Cuptor încorporabil

Manual de utilizare

Built-in Oven

User Manual



BIG12100X

RO / EN

HÂRTIE RECICLATĂ ȘI RECICLABILĂ

285.4493.15/R.AA/2.02.2023

7779420251

Vă rugăm să citiţi mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,
Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară şi o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare şi documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului şi să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați şi manualul de utilizare. Respectați toate avertizările şi informațiile din manualul de utilizare.
Rețineți că manualul de utilizare se aplică şi pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicaţia simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:

 Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.

 Avertisment de situații periculoase cu privire la viață şi proprietate.

 Avertisment de şoc electric

 Avertisment de risc de incendiu.

 Avertisment de suprafețe fierbinți.

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

CE

CUPRINS

1 Instrucţiuni importante şi avertismente privind siguranţa şi mediul înconjurător 4

Siguranța generală 4
Siguranța la lucrul cu gazul 4
Siguranța instalațiilor electrice 6
Siguranța produsului 7
Domeniu de utilizare 9
Siguranța copiilor 9
Depozitarea la deşeuri a produsului vechi 10
Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare 10

2 Informaţii generale 11

Prezentare generală 11
Conținutul pachetului 12
Specificații tehnice 13
Tabelul injectoarelor 13

3 Instalare 15

Înainte de instalare 15
Instalarea şi conectarea 18
Adaptarea la tipul de gaz folosit 20
Transportul ulterior 23

4 Pregătiri 24

Sfaturi pentru economisirea energiei 24
Prima utilizare 24
Curățarea inițială a aparatului 24
Încălzirea inițială 24

5 Utilizarea cuptorului 25

Informații generale referitoare la coacere, fripturi şi prepararea la grill 25
Utilizarea cuptorului cu gaz 25
Moduri de funcționare 26
Tabelul duratelor de preparare 26
Utilizarea grill-ului cu gaz 27
Tabelul duratelor de preparare 28

6 Întreţinere şi curăţare 29

Informații generale 29
Curățarea panoului de control 29
Curățarea cuptorului 29
Curățarea ușii cuptorului 29
Înlocuirea lămpii cuptorului 30

7 Remedierea problemelor 32

1 Instrucțiuni importante şi avertismente privind siguranța şi mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranţa generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari şi persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență şi cunoştințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură şi înțeleg pericolele implicate. Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea şi întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență şi cunoştințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.
  Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupraveghea i.
- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante şi componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare şi reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula şi garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranţa la lucrul cu gazul

- Lucrările la echipamentele şi rețelele de gaz pot fi efec-

tuate numai de persoane calificate autorizate.

- Înainte de instalare, asigurați-vă că aparatul este reglat pentru parametrii rețelei locale de gaz (tipul şi presiunea gazului).
- Acest aparat nu este conectat la un sistem de evacuare a gazelor arse. Aparatul trebuie instalat şi conectat conform reglementărilor în vigoare. Se va acorda o atenție deosebită reglementărilor în vigoare privind ventilația; vezi *Înainte de instalare, pagina 15*
- **ATENȚIE:** Utilizarea unei maşini de gătit cu gaz produce !căldură, umiditate şi gaze de combustie în încăperea în care este instalată. Asigurați-vă că bucătăria !este bine ventilată în special când folosiți aparatul: mențineți orificiile de ventilare naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă). Utilizarea prelungită şi intensivă a aparatului poate necesita ventilare suplimentară, de exemplu prin sporirea turației ventilatorului hotei.
- Echipamentele şi rețelele de gaz trebuie verificate periodic pentru a asigura funcționarea corectă a acestora. Regulatorul, furtunul şi colierul acestuia trebuie verificate periodic şi înlocuite la perioadele recomandate de producătorul acestora sau când este necesar.
- Curățați regulat arzătoarele. Flacăra trebuie să fie albastră şi uniformă.
- Acest produs trebuie utilizat într-o încăpere care include un senzor de monoxid de carbon bine reglat şi funcțional. Asigurați-vă că senzorul de monoxid de carbon funcționează corect şi că este menținut frecvent. Senzorul de monoxid de carbon trebuie instalat la maximum 2 metri distanță de produs.
- Aparatele cu gaz necesită o combustie corectă. În cazul unei combustii incomplete, este posibil să se genereze monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor şi foarte toxic, ce poate produce moartea chiar şi în doze foarte mici.
- Solicitați de la compania distribuitoare de gaze informații cu privire la numerele de urgență şi măsurile de

siguranță ce trebuie luate la detectarea mirosului de gaz.
- Condi iile și valorile pentru reglarea gazului a acestui produs sunt furnizate pe eticheta de rating/tip.

Măsuri de luat la detectarea mirosului de gaz
- Nu folosiți flăcări deschise şi nu fumați. Nu acționați butoane electrice (de ex. întrerupătoarele becurilor, soneria etc). Nu folosiți telefoane fixe sau mobile. Pericol de explozie şi intoxicație!
- Închideți toate robinetele aparatelor cu gaz şi gazometrelor.
- Deschideți uşile şi ferestrele.
- Verificați strângerea tuturor tuburilor şi conexiunilor. Dacă simțiți în continuare miros de gaz, părăsiți locuința.
- Avertizați vecinii.
- Chemați pompierii. Folosiți un telefon din afara locuinței.
- Nu reveniți în casă decât după ce vi se confirmă că nu există pericole.

Siguranţa instalaţiilor electrice
- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea şi protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu îşi asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ştecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ştecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării şi reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconec-

tarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ştecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.

- Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de gaz / electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
- Nu striviți cablul de alimentare între uşa cuptorului şi ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbiniți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite şi incendii.
- Lucrările la echipamentele şi rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul şi deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

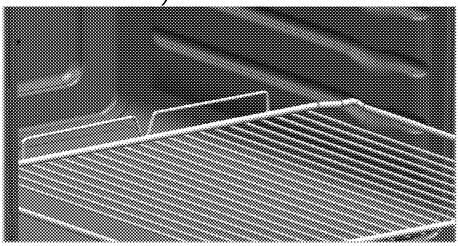
Siguranţa produsului

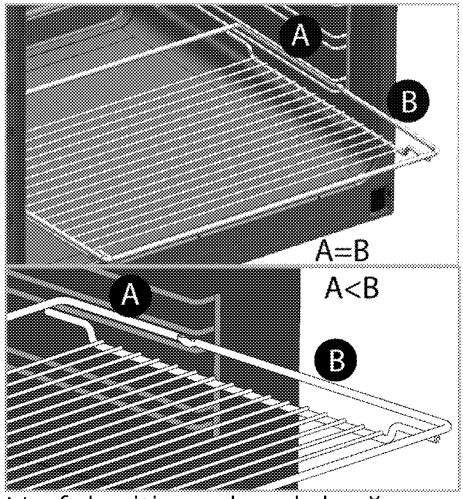
- **AVERTISMENT:** Aparatul şi piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool şi / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari şi poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu încălziți cutii şi borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului.

Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.

- 'Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul uşii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața şi pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de şoc electric.
- (Variază în funcție de model.) Amplasarea corectă a grilajului şi tăvii pe şinele metalice

  Este importantă amplasarea corectă pe şine a grilajului şi / sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 şine şi asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).





- Nu folosiți produsul dacă geamul uşii este demontat sau crăpat.
- Mânerul cuptorului nu este un uscător de prosoape. Nu agățați prosoape, mănuşi sau produse textile similare când folosiți funcția grill cu uşa deschisă.
- Folosiți mănuşi de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătire sau pe accesoriile cuptorului (tavă, grătar etc) împreună cu alimentele şi apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de copt în exces pentru prevenirea riscul de atingere a elementelor de

încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că este decuplat cablul de alimentare al aparatului sau că întreruptorul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de şoc electric.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uşi decorative pentru a evita supraîncălzirea.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ştecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ştecherul nu este umed sau ud.
- Asigurați-vă că racordul la gaz este montat corect şi nu există scurgeri.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfuriilor sub grill, pentru uscarea ştergarelor şi cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.
- Cuptorul poate fi folosit pentru dezgheța rea, coacerea, prăjirea şi prepararea la grill a alimentelor.

Siguranţa copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deşeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice şi/sau pe gaz sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează şi nu îi lăsați să se joace cu acesta.

- Aveți la dispoziție un sistem suplimentar de protecție împotriva atingerii uşii cuptorului. Această piesă trebuie montată când în apropierea cuptorului se află copii mici.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.
- Nu amplasați obiecte grele pe uşa deschisă şi nu permiteți copiilor să se aşeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.

Depozitarea la deşeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE şi depozitarea la deşeuri a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deşeuri electrice şi electronice (WEEE).
Acest produs a fost fabricat folosind piese şi materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite şi reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

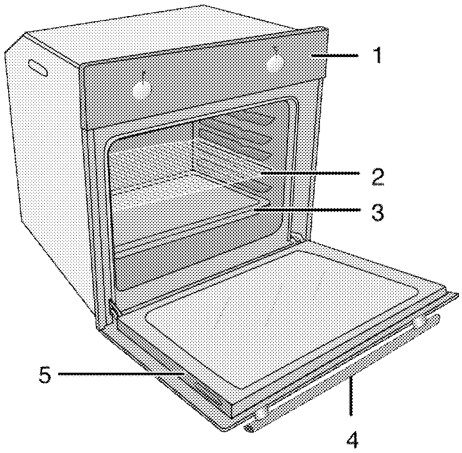
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare şi interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare

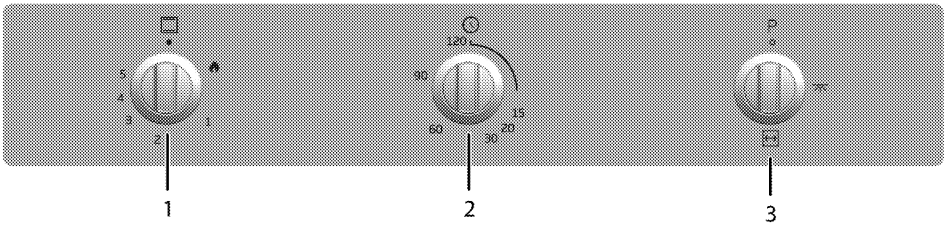
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le şi depozitați-le la deşeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



1 Panou de comandă
2 Grilaj
3 Tavă
4 Mâner
5 Uşă

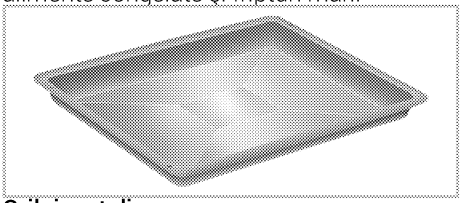


1 Buton cuptor
2 Cronometru mecanic
3 Buton lampă şi rotisor

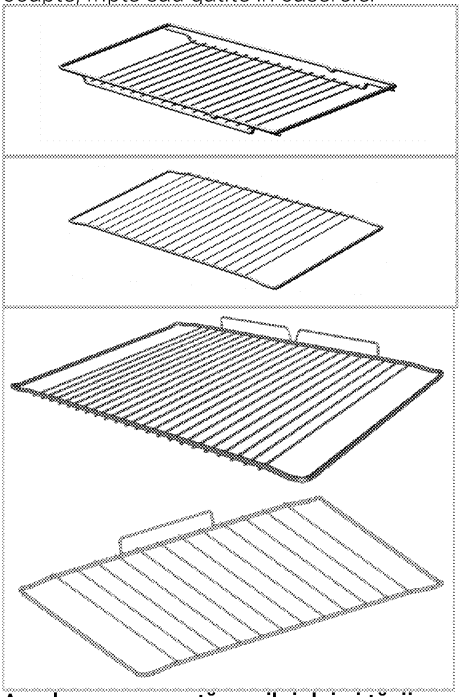
Conţinutul pachetului

Accesoriile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. **Manual de utilizare**
2. **Tavă standard**
   Folosită pentru produse de patiserie, alimente congelate şi fripturi mari.

