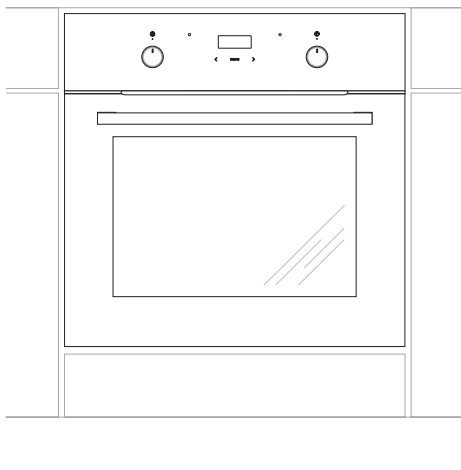




MD7010BK
MD7010WH



| | |
|------------------------------|----|
| HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ | 2 |
| (EN) INSTRUCTION MANUAL..... | 30 |

KEDVES VÁSÁRLÓ!

Ez a sütő kivételesen könnyen használható és rendkívül hatékony. Miután elolvastuk a használati útmutatót, könnyedén és egyszerűen tudjuk majd használni.

Csomagolás és a gyártótól való elszállítás előtt a sütőt biztonsági és működőképességi szempontból alaposan átnézték.

A berendezés használata előtt olvassuk el figyelmesen a használati útmutatót. Az itt található utasítások betartása mellett problémamentesen használhatjuk a berendezést.

Fontos, hogy meg kell tartanunk és biztonságos helyen kell tárolnunk a használati útmutatót, így szükség esetén bármikor belenézhetünk.

A használati útmutató utasításainak betartásával elkerülhetjük az esetleges baleseteket.



Figyelem!

Ne használjuk a sütőt a használati útmutató elolvasása előtt.

A sütő kizárólag háztartási használatra van szánva.

A gyártó fenntartja jogát a berendezés működését nem befolyásoló változtatások bevezetésére.

TARTALOMJEGYZÉK

| | |
|--|-----------|
| Biztonsági utasítások | 4 |
| A berendezés leírása | 8 |
| Telepítés | 10 |
| Használat | 12 |
| Sütés – gyakorlati tippek | 19 |
| Próbaételek | 21 |
| Tisztítás és karbantartás | 23 |
| Műszaki adatok | 29 |

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELEM! A berendezés és hozzáférhető alkatrészei használat közben felforrósodnak. Figyeljünk, hogy ne érintsük meg a fűtőelemeket. Ne engedjük a berendezés közelébe 8 év alatti gyerekeket, kivéve ha folyamatos felügyelet alatt vannak.

A berendezést 8 éves és azon felüli gyerekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy kellő tapasztalattal, tudással nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet alatt, illetve a berendezés biztonságos használatával kapcsolatos megfelelő utasításokkal ellátva, a veszélyek tudatában. Gyerekek számára tilos a berendezéssel játszani. A berendezés tisztítását és karbantartását nem végezhetik nem felügyelt gyermekek.

Használat közben a berendezés felforrósodik. Ügyeljünk, hogy ne érintsük a sütőben található fűtőelemeket.

A hozzáférhető alkatrészek használat közben felforrósodhatnak. Ilyenkor kisgyerekeket ne engedjük a berendezés közelébe.

VIGYÁZAT! A sütő ajtajának tisztításához ne használjunk durva csiszolószert vagy éles fém kaparót, mert megkarcolhatják a felületét, és ez az üveg összetöréséhez vezethet.

FIGYELEM! A lámpa cseréje előtt bizonyosodjunk meg róla, hogy a berendezés kikapcsolt állapotban van az áramütések elkerülése végett.

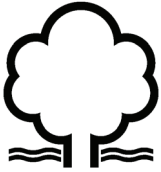
A berendezés tisztításához gőzölős tisztítókészülék használata nem ajánlott.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

ÉGÉSI VESZÉLY! A sütőajtó kinyitásakor forró gőz szabadulhat fel. Sütés közben vagy után óvatosan nyissuk ki a sütőajtót. **TILOS** az ajtóra támaszkodni, amikor kinyitjuk! Ne feledje: hőmérséklet függvényében a gőz láthatatlan is lehet.

- Ügyeljünk, hogy kisméretű háztartási cikkek – csatlakozóvezetékeket is ideértve – ne érjenek a forró sütőhöz, mivel ezeknek a berendezéseknek a szigetelőanyagai nem képesek ellenállni a magas hőfokoknak.
- Olajban/zsírbán történő sütés közben ne hagyjuk felügyelet nélkül a sütőt, mivel az olajok/zsírok túlforrósodás vagy forrásban levő víz miatt meggyúlnak.
- Ne helyezzünk 15 kg-nál súlyosabb lábast a sütőajtóra.
- Az ajtó tisztításakor ne használjunk maró hatású tisztítószeret vagy éles fém-tisztítót, mivel megkarcolhatják a felületét, és ezáltal az ajtó üveglapja összetörhet.
- Műszaki hiba esetén ne használjuk a sütőt. A hibákat megfelelő képesítéssel és engedéllyel rendelkező személynek kell elhárítania.
- Műszaki hiba okozta incidens esetén áramtalanítsuk a sütőt, és jelentsük a hibát a szervizközpontnak.
- Tartsuk be pontosan a jelen használati utasítás szabályait és előírásait! Ne engedjük, hogy a jelen használati utasítás tartalmát nem ismerő személyek használják a sütőt!
- A berendezés kizárólag sütésre van szánva. Bármely egyéb jellegű használat (például fűtés) nem felel meg a működési profilnak, és veszélyt jelent.

ENERGIATAKARÉKOSSÁG



Az elektromos energia feleségteljes használata nem csak pénzt takarít meg, hanem környezetbarátabb is. Takarékoskodjunk az energiával! Ezt az alábbi módokon tehetjük:

- **Ne vegyük le túl sokszor a lábas fedelét (ha figyelünk rá, a fazékból nem fut ki az étel!).**
Ne nyissuk ki túl gyakran a sütőajtót.
- **Csak nagyobb fogások sütésekor használjuk a sütőt.**
1 kg-ig a húst gazdaságosabb serpenyőben a főzőlapon elkészíteni.
- **Használjuk ki a sütő által generált megmaradt hőt.**
Ha az elkészítési idő meghaladja a 40 percet, akkor kapcsoljuk ki a sütőt az étel elkészülte előtt 10 perccel.

FONTOS! Az időzítő használata során az elkészítendő fogás függvényében állítsunk be megfelelően rövidebb sütési időket!

- **Bizonyosodjunk meg róla, hogy a sütőajtó megfelelően be van csukva.**
Az ajtó tömítések szivárgásain kiszabadulhat a hő. A szivárgásokat azonnal távolítsuk el.
- **Ne telepítsük a sütőt közvetlenül hűtők/fagyasztók mellé.**
Különben szükségtelenül növeljük az energiahasználatot.

KICSOMAGOLÁS



Szállítás közben a berendezés védőcsomagolással van megvédve a károk ellen. Kicsomagolás után környezetbarát módon szabaduljunk meg a csomagolástól.

A berendezés kizárólag 100%-ban újrahasznosítható környezetbarát anyagokkal volt becsomagolva, amelyek ennek megfelelő címkézéssel vannak ellátva.

VIGYÁZAT! Kicsomagolásakor ne engedjük gyerekeket a csomagolóanyagok (polietilén zacskók, polisztiroidarabok stb.) közelébe, ne engedjük, hogy ezekkel játszanak.

SELEJTEZÉS

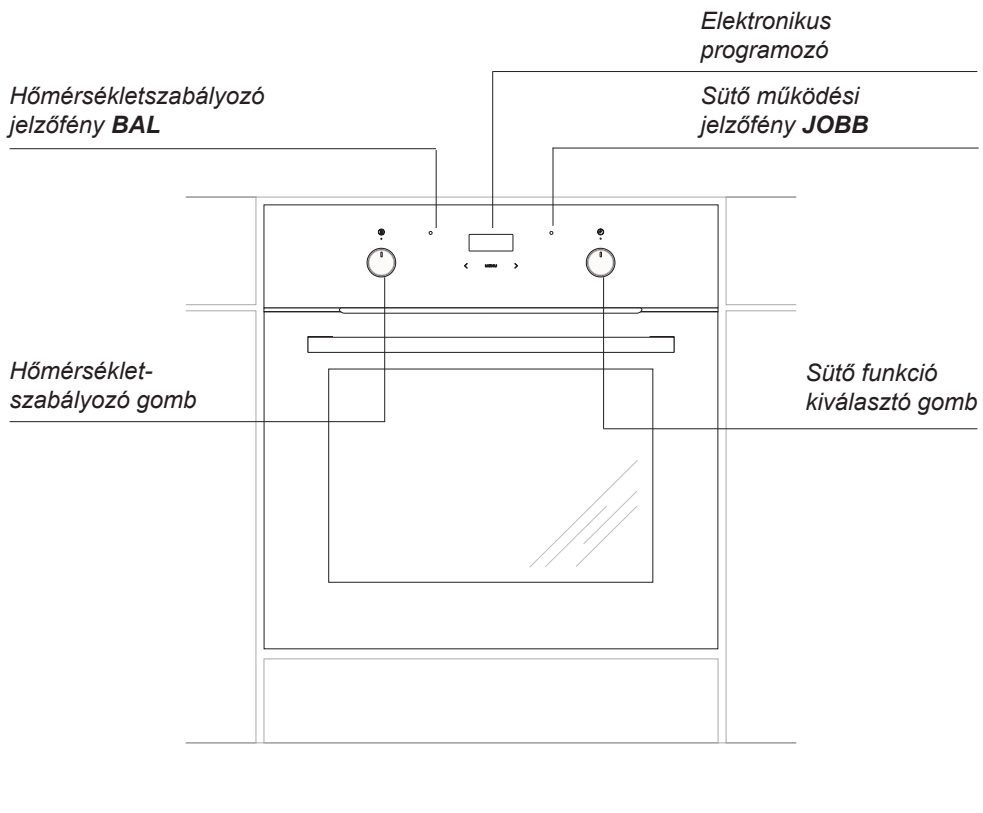


Ne dobjuk ki a régi készüléket átlagos háztartási hulladékokkal együtt. Vigyük elektromos és elektronikus berendezéseknek szánt gyűjtő és újrahasznosító központba. A termékben, a használati útmutatóban vagy a csomagoláson egy szimbólum jelzi, hogy a termék újrahasznosítható.

