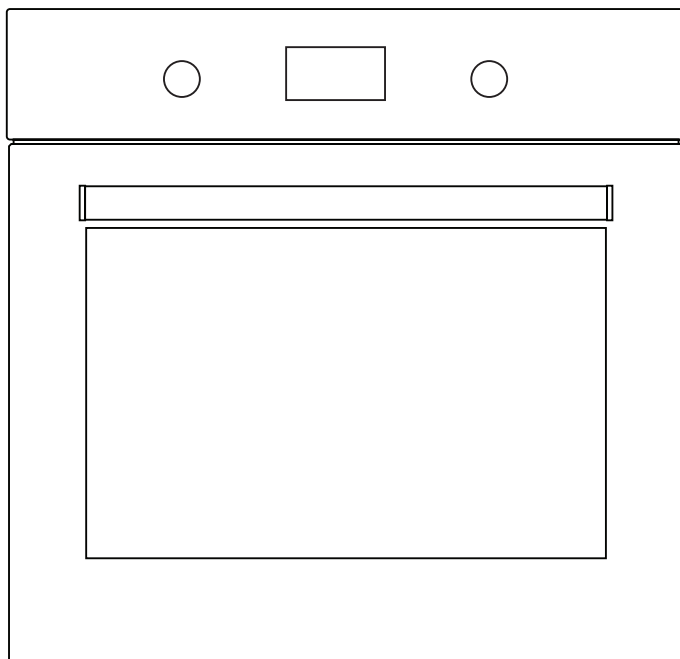


BEÉPÍTETT SÜTŐ

60 cm

Elektromos



cata 

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ **HU**

USER MANUAL **GB**



Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy termékünket választotta!
Célunk, hogy lehetővé tegyük Önnek ennek a környezetbarát terméknek az optimális és hatékony használatát, melyet modern létesítményünkben a teljes körű minőségre figyelve, pontosan meghatározott körülmények között gyártottunk.

Javasoljuk, hogy mielőtt használja a sütőt, részletesen olvassa át ezt a felhasználói kézikönyvet, és tartsa be az előírásait, hogy a beépített sütője funkciói még sok ideig megmaradjanak olyanok, mint első alkalommal.

MEGJEGYZÉS:

Ez a Felhasználói Kézikönyv több modellre vonatkozik. Lehetséges, hogy a megvásárolt készülék nem rendelkezik a kézikönyvben leírt bizonyos funkciókkal.

A termékek ábrái vázlatosak.

Ez a termék modern, környezetbarát létesítményekben készül, a természetre káros hatású eljárások nélkül.

A (*) jelzéssel jelölt termékek, kiegészítők opcionálisak.

„Megfelel az AEEE Szabályzatnak”