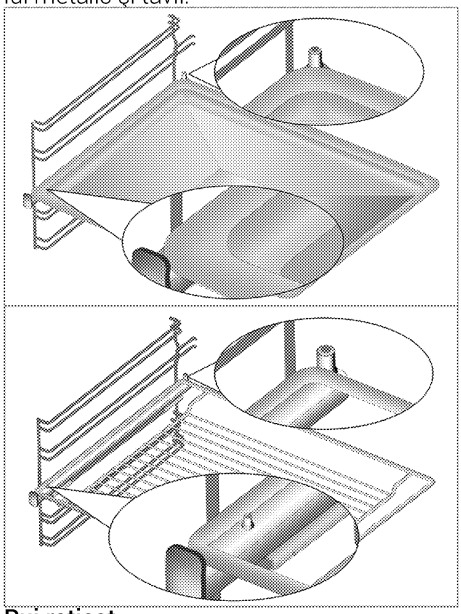


3. **Grilaj metalic**
   Folosit pentru fripturi şi pentru amplasarea pe şina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătite în caserole.

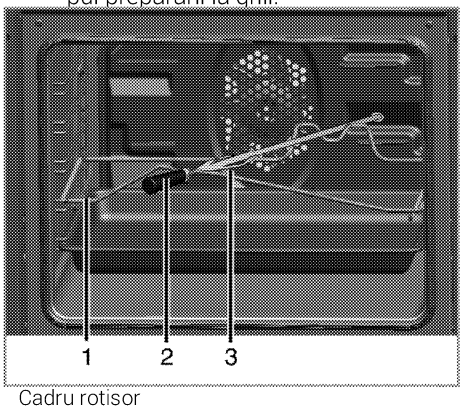


4. **Amplasarea corectă a grilajului şi tăvii pe şinele telescopice**
   (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)
   Şinele telescopice simplifică introducerea şi scoaterea tăvilor şi grilajului metalic.

Când folosiți tava şi grilajul metalic împreună cu şinele telescopice, asigurați-vă că lamelele din zona din spate a şinei telescopice sunt lipite de marginile grilajului metalic şi tăvii.



5. **Pui rotisat**
   Folosită pentru a prepara uniform la grill carne, pui şi peşte.
   - Fixați alimentele pe rotisor folosind țepuşele.
   - Amplasați cadrul rotisorului în cuptor, la nivelul motorului rotisorului.
   - Introduceți marginea ascuțită a rotisorului în motorul pentru rotisor şi amplasați rotisorul pe cadru.
   - Detaşați mânerul rotisorului în timpul preparării la grill.



1 Cadru rotisor

2 Mâner din plastic *
3 Țepuşă

* (Variază în funcție de model.)

Specificaţii tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip cablu / secțiune	min.H05VV-FG 3 x 0,75 mm^2
Categorie produs gaz	Cat II 2H3B/P
Tipul de gaz instalat / presiunea produsului	G20, 20 mbar
Consum total de gaz	2.3 kW
Conversie tip/presiune gaz§ opțional	G30, 30 mbar
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni instalare (înălțime/lățime/adâncime)	**590 sau 600 mm/560 mm/min. 570 mm
Cuptor principal	**Cuptor cu gaz**
Lampă interioară	15/25 W
Consum energie grill	2.3 kW
Consum gaz cuptor	2.3 kW

** Vezi. *Instalare, pagina 15.*

Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.

Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare şi de mediu.

Tabelul injectoarelor

Tip gaz / Presiune gaz	Cuptor cu gaz	GRILL
G 20, 20 mbar	110	115
G 30, 30 mbar	75	78

Puteți procura duzele care nu sunt furnizate cu produsul dumneavoastră, prin intermediul rețelei autorizate de service.

Țară categorii/tipuri/presiune de gaze

Tipul de gaz, presiunea și categoria de gaz care pot fi utilizate pentru țara în care va fi instalat produsul, puteți găsi în tabelul de mai jos.

CODURI DE ȚĂRĂ	CATEGORIE		TIPUL ȘI PRESIUNEA GAZULUI			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.

Pregătirea instalațiilor electrice și de gaz în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

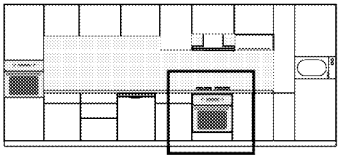
Înainte de instalare

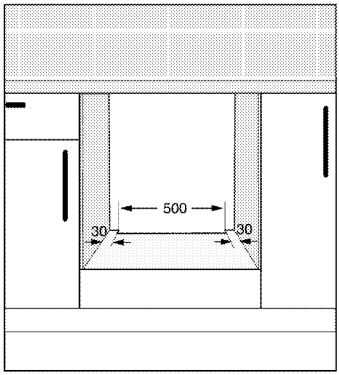
Aparatul este destinat instalării în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

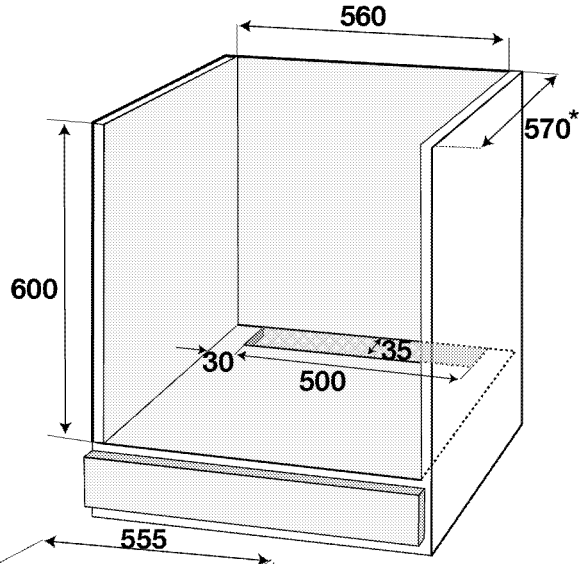
- Suprafețele, elementele laminate și adezivii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie orizontal și stabil.
- Dacă sub cuptor există un sertar, instalați un raft de separație între cuptor și sertar.
- Aparatul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
- Apucați cuptorul de fantele pentru manevrare de pe ambele părți pentru a-l deplasa.
- Înainte de instalarea produsului, scoateți toate materialele și documentația din interior.
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie conform cu dimensiunile date în imaginea de mai jos. În porțiunea din spate a mobilierului de bucătărie trebuie decupată o deschidere cu dimensiunile indicate în figura de mai jos, pentru a se asigura ventilație suficientă.
- Acest produs este un dispozitiv de clasa 3 conform standardului EN 30-1-1.
- Figurile următoare au rol orientativ, fiind posibil să difere față de aparatul dumneavoastră.

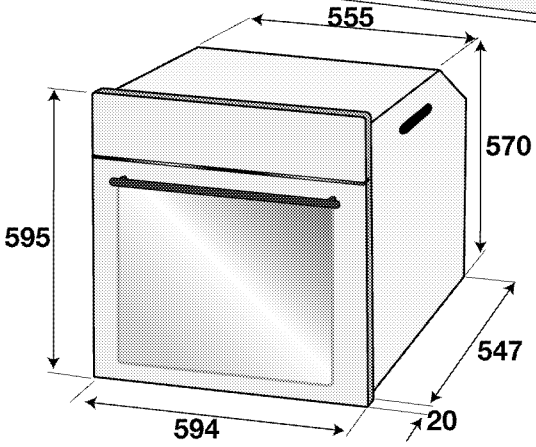
Nu instalați produsul lângă frigidere sau congelatoare. Căldura emisă de produs va spori consumul de energie al aparatelor de răcire.

Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.

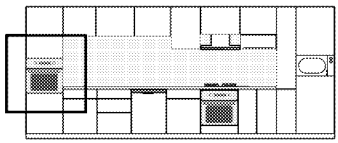


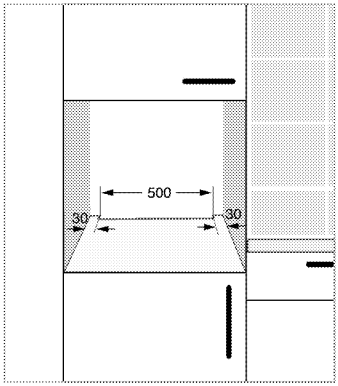


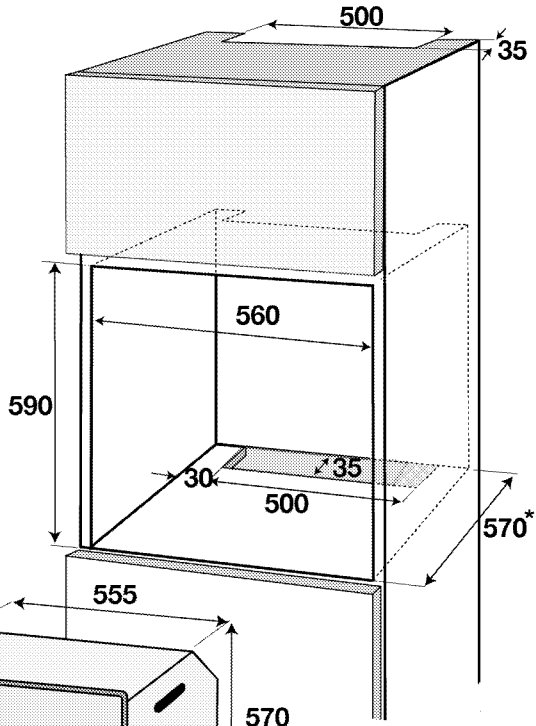


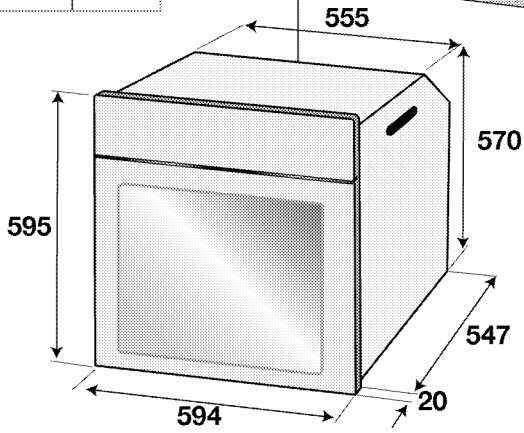


* min.









* min.

Aerisirea camerei

Toate încăperile trebuie să aibă o fereastră care se poate deschide, sau echivalentul, iar în unele încăperi poate fi necesară şi o aerisire deschisă permanent. Aerul din încăpere este folosit pentru alimentarea arderii, iar gazele rezultate în urma arderii sunt emise direct în încăpere. Ventilarea adecvată este esenţială pentru utilizarea în siguranţă a aparatului.

Încăperile cu uşi şi/sau ferestre cu deschidere directă în afara clădirii

Uşile sau ferestrele cu deschidere directă în afara clădirii trebuie să aibă o deschidere totală pentru aerisire conform dimensiunilor specificate în tabelul de mai jos, bazate pe puterea totală a gazului din aparat (consumul total de gaz al aparatului este indicat în tabelul de specificaţii tehnice al prezentului manual al utilizatorului). Dacă uşile şi/sau ferestrele nu au o deschidere totală pentru aerisire corespunzătoare consumului total de gaz al aparatului conform specificaţiilor din tabelul de mai jos, atunci în încăpere trebuie să existe un orificiu suplimentar fix, în scop de aerisire, pentru a asigura respectarea cerinţelor privind ventilaţia minimă totală în cazul consumului total de gaz al aparatului. Printre orificiile fixe de ventilare

se pot număra orificiile pentru cărămizile de ventilaţie existente, dimensiunea orificiului instalaţiei hotei de aerisire etc.