A berendezésben használt anyagok újrahasznosíthatók, ezt címkéik is jelzik. A régi berendezések anyagjainak és alkatrészeinek újrahasznosításával jelentősen hozzájárulunk a környezetünk védelméhez.

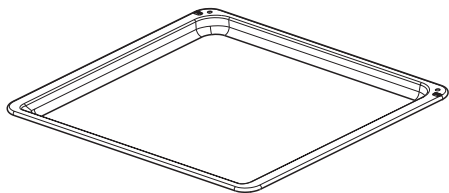
A használt berendezések megfelelő ártalmatlanító központjairól helyi hatóságunk tud több információval szolgálni.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

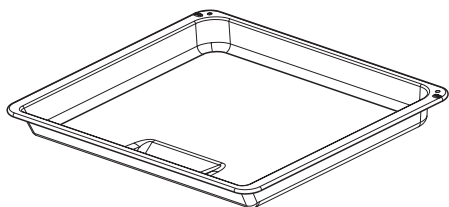


A BERENDEZÉS ALKATRÉSZEI

Sütő szerelvényei:

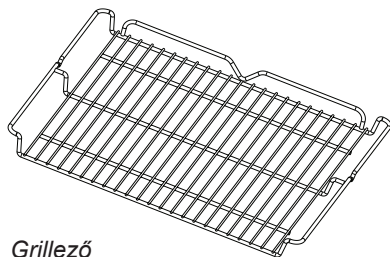
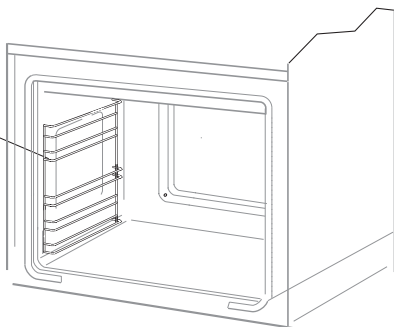


Sütőtepsi



Sütő tálca

Oldalsó
tartósínek

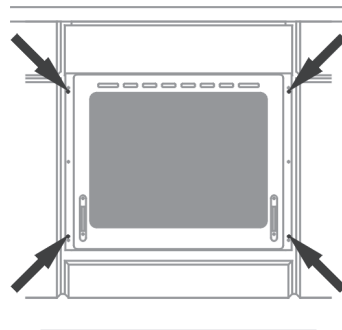
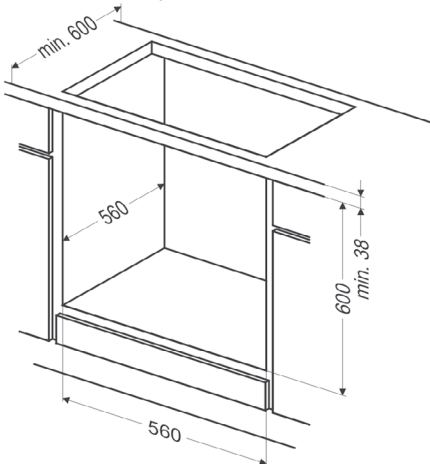
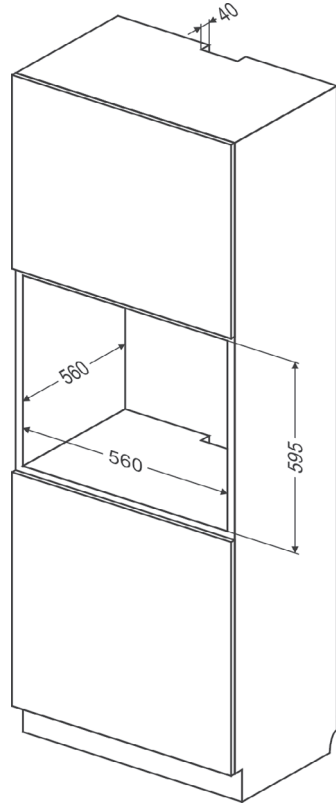


Grillező
(szárító) rács

TELEPÍTÉS

A sütő telepítése

- A konyhai területnek száraznak kell lennie, megfelelő szellőzőrendszerrel ellátva. A sütő telepítésekor biztosítsunk könnyű hozzáférést az összes vezérlőelemhez.
- Ez egy „Y” típusú kivitelezésű beépített sütő, ami azt jelenti, hogy hátsó és egyik oldalsó falát egy magas szekrény vagy fal mellé lehet helyezni. A telepítési célpontnak szánt szekrény burkolatát vagy borítólemezét (100°C-ig) hőálló ragasztóval kell ellátni. Ez megakadályozza a felületek alakváltozását és a bevonat leválását.
- Az elszívókat a gyártó utasításainak megfelelően telepítsük.
- Alakítsunk ki egy, az ábrán látható méretű nyílást a sütőnek.
- Bizonyosodjunk meg róla, hogy a hálózati csatlakozó nincs áram alatt, majd csatlakoztassuk a sütőt az elektromos ellátáshoz.
- Teljesen helyezzük be a sütőt a nyílásba úgy, hogy az ábrán kijelölt négy ponton a csavarok a nyíláson kívül essenek.



► Elektromos csatlakozás

- A sütő egyfázisos váltóárammal (220-240 V 1N~50/60Hz) történő működésre van gyártva, egy 3 x 1,5 mm²-es, 1,5 m hosszú csatlakozóvezetékekkel van ellátva dugóvédővel ellátott dugóval.
- Az energiaellátást biztosító csatlakozóaljzatnak védőérintkezősnek kell lennie, amelyet nem ajánlott a tűzhely fölé helyezni. Miután a tűzhelyet elhelyeztük, a csatlakozóaljzat hozzáférhetővé kell legyen a felhasználó számára.
- Mielőtt a sütőt áram alá helyeznénk, ellenőrizzük az alábbiakat:
 - a biztosíték és az áramellátás megbírja a tűzhely terhelését,
 - az áramellátás hatékony, az aktuális szabványoknak és előírásoknak megfelelő földeléssel rendelkezik
 - a dugó könnyen hozzáférhető.

Fontos!

Amennyiben a beépített hálózati áramkör kárt szenved, a veszély elkerülése érdekében cseréltetnünk kell a gyártónál vagy hivatalos szerviznél, illetve szakképzett személlyel.

HASZNÁLAT

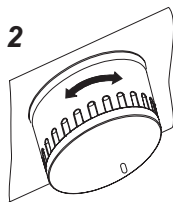
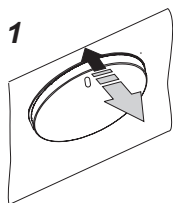
Használatbavétel előtt

- Távolítsuk el a csomagolást, tisztítsuk meg a sütő belsejét és a főzőlapot.
- Vegyük ki, majd meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel mossuk le a sütő szerelvényeit.
- Kapcsoljuk be a helyiségben a szellőzőrendszert vagy nyissunk ki egy ablakot.
- Melegítsük fel a sütőt (250°C-os hőmérsékletre kb. 30 percig), távolítsunk el minden foltot és óvatosan mossuk le; a főzőlap főzőfelületeit kb. 4 percig melegítsük anélkül, hogy bármit rájuk helyeznénk.

A sütő visszaugró gombokkal van felszerelve. Funkció kiválasztásához az alábbi lépéseket kell megtennünk:

1. Finoman nyomjuk be és engedjük fel a gombot, amely ezt követően kiugrik.
2. A sütőfunkció kiválasztógombot fordítsuk a kívánt funkcióra.

A gomb körül szimbólumok jelzik az elérhető sütőfunkciókat.



Fontos!

Elektronikus program menüvel ellátott sütőkben áram alá helyezést követően a kijelző mezőben villogni kezd a „0.00” idő jelzés.

A program menüben be kell állítani a pontos időt. (Lásd Elektronikus program menü). Amennyiben nem állítjuk be a pontos időt, a sütőt nem lehet majd használni.

Az elektronikus program menü elektronikus szenzorokkal rendelkezik, amelyek az érzékelőfelület legalább egy másodperces megnyomásával aktiválódnak.




Minden érzékelő reakciót sípolás erősít meg. Az érzékelőfelületet mindig tartsuk tisztán.

Fontos!

A sütő belsejét kizárólag vízzel és kis mennyiségű mosogatószerrel tisztítjuk.