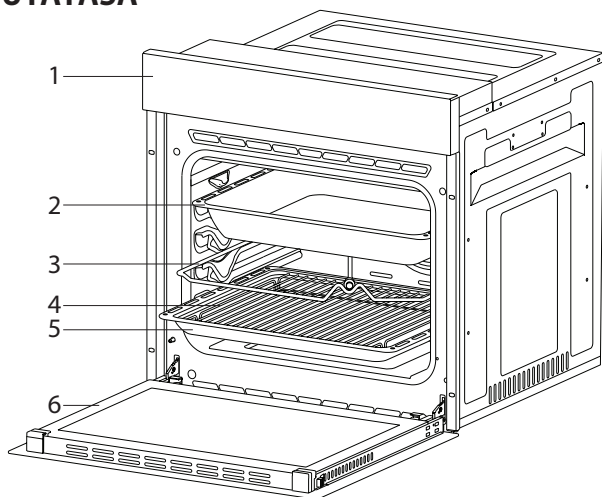


FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

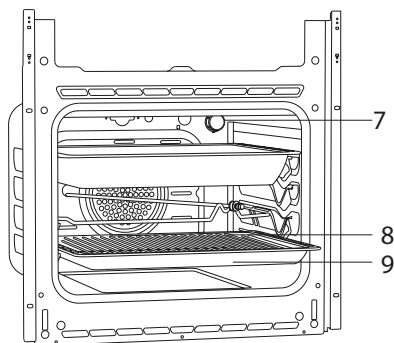
1. **FIGYELEM:** Áramütés elkerülése érdekében az izzó cseréje előtt bizonyosodjunk meg róla, hogy a készülék áramköre meg van szakítva (a készülék áramtalanítva lett)
2. **FIGYELEM:** Mielőtt a kapcsokkal dolgoznánk, bizonyosodjunk meg arról, hogy azok nincsenek tápfeszültség alatt.
3. **FIGYELEM:** Rács használata során a hozzáférhető részek felforrósodhatnak. Tartsuk távol a gyerekeket.
4. **FIGYELEM:** Tűzveszélyes; a sütőfelületen anyagokat ne tartunk.
5. **FIGYELEM:** Amennyiben a felület megrepedt, az áramütést megelőzendő, áramtalanítsuk a készüléket (szakítsuk meg az áramkört).
6. **FIGYELEM:** Az eszköz és hozzáférhető alkatrészei üzemelés közben felforrósodnak.
7. Az eszköz beállítási feltételei a címkén, típustáblán láthatók.
8. Rács használata során a hozzáférhető részek felforrósodhatnak. Tartsuk távol a kisgyerekeket.
9. **FIGYELEM:** Az eszköz csak sütésre/főzésre használható. Más célokból, például szoba felmelegítésére ne használjuk.
10. Az eszköz kiegészítő védőeszközzel rendelkezik a sütő ajtajával való érintkezés elkerülése érdekében. Ezt az alkatrészt akkor kell felszerelni, ha az eszköz közelébe gyerekek kerülhetnek.
11. Ne tisztítsuk az eszközt gőztisztítóval.
12. SOHA ne oltuk el a tüzet vízzel. Csupán kapcsoljuk ki az eszköz áramkörét, majd takarjuk le a lángot egy fedővel vagy tűzvédő takaróval.

13. Durva és csiszoló hatású tisztítókat vagy durva fémkaparókat ne használjunk a sütő üvegajtájának tisztításához, mivel így megkarcolhatjuk a felületét, akár be is törhetjük.
14. Bizonyosodjunk meg róla, hogy az étel behelyezése után teljesen becsuktuk az ajtót.
15. Abban az esetben, ha nem felügyeljük folyamatosan, a 8 év alatti gyerekeket tartsuk távol a sütőtől.
16. Kerüljük a fűtő betétekkel való érintkezést.
17. Ezt az eszközt megfelelő irányítás mellett vagy a veszélyekről való tájékoztatás után használhatják 8 év fölötti gyermekek, fizikai, hallási vagy szellemi fogyatékkal élők, illetve kellő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek.
18. Ez az eszköz nem külső időzítőrendszerrel vagy külön távvezérlési rendszerrel való működésre került kifejlesztve.
19. Az eszközt háztartási használatra fejlesztettük ki.
20. A tisztítást és karbantartást gyermekeknek felnőtt felügyelete nélkül elvégezni tilos.
21. Gyerekek számára az eszközzel játszani tilos. A tisztítást és karbantartást csak 8 év fölötti, felnőtt által felügyelt gyerekek végezhetik.
22. Biztosítsuk, hogy a 8 éves és az alatti gyerekek ne érhék el az eszközt vagy annak tápkábelét.
23. Használat előtt a függönyöket, papírtörülköket és lobbanékony (gyúlékony) anyagokat távolítsuk el az eszköz közeléből. Ne helyezzünk gyúlékony vagy lobbanékony anyagokat az eszközre vagy belé.

A TERMÉK BEMUTATÁSA



- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. Kezelőpanel | 4. Tepsire helyezhető rács |
| 2. Mély tepsi* | 5. Standard tepsi |
| 3. Grillcsirke nyárs* | 6. Sütő ajtaja |



- | |
|----------------------------|
| 7. Lámpa |
| 8. Tepsibe helyezhető rács |
| 9. Standard tálca |

MŰSZAKI ADATOK

MŰSZAKI ADATOK	60 cm-es Beépített Sütő			
Lámpa teljesítménye	15-25W			
Termosztát	40-240 / Max °C			
Alsó fűtő betét	1200W			
Felső fűtő betét	1000W			
Turbó fűtő betét	1800W			
Grill fűtő betét	Kis grill	1000W	Nagy grill	2000W
Tápfeszültség	220V-240V 50/60 Hz			

A műszaki adatok a termék minőségének fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül változhatnak.

Az eszközzel vagy kísérő dokumentumaiban biztosított értékek a kapcsolódó szabványoknak megfelelő laboratóriumi mérések. Ezek az értékek használattól és a környezeti feltételektől függően változhatnak.

A jelen útmutatóban található ábrák vázlatosak és lehetséges, hogy nem felelnek meg tökéletesen az eszköznek.

ESZKÖZ BEÉPÍTÉSE

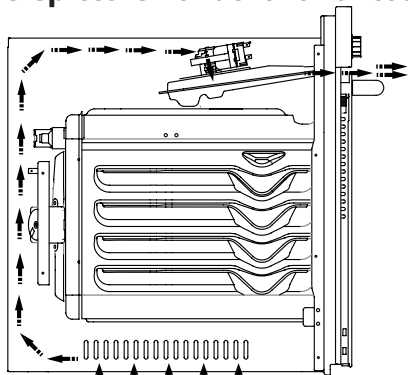
Biztosítsuk, hogy az elektromos felszerelés megfelel az eszköz üzembe helyezéséhez. Ha nem így van, kérjük villanyszerelő, illetve vízvezeték- és gázszerelő segítségét a szükséges intézkedések megtételéért. A gyártó vég nem vonható felelősségre az illetéktelen személyek által végzett műveletekből adódó károk miatt, és ilyen esetben a garancia is semmissé válik.

FIGYELEM: A termék helyének előkészítése és az áramellátás biztosítása a vevő felelőssége.

FIGYELEM: A termék beszerelése során be kell tartani a helyi elektromos szabványok előírásait.

FIGYELEM: Beszerelés előtt ellenőrizzük, hogy a termék nem károsodott. Károsodott terméket semmiképp ne építsünk be. A károsodott termékek veszélyt a biztonságunkra veszélyt jelentenek.

Telepítésre vonatkozó fontos figyelmeztetések



1. Ábra

A hűtőventilátor kiszívja a felhalmozódott gőzt, és meggátolja, hogy az eszköz külső felületei üzemelés közben túlmelegedjenek. Ez az eszköz hatékonyabb üzemeléséhez és a jobb főzéshez szükséges feltétel.

A hűtőventilátor főzés után is folytatja működését. Hűtés után a ventilátor automatikusan leáll.

Egy rést kell hagyni az eszköz helye mögött, hogy megfelelően és hatékonyan működhessen. Ezt a rést meg kell hagyni, mivel a megfelelő szellőzés biztosításának elengedhetetlen feltétele.

Megfelelő beszerelési hely

A termék a kereskedelmi forgalomban elérhető munkalapokra, munkalapokba való felszerelésre van kifejlesztve. A termék és a konyha falai vagy a szekrényelem között biztonságos távot kell hagyni. A megfelelő távolságokat lásd a következő oldalon lévő ábrán (értékek mm-ben).

- A használt felületeknek, műanyag réteggel ellátott (laminált) lapoknak és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük. (minimum 100°C-ig).
- A konyhaszekrények a termékkel párhuzamosan álljanak, és biztos rögzítéssel kell rendelkezzenek.
- Ha a sütő alatt fiók van, a sütő és a fiók közé elválasztólapot kell helyezni.

FIGYELEM: Ne szereljük a terméket hűtőszekrény vagy hűtőláda mellé. A termék által kibocsátott hő növeli a hűtőberendezések energiafogyasztását.

FIGYELEM: A termék szállításához vagy elmozdításához ne az ajtót és/vagy fogantyút fogjuk.

60 cm-es beépített sütő beépítése és telepítése

A termék használati helyét a felszerelés megkezdése előtt kell kiválasztani. Ne szereljük a terméket erősen huzatos helyre.

A termék elmozdításához legalább két személy szükséges. A padló rongálásának elkerülése érdekében ne húzzuk a termékeket a padlón.

Távolítsunk el minden szállítóanyagot a termék külsejéről és belsejéből. Távolítsunk el minden anyagot és dokumentumot a termékből.

Pult alá történő telepítés

A szekrényelem méretének meg kell egyeznie a 2. ábrán látható méretekkel.

A szekrényelem hátsó oldalán az ábrának megfelelően rést kell hagyni a megfelelő szellőzés érdekében.

Felszerelés után a pult alsó és felső része között az 5. ábrán „A” betűvel jelölt méretű rést kell hagyni. A szellőzést szolgálja, ezért nem szabad eltakarni.

Felszerelés felső szekrényelembe

A szekrényelem méretének meg kell egyeznie a 4. ábrán látható méretekkel.

A megfelelő szellőzés érdekében az ábrán jelölt méretű réseket a szekrényelem hátsó, felső és alsó részein kell biztosítani szükséges.

Felszerelésre vonatkozó követelmények

A termék méretei a 3. ábrán láthatóak.

A felszerelési felületeknek és anyagoknak legalább 100 °C-ig hőállóknak kell lennie. A helyet adó szekrényelem megfelelően rögzített legyen, és vízszintes síkban felszerelve kell lennie, hogy a termék ne dőljön fel.

A szekrényelem alapjának, alsó lapjának legalább 60 kg súlyt kell megbírnia.

Sütő elhelyezése és rögzítése

Két vagy több ember segítségével helyezzük a sütőt a szekrényelembe. Biztosítsuk, hogy a sütő kerete és a szekrényelem elülső széle pontosan egy síkba essenek.

A tápkábelt nem szabad a sütő alá, a sütő és a szekrényelem közé szorítani vagy túlzottan elhajlítani.

A sütőt a termékkel biztosított csavarok segítségével rögzítjük a szekrényelemhez. A csavarozásnak az 5. ábra szerint kell történnie úgy, hogy a termék peremébe illesztett műanyag betéteken át vezetjük a csavarokat. Ne húzzuk meg a csavarokat túlságosan. Ellenkező esetben a foglataik károsodhatnak. Ellenőrizzük, hogy a sütő beépítés után nem mozdul el. Amennyiben a sütőt nem az utasítások szerint szereljük fel, üzemelés közben megdőlhét.

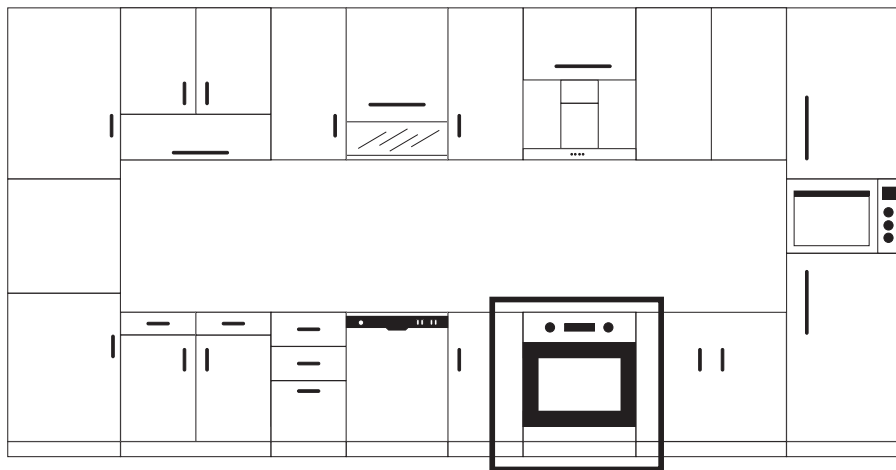
Elektromos csatlakozás

A termék beépítési helyének megfelelő elektromos felszereléssel kell rendelkeznie. A hálózati feszültségnek kompatibilisnek kell lennie a termék címkéjén, típustábláján megadott értékekkel.

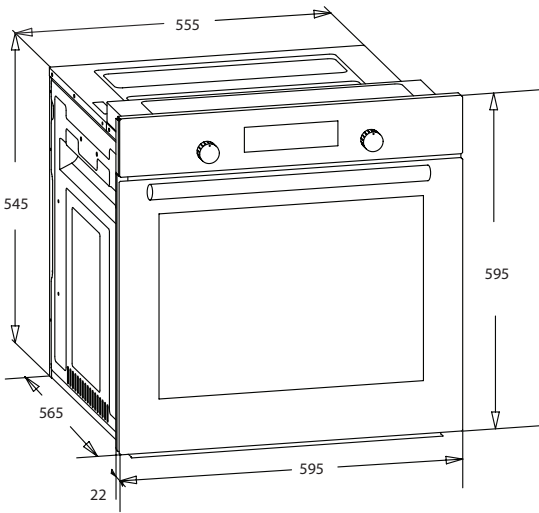
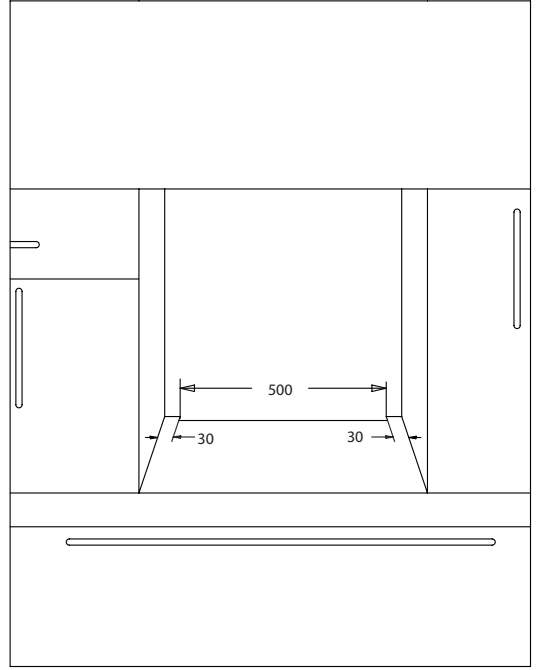
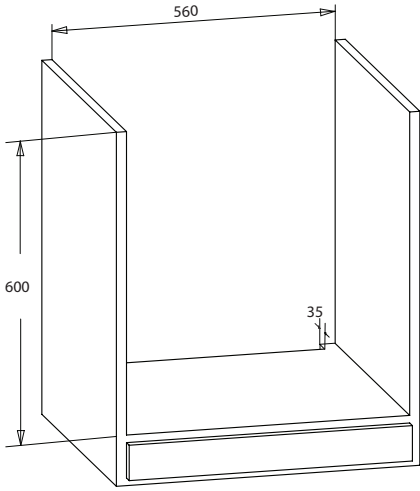
A terméket a helyi és nemzeti elektromos követelményeknek megfelelően kell csatlakoztatni.

Beépítés előtt kapcsoljuk le a hálózati ellátást. A terméket ne csatlakoztassuk a hálózathoz, mielőtt befejeznénk a beépítést.

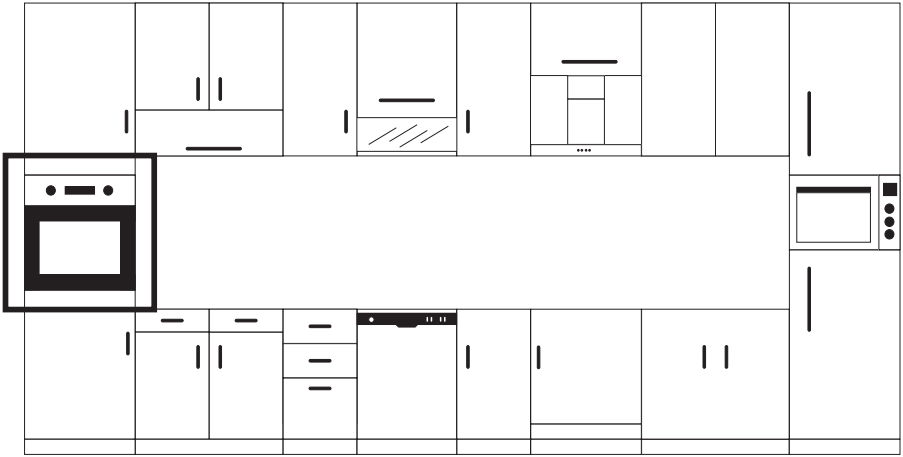
Rögzítés



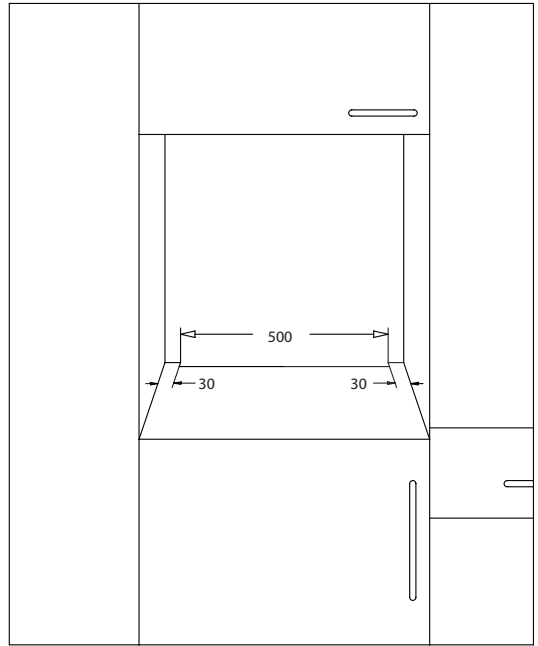
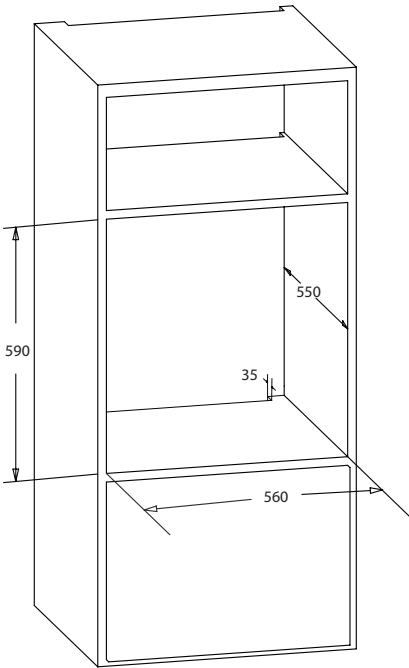
2. ábra

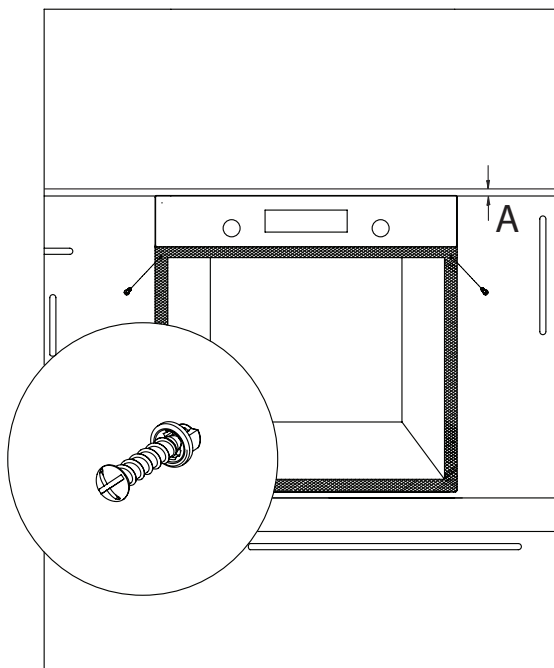


3. ábra



4. ábra





5. ábra

.....

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

Elektromos csatlakozás és biztonság

Ezt a sütőt a gyártó és engedélyezett szervizközpont utasításainak megfelelően kell helyére felszerelni és csatlakoztatni.

Az készüléket megfelelő szellőzést biztosító foglalatba, befoglaló szekrényelembe kell beszerelni.

A készüléket kizárólag a jogszabályoknak megfelelő földelőrendszerrel rendelkező csatlakozóaljzatokba szabad csatlakoztatni. Ha a készülék felszerelési helyén nincs megfelelő földelőrendszerrel rendelkező csatlakozóaljzat, forduljon szakképzett villanszerelőhöz. A gyártó cég semmiképp nem vállal felelősséget a készülék földelőrendszerrel nem rendelkező csatlakozóaljzatba való csatlakoztatásából adódó károkért.

A sütő dugvillája földelve kell legyen; biztosítsuk, hogy a csatlakozóaljzat földelve van. A dugvillának beszerelés után elérhető helyen kell lennie.

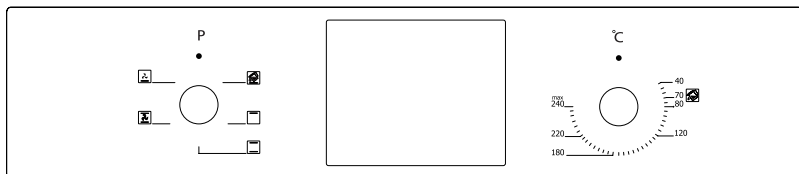
A sütő 220-240 V 50/60 Hz névleges paraméterezésű, váltakozó áramú energiaellátással kompatibilis, és 16 amperes biztosítékot igényel. Ha energiahálózatunk nem a bemutatott értékeken működik, forduljon villanyszerelőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Amennyiben ki kell cserélnünk az elektromos biztosítékot, bizonyosodjunk meg róla, hogy az elektromos csatlakozás az alábbiak szerint van megoldva:

- Fázis (a fázis kapocshoz) barna vezeték
- Kék vezeték a nulla kapocshoz
- Sárga-zöld vezeték a földelő kapocshoz

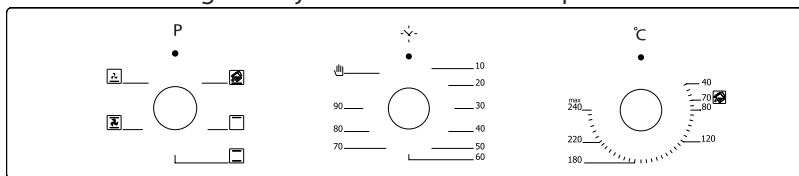
Amikor a sütő a helyére kerül, a megszakító kapcsolóknak a felhasználó által elérhető helyen kell lenniük.

A tápkábel (dugvillás kábel) nem érhet a készülék felforrósodott részeihez. Amennyiben a tápkábel (dugvillás kábel) károsodik, a veszély elkerülése érdekében azt kizárólag az importőr, a márkaszerviz, vagy ezekkel azonos képzettséggel bíró személy cserélheti ki.

KEZELŐPANEL

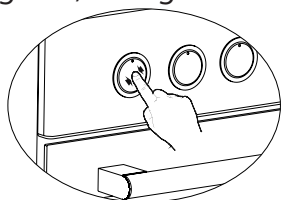


Digitális kijelzővel ellátott kezelőpanel



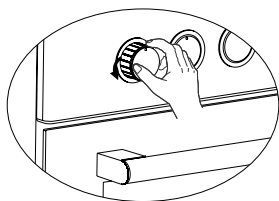
Mechanikus kezelőpanel

A felugró gombos modelleknél a beállításokat csak akkor lehet elvégezni, ha a gomb felugrott helyzetben van.



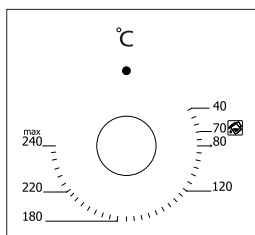
A gombot az ábrának megfelelően megnyomva bizonyosodjunk meg róla, hogy a gomb felugrott helyzetben van.

6. ábra



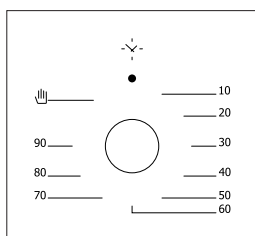
7*. ábra

A szükséges beállításokat a megfelelően kiugrott gomb jobbra vagy balra forgatásával tudjuk elvégezni.



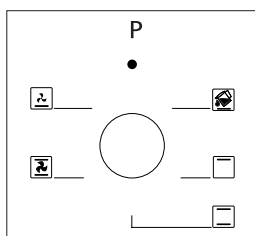
8. ábra

Hőfokszabályzó gomb: segít beállítani a sütőben megsütni kívánt ételhez a sütési hőmérsékletet. A kívánt hőmérsékletet úgy érhetjük el, hogy miután az ételt a sütőbe helyeztük, elfordítjuk a gombot. A különböