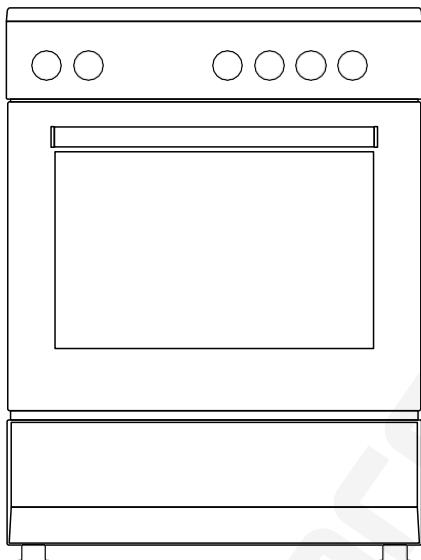




evido



Szabadonálló tűzhely

Gáz és elektromos

50x55

Használati útmutató FOGÉ55A.2 és FOGÉ55C.2 modellekhez

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy termékünket választotta.

Célunk annak biztosítása, hogy ezt a környezetbarát készüléket optimálisan és nagy hatékonysággal tudja majd használni, melyet igyekeztünk a legnagyobb gondossággal, a lehető legjobb minőségben, modern körülmények között legyártani Önnek.

Javasoljuk, hogy a termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg a készülék használatának végéig

FIGYELMEZTETÉS: Az útmutató több modellhez készült. Emiatt a használati útmutató olyan funkciók leírását is tartalmazhatja, melyekkel az Ön készüléke nem rendelkezik.

Készülékeink kizárólag háztartási használatra készültek. Ipari használatra nem alkalmasak.

Az útmutatóban szereplő ábrák kizárólag tájékoztató jellegűek és előfordulhat, hogy az Ön terméke az ábráktól eltér.

A terméket modern, környezetbarát létesítményeinkben gyártottuk, a környezet károsítása nélkül.

A *-gal jelölt funkciók opcionálisak.

A készülék megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek.

Tartalom

Fontos figyelmeztetések	4
Elektromos csatlakoztatás	19
Gáz csatlakozás	22
A készülék bemutatása	29
Tartozékok	30
Műszaki jellemzők	31
A készülék beszerelése	35
Vezérlőpanel	39
A sütőrész használata	40
A főzőlap rész használata	44
Sütési funkciók és jellemzők	49
Sütési javaslatok és figyelmeztetések	50
Karbantartás és tisztítás	53
Sütőlámpa cseréje	60
Hibaelhárítás	62
Szállítással és mozgatással kapcsolatos előírások	64
Energiatakarékossági javaslatok	65
WEEE irányelvnek megfelelés és hulladék elhelyezés	66
Csomagolással kapcsolatos információk	66

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

1. Olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót. Csak így tudja biztonságosan és megfelelően használni a készüléket.

2. A beszerelést és a javítást minden esetben „**MÁRKASZERVIZNEK**” kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végzett műveletekért.

3. A készülék jellemzői a típuscímken vagy az adattáblán találhatók.

4. A készülék kizárólag háztartási célra használható.

5. **FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély! Ne helyezzen semmilyen tárgyat a főzőfelületekre.**

6. **FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei működés közben felforrósodnak.**

7. **FIGYELMEZTETÉS: A grill használata közben a készülék részei felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani.**

8. **FIGYELMEZTETÉS: Ez a készülék főzésre készült. Nem használható más célra vagy helyiség fűtésére.**

9. FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély a túlhevített gőz miatt! A gyermek bőre érzékenyebb a magas hőmérsékletre, mint egy felnőtteké. Gyermekek működés közben nem nyithatják ki a sütő ajtaját. Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől, amíg az teljesen le nem hűl, hogy elkerülhesse az égés sérülések okozta veszélyeket.

10. FIGYELMEZTETÉS: Soha ne próbálja az esetleges tüzet vízzel eloltani. Először válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, majd egy fedővel vagy tűzoltó takaróval borítsa le a tüzet.

11. FIGYELEM: A főzési folyamatot felügyelni kell.

12. FIGYELEM: Ha a készülék üvege eltört, azonnal kapcsolja ki a fűtőelemeket, húzza ki a készüléket az áramforrásból, és ne használja azt.

13. ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE: Amikor kinyitja a sütő ajtaját, lépjen hátra, hogy ne kerüljön a sütőtérből kiáramló gőz útjába.

14. ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE: A fedél lehajtása előtt győződjön meg róla, hogy a tűzhely már kihűlt.

15. A készüléket nem úgy terveztük, hogy külső időzítőkkel vagy távvezérlő rendszerekkel tudja használni.

16. A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket tilos dekorajtó mögé szerelni.

17. 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, mentális képességekkel rendelkező vagy elektromos készülékek használatában nem járatos személyek csak abban az esetben használhatják a készüléket, ha felnőtt felügyeli a biztonságukat, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat megkapták, és megértették a helytelen használat veszélyeit.

18. Működés közben tartsa távol a 8 év alatti gyermekeket és a háziállatokat.

19. 8 éven aluli, folyamatos felügyelet nélküli gyermekek nem tartózkodhatnak a sütő közelében.

20. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást 8 év feletti gyermekek felnőtt felügyelete mellett végezhetnek.

21. Tartsa a készüléket és annak elektromos kábelét 8 év alatti gyermekektől távol.

22. A csomagolóanyagok veszélyesek a gyermekek számára. A csomagolást gyermekektől távol kell tartani.

23. Ne helyezzen a készülékre gyermekek számára hozzáférhető tárgyakat.

24. Ne érjen a fűtőelemekhez.

25. A készülék használatának megkezdése előtt távolítsa el a függönyöket, konyharuhát, papírt vagy bármilyen gyúlékony (éghető) anyagot a készülékről. Ne helyezzen éghető vagy gyúlékony anyagokat a készülékre vagy a készülékbe.

26. A sütő fogantyúja nem használható törülköző szárítóként. Ne akasszon törülközőt stb. a sütő fogantyújára.

27. Ne használja a készüléket olyan gyógyszeres és/vagy alkohol befolyásoltság alatt, ami hatással lehet az ítélőképességére.

28. Minden egyes használat után ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva.

29. Ne használja a készüléket, ha sérült, vagy látható sérüléseket észlel rajta.

30. Ne használja a terméket, ha a sütőajtó üvege hiányzik vagy törött.

31. A készülék mozgatásához több személy szükséges.

32. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a sütő ajtajára, ez ugyanis borulásveszélyt jelent.

33. Az ajtó nyitott állapotában ne helyezzen nehéz tárgyat az ajtóra, és ne hagyja, hogy a gyermekek ráüljenek. Ilyen esetekben ugyanis a sütő felborulhat, vagy az ajtózsanérok megsérülhetnek.

34. Bármilyen, lakást érintő karbantartás esetén a sütőt le kell az elektromos hálózatról választani. A munka befejezése után a sütő újracsatlakoztatását a márkaszerviznek kell elvégeznie.

35. Ne helyezze a készüléket szőnyeggel borított felületre. Az elektromos alkatrészek ilyen esetben túlmelegedhetnek, mivel a szellőzés alulról nem biztosított. Ez a készülék károsodását okozhatja.

36. Az étel kifolyhat, amikor a sütő lábát leszereli vagy az eltörik. Ezért legyen óvatos. Személyi sérülést okozhat.

37. Tartsa szabadon a szellőzőnyílásokat.

38. Ne helyezzen fémeszközöket, mint például kést, villát, kanalat a készülék felületére, mivel azok felforrósodhatnak.

39. A felhasználónak óvatosnak kell lennie a gázégők tisztításakor. Ez ugyanis személyi sérülést okozhat.

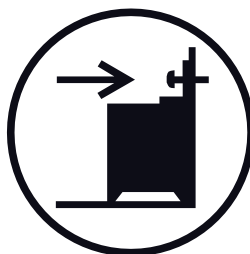
40. A sütő és a grill égőfejek nem használhatók egyszerre.

41. A grill égőfejet csak grillezésre szabad használni.



42. FIGYELEM: Fűtés közben az üvegajtó megrepedhet. Az üvegajtó becsukása előtt zárja el az összes égőfejet. Az üvegajtó becsukása előtt várja meg, amíg a főzőlap felülete lehűl.

43. BORULÁSVESZÉLY: Az alábbi szintezést kell elvégezni a készülék felborulásának megakadályozása érdekében. Kérjük, olvassa a beszerelési utasításokat (ld.: Lánc .csatlakoztatása).

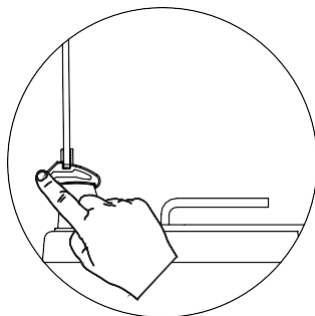


BIZTONSÁGI ZÁR

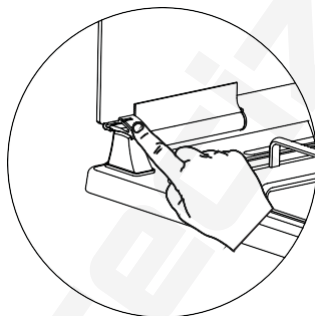
Az üvegajtó becsukása

Az üvegajtó 3 módon zárható:

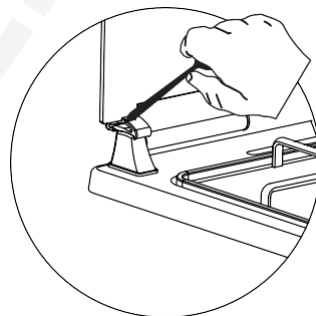
1. Az 1. ábrán látható módon, a műanyag csipeszen található fül megnyomásával.
2. A 2. ábrán látható módon, a műanyag csipesz megnyomásával.
3. Az 3. ábrán látható módon úgy, hogy a műanyag csipeszt egy kanállal megnyomja.



1. ábra



2. ábra



3. ábra

SÉRÜLÉS VESZÉLYE: Ha az üvegajtót erősen becsapja, az üveg eltörhet és sérülést okozhat. Becsukáskor az üvegajtót kézzel kell megtámasztani a becsapódás elkerülése érdekében.

FIGYELEM: Működés közben az üveg megrepedhet. Az üvegajtó becsukása előtt zárja el az összes égőfejet. Az üvegajtó becsukása előtt várja meg, amíg a főzőlap felülete lehűl.

Elektromos biztonság

1. FIGYELMEZTETÉS: A csatlakozók hozzáférése előtt kapcsolja le a tápellátást.

2. FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, húzza ki a készüléket a tápellátásból, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.

3. Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorhoz, mely biztosítékkal védett, és megfelel a „Műszaki jellemzők” táblázatban szereplő értékeknek.

4. A földeléssel kapcsolatban kérje szakképzett villanyszerelő segítségét. Társaságunk nem vállal felelősséget a termék, helyi előírások szerint előírt földelés nélküli használatából eredő károkért.

5. A sütő tápellátását megszakító kapcsolót úgy kell elhelyezni, hogy a felhasználó ahhoz a készülék beszerelése után is hozzáférhessen.

6. Ne érjen a csatlakozóhoz vizes kézzel. Ne húzza ki a készüléket a konnektorból a tápkábelnél fogva.

7. Ha elektromos készüléket, mint például botmixert használ a sütő közelében, győződjön meg arról, hogy a mixer tápkábele nem akad-e be a sütő ajtajába. A kábel szigetelése megsérülhet.

8. Soha ne mossa le a terméket folyó vagy permetezett vízzel. Ez ugyanis elektromos áramütés veszélyét jelenti.

9. Ne használjon toldott, sérült vagy hosszabbító kábeleket az eredeti tápkábel helyett.

10. Győződjön meg arról, hogy a termék elektromos csatlakoztatására szolgáló fali aljzatban nincs-e folyadék vagy nedvesség.

11. A sütő hátsó felülete is felmelegszik a készülék működtetésekor. Az elektromos csatlakozók nem érintkezhetnek a hátsó felülettel, ellenkező esetben a csatlakozások megsérülhetnek.

12. Ne feszítse meg a sütő ajtajához csatlakozó kábeleket, és ne vezesse át forró felületeken. Ha a kábel megolvad, az rövidzárlatot és akár tüzet is okozhat.

13. Áramtalanítsa a készüléket beszerelés, tisztítás és javítás előtt!

14. A szikrák elkerülése érdekében ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően csatlakozik-e a aljzathoz.

15. Gőzsütő esetén a víztartályt nem szabad vízbe meríteni vagy mosogatógépben tisztítani. Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn, amikor a víztartályt a gőzsütőbe helyezi.

16. Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, ellenkező esetben áramütés fordulhat elő.

17. Tisztítás közben a felhasználónak nem szabad elmozdítania az ellenállást. Ez ugyanis áramütést okozhat.

18. Beszereléskor használjon a tápellátás leválasztására alkalmas omnipoláris kapcsolót. Az elektromos tápellátásról leválaszthatóságot kapcsolóval kell biztosítani, vagy az épületvillamossági szabványoknak megfelelő biztosítékot kell beépíteni az elektromos táphálózatba.

19. A termék „Y” típusú kábellel van felszerelve. Ha a hálózati csatlakozóvezeték megsérül, akkor a veszélyek kiküszöbölése céljából a cserét csak a gyártóval, szervizével vagy más, hasonlóan szakképzett személlyel szabad elvégeztetni.

20. A rögzített csatlakozást oly módon kell kialakítani, hogy az lehetővé tegye az összes pólus leválasztását. III. túlfeszültség kategória alatti készülékek esetén a leválasztó eszközt az elektrotechnikai irányelvek betartása mellett kell a táphálózatra csatlakoztatni.

21. A kábelrögzítési pontot védeni kell.

Gázbiztonság

1. A készülék nem csatlakozik égéstermék elszívóhoz. Ezt a készüléket a hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell csatlakoztatni és beszerelni. A szellőzésre vonatkozó feltételeket figyelembe kell venni.

2. A gáztűzhely használata esetén a helyiségben pára, hő és égéstermékek keletkeznek. Győződjön meg róla, hogy a konyha megfelelően szellőzik-e. Tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereljen fel mechanikus szellőztető berendezést.

3. Ha a készüléket hosszabb ideig intenzíven használta, további szellőztetésre lehet szükség. Például nyisson ki egy ablakot, vagy adott esetben állítsa a mechanikus szellőztetést magasabb fokozatra.

4. A készüléket a hatályos előírásoknak megfelelően kell beszerelni, kizárólag jól szellőző helyiségbe. A készülék üzembe helyezése és használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.

5. A készülék elhelyezése előtt győződjön meg arról, hogy a helyi hálózati feltételek (gáztípus és gáznyomás) megfelelnek a készülék követelményeinek.

6. A készülék begyűjtését nem szabad 15 másodpercnél hosszabb ideig megkísérelni. Ha az égőfej 15 másodperc után nem gyullad meg, állítsa le a mechanizmust, és várjon legalább egy percet, mielőtt újra megpróbálná begyűjtani az égőfejet.

7. A gázkészüléken bármilyen beavatkozást kizárólag felhatalmazott és hozzáértő személyek végezhetnek.

8. Ha a terméket a gyáritól eltérő gáztípussal kell használnia, az átalakítással kapcsolatban forduljon a márkaszervizhez.

9. A megfelelő működés érdekében a páraelszívót, a gázcsövet és a bilincset rendszeresen ellenőrizni kell a gyártó ajánlásainak megfelelően és szükség esetén cserélni kell.

10. A gáznak a készülékben tökéletesen el kell égnie. A tökéletes égésre a kék színű, folyamatos láng utal. Ha az égés nem tökéletes, szén-monoxid (CO) keletkezhet. A szén-monoxid színtelen, szagtalan és nagyon mérgező gáz: még kis mennyiségben is halálos.

11. A gázhoz kapcsolódó vészhelyzet, illetve a gázszag észlelése esetén hívható telefonszámokkal kapcsolatban forduljon a helyi gázszolgáltatóhoz.

TEENDŐK GÁZSZAG ÉSZLELÉSE ESETÉN

1. Ne használjon nyílt lángot, és ne dohányozzon.
2. Ne működtessen semmilyen elektromos kapcsolót (például: lámpakapcsolót vagy ajtócsengőt).
3. Ne használjon telefont vagy mobiltelefont.
4. Nyissa ki az ajtókat és ablakokat.
5. Zárja el a gázzal működő készülékek és az összes gázóra szelepet.
6. A lakást elhagyva hívja a tűzoltókat.
7. Ellenőrizze az összes tömlőt és azok csatlakozásait, hogy nincs-e szivárgás. Ha még mindig gázzagot érez, hagyja el a lakást, és figyelmeztesse a szomszédait is.
8. Ne térjen a lakásba addig vissza, amíg a hatóságok azt biztonságosnak nem ítélik.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

1. A készülék háztartási célra készült. A készülék kereskedelmi használata nem engedélyezett.

2. A termék csak főzési célokra használható. Nem használható más célra, mint például helyiség fűtésére.

3. A termék nem használható a grillsütő alatti lemezek melegítésére, a sütőajtó fogantyújára akasztott ruhák vagy törülközők szárítására, illetve fűtési célokra.

4. A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy a helytelen kezelésből eredő károkért.

5. A készülék sütő része ételek kiolvasztására, rostos sütésére, sütésére és grillezésére használható.

6. A megvásárolt termék élettartama 10 év. Ez az az időszak, amelyre a termék működéséhez szükséges pótalkatrészeket a gyártó biztosítja.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

A sütőt kizárólag a márkaszerviz szerelheti be és csatlakoztathatja a gyártó utasításai szerint.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék csak olyan (földelt) aljzatokra csatlakoztatható, amelyek földelési rendszere megfelel a szabályoknak.

Forduljon szakképzett és engedéllyel rendelkező villanszerelőhöz, ha a készülék beszerelési helyén nincs megfelelő aljzat a földelőrendszerhez. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a készülékekhez csatlakoztatott, nem földelt aljzatok által okozott károkért.

A készülék az I. érintésvédelmi osztályba sorolt. A sütő csatlakozója földelve van: kérjük, győződjön meg arról, hogy a csatlakozóaljzat is földelve van. A dugvillát úgy kell elhelyezni, hogy az a beszerelés után is hozzáférhető legyen.

A készüléket 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50-60 Hz elektromos tápellátásra fejlesztettük ki, 16 vagy 32 A-es biztosítékot igényel. Ha az Ön hálózata ezeknek a jellemzőknek nem felel meg, forduljon villanszerelőhöz vagy a márkaszervizhez.

A készülék tápellátását megszakító kapcsolót úgy kell elhelyezni, hogy a felhasználó ahhoz a sütő beszerelése után is hozzáférhessen.

FIGYELMEZTETÉS: A csatlakoztatás során tegyen biztonsági óvintézkedéseket az áramellátás véletlen bekapcsolása ellen.

FIGYELMEZTETÉS: A tápkábel nem érhet hozzá a készülék forró részeihez.

FIGYELMEZTETÉS: Ha tápkábel sérült, a veszély elkerülésére a kábelt a gyártóval vagy annak márkaszervizével vagy egy hasonló képzettségű személlyel ki kell cseréltetni.



Kapcsolási rajz

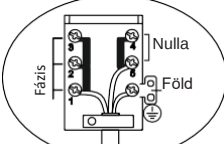
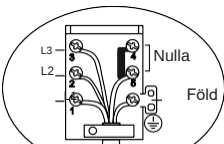
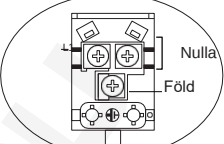
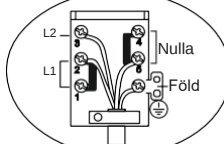
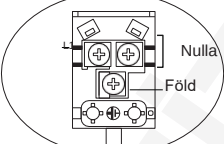
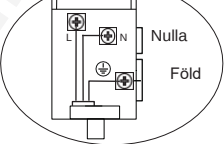
FIGYELMEZTETÉS: A termék elektromos csatlakoztatását felhatalmazott és tanúsított személynek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végzett műveletekből eredő károkért.

FIGYELMEZTETÉS: A földeléssel kapcsolatban kérje szakképzett villanyszerelő segítségét. A gyártó nem vállal felelősséget a termék, helyi előírások szerint előírt földelés nélküli használatából eredő károkért.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE: Mielőtt bármilyen műveletet végezne az elektromos vezetékeken, távolítsa el a készülék elektromos csatlakozását.

Kapcsolási rajz

Készítse el a sütő elektromos csatlakozását a megfelelő kapcsolási rajz szerint.

220-240 V ~ 50-60 Hz.  H05 VV-F 3G 4 mm² H05 VV-F 3G 2.5 mm²	380-415 V 3N ~ 50-60 Hz.  H05 VV-F 5G 1.5 mm²	220-240 V ~ 50-60 Hz.  H05 VV-F 3G 0.75 mm² H05 VV-F 3G 1 mm²
380-415 V 2N ~ 50-60 Hz.  H05 VV-F 4G 1.5 mm²	220-240 V ~ 50-60 Hz.  H05 VV-F 3G 1.5 mm²	220-240 V ~ 50-60 Hz.  H05 VV-F 3G 4 mm² H05 VV-F 3G 2.5 mm²

A tápellátás a készülék elektromos teljesítményfelvételétől függően változhat. A készülék elektromos áramellátását a készülék hátsó burkolatán található típuscímkén tekintheti meg. A táphálózat megválasztása során az alábbi táblázatot kell figyelembe venni.

Teljesítmény tartomány	Tápkábel típusa és mérete
0-1379 W	H05 VV-F 3G 0.75 mm ²
1380-2299 W	H05VV-F 3G 1.0 mm ²
2300-3679 W	H05VV-F 3G 1.5 mm ²
3680-7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm ²
3680-.....W	H05VV-F 5G 1.5 mm ²
3680 - 5749 W	H05VV-F 3G 2.5 mm ²
5750-7359 W	H05VV-F 3G 4 mm ²

GÁZ CSATLAKOZÁS

ROBBANÁSVESZÉLY: A gázcsatlakozással kapcsolatos bármilyen munka megkezdése előtt kapcsolja ki a gázellátást. Robbanásveszély!

FIGYELMEZTETÉS: A gázkészülékeket és rendszereket érintő bármilyen munkát arra felhatalmazott és szakképzett személyeknek kell elvégezniük. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végzett műveletekből eredő károkért.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék üzembe helyezése előtt ellenőrizze, hogy a készülék beállításai megfelelnek-e a helyi elosztási feltételeknek (gáztípus és gáznyomás).

A terméknek nincs füstgáz elvezetése. Ezért ezt a terméket a hatályos beszerelési előírásoknak megfelelően kell telepíteni. A szellőzésre vonatkozó feltételeket figyelembe kell venni.

A terméket sík felületen és jól szellőző környezetben használja.

A gáztömlő elvezetése

Ügyeljen arra, hogy a készülék gázvezetéke és tápkábele ne haladjon el forró felületek mellett.

A lehető legrövidebb hosszon és szivárgásmentesen csatlakoztassa a készüléket a gázvezeték csapjához.

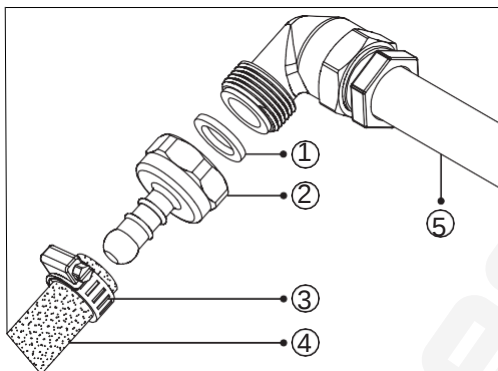
FIGYELMEZTETÉS: A tömlő típusának meg kell felelnie az LPG-re vonatkozó EN 1762 szabványnak és a földgázra vonatkozó EN 14800 szabványnak.

FIGYELMEZTETÉS: A biztonság érdekében, a használt tömlőnek legalább 50 cm, de legfeljebb 125 cm hosszúságúnak kell lennie.

FIGYELMEZTETÉS: Ne mozgassa a gázellátásra csatlakoztatott készüléket. Bármilyen erő kifejtés gázszivárgást okozhat, mivel meglazíthatja a tömlőt.

LPG csatlakozás

Csatlakoztassa a fémbilincset az LPG palack csatlakozójára. Helyezze fel a tömlő egyik végét úgy, hogy egészen a készülék hátulján lévő tömlőbemeneti csatlakozóig nyomja, és forró vízzel melegíti. Húzza a bilincset a tömlő végére, és húzza meg a bilincs csavarját. Ellenőrizze a gázszivárgást, és fejezze be a csatlakoztatást. A csatlakoztatáshoz szükséges tömlő és szerelvények az alábbiak:



1. Tömítés

2. Tömlőcsonk

3. Fémbilincs

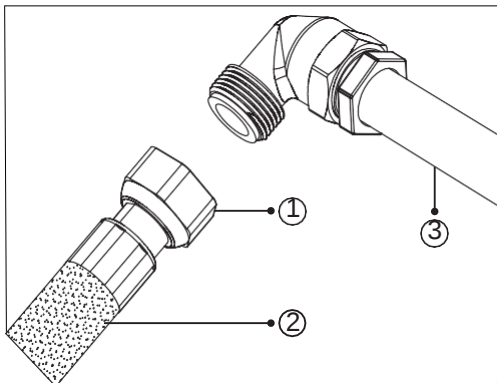
4. LPG csatlakozó tömlő

5. Fő gázcső

FIGYELMEZTETÉS: Ne mozgassa a gázellátásra csatlakoztatott készüléket. Bármilyen erő kifejtés gázszivárgást okozhat, mivel meglazíthatja a tömlőt.

Földgáz csatlakozás

Forgassa el az anyát, hogy a tömlőt a fő gázcsőhöz rögzítse. Ellenőrizze a gázszivárgást, és fejezze be a csatlakoztatást. A csatlakoztatáshoz szükséges tömlő és szerelvények az alábbiak:



1. Anya

2. Földgáz csatlakozó tömlő

3. Fő gázcső

FIGYELMEZTETÉS: Ne mozgassa a gázellátásra csatlakoztatott készüléket. Bármilyen erő kifejtés gázszivárgást okozhat, mivel meglazíthatja a tömlőt.

Tömítés ellenőrzése

A tömítés és a biztonsági vezérlés megfelelő működésének ellenőrzése érdekében győződjön meg arról, hogy a kezelőpanel gombjai zárt állásban vannak, illetve a fedél nyitva van-e.

Vigyen fel szappanhabot a csatlakozási pontokra. Szivárgás esetén itt buborék (hab) képződik.

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne használjon öngyújtót, gyufát, meggyújtott cigarettát vagy hasonló gyúlékony anyagot a gázszivárgás ellenőrzéséhez.

A helyiség szellőztetése

A készülék az égéshez szükséges oxigént a helyiség levegőjéből vonja el, és a keletkező gázok közvetlenül a helyiségbe kerülnek.

A megfelelő helyiség szellőzés elengedhetetlen a termék biztonságos működéséhez.

Ha nincsenek ablakok vagy ajtók a helyiség szellőzéséhez, kiegészítő szellőzést kell felszerelni. Ha azonban a helyiség ajtaja közvetlenül kifelé nyílik, nincs szükség kiegészítő szellőzőrendszerekre.

Helyiség mérete	Szellőzőnyílás
Kevesebb, mint 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Legalább 10 m ³	nincs szükség
Alagsorban vagy pincében	min. 65 cm ²

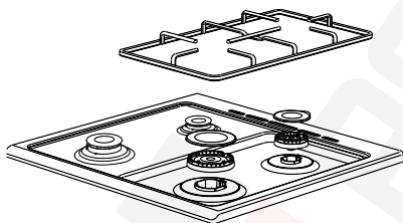
Átalakítás földgázzal PB-gázra vagy PB-gázzal földgázra

FIGYELMEZTETÉS: Válassza le a terméket a gáz- és elektromos hálózatról.

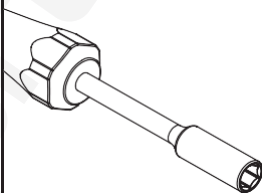
ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE: Ha a termék forró, várja meg, amíg lehűl.

A fűvóka cseréje

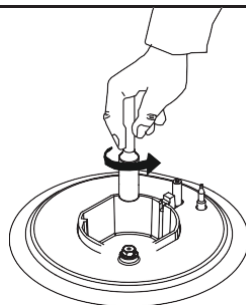
1. Emelje fel az edénytartó rácsot, égőfej sapkát és az égőfejet úgy, hogy a fűvóka látható legyen (ld.: 1. ábra).
2. Egy csavarhúzó (7 mm) segítségével a 2. ábrán látható módon távolítsa el a fűvókát (ld.: 3. ábra).
3. Cserélje át egy megfelelő fűvókára, a fűvóka táblázat értékeinek és a készülékben használandó gáz típusának megfelelően.



1. ábra



2. ábra



3. ábra

FIGYELMEZTETÉS: A fűvóka cseréjét a márkaszerviznek kell elvégeznie.

A lángerősség beállítása

A fűvókák cseréje után a gázcsapokat is az új típusú gázhoz kell illeszteni.

A művelet megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék az elektromos hálózatra csatlakoztatva van, a gázellátás be van kapcsolva, és az égőfejek teljesen be vannak helyezve. **Megjegyzés:** LPG-ről földgázra váltáskor meg kell lazítani a kisláng álláshoz tartozó állítócsavart. Földgázról LPG-re váltáskor meg kell húzni.

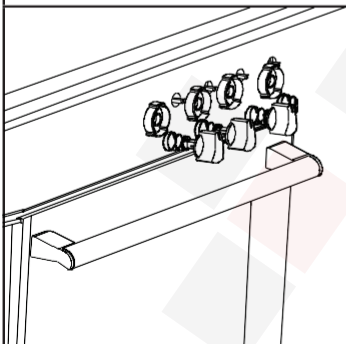
1. Állítsa a tűzhely égőfejet alacsony láng állásba, és húzza ki a tűzhely vezérlőgombjait a kezelőpanelen (ld.: 4. ábra).

2. Megfelelő méretű csavarhúzó segítségével húzza meg/lazítsa meg a gázállító csavart (ld.: 5. ábra). Ezzel növelni vagy csökkenteni tudja kisláng erősségét. Állítsa be úgy, hogy a láng hossza legalább 4 mm legyen.

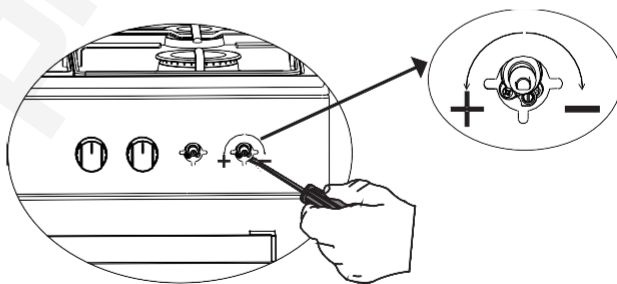
3. A végső ellenőrzéshez állítsa be az égőfej lángerősségét a legmagasabb és a legalacsonyabb fokozatra. A lángnak mindkét esetben meg kell gyulladnia.

4. Ismételje meg ezeket a lépéseket a tűzhely összes égőfejenél.

5. A megfelelő gázbeállítás elvégzése után szerelje fel a vezérlőgombokat a termék használatához.



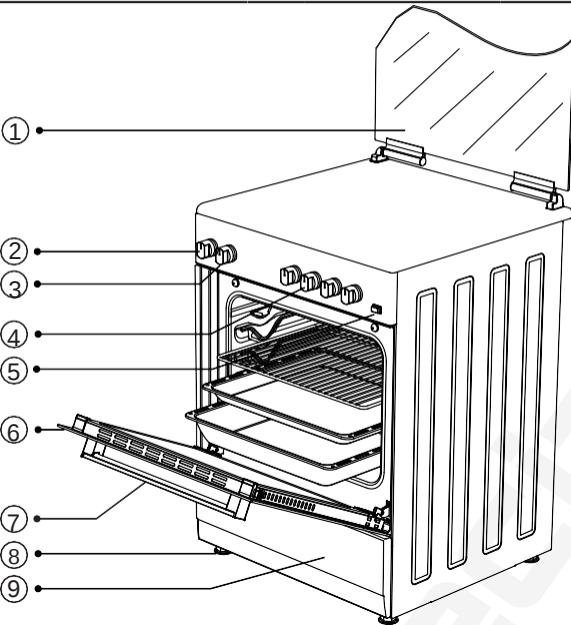
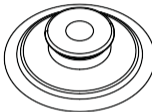
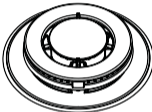
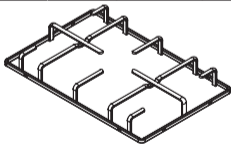
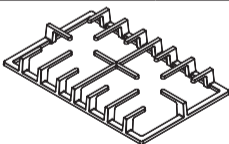
4. ábra



5. ábra

FIGYELMEZTETÉS: A terméken használt főzőlap kialakításától függően a gázállító csavar helyzete változhat.

A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA (opcionális)

		1. Üveg vagy fém fedél	
		2. Hőmérséklet-szabályozó gomb (termosztát)	
		3. Sütő funkciógomb	
		4. Főzőlap rész vezérlőgombok	
		*5. Begyűjtő gomb (opcionális)	
		6. Sütőajtó	
		7. Sütőfogantyú	
		8. Műanyag láb	
		* 9. Alsó szekrényajtó (opcionális)	
9.1	9.2	9.1. Fiók	
		9.2. Nyitható ajtó	
10	11	12	13
			
10. Nagy égőfej	11. Közepes égőfej	12. Kis égőfej	* 13. Wok égőfej (opcionális)
14	15		
			
* 14. Elektromos főzőlap (Hot plate) (opcionális)	* 15. Főzőlap rácsok (opcionális)		

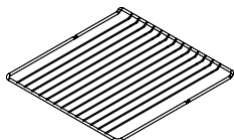
Megjegyzés: A fenti ábra kizárólag tájékoztató jellegű. A készülék kialakítása a felszereltségtől függően változhat. Mindig a saját készülékét vegye figyelembe.

TARTOZÉKOK



Normál tepsi

Süteményekhez (aprósütemények, kekszek stb.) és fagyasztott élelmiszerekhez használható.



Grillrács

Roston sütésre, vagy a fagyasztott élelmiszer, illetve a sütni vagy roston sütni kívánt étel elhelyezésére szolgál a kívánt szinten.

MŰSZAKI JELLEMZŐK						
Jellemző	50x55	50x60	56x57	60x60		
Szélesség	500 mm	500 mm	560 mm	600 mm		
Mélység	565 mm	630 mm	570 mm	630 mm		
Magasság	Min. 825 mm / Max. 900 mm					
Világítás teljesítménye	15-25 W					
Alsó fűtőelem	1000 W	1000 W	1000 W	60-literes	80-literes	
				1200 W	1200 W	
Felső fűtőelem	800 W	800 W	800 W	1000 W	1200 W	
Turbó fűtőelem	-----	1800 W	1800 W	2200 W	1800 W	
Grill	1500 W	1500 W	1500 W	2000 W	Kisméretű grill	Nagyméretű grill
					1200 W	2400 W
Tápfeszültség	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.					
* 80 mm-es elektromos főzőlap (Hot plate)	450 W					
* 145 mm-es elektromos főzőlap (Hot plate)	1000 W					
* 180 mm-es elektromos főzőlap (Hot plate)	1500 W					
* 145 mm-es gyors elektromos főzőlap (Hot plate)	1500 W					
* 180 mm-es gyors elektromos főzőlap (Hot plate)	2000 W					
* 220 mm-es elektromos főzőlap (Hot plate)	2000 W					



FIGYELMEZTETÉS: A műszaki specifikációt és a fűvóka táblázatot figyelembe kell venni a márkaszerviz által elvégzendő átalakítás során. A gyártó nem vállal felelősséget a hibás átalakítás miatt felmerülő problémákért.

FIGYELMEZTETÉS: A termék minőségének javítása érdekében a műszaki specifikációk előzetes értesítés nélkül módosíthatók.

FIGYELMEZTETÉS: A készülékhez vagy a kísérő dokumentumokhoz mellékelt értékek a vonatkozó szabványoknak megfelelő, laboratóriumi körülmények között mért értékek. Ezek az értékek a felhasználástól és a környezeti feltételektől függően eltérőek lehetnek.

Fűvóka táblázat									
Gázégő specifikáció	G20,20 mbar			G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20, 13 mbar	
	Földgáz			Földgáz		Földgáz		Földgáz	
Wok égőfej (4, 5)	Fűvóka	1,60	mm	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Gázáram	0,421	m³/h	0,487	m³/h	0,418	m³/h	0,424	m³/h
	Teljesítmény	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok égőfej (3, 5)	Fűvóka	1,40	mm	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gázáram	0,327	m³/h	0,379	m³/h	0,326	m³/h	0,330	m³/h
	Teljesítmény	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok égőfej (2, 5)	Fűvóka	1,15	mm	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gázáram	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,233	m³/h	0,235	m³/h
	Teljesítmény	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok égőfej (2, 4)	Fűvóka	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	-	mm
	Gázáram	0,224	m³/h	0,260	m³/h	0,223	m³/h	-	m³/h
	Teljesítmény	2,40	kW	2,40	kW	2,40	kW	-	kW
Wok égőfej (1, 9)	Fűvóka	1,05	mm	1,05	mm	1,05	mm	-	mm
	Gázáram	0,178	m³/h	0,206	m³/h	0,177	m³/h	-	m³/h
	Teljesítmény	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	-	kW
Nagy égőfej	Fűvóka	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gázáram	0,271	m³/h	0,314	m³/h	0,270	m³/h	0,273	m³/h
	Teljesítmény	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Közepes égőfej	Fűvóka	0,97	mm	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gázáram	0,159	m³/h	0,184	m³/h	0,158	m³/h	0,160	m³/h
	Teljesítmény	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kis égőfej	Fűvóka	0,72	mm	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gázáram	0,096	m³/h	0,103	m³/h	0,088	m³/h	0,090	m³/h
	Teljesítmény	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill égőfej	Fűvóka	1,00	mm	1,00	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gázáram	0,187	m³/h	0,216	m³/h	0,186	m³/h	0,196	m³/h
	Teljesítmény	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Sütő égőfej	Fűvóka	1,10	mm	1,10	mm	1,00	mm	1,20	mm
	Gázáram	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,232	m³/h	0,235	m³/h
	Teljesítmény	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Gázégő specifikáció	G30,28-30 mbar			G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG		LPG	
Wok égőfej (4, 5)	Fúvóka	1,07	mm	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Gázáram	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Teljesítmény	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok égőfej (3, 5)	Fúvóka	0,96	mm	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gázáram	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Teljesítmény	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok égőfej (2, 5)	Fúvóka	0,82	mm	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gázáram	145	g/h	189	g/h	141	g/h	143	g/h
	Teljesítmény	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok égőfej (1, 9)	Fúvóka	0,68	mm	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gázáram	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Teljesítmény	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Nagy égőfej	Fúvóka	0,85	mm	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gázáram	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Teljesítmény	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Közepes égőfej	Fúvóka	0,65	mm	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gázáram	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Teljesítmény	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kis égőfej	Fúvóka	0,50	mm	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gázáram	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Teljesítmény	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill égőfej	Fúvóka	0,70	mm	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gázáram	116	g/h	113	g/h	114	g/h	114	g/h
	Teljesítmény	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Sütő égőfej	Fúvóka	0,75	mm	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gázáram	145	g/h	141	g/h	141	g/h	143	g/h
	Teljesítmény	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Megjegyzés: A fúvókákra feltüntetett átmérő értékeknél nem szerepel vessző. Például az 1,70 mm-es átmérőt a fúvókán 170-nel jelzik.									

A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE

Ellenőrizze, hogy az elektromos- és gázhálózat a készülék használatához megfelelő-e. Ha az áram- és gázellátás nem megfelelő, forduljon szakemberhez a megfelelő kiállások biztosításához.

FIGYELMEZTETÉS: A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végzett műveletekkel okozott károkért.

FIGYELMEZTETÉS: A beszerelési hely, valamint az elektromos- és gázkiállítás előkészítése az ügyfél felelőssége.

FIGYELMEZTETÉS: A termék beszerelésekor be kell tartani a villamos energiára és a gázra vonatkozó helyi szabványokban előírt szabályokat.

FIGYELMEZTETÉS: A beszerelés előtt ellenőrizze, hogy a terméken nincsenek-e sérülések. Ne csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózatra, ha sérüléseket észlel rajta. A sérült termékek kockázatot jelentenek az Ön biztonságára nézve.

FIGYELMEZTETÉS: Tartsa szabadon a szellőző nyílásokat.

FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő személyi védőfelszerelést kell viselni, és a telepítés során be kell tartani a vonatkozó biztonsági előírásokat.

FIGYELMEZTETÉS: A terméket úgy kell elhelyezni, hogy elkerülhesse az olyan levegőáramlást, amely hatással lehet a begyújtásra, és megakadályozza az elégetlen gáz felhalmozódását.

FIGYELMEZTETÉS: Az LPG-vel működő készülékeket nem szabad a padlósínt alá beszerelni.

A telepítés megfelelő helye

A készülék lábai nem állhatnak puha felületeken, mint például szőnyegeken. A terméket kemény felületre kell helyezni. A konyhai padló felületének tartósnak kell lennie, aminek el kell bírnia a készülék és a tűzhelyen használt egyéb konyhai eszközök együttes tömegét.

A konyhabútorok esetében a főzőlap felett legalább 400 mm, a tűzhely oldalfelületeitől pedig legalább 50 mm távolságot kell tartani.

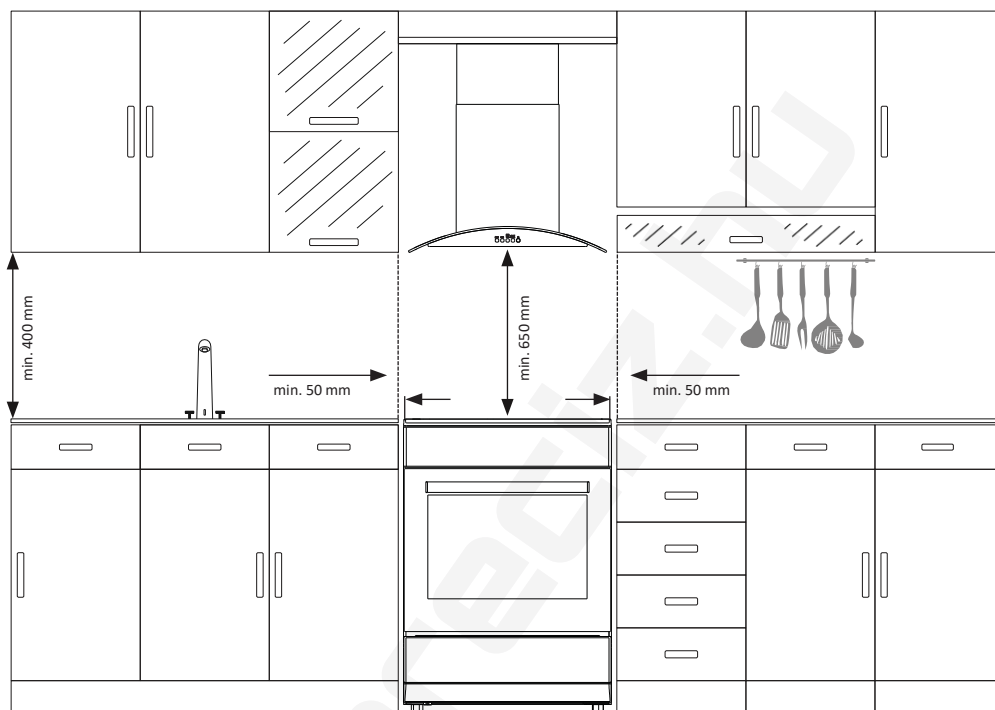
A készülék használható oldalfalaknál, támasz nélkül, vagy szekrénybe építés nélkül. Ha páraelszívót vagy szellőzőt telepít a készülék fölé, kövesse a gyártó szerelési magasságra vonatkozó utasításait (min. 650 mm).

A termék egy oldalával konyhafalak, konyhabútorok mellé helyezhető, vagy elhelyezhető bármilyen méretű termék mögé vagy egyik oldalára. A termék közvetlen közelében lévő konyhabútor legfeljebb a termékkel azonos magasságú lehet.

A levegő szabad áramlásához legalább 2 cm résnek kell lennie a termék és a fal között.

Szakszerű beszerelés

A pontos beszereléshez kövesse az alábbi ábrán megadott méreteket.



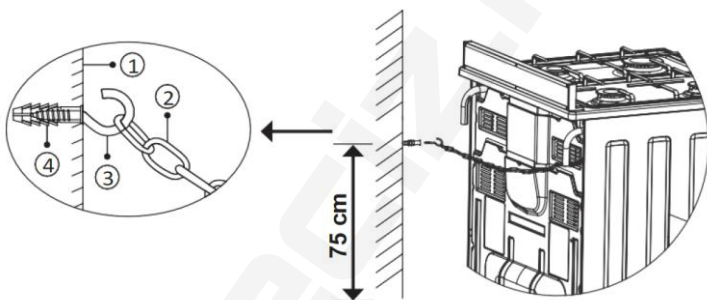
FIGYELMEZTETÉS: A készülék közelében található konyhabútornak hőállónak kell lennie (legalább 100°C).

FIGYELMEZTETÉS: Ne telepítse a készüléket fagyasztók vagy hűtők mellé. A termék által kibocsátott hő növeli a hűtőberendezések energiafogyasztását. **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne használja a sütő ajtaját és/vagy fogantyúját a készülék mozgatásához.

* A lánc csatlakoztatása (opcionális)

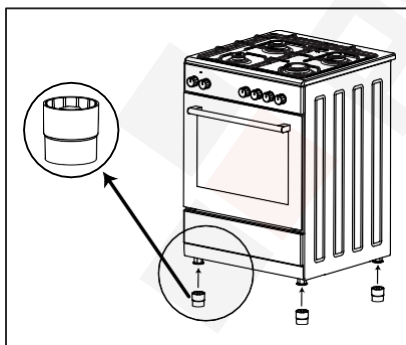
A készülék biztonságos használata érdekében használat előtt azt rögzíteni kell, hogy megakadályozza a felborulást. Típlivel erősen rögzítse a készülékhez mellékelt horgos csavart a konyhafalba. Győződjön meg arról, hogy a horog szilárdan rögzítve van a falban. Ezután akassza a biztonsági láncot a horgos csavarra.

A biztonsági láncnak a lehető legrövidebbnek kell lennie, hogy megakadályozza a sütő oldalra és előre billenését.



1. Konyhafal
2. Biztonsági lánc
3. Horgos csavar
4. Típli

* A láb adapterek felszerelése

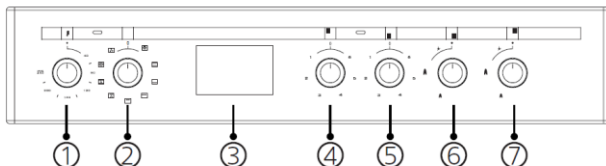


Amint az ábrán látható, a láb adaptereket a lábakra csavarozással lehet felszerelni.

Megjegyzés: A láb adapterek növelik a tűzhely magasságát.

VEZÉRLŐPANEL

Elektromos sütő esetén



1. Hőmérséklet-szabályozó gomb (termosztát)

2. Sütő funkciógomb

*3. Digitális időzítő (opcionális)

4. Bal hátsó elektromos főzőzóna

5. Bal első elektromos főzőzóna

6. Jobb első gázégő

7. Jobb hátsó gázégő

FIGYELMEZTETÉS: A fenti vezérlőpanel ábra kizárólag tájékoztató jellegű. A megvásárolt termék vezérlőpanelje az irányadó.

A SÜTŐRÉSZ HASZNÁLATA

A sütőrész első használata

Miután az utasítások szerint elvégezte a készülék szükséges csatlakoztatási lépéseit, az első használat során a következőket kell tennie:

1. Távolítsa el a sütő belsejében elhelyezett címkéket vagy tartozékokat. Ha védőfólia is található a készülék elején, távolítsa el azt is.

2. Törölje le a sütő belsejét egy nedves ruhával, hogy eltávolítsa a port és a csomagolás maradványait. A sütő belsejének üresnek kell lennie. Csatlakoztassa a készüléket a gáz- és elektromos hálózatra.

3. Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a legmagasabb hőmérsékletre, és működtesse a sütőt 30 percig csukott ajtóval. Időközben enyhe füst és szag keletkezhet, ez azonban teljesen természetes.

4. Miután a sütő lehűlt, törölje le a sütő belsejét meleg vízzel és enyhe mosószerrel, majd törölje szárazra egy tiszta ruhával. A sütő most már használatra kész.

5. Ha a sütőrész gőzsütés funkcióval is rendelkezik, vegye ki a víztartályt a sütőből. Mosószer használata előtt alaposan rázza fel a víztartályt.

Az elektromos sütőrész normál használata:

1. A sütés megkezdéséhez használja a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt sütési hőmérséklet beállításához, az étel típusától függően, illetve a sütési funkció szabályozógombját a kívánt sütési funkció beállításához.

2. A sütési időt a mechanikus időzítő gombbal kívánt időre állíthatja be, a mechanikus időzítővel szerelt modellek esetén. A beállított idő letelte után a fűtőelemek kikapcsolnak, és egy hangjelzés hallható.

3. Digitális időzítővel rendelkező modellek esetében, ha az előre beprogramozott sütési idő lejár, az időzítő kikapcsolja a fűtőelemeket és hangjelzést ad.

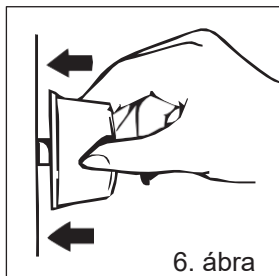
A gáz vagy gáz-elektromos (vegyes) sütőrész normál használata:

1. A kívánt égő használatához először nyomja meg a gombot a nyíl irányába, és várjon 5 másodpercet, hogy a levegő távozhasson a csövekből (ld.: 6. ábra).

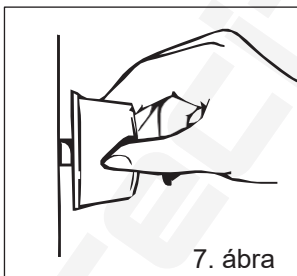
Kézi gyújtású modellekben: a gomb elforgatásával és egy gyújtóeszközzel (gyufa, öngyújtó) meggyújthatja a kívánt égőfejet (ld.: 7. ábra).

*** (Automatikus) gombos gyújtású modellekben:** a kívánt égőfejet úgy gyújthatja be, hogy a gombot a nyíl irányába benyomja (ld.: 6. ábra), majd elforgatja a gombot (ld.: 7. ábra).

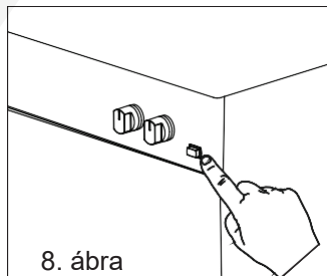
*** Gombbal begyújtható modellek esetén:** először nyomja meg a gombot a vezérlőpanelen (ld.: 8. ábra). Ezután a kívánt égőfej gombot a nyíl irányába benyomva meggyújthatja az égőfejet (ld.: 6. ábra).



6. ábra



7. ábra



8. ábra

FIGYELMEZTETÉS: A gyújtás elektromos áram segítségével valósul meg, a gombos (automatikus) gyújtású modelleknél. Ezért a termék használata előtt győződjön meg arról, hogy az elektromos csatlakozás megfelelő.

ÉGÉS ÉS ROBBANÁS VESZÉLYE: Az égő begyújtásakor, nyomja be és tartsa benyomva a gombot legfeljebb 15 másodpercig, hogy a lángellenőrző rendszer működésbe léphessen. Ha a gombot hosszabb ideig lenyomva tartja, robbanás és égés veszélye áll fenn, mivel ez a gáz felhalmozódásához vezet. Ha az égőfej nem gyullad be, várjon legalább egy percet nyitott sütőajtóval. Ezután próbálja meg újra megkísérelni a begyújtást.

2. Ha az égőfej ég, elindíthatja a sütési folyamatot.

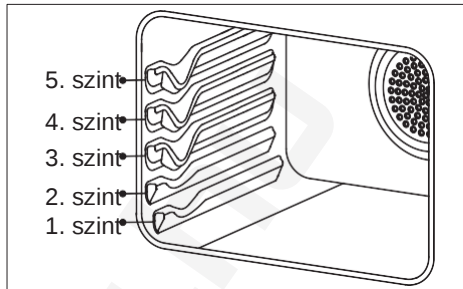
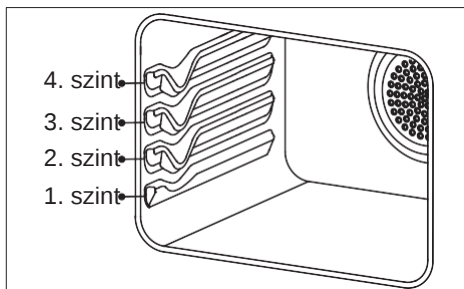
3. A sütési időt a mechanikus időzítő gombbal kívánt időre állíthatja be, a mechanikus időzítővel szerelt modellek esetén. A beállított idő letelte után a fűtőelemek kikapcsolnak, és egy hangjelzés hallható.

4. Az időzítő hangjelzést ad, ha digitális időzítővel beállított sütési idő letelt (digitális időzítővel szerelt modellek esetén).

FIGYELMEZTETÉS: Kétgombos vezérléssel szerelt termékek esetében: a felső égőt az alsó égőfej begyújtása után 15-20 perccel kell begyújtani.

RÁCS POZÍCIÓK

Normál rács pozíciók



Megjegyzés: Általában 4 vagy 5 szint van a sütő konfigurációjától függően. Csak a sütőjéhez elérhető szinteket tekintse át.

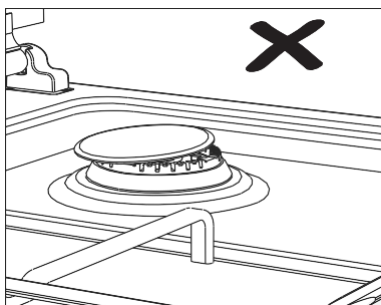
A szintek a fenti ábrákon láthatók. Mély- vagy normál tepsit az alsó vagy felső szintekre helyezhet el.

A FŐZŐLAP RÉSZ HASZNÁLATA

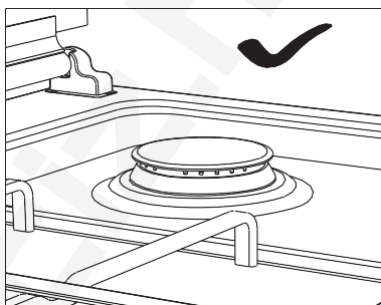
A gáz főzőlap rész használata

A termék felső részén gázzal működő égőfejek találhatók. Ezek az égőfejek külön működtethetők. A tűzhely égőfejek használatához kövesse az alábbi lépéseket.

1. A tűzhely égőfejek használatának megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy az égőfej sapkák a megfelelő helyzetben vannak. Az égőfej sapka megfelelő elhelyezését az alábbi ábra mutatja.



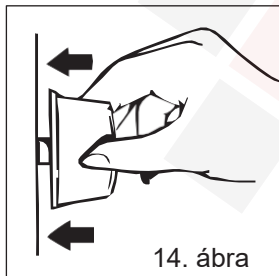
12. ábra



13. ábra

2. A tűzhely égőfejek működtetése előtt győződjön meg arról, hogy a korona, az égőcsatornák, az égőház és a fúvóka nyílás száraz és tiszta.

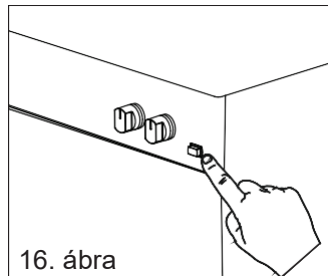
3. A kívánt égő használatához először nyomja meg a gombot a nyíl irányába, és várjon 5 másodpercet, hogy a levegő távozhasson a csövekből (ld.: 14. ábra).



14. ábra



15. ábra



16. ábra

Kézi gyújtású modellekben: a gomb elforgatásával és egy gyújtóeszközzel (gyufa, öngyújtó) meggyújthatja a kívánt égőfejet (ld.: 15. ábra).

*** (Automatikus) gombos gyújtású modellekben:** a kívánt égőfejet úgy gyújthatja be, hogy a gombot a nyíl irányába benyomja (ld.: 14. ábra), majd elforgatja a gombot (ld.: 15. ábra).

*** Gombbal begyújtható modellek esetén:** először nyomja meg a gombot a vezérlőpanelen (ld.: 16. ábra). Ezután a kívánt tűzhely égőfeji gombját a nyíl irányába benyomva meggyújthatja az égőfejet (ld.: 14. ábra).

FIGYELMEZTETÉS: A gyújtás elektromos áram segítségével valósul meg, az elforgatható gombbal és nyomógombbal szerelt (automatikus) gyújtású modelleknél. Ezért a termék használata előtt győződjön meg arról, hogy az elektromos csatlakozás megfelelő.

ÉGÉS ÉS ROBBANÁS VESZÉLYE:

Az égőfeji begyújtásakor, nyomja be és tartsa benyomva a gombot legfeljebb 15 másodpercig, hogy a lángellenőrző rendszer működésbe léphessen. Ha a gombot hosszabb ideig lenyomva tartja, robbanás és égés veszélye áll fenn, mivel ez a gáz felhalmozódásához vezet. Ha az égőfeji nem gyullad be, várjon legalább egy percet. Ezután próbálja meg újra megkísérelni a begyújtást.

4. Győződjön meg arról, hogy a rácsok teljesen a főzőlapon vannak. Ha a rácsok nem illeszkednek megfelelően, az étel kifolyhat.

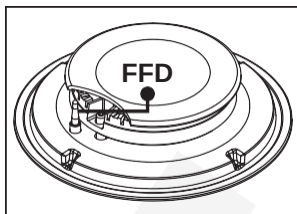
5. Ügyeljen arra, hogy a tűzhely fedele teljesen nyitott helyzetben legyen az égőfejek használatakor. Ha a fedelet úgy zárja le, hogy az égőfejek még forrók, az üvegfedéllel szerelt modellek esetében az üveg megrepedhet. Ezért ne csukja le a fedelet, amíg a tűzhely égőfejek forróak.

Az égőfejek elhelyezkedése

Az égőfejeket a készülék vezérlőpaneljén található gombok segítségével vezérelheti.

Kikapcsolt állás		
Teljes láng		
Kisláng		

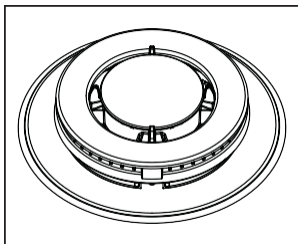
* Lángőr (FFD)



Az utasításoknak megfelelően, lángellenőrző rendszerrel szerelt készülékek esetén, a láng begyújtása után 5-10 másodpercig tartsa a gombot benyomva. A biztonsági mechanizmus ebben az időszakban aktiválódik, és biztosítja, hogy a tűzhely működőképes legyen.

A lángőr automatikusan lekapcsolja a gázellátást az égőfej felé, ha az égőfej valamilyen váratlan ok miatt kialszik.

* Wok égőfej (opcionális)



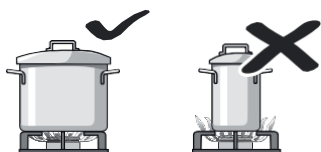
A wok égőfej gyors főzéshez használható. Magas hőmérsékleten homogén hőeloszlást biztosít az edény aljánál, mivel dupla gyűrűs lángrendszerrel rendelkezik. Ideális rövid ideig tartó és magas hőmérsékletű főzéshez. Ha lapos aljú edényt szeretne használni a wok égőfejen, vegye le a wok állványt (wok adapter) a tűzhelyből.

Az egyes égőfejekhez használható edényátmérők

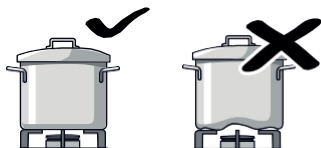
Az égőfejekre olyan hosszú nyelű edényeket használjon, amelyek alja a lehető legjobban illeszkedik a főzőlap felületéhez. Így hatékonyabban tudja a hőenergiát hasznosítani. Az alábbi táblázat az egyes égőfejekhez ajánlott edényátmérőket mutatja.

Égőfej típusa	Edény átmérő		
	50x55	50x60 / 56x57	60x60
Kis égőfej	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Közepes égőfej	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Nagy égőfej	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok égőfej	24-28 cm	---	24-26 cm

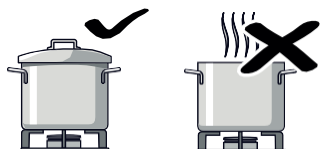
Megfelelő edény használat



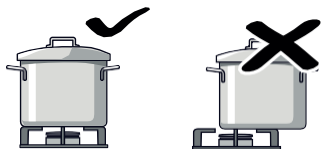
Az adott zónához megfelelő méretű edényeket használjon. Ne használjon kisebb edényeket a nagyméretű főzőzónán. A láng nem érheti el az edény oldalát.



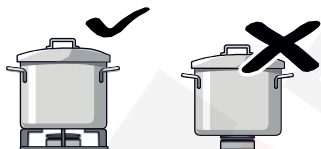
Ne használjon domború vagy homorú alsó felülettel rendelkező edényeket. Ebben az esetben ugyanis az edények leborulhatnak. Csak lapos aljú edényeket használjon. Wok adapter esetén domború kialakítású edényeket is használhat.



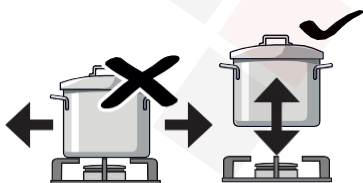
Ne főzzön fedő nélkül, vagy az edényre félig ráhelyezett fedővel. Ez ugyanis energiapazarlás. A kifröccsenő és kiömlő étel károsíthatja a főzőlap felületét és tüzet okozhat.



Az edényt pontosan a főzőzóna közepére helyezze. Ellenkező esetben leeshet.



Soha ne helyezze az edényeket közvetlenül a főzőzónákra, mindig az edénytartó rácsra helyezze. A készülék működtetése előtt ellenőrizze, hogy a rácsok a megfelelő helyen vannak-e.



Ha egy másik főzőzónára szeretné áthelyezni az edényt, mindig emelje fel és soha ne húzza át egyik zónából a másikra. Ügyeljen arra, hogy a főzőzónát ne érje ütés és ne terhelje túl.



Soha ne használjon egyszerre két égőfejet vagy hőforrást a serpenyő felmelegítéséhez. A hosszú főzés során kerülje a sütőlap és a terrine forma használatát magas hőmérsékleten.

SÜTÉSI FUNKCIÓK ÉS JELLEMZŐK

Elektromos sütő esetén



Az alsó és felső fűtőelem egyszerre működik. A sütő az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Ez a funkció használható ételek, például sütemények, pizza, kekszek és aprósütemények készítéséhez. A sütéshez csak egy tepsit használjon.



Csak a felső fűtőelem működik. Kisebb ételek melegítésére vagy roston sütésére használható.



Csak az alsó fűtőelem működik. Válassza ki ezt a funkciót a sütési idő vége felé, ha azt szeretné, hogy az étel alja is megpiruljon. Ez a funkció gőztisztításra is használható. (Ld.: Gőztisztítás)

FIGYELMEZTETÉS: A sütési funkciók nem feltétlenül azonosak minden modell esetében. Csak a sütőjéhez elérhető funkciókat tekintse át.

SÜTÉSI JAVASLATOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

FIGYELMEZTETÉS: Ha a készüléken felügyelet nélkül zsírral vagy olajjal főz, az veszélyt jelent és tüzet okozhat. **FIGYELMEZTETÉS:** Az étel sütőbe helyezése után győződjön meg róla, hogy a sütő ajtaja teljesen zárva van.

FIGYELMEZTETÉS: Az ajtó kinyitásakor gőz távozik. Lépjen hátra, és várja meg, amíg a gőz eloszlik.

FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a sütő belső és külső felülete felforrósodik. Amikor kinyitja a sütő ajtaját, lépjen hátra, hogy ne kerüljön a sütőtérből kiáramló gőz útjába. Égési sérülés veszélye áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS: A sütő belső paneljei, a kiömlött ételek, a tartozékok és a forró gőz miatt a keze megéghet. Viseljen konyhai kesztyűt, amikor a forró ételt a sütőből kiveszi.

FIGYELMEZTETÉS: Amikor ételt helyez a sütőbe, vagy kiveszi az ételt a sütőből stb., mindig viseljen hőálló sütőkesztyűt.



FIGYELMEZTETÉS: Ne süssse az ételt közvetlenül a tepsire/grillre helyezve. Az ételt a sütőbe egy megfelelő tartozékban helyezze be.

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne töltse meg a serpenyőt 1/3 részénél több olajjal. Ne hagyja el a konyhát, ha olajat melegít. A forró olajok tűzveszélyesek.

FIGYELMEZTETÉS: Legyen óvatos, amikor alkoholt használ az ételek készítésekor. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, ha forró felületekkel érintkezik.

FIGYELMEZTETÉS: Ne melegítsen fel zárt konzerveket és üvegedényeket. A nyomás miatt az üvegek felrobbanhatnak.

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne használja a sütőpapírt a csomagolásán feltüntetett maximális hőmérsékletnél magasabb hőmérsékleten. Ne helyezze a sütőpapírt a sütő aljára.

FIGYELMEZTETÉS: Helyezze a sütőpapírt az étellel együtt előmelegített sütőbe úgy, hogy egy edénybe vagy egy tartozékra (tepsi, rács stb.) helyezi.

FIGYELMEZTETÉS: Azért, hogy ne érhessen a fűtőelemekhez, a sütőpapír tartozékról vagy edényről kilógó részeit távolítsa el.



FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezze a sütőtepsiket, sütőlapokat vagy alufóliát közvetlenül a sütő aljára. A felgyülemlett hő kárt tehet sütő aljában.

FIGYELMEZTETÉS: A műanyag edények magas hőmérsékleten megolvadhatnak, és károsíthatják a készüléket. Ne használjon műanyag edényeket.

FIGYELMEZTETÉS: A sütő belső paneljei, a kiömlött ételek, a tartozékok és a forró gőz miatt a keze megégphet. Amikor a szárított gyümölcsöt a sütőből eltávolítja, viseljen hőálló sütőkesztyűt.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Az időszakos tisztítás meghosszabbítja a készülék élettartamát, és csökkenti a gyakran felmerülő problémák számát.

FIGYELMEZTETÉS: Válassza le a készülék elektromos csatlakozását. Elektromos áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS: Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak.

FIGYELMEZTETÉS: Az égőfej részei és az edénytartó rácsok felületei idővel elszíneződhetnek. Ez természetes jelenség és nem jelenti az anyagminőség csökkenését.

FIGYELMEZTETÉS: Tisztítás közben a felhasználónak nem szabad elmozdítania az ellenállást. Ez ugyanis áramütést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS: A gőztisztító készülék gőze beszívároghat az elektromosan vezető alkatrészekbe, rövidzárlatot okozva ezzel. A sütő tisztításához soha ne használjon gőztisztítót.

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne mossa el a készülék egyetlen részét sem mosogatógépben (a tartozékokat kivéve)!

FIGYELMEZTETÉS: A víztartályt nem szabad vízbe meríteni, és soha nem szabad mosogatógépben mosni! A víztartály tisztításakor ne használjon dörzsi szivacsot vagy kefét.

FIGYELMEZTETÉS: A biztosítékok eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket. Tisztítás után helyezze vissza biztosítékokat az utasításoknak megfelelően.

1. Ne tisztítsa a készülék belső részeit, paneljét, tepsijeit vagy egyéb részeit kemény szerszámokkal, például kemény sörtéjű kefékkel, acélszivacsokkal vagy késsel. Soha ne használjon súroló hatású mosogatószeret.

2. Törölje át a készülék belső részeit szappanos ruhával, öblítse le, majd száraz ruhával alaposan törölje szárazra.

3. Az üvegfelületeket speciális üvegtisztító szerekkel tisztítsa meg.

4. Soha ne használjon alifás szénhidrogéneket tartalmazó mosogatószeret. Ezek a sütőajtó tömítésének megduzzadásával járhatnak.

5. A készülék tisztításakor ne használjon gyúlékony anyagokat, mint például savat, hígítót vagy gázt.

6. A szennyeződésekhez és foltokhoz használjon kálium-sztearátot (puha szappan).

7. A vezérlőpanelt nedves ruhával tisztítsa meg, majd száraz ruhával törölje szárazra.

8. A készüléket minden egyes használat után alaposan meg kell tisztítani. Így az élelmiszer-maradékok könnyen tisztíthatók, és a készülék későbbi használata során nem ögnek rá az adott felületekre.

9. Ügyeljen arra, hogy a tisztítási folyamat után teljesen törölje le a maradék folyadékokat, és azonnal távolítsa el a főzés közben kifröccsenő ételt.

10. Bizonyos mosó- vagy tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Tisztításkor használjon súrolószeret, súrolóport, súrolókrémet vagy éles tárgyat.

11. Minden egyes használat után tisztítsa meg és szárítsa meg a sütőt és tartozékait.

12. Csukja be sütő ajtaját, miután a készülék belseje teljesen megszáradt.

13. A készüléket alaposan meg kell tisztítani, hogy elkerülje a tartós használaton kívül jelentkező kellemetlen szagok kialakulását. Tisztítás után hagyja nyitva a sütő ajtaját.

14. Cserélje ki a készülék ajtótömítését, ha pórusok vagy repedések keletkeznek rajta. Az ajtótömítést a márkaszerviztől rendelheti meg.

15. A rácsokat mosogatógépben vagy mosogatószerrel és forró vízzel tisztítsa meg.

16. Az üveg tisztításához ne használjon súrolószert vagy éles fémkaparót, mert az üveglap felületén esetlegesen előforduló karcok az üveg eltörését okozhatják.

17. Ha a készüléket a szokásosnál hosszabb ideig nem használja, alaposan meg kell tisztítani, mielőtt újraindítaná, és egy arra felhatalmazott szerelővel be kell vizsgáltatni.

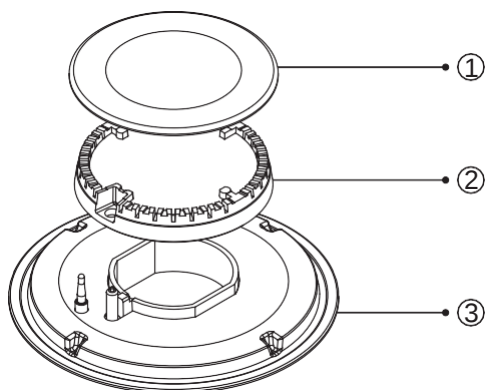
18. Távolítsa el a sütő lámpájának üvegburáját (ld.: Lámpa cseréje), majd törölje le mosogatószerrel és forró vízzel átitatott ruhával. Nedves ruhával törölje át.

19. A tűzhely főzőzónáit és az összes levehető alkatrészt csak kézi úton, nedvszívó ruhával, kevés mosószerrel és forró vízzel tisztítsa meg.

20. Törölje le a sütő nem eltávolítható égőfej részeit nedves ruhával.

21. Alaposan kicsavart, nedves törlőruhával törölje át a szikráztatókat. Ezután tiszta törlőruhával törölje szárazra. Ellenőrizze, hogy a láng nyílások és a szikráztató teljesen szárazak-e. Ellenkező esetben nem képződik szikra.

Az égőfej összeszerelése



1. Égőfej sapka

2. Korona

3. Égőház

Helyezze a koronát **(2)** az égőházba **(3)**. A korona **(2)** balra és jobbra forgatásával ellenőrizze, hogy a korona **(2)** az égőházban **(3)** megfelelően felfekszik-e. A művelet után helyezze az égőfej sapkát **(1)** pontosan a korona **(2)** fölé.

FIGYELMEZTETÉS: Ha az égőfej alkatrészeit tisztítás után nem megfelelően szereli össze, az a begyújtási folyamatot hátrányosan befolyásolhatja.

* Gőztisztítás

A funkció lehetővé teszi a sütőben képződő gőzzel fellazított szennyeződések eltávolítását.

1. Vegye ki az összes tartozékot a sütőből.

2. Öntsön fél liter vizet a tepsire, és helyezze a tepsit az alsó szintre.

3. **Elektromos sütő esetén:** állítsa a kapcsolót alsó sütés () állásba. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót 70°C-ra, és működtesse a sütőt 30 percig.

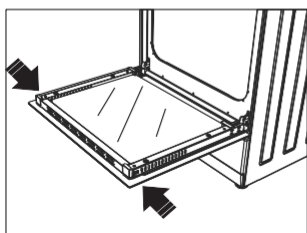
Gáz, gáz-elektromos (vegyes) sütő esetén: állítsa a kapcsolót alsó sütés () állásba. A hőmérséklet-szabályozó gomb (termosztát) legalacsonyabb fokozatra állításával működtesse a sütőt 30 percig.

4. A sütő 30 perces működtetése után nyissa ki az ajtót, és törölje le a sütő belső felületeit nedves ruhával.

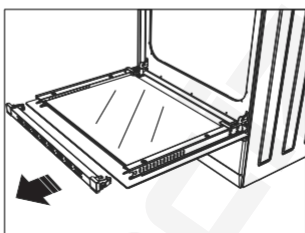
5. Ha a szennyeződés így sem távolítható el, tisztítsa meg a sütőt mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával, majd száraz ruhával törölje szárazra a megtisztított területet.

A sütő ajtóüveg tisztítása

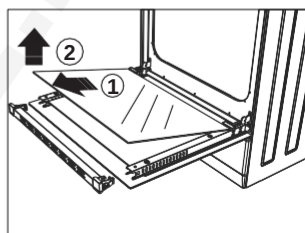
Nyomja meg a bal és jobb oldali műanyag füleket (ld.: 24. ábra), majd maga felé húzva emelje fel a profilt (ld.: 25. ábra). Az üveg a profil eltávolítását követően hozzáférhetővé válik (ld.: 26. ábra). Óvatosan húzza maga felé az így hozzáférhető üveget. A külső üveg a sütő ajtóprofiljához van rögzítve. Szétválasztás után az üvegek könnyen tisztíthatók. A tisztítás és a karbantartás befejezése után az üveget a kiszerelési lépések fordított sorrendjében visszaszerelheti. Ellenőrizze, hogy a profil a megfelelő helyzetben van-e.



24. ábra

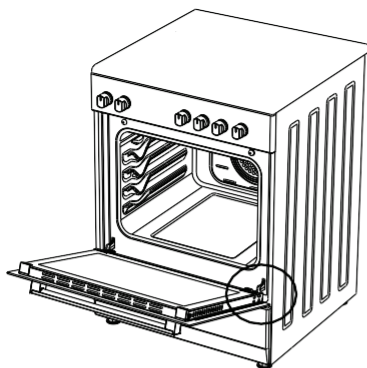


25. ábra

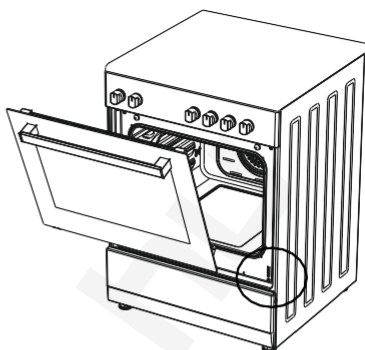


26. ábra

A sütő ajtajának tisztítása és felszerelése



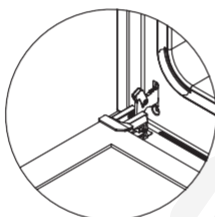
27. ábra



28. ábra



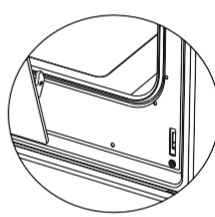
27.1. ábra



27.2. ábra



28.1. ábra



28.2. ábra

Nyissa ki teljesen az ajtót úgy, hogy maga felé húzza azt. Ezután csavarhúzóval felfelé húzva oldja ki a zsanér reteszelését (ld.: 27.1 ábra).

Nyissa a ki a reteszt a lehető legnagyobb szögre (ld.: 27.2 ábra). Mindkét - sütőajtót csatlakoztató - zsanért állítsa azonos helyzetbe.

Ezután csukja be a sütő ajtaját, amíg az a zsanér reteszelésekre nem fekszik fel (ld.: 28.1 ábra).

A sütőajtó eltávolításához fogja meg az ajtót két kézzel, amikor a becsukott helyzetéhez közel kerül és húzza fel (ld.: 28.2 ábra).

A sütőajtó visszaszereléséhez ismételje meg a fenti lépéseket fordított sorrendben.

SÜTŐLÁMPA CSERÉJE

FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja le a tápellátást, mielőtt kicserélné a sütő lámpáját!

FIGYELMEZTETÉS: Az égési sérülések elkerülése érdekében várja meg, amíg a lámpa lehűl, mielőtt kicserélné a sütő lámpáját! A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak.

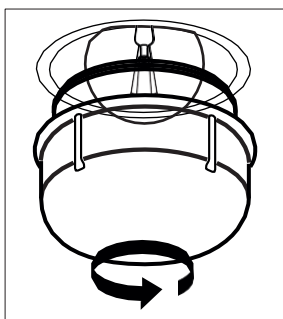
FIGYELMEZTETÉS: A sütőben használt izzó kizárólag a termékhez használható; ne használja ezeket a lakás lámpáiban. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az étel megtekintésében.

FIGYELMEZTETÉS: A termékhez használt izzóknak ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek. Például 100°C feletti hőállósággal kell rendelkezniük.

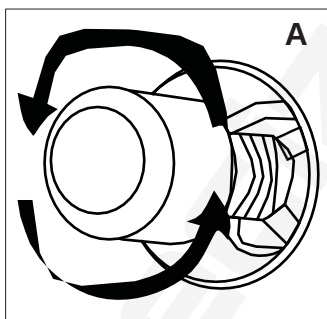
FIGYELMEZTETÉS: Halogénlámpával szerelt készülékeknél nem szabad a lámpába nézni.

A lámpa cseréje:

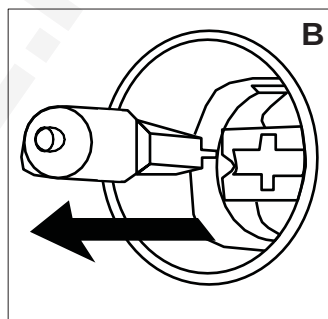
1. Kapcsolja le a tápellátást.
2. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva távolítsa el az üvegburát (ld.: 29. ábra). A műanyag kesztyű használata segíthet, ha a búra nehezen forgatható el.
3. Ezután távolítsa el a sütőlámpát: **A** típus (ld.: 30 ábra) esetén elforgatással, **B** típus (ld.: 31. ábra) esetén kihúzással.
4. Szereljen be egy azonos típusú, új lámpát. (Típus: G9 – 18 W)
5. Helyezze vissza az üvegburát és csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.



29. ábra



30. ábra



31. ábra

Megjegyzés: A készülék G energiatakarékosági osztályba tartozó fényforrást tartalmaz.

A négyszög alakú lámpa cseréje:

1. Kapcsolja le a tápellátást.
2. Maga felé húzva távolítsa el az üvegburát.
3. Ezután húzza ki a sütőlámpát.
4. Szereljen be egy azonos típusú, új lámpát.
5. Helyezze vissza az üvegburát és csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.

HIBAEELHÁRÍTÁS

A termékkel kapcsolatban felmerülő problémákat bizonyos esetekben a márkaszerviz hívása előtt az alábbi pontok ellenőrzésével, saját maga is megoldhatja.

Ellenőrizendő szempontok

Ha problémát tapasztal a sütővel kapcsolatban, először ellenőrizze az alábbi táblázatot, és próbálja ki a javaslatokat. Amennyiben a hiba nem szűnik meg, keresse fel márkaszervizét.

Probléma	Lehetséges ok	Teendő
A sütő nem működik.	Nincs áram.	Ellenőrizze az elektromos hálózatot.
	Nincs gázellátás.	Ellenőrizze, hogy a fő gázszelep nyitva van-e.
		Ellenőrizze, hogy a gázcső nem tört vagy repedt-e meg.
		Ellenőrizze, hogy a gáztömlő csatlakoztatva van-e a tűzhelyhez.
		Ellenőrizze, hogy megfelelő gázszelepet használ-e.
A tűzhely főzés közben váratlanul kikapcsol.	A dugvilla kimozdult a fali aljzatból.	Dugja vissza a dugvillát a fali aljzatba.
A tűzhely főzés közben magától kikapcsol.	A készüléket túl hosszú ideig használták.	Hagyja a sütőt lehűlni a hosszú főzési ciklusok után.
	A fali aljzatba több készülék csatlakozóját is bedugták.	Minden fali aljzathoz csak egy dugvillát csatlakoztasson.
A sütő ajtaja nehezen nyitható.	Az ajtó és a belső üreg közé ételmaradék került.	Tisztítsa meg alaposan a sütőt, és próbálja meg újra kinyitni az ajtót.
A szikráztató nem gyújtja be az égőfejet.	A csúcs vagy a szikráztató test eldugult.	Tisztítsa meg a csúcsot vagy a szikráztató testet.
	Az égőfej csövei eldugultak.	Tisztítsa meg az égőfej csöveket.
A sütő érintéskor ráz.	Előfordulhat, hogy a tápellátás nincs megfelelően földelve.	Győződjön meg arról, hogy a tápellátás megfelelően földelt-e.
	Előfordulhat, hogy nem földelt aljzatot használ.	

Probléma	Lehetséges ok	Teendő
A sütőből víz csöpög.	Az ételtől függően bizonyos esetekben víz vagy gőz képződhet. Ez nem készülék hiba.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd törőruhával törölje szárazra.
A gőz távozik a sütőajtó réseinél.		
A víz maradt a sütőben.		
A sütő nem melegít.	A sütőajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, és indítsa újra.
	Előfordulhat, hogy a sütő vezérlőelemei nem megfelelően vannak beállítva.	Olvassa el a sütő használatával kapcsolatos fejezetet, és állítsa vissza a sütőt.
	Előfordulhat, hogy egy biztosíték kiégett, vagy a táphálózati megszakító kioldott.	Cserélje ki a biztosítékot vagy kapcsolja vissza a megszakítót. Ha ez gyakran ismétlődik, hívjon villanyszerelőt.
Működés közben füst távozik a sütőből.	Ez a sütő első használatakor jelentkezik.	Füst távozik a fűtőelemek felől. Ez nem hiba. 2-3 sütés után a füst megszűnik.
	A fűtőelemekre étel került.	Hagyja a sütőt lehűlni, és távolítsa az ételmaradványokat a fűtőelemekről.
A sütő használata során égett műanyag szag érezhető.	A sütőben műanyag, vagy ahhoz hasonló, nem hőálló tárgyat helyeztek el.	Használjon hőálló üvegedényeket.
A sütő nem süt megfelelően.	Az ajtót túl gyakran nyitották ki sütés közben.	Ne nyissa ki a sütőajtót túl gyakran, kivéve, ha olyan ételeket készít, melyeket időnként át kell forgatni. Ha túl gyakran nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet csökken, ami befolyásolhatja a sütési végeredményt.
A belső világítás halvány vagy nem működik.	Előfordulhat, hogy az izzó kiégett.	Cserélje ki egy azonos típusú izzóra.
	Idegen tárgy takarja a lámpát sütés közben.	Tisztítsa meg a sütő belső felületét, és ellenőrizze újra.

SZÁLLÍTÁSSAL ÉS MOZGATÁSSAL KAPCSOLATOS ELŐÍRÁSOK

1. Soha ne használja a sütő ajtaját és/vagy fogantyúját a készülék mozgatásához.
2. A terméket az eredeti csomagolásában mozgassa vagy szállítsa.
3. A be- és kirakodás, valamint a mozgatás során ügyeljen a készülékre.
4. Ügyeljen arra, hogy a csomagolás megfelelően zárt legyen a mozgatás és szállítás során.
5. Kerülje az olyan külső hatásokat (pl. páratartalom, víz stb.), amelyek károsíthatják a csomagolást.
6. Ügyeljen arra, hogy a készülék a mozgatás és szállítás során ütközés, ütés, leesés stb. miatt ne sérülhessen meg vagy deformálódhasson.

Későbbi mozgatás és szállítás

A terméket az eredeti dobozában kell tárolni és szállítani. Ha az eredeti doboz nem áll rendelkezésre, a terméket buborékfóliával vagy vastag kartonnal kell becsomagolni és ragasztószalaggal a csomagolást szorosan le kell zárni.

A termék ajtaját ragasztószalaggal kinyílás ellen az oldalfalakhoz kell rögzíteni.

Ne helyezzen más tárgyat a készülékre, és függőleges helyzetben szállítsa.

Ne ejtse le a terméket szállítás közben, és óvja az esetleges ütésektől.

A terméket szállítás közben normál helyzetben kell tartani.

Szállítás és mozgatás közben a termék tartozékait szalaggal kell rögzíteni, hogy ne tegyenek kárt a készülékben.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI JAVASLATOK

Az alábbi fejezet segít Önnek a termék megfelelő és gazdaságos használatában.

- 1.** A sütőben olyan sötét színű és zománcozott edényeket használjon, amelyek jobban vezetik a hőt.
- 2.** Az ételek készítésekor, ha a recept vagy az útmutató azt írja elő, hogy előmelegítésre van szükség, melegítse elő a sütőt.
- 3.** Ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját sütés közben.
- 4.** Különböző típusú ételek készítéséhez ne helyezzen el egyszerre több edényt a sütőben. Azonos receptet igénylő ételeket süthet úgy, hogy két edényt helyez el a rácson.
- 5.** A különböző receptekkel készíthető ételeket egymás után kell sütni. A sütő így nem veszít hőt.
- 6.** Néhány perccel a sütés vége előtt kapcsolja ki a sütőt. Ebben az esetben ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- 7.** Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételt.

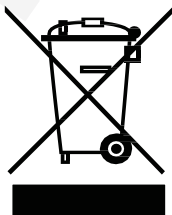
WEEE IRÁNYELVNEK MEGFELELÉS ÉS HULLADÉK ELHELYEZÉS

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

A készüléken az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU európai irányelvre (WEEE) vonatkozó címke található. Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani.

CSOMAGOLÁSSAL KAPCSOLATOS INFORMÁCIÓK

Ez a termék újrahasznosítható és újrahasználatos, kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült. Ezért a készüléket az életciklusa végén a háztartási hulladéktól elkülönítetten ártalmatlanítsa. Juttassa el egy elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőpontra. A gyűjtőpontokkal kapcsolatos információkat a helyi önkormányzattól szerezheti be. Kérjük, hogy a használt termékek újrahasznosításával segítsen megóvni a környezetet és a természeti erőforrásokat. A termék ártalmatlanítása előtt húzza ki az elektromos csatlakozót a gyermekek biztonsága érdekében, és tegye azt működésképtelenné. A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készül, a nemzeti jogszabályok szerint. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási hulladékkal vagy más hulladékkal együtt, hanem a helyi hatóságok által megadott csomagolóanyag gyűjtőpontokon adja le.



Technikai adatok

Feszültség:	220-240V ~ 50Hz
Érintésvédelmi osztály:	I. (csak védőföldeléssel ellátott aljzatba csatlakoztatható)
Névleges teljesítmény:	elektromos sütő: 1,8 kW gáz főzőlap: 7,25 kW



A termék megfelel a 2014/30/EU, az elektromágneses összeférhetlenségről szóló irányelvnek, a 2014/35/EU, a meghatározott feszültséghatárokon belüli használatról szóló irányelvnek, valamint a 2011/65/EC RoHS direktívának.

A készülék gyártási helye: Törökország

Gyártó/Importőr:

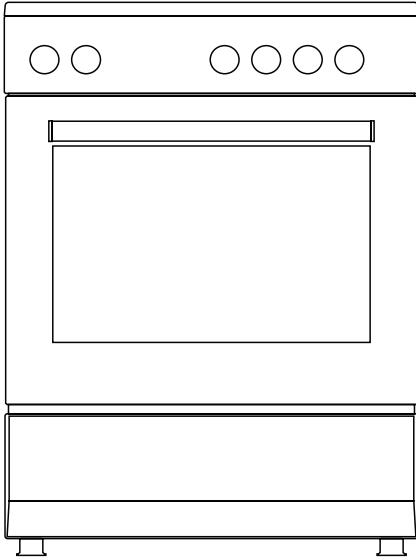
Ecorgan Kereskedelmi és Tanácsadó Kft.
6640 Csongrád
Ipari park u. 2.
Magyarország

tel.: + 36 63/570-880

email: kozpont@ecorgan.hu

web: www.ecorgan.hu

A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek. A termékre az érvényben lévő magyar 151/2003.(IX.22.) Korm.r. szerinti jótállás érvényes. A forgalmazó által kínált többlet jótállás csak az érvényesen kitöltött jótállási jeggyel érvényesíthető. Kérjük, hogy a vásárlási okmányokat és a használati utasítást őrizze meg, mert szüksége lehet rá.



Free Standing Oven

Gas and electric

50x55

User manual FOG55A.2 and FOG55C.2 for models





Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to ensure that you optimally and efficiently use this product produced in our modern facilities under environmentally friendly and precise conditions with respect to total sense of quality.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your oven so that it retains its original features for a long time.

WARNING: This user manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

Features marked with * are optional.

"Complies with WEEE Regulation"

Contents

Important warnings	4
Power connection	19
Gas connection	22
Appliance introduction	29
Accessories	30
Technical specifications	34
Setting up the appliance	38
Control panel	44
Operation of the oven	51
Using the hob section	60
Cooking functions and features	67
Cooking recommendations and warnings	69
Cooking charts	72
Maintenance and cleaning	84
Oven lamp replacement	91
Troubleshooting	93
Handling rules	95
Recommendations for energy saving	96
Compliance with WEEE regulations and waste disposal	97
Package information	97

IMPORTANT WARNINGS

1. Please read this user manual carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

2. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORISED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.

3. The configuration conditions of this appliance are specified on the type label or on the data plate.

4. This appliance has been designed for household use only.

5. WARNING: Fire hazard; do not place any object on the cooking surfaces.

6. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.

7. WARNING: The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.

8. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

9. WARNING: Burning hazard due to super-heated steam! A child's skin is more sensitive to high temperature than an adult's. Children should not open the oven's door while the oven is operating. Keep the children away from the appliance until it is cooled down completely and burning hazard is avoided.

10. WARNING: Never try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

11. ATTENTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

12. ATTENTION: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.

13. BURN RISK: As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior.

14. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.

15. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.

16. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

17. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind a decorative cover.

18. This appliance can be used by children, who are 8 years old and above, and people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as a supervision is ensured or the appliance is used safely and information is provided for understanding the hazards involved.

19. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

20. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

21. Children should not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

22. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

23. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

24. Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

25. Touching the heating elements should be avoided.

26. Put curtains, tulles, paper or any flammable (Ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

27. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

29. After each use, check if the unit is turned off.

30. Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

31. Do not use the product with its front door glass removed or broken.

32. User should not carry the oven on his/her own.



33. Do not place heavy objects on the oven door when it is open, risk of toppling.

34. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

35. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

36. Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

37. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

38. Keep the ventilation channels open.

39. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

40. User shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

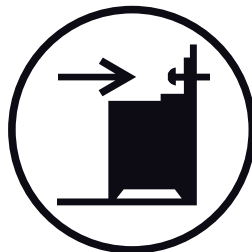
41. Oven and grill burners should not be operated simultaneously.

42. The grill burner should only be used for grilling.



43. ATTENTION: The glass door may crack when it is heated. Close all burners before closing the glass door. Before closing the glass door, wait until the hob surface gets cooled.

44. TIPPING HAZARD: The following balancing setting must be set up to prevent the tipping of the appliance. Please see the instructions for installation (See chain connection).



* SAFE SHUT (Optional)

Closing The Glass Door

The glass door can be closed in 3 ways;

1. As shown in figure 1, the glass door can be closed by pressing the latch located on the plastic clip with a finger.

2. As shown in figure 2, the glass door can be closed by pressing the plastic clip with a finger.

3. As shown in figure 3, the glass door can be closed by pressing the plastic clip with the help of a spoon.

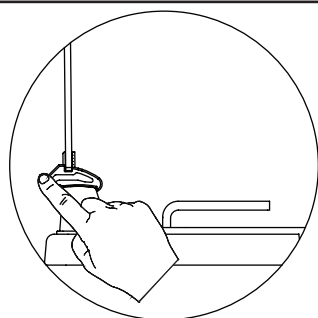


Figure 1

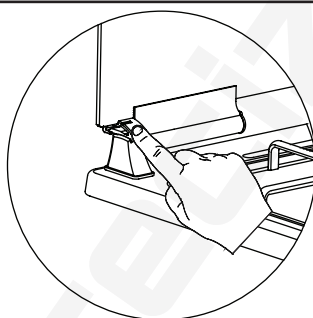


Figure 2

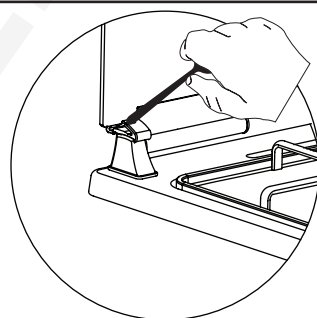


Figure 3

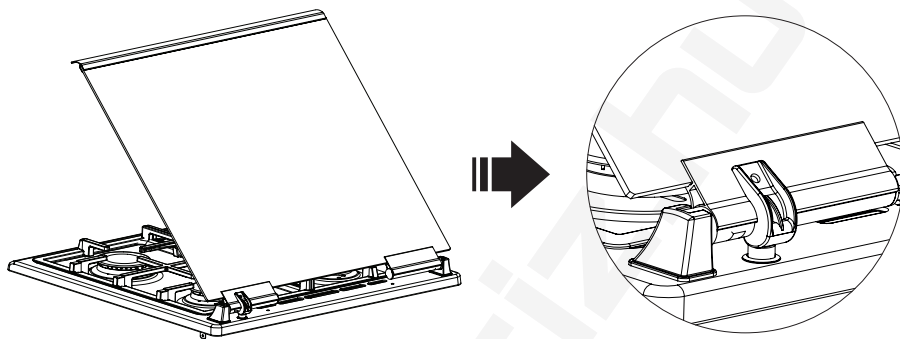
RISK OF INJURY: If the glass door is closed in hard way, the glass may break and cause injury. The glass door must be supported by hand when closing in order to prevent hard closings.

ATTENTION: The glass door may crack when it is heated. Close all burners before closing the glass door. Before closing the glass door, wait until the hob surface gets cooled.

* SHUT OFF (Optional)

Closing The Glass Door

When the glass lid is started to be closed, the glass lid cuts off the gas before it reaches a 45° angle.



RISK OF INJURY: If the glass door is closed in hard way, the glass may break and cause injury. The glass door must be supported by hand when closing in order to prevent hard closings.

ATTENTION: The glass door may crack when it is heated. Close all burners before closing the glass door. Before closing the glass door, wait until the hob surface gets cooled.

Electrical Safety

1. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

2. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

3. Plug the product in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

4. Have an authorised electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

5. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

6. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

7. If you use an electrical appliance, e.g. a hand mixer, near the oven, make sure that the power cord does not get caught in the oven door. The insulation of the cable can be damaged.

8. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

11. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

12. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

13. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

14. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

15. With a steam oven, the water container must not be immersed in water or cleaned in the dishwasher. Otherwise, there is a risk of electric shock when the water container is placed in the steam oven.



16. Do not use steam cleaners for cleaning the product, otherwise electric shock may occur.

17. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

19. The product is equipped with a **type "Y"** cord cable.

20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

21. Cable fixing point shall be protected.

Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation should be considered.

2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

4. This appliance must be installed in accordance with the current regulations and only in well-ventilated areas. Please read the instructions carefully before installing and using this appliance.

5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (Gas type and gas pressure) meet appliance requirements.



6. Appliance cannot be operated for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. If you have to use your product with a different gas type than the factory delivery, you have to apply to authorised service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplier about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken if gas odour is detected.



THINGS TO DO WHEN GAS ODOUR IS DETECTED

1. Do not use naked flame, and do not smoke.

2. Do not operate any electrical switch (For example: lamp switch or doorbell).

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.

6. Call fire brigade from a telephone outside the home.

7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.

8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.



INTENDED USE

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.

2. This product may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. This product shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

POWER CONNECTION

This oven should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

WARNING: The electrical connections of the appliance should only be made with (Grounded) sockets with a grounding system that is laid in accordance with the rules.

Contact an authorised electrician if there is no suitable socket for the grounded system where your appliance will be placed. The manufacturer is absolutely not responsible for the damages caused by the ungrounded sockets connected to the appliance.

Your device complies with protection class I. Your oven's plug is grounded; please make sure that the outlet you shall connect the plug is grounded. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your appliance is manufactured for a 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50-60 Hz. electrical supply and requires a fuse of 16 or 32 A. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

The circuit breaker switches of the appliance shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

WARNING: When making the connection, take safety precautions against turning on power unintentionally.

WARNING: The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

WARNING: If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.



Wiring Diagram

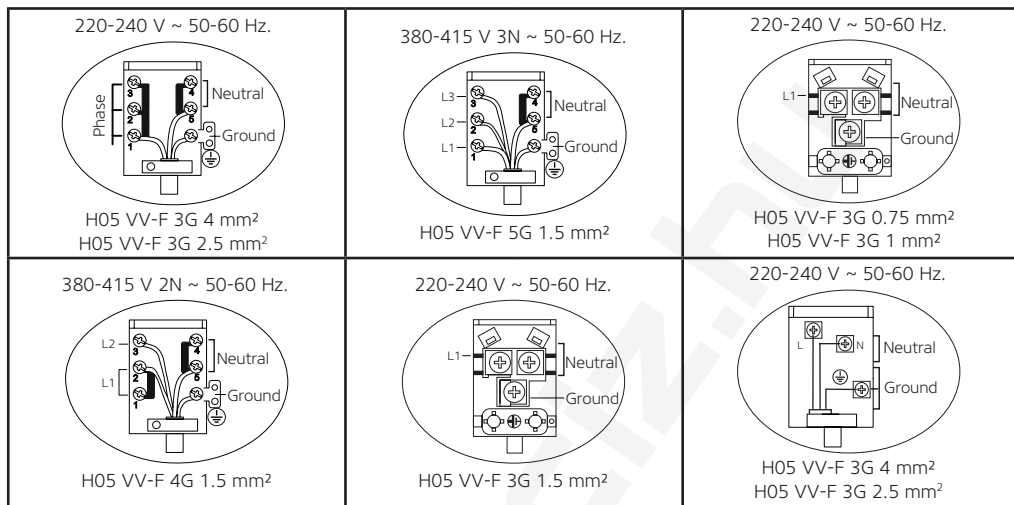
WARNING: The electrical connection of the product must be done by an authorised and certified personnel. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

WARNING: Have an authorised electrician set grounding equipment. Manufacturing company will not be responsible for the damages that may occur due to using the product without grounding according to local regulations.

RISK OF ELECTROCUTION: Before conducting any operation on the electrical wiring, remove the electrical connection of the appliance.

Wiring Diagram

Make the electrical connection of your oven according to the appropriate wiring diagram.



Power supplies vary according to the electrical power that is used by the appliance. You can acquire the electrical power of the appliance by looking at the type label on the appliance's rear hood. The following table should be considered during the power supply change.

Power Range	Feeding Cord Type And Size
0-1379 W	H05 VV-F 3G 0.75 mm ²
1380-2299 W	H05VV-F 3G 1.0 mm ²
2300-3679 W	H05VV-F 3G 1.5 mm ²
3680-7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm ²
3680-.....W	H05VV-F 5G 1.5 mm ²
3680 - 5749 W	H05VV-F 3G 2.5 mm ²
5750-7359 W	H05VV-F 3G 4 mm ²



GAS CONNECTION

RISK OF EXPLOSION: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

WARNING: All kinds of work to be performed on gas equipment and systems should be carried out by authorised and qualified persons. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

WARNING: Check if the appliance settings are compatible with the local distribution conditions (Gas type and gas pressure) before placing the appliance.

The product does not have an exhaust. For this reason, this product should be installed according to installation regulations in force. Conditions regarding ventilation should be considered.

Use the product on a flat surface and in a well-ventilated environment.



Gas Hose Crossing Path

Make sure that the appliance's gas pipe and power cable do not pass by the hot surfaces.

Connect your appliance to the gas mains cock in the shortest way and without any leakage.

WARNING: Hose types must comply with EN 1762 standard for LPG and EN 14800 standard for NG.

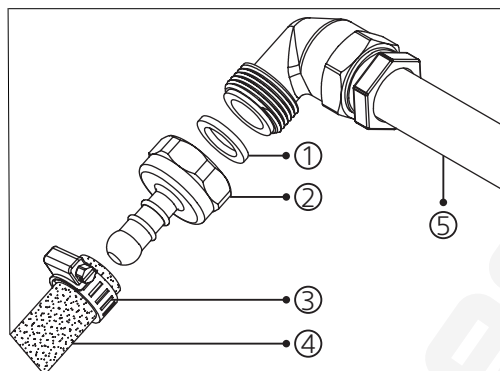
WARNING: The hose which is used for safety should be at least 50 cm and at most 125 cm.

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.



LPG Connection

Attach the metal clamp to the hose coming from the LPG cylinder. Install one end of the hose by pushing it all the way to the hose inlet fitting on the back of the appliance by heating it in boiling water. Tighten with a screwdriver by bringing the clamp to the end of the hose. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and gasket inlet fitting required for connection is as follows.



1. Gasket

2. Hose entry fitting

3. Metal clamp

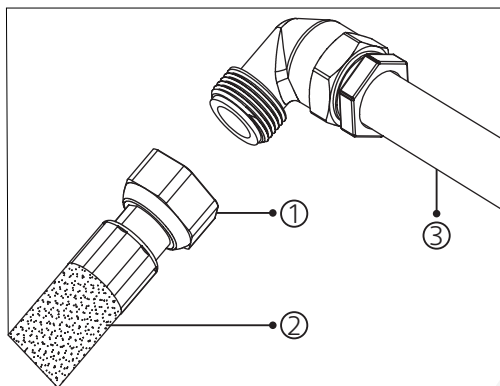
4. LPG connection hose

5. Main gas pipe

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

Natural Gas Connection

Turn the nut to attach the hose to the main gas pipe. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and connection fitting required for connection is as follows.



1. Nut

2. Natural gas connection hose

3. Main gas pipe

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

Sealing Check

Ensure that the knobs on the control panel are closed and the hood is open for sealing and gasket safety control.

Apply soap foam to the connection points. There will be foaming here if there is a leak/leakage.

WARNING: Never use any lighters, matches, lit cigarettes, or similar flammable materials when checking for gas leakage.

Room Ventilation

Oxygen required for combustion is taken from the room air and gases produced are returned directly to the room.

A good room ventilation is essential for the safe operation of your product.

If there are no windows or doors to be used for room ventilation, additional ventilation should be installed. However, if the room has a door that opens directly to the outside, there is no need for additional ventilation systems.

Room Size	Ventilation Opening
Less than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
Greater than 10 m ³	is not necessary
In basement or cellar	min. 65 cm ²

Conversion From Natural Gas To LPG Or From LPG To Natural Gas

WARNING: Disconnect the product from gas and electricity.

RISK OF BURNS: If the product is hot, wait for it to cool down.

To Replace The Injector;

- 1.** Lift the grate, burner cover and burner of the product so that the injector is visible (See figure 1).
- 2.** With the help of a screwdriver (7 mm) with the tip as shown in figure 2, remove the injector by turning it (See figure 3).
- 3.** Replace the injectors with suitable ones according to the values in the injector table and the type of gas to be used in the appliance.

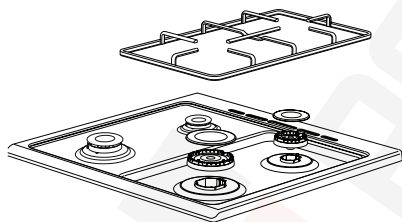


Figure 1

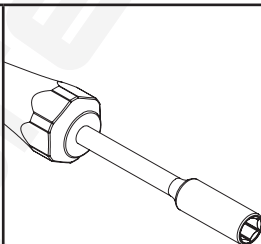


Figure 2

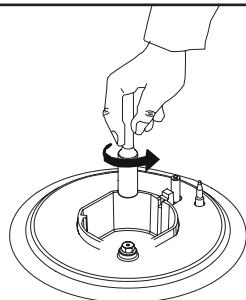


Figure 3

WARNING: Injector replacement should be done by an authorised service.

Flame Output Speed Setting

After replacing the injectors, it is also necessary to adjust the gas taps to the new type of gas.

Before starting the operation, make sure that the appliance plug is plugged in, the gas supply is on and the burners are completely placed.

Note: Gas setting screw for the low flame position must be loosened when switching from LPG to natural gas. During switching from natural gas to LPG, it should be tightened.

1. Put the cooker burners in a low position and pull out the cooker control knobs on the control panel (See figure 4).

2. With the help of a proper size screwdriver, tighten/loosen the gas setting screw (See figure 5). This enables the flame in the low position to increase or decrease. Adjust the proper gas setting so that the flame length is at least 4 mm.

3. For the final check, turn the flames of the cooker burners to the highest and lowest positions. In both cases, the flame must be ignited.

4. Repeat these procedures for each burner of the cooker.

5. After making the proper gas setting, install the control knobs in order to use the product.

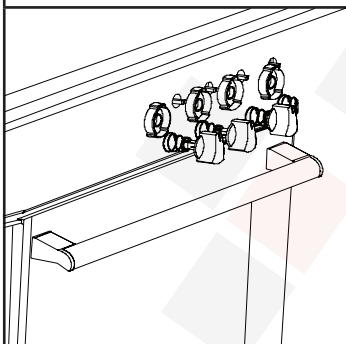


Figure 4

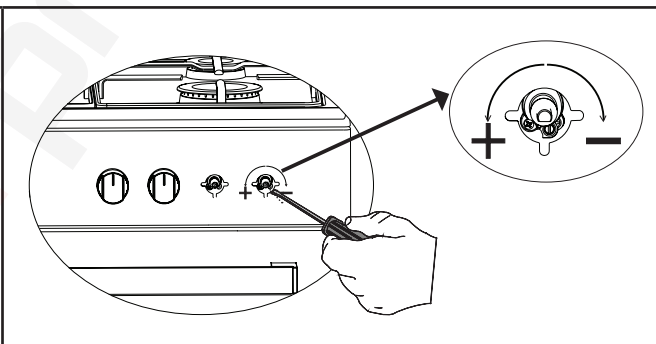
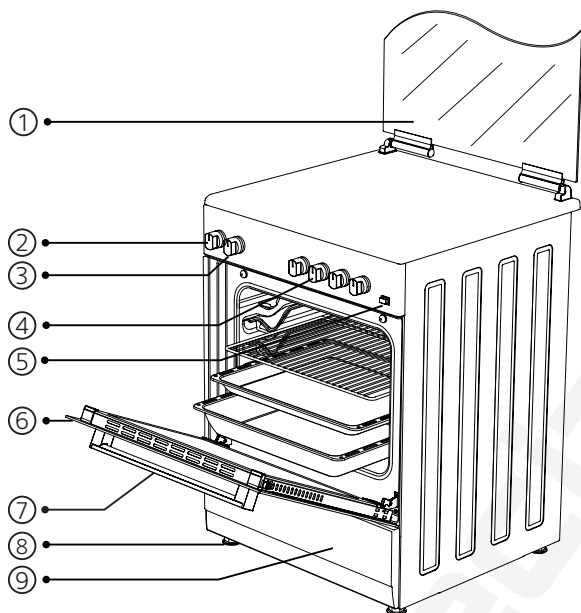


Figure 5

WARNING: Depending on the type of hob spout used in your product, the position of the gas setting screw may vary.

APPLIANCE INTRODUCTION (Optional)



1. Glass or metal door

2. Temperature adjustment knob (Thermostat)

3. Cooking function knob

4. Hob section control knobs

* **5.** Ignition knob

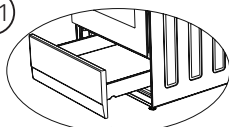
6. Oven door

7. Oven handle

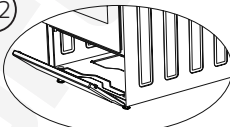
8. Plastic leg

* **9.** Lower cabinet door

9.1



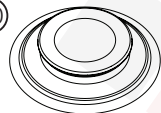
9.2



9.1. Drawer

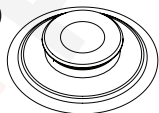
9.2. Openable door

10



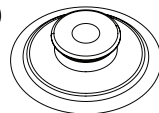
10. Large burner

11



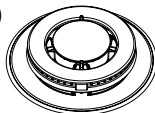
11. Middle burner

12



12. Small burner

13



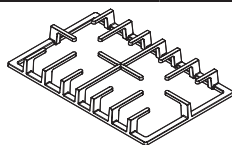
* **13.** Wok burner

14

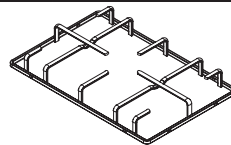


* **14.** Electric heater (Hot plate)

15



* **15.** Hob grills



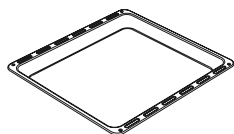
Note: The appliance image above is only provided for illustration purposes. The image of the appliance may vary depending on the option. Only consider your appliance.

* ACCESSORIES (Optional)



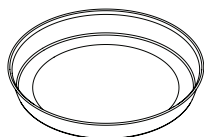
Deep tray

It is used for pastries, large roasts, stews. For cakes, frozen dishes and meat dishes; you may also use it as a container for collecting grease in case of roasting directly on the grill.



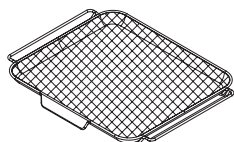
Standard tray / Glass tray

It is used for pastry (Cookies, biscuits, etc.), and frozen foods.



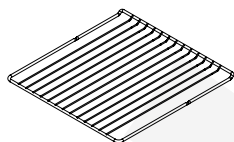
Circular tray

It is used for pastry and frozen foods.



Drying / Air fryer tray

Drying function and air fryer is used for foods to be cooked. Place the standard tray under the air fryer tray to collect the oil dripping during cooking. Add some water on the standard tray for easy cleaning.



Wire grill

It is used for roasting or to place the frozen food, or food to be fried or roasted on the desired rack.



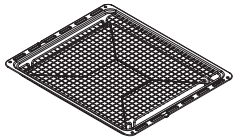
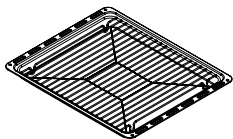
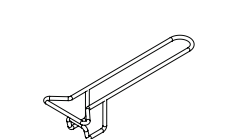
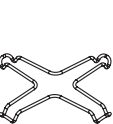
Telescopic rail

Thanks to telescopic rails, trays or wire shelves may be easily attached and removed.



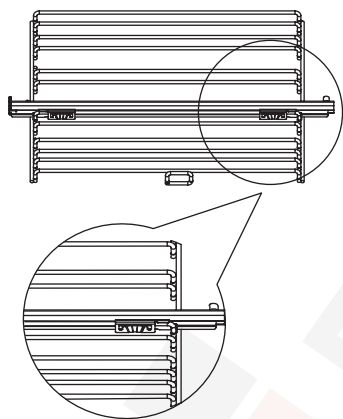
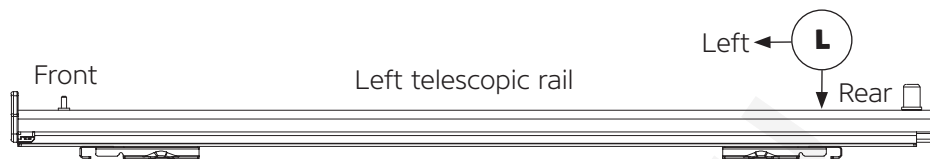
Chicken roast

It is used for foods intended to be cooked by being rotated.

	Grilled bacon Place the bacon on the grill tray. Foods that may stick during cooking are cooked on the bacon grill. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.
	Wire grill inside tray Place the wire grill inside tray on the tray. Food that may stick while being cooked, like steak, are placed on the wire grill inside the tray. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.
	Splash back (Heat protection sheet) It prevents the contact of the temperature of the oven with the wall.
	Tray handle It is used to hold hot trays.
	Coffee adapter (Coffee pot) Can be used for coffee pots. Ensure that the legs of the coffee adapter are completely seated on the cooker grate and placed on the center of the hob.
	Wok burner adapter Can be used for wok pans. When flat-bottomed containers are used in the wok burner, the wok burner adapter should not be used. Wok burner adapter is suitable for convex containers.

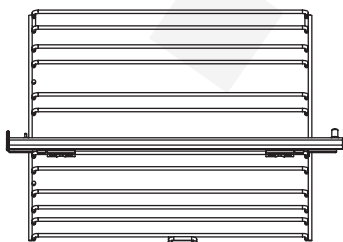
* Telescopic Rails

Telescopic rails allow you to pull tray and internal grill easily.



Telescopic rails, which are provided to you as an accessory, can be mounted on the side wire racks easily with two pieces of holding clips. Since there are right and left rails, make sure that you know which rail you shall install on which side. Check the right **(R)** and left **(L)** signs on the rails.

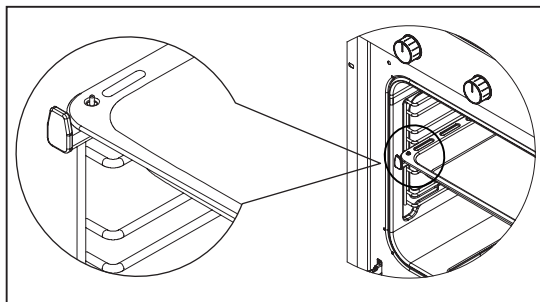
Our installation recommendation is that you should take the side wire racks completely out of the oven and install the telescopic rails on the side wire racks on a flat surface. Install the telescopic rail on the upper one among the two racks. The rails can be easily mounted and demounted. After adjusting the positions of right and left telescopic rails, press on them until they are inserted into the side wire racks.



Check whether the rails are seated completely or not by looking behind the wire rack.

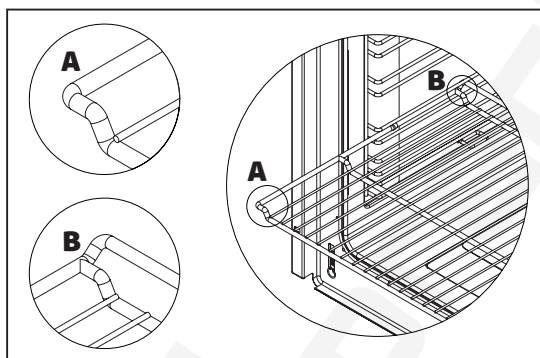
After installing the telescopic rails, mount the wire racks into the oven again. Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

Placing The Tray Or Wire Grill On The Telescopic Rail Appropriately



Thanks to the telescopic shelves, trays or wire grill may be easily inserted and removed. When using the tray or wire grill with the telescopic rail, make sure that the pins on the back of the telescopic rail rest on the back of the tray or wire grill.

Using The Wire Grill



It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and correctly place the grill and/or tray on the rack.

Correct placement is shown in the adjacent figure.

Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

Note: Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Features	50x55	50x60	56x57	60x60		
External width	500 mm	500 mm	560 mm	600 mm		
External depth	565 mm	630 mm	570 mm	630 mm		
External height	Min. 825 mm / Max. 900 mm					
Light power	15-25 W					
Lower heating element	1000 W	1000 W	1000 W	60 Litres	80 Litres	
				1200 W	1200 W	
Upper heating element	800 W	800 W	800 W	1000 W	1200 W	
Turbo heater	-----	1800 W	1800 W	2200 W	1800 W	
Grill	1500 W	1500 W	1500 W	2000 W	Small grill	Large grill
					1200 W	2400 W
Supply voltage	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.					
* 80 mm electric heater (Hot plate)	450 W					
* 145 mm electric heater (Hot plate)	1000 W					
* 180 mm electric heater (Hot plate)	1500 W					
* 145 mm quick electric heater (Hot plate)	1500 W					
* 180 mm quick electric heater (Hot plate)	2000 W					
* 220 mm electric heater (Hot plate)	2000 W					



WARNING: Technical specification and injector table should be taken into consideration in the change to be made by the authorised service. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Injector Table									
By Gas Type Burner Specifications	G20,20 mbar			G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20, 13 mbar	
	Natural gas			Natural gas		Natural gas		Natural gas	
Wok Burner (4,5)	Injector	1,60	mm	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Gas flow	0,421	m³/h	0,487	m³/h	0,418	m³/h	0,424	m³/h
	Power	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,327	m³/h	0,379	m³/h	0,326	m³/h	0,330	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	1,15	mm	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,233	m³/h	0,235	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Burner (2,4)	Injector	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	-	mm
	Gas flow	0,224	m³/h	0,260	m³/h	0,223	m³/h	-	m³/h
	Power	2,40	kW	2,40	kW	2,40	kW	-	kW
Wok Burner (1,9)	Injector	1,05	mm	1,05	mm	1,05	mm	-	mm
	Gas flow	0,178	m³/h	0,206	m³/h	0,177	m³/h	-	m³/h
	Power	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	-	kW
Large Burner	Injector	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,271	m³/h	0,314	m³/h	0,270	m³/h	0,273	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Medium Burner	Injector	0,97	mm	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,159	m³/h	0,184	m³/h	0,158	m³/h	0,160	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Small Burner	Injector	0,72	mm	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,096	m³/h	0,103	m³/h	0,088	m³/h	0,090	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,00	mm	1,00	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,187	m³/h	0,216	m³/h	0,186	m³/h	0,196	m³/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	1,10	mm	1,10	mm	1,00	mm	1,20	mm
	Gas flow	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,232	m³/h	0,235	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

By Gas Type Burner Specifications	G30,28-30 mbar			G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG		LPG	
Wok Burner (4,5)	Injector	1,07	mm	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Gas flow	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Power	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Burner (3,5)	Injector	0,96	mm	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	0,82	mm	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gas Flow	145	g/h	189	g/h	141	g/h	143	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Burner (1,9)	Injector	0,68	mm	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Power	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Large Burner	Injector	0,85	mm	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Medium Burner	Injector	0,65	mm	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Small Burner	Injector	0,50	mm	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,70	mm	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	116	g/h	113	g/h	114	g/h	114	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	0,75	mm	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	145	g/h	141	g/h	141	g/h	143	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Note: The diameter values written on the injector are indicated without commas. For example; the diameter, which is 1,70 mm, is indicated on the injector as 170.

SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical and gas installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity and gas installation is not suitable, call a certified plumber to arrange the utilities as necessary.

WARNING: Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorised persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules specified in the local standards related to electricity and gas should be followed when installing the product.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

WARNING: Keep the ventilation channels open.

WARNING: Correct personal protection equipment should be worn and applicable safety regulations should be followed during installation.

WARNING: The product should be positioned to avoid any air flow that could impact ignition and to prevent the accumulation of unburned gas.

WARNING: Appliances working with LPG should not be mounted under the floor level.



Right Place For Installation

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The product should be placed on a hard surface. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 50 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

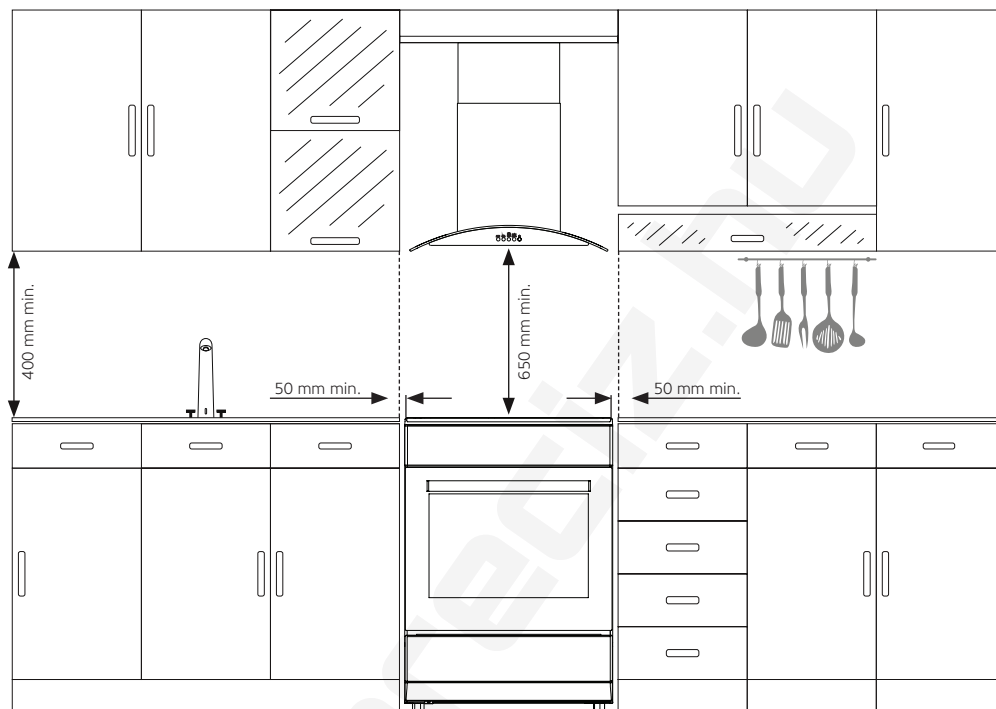
The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the appliance, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting (Min. 650 mm).

The product can be placed side by side with kitchen walls, kitchen furniture, or any size of product behind or on one side. The kitchen furniture in the immediate vicinity of the product should be the same size or smaller than the product.

It is necessary to have at least a 2 cm gap between the product and the wall for air circulation.

Correct Installation

For accurate installation, please follow the dimensions given in the image below.



WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant (Minimum 100 °C).

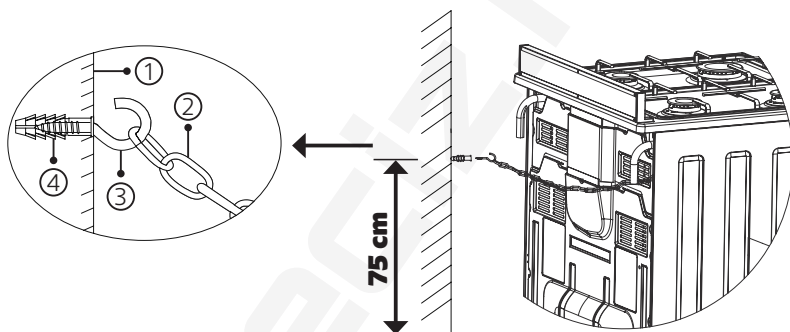
WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

* Chain Connection

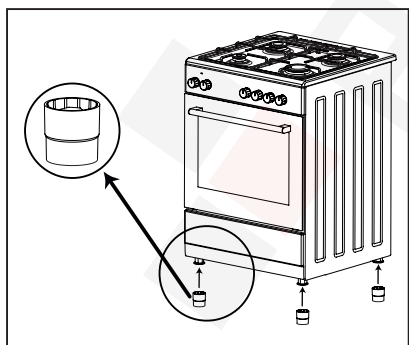
To ensure safe use of the appliance, it must be secured before use in order to prevent it from tipping over. Fasten the hook screw supplied with your appliance firmly to the kitchen wall with the dowel. Ensure that the hook is firmly fixed to the wall. Then insert the safety chain into the hook screw.

The safety chain should be as short as possible to prevent the tipping of the oven to the side and forward.



1. Kitchen wall
2. Safety chain
3. Hook screw
4. Dowel

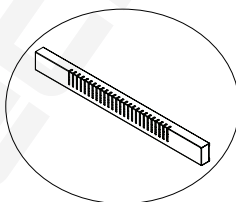
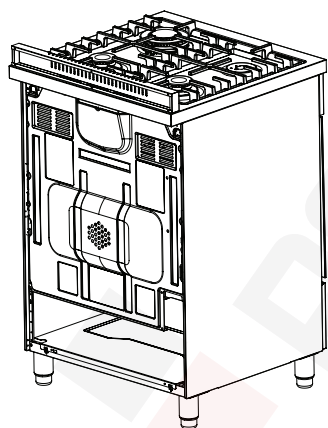
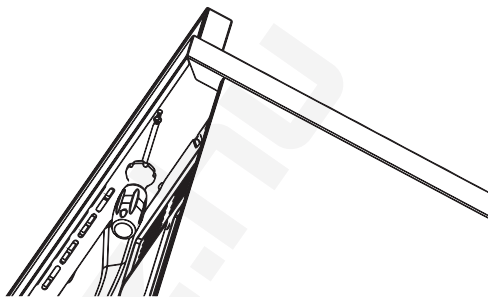
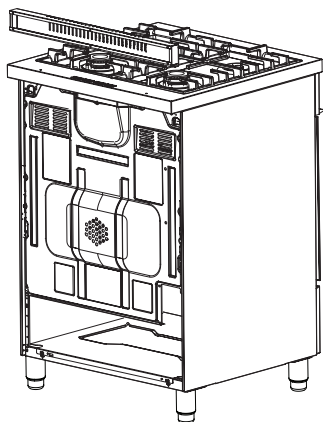
* Installation Of The Leg Adapter



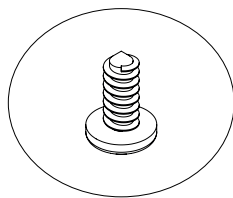
As shown in the figure, the installation of the leg adapters is done by threading them on the oven legs.

Note: Leg adapters increase the height of the oven.

* 60x60 Professional Oven Splash Back (Heat Protection Sheet) Installation



1



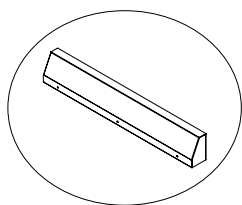
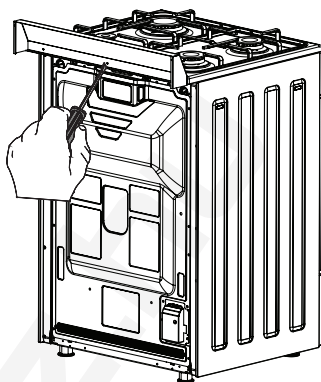
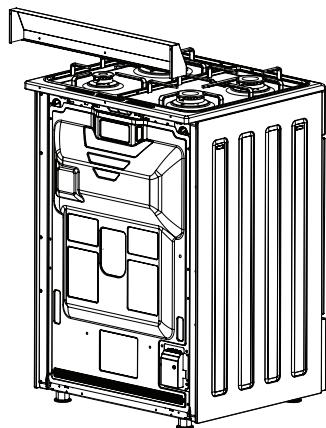
2

Align the splash back (Heat protection sheet) installation slots **(1)** with the holes on the table.

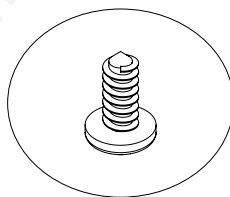
Then tighten the screws **(2)** into the splash back (heat protection sheet) installation holes **(1)** with the help of a suitable screwdriver.

By carrying out the process in reverse sequence, you can remove the splash back (Heat protection sheet).

* 56x57 Oven Splash Back (Heat Protection Sheet) Installation



1



2

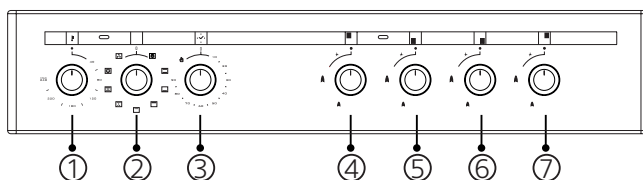
Align the splash back (Heat protection sheet) installation slots **(1)** with the holes on the table.

Then tighten the screws **(2)** into the splash back (heat protection sheet) installation holes **(1)** with the help of a suitable screwdriver.

By carrying out the process in reverse sequence, you can remove the splash back (Heat protection sheet).

CONTROL PANEL

For Electric Oven



1. Temperature adjustment knob (Thermostat)

2. Cooking function knob

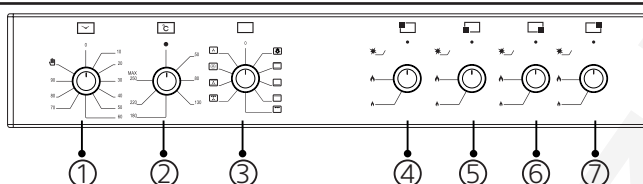
*** 3.** Mechanical timer

4. Rear left gas burner

5. Front left gas burner

6. Front right gas burner

7. Rear right gas burner



1. Temperature adjustment knob (Thermostat)

2. Cooking function knob

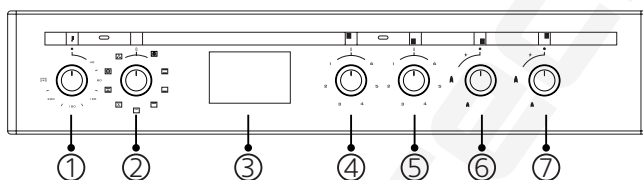
*** 3.** Digital timer

4. Left rear electric cooking zone

5. Left front electric cooking zone

6. Front right gas burner

7. Rear right gas burner



1. Temperature adjustment knob (Thermostat)

2. Cooking function knob

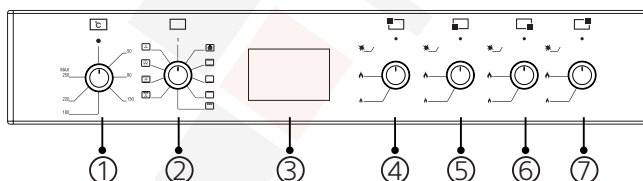
*** 3.** Digital timer

4. Rear left gas burner

5. Front left gas burner

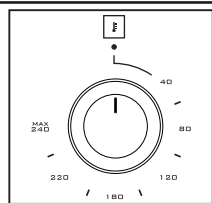
6. Front right gas burner

7. Rear right gas burner

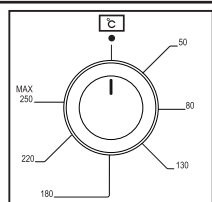


WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

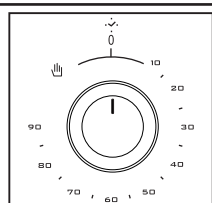
Temperature Adjustment Knob (Thermostat)



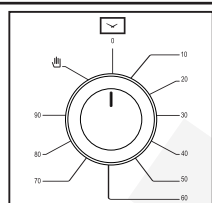
It is used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After putting the meal in the oven you can set it to the desired temperature by turning the knob. Thermostat light goes out when the oven reaches the adjusted temperature. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.



* Mechanical Timer Knob



It is used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard. The mechanical timer knob is rotated to set the cooking time to the desired time between 0-90 minutes. For cooking periods, see the cooking table.



Manual Cooking



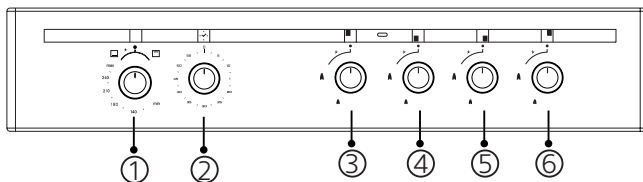
Note: In manual cooking, the cooking period is tracked by the user.

* Control Panel Icons



Auto ignition

For Gas Oven



1. Cooking function knob and temperature adjustment knob (Thermostat)

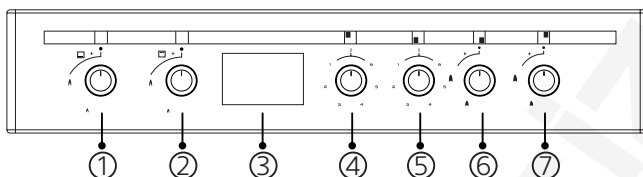
*** 2.** Mechanical timer

3. Rear left gas burner

4. Front left gas burner

5. Front right gas burner

6. Rear right gas burner



1. Lower burner cooking function knob

2. Upper burner cooking function knob

*** 3.** Digital timer

4. Left rear electric cooking zone

5. Left front electric cooking zone

6. Front right gas burner

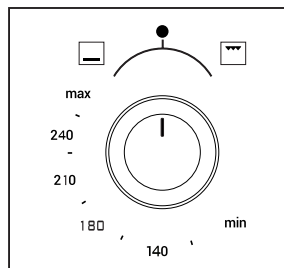
7. Rear right gas burner

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

WARNING: If there are two separate cooking function knobs on the control panel, controlling the lower and upper burners, both burners can be used at the same time. If there is a single cooking function knob on the control panel, controlling the lower and upper burners, lower and upper burners can't be used at the same time.

If the Oven (Lower)-Grill (Upper) Burner Is Controlled From One Knob

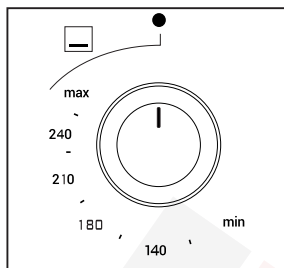
Oven-Grill Burner Control And Temperature Adjustment Knob (Thermostat)



It is used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. By turning the knob counter-clockwise after putting the food into the oven, you can start the oven burner and adjust the temperature. By turning the knob clockwise, you can operate the grill burner. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.

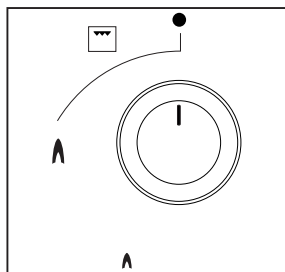
If the Oven (Lower)-Grill (Upper) Burner Is Controlled From Double Knobs

Oven Burner Control And Temperature Adjustment Knob (Thermostat)



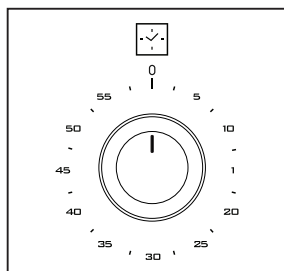
It is used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. By turning the knob after putting the food into the oven, you can start the oven burner and adjust the temperature. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.

Grill Burner Control Knob



It allows the grill to be controlled. By turning the knob, you can operate the grill.

* Mechanical Timer Knob



It is used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, an audible warning signal is heard. The mechanical timer knob is rotated to set the cooking time to the desired time between 0-60 minutes. For cooking periods, see the cooking table.

* Control Panel Icons



Auto ignition

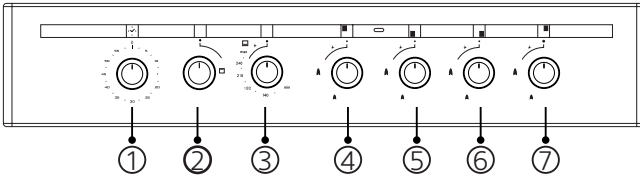


Lamp on / off position

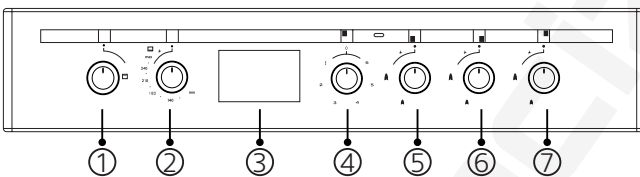


Light

For Gas-Electric (Mixed) Oven



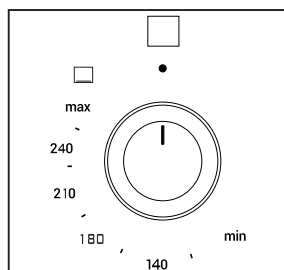
- * 1. Mechanical timer
- 2. Grill (Upper)
- 3. Oven (Lower) burner control and temperature adjustment knob (Thermostat)
- 4. Rear left gas burner
- 5. Front left gas burner
- 6. Front right gas burner
- 7. Rear right gas burner



- 1. Grill (Upper)
- 2. Oven (Lower) burner control and temperature adjustment knob (Thermostat)
- * 3. Digital timer
- 4. Left rear electric cooking zone
- 5. Front left gas burner
- 6. Front right gas burner
- 7. Rear right gas burner

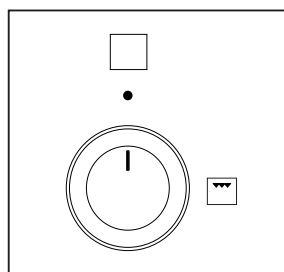
WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

Oven Burner Control and Temperature Adjustment Knob (Thermostat)



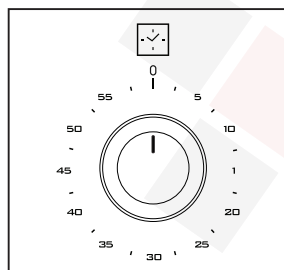
The oven allows the burner to be controlled. It is also used for setting the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. By turning the knob after putting the food into the oven, you can start the oven burner and adjust the temperature. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.

Grill Control Knob



It allows the grill to be controlled. By turning the knob, you can operate the grill.

* Mechanical Timer Knob



It is used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, an audible warning signal is heard. The mechanical timer knob is rotated to set the cooking time to the desired time between 0-60 minutes. For cooking periods, see the cooking table.

OPERATION OF THE OVEN

Initial Operation Of The Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

- 1.** Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.
- 2.** Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Connect the appliance to the gas and electricity.
- 3.** Set the temperature adjustment knob to the highest temperature and operate the oven for 30 minutes with the door closed. A slight smoke and odour may arise in the meantime, this is a normal situation.
- 4.** After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.
- 5.** If your oven has a steam-assisted cooking function; remove the water container from the oven. Shake the water container well before using detergent.

Normal Operation Of The Oven

If The Oven Is An Electric Oven;

- 1.** To start cooking, use the temperature control knob to set the temperature at which you want to cook, depending on the type of food, and the cooking function control knob to set the desired cooking function.
- 2.** You can set the cooking time to a desired time by using mechanical timer knob in the models with a mechanical timer. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard.
- 3.** In the models with digital timer; when the cooking time has expired according to the information entered, the timer turns off the heaters and gives an audible signal.

If The Oven Is A Gas, Gas-Electric (Mixed) Oven;

1. To use the burner of your preference, first press the knob in the direction of the arrow and wait 5 seconds for air to escape from the pipes (See figure 6).

In Models With Manual Ignition; you can ignite the burner of your preference with an igniter (Match, lighter) by rotating the knob (See figure 7).

*** In Models With (Auto) Ignition With A Knob;** you can ignite the burner of your preference by pressing the knob in the direction of the arrow (See figure 6) and rotating the knob (See figure 7).

*** In Button Ignited Models;** first, press the button on the control panel (See figure 8). Then, by pressing your preferred burner knob in the direction of the arrow, you can ignite the burner (See figure 6).

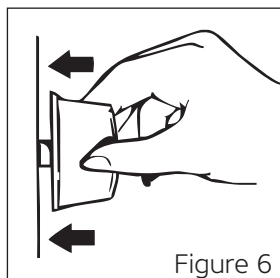


Figure 6

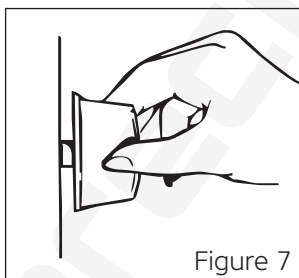


Figure 7

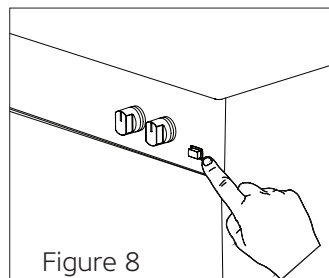


Figure 8

WARNING: The ignition takes place by means of electricity in models with (Automatic) ignition with a knob. Therefore, make sure that the product is electrically connected before using the product.



RISK OF EXPLOSION AND BURNING: When the burner is ignited, press and hold the knob for a maximum of 15 seconds for the flame checking system to operate. Holding down the knob for more time creates a risk of explosion and burning, as this will lead to the accumulation of gas. If there is no ignition, wait at least one minute with the oven door open. Then try to carry out ignition again.

- 2.** After the ignition is complete, you can start the cooking process.
- 3.** You can set the cooking time to a desired time by using knob in the models with a mechanical timer. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard.
- 4.** The timer gives an audible signal when the cooking time is up in line with the entered information in the models with a digital timer.

WARNING: In products with double knob control type; the upper burner should be started 15-20 minutes after the lower burner is started.



* COOLING FAN

During operation of the oven, the cooling fan shall move excess steam out and prevent the appliance from overheating. This is necessary for ensuring your appliance to work well and to cook well.

The cooling fan continues to operate after cooking is finished. After cooling is complete, the fan shall automatically turn off.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To Turn On The Grill;

1. Place the function knob over the grill symbol.

2. Then, set it to the desired grill temperature.

To Turn Off The Grill;

Set the function knob to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed when grilling (Electric grill with thermostat).

WARNING: Keep the oven door open while grilling (Gas and electric grill without thermostat).

* Use Of Panel Protection Sheet

Panel protection plate is designed to protect the control panel and knobs when the oven is in grill mode and the oven door is open. When the oven is in grill mode, the panel protection plate (See figure 9) should be used to prevent heat damage to the control panel and knobs.

Open the front glass door of the oven (See figure 10). Place the panel protection sheet and gently close the door and fix the panel protection plate (See figure 11).

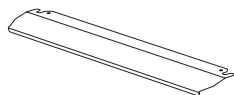


Figure 9

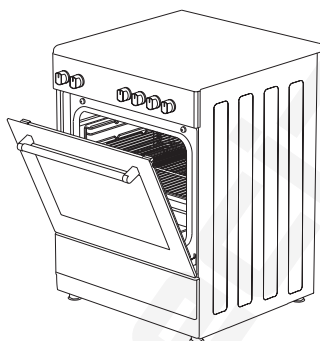


Figure 10

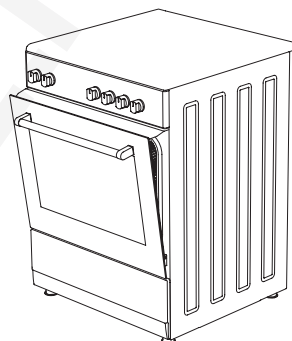


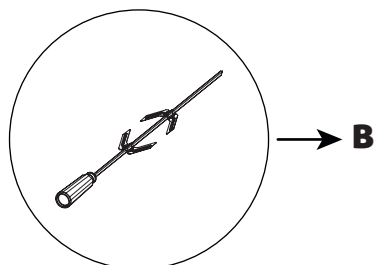
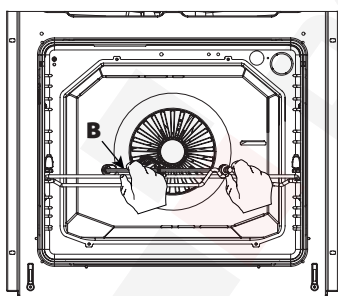
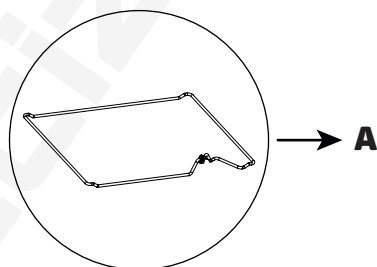
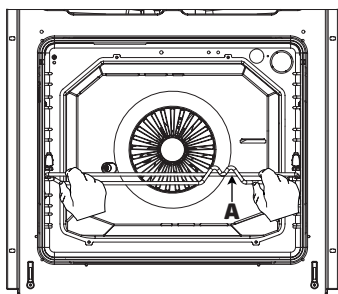
Figure 11

WARNING: The panel protection sheet is suitable for use with the door open.

* Use For Chicken Roasting

WARNING: Remember to remove the plastic handle from the skewer by rotating it before closing the oven's door.

Skewer the fowl as a whole. In order to grill a fowl healthily, center and fix the fowl on the skewer **(B)** by the fixing hooks located on the both sides of the skewer **(B)**. Place the skewer **(B)** on the rotisserie wire **(A)** and put it in the oven and make sure that the end of the skewer **(B)** is placed in the rotisserie engine chamber.



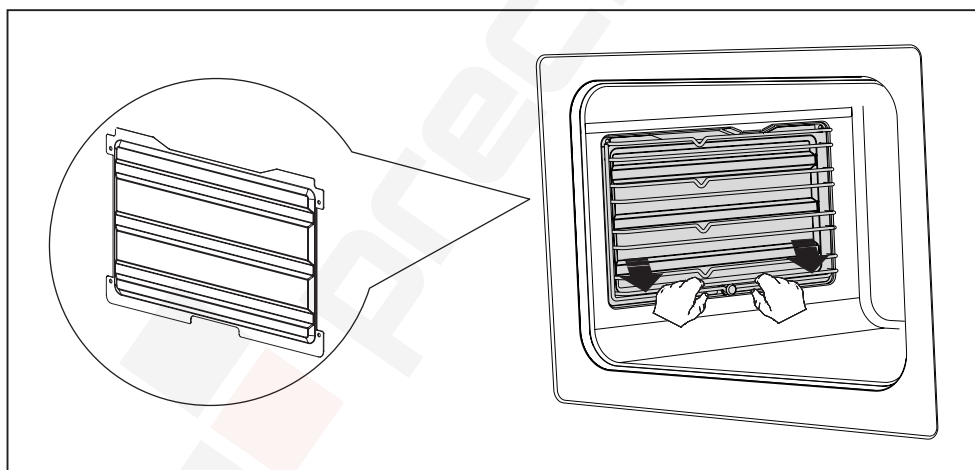
After closing the door, set the oven to the grill () position and bring the thermostat temperature up to the maximum temperature level using the temperature setting button. In order to collect spilled oil during cooking, place the tray on the base. Add some water on the tray for easy cleaning.

* CATALYTIC PANEL

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

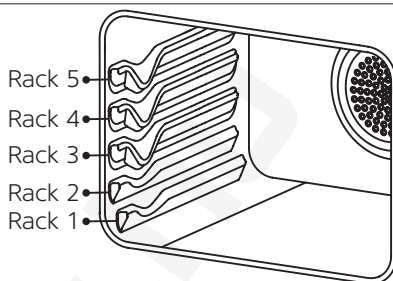
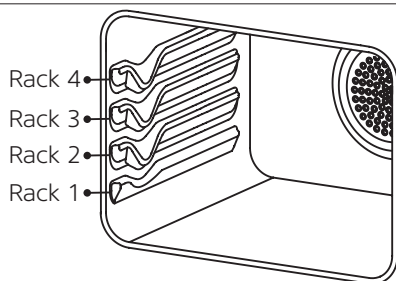
Detaching Catalytic Panel

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.



RACK POSITIONS

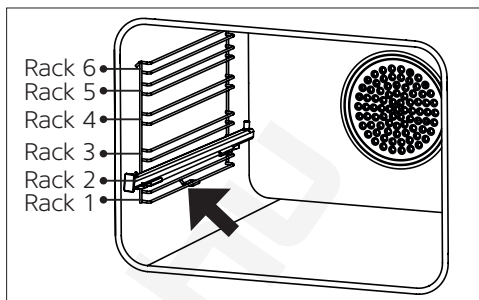
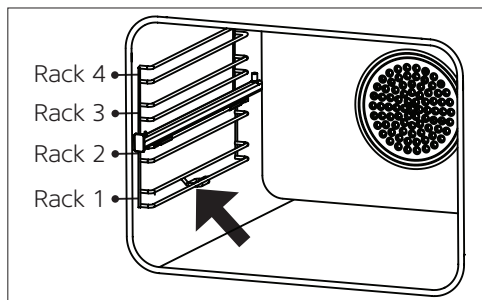
Standard Rack Positions



Note: The standard racks can be 4 or 5, depending on the configuration of your oven. Only pay attention to the standard racks of your oven.

Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper racks.

* Wire Rack Positions



Note: Depending on the configuration of your oven, there may be 4 or 6 wire racks. Only pay attention to the wire racks of your oven.

It is important to place the wire rack into the oven properly. Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing And Removing Wire Racks

Press the clips shown with arrows in the figures above, first remove the lower and then the upper side of wire racks. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

USING THE HOB SECTION

Using Gas Hob Section

There are cooker burners working with gas on the upper side of the product. The working system of these cooker burners is based on working separately. Apply the following steps to use cooker burners.

1. Make sure that gas burner covers are in a proper position before starting to use cooker burners. The correct placement of the gas burner covers is shown in the figure below.

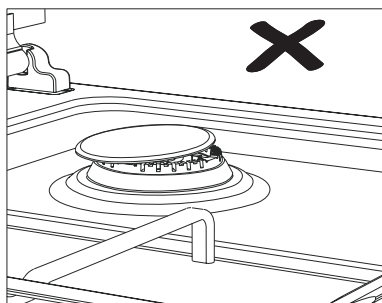


Figure 12

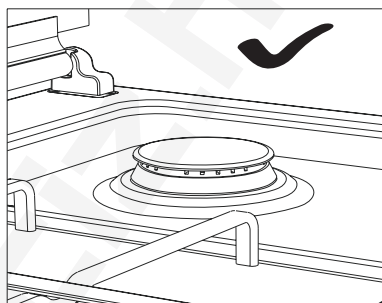


Figure 13

2. Before operating the cooker burner, make sure that the burner body, burner ducts, burner pool and injector hole are dry and clean.

3. To use the cooker burner of your preference, first press the knob in the direction of the arrow and wait 5 seconds for air to escape from the pipes (See figure 14).

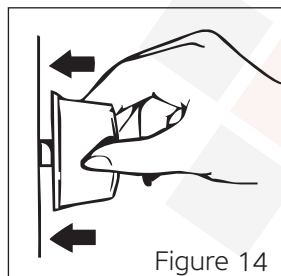


Figure 14

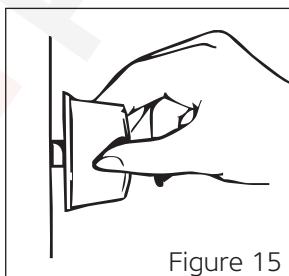


Figure 15

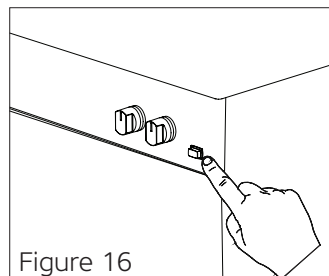


Figure 16

In Models With Manual Ignition; you can ignite the cooker burner of your preference with an igniter (Match, lighter) by rotating the knob (See figure 15).

*** In Models With (Auto) Ignition With A Knob;** you can ignite the cooker burner of your preference by pressing the knob in the direction of the arrow (See figure 14) and rotating the knob (See figure 15).

*** In Button Ignited Models;** first, press the button on the control panel (See figure 16). Then, by pressing your preferred cooker burner knob in the direction of the arrow, you can ignite the cooker burner (See figure 14).

WARNING: The ignition takes place by means of electricity in models with (Auto) ignition with a knob and a button. Therefore, make sure that the product is electrically connected before using the product.

RISK OF EXPLOSION AND BURNING: When the cooker burner is ignited, press and hold the knob for a maximum of 15 seconds for the flame checking system to operate. Holding down the knob for more time creates a risk of explosion and burning, as this will lead to the accumulation of gas. If there is no ignition, wait at least one minute. Then try to carry out ignition again.

4. Ensure that the grates are fully seated on the hob plate. If the grill does not fit properly, it may cause the materials to be placed on it to spill.

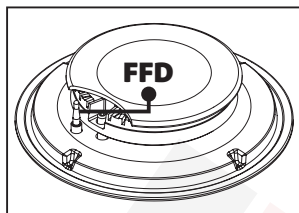
5. Make sure that the upper door of the oven is in the fully open position when cooking in the cooker burners. If the upper door is closed while the cooker burners are hot, it may cause the glass to break in the models with glass doors. For this reason, do not close the upper door while the cooker burners are hot.

Locations Of Cooking Burners

You can control cooking burner with the help of the knobs on the control panel of the appliance.

Off position		
Full flame		
Low flame		

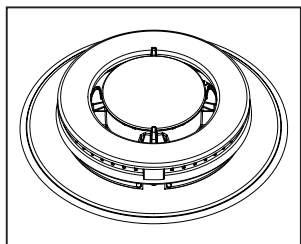
* Flame Failure Device (FFD)



Wait for 5-10 seconds by pushing the knob forward without releasing your hand from the knob after performing the ignition process in the models with a gas cutter safety assembly in accordance with the instructions. The safety mechanism will be activated within this period and will ensure that the cooker is in working condition.

The flame failure device automatically cuts off the gas to the cooker burner in the event that the cooker fire is extinguished for any undesirable reason.

* Wok Burner



Wok burner is characterised by its fast cooking. It provides homogeneous heat distribution to the base of the pot at high temperature since it has a double ring flame system. It is ideal for short-term and high-temperature cooking. When you want to use a flat bottom pot in the wok burner, you should take the wok burner pot handler (Wok burner adapter) from the cooker.

Pot Diameters To Be Used On Cooker Burners

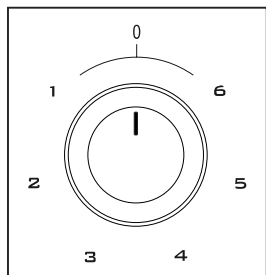
When using the cooker burners, use long-handled pots that sit correctly on the surface of the hob as much as possible. This way you will be able to use energy more efficiently. The following table shows the recommended pot diameters to be used according to the gas burners.

Burner Type	Cooking Pot Diameters		
	50x55	50x60 / 56x57	60x60
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Large burner	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok burner	24-28 cm	---	24-26 cm

Using Electric Hob Section

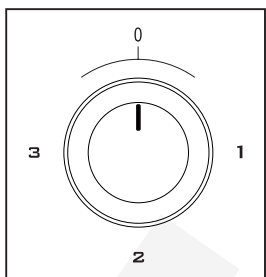
WARNING: Power levels may vary depending on the option of your device.

If The Power Level Includes 6 Stages



You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position (0), you can stop the operation.

If The Power Level Includes 3 Stages



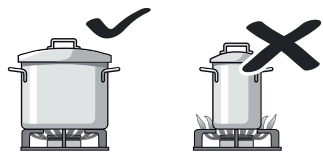
You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position (0), you can stop the operation.

The heat levels of the electric cooking zones (Hot plates) are given in the table.

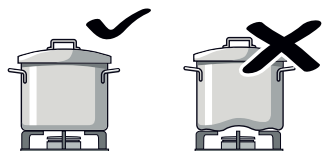
Electric Cooking Zone (Hot Plate)	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm quick	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm quick	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm quick	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm quick	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

When using the electric cooking zones (Hot plates), operate them idle for 5 minutes at the highest level. This operation will clean out the remains of production. A slight smoke and odour may arise in the meantime. This is normal and not a manufacturing fault.

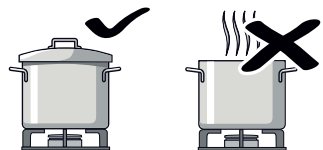
Proper Pot Use



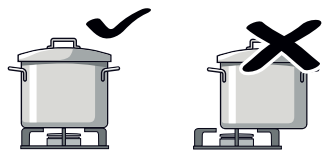
Use dishes of the appropriate size for each cooking zone. Do not use small dishes in a large cooking zone. Flame should not reach the container sides.



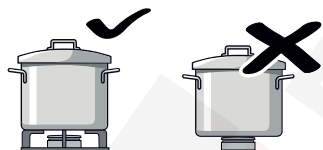
Do not use containers with convex or concave bases. In this way, dishes can turn down. Use only dishes with a flat bottom. If you are using the wok burner adapter for the cooking process, you can use convex dishes.



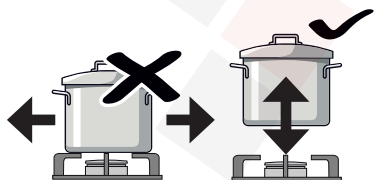
Do not cook without a lid or with a lid that is half open. This cause you to waste energy. Splashes and overflows may damage the hob surface and cause fire.



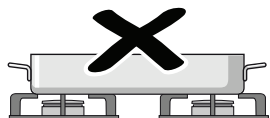
Center the dish exactly over the cooking zone. Otherwise, it may fall over.



Never place the utensils directly on the cooking zones, always place them on the grate. Before operating the product, make sure that the grates are in the correct place.



When you want to put the pot in another cooking zone, instead of sliding it, lift it and put it on top of the cooking zone you want. Avoid impact on the cooking area and do not place weights on it.



Never use two burner or heat sources at the same time to heat a pan. While cooking for a long time, avoid using roasting sheet and terrines at maximum temperature.

* COOKING FUNCTIONS AND FEATURES

For Electric Oven



Lower and upper heating are operated together. The food is heated downwards and upwards at the same time. This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies. Use a single tray for cooking.



Lower heating, upper heating and fan are operated together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne, meat. Use a single tray for cooking.



Turbo and fan operate together. Suitable for cooking on different rack levels.



Grill is operated. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.



The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.



Upper heating and chicken roast setting are operated together. It is suitable for food intended to be roasted by rotating.



Upper heating is operated. It is used for heating or roasting very small pieces food.



Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too. Also this function is used for steam cleaning. (See. steam cleaning)



The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.



Lower heating and fan are operated together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Use it to cook food like fruit cakes, etc.



The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.



It is used for lighting the oven. The lamp operates automatically across all cooking functions.

WARNING: Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your oven.

For Gas, Gas-Electric (Mixed) Oven



The grill (Upper) is operated. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.



Grill and chicken roast setting are operated together. It is suitable for food intended to be roasted by rotating.



The oven (Lower) burner is operated.



The oven (Lower) burner and fan are operated. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan.



It is suitable for foods intended to be cooked by being rotated.



The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.



The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.



The grill and lamp are operated. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.



The grill, roast chicken setting and lamp are operated together. It is suitable for food intended to be roasted by rotating.



The roast chicken setting and lamp are operated together. It is used for foods intended to be cooked by being rotated.



It is used for lighting the oven.

WARNING: Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your oven.

COOKING RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

You may find the information about the food types we have tested in our laboratories and whose cooking values we have determined in the following tables. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

WARNING: Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.

WARNING: Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There might be the risk of burning.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

WARNING: While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.



WARNING: Please do not cook the food placing directly on tray / grill. Place the food into the oven in a suitable accessory.

WARNING: Never fill the pan with more than one-third of the oil. Do not leave the kitchen while heating up the oils. Extremely hot oils are a fire hazard.

WARNING: Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may ignite to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

WARNING: Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

WARNING: Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

WARNING: Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (Tray, wire grill etc.).

WARNING: Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.



WARNING: Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

WARNING: Plastic dishes may melt at high temperatures and damage the appliance. Do not use plastic dishes.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

COOKING CHARTS

For Electric Oven

60 litres

WARNING: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)
Cake	 / 	170-180	2-3	35-45
Small muffin	 / 	170-180	2	25-30
Pie	 / 	180-200	2	35-45
Pastry		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Apple pie	 / 	180-190	1	50-70
Sponge cake		200/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2	50
Grilled chicken **		200-220	3	25-35
Fish grill **		200-220	3	25-35
Roast beef **		Max.	4	15-20
Grilled meatballs **		Max.	4	20-25

* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

** Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

80 litres

WARNING: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)
Cake	 / 	170-180	2-3	30-35
Small muffin	 / 	170-180	2-3	25-30
Pie	 / 	180-200	2-3	35-45
Pastry		180-190	2-3	20-25
Cookie	 / 	170-180	2-3	20-25
Apple pie	 / 	180-190	2-3	50-70
Sponge cake	 / 	200/150 *	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon	 / 	100	2-3	50-70
Grilled chicken **	 / 	200-220	2-3	25-35
Fish grill **		190-200-220	3-4	25-35
Roast beef **		Max.	4-5	30-35
Grilled meatballs **		Max.	4-5	25-30

* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

** Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

* DRYING

WARNING: Do not preheat during drying.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking duration (Hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

WARNING: Drying should only be carried out in the drying tray.

WARNING: Do not open the oven door until the drying process is complete.

WARNING: The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

* AIR FRYER COOKING

While the air fryer is cooking, you can do the cooking according to the values specified in the cooking chart by switching the oven to air fryer mode [bottom-top + fan ()].

Air Fryer Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 8-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Weight in grams (g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Frozen chicken nuggets		200	2-3	20-25	750
Frozen fried potatoes		220	2-3	20-25	700
Halloumi fries		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Meatball		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Mushrooms		200	2-3	15-20	1000
Chicken rolls		180	2-3	25-30	1000
Chicken breast		180	2-3	25-30	750

WARNING: Air fryer cooking should only be done in the air fryer tray.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

* STEAM SUPPORTED COOKING

Because it is not cooked in water, vitamins and minerals are retained during steam cooking.

Steam-assisted cooking preserves the flavours of the food better than normal cooking. Also, foods retain their fresh and natural colours this way.

Water consumption depends on the type of food and the length of cooking time.

According to the option of the appliance, you can perform steam supported cooking with two different methods.

1. Remove the water container by pulling it out at the points indicated by the arrow. Fill the water container (See figure 17) and slide it in the direction of the arrow to the starting position to put it in place (See figure 18,19). After 10 minutes of preheating, slide the water container in the direction of the arrow until you hear a "click" (See figure 20).

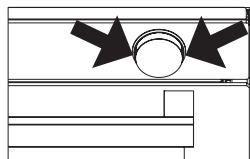


Figure 17

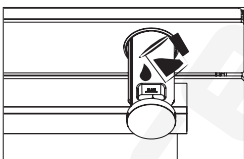


Figure 18

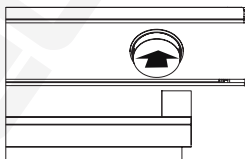


Figure 19

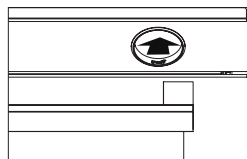


Figure 20

WARNING: If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

WARNING: Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!



WARNING: The maximum refill is 250 milliliters and the minimum refill is 65 milliliters.

WARNING: When filling the water container, never exceed the maximum marking!

WARNING: For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

WARNING: Do not remove the water container while cooking is in progress.

WARNING: If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

WARNING: Only use containers which are resistant to heat (Up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

WARNING: Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

Steam Supported Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Water amount (ml.)
Cookie		170	3	20-25	100
Salty cookie		170	3	20-25	100
Pastry		180	3	25-30	100
Bun		180	3	25-30	100
Salmon		180	3	40-45	100
Chicken drumstick		200	3	40-45	150
Chicken wings		230	4	40-45	100
Whole chicken		190-230	3	60-70	250
Lamb shank with vegetables		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250

WARNING: Make steam-assisted cooking with a single tray.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

2. Open the cover of the appliance (See figure 21). Remove the water tank cover and fill the tank (See figure 22). Then, close the water tank cover (See figure 23). Close the cover of the appliance and preheat it for 10 minutes. After preheating, you can place the food in the appliance.

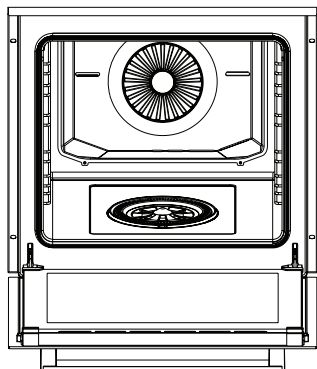


Figure 21

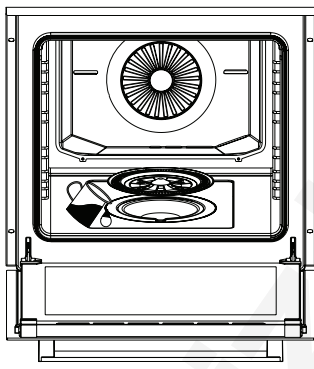


Figure 22

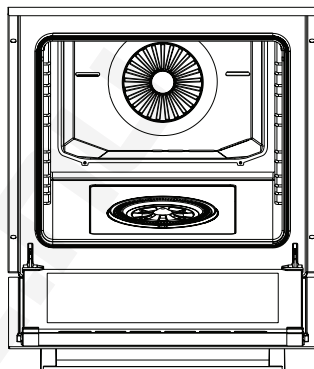


Figure 23

WARNING: If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

WARNING: Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!

WARNING: The maximum refill is 200 milliliters and the minimum refill is 80 milliliters.

WARNING: For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.



WARNING: If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

WARNING: Only use containers which are resistant to heat (Up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

WARNING: Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

Steam Supported Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Water amount (ml.)
Bread		200	2	20-30	80
Chicken		200	2	60-70	150
Salmon with vegetables		180	2	30-40	80
Chicken drumstick		200	2	25-35	100
Pastry		190	2	15-25	80
Lamb shank with vegetables		170	2	60-70	150
Bun		190	2	15-25	80
Entrecôte		180	2	40-50	150
Kumpir		190	2	90-100	150

WARNING: Make steam-assisted cooking with a single tray.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

Cleaning Of Water Pool At The Bottom Of The Oven

Depending on the frequency of cooking with steam support-easy steam cleaning and the hardness of the water used, lime stains may form in the water pool at the bottom of the oven. After every 2 or 3 uses, to dissolve limes that may form in the water pool on the bottom of the oven after cooking with steam support-easy steam cleaning processes:

- 1.** Put 350 cc of white vinegar (Vinegar acid rate should not be more than 6%) in the water pool at the bottom of the oven.
- 2.** Allow the vinegar to dissolve the lime scale at ambient temperature for at least 30 minutes.
- 3.** Clean the water pool with a soft wet cloth and dry it with a dry cloth.

WARNING: Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool at the bottom of the oven. Do not clean by scraping off limes that may occur in the water pool at the bottom of the oven. Otherwise, the product gets damaged.

COOKING CHART

For Gas, Gas-Electric (Mixed) Oven

WARNING: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Bottom burner cooking time (Min.)	Top burner cooking time (Min.)	Total time (Min.)
Frozen pizza **	 / 	190	3	10	5	15
Cookie **	 / 	175	3	10	5	15
Apple pie	 / 	200	2	45	10	55
Small cake **	 / 	190	3	25	5	30
Sponge cake	 / 	200-150	3	20	15	35
Whole chicken	 / 	180-230	2	20	50	70
Meatball *		Max.	3-4	-	20-25	-
Steak *		Max.	3-4	-	20-25	-
Fish *		Max.	3-4	-	20-25	-
Sandwich loaf		Max.	3-4	-	5-10	-

* The food should be reversed after half of the cooking time elapses.

** It is recommended to cook food on baking paper placed on the wire rack.

MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

WARNING: Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.

WARNING: Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns!

WARNING: The surfaces of the burner parts and the grate get slightly dull over time. This is very normal and does not mean any material deterioration.

WARNING: User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

WARNING: The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the oven.

WARNING: Never wash any part of the appliance in the dishwasher (Excluding the accessories)!

WARNING: The water container must not be immersed in water and must never be washed in the dishwasher! Do not use very hard sponges or brushes when cleaning the water container.

WARNING: Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

1. Do not clean the interior parts, panel, trays or other parts of the appliance with hard tools such as hard brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.

2. Wipe the interior parts of the appliance with a soapy cloth, then rinse and dry it thoroughly with a soft cloth.

3. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.

4. Do not use aliphatic or hydrocarbonated detergents. These may cause the door gasket of the oven to swell.

5. Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

6. Use potassium stearate (Soft soap) for dirt and stains.

7. Clean the control panel with a wet cloth and dry it with a dry cloth.

8. The device should be cleaned thoroughly after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.

9. Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.

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

11. Clean and dry the oven and its accessories after every use.

12. Close the oven's door after the inside of the appliance dries completely.

13. The appliance should be cleaned thoroughly to avoid bad odours if it will not be used for a long time. Leave the oven's door open after cleaning.

14. Replace the appliance's door gasket when pores form or when it cracks. You can order the door gasket from the authorized service.

15. Clean the wire racks in the dishwasher or with a dishwashing detergent and hot water.



16. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

17. If the appliance is not used for a longer time than usual, it must be thoroughly cleaned before it is restarted and checked by an authorised technician for proper operation.

18. Remove the glass cover of the oven lamp (See lamp replacement) and wipe with a cloth dampened with dish washing detergent and hot water. Clean it with a soft cloth.

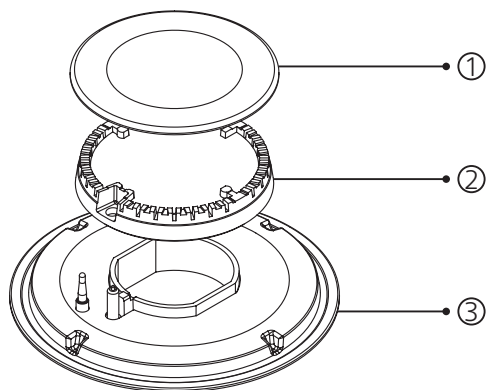
19. Clean the cooker's cooking zones and all removable parts only by hand with a sponge cloth, a little detergent and hot water.

20. Wipe the non-removable hob sections of the oven with a wet cloth.

21. Wipe the ignition elements with a very well-wrung cloth. Then dry them with a clean cloth. Make sure that the flame holes and ignition plug are completely dry. Otherwise, there will be no spark at the end of the ignition.



Assembling The Cooker Burner Parts



1. Burner cover

2. Burner body

3. Burner pool

Place the cooker's burner body **(2)** in the burner pool **(3)**. Ensure that the burner body **(2)** is placed in the burner pool **(3)** by turning the burner body **(2)** left and right. After this operation, place the burner cover **(1)** exactly above the cooker burner body **(2)**.

WARNING: If the cooker burner parts are not properly assembled after cleaning, the ignition performance is affected in a negative way.

* Steam Cleaning

It allows the removal of softened dirt thanks to the steam that forms in the oven.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Put half a litre of water on the tray and place the tray at the bottom rack of the oven.

3. For An Electric Oven; set the switch to the lower resistance position (). Set the thermostat to 70 °C, and operate the oven for 30 minutes.

For A Gas, Gas-Electric (Mixed) Oven; set the switch to the lower burner position (). By setting the temperature adjustment knob (Thermostat) to the lowest position, operate the oven for 30 minutes.

4. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surfaces of oven with a damp cloth.

5. For dirt that does not come out, clean the oven using dish washing detergent, warm water, and a soft cloth and dry the area you have cleaned with the help of a dry cloth.

Cleaning Of The Oven Glass

Press the plastic latches on the left and right side as shown in figure 24 and lift the profile by pulling it towards you as shown in figure 25. Glass is free after the profile is removed as shown in figure 26. Carefully pull the glass that has become free toward you. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the profile is properly placed.

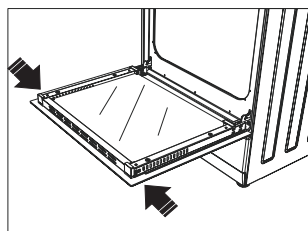


Figure 24

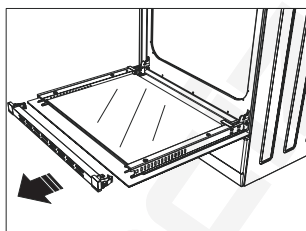


Figure 25

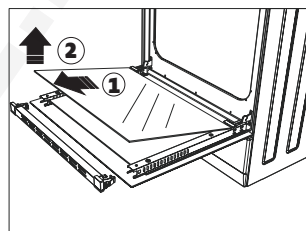


Figure 26

Cleaning And Assembly Of The Oven Door

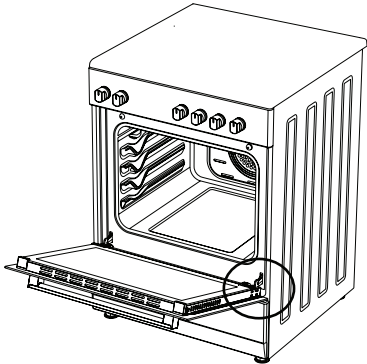


Figure 27

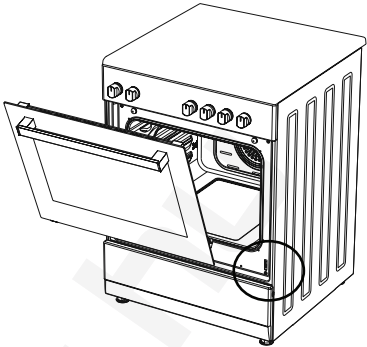


Figure 28

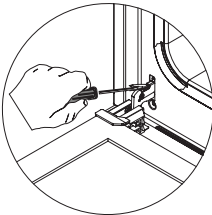


Figure 27.1

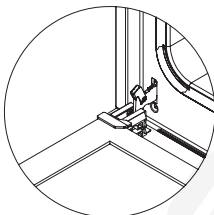


Figure 27.2

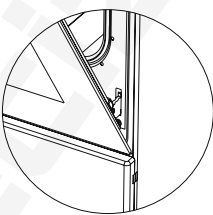


Figure 28.1

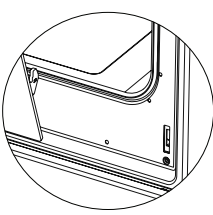


Figure 28.2

Open the door completely by pulling the oven door toward you. Then unlock the hinge lock by pulling it upwards with a screwdriver (See figure 27.1).

Set the hinge lock to the widest angle (See figure 27.2). Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

Then close the oven door until it rests against the hinge lock (See figure 28.1).

To remove the oven door, hold the door with both hands when it is at a close level to the closed position, and pull it up (See figure 28.2).

To replace the oven door again reverse the procedure for removing the door.



OVEN LAMP REPLACEMENT

WARNING: In order to avoid electric shock, turn off the power connection before replacing the lamp of the oven!

WARNING: In order to avoid burns, wait for it to cool down before replacing the lamp of the oven! Hot surfaces may cause burns!

WARNING: The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.

WARNING: The light bulbs used in this product must be able to withstand extreme physical conditions, e.g. temperatures above 100 °C.

WARNING: In devices with halogen lamps; the user must not look at the halogen lamp.



To Change The Lamp;

1. Turn off the electricity.
2. Remove the glass protection by turning it counterclockwise (See figure 29). Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.
3. Then remove the oven lamp by turning it (See figure 30) if it is type **A**, or by pulling it (See figure 31) if it is type **B**.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

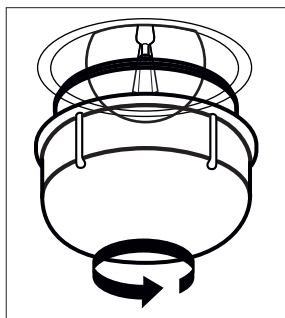


Figure 29

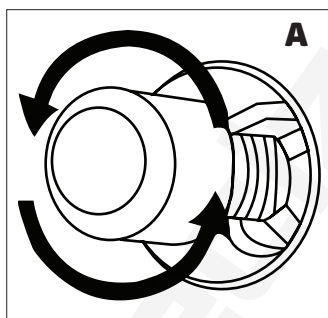


Figure 30

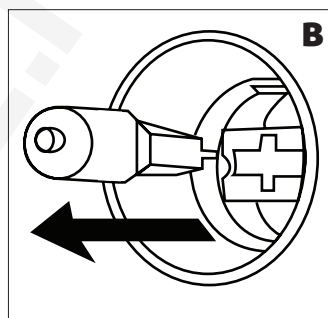


Figure 31

Note: This appliance contains a light source whose energy efficiency class is G.

To Change The Square Lamp;

1. Turn off the electricity.
2. Remove by pulling the glass protection towards you.
3. Then remove the oven lamp by pulling it out.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions. If the problem is persisting, contact the Service Centre.

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check that the power supply is available.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
		Check if suitable gas valve is being used.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
Electric shock when touching the oven.	The power may not be properly grounded.	Make sure power supply is grounded properly.
	You may be using an ungrounded socket.	

Problem	Possible Cause	What To Do
Water dripping.	Depending on the food, water or steam may form in some cases. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	The oven controls may not be set correctly.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	The fuse may have blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke comes out of the oven during operation.	When operating the oven for the first time.	smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
There is a smell of burning or plastic when using the oven.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	Use glass containers suitable for high temperatures.
Oven does not cook well.	The door may be opened too often during cooking.	Do not open the oven door too often unless you are cooking something that needs to be rotated. If you open the door too often, the internal temperature will drop, which may affect the cooking result.
Internal light is dim or does not operate.	Lamp might be failed.	Replace with a lamp having same specifications.
	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.

HANDLING RULES

- 1.** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
- 2.** Carry out the movement and transportation in the original packaging.
- 3.** Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
- 4.** Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
- 5.** Protect from external factors (Such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
- 6.** Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

Future Handling Procedures

The product should be stored and carried in its original box. If the original box is not available, the product must be wrapped with bubble wrap or a thick cardboard and tightly taped.

The product door must be taped to the side walls.

Do not put other items on the product and carry it upright.

Do not drop the product during transport and protect it against impacts.

The product should be kept in normal position during transport.

During handling, the accessories of the product should be fixed with a tape in order not to damage the product.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

- 1.** Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
- 2.** As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
- 3.** Do not open the oven door frequently while cooking.
- 4.** Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
- 5.** Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
- 6.** Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
- 7.** Defrost the frozen food before cooking.

COMPLIANCE WITH WEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (Waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Please help to protect the environment and natural resources by recycling the used products. Before disposing of the product, disconnect the electrical plug for the safety of children and make it inoperable. The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