Consum total de gaz (kW)	Orificiu de ventilare min. (cm^2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Încăperile fără uşi şi/sau ferestre cu deschidere directă în afara clădirii

Dacă încăperea în care este instalat aparatul nu are o uşă sau o fereastră care se deschide direct către mediul exterior, trebuie instalate alte produse care furnizează clar un orificiu fix, neajustabil şi deschis în permanenţă astfel încât să fie respectate cerinţele minime totale privind orificiul de ventilaţie pentru consumul total de gaz al aparatului, după cum se indică mai sus. De asemenea, trebuie respectate normativele corespunzătoare privind construcţiile. Dacă încăperea sau spaţiul interior conţine mai mult de un aparat cu gaz, atunci trebuie să existe zonă suplimentară de ventilaţie în plus faţă de cerinţa prevăzută în tabelul anterior. Dimensiunea zonei suplimentare de ventilaţie trebuie să fie corespunzătoare normativelor aplicabile celorlalte aparate cu gaz.

Trebuie să existe un spaţiu minim de 10 mm la partea inferioară a uşii care se deschide către interior în încăperea în care este instalat produsul. Trebuie să vă asiguraţi că nu există articole cum ar fi covoarele şi alte acoperiri de pardoseală etc. care să afecteze acest spaţiu la închiderea uşii.

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

Maşina de gătit poate fi instalată într-o bucătărie, bucătărie-sufragerie sau într-un dormitor-sufragerie, însă nu poate fi instalată într-o încăpere în care se află o cadă sau un duş. Maşina de gătit nu trebuie instalată într-un dormitor-sufragerie mai mic de $20m^3$.

Nu instalaţi acest aparat într-o încăpere subterană, cu excepţia cazului în care are cel puţin un perete cu deschidere deasupra nivelului solului.

Instalarea şi conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalaţiile de gaz şi electrice.

Racordul electric

Conectaţi produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranţă de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificaţii tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu îşi asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalaţie de împământare în conformitate cu normele locale.

Produsul trebuie conectat la reţeaua electrică numai de o persoană calificată şi autorizată. Perioada de garanţie a produsului începe numai după instalarea corectă.
Producătorul nu îşi asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinţi ale produsului.
În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de şoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naţionale.
- Parametrii reţelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificaţi pe eticheta cu tipul produsului. Deschideţi uşa frontală pentru a vedea eticheta.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificaţii tehnice".

Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză.
Pericol de electrocutare!

Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie uşor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate şi folosiți priza şi cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depăşesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

Introduceți cablul de alimentare în priză.

Racordarea la gaz

Produsul poate fi conectat la rețeaua de gaz numai de o persoană calificată şi autorizată.
Pericol de explozie sau intoxicație în cazul reparațiilor efectuate de persoane necalificate!
Producătorul nu îşi asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.
Pericol de explozie!

- Condițiile şi valorile de reglare a gazului sunt indicate pe etichete.

Produsul este echipat pentru gaze naturale (GN).

- Instalația de gaze naturale trebuie pregătită înainte de instalarea aparatului.
- Instalația de gaze naturale trebuie să se termine cu o conductă flexibilă astupată. Reprezentatul de service va demonta dopul în timpul racordării şi va conecta produsul folosind un racord drept.
- Asigurați-vă că robinetul conductei de gaze naturale este uşor accesibil.

Pentru a utiliza ulterior produsul cu alt tip de gaz, apelați la un agent de service autorizat pentru efectuarea conversiei.

Verificarea scurgerilor la conexiune

- Asigurați-vă că toate butoanele produsului sunt în poziția Oprit. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz este deschisă. Pregătiți spumă de săpun şi aplicați-o pe conexiunile furtunului pentru a verifica scurgerile de gaz.
- Dacă există scurgeri, săpunul va forma bule. În acest caz, verificați din nou racordarea la rețeaua de gaz.
- În loc de spumă de săpun puteți folosi sprayuri pentru verificarea scurgerilor de gaze disponibile în comerț.

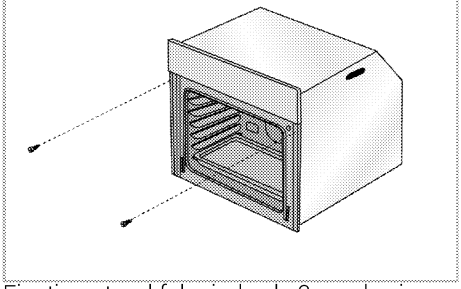
Nu folosiți chibrituri sau brichete pentru a verifica scurgerile de gaze.

Furtunul flexibil de gaz trebuie conectat astfel încât să nu atingă părțile mobile din jur şi să nu fie prins când aceste părți mobile se deplasează.
(de ex. sertare). În plus, nu trebuie amplasat în spații unde ar putea fi strivit.

Furtunul de gaz nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului.
Deteriorarea furtunului de gaz poate provoca explozii.

Instalarea produselor

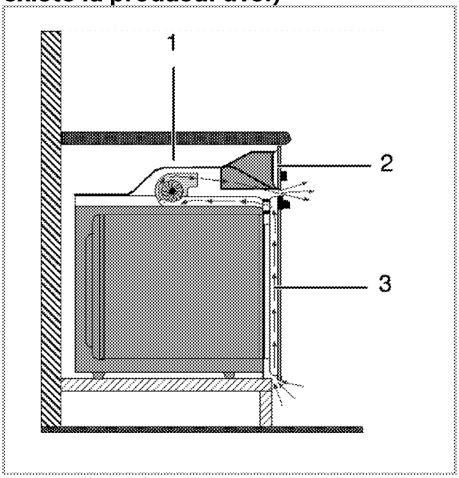
1. Culisați cuptorul în compartiment, aliniați-l şi fixați-l asigurându-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat şi / sau strivit.



Fixați cuptorul folosind cele 2 şuruburi, conform ilustrației.
După instalare asigurați-vă că şuruburile sunt suficient de bine strânse şi cuptorul nu se mişcă. Cuptorul s-ar putea înclina în

timpul utilizării dacă nu este instalat conform instrucțiunilor şi dacă şuruburile nu sunt suficient de bine strânse.

Pentru produsele cu ventilator de răcire (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



1 Ventilator de răcire
2 Panou de comandă
3 Uşă

Ventilatorul de răcire încorporat răceşte atât compartimentul, cât şi zona frontală a echipamentului.

Ventilatorul va porni în timp ce de operare cuptor după 10 minute. Ventila ie va fi între uşa cuptorului şi panoul de control. În cazul în care nu este de lucru ventilator de răcire ar putea fi defect. În contact caz, cu agen ia de service autorizat.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze circa 20-30 de minute după oprirea cuptorului.

Verificarea finală

1. Deschideți alimentarea cu gaz.
2. Verificați fixarea şi strângerea corectă a instalației de gaz.

Flacăra trebuie să fie albastră şi să aibă o formă regulată. Dacă flacăra este gălbuie, verificați aşezarea corectă a capacului arzătorului sau curățați arzătorul.

Adaptarea la tipul de gaz folosit

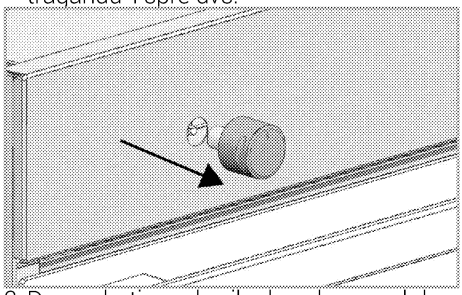
Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.
Pericol de explozie!

Pentru a modifica tipul de gaz folosit, schimbați toate injectoarele şi reglați toate robinetele în poziția de debit redus.

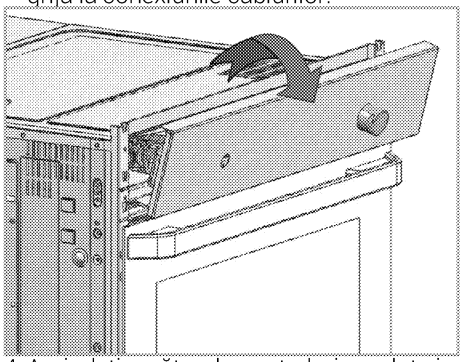
Reglarea debitului redus pentru cuptorul cu gaz

Reglarea debitului redus este extrem de importantă pentru funcționarea corectă a cuptorului. Pentru siguranță maximă, instrucțiunile din acest manual trebuie urmate cu atenție.

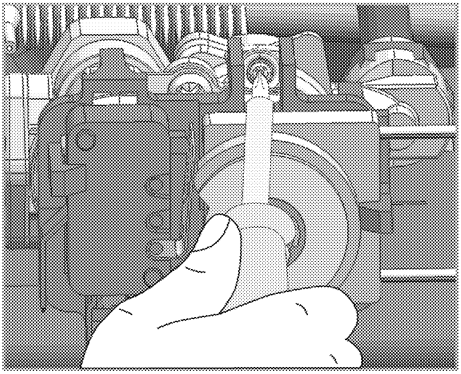
1. Demontați butonul termostatului trăgându-l spre dvs.



2. Deşurubați şuruburile de sub panoul de control şi îndepărtați tabla inferioară a panoului.
3. Desprindeți panoul de control din cele două puncte de fixare şi scoateți-l având grijă la conexiunile cablurilor.



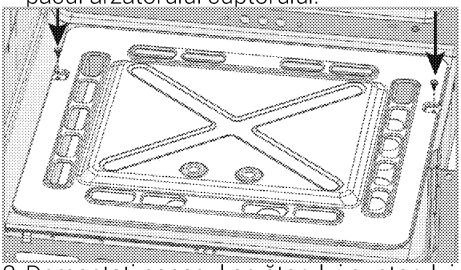
4. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat şi rotiți butonul la putere maximă. Termostatul pentru gaz detectează temperatura. Deplasați-l în poziția redusă şi verificați dacă flacăra este micşorată.
5. Reglați mărimea flăcării folosind şurubul de pe robinetul cuptorului. Rotiți şurubul în sensul acelor de ceasornic pentru a reduce flacăra, sau în sens contrar acelor de ceasornic pentru a mări flacăra.



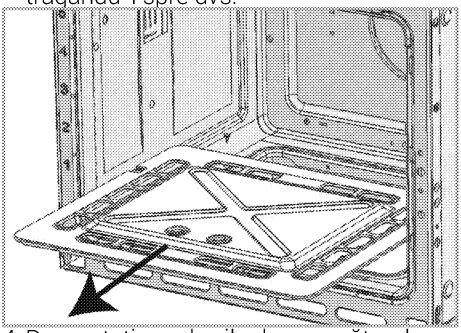
Dacă temperatura cuptorului creşte exagerat, opriţi cuptorul şi apelaţi la un service autorizat pentru a repara termostatul cuptorului.

Schimbarea injectorului cuptorului pe gaz

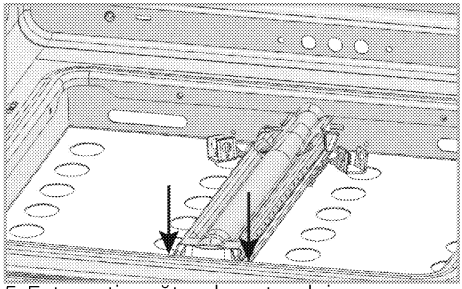
1. Deschideţi uşa cuptorului.
2. Deşurubaţi cele două şuruburi de pe capacul arzătorului cuptorului.



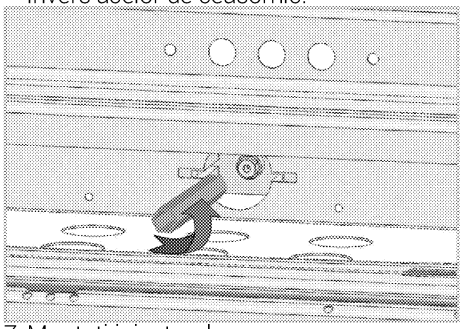
3. Demontaţi capacul arzătorului cuptorului trăgându-l spre dvs.



4. Demontaţi şuruburile de pe arzătorul cuptorului.



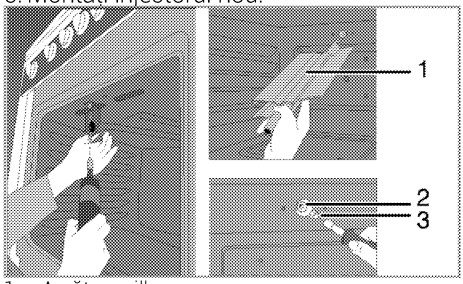
5. Extrageţi arzătorul cuptorului.
6. Deşurubaţi injectorul rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.



7. Montaţi injectorul nou.

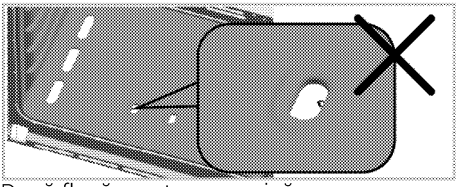
Schimbarea injectorului grill-ului

1. Deschideţi uşa din faţă.
2. Deşurubaţi şurubul arzătorului grill-ului.
3. Trageţi uşor arzătorul grill-ului (1) pentru a-l desprinde de conexiunile din spate.
4. Deşurubaţi injectorul rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.
5. Montaţi injectorul nou.

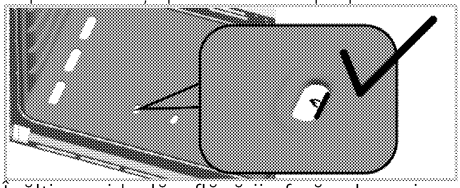


1 Arzător grill
2 Suportul injectorului
3 Injector

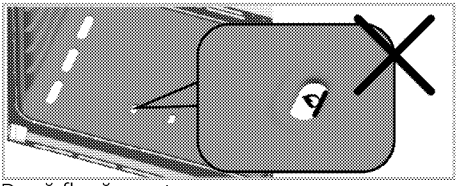
Potriviţi flacăra la înălţimea optimă, conform figurii de mai jos, cu ajutorul şurubului 1 de pe robinetul cuptorului. Rotirea în sens orar reduce flacăra, rotirea în sens antiorar măreşte flacăra.



Dacă flacăra este prea mică,
* e posibil ca temperatura din interiorul cuptorului să fie prea mică, ceea ce va afecta performanța procesului de preparare.



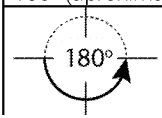
Înălțimea ideală a flăcării oferă cele mai bune rezultate.

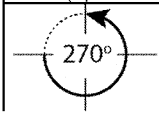


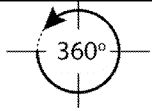
Dacă flacăra este prea mare,
* e posibil ca temperatura din interiorul cuptorului să fie prea mare, ceea ce va afecta performanța procesului de preparare.

După ce faceți reglajul flăcării deschideți și închideți ușa în mod repetat și asigurați-vă că flacăra nu se stinge.

Dacă ați schimbat tipul gazului, trebuie să schimbați și plăcuța de identificare care indică tipul gazului folosit de aparat.

De la gaz natural la butan/propan (GPL)	De la butan/propan (GPL) la gaz natural (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)
Strângeți șurubul prin răsucirea acestuia până la capăt în sens orar.	Slăbiți șurubul 180° (aproximativ) 

De la gaz natural la butan/propan (GPL)	De la butan/propan (GPL) la gaz natural (G20 10mbar/ G20 13 mbar)
Strângeți șurubul prin răsucirea acestuia până la capăt în sens orar.	Slăbiți șurubul 270° (aproximativ) 

De la gaz natural la butan/propan (GPL)	De la butan/propan (GPL) la gaz natural (G2 350 13mbar gaz local în Polonia)
Strângeți șurubul prin răsucirea acestuia până la capăt în sens orar.	Slăbiți șurubul 360° (aproximativ) 

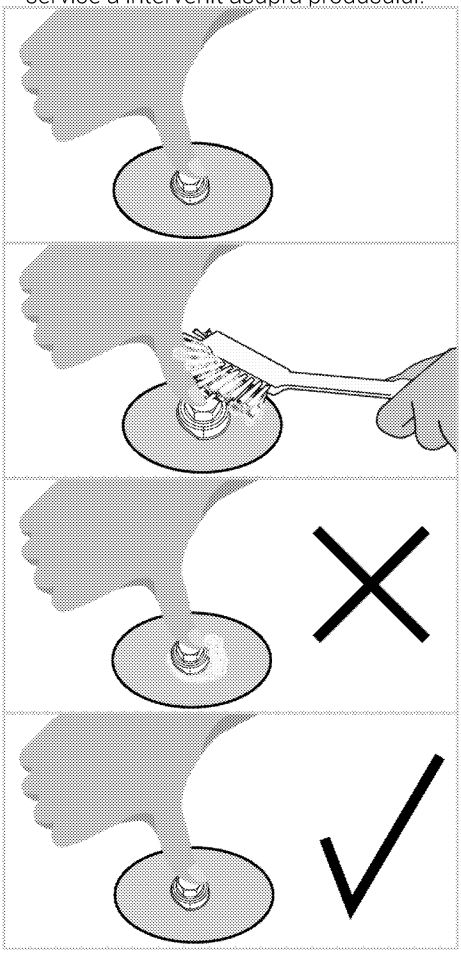
Ajustarea debitului redus poate varia în funcție de produs, arzător și tipul de gaz. Asigurați-vă că înălțimea flăcării este conform figurii de mai sus.

Verificare scurgri la injectoare

Înainte de a efectua conversia produsului, asigurați-vă că toate butoanele de control sunt pe poziția off (oprit). După conversia corectă a injectoarelor, fiecare injector trebuie verificat de scurgeri de gaze.

1. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz la produs este pornită, menținând toate butoanele de control pe poziția off (oprit).
2. Fiecare orificiu de injector este blocat cu un deget, aplicând o forță rezonabilă pentru a opri scurgerea de gaz atunci când butonul de control corespunzător e pe poziția on (pornit) și a rămas în poziția neapăsată pentru a permite gazului să ajungă la injector.
3. Aplicați apă cu săpun la îmbinarea injectorului cu o mică perie, dacă există scurgere de gaz la îmbinarea injectorului, apa cu săpun va face bule. În acest caz, strângeți injectorul cu o forță rezonabilă și repetați procesul pasului 3 încă o dată.
4. Dacă spuma persistă, trebuie să opriți alimnetarea cu gaz imediat și chemați un agent de service autorizat sau un tehnician autorizat. Nu folosiți produsul decât

după ce un reprezentanmt autorizat de service a intervenit asupra produsului.



Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului şi transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros şi lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea uşii cuptorului de către grilajul şi tava din interior, aşezați o fâşie de carton în interiorul uşii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă uşa cuptorului de pereții laterali.
- Nu apucați de uşă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.

Nu amplasați obiecte pe produs; mutați-l în poziție verticală.

Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător şi să economisiți energie:

- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărurilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent uşa cuptorului în timpul gătirii.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fişa produsului furnizată împreună cu produsul.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului

Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ştergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

Încălzirea inițială

Încălziți produsul timp de circa 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel vor fi arse şi îndepărtate eventualele reziduuri sau pelicule rămase după fabricație.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.
Folosiți mănuşi de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

Cuptor cu gaz

1. Scoateți toate tăvile şi grilajele din cuptor.
2. Închideți uşa cuptorului.
3. Selectați flacăra maximă în cuptor; vezi *Utilizarea cuptorului cu gaz, pagina 25.*
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
5. Opriți cuptorul; vezi *Utilizarea cuptorului cu gaz, pagina 25*

Cuptor cu grill

1. Scoateți toate tăvile şi grilajele din cuptor.
2. Închideți uşa cuptorului.
3. Selectați grătarul; vezi *Utilizarea grill-ului cu gaz, pagina 27.*
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.

Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum şi mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul şi mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului şi a mirosului emis.

5 Utilizarea cuptorului

Informaţii generale referitoare la coacere, fripturi şi prepararea la grill

Suprafeţele fierbinţi provoacă arsuri! Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeţi arzătoarele fierbinţi, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Ţineţi copiii la distanţă.
Folosiţi mănuşi de cuptor termoizolatoare când introduceţi sau scoateţi alimente în/din cuptorul fierbinte.

Atenţie la deschiderea uşii cuptorului, deoarece pot ieşi aburi.
Aburii evacuaţi vă pot opări mâinile, faţa şi / sau ochii.

Sfaturi pentru copt

- Folosiţi recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti aderent sau forme din silicon termorezistent.
- Utilizaţi adecvat spaţiul de pe raft.
- Amplasaţi forma de copt în mijlocul raftului.
- Selectaţi poziţia corectă a raftului înainte de a porni cuptorul sau grill-ul. Nu schimbaţi poziţia raftului în timp ce cuptorul este fierbinte.
- Menţineţi uşa cuptorului închisă.

Sfaturi pentru fripturi

- Veţi obţine rezultate mai bune dacă trataţi înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucăţile mari de carne roşie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie şi piper negru.
- Prepararea cărnii cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăţi de carne de aceeaşi dimensiune fără oase.
- Fiecare centimetru de grosime a cărnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsaţi carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sucurile se vor distribui mai bine în friptură şi nu vor curge la tăierea acesteia.
- Peştele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

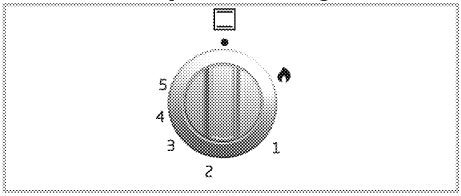
Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peştele şi puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă şi nu se usucă. Feliile de carne, frigăruile şi cârnaţii sunt ideale pentru prepararea la grill, precum şi legumele cu conţinut ridicat de apă, cum ar fi roşiile şi cepele.

- Distribuiţi alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de copt cu grilaj metalic, astfel încât spaţiul ocupat să nu depăşească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culisaţi grilajul metalic sau tava de copt cu grilaj metalic la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiţi grilajul metalic, culisaţi tava de copt pe şina de jos pentru a colecta grăsimea. Pentru a simplifica curăţarea, adăugaţi puţină apă în tava de copt.

Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii.
Preparaţi la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.
Nu amplasaţi alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Utilizarea cuptorului cu gaz



Cuptorul cu gaz poate fi utilizat prin intermediul butonului acestuia. În poziţia Oprit (sus), alimentarea cu gaz este oprită.

Pornirea cuptorului cu gaz

Flacăra cuptorului cu gaz se aprinde automat la acţionarea butonului cuptorului.

1. Menţineţi apăsat butonul cuptorului şi rotiţi-l **în sens contrar acelor de ceasornic**.

» Se generează o scânteie care aprinde gazul.
2. Mențineți apăsat butonul cuptorului pentru încă 3 - 5 secunde.
3. Verificați dacă gazul s-a aprins.
4. Reglați la temperatura / nivelul dorit.
5. În cazul în care curentul electric este întrerupt, aprindeți gazul cu bricheta din orificiul de aprindere.

Pericol de comprimare a gazului şi de explozie!
Nu încercați să aprindeți gazul mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde în 15 secunde, închideți robinetul şi aşteptați 1 minut. Ventilați încăperea înainte de a reîncerca aprinderea arzătorului. Pericol de comprimare a gazului şi de explozie!

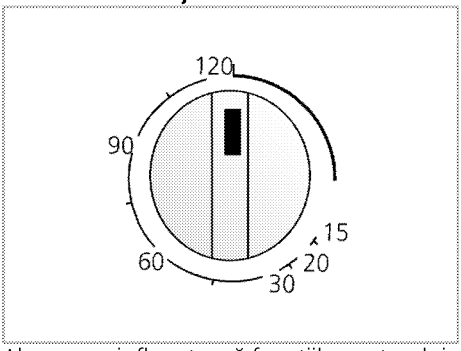
Oprirea cuptorului cu gaz

1. Rotiți butonul cuptorului în poziția închis (sus).

Semnificația nivelurilor gazului:

Nivel gaz	1	2	3	4	5
Temperatură în °C	165	175	190	225	280

Utilizarea funcţiei de alarmă



Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit interval. Ceasul cu alarmă va emite un semnal după scurgerea perioadei alese.

Setarea ceasului cu alarmă

1. Rotiți butonul de reglare a duratei în sensul acelor de ceasornic pentru a alege durata alarmei.
2. Butonul se va roti în sens contrar acelor de ceasornic la sfârşitul duratei de gătire şi va fi emis semnalul sonor. Ceasul cu alarmă nu opreşte cuptorul.

Rotiți butonul Funcție în sens contrar acelor de ceasornic în poziția oprit pentru a opri cuptorul.

Moduri de funcționare

Ordinea modurilor de funcționare prezentate aici poate diferi de cea a produsului dv.

Lampa cuptorului

Cuptorul nu se încălzeşte. Este aprinsă doar lampa cuptorului. Este posibil ca ventilatorul de răcire extern să funcționeze pentru a evita supraîncălzirea compartimentelor.
Celelalte funcții sunt destinate preparării alimentelor; selectați temperatura adecvată pentru alimentele preparate.

Frigăruie

Funcționează frigăruia. Acest mod este adecvat pentru prepararea rotisarea de carne.

Tabelul duratelor de preparare

Prima şină a cuptorului este cea **inferioară**.

Sarcină maximă admisă pentru tava cuptorului: 4 kg (8,8 lb).

Intervalele din acest tabel sunt orientative. Acestea pot varia în funcție de temperatura, grosimea şi tipul alimentelor, precum şi de preferințele dvs. culinare.

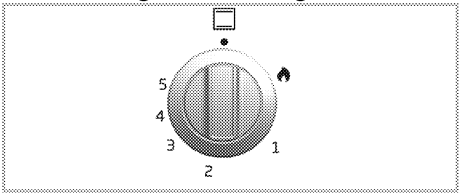
Amplasați recipientele pe o hârtie de copt pentru a preveni stropirea bazei cuptorului şi a-l menține curat.

Coacerea şi prepararea fripturilor - fără ventilator

Alimente	Accesorii pentru utilizare	Preîncălzire *	Nivel amplasare	Poziţie buton control	Durată preparare
Plăcintă cu mere	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Tartă cu fructe	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Plăcintă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Fursecuri	Tavă standard**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Produse patiserie	Tavă standard**	10 min.	4	3	45...55 min.
Cozonac	Formă de prăjitură pe grătar***	10 min.	4	1...2	50...70min.
Biscuiţi	Tavă standard**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Friptură de miel	Tavă standard**	10 min.	3...4	15 min. 5 / max. apoi 3	70...90 min.
Friptură de vită	Tavă standard**	10 min.	3...4	20 min. 5 / max.apoi 3	75...90 min.
Curcan	Tavă standard**	10 min.	3	20 min. 5 / max. apoi 3	100...120 min.
Carne de pasăre	Tavă standard**	10 min.	3	15 min. 5 / max. apoi 3	90...100 min.
Caserole	Tavă standard**	10 min.	3 ... 4	1...2	90...120 min.
Peşte	Tavă standard**	10 min.	4	3	35...45 min.
Macaroane	Tavă standard**	10 min.	4	1...2	50...60 min.
Blat	Tavă standard**	10 min.	4	1...2	25...35 min.
Pizza	Tavă standard**	10 min.	4	3	20...25 min.

* la poziţie buton control 5
** Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.
*** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piaţă.

Utilizarea grill-ului cu gaz



Grill-ul poate fi acţionat folosind butonul Grill. În poziţia oprit (sus), gazul este oprit. Uşa cuptorului trebuie să rămână deschisă în timpul folosirii grill-ului.

Suprafeţele fierbinţi provoacă arsuri! Nu lăsaţi copiii să se apropie de produs.
Uşa cuptorului rămâne uşor înclinată când este complet deschisă; astfel, vă protejează de eventualele stropiri.

Pornirea grill-ului

Grill-ul se aprinde automat cu ajutorul butonului grill-ului.

1. Deschideţi uşa cuptorului.
2. Menţineţi apăsat butonul şi rotiţi-l **în sensul acelor de ceasornic** spre simbolul grill-ului.
3. Se generează o scânteie care aprinde gazul.

4. Mențineți apăsat butonul încă 3 - 5 secunde.
5. Asigurați-vă că grill-ul este aprins.
6. Dacă electricitatea este întreruptă, aprindeți arzătorul grill-ului cu o brichetă sau un chibrit.

Pericol de comprimare a gazului şi de explozie!
Nu încercați să aprindeți gazul mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde în 15 secunde, închideți robinetul şi aşteptați 1 minut. Ventilați încăperea înainte de a reîncerca aprinderea arzătorului. Pericol de comprimare a gazului şi de explozie!

Oprirea grill-ului

1. Rotiți butonul grill-ului în poziția Oprit (cea de sus).

Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă. Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Funcţia de rotisare

La selectarea funcției grill, motorul de rotisare va porni.

- După selectarea funcției Grill, introduceți carnea pe frigăruie.
- Introduceți frigăruia în fanta sa cu sistem de rotire de pe peretele din spate al cuptorului.
  Aşezați frigăruia pe cadru.
- Aşezați cadrul pe şina corespunzătoare a cuptorului.
- Aşezați o tavă pe una din şinele inferioare pentru a aduna grăsimea. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tavă.
- **Nu uitați să demontați mânerul de plastic de pe frigăruie.**
- După terminarea gătirii, montați mânerul de plastic şi scoateți mâncarea din cuptor.

Tabelul duratelor de preparare

Intervalele din acest tabel sunt orientative. Acestea pot varia în funcție de temperatura, grosimea şi tipul alimentelor, precum şi de preferințele dvs. culinare.

Prima şină a cuptorului este cea **inferioară**.

Prepararea la grill cu gaz

Alimente	Pregătire/amplasare	Durată grill #
Prăjire produse panificație	.....	3...10 min.
Bucăți mici de carne, cârnat, şuncă etc.	.....	15...20 min.
Pulpe, şuncă afumată, bucăți de pui etc.	Pui pe grătar răsturnat.	20...25 min.
Peşte întreg, file de peşte, batoane de peşte	Peşte întreg şi file de peşte amplasate în partea inferioară a tăvii pentru grill.	10...20 min.
Peşte în pesmet	.....	15...20 min.
Produse din cartofi semipreparate	.....	15...20 min.
Pizza	Amplasată în partea inferioară a tăvii pentru grill.	12...15 min.
Prepararea la grill/Rumenirea alimentelor	Alimente amplasate direct pe partea inferioară a compartimentului grill-ului.	8...10 min.

 # în funcție de dimensiune resp. grosime

6 Întreținere şi curățare

Informaţii generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare şi a evita problemele frecvente de funcționare.

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai uşor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ştergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul in interior dupa ce il curatati stergeti imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului şi suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ştergând într-o singură direcție.

Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de şoc electric.

Curăţarea panoului de control

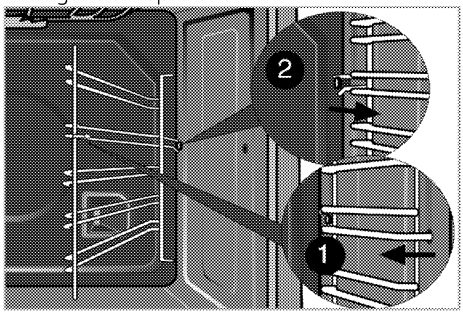
Curățați panoul de control şi butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ştergeți-le cu o cârpă uscată.

Dacă produsul dvs. este echipat cu butoane, nu le demontați când curățați panoul de comandă. Panoul de comandă se poate deteriora!

Curăţarea cuptorului

Pentru a curăţa peretele lateral

1. Demontați secțiunea frontală a grătarului lateral trăgându-l în direcție opusă față de perete.
2. Scoateți complet grătarul lateral trăgându-l spre dvs.



Curăţaţi uşa cuptorului.

Pentru curățarea uşii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ştergeți-o cu o cârpă uscată.

Nu folosiți substanțe de curățare abrazive dure sau palete metalice ascuțite pentru a curăța uşa cuptorului. Acestea pot zgâria suprafața şi distruge sticla.

Curăţarea uşii cuptorului

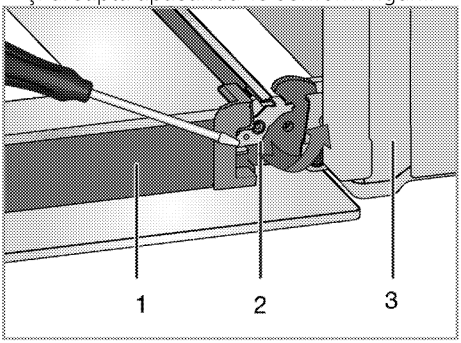
Nu folosi i produse de cură are abrazive dure, instrumente metalice ascu ite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a cură a uşa şi geamul cuptorului.

Pute i îndepărta uşa cuptorului şi geamurile uşii, pentru a le cură a. Modul îndepărtării uşilor şi geamurilor este explicat în sec iunile „Îndepărtarea uşii cuptorului" şi „Îndepărtarea geamului interior al uşii". După scoaterea geamurilor interioare ale

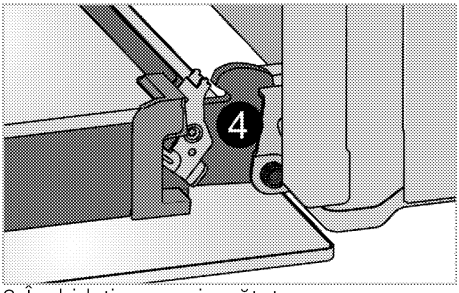
uşii, cură a i-le cu detergent de vase, apă caldă şi o cârpă moale sau burete, şi usca i cu o cârpă uscată. Şterge i sticla cu o et şi apoi clăti i-o împotriva reziduurilor de calcar care pot apărea pe sticla cuptorului.

Demontarea uşii cuptorului

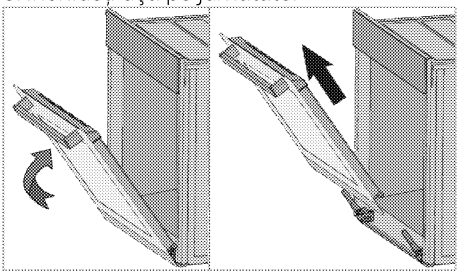
1. Deschideți uşa frontală (1).
2. Deschideți clemele balamalelor (2) stânga şi dreapta apăsându-le conform figurii.



1 Uşă
2 Blocarea balamalei(poziție închisă)
3 Cuptor
4 Blocarea balamalei(poziție deschisă)



3. Închideți uşa pe jumătate.



4. Demontați uşa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.

Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta uşa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a uşii.

Înlocuirea lămpii cuptorului

Înainte de a înlocui lampa cuptorului, asigurați-vă că produsul este deconectat de la priză şi răcit pentru a evita şocurile electrice.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înăl ime mai mică de 60 mm, un diametru mai mic de 30 mm sau o lampă cu halogen cu priză tip G9, o putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru func ionarea la temperaturi peste 300 ° C. Lămpile pentru cuptor pot fi ob inute de la agen ii de service autoriza i sau de la un tehnician cu licen ă.Acest produs con ine o lampă din clasa energetică G.

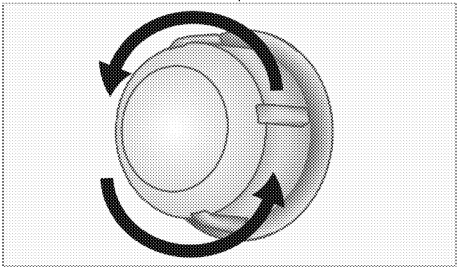
Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.

Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.

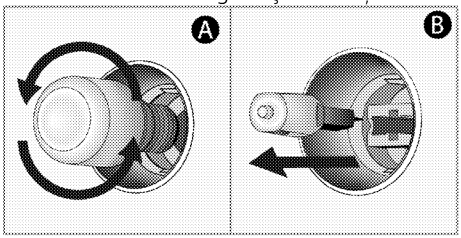
Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.

Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă rotundă:

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Rotiți capacul de sticlă în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l demonta.



3. Dacă lampa cuptorului prezentată în figura de mai jos este de tip (A), scoateți-o prin rotirea indicată şi înlocuiți-o. Dacă este de tip (B), trageți şi scoateți-o precum se indică în figură şi înlocuiți-o.



4. Montați capacul din sticlă.

7 Remedierea problemelor

Cuptorul emite aburi în timpul funcţionării.

- Ieşirea aburului în timpul funcționării este normală. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii şi răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată şi pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Nu se produce scânteia de aprindere.

- Aparatul nu este alimentat cu curent. >>> *Verificați tabloul de siguranțe.*

Gazul este întrerupt.

- Robinetul principal de gaz este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Conducta de gaz este îndoită. >>> *Montați corect conducta de gaz.*

Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti
Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri
Luni – Vineri : 08:30 - 20:00
Sambata : 08:30 - 17:00
E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko
*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig
*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri
0245 – 605 111 , numar apelabil in reteaua Romtelecom
0372 – 015 111, numar apelabil in reteaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian, nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii, nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif, nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

Built-in Oven

User Manual



EN

RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:

 Important information or useful hints about usage.

 Warning of hazardous situations with regard to life and property.

 Warning of electric shock.

 Warning of risk of fire.

 Warning of hot surfaces.

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

CE

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety 4
Safety when working with gas 4
Electrical safety 6
Product safety 7
Intended use 9
Safety for children 9
Disposing of the old product 10
Package information 10

2 General information 11

Overview 11
Package contents 12
Technical specifications 14
Injector table 14

3 Installation 16

Before installation 16
Installation and connection 19
Gas conversion 21
Future Transportation 24

4 Preparation 26

Tips for saving energy 26
Initial use 26
First cleaning of the appliance 26
Initial heating 26

5 How to operate the oven 27

General information on baking, roasting and grilling 27
How to use the gas oven 27
Operating modes 28
Cooking times table 28
How to operate the gas grill 29
Cooking times table 30

6 Maintenance and care 31

General information 31
Cleaning the control panel 31
Cleaning the oven 31
Cleaning the oven door 31
Replacing the oven lamp 32

7 Troubleshooting 34

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be

carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.

- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 16*
- **CAUTION:** The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone

numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.
- Conditions and values for gas adjustment of this product are provided on the rating/type label.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified

persons in order to avoid a hazard.

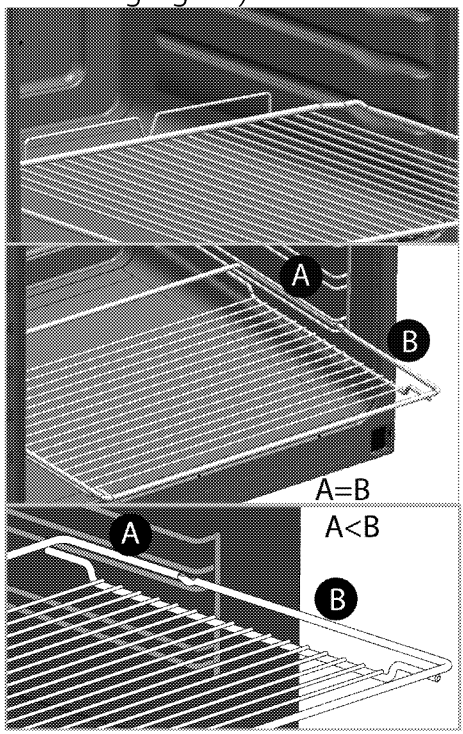
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be

taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)
  Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
  It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire

grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children.

Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

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

Disposing of the old product

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

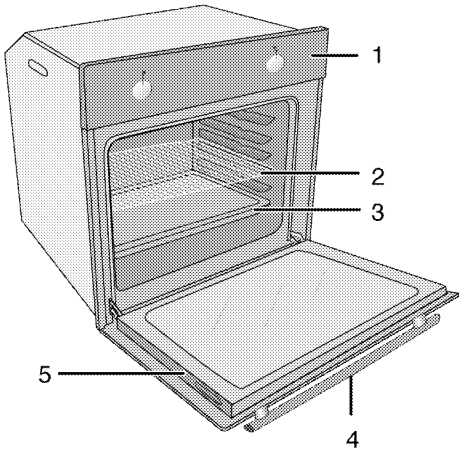
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

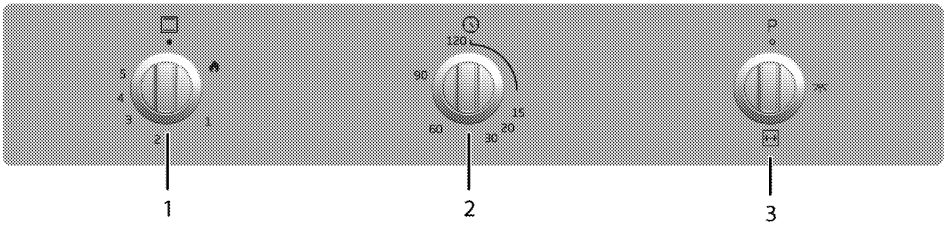
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



1 Control panel
2 Wire shelf
3 Tray
4 Handle
5 Door

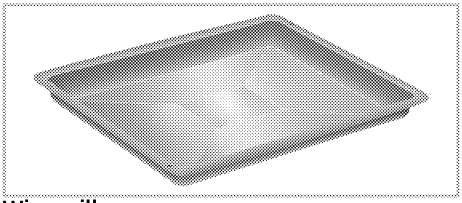


1 Oven knob
2 Mechanical timer
3 Lamp and Turnspit button

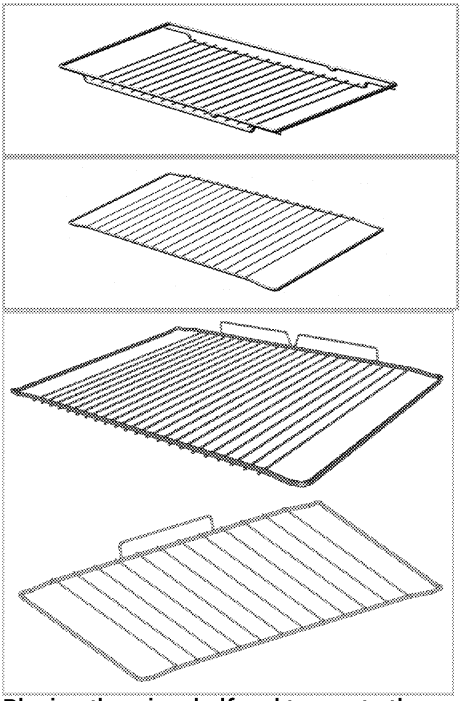
Package contents

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

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

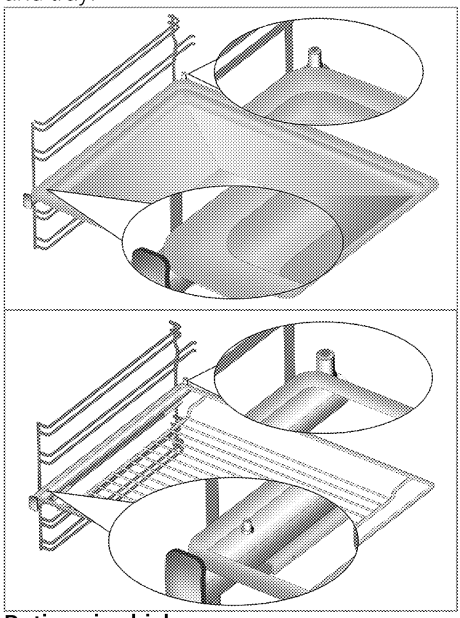


3. **Wire grill**
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

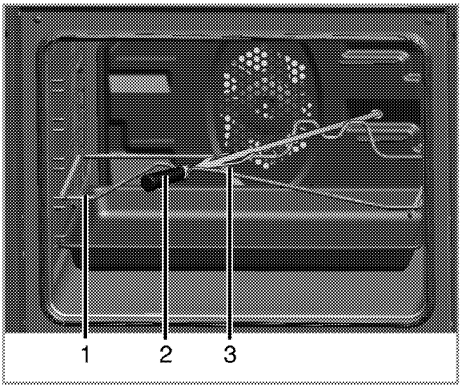


4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



5. **Rotisserie chicken**
   Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.
   - Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
   - Place the turn spit frame into the oven by aligning it with the turn spit driver.
   - Insert the sharp edge of the turn spit into the turn spit driver and place the turn spit onto the turn spit frame.
   - Remove the spit handle while grilling.



1 Turn spit frame
2 Plastic handle *
3 Fork
* (Varies depending on the product model.)

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Fuse	min. 6 A
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 0,75 mm^2 or equivalent
Category of gas product	Cat II 2H3B/P
Installed gas type / pressure of the product	G20, 20 mbar
Converting the gas type / pressure§ optional	G30, 30 mbar
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 570 mm
Fuse protection	
Main oven	**Gas oven**
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.3 kW
Gas consumption of oven	2.3 kW

** See. *Installation, page 16.*

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

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

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

Injector table

Gas type / Gas pressure	Gas oven	Grill
G 20/20 mbar	110	115
G 30/28-30 mbar	75	78

You can obtain the injectors which were not provided with your product, from the authorised service provider.

Country gas categories/types/pressure

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

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Installation

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

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

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

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

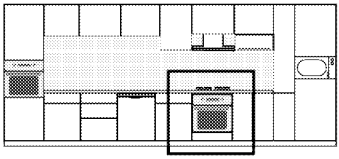
Before installation

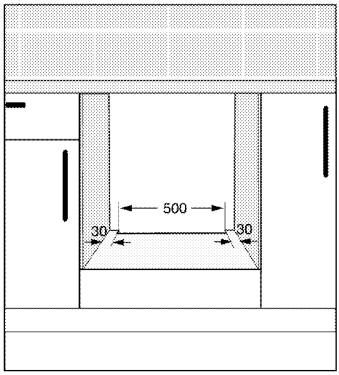
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

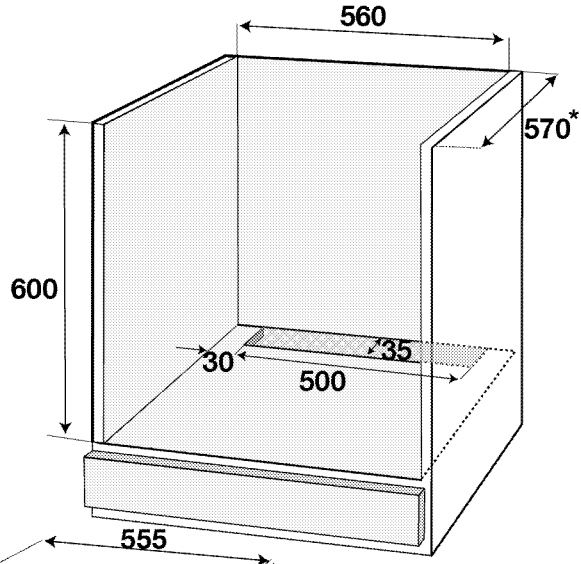
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1standard.
- The following installation drawings are representational and may not match exactly with your appliance.

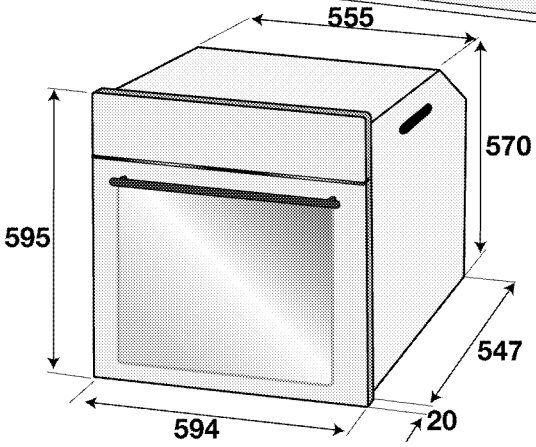
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

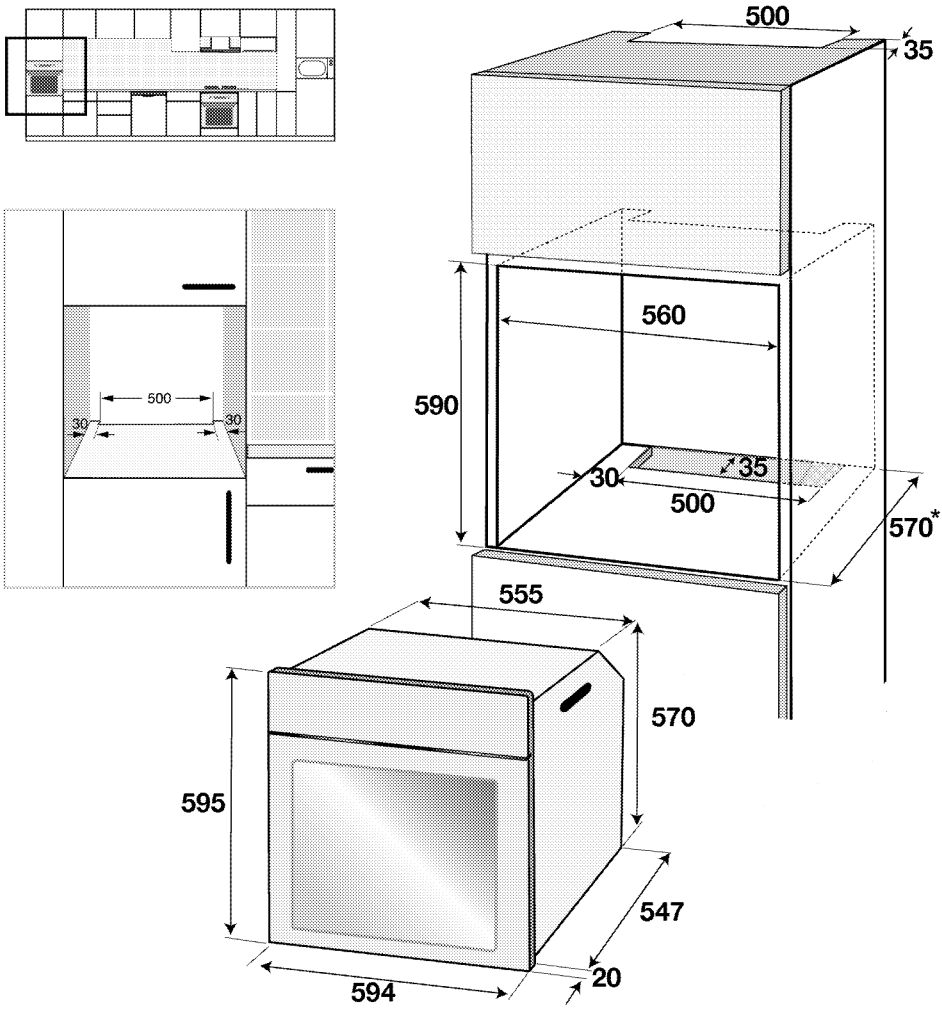








* min.



* min.

Room ventilation

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

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

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

requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm^2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

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

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-siting room of less than $20m^3$.

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

Installation and connection

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

Electrical connection

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

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.

- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

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

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

While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

Gas connection

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

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

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

Your product is equipped for natural gas (NG).

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a pipe (Piping advised to be buyed from a licensed installer), must comply with local gas standard, at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.

If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

Leakage check at the connection point

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

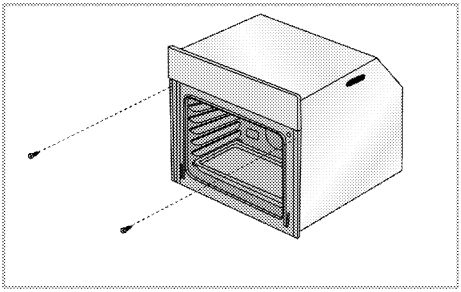
Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts around it and is not trapped when the moving parts are travelling.
(e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.

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

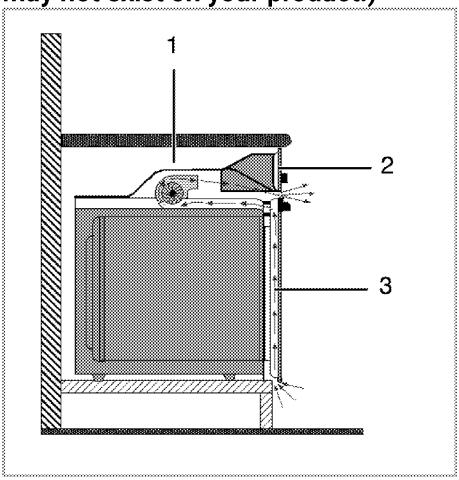
Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated. After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)



1 Cooling fan
2 Control panel
3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

Final check

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

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

Gas conversion

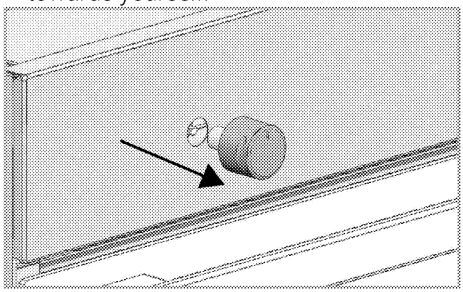
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.
There is the risk of explosion!

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

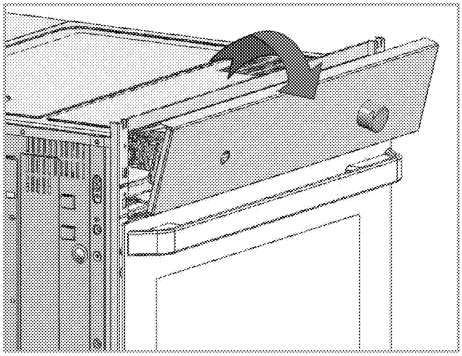
Reduced flow adjustment for the gas oven

Reduced flow rate adjustment is extremely important for the appropriate functioning of the oven. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

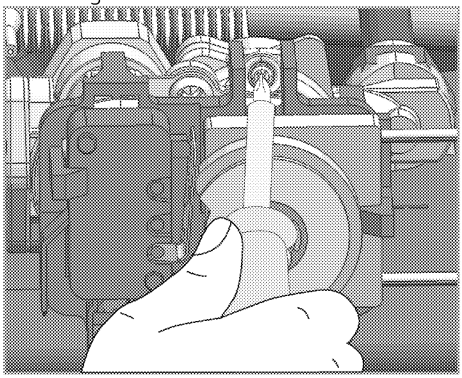
1. Remove the thermostat knob by pulling towards yourself.



2. Unscrew to the screws located side the control panel and remove the panel bottom sheet.
3. Release the control panel by releasing it from the two notches and keep it free by taking care of the cable connections.



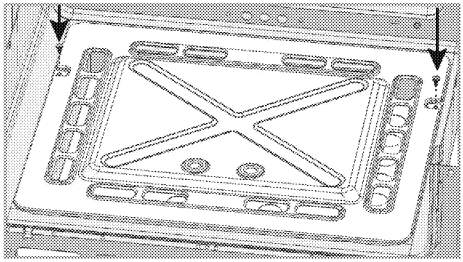
4. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position. Gas thermostat is allowed to sense the heat. Bring it to idle position and check whether the flame size is reduced.
5. Set the flame length by means of the screw on the oven tap. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning anticlockwise increases the flame.



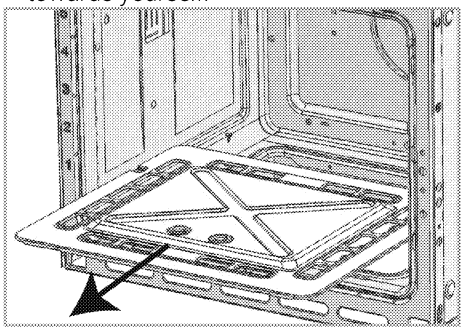
If the temperature of the oven increases excessively, turn off the oven and call the authorised service to have oven thermostat repaired.

Exchange of injector for the gas oven

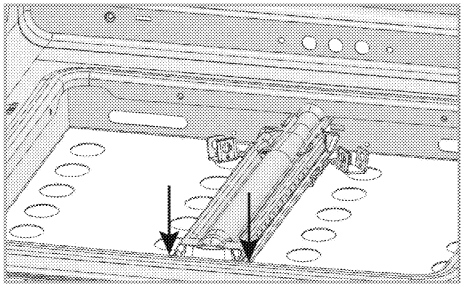
1. Open oven door.
2. Unscrew the two screw locate on oven burner's cover.



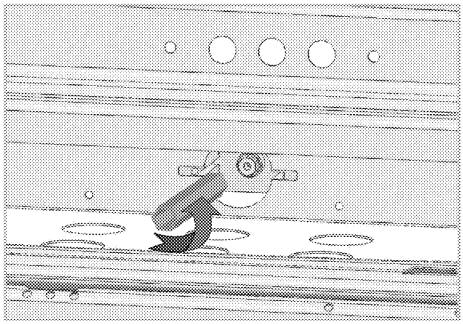
3. Remove oven burner's cover by pulling towards yourself.



4. Unscrew screws locate on oven burner.



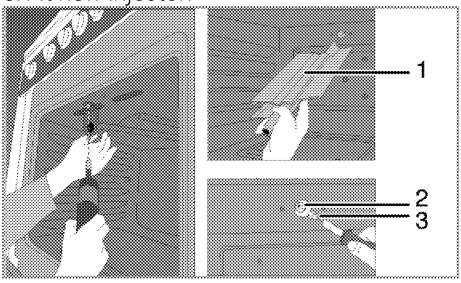
5. Remove the oven burner from housing.
6. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.



7. Fit new injector.

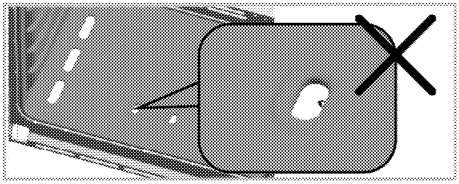
Exchange of injector for the grill

1. Open the front door.
2. Unscrew the screw of grill burner.
3. Slightly pull the grill burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.
4. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.

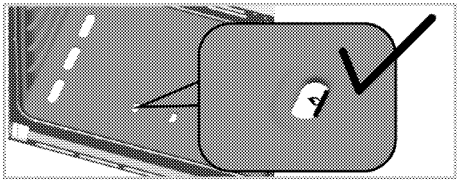


1 Grill burner
2 Injector holder
3 Injector

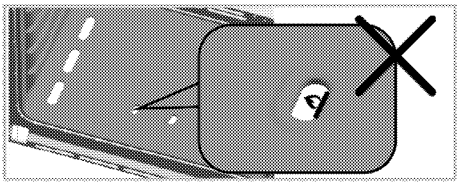
Set the flame to optimum length as shown in figure below by means of the screw 1 on the oven tap. Turning clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.



If the flame is too small,
* oven temperature can be too low, thus cooking performance can be affected adversely.



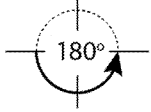
Ideal flame length provides the best performance.

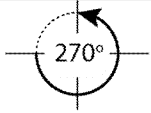


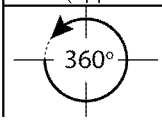
If the flame is too big,
* oven temperature can be too high, thus cooking performance can be affected adversely.

After making gas flame adjustment open and close the door repeatedly and make sure that oven flame does not go out.

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

Natural gas to Butane/propane (LPG)	**Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)**
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 180° (approximately) 

Natural gas to Butane/propane (LPG)	**Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G20 10mbar/ G20 13 mbar)**
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 270° (approximately) 

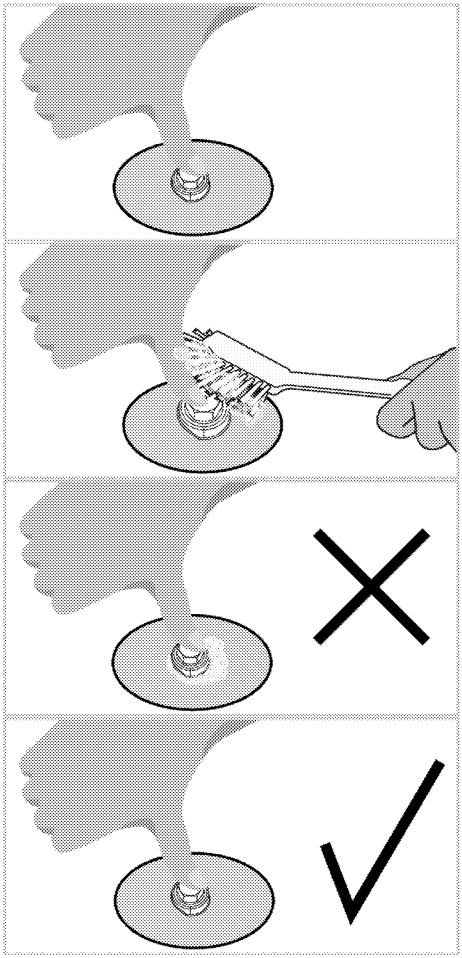
Natural gas to Butane/propane (LPG)	Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G2 350 13mbar Poland local gas)
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 360° (approximately) 

Reduced flow adjustment can vary depending on the product, burner and gas type. Make sure flame length is in accordance with the figure above.

Leakage check at the injectors

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

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.
3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.
4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



Future Transportation

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

Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

Initial use

First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Initial heating

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

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

Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven, page 27*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven, page 27*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the grill; see *How to operate the gas grill, page 29*.
4. Operate the oven about 30 minutes.

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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

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

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

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

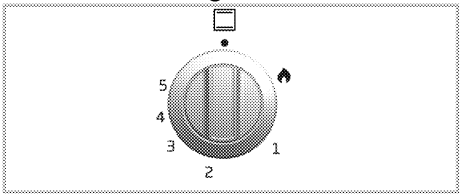
Tips for grilling

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

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

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to use the gas oven



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

Switch on the gas oven

The gas oven is automatically ignited by means of the gas oven control knob.

1. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.

» An ignition spark is generated and the gas is ignited.

2. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds.
3. Be sure that gas has ignited and flame is present.

4. Select the desired baking power/ gas mark.
5. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.

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

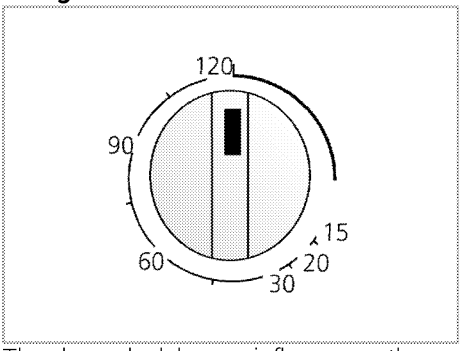
Switch off the gas oven

1. Turn gas oven control knob to off position (top).

Gas level temperature chart witout fan

Gas level	1	2	3	4	5
Temperature in °C	165	175	190	225	280

Using the clock as an alarm



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

Setting the alarm clock

1. Turn the Time Adjustment knob clockwise to determine for how long the alarm will sound.
2. The knob will turn counterclockwise at the end of the cooking time and the alarm will sound. Alarm clock does not turn off the oven.

Turn the Function knob counter clockwise to off position to turn off the oven.

Operating modes

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

Oven lamp

The oven is not heated. Only the oven lamp is turned on. Possibly, the external cooling fan will also operate to avoid heating of the compartments. Other functions are for cooking; select suitable temperature for your food.

Turnspit

Turnspit are in operation. It is suitable making rotisserie with pieces of meat.

Cooking times table

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

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

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

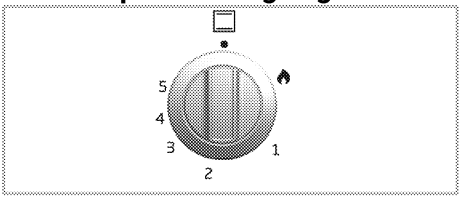
Stand dishes on a baking sheet to prevent spillages onto oven base and help keep oven clean.

Baking and roasting - without fan

Food	Accessory to use	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Fruit tart	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Cookies	Standard tray**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Pastry	Standard tray**	10 min.	4	3	45...55 min.
Cake	Cake mold on wire grill***	10 min.	4	1...2	50...70min.
Biscuits	Standard tray**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Roast lamb	Standard tray**	10 min.	3...4	15 min. 5 / max. then 3	70...90 min.
Roast Beef	Standard tray**	10 min.	3...4	20 min. 5 / max.then 3	75...90 min.
Turkey	Standard tray**	10 min.	3	20 min. 5 / max. then 3	100...120 min.
Poultry	Standard tray**	10 min.	3	15 min. 5 / max. then 3	90...100 min.
Casseroles	Standard tray**	10 min.	3 ... 4	1...2	90...120 min.
Fish	Standard tray**	10 min.	4	3	35...45 min.
Macaroni	Standard tray**	10 min.	4	1...2	50...60 min.
Victoria sandwich	Standard tray**	10 min.	4	1...2	25...35 min.
Pizza	Standard tray**	10 min.	4	3	20...25 min.

* at control knob position 5
** These accessories may not supplied with the product.
*** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

How to operate the gas grill



Grill is operated with Grill control knob. In turned off position (top), gas is not supplied. Oven door must remain open while grilling.

Hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product.
Oven door remains slightly inclined when opened full and thus, possible splashes to not reach you.

Switching on the grill

Gas grill is ignited automatically with Grill control knob.

1. Open the oven door.
2. Keep the knob **pressed** and turn it **clockwise** to the Grill symbol.
3. An ignition spark is created and gas is ignited.
4. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
5. Make sure that the grill is ignited.
6. If the electricity is cut-off, ignite the grill burner with a lighter or match.

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

Switching off the grill

1. Turn the Grill control knob to Off (upper) position.

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Turnspit function

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

- After selecting the Grill function, skewer the meat or chicken onto the spit.
- Insert the turn spit into its slot in the rotation motor located at the rear wall of the oven.
  Place the turn spit onto the spit frame.
- Place the frame to the relevant rack of the oven.
- Place a tray to one of the lower racks in order to collect the fats. Put some water into the tray for ease of cleaning.
- **Do not forget to remove the plastic handle of the turn spit.**
- When cooking completes, attach the plastic handle and remove your food from the oven.

Cooking times table

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

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

Grilling with gas grill

Food	Preparation/setting	Grilling time #
Toasting of bread products	.....	3...10 min.
Small cuts of meat, sausages, bacon, etc.	.....	15...20 min.
Chops, gammon steaks, chicken pieces, etc.	Chicken with wire rack in upturned position.	20...25 min.
Whole fish, fish fillets, fish fingers	Whole fish and fish fillets placed in the base of the grill pan.	10...20 min.
Fish in breadcrumbs	.....	15...20 min.
Pre-cooked potato products	.....	15...20 min.
Pizza	Placed in the base of the grill pan.	12...15 min.
Grilling/browning of food	Dish placed directly on the base of the grill compartment.	8...10 min.
# depending on size resp. thickness		

6 Maintenance and care

General information

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

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

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

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Cleaning the control panel

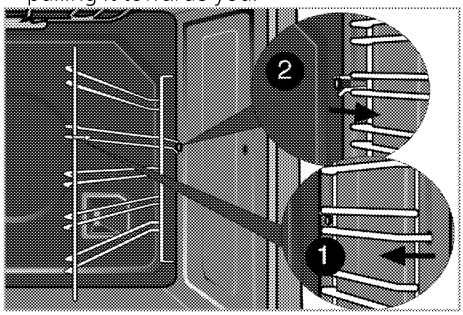
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

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



Clean oven door

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

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

Cleaning the oven door

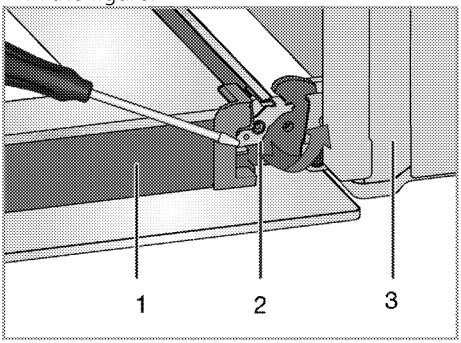
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the

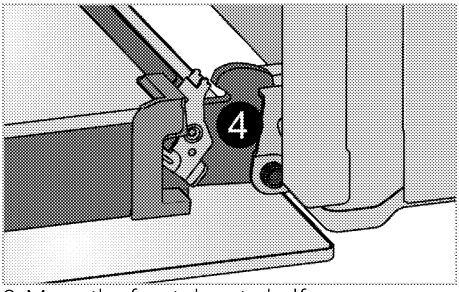
sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

Removing the oven door

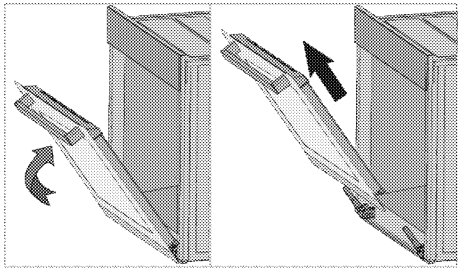
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



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



3. Move the front door to half-way.



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

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

Replacing the oven lamp

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

In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.This product contains a lamp of energy class G.

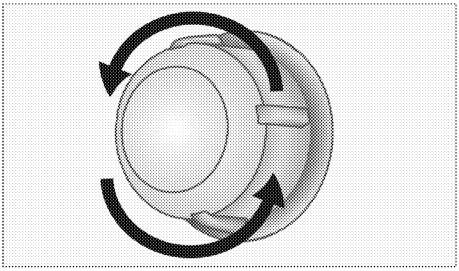
Position of lamp might vary from the figure.

The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

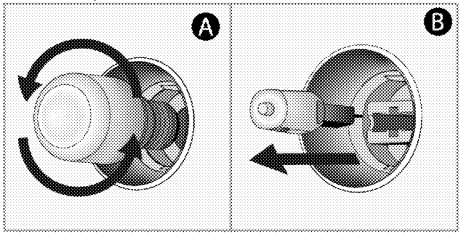
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

There is no ignition spark.

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

There is no gas.

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

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