HASZNÁLAT

Elektronikus program funkciók

   funkciók

MENU – funkció kiválasztógomb

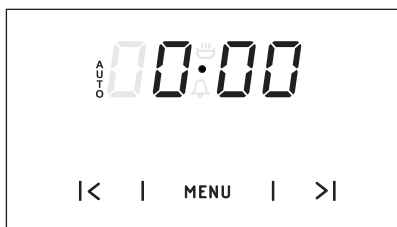
< - „-” érzékelő


> - „+” érzékelő


Idő beállítása


Áramhoz való csatlakozás vagy áramszünet utáni újrcsatlakozás után a kijelzőn a következő ábra villog:





- Nyomjuk le hosszan a **MENU** gombot (vagy érintsük egyszerre a < és > gombokat), amíg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum, és az alatta lévő pont villogni nem kezd,
- 7 másodpercen belül a < és > gombok érintésével állítsuk be a pontos időt.

Az új időbeállítás elmentéséhez beállítás után várjunk körülbelül 7 másodpercet. A  szimbólum alatti pont megszűnik villogni.

Később is beállíthatjuk az időt. Ehhez érintsük egyszerre a < és > gombokat, és állítsuk be az időt, amíg a  szimbólum alatti pont villog.

Vigyázat!

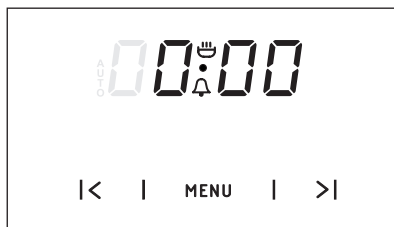
Amennyiben nem állítottuk be a pontos időt, a sütő nem fog megfelelően működni.

Időzítő

Az időzítő bármikor bekapcsolható, a többi funkció állapotától függetlenül. Az időzítőt 1 perctől 23 óra 59 percig terjedő időtartamra lehet beállítani.

Az időzítő beállításához:

- Nyomjuk meg a **MENU** érzékelőt, majd a kijelzőn megjelenik a villogó ,



- állítsuk be az időzítőt a < és > érzékelők segítségével.

A beállított idő megjelenik a kijelzőn és folyamatosan világít a  jel funkció.

- Nyomjuk meg a **MENU** szenzort és a < vagy > gombot a jelzés kikapcsolásához. Ezáltal kialszik a jel funkció, a kijelzőn pedig a pontos idő jelenik meg.

Vigyázat!

Amennyiben a riasztójelzõt nem kapcsoljuk ki manuálisan, az körülbelül 7 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

HASZNÁLAT

Félaautomata működés

Ha a sütőt egy adott pillanatban kikapcsoljuk, akkor tegyük a következőket:

- Állítsuk a sütő funkciógombját és a hőszabályozó gombot a kívánt működési beállításra.
- Nyomjuk a **MENU** szenzort, amíg a kijelzőn az alábbi képet látjuk:



- Állítsuk be a kívánt időt a < és > szenzorok segítségével 1 perc és 10 óra közötti időintervallumra.

A beállított idő körülbelül 7 másodperc elteltével mentésre kerül, a kijelzőn pedig megjelenik az „AUTO” funkció.

Amikor a beállított idő letelik, a sütő automatikusan kikapcsol, a riasztó jelző aktiválódik és az „AUTO” jelző funkció újból villogni kezd;

- Állítsuk a sütő funkciógombját és a hőszabályozó gombot kikapcsolt állásba.
- Érintsük a **MENU**, majd a < és > érzékelőket a jelző kikapcsolásához; a jelző funkció kikapcsol, és a kijelző a pontos időt mutatja.

FIGYELEM!

Egy irányítógombbal rendelkező sütők esetén a sütő funkciógomb a hőszabályozó gomba van beépítve.

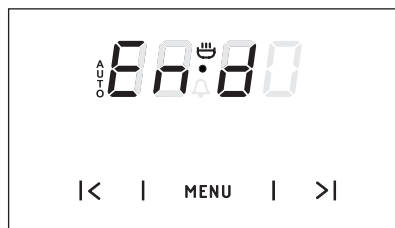
Automata működés

Amennyiben azt szeretnénk, hogy a sütő adott időtartamra bekapcsoljon, és meghatározott órában kikapcsoljon, akkor be kell állítanunk a működési időt és a leállási időt:

- Érintsük a **MENU** érzékelőt, amíg a kijelzőn az alábbi képet látjuk:



- Állítsuk be a kívánt időt a < és > szenzorok segítségével 1 perc és 10 óra közötti időintervallumra.
- Nyomjuk a **MENU** érzékelőt, amíg a kijelzőn az alábbi kép jelenik meg:



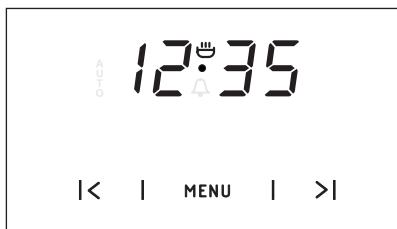
- Állítsuk be a kikapcsolási időt (leállási idő) a < és > érzékelők segítségével – legfeljebb az aktuális időtől számított 23 óra 59 percig.
- Állítsuk a sütő funkciógombját és a hőszabályozó gombot a kívánt működési beállításra.

HASZNÁLAT

Ezzel bekapcsoltuk az „AUTO” funkciót; a sütő a beállított leállási idő és a beállított működési idő különbsége szerinti időpontban bekapcsolt (pl., ha a működési idő 1 óra és a leállási idő 14:00 óra, akkor a sütő automatikusan 13:00 órakor kapcsol be).

Amikor a sütő eléri a leállási időt, automatikusan kikapcsol, a riasztó aktiválódik, és az „AUTO” funkció újból villogni kezd.

- Állítsuk a sütő funkciógombját és a hőszabályozó gombot a kikapcsolt állásba.
- Nyomjuk a **MENU**, a < és > érzékelőket a riasztó kikapcsolásához; az „AUTO” funkció kikapcsol, és a kijelzőn a pontos idő jelenik meg.



Beállítások törlése

Az időzítő és az automata funkció beállításokat bármikor törölni lehet.

Automata funkció beállítások törlése:

- érintsük egyszerre a < és > érzékelőket,

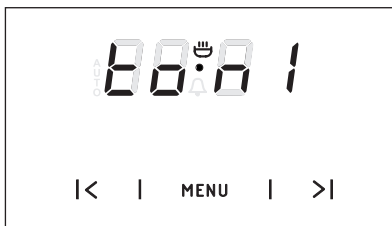
Időzítő beállítások törlése:

- nyomjuk meg a **MENU** érzékelőt az időzítő beállítások kiválasztásához,
- érintsük újra a < és > érzékelőket,

Időzítő síphangjainak módosítása

Az időzítő síphangjai az alábbiak szerint módosíthatók:

- érintsük egyszerre a < és > érzékelőket,
- válasszuk a „hang” (*tone*) funkciót a **MENU** érzékelővel; a kijelző elkezd villogni:



- a > érzékelő megnyomásával választhatunk ki 1-től 3-ig a kívánt opciót.

HASZNÁLAT

Sütő funkciók és működés

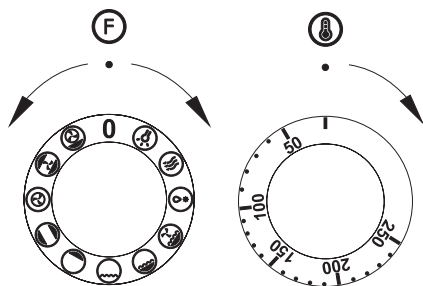
Sütő automatikus légkavaróval (ventilátoros és ultraventilátoros hőszabályzóval)

A sütőt a felső és alsó fűtőelemekkel, a grillel vagy az ultraventilátoros fűtőelemmel lehet felmelegíteni. A sütő működését a sütő funkciógombjával (a kívánt funkció beállításához fordítsuk a gombot a kívánt állásba), és a hőfokszabályozó gombbal (a kívánt funkció beállításához fordítsuk a gombot a kívánt állásba) lehet vezérelni.

A sütő visszaugró gombokkal rendelkezik. Funkció kiválasztásához:

- Finoman nyomjuk be és engedjük fel a gombot, amely ezt követően kiugrik.
- A sütőfunkció kiválasztógombot fordítsuk a kívánt funkcióra.

A gomb körül szimbólumok jelzik az elérhető sütőfunkciókat.



A sütőt kikapcsoljuk, ha mindkét gombot a „•”/”0” állásba fordítjuk.

Vigyázat!

Bármely sütési funkció kiválasztása során (pl. fűtőelem bekapcsolása stb.) a sütő csak akkor kapcsol be, ha a hőszabályozó gombbal beállítottuk a kívánt hőmérsékletet.

0 A sütő ki van kapcsolva



Önálló sütő világítás

Állítsuk a gombot ebbe az állásba a sütő belsejének megvilágításához.



Gyors előmelegítés

Felső fűtőelem, grillsütő és ventilátor be. Sütő előmelegítésére használjuk.



Kiolvasztás

Csak a ventilátor van bekapcsolva, a fűtőelemek nincsenek.



Ventilátor és kombinált grill be

Amikor a gombot ebbe az állásba fordítjuk, a sütő bekapcsolja a kombinált grill és ventilátor funkciót. Ez a funkció gyakorlatban lehetővé teszi, hogy felgyorsítsuk a grillezés folyamatát, és az ételnek is jobb ízt biztosít. A grillt csak zárt sütőajtóval használjuk.



Javított grillsütő (szuper grillsütő)

Ebben a beállításban a grillsütő és a felső fűtőelem is bekapcsolva vannak. Ezzel növekszik a hőmérséklet a sütő felső részében, és így kiválóan süthetünk benne barnára akár nagyobb mennyiségű ételt is.



Grillsütő be

A grillsütés kisebb mennyiségű hús sütésére alkalmas: bifsztek, rántott hús, hal, pirítós, kolbász (a sült foga vastagsága nem haladhatja meg a 2-3 cm-t, sütés közben pedig át kell forgatni).



Alsó fűtőelem be

Amikor a gomb ebben az állásban van, a sütőt csak az alsó fűtőelem melegíti. Sütemények alulról történő sütésére alkalmas (saftos sütemények gyümölcstöltettel)



Alsó és felső fűtőelemek be

Ezt a pozíciót hagyományos sütés-kor használjuk. Ez a beállítás ideális sütemények, hús, hal, kenyér és pizza sütéséhez (a sütő előmelegítése és sütőtepsi használata szükséges) a sütő egyik szintjén.



Légkeverés kör fűtőelemmel

Ezzel a funkcióval előmelegíthetjük a sütőt egy fűtőelem segítségével, a légkeverést pedig egy, a sütő hátsó falába beépített forgó ventilátor biztosítja. Ezáltal alacsonyabb sütési hőmérsékletet érhetünk el, mint a hagyományos sütőkben. A sütő ilyen jellegű felmelegítése biztosítja, hogy az éppen sült fogást mindig egységes, keringő levegő ölelje körül.



Felső fűtőelem, alsó fűtőelem és ventilátor be

Ez a beállítás sütemények/torták sütésére a legalkalmasabb. Légkeveréses sütés (süteménykészítéshez ajánlott).

Amikor kiválasztottuk a funkciókat, de a hőszabályozó gomb nullán van, csak a ventilátor kapcsol be. Ezzel a funkcióval lehűthetjük az ételt a sütőkamrában.



Légkeverés kör fűtőelemmel és alsó fűtőelemmel

Ezzel a beállítással a légkeverő ventilátor és az alsó fűtőelem üzemel, amely az elkészítendő fogás alsó részén növeli a hőmérsékletet. Az alsó intenzív hő nedves torták, pizza sütésére alkalmas.


A sütő bekapcsolását két jelzőfény, a **J** és a **B** jelzi. A **J** fény azt jelzi, hogy a sütő működik. Amennyiben a **B** fény kialszik, ez azt jelenti, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Amennyiben egy recept azt javasolja, hogy az ételt előmelegített sütőbe helyezzük, akkor várjunk, míg a **B** lámpa először kialszik. Süteménykészítéskor a **B** lámpa ideiglenesen bekapcsol és kialszik (a sütő hőmérsékletének megtartása érdekében). A **J** jelzőfény is bekapcsolhat, ha a gomb a „sütőkamra világítás” pozícióban van.

HASZNÁLAT

Grillsütő használata

A grillezés infravörös sugarakkal történik, amelyeket a grill izzólámpa bocsát az ételre.

A grillsütő elindításához:

- Állítsuk a gombot a grillező állásba (.
- Melegítsük a sütőt kb. 5 percig (zárt sütőajtóval).
- Helyezzük a megfelelő sütő szintre a tálcát az elkészíteni kívánt fogással; ha a rácson grillezünk, a közvetlenül a rácson alatti szintre helyezzünk egy tálcát a lecsöpögő zsiradék felfogása érdekében.
- Csukjuk be a sütőajtót.

A grill és a kombinált grill funkció sütéshez állítsuk a hőmérsékletet 250 °C-ra, de a ventilátor és grill funkció esetén a maximális hőmérséklet csak 190 °C lehet.

Figyelem!

A grill funkció használatakor javasolt becsukni a sütőajtót.

Amikor a grillező üzemel, a hozzáférhető részek felforrósodnak.

Tartsuk távol a gyerekeket a sütőtől.

SÜTÉS A SÜTŐVEL – GYAKORLATI TIPPEK

Sütemény-/tortakészítés



































- A tűzhellyel együtt biztosított sütőtepsik használatát javasoljuk;
- Más módon vásárolt tortaformák és -tálcák használata is lehetséges, ezeket a szárítórácson kell elhelyeznünk; sütemények és torták készítéséhez javasolt inkább fekete tepsik használata, mivel ezek jobb hővezetők, és csökkentik a sütési időt.
- A hagyományos sütési módszer mellett (felső és alsó fűtőelemek) nem ajánlott a világos, fényes felületű formák és tepsik használata, mivel ezekben a sütemény/torta alja nem sül át eléggé;
- Az ultraventilátor funkció használatakor nem feltétlenül szükséges először előmelegíteni a sütőkamrát, más sütési típusoknál viszont ajánlott a sütemény behelyezése előtti előmelegítés;
- Mielőtt a süteményt/tortát kivennénk a sütőből, egy fapálcika segítségével ellenőrizzük, hogy rendesen átsült-e (ha a pálcikát szárazon és tisztán húzzuk ki a süteményből/tortából, akkor a sütemény/torta elkészült);
- A sütő kikapcsolását követően javasolt a süteményt/tortát még kb. 5 percig bent hagyni;
- Az ultraventilátoros funkció mellett végzett sütemény-/tortakészítés általában kb. 20-30 fokkal alacsonyabb hőmérsékleten történik, mint a hagyományos esetekben (alsó és felső fűtőelemeket használva);
- A táblázatban megadott sütemény-/tortakészítési paraméterek megközelítő jellegűek, és saját tapasztalataink és sütemény-/tortakészítési preferenciáink szerint módosíthatók;
- Amennyiben a szakácskönyvekben megadott adatok jelentős mértékben eltérnek a jelen használati útmutatóban megadott értékektől, az útmutatóban előírt értékeket alkalmazzuk!

Hússütés

- Az 1 kg-nál súlyosabb húsokat a sütőben készítjük el, de a kisebb darabokat javasolt inkább a gázégőkön elkészíteni;
- Sütéshez tűzálló edényeket használjunk, amelyek fogantyúi is ellenállnak a magas hőmérsékletnek;
- Amikor a szárítórácson vagy a grillrácson sütünk, javasolt egy kis mennyiségű vizet tartalmazó tepsit elhelyezni a sütő legalsóbb szintjén;
- Sütés közben javasolt a húsokat legalább egyszer megfordítani, illetve saját zsiradékjukkal vagy forró sós vízzel leönteni – ne öntsünk hideg vizet a húusra!

SÜTÉS A SÜTŐVEL – GYAKORLATI TIPPEK

Sütő automatikus légkeveréssel (ventilátorral és kör fűtéssel)

| Ételtípus | Sütési funkció | Hőmérséklet °C | Szint (polc) (4) | Idő (perc) |
|---|---|-------------------------|-----------------------|-----------------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
|  |  | 155 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
|  |  | 200 - 230 ¹⁾ | 2 - 3 | 15 - 25 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 230 - 250 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |











Az idő értékek hideg sütőbe behelyezett ételekre vonatkoznak. Előmelegített sütőnél az időket kb. 5-10 perccel csökkentjük.

¹⁾ Előmelegítés; ²⁾ Kisebb darabok elkészítése

MEGJEGYZÉS! A táblázatokban megadott adatok megközelítő jellegűek, saját tapasztalataink és ételkészítési preferenciáink szerint módosíthatók.

PRÓBAÉTELEK. Az EN 60350-1 szabvány értelmében.

Sütemény-/tortakészítés



| Ételtípus | Kellék | Szint | Sütési funkció | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő ²⁾ (perc) |
|------------------------|---|--|---|-------------------------|---------------------------------|
| Kis sütemény/ torta | Sütőtepsi | 3 |  | 160 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Sütőtepsi | 3 |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Sütőtepsi | 3 |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Sütőtepsi Grillsütő tepsi | 2 + 4 2 – sütőtepsi vagy grill tepsi 4 – sütőtepsi |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 50 ²⁾ |
| Omlós tészta | Sütőtepsi | 3 |  | 150 - 160 ¹⁾ | 30 - 40 ²⁾ |
| | Sütőtepsi | 3 |  | 150 - 170 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| | Sütőtepsi | 3 |  | 150 - 170 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| | Sütőtepsi Grillsütő tepsi | 2 + 4 2 – sütőtepsi vagy grill tepsi 4 – sütőtepsi |  | 160 - 175 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| Zsírszegény piskóta | Rács + fekete sütőforma 26 cm átmérővel | 3 |  | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 45 ²⁾ |
| Almáspite | Rács + 2 fekete sütőforma 20 cm átmérővel | 2 2 fekete sütőforma átlósan elhe- lyezve, jobb hátsó, bal első részen |  | 180 - 200 ¹⁾ | 50 - 70 ²⁾ |

¹⁾ Előmelegítés, ne használjunk a gyors előmelegítés funkciót.

²⁾ Az idő értékek hideg sütőbe behelyezett ételekre vonatkoznak. Előmelegített sütőnél az időket kb. 5-10 perccel csökkentjük.

PRÓBAÉTELEK. Az EN 60350-1 szabvány értelmében.



Grillezés

| Ételtípus | Kellék | Szint | Sütési funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|-----------------------------------|--|---------------------------------|---|-------------------|-------------------------------------|
| Fehér kenyérpírtós (toast kenyér) | Rács | 4 |  | 250 ¹⁾ | 1,5 - 2,5 |
| | Rács | 4 |  | 250 ²⁾ | 2 - 3 |
| Marhahúspogácsák | Rács + grillező tepszi (zsírcseppek felfogására) | 4 – rács 1 – grillező tepszi |  | 250 ¹⁾ | 1. oldal 10 – 15 2. oldal 8 – 13 |

¹⁾ Előmelegítés 5 percig, ne használjunk gyors előmelegítés funkciót

²⁾ Előmelegítés 8 percig, ne használjunk gyors előmelegítés funkciót

Lepírtás, lesütés

| Ételtípus | Kellék | Szint | Sütési funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|--------------|--|---------------------------------|---|------------------|------------|
| Egész csirke | Rács + grillező tepszi (zsírcseppek felfogására) | 2 – rács 1 – grillező tepszi |  | 180 - 190 | 70 - 90 |
| | Rács + grillező tepszi (zsírcseppek felfogására) | 2 – rács 1 – grillező tepszi |  | 180 - 190 | 80 - 100 |

Az idő értékek hideg sütőbe behelyezett ételekre vonatkoznak. Előmelegített sütőnél az időket kb. 5-10 perccel csökkentjük.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tűzhely megfelelő tisztításával és karbantartásával jelentősen javíthatjuk a berendezés problémamentes működési idejét.

Tisztítás megkezdése előtt kapcsoljuk ki a tűzhelyet, és bizonyosodjunk meg róla, hogy minden gomb a „KI” állásban van. Csak akkor kezdjük el a tisztítást, ja a tűzhely már teljesen kihűlt.

Sütő

- A sütőt minden használat után tisztítani kell. A sütő tisztítása közben kapcsoljuk be a sütőkamra világítást, hogy jobban lássuk a felületeket.
- A sütőkamrát kizárólag meleg vízzel és kis mennyiségű mosogatószerrel tisztítjuk.
- A sütőkamra tisztítása után töröljük szárazra.
- **AquaSmart funkció:**
 - öntsünk 250 ml (1 pohár) vizet a sütőbe, alulról az első szintre helyezett edénybe,
 - csukjuk be a sütő ajtaját,
 - állítsuk a hőszabályozó gombot 50 °C-ra, a funkciógombot pedig fordítsuk az alsó fűtőelemre (☉)
 - melegítsük a sütőkamrát kb. 30 percig,
 - nyissuk ki a sütőajtót, töröljük le a belsőjét egy ronggyal vagy szivaccsal, majd tisztítjuk meleg vízzel és mosogatószerrel.
- A sütőkamra tisztítása után töröljük szárazra.

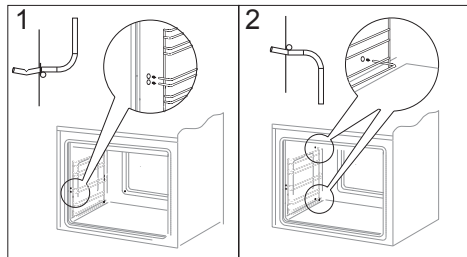
Fontos!

Tisztításhoz ne használjunk maró, túl erős tisztítószer vagy durva eszközöket.

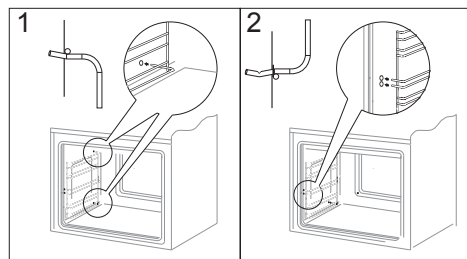
A berendezés első felének tisztításához kizárólag meleg vizet és kis mennyiségű mosogatószerrel használjunk. Ne használjunk mosóport vagy -krémet.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tűzhelyekben **D** betűvel jelölt sütők könnyen kivethető sínes tálcátartókkal rendelkeznek. Ha szeretnénk őket lemosni, eltávolításukhoz húzzuk ki az elülső rekeszt, majd billentsük el a tartót, és húzzuk ki a hátsó rekeszből.



Az oldalsó tálcátartó sínek kivétele

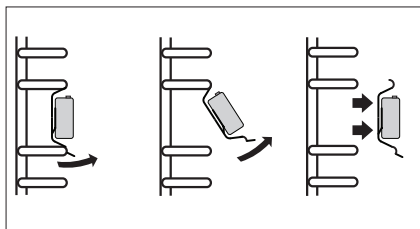


Az oldalsó tálcátartó sínek behelyezése

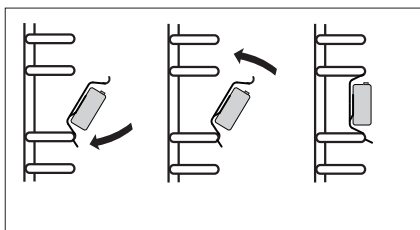
- A tűzhelyekben **Dp** jelöléssel ellátott sütőkben a sínes tálcátartókhöz rozsdamentes acél teleszkópos sínek tartoznak. A teleszkópos síneket a tálcátartókkal együtt távolítsuk el és tisztítsuk. Mielőtt a sütőtepsit a teleszkópos sínekre helyeznénk, először húzzuk ki őket (ha a sütő forró, akkor úgy húzzuk ki a síneket, hogy a sütőtepsi hátsó élét a teleszkópos sínek elülső felébe akasztjuk bele), majd helyezzük be őket a tálcával együtt.

Fontos!

Ne mossuk a teleszkópos síneket mosogatógépben!



Teleszkópos sínek eltávolítása

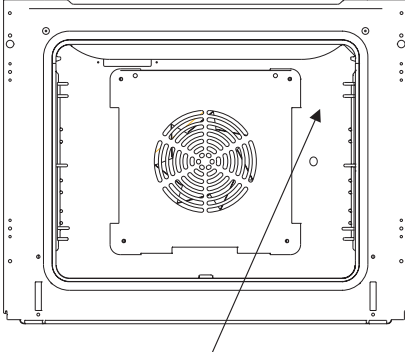


Teleszkópos sínek behelyezése

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

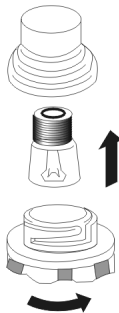
Sütő lámpaizzó cseréje

Elektromos áramütés elkerülése érdekében az égő cseréje előtt bizonyosodjunk meg róla, hogy a berendezés ki van kapcsolva.



Sütő világítás

- Állítsuk a sütő gombjait a „•”, „0” állásba, és áramtalanítsuk a sütőt.
- Csavarjuk ki, és mossuk le a lámpaburát, majd töröljük szárazra.
- Csavarjuk ki az égőt a foglalatból, helyettesítsük egy új égővel – magas hőmérsékletű (300 °C) égő az alábbi paraméterekkel:
 - feszültség 230 V
 - teljesítmény 25 W
 - foglalat méret: E14



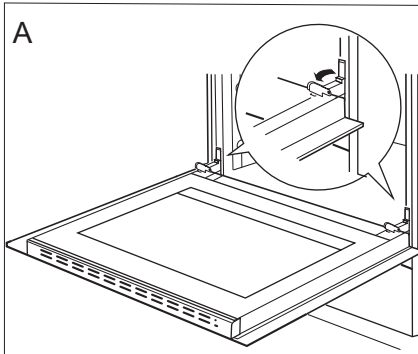
Sütő izzó

- Csavarjuk be az égőt úgy, hogy az biztosan üljön a kerámia foglalatban.
- Csavarjuk vissza a lámpaburát.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Ajtó levétele

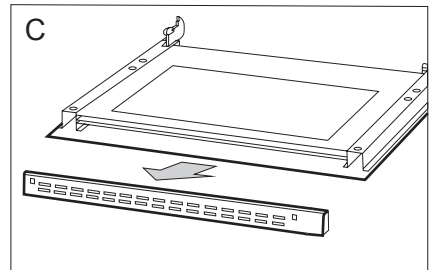
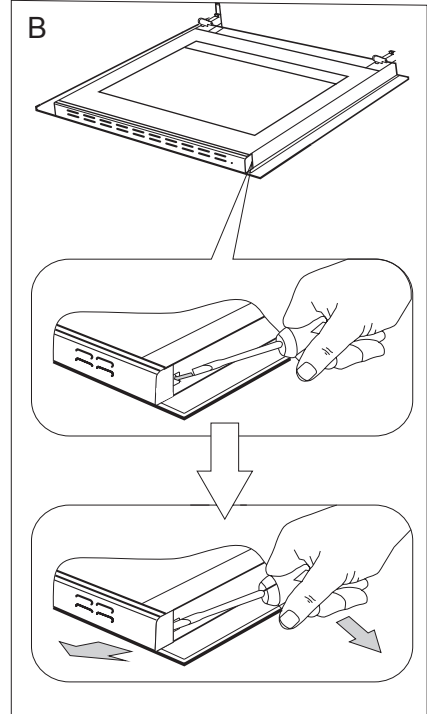
Ha tisztítás során könnyebb hozzáférést szeretnénk a sütőkamrához, levehetjük a sütő ajtaját. Ehhez a pánt biztonsági reteszét billentsük felfelé (A ábra), majd enyhén csukjuk be az ajtót, emeljük és húzzuk magunk felé. Az ajtó visszahelyezéséhez fordítva járjunk el. Visszahelyezéskor ügyeljünk, hogy a pánt hornyja megfelelő módon illeszkedjen a pánt tartó kiálló részébe. Miután az ajtót visszahelyeztük, óvatosan eresszük vissza a biztonsági reteszt. Amennyiben ezt nem tesszük meg, az ajtó becsukásakor kárt tehetünk a pántban.



Pántok biztonsági reteszének elbillentése

Belső panel eltávolítása

1. Egy laposfejű csavarhúzóval akasszuk ki a felső ajtólemez enyhén oldalra feszítéssel (B ábra).
2. Szabadítsuk fel a felső ajtólemez (B, C ábrák).



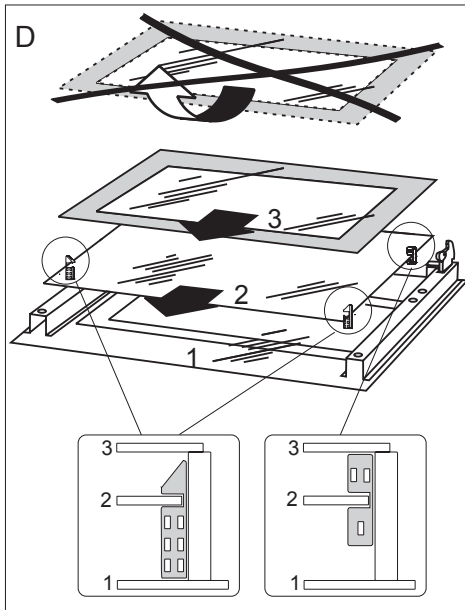
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

3. Húzzuk ki a helyéről a belső üvegpantelt (az ajtó alsó feléből). Távolítsuk el a belső panelt (D ábra).

4. Tisztítsuk a panelt kis mennyiségű mosogatószeres melegvízzel.

A belső üvegpantelt visszaszereléséhez végezzük el a fenti lépéseket fordított sorrendben. A panelt sima felületével felfelé helyezzük be.

Fontos! A felső lemezt ne nyomjuk be erőszakkal az ajtó mindkét oldalába! A felső ajtólemez megfelelő vízszahelyezéséhez először a lemez bal felét helyezzük az ajtóra, majd nyomjuk be a jobb felét is, amíg egy kattánót hallunk. Ezt követően a bal felét is nyomjuk be, amíg az is kattánót hallunk.



Belső üvegpantelt eltávolítása

Időszakos ellenőrzések

A sütő tisztán tartása mellett az alábbiakat is el kell végeznünk:

- a tűzhely vezérlőelemeit és fűtőegységeit időszakosan ellenőrizzük. A garancia lejártá után legalább kétevente végeztessük el a tűzhely műszaki ellenőrzését egy hivatalos szervizközpontnál,
- javítsuk a működési hibákat,
- végezzünk rendszeres karbantartást a sütő fűtőegységein.

Vigyázat!

A javításokat és ellenőrzéseket minden esetben hivatalos szervizközpontban vagy megfelelő engedéllyel rendelkező szakemberrel kell elvégeztetni!

VÉSZHELYZETI ELJÁRÁS

Vészhelyzetben az alábbi lépéseket kell megtennünk:

- kapcsoljuk ki a sütő összes működő részét
- áramtalanítsuk a sütőt
- hívjuk a szervizközpontot
- bizonyos kisebb hibákat az alábbi táblázatban megadott utasítások teljesítésével javítani lehet.

Az ügyfélszolgálati központ vagy szervizközpont hívása előtt ellenőrizzük az alábbi táblázatban feltüntetett pontokat.

| PROBLÉMA | OK | ELJÁRÁS |
|--|---|--|
| 1. A berendezés nem működik. | Áramtalanítsuk a sütőt. | Ellenőrizzük a megszakítószekrényt; ha valamelyik biztosíték kiégett, cseréljük le egy újra. |
| 2. A kijelzőn csak „0:00” jelenik meg. | A berendezés áramtalanítva volt vagy áramkimaradás történt. | Állítsuk be a pontos időt (lásd „Program menü használata”). |
| 3. A sütő világítása nem működik. | Az izzó meglazult vagy károsodott. | Csavarjuk be vagy cseréljük a kiégett izzót (lásd „Tisztítás és Karbantartás”). |

MŰSZAKI ADATOK

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Névleges feszültség | 220-240 1N~ 50/60 Hz |
| Névleges teljesítmény | max. 3,1 kW |
| Tűzhely méretei | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm |





Általános információk:

A termék megfelel az EN 60335- 1; EN60335-2-6 európai szabványoknak.

Az elektromos sütők energiacímkein feltüntetett információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány szerint vannak megadva. Ezek az értékek standard terheléssel, az alábbi funkciók mellett vannak meghatározva:

felső és alsó fűtőelemek (hagyományos fűtés) és ventilátoros (kényszerlégfűtés), amennyiben ezek a funkciók elérhetők.

Az energiahatékonysági osztály a termékben elérhető funkciók alapján került megítélésre, az alábbi prioritásokkal:

| | |
|--|--|
| ECO ventilátoros (légkeveréses energiatakarékos) fűtés |  ECO |
| Ventilátoros (légkeveréses) fűtés |  |
| Ventilátor (légkeverés), alsó fűtőegység és felső fűtőegység |  |
| Alsó fűtőegység és felső fűtőegység (hagyományos üzemmód) |  |

Az energiafelhasználási teszt során a teleszkópos sínek eltávolításra kerültek (amennyiben a termék rendelkezik ilyennel).

EK Megfelelőségi tanúsítvány

A Gyártó ezennel kijelenti, hogy a jelen termék megfelel az alábbi Európai Irányelvek általános követelményeinek:

- az alacsony feszültségről szóló **2014/35/EK** irányelv,*
- az elektromágneses kompatibilitásról szóló **2014/30/EK** irányelv,*
- **2009/125/EK** irányelv,*

*és ezek értelmében a termék **CE** szimbólummal van ellátva, és a **Megfelelőségi Nyilatkozat** kiállításra került a gyártó részére, amely elérhető a piacot szabályozó illetékes hatóságok számára.*

DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.



Caution!

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|----|
| Safety instructions | 32 |
| Description of the appliance | 36 |
| Installation | 38 |
| Operation | 40 |
| Baking in the oven – practical hints | 47 |
| Test dishes | 49 |
| Cleaning and maintenance | 51 |
| Technical data | 57 |

SAFETY INSTRUCTIONS

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.

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.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: 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.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

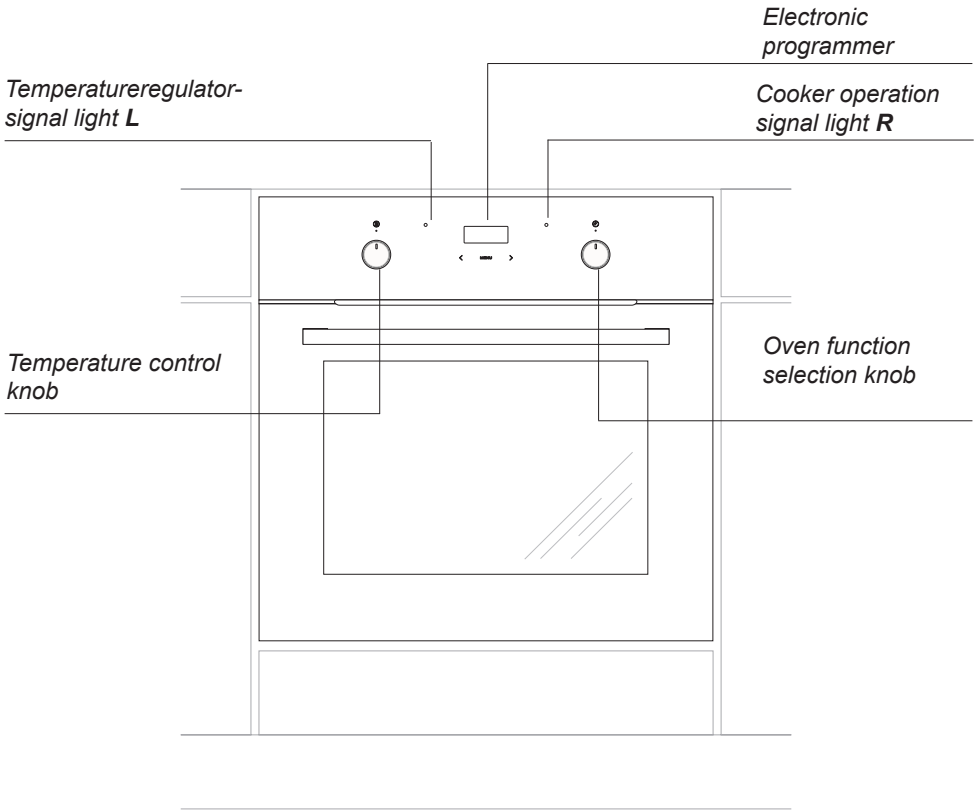


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

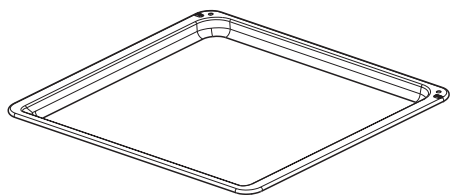
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

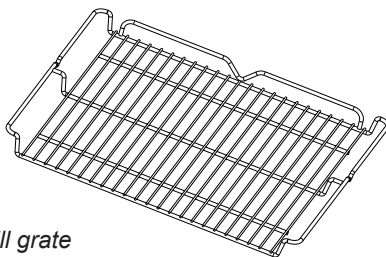


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

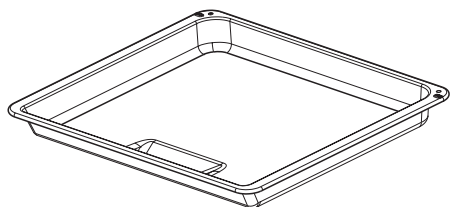
Cooker fittings:



Baking tray

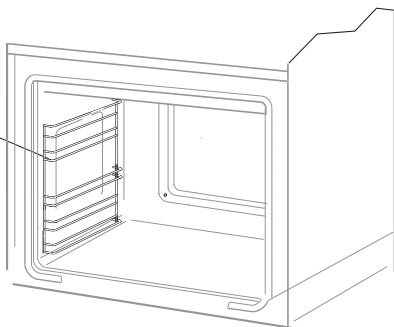


*Grill grate
(drying rack)*



Roasting tray

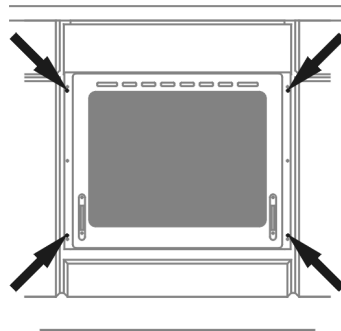
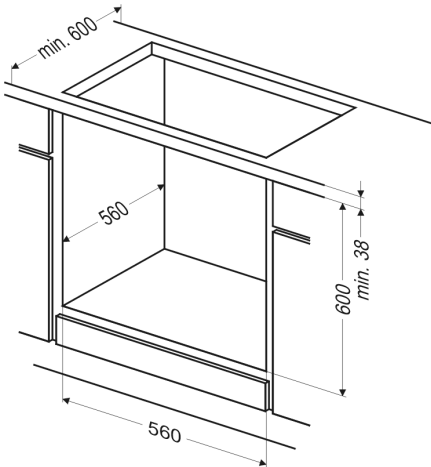
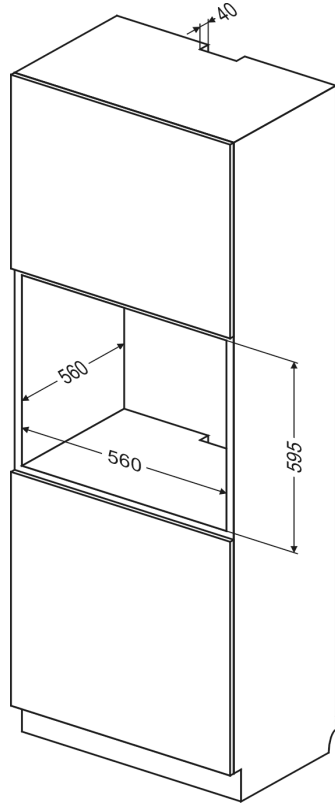
*Side
racks*



INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



INSTALLATION

► Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (220-240V 1N~50/60Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

OPERATION

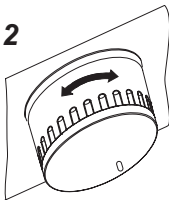
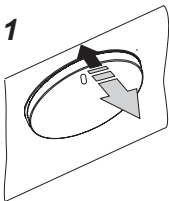
Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:

1. Gently press and release a knob which will pop out,
2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.

Symbols printed around the knob indicate available oven functions.



Important!

In ovens equipped with the electronic programmer Ts, the time “0.00” will start flashing in the display field upon connection to the power supply.

The programmer should be set with the current time. (See *Electronic programmer*). If the current time is not set operation of the oven is impossible.

The electronic programmer Ts is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.




Each sensor reaction is confirmed by the beep. Keep the sensor surface clean at all times.

Important!

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

OPERATION

Electronic programmer

   functions

MENU – function selection button

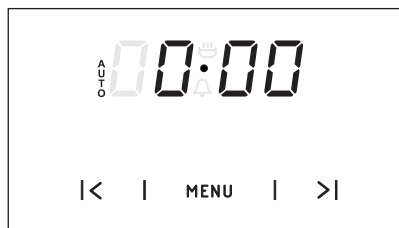
< - sensor “-”


> - sensor “+”


Setting the time


After connection to the mains or reconnection after a power cut the display shows flash





- Touch and hold **MENU** (or simultaneously touch < and >) until you will see  on the display and the dot below the symbol is flashing,
- Touch < or > within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the  symbol will stop flashing.

You can adjust the time later. To do this touch < and >, simultaneously and adjust the current time while the dot below the  symbol is flashing.


Caution!

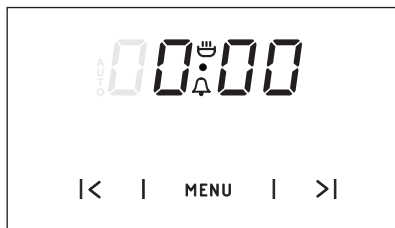
If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.


Timer

The timer can be activated at any time, regardless of the status of other functions. The timer can be set for from 1 minute to up to 23 hours and 59 minutes.

To set the timer you should:

- Press sensor **MENU**, then the display will show flashing ,



- set the timer using sensors > and <.
- The time set is shown on the display and the signal function  is on.

- Press sensor **MENU**, < or > in order to switch off the signal, the signal function will go out and the display will show the current time.

Caution!

If the alarm signal is not turned off manually, it will be turned off automatically after approx. 7 minutes.

OPERATION

Semi-automatic operation

If the oven is to be switched off at a given time, then you should:

- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.

- Press sensor **MENU** until the display will show:



- Set the required time using sensors < and >, within a range from 1 minute to 10 hours.

The set time will be introduced to the memory after approx. 7 seconds and the display will show AUTO function.

When the set time has passed the oven is switched off automatically, the alarm signal is activated and the signal function AUTO flashing again;

- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the switched-off position.

- Press sensor **MENU**, < and > in order to switch off the signal; the signal function will go out and the display will show the current time.

Caution!

In ovens equipped with one control knob, the oven function knob is integrated with the temperature regulator knob.

Automatic operation

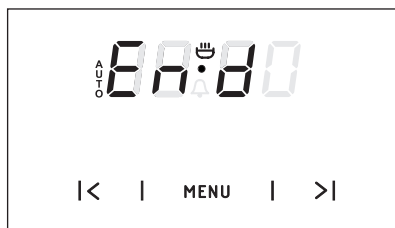
If the oven is to be switched on for a specified period of time and switched off at a fixed hour then you should set the operation time and the operation end time:

- Press sensor **MENU** until the display will show:



- Set the required time using the sensors < and > within a range from 1 minute to 10 hours.

- Press sensor **MENU** until the display will show:



- Set the switch-off time (operation end time) using sensors < and >, which is limited to a period of 23 hours and 59 minutes from the current time.

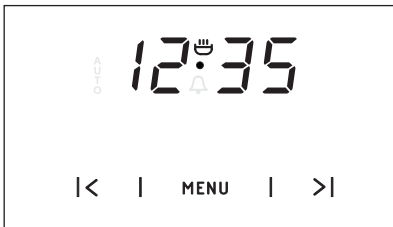
- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.

OPERATION

The function AUTO is now on; the oven will start operating from the point when the difference between the set operation end time and the operation duration time occurs (e.g. the operation time is set to 1 hour, the operation end time is set to 14.00, so the oven will start working automatically at 13.00).

When the oven reaches the operation end time it will switch off automatically, the alarm will be activated and the function AUTO will start flashing again.

- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the switched-off position.
- Press sensor **MENU**, < and > in order to switch off the alarm; the function AUTO will go out and the display will show the current time.



Cancel settings

Timer and automatic function settings may be cancelled at any time.

Cancel automatic function settings:

- press sensors < and > simultaneously,

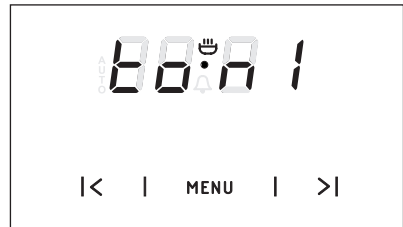
Cancel timer settings:

- press sensor **MENU** to select timer settings,
- press sensors < and > again,

Change the timer beeps

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

- press sensors < and > simultaneously,
- select "tone" function with the **MENU** sensor, the display panel will start to blink:



- with the > sensor press the appropriate sensors from 1 to 3 to select the option you wish.

OPERATION

Oven functions and operation.

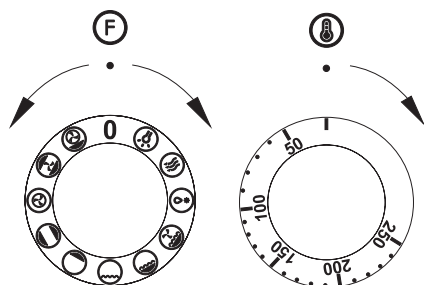
Oven with automatic air circulation (including a fan and an ultra-fan heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:

- Gently press and release a knob which will pop out,
- Turn the oven functions selection knob to the desired function.

Symbols printed around the knob indicate available oven functions.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"0".

Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off



Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



Rapid Preheating

Top heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

OPERATION



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



Convection with ring heating element

Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the oven chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used. Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.



Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



Convection with ring heating element and bottom heater on

With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.


Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L** light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of "oven chamber lighting".

OPERATION

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking





































- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

| Type of dish | Type of heating  | Temperature °C | Level (4) | Time (min.)  |
|---|--|-------------------------|----------------|--|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
|  |  | 155 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
|  |  | 200 - 230 ¹⁾ | 2 - 3 | 15 - 25 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 230 - 250 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.











¹⁾ Preheat

²⁾ Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking




| Type of dish | Accessory | Level | Type of heating | Temperature (°C) | Baking time ²⁾ (min.) |
|---------------------|---|---|---|-------------------------|----------------------------------|
| Small cakes | Baking tray | 3 |  | 160 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Baking tray | 3 |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Baking tray | 3 |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Baking tray Roasting tray | 2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 50 ²⁾ |
| Shortbread | Baking tray | 3 |  | 150 - 160 ¹⁾ | 30 - 40 ²⁾ |
| | Baking tray | 3 |  | 150 - 170 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| | Baking tray | 3 |  | 150 - 170 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| | Baking tray Roasting tray | 2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray |  | 160 - 175 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| Fatless sponge cake | Wire rack + black baking tin diameter 26cm | 3 |  | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 45 ²⁾ |
| Apple pie | Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm | 2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left |  | 180 - 200 ¹⁾ | 50 - 70 ²⁾ |

¹⁾ Preheat, do not use Rapid preheat function.

²⁾ The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.



Grilling

| Type of dish | Accessory | Level | Type of heating | Temperature (°C) | Time (min.) |
|-------------------|---|------------------------------------|---|-------------------|-------------------------------------|
| White bread toast | Wire rack | 4 |  | 250 ¹⁾ | 1,5 - 2,5 |
| | Wire rack | 4 |  | 250 ²⁾ | 2 - 3 |
| Beef burgers | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 4 - wire rack 3 - roasting tray |  | 250 ¹⁾ | 1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13 |

¹⁾Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

²⁾Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

| Type of dish | Accessory | Level | Type of heating | Temperature (°C) | Time (min.) |
|---------------|---|------------------------------------|---|------------------|-------------|
| Whole chicken | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack 1 - roasting tray |  | 180 - 190 | 70 - 90 |
| | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack 1 - roasting tray |  | 180 - 190 | 80 - 100 |


The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position “off”. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **AquaSmart function:**
 - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
 - close the oven door,
 - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position 
 - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
 - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Important!

Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects

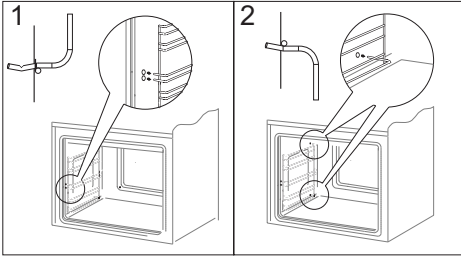
for cleaning.

Only use warm water with a small addition of dishwashing liquid to clean the front of the appliance.

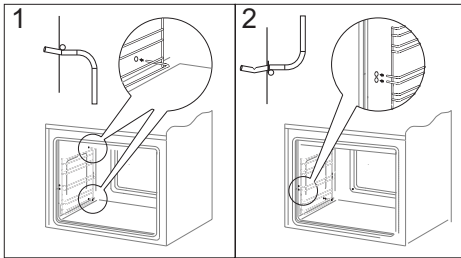
Do not use washing powders or creams.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.
- Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

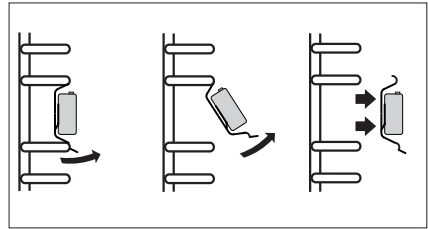


Removing wire shelf supports

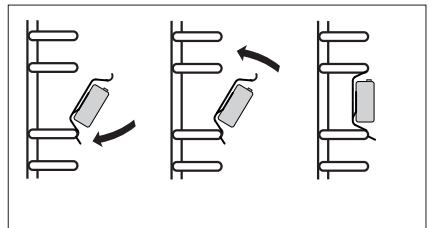


Installing wire shelf supports

Important!
Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners

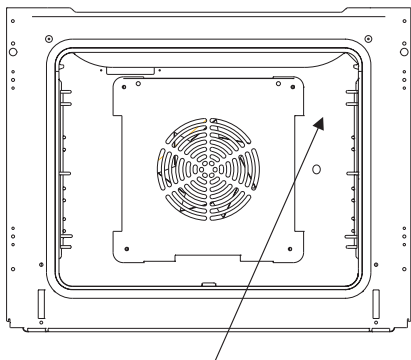


Installing telescopic runners

CLEANING AND MAINTENANCE

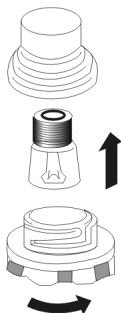
Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.



Oven lighting

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
 - voltage 230 V
 - power 25 W
 - thread E14.



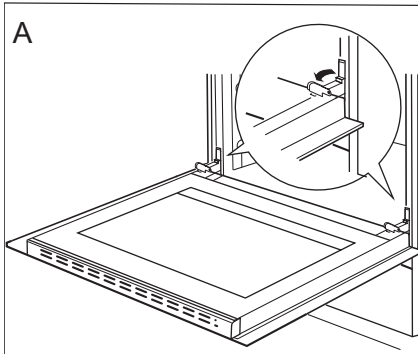
Oven light bulb

- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

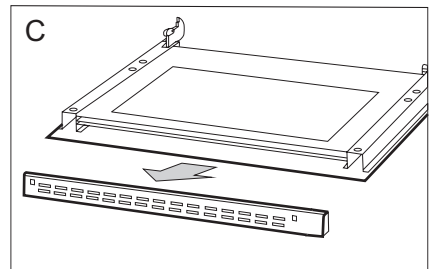
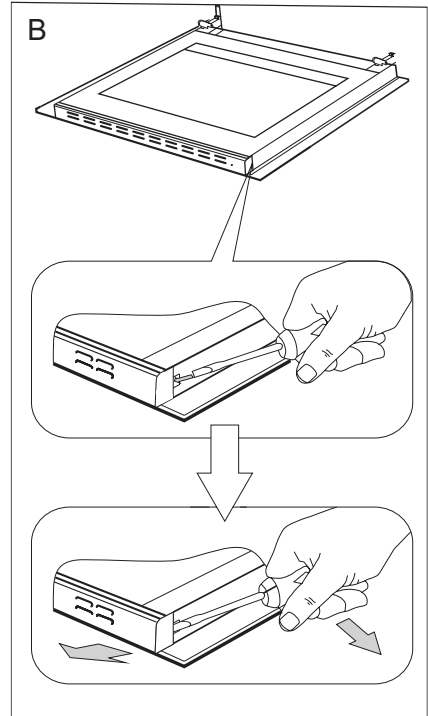
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



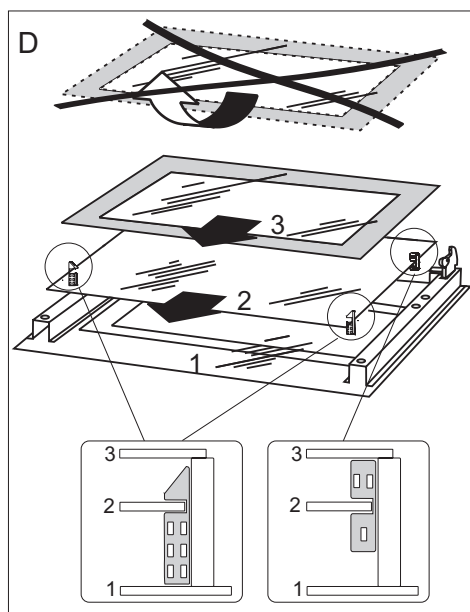
CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

| PROBLEM | REASON | ACTION |
|---|---|---|
| 1. The appliance does not work. | Break in power supply. | Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one. |
| 2. The programmer display shows "0:00". | The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut. | Set the current time (see ' <i>Use of the programmer</i> '). |
| 3. The oven lighting does not work. | The bulb is loose or damaged. | Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> '). |

TECHNICAL DATA





| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Voltage rating | 220-240V 1N~ 50/60 Hz |
| Power rating | max. 3,1 kW |
| Cooker dimensions H/W/D | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm |

Basic Information:

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

| | |
|--|---|
| Eco fan assisted heating |  |
| Fan assisted heating |  |
| Fan, bottom heater and top heater |  |
| Bottom heater and top heater (conventional mode) |  |

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

Importőr:

MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.
a páraelszívók szakértője... 1995 óta

H - 1211 Budapest, Mansfeld Péter u. 27
(volt Bajáki Ferenc utca)
tel.: +(36-1) 427 0325, +(36-1) 427-0326;
fax: +(36-1)427 0327

www.multikomplex.hu

cata 

CNA
●●●group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
C. Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN
Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt