termék 2 biztonsági lánccal rendelkezik;

www.elektromarkabolt.hu

Rögzítse a kampót (1) egy megfelelő csap segítségével a konyha falához (6), majd csatlakoztassa a biztonsági láncot (3) a kampóhoz a reteszelő mechanizmuson (2) keresztül.

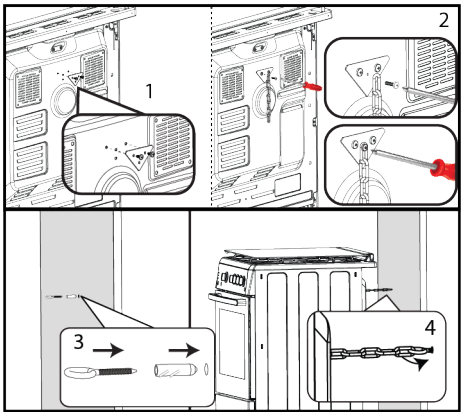


1	Hook
2	Reteszelő mechanizmus
3	Biztonsági lánc
4	Határozottan rögzítse a láncot a termék hátuljához
5	A termék hátulja
6	Konyha fal

Ha a termék 1 biztonsági lánccal rendelkezik;

A készüléket a túlegyensúlyozás ellen a sütőn található egy biztonsági lánc segítségével kell biztosítani.

Kövesse az alábbi lépéseket a képen, hogy rögzítse a biztonsági láncot a termékhez.



A stabilitási láncnak a lehető legrövidebbnek kell lennie, hogy elkerülje a sütő előrehajlását, az átlós pedig a sütő oldalsó megdöntését. A stabilitási láncot olyan tűzhelyekhez tervezték, amelyek nem tartalmaznak záróelemet.

Szellőztetés

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

Közvetlenül kültérre nyíló ajtóval és/vagy ablakkal rendelkező szobák

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

Teljes gázfogyasztás (kW)	A szellőzőnyílás minimális mérete (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700

www.elektromarkabolt.hu

13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Közvetlenül kültérre nyíló ajtóval és/vagy ablakkal rendelkező szobák

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

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

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

4.2 Elektromos csatlakoztatás

⚠ Általános figyelmeztetések

- Az elektromos bekötéssel kapcsolatos munkák megkezdése előtt válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Fennáll az áramütés veszélye!
- A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.
- A terméket csak arra jogosult és szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózatra. A termék jótállási ideje a megfelelő telepítést követően kezdődik. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végrehajtott eljárásokból fakadó károkért.
- A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sérült vezetéket csak hivatalos szervizmunkatárs cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat a készülék típusától függően az ajtó vagy az alsó borítás kinyitásával látható vagy a készülék hátoldalán található. A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.
- A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölött). Ne használjon hosszabbítót vagy több aljzatot a tápellátáshoz.
- A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetéket/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

Ha a termék kábellel és dugvillával készül:

Az Ön terméke elektromos kábellel és dugvillával készült. Az elektromos kapcsolat létrehozásához csatlakoztassa a dugvillát egy földelt aljzatba.

www.elektromarkabolt.hu

4.3 Gázcsatlakozás

⚠ Általános figyelmeztetések

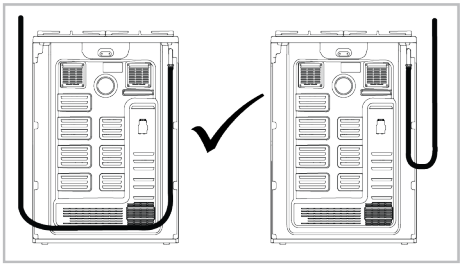
- Robbanás, tűz és mérgezés veszélye áll fenn, ha a telepítést, javítást vagy csatlakoztatást illetéktelen/engedély nélküli/képzetlen személy vagy szakember végzi.
- Telepítés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi elosztási feltételek (a gáz jellege és a gáznyomás) és a készülék beállítása kompatibilisek. A termék gázbeállítási feltételei és értékei a címkéken (vagy a típuscímkén) találhatók.
- Ha az Ön országkódja nem szerepel a címkén, kövesse az Ön országára vonatkozó helyi műszaki utasításokat a gázcsatlakozásra és az átalakításra vonatkozóan.
- A terméket csak felhatalmazott/engedéllyel rendelkező/képzett személy vagy szakember csatlakoztathatja a gázellátó rendszerhez.
- A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen/engedély nélküli/képzetlen személy vagy szakember által végzett eljárásokból eredő károkért.
- A gázszereléssel kapcsolatos munkálatok megkezdése előtt válassza le a gázfőcsatlakozót. Fennáll a robbanás veszélye!
- Ha a terméket később más típusú gázzal kell használni, akkor a kapcsolódó átalakítási eljárásról konzultáljon az erre felhatalmazott/engedéllyel rendelkező/képzett személy vagy szakemberrel.
- Győződjön meg róla, hogy a gázcsatlakozás tömítettségét minden használat után jól ellenőrizze. A gyártó nem vállal felelősséget a gázszivárgásból eredő károkért, amelyek az illetéktelen/engedéllyel nem rendelkező személyek által végzett gázcsatlakozás vagy átalakítás következtében keletkezhetnek.

Tűzveszély:

- Ha a csatlakozást nem az alábbi utasításoknak megfelelően végzi el, fennáll a gázszivárgás és a tűz veszélye. Cégünk nem vállal felelősséget az ebből eredő károkért.
- A gázcsatlakoztatást csak engedéllyel rendelkező/engedélyezett/képzett személy vagy szakember végezheti.
- Győződjön meg arról, hogy a gázcsatlakozáshoz használandó gáztömlő megfelel a helyi gázszabványoknak.
- A rugalmas gáztömlőt úgy kell csatlakoztatni, hogy ne érintkezzen a körülötte lévő mozgó alkatrészekkel és forró felületekkel (az ábrák alatt látható), és ne szoruljon be a mozgó alkatrészek mozgása közben. (pl. fiókok). Ezenkívül nem szabad olyan helyeken elhelyezni, ahol összenyomódhat.
- Ne mozgassa a terméket, amelynek gázcsatlakozása befejeződött. Ha elmozdítják, fennállhat a gázszivárgás veszélye.
- A gázcsatlakozáshoz és az átalakításhoz villáskulcsot kell használni.

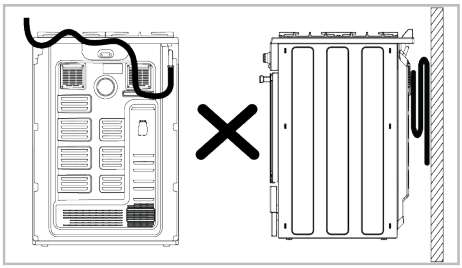
A gázcsatlakozási oldal kiválasztása

- A gáztömlőt a csatlakoztatás során a törés és a csukódás lehetősége ellen nagyszögű fordulatokkal kell csatlakoztatni.
- A gázcsatlakozás előtt győződjön meg arról, hogy a gázfőcsatlakozás és a gázra csatlakoztatandó termék gázcső kivezetése ugyanazon az oldalon van.



- A gázcsövet nem szabad összenyomni, összehajtani, becsípni, éles sarokkal megérinteni, és nem szabad érintkezni a termék forró részeivel és a terméken lévő főzőedényekkel. A gázcső sérülése miatt robbanásveszély áll fenn!

www.elektromarkabolt.hu



Alkatrészek a gázcsatlakozáshoz

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

Szivárgás tömítés :



Csatlakozódarab EN 10226 R1/2" :



Csatlakozódarab folyékony gázhoz (G30,G31) :



Gázkivezető csatlakozó darab :

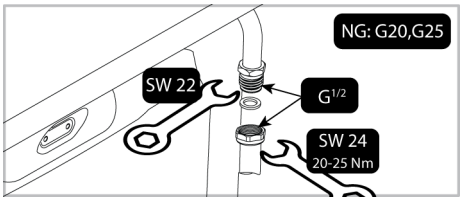


A gázcsatlakozás elkészítése - NG

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

EN ISO 228 G1/2" típusú csatlakozás

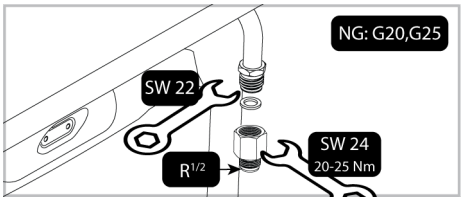
1. Helyezze az új tömítést a csatlakozódarabba, és győződjön meg róla, hogy a tömítés megfelelően ül.
2. Rögzítse a gázcsatlakozó darabot a készülékhez egy 22 mm-es villáskulccsal, és helyezze a csatlakozó darabot a csatlakozó darabba egy 24 mm-es villáskulccsal.



3. A csatlakoztatás után ellenőrizni kell a csatlakozórész szivárgását.

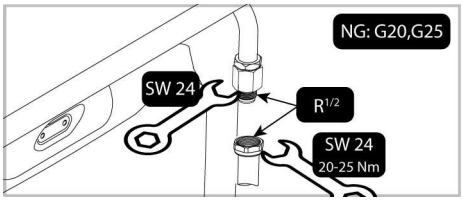
EN 10226 R1/2" típusú csatlakozás

1. Helyezze az új tömítést a földgázcsatlakozóba, és győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően ül.
2. Miközben a termék gázcsatlakozó kivezetését egy 22-es villáskulccsal rögzíti, csatlakoztassa az összekötő darabot a termék gázkivezetéséhez egy 24-es villáskulccsal, és szorosan húzza meg.



www.elektromarkabolt.hu

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



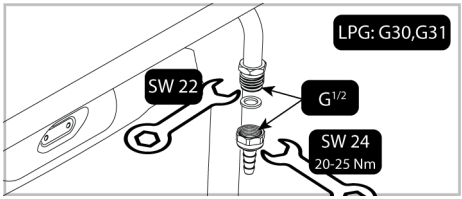
5. A csatlakoztatás után ellenőrizni kell a csatlakozórész szivárgását.

A gázcsatlakozás elkészítése - LPG

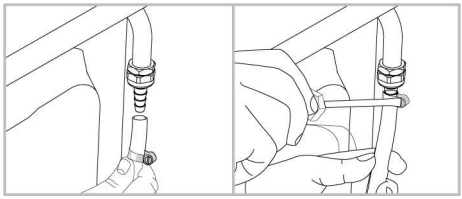
- A terméket úgy kell csatlakoztatni, hogy az a gázcsatlakozáshoz közel legyen a gázszivárgás elkerülése érdekében.
- A gázcsatlakozás előtt gondoskodjon műanyag gáztömlőről és megfelelő rögzítőbilincsről. A műanyag gáztömlő belső átmérőjének 10 mm-nek kell lennie, és hossza nem lehet hosszabb 150 cm-nél. A műanyag tömlőnek szivárgásmentesnek és ellenőrizhetőnek kell lennie.
- A gázkészülékek és -rendszerek megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni kell. A szabályozót, a tömlőt és annak bilincsét rendszeresen ellenőrizni kell, és a gyártó által ajánlott időszakon belül vagy szükség esetén ki kell cserélni.
- A gázcsatlakozás elkészítésekor új tömítést kell használni.
- A gázcsatlakozásnak gázcsövön vagy rögzített csatlakozón keresztül kell történnie.

Csatlakozás szorított (menet nélküli) gáztömlővel

1. Helyezze az új tömítést a folyékonygáz-csatlakozóba, és győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően ül.
2. Rögzítse a termék gázcsatlakozó kivezetését egy 22 mm-es villáskulccsal, csatlakoztassa a csatlakozó darabot a termék gázkivezetéséhez egy 24 mm-es villáskulccsal, és húzza meg szorosan.



3. Illessze a rögzítőbilincset a gázcső egyik végére. Lágyítsa meg a gázcső végét, amelyhez a bilincset csatlakoztatta, úgy, hogy egy percre forró vízbe teszi.
4. Helyezze be a megpuhított gáztömlőt egészen a csatlakozó darabba. Húzza meg a bilincset biztonságosan egy csavarhúzóval.



5. A csatlakoztatás után ellenőrizni kell a csatlakozórész szivárgását.

Szivárgás ellenőrzése a csatlakozási ponton

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

www.elektromarkabolt.hu

4.4 A termék elhelyezése

1. Tolja a terméket a konyha fala felé.
2. Rögzítse a termékhez csatlakoztatott biztonsági láncot a falhoz.
3. Állítsa be a sütő lábát

A sütő lábának beállítása

A használat közbeni rezgések a szakácsedények elmozdulását okozhatják. Ez a veszélyes helyzet elkerülhető, ha a termék egyenletes és kiegyensúlyozott.
Saját biztonsága érdekében kérjük, ellenőrizze, hogy a termék vízszintes-e, ha az alsó négy lábat balra vagy jobbra forgatva állítja be, és igazítsa a szintet a munkalaphoz.

Végső ellenőrzés

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

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

4.5 Gázüzem átállítása

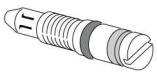
Általános figyelmeztetések

- A gázszereléssel kapcsolatos munkálatok megkezdése előtt válassza le a gázfőcsatlakozót. Fennáll a robbanás veszélye!
- Minden gázinjektort ki kell cserélni, és a gázcsapok égésbeállítását üresjárati állásban kell elvégezni annak érdekében, hogy a termék alkalmas legyen más gázzal való használatra.
- A gáztípus megváltoztatása után a pótzsákon lévő új gáztípus címkét a termék hátfalán lévő jelenlegi címkére kell felragasztani.
- A termék országonkénti átalakítható gáztípusát és gázkategóriáit az "Ország gázkategóriái/típusai/nyomása" szakasz tartalmazza. Ellenőrizze a táblázatban található táblázatban, hogy milyen gáztípusokat alakíthat át az Ön területén. Ebben a táblázatban nem lehet nem meghatározott gáztípusokra konvertálni.
- Előfordulhat, hogy a termék nem tartalmazza az átalakítani kívánt gáztípushoz megfelelő tartalék injektort. Az injektorokat a hivatalos szervizben vagy azon a helyen szerezheti be, ahol a terméket vásárolta.
- Az égőkhöz használandó injektorértékek és gáztípusok a szakasz végén találhatók. Az átalakítandó gáztípus bekötését a gázbekötési részben leírtak szerint végezze el.

Alkatrészek gázüzemű átalakításhoz

A gázátalakításhoz szükséges alkatrészek és szerszámok az alábbiakban láthatók. A modelltől függően előfordulhat, hogy ezeket az alkatrészeket nem adják a termékhez.

Bypass fúvóka



Égő injektor

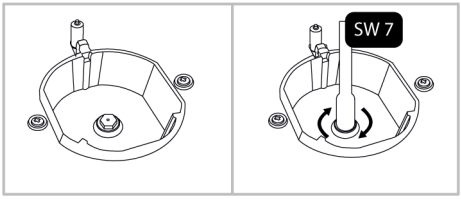


Az égők injektorának cseréje

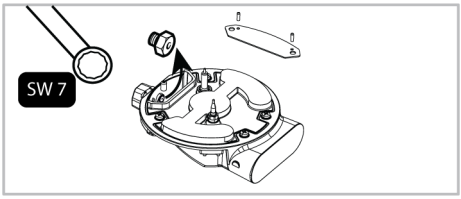
1. Állítsa az összes vezérlőgombot kikapcsolt állásba a kezelőpanelen.
2. Zárja el a gázellátást.
3. Vegye ki a gázrózsa fedelét és az égőtestet.

www.elektromarkabolt.hu

4. Az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva vegye ki a gázinjektorokat. (kulcs 7)



5. Ha az Ön termékének wokégője oldalról belépő injektorral rendelkezik, távolítsa el az injektort egy 7-es számú villáskulccsal.



Néhány főzőlapon a befecskendezőt egy fémdarabbal fedik le. Ezt a fémfedelet el kell távolítani az injektorcseréhez.

6. Szerelje be az új gázinjektorokat. (Meghúzási nyomaték 4 Nm)
7. Ellenőrizze az összes csatlakozást, hogy megbizonyosodjon arról, hogy biztonságosan és szilárdan vannak-e felszerelve.

Az új injektorok pozíciója a csomagoláson vagy az injektortáblán fel van tüntetve, amelyre hivatkozni lehet.

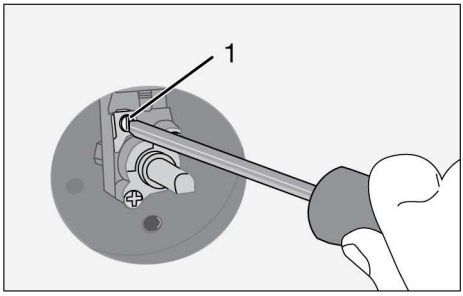
8. A csatlakoztatás után ellenőrizni kell a szivárgó injektorokat.

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

A gázcsapok alacsony folyási helyzetbe való állítása

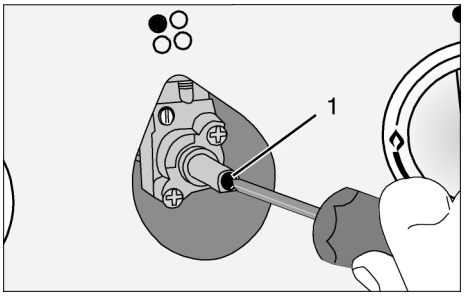
1. Gyújtsa be a beállítani kívánt égőt, és állítsa a gombot kis lángra.
2. Távolítsa el a gombot a gázcsapról.
3. Egy megfelelő méretű csavarhúzó segítségével állítsa be az áramlás mértékét szabályozó csavart.
4. LPG esetén (Bután - Propán) az óramutató járásával megegyező irányba forgassa el a csavart. Földgáz esetében forgassa el a csavart egyszer az óramutató járásával ellentétes irányba.

   ⇨ A nyílt láng normális hosszának takarékon 6-7 mm-nek kell lennie.
5. Ha a láng a kívántnál magasabb, akkor fordítsa el a csavart az óramutató irányának megfelelően. Ha kisebb, fordítsa el az óra mutató járásával ellentétes irányba.
6. Az utolsó ellenőrzéshez állítsa az égőt nagylángra és kislángra is, és ellenőrizze a lángot.
7. A készülék gáztípusának függvényében a beállítócsavar helyzete változhat.



1 Gázáramlást állító csavar

www.elektromarkabolt.hu

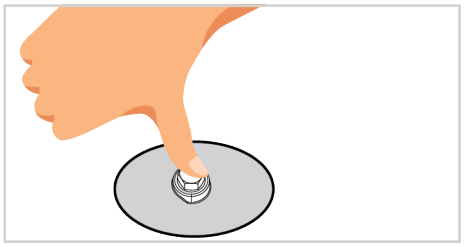


1 Gázáramlást állító csavar

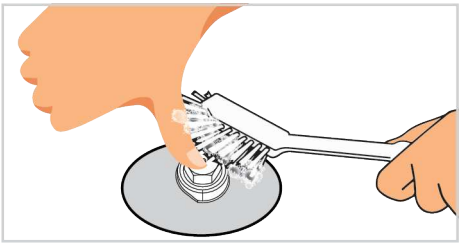
A fúvókák szivárgás ellenőrzése

Mielőtt elvégezné az átalakítást a készüléken, ellenőrizze, hogy az összes vezérlőgomb ki van-e kapcsolva. A fúvókák helyes átalakítása után minden fúvókát meg kell vizsgálni a gázszivárgás szempontjából.

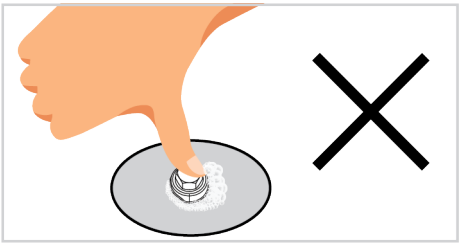
1. Győződjön meg róla, hogy a termék gázellátása be van kapcsolva és továbbra is minden vezérlőgombot ki van kapcsolva.
2. Minden fúvóka nyílást egy ujjal megfelelő erővel zárjon el, hogy megakadályozza a gázszivárgást, amikor a megfelelő vezérlőgomb be van kapcsolva, és tartsa nyomás alatt, hogy a gáz eljuthasson a fúvókához.

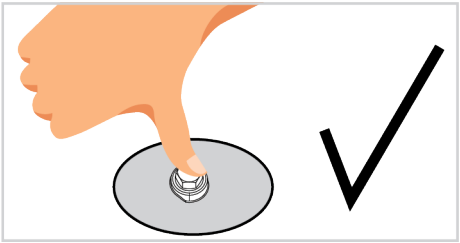


3. Alkalmazzon előkészített szappanos vizet a fúvóka csatlakozásánál egy kis kefével, ha a fúvóka csatlakozóján gázszivárgás van, a szappanos víz habot hoz létre. Ebben az esetben húzza meg megfelelő erővel a fúvókát és ismételje meg a 3. lépést.



4. Ha továbbra is hab képződik, azonnal kapcsolja ki a termék gáz bemenetét és hívja a hivatalos szerviz képviselőt vagy egy engedéllyel rendelkező szerelőt. Ne használja a terméket, amíg a hivatalos szerviz nem javítja a terméket.





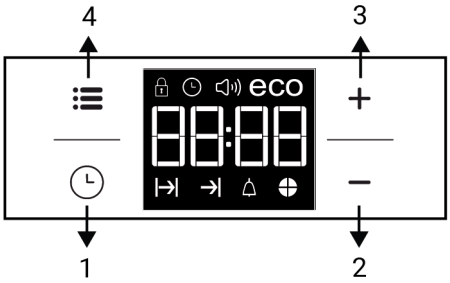
5 Első használat

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

5.1 Először idő beállítás

A sütő használata előtt mindig állítsa be a napszakot. Ha nem állítja be, akkor egyes sütőmodellekben nem főzhet.

www.elektromarkabolt.hu



1 Programgomb
2 Csökkentés gomb
3 Növelés gomb
4 Beállítások gomb

Szimbólumok megjelenítése

Sütési idő szimbólum

Sütés végének szimbóluma *

Riasztás szimbólum

Idő pite szimbólum

eco Eco mód szimbólum

Hangerőszint szimbólum

A napszak szimbóluma

Nyomógomb zár szimbólum

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

Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn.

Azt követően, hogy a sütőt első alkalommal áram alá helyezte, a +/— gombok segítségével állítsa be az aktuális időt.

Az érintésvezérlővel ellátott modelleknél először érintse meg a ☰ -t és utána állítsa be a napszakot a +/— használatával.

Hagyja jóvá a beállítást a 🕒 szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.

Ha a kezdési idő nincs beállítva, akkor az óra **12:00** órától indul és 🕒 a szimbólum jelenik meg. Ha az időt beállítja, ez a szimbólum eltűnik.

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

5.2 Kezdeti tisztítás

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

A tartozékok használata előtt:

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

MEGJEGYZÉS: Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

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

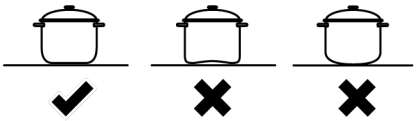
www.elektromarkabolt.hu

6 A főzőlap használata

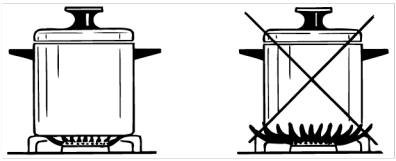
6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk

Általános figyelmeztetések

- Az edényeket és serpenyőket úgy helyezze el, hogy a fogantyúik ne az égők felett legyenek, így megelőzheti azok felmelegedését.
- Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amelyek könnyen felbillenhetnek a főzőlapon.



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



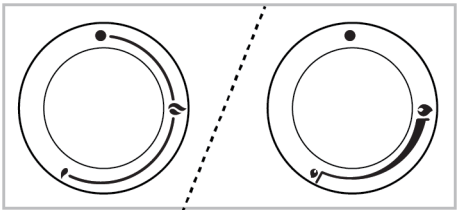
Javasolt edény/serpenyő méretek

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

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

6.2 A főzőlapok működtetése

Főzőlap vezérlő gomb



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

www.elektromarkabolt.hu

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

A gázégők begyújtása

✓ A gázégőket a szabályozógombokkal lehet begyújtani.

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

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

6. Állítsa be a kívánt teljesítményszintet.

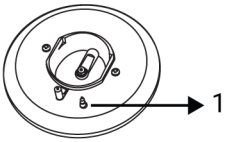
A gázégők kikapcsolása

Állítsa az égőgombot kikapcsolt állásba (felül).

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

Gázelzáró biztonsági mechanizmus

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



1 Gázelzárás biztonsága

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

7 A sütő használata

7.1 Általános információk a sütő használatához

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

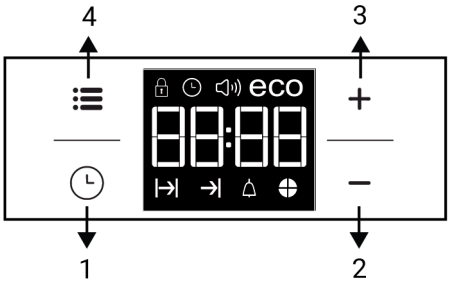
Az Ön terméke hűtőventilátorral rendelkezik. A hűtőventilátor szükség esetén automatikusan bekapcsol, és hűti a termék elülső részét és a bútorokat is. A hűtési folyamat befejeztével automatikusan kikapcsol. A forró levegő a sütő ajtaján keresztül távozik. Ne fedje le ezeket a szellőzőnyílásokat. Ellenkező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

Sütő világítás

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

www.elektromarkabolt.hu

7.2 A sütő vezérlőegységének működése



1 Programgomb
2 Csökkentés gomb
3 Növelés gomb
4 Beállítások gomb

Szimbólumok megjelenítése

Sütési idő szimbólum
Sütés végének szimbóluma *
Riasztás szimbólum
Idő pite szimbólum
eco Eco mód szimbólum
Hangerőszint szimbólum
A napszak szimbóluma
Nyomógomb zár szimbólum

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

Bármely beállítás elvégzése közben a kapcsolódó szimbólumok villognak a kijelzőn. Rövid ideig várnia kell, amíg a Beállítások hatályba lépnek.

Ha nincs szakácsbeállítás, a napszak nem állítható be.

A hátralévő idő akkor jelenik meg, ha a főzés megkezdésekor a szakácsidő be van állítva.szakácskönyv.

A sütő bekapcsolása

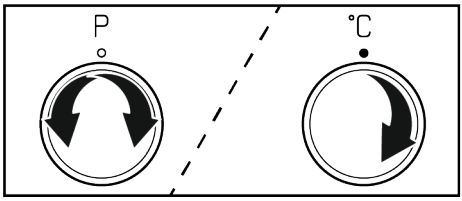
Amikor a funkcióválasztó gombbal kiválasztja a működési funkciót, mellyel főzni szeretne, és a hőmérsékletgombbal beállít egy bizonyos hőmérsékletet, a sütő működésbe lép.

A sütő kikapcsolása.

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

A hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztása.

Főzhet kézi vezérléssel (saját kezűleg) az ételre jellemző hőmérséklet és működési funkció kiválasztásával.



1. Válassza ki a főzni kívánt működési funkciót a funkcióválasztó gombbal.
2. A hőmérsékletgombbal állítsa be a főzni kívánt hőmérsékletet.

⇨ A sütő azonnal a kiválasztott funkcióval és hőmérséklettel kezd el működni, és a termosztát lámpája kigyullad. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a kívánt hőmérsékletet, a termosztátlámpa kialszik. A sütő a sütési folyamat után nem kapcsol ki magától. A sütést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Amikor a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt a funkcióválasztó gomb és a hőmérséklet-kapcsoló kikapcsolásával (fel).

Szakács a szakácsidő beállításával;

✓ A sütőt úgy állíthatja be, hogy a megadott idő végén leálljon, ha beállítja a szakácsidőt az időzítőn.

1. Válassza ki a szakács funkciót.
2. Érintse meg a ◷ gombot, amíg a szakácsidő |→| szimbóluma meg nem jelenik a kijelzőn.

www.elektromarkabolt.hu

3. Állítsa be a szakácsidőt + / — gombokkal.

   ⇨ A szakácsidő beállítása után a kijelzőn folyamatosan megjelenik az |→| szimbólum, valamint az időszelet.

4. Helyezze az edényt a sütőbe, és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérséklet gombbal. A szakács elindul.

   ⇨ A kijelzőn a szakácsolás megkezdésekor a szakácsidő visszaszámlálás indul, és az időszelet szimbólum minden része világít. A beállított szakácsidő 4 egyenlő részre oszlik, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott részek szimbóluma kikapcsol. Így könnyen megértheti a hátralévő szakácsidő arányát a teljes szakácsidőhöz képest.

5. A szakács befejezése után a kijelzőn megjelenik a “End” felirat, az időzítő pedig hangjelzést ad.

   ⇨ Audio figyelmeztető hangok 2 percig. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot. Az Audio figyelmeztetés elnémul, és az aktuális idő jelenik meg.

Ha megnyomja bármelyik gombot a hangjelzés végén,a sütő újraindul. A sütő kikapcsolásához forgassa a hőmérséklet-és funkciógombot "0" (off) állásba, hogy a figyelmeztetés végén megakadályozza a sütő újbóli működését.

7.3 Beállítások

A billentyűzár aktiválása

✓ A digitális időzítő beavatkozását megakadályozhatja a billentyűzár funkció aktiválásával.

1. Érintse meg a ☰ gombot, amíg az 🔒 szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.

   ⇨ "Ki" jelenik meg a kijelzőn.

2. Nyomja meg a + gombot a billentyűzár aktiválásához.

3. A billentyűzár aktiválása után az" On " felirat jelenik meg a kijelzőn, az 🔒 szimbólum pedig továbbra is világít.

A digitális időzítő gombok nem működnek, ha a billentyűzár be van kapcsolva. A billentyűzár nem törlődik áramkimaradás esetén.

A billentyűzár kikapcsolása

1. Érintse meg a ☰ gombot, amíg az 🔒 szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.

   ⇨ "Be" jelenik meg a kijelzőn.

2. A — gomb megnyomásával tiltsa le a billentyűzárat.

⇨ A billentyűzár kikapcsolása után az "OFF" felirat jelenik meg.

Az ébresztőóra beállítása

✓ A szakácsprogramon kívül bármilyen figyelmeztetéshez vagy emlékeztetőhöz használhatja a termék időzítőjét. Az ébresztőóra nincs hatással a sütő funkcióira. Csak figyelmeztetésként használják. Ez például akkor hasznos, ha az ételt egy bizonyos időpontban a sütőben szeretné megfordítani. Timer Ad egy hang figyelmeztetés végén a beállított idő.

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

A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. Állítsa be az ébresztés időtartamát az + / — gombokkal.

A riasztási hang, a napszak, a kijelző fényereje és a hőmérséklet funkciógombjainak 0 (KI) állásban kell lenniük.

   ⇨ Az 🔔 szimbólum világít, az ébresztési idő beállítása után pedig megjelenik a kijelzőn az ébresztési idő.

www.elektromarkabolt.hu

3. Az ébresztési idő végén az 🔔 szimbólum villogni kezd, és a hangjelzés hallható.

A riasztás kikapcsolása

1. Audio figyelmeztető hangok 2 percig. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

⇨ Az Audio figyelmeztetés elnémul, és az aktuális idő jelenik meg.

A riasztás törlése;

1. Érintse meg a 🕒 gombot, amíg az 🔔 szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn az ébresztés megszakításához.
2. Tartsa lenyomva az — gombot ,amíg a" 00:00 " felirat meg nem jelenik.

Megjelenik az ébresztési idő. Ha az ébresztési idő és a szakácsidő egyidejűleg van beállítva, a legrövidebb idő jelenik meg.

A riasztási hang megváltoztatása

1. Érintse meg a ☰ gombot, amíg az 🔊 szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be a kívánt riasztási hangot az + /— gombokkal.
3. A beállított hang rövid időn belül aktiválódik.

⇨ A kiválasztott riasztási hang "b-01"," b-02 "vagy" b-03 "néven jelenik meg a kijelzőn.

A napszak megváltoztatása

✓ A korábban beállított napszak módosítása:

1. Érintse meg a ☰ gombot, amíg az 🕒 szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be a napszakot az + / — gombokkal.
3. A beállított idő rövid idő alatt aktiválódik.

Gazdaságos mód

Takarékos üzemmódban szakács közben energiát takaríthat meg, ha a sütési időt a szakácsban állítja be.

Ez az üzemmód befejezi a szakácsot a sütő belső hőmérsékletével, ha a szakácsidő vége előtt kikapcsolja a fűtőtesteket.

A gazdaságos üzemmód beállítása

1. Érintse meg a ☰ szimbólumot, amíg az "eco" szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.

⇨ "Ki" jelenik meg a kijelzőn.

2. Engedélyezze a gazdaságos módot az + gomb megérintésével.

⇨ A gazdaságos üzemmód aktiválása után az" On "felirat jelenik meg a kijelzőn, az" eco " szimbólum pedig továbbra is világít.

A gazdaságos mód letiltása

1. Érintse meg a ☰ szimbólumot, amíg az "eco" szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.

⇨ "Be" jelenik meg a kijelzőn.

2. Kapcsolja ki a gazdaságos módot az — gomb megérintésével.

⇨ Az" Off " felirat jelenik meg, ha az eco mód ki van kapcsolva.

A képernyő fényerejének beállítása A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

1. Érintse meg a ☰ gombot, amíg a "d-01" vagy a "d-02" vagy a "d-03" meg nem jelenik a kijelzőn a kijelző fényereje érdekében.
2. Állítsa be a kívánt fényerőt az + / — gombokkal.

⇨ A beállított idő rövid idő alatt aktiválódik.

8 Általános információk a főzésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

Emellett ez a szakasz ismertet néhány gyártóként tesztelt élelmiszert és az ezekhez az élelmiszerekhez legmegfelelőbb be-

www.elektromarkabolt.hu

állításokat. A sütő megfelelő beállításai és tartozékai is fel vannak tüntetve ezen élelmiszerekhez.

8.1 Általános tudnivalók a sütőben sütésről

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

8.1.1 Sütemények és sütőipari ételek

Általános információk

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

Tippek a sütemények sütéséhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a sütési időt.
- Ha a sütemény nedves, használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal.

www.elektromarkabolt.hu

- Ha a sütemény teteje megégett, tegye az alsó polcra, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- Ha a sütemény belseje jól átsült, de kívül ragad, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek a tésztához

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a Főzés időt. A tésztalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
- Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a tálcát.
- Ha a tészta a felszínen megbarnul, de az alja nem sült meg, győződjön meg róla, hogy a tésztához használt mártás mennyisége nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztalapok és a tészta között.
- Süsse a tésztát a sütési táblázatnak megfelelő helyzetben és hőmérsékleten. Ha az alja még mindig nem barnult meg eléggé, tegye egy alsó polcra a következő sütéshez.

Főző táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a tálcán	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	175	30 … 45
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	175	30 … 50
Sütőpapírban sült sütemények	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160 - 170	20 … 30
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	3	180 - 200	10 … 20
Sütik-k	Tészta tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160 - 170	20 … 30
Tészta	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	200	20 … 30
Zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	190	20 … 35
Kelt tészta	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	190	20 … 40
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	25 … 45
Pizza	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	1	200	10 … 20

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

www.elektromarkabolt.hu

8.1.2 Hús, hal és baromfi

A grillezés legfontosabb tulajdonságai

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

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	25 percek 220/ max, utána 180 … 190	80 … 100
Báránycomb (ragu)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	25 percek 220/ max, utána 190	70 … 90
Sült csirke (1,8-2 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 percek 250/ max, utána 190	55 … 65
Sült csirke (1,8-2 kg)	Standard tálca *	„3D” funkció	2	15 percek 220/ max, utána 180 … 190	50 … 65
Pulyka (húskockák)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	25 percek 220/ max, utána 190	70 … 120
Pulyka (húskockák)	Standard tálca *	„3D” funkció	2	25 percek 220/ max, utána 180 … 190	60 … 100
Halak	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 … 30
Halak	Standard tálca *	„3D” funkció	3	200	20 … 25

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

8.1.3 Grill

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

Általános figyelmeztetések

- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.
- **Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen nyitott sütőajtóval. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

A grill legfontosabb tulajdonságai

- A lehető legjobban hasonló vastagságú és súlyú ételeket készítsen a grillhez.
- Helyezze a grillezendő darabokat a grillrácsra vagy a drótrácsos grilltálcára úgy elosztva, hogy ne lépje túl a fűtőtest méreteit.

www.elektromarkabolt.hu

- A grillezendő darabok vastagságától függően a táblázatban megadott sütési idők változhatnak.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a drótrácsos grilltálcát a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillrácson süt, csúsztassa a sütőtálcát az alsó polcra, hogy összegyűjtse az olajat. A sütőtálcát, amelyet becsúsztat, úgy kell méretezni, hogy a teljes grillfelületet lefedje. Előfordulhat, hogy ez a tálca nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálcába a könnyebb tisztítás érdekében.

Grill táblázat

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C) *	Sütési idő (perc) (kb.)
Halak	Grill rács	4 - 5	250/max	20 … 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250/max	25 … 35
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250/max	25 … 35
Bárányborda	Grill rács	4 - 5	250/max	20 … 25
Steak - (húskockák)	Grill rács	4 - 5	250/max	25 … 30
Borjúszelet	Grill rács	4 - 5	250/max	25 … 30
Pirított kenyér	Grill rács	4	250/max	1 … 3
Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni. Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg. * Ha a grill hőmérsékletét a terméken nem lehet beállítani, akkor a grill funkció a maximális hőmérsékleti értéken fog működni.				

8.1.4 Tesztelt ételek

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

Főző táblázat a teszt ételekhez

Grill

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250/max	25 … 35
Pirított kenyér	Grill rács	4	250/max	1 … 3
Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.				

Joghurt

Joghurt elkészítése;

1. Vegye ki a tartozékokat és az oldalsó rácsokat (ha vannak) a főzőzónából.
2. Helyezze a joghurtos edényt a főzőzóna aljára.
3. A joghurt elkészítése után hagyja legalább 12 órán át pihenni a hűtőszekrényben.
4. A sütő ajtaját végig tartsa félig nyitva.

www.elektromarkabolt.hu

9 Karbantartás és tisztítás

9.1 Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazza a tisztítószereket közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.
- A tisztításhoz ne használjon gőztisztító termékeket.
- Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószerek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószerek, gőztisztítószerek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószerek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

A főzőlapokhoz:

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

Inox - rozsdamentes felületek

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

Zománcozott felületek

- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománcfelületet.
- Minden használat után tisztítsa meg a zománcfelületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg őket.

www.elektromarkabolt.hu

- Ha a termék rendelkezik egyszerű gőztisztítási funkcióval, akkor könnyedén eltávolíthatja a kisebb, nem makacs szennyeződéseket gőzzel. (Lásd: „Egyszerű gőztisztítás”.)
- Makacs foltok esetén használható a termék márkájának weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztító. Ne használjon külső sütőtisztítót. Ha a felület erősen szennyezett, enyhén nedvesítse meg, és óvatosan tisztítsa meg puha sörtéjű kefével vagy súrolódróttal. Kerülje a túlzott nyomás alkalmazását.

Katalitikus felületek

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

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálas ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálas ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószer a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótgyapjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízkőoldó szerrel, vízkőoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószert a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

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

9.2 Tisztító tartozékok

Ne tegye a termék tartozékait mosogatógépbe, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

9.3 A főzőlap tisztítása

A gázégők tisztítása

1. Mielőtt megtisztítaná a főzőlapot, vegye le az edénytartókat, a gázégők fedelét és az égőfejeket.
2. Tisztítsa meg a főzőlapot a tisztítással kapcsolatos információk között található utasítások szerint, a felülettípusnak megfelelően (zománcozott, üveg, inox, stb.).
3. Az égőkamrát tisztítsa meg mosószeres vízbe áztatott ruhával, vagy nem karcoló, puha kefével. Győződjön meg róla, hogy nincs ételmaradék az égőben.
4. Tisztítsa meg a szikragyújtó- és hőelemeket (gyújtóval és hőelemmel rendelkező modellek) egy jól kicsavart ruhával.

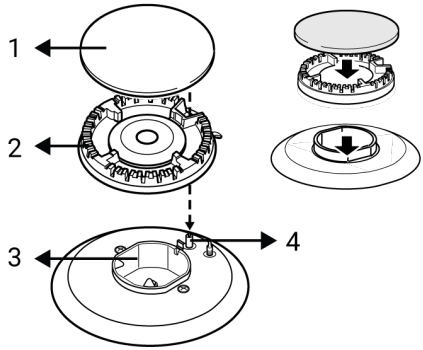
www.elektromarkabolt.hu

Majd szárítsa meg egy tiszta ruhával. Ügyelje arra, hogy a szikragyújtó és a hőelem teljesen száraz legyen.

5. Tisztítsa meg a gázégők fedelét és a gázégőket mosószeres vízzel minden használatot követően, majd szárítsa meg őket.
6. Állandó szennyeződések esetén tartsa az égő fedelét és az égőket mosószeres vagy meleg, szappanos vízben legalább 15 percig. A nem fémes részeket tisztítsa meg nem karcoló kefével.
7. Használja a Quick&Shine tisztítószereket a sütő belsejében és a grillrácsokon, illetve a zománcozott felületeken, valamint a hivatalos szerviz által ajánlott termékeket az tartós szennyeződések esetén a zománcozott gázégő fedeleken.
8. Az égők fedele ne érintkezzen agresszív tisztítószerekkel, például olyanokkal, amiket a sütő belsejében használ, vízkőoldókkal, mivel ez elszíneződést okozhat.
9. Az edénytartókat minden használatot követően tisztítsa meg mosószerrel és nem karcoló, puha kefével, majd szárítsa meg őket.
10. Ha a gázégők fedelét és az edénytartókat nedvesen használja, a hő miatt állandó vízkőlerakódás keletkezhet. Használat előtt ellenőrizze, hogy valóban megszáradtak.
11. Helyezz vissza az égőfejeket, az égőfejek fedelét és az edénytartót.
12. Az edénytartók felhelyezésekor ügyeljen arra, hogy azok az égőkkel központosak legyenek. Tűs modelleknél illessze az égőlemez csapjait az edénytartók csapszegei közé.

Az égők összeszerelése

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



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

9.4 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

www.elektromarkabolt.hu

9.5 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

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

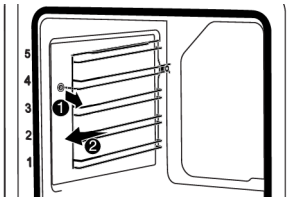
A sütő oldalfalainak tisztítása

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

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

Az oldalsó drótpolcok eltávolítása:

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



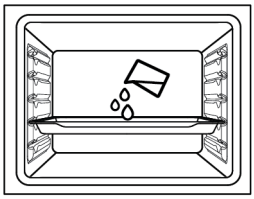
3. A polcok visszahelyezéséhez a polcok eltávolításakor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig.

9.6 Easy Steam tisztítás

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

1. Távolítson el minden kiegészítőt a sütőből.
2. Öntsön 300 ml vizet a tálcába, és helyezze a sütő 2. polcára.

Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.



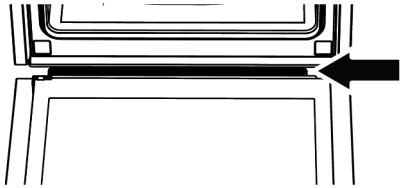
3. Állítsa a sütőt EasySteam tisztítás üzemmódba, és működtesse 100 °C-on 25 percig.

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

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

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

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



www.elektromarkabolt.hu

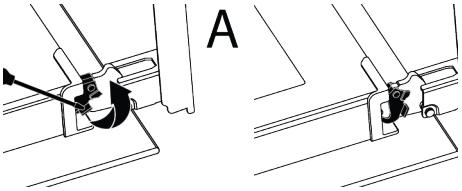
9.7 A sütőajtó tisztítása

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

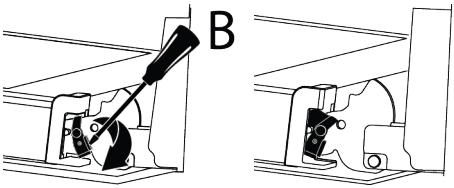
Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótgyapotot vagy fehérítő anyagokat a sütőajtó és az üveg tisztításához.

A sütőajtó eltávolítása

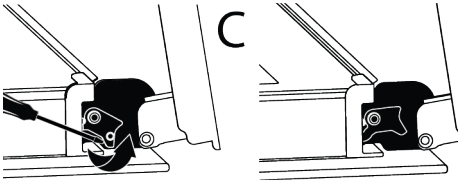
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.
3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.
4. (A) típusú zsanér a normál ajtótípusoknál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



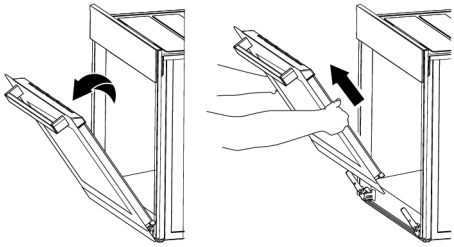
5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtótípusoknál található.



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



7. Állítsa a sütő ajtaját félig nyitott állásba.



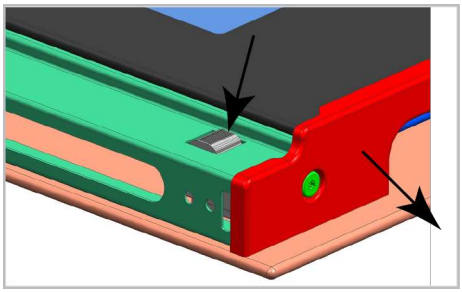
8. Húzza felfelé az eltávolított ajtót, hogy kioldja azt a jobb és a bal zsanérból, és vegye ki.

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

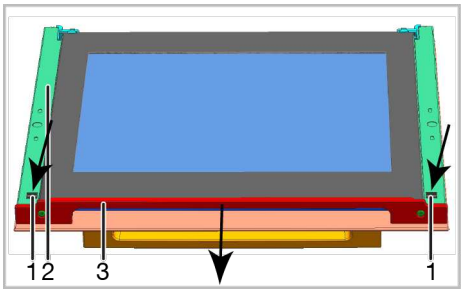
9.8 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék elülső ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

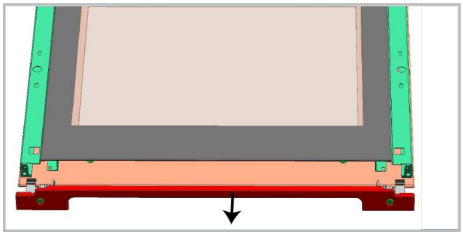
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



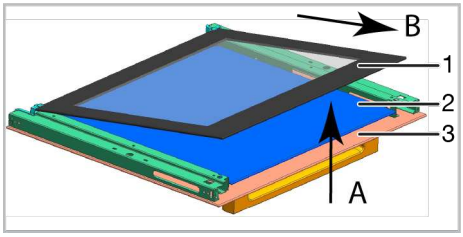
www.elektromarkabolt.hu



1 Gomb
2 Keret
3 Profil

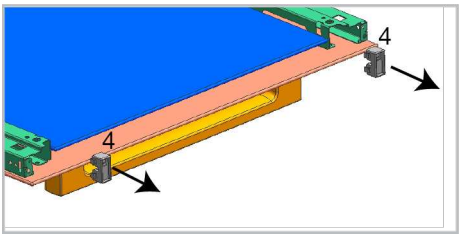


2. A fenti ábráknak megfelelően egyszerre nyomja be a gombokat (1) és húzza a profilt (3) maga felé, hogy el tudja távolítani az első ajtó tetejére rögzített profilt.



1 Legbelső üvegpanel
2 Belső üvegpanel*
3 Külső üvegpanel
* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

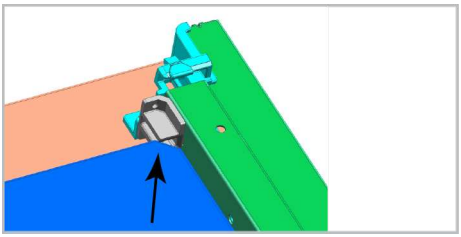
3. Az ábrának megfelelően enyhén emelje meg a legbelső üvegpanelt **"A"** irányba ás húzza ki **"B"** irányba.
4. Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegpanellel; Húzza meg középen az üvegtartó összekötő elemeket az ábrának megfelelően, hogy elválassza őket az üvegpanelektől.



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

5. Ismételje meg a műveletet a belső üvegpanel (2) eltávolításához. Az ajtó újracsoportosításához vezető első lépés a belső üvegpanel (2) visszahelyezése.
6. Az ábrának megfelelően úgy helyezze el az üvegpanelt, hogy beleilleszkedjen a műanyag vájatba.

Máskülönben az üvegpanel nem fog teljesen beülni és rezgésnek vagy törésnek lehet kitéve.



7. A legbelső üvegpanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a belső üvegpanel felé nézzen.
8. Fontos, hogy a legbelső üvegpanel alsó sarkai beleilleszkedjenek a műanyag vájatokba.

Máskülönben az üvegpanel nem fog teljesen beülni és rezgésnek vagy törésnek lehet kitéve.

9. Kérjük ne felejtse el visszahelyezni az üvegtartó összekötő elemeket a réseikbe.
10. Végül nyomja be a profilon a gombokat, hogy újra beleilleszkedjenek a réseikbe.

www.elektromarkabolt.hu

9.9 A sütőlámpa tisztítása

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

A sütőlámpa cseréje

Általános figyelmeztetések

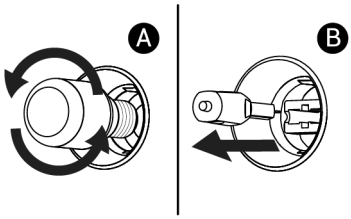
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg, amíg a sütő kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ez a sütő 40 W-nál kisebb teljesítményű, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű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

Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,

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



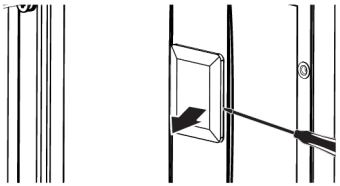
3. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



4. Szerelje vissza az üvegfedelet.

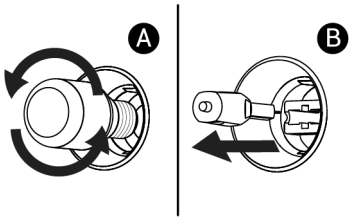
Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,

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



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

www.elektromarkabolt.hu



5. Szerelje vissza az üvegfedelet és a drótpolcokat.

10 Hibaelhárítás

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

A sütő működése közben gőz keletkezik.

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

Főzés közben vízcseppek jelennek meg

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

A termék melegedése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.

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

A termék nem működik.

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

A sütő lámpája nem világít.

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

A sütő nem melegít.

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

Nincs gyújtó szikra.

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

Nincs gáz.

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

További információk a használati útmutatóhoz:	Műszaki információk a 2023/826 EU-rendelet szerinti alacsony fogyasztású üzemmódokról	
Mód	ÁRAMFOGYASZTÁS (WATT)	IDŐSZAK (PERC)*
Le	-	-

www.elektromarkabolt.hu

Készenlétben lévő	-	-
Készenléti üzemmód információs vagy állapotkijelzéssel	0,8	20
Hálózati készenlét	-	-

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

www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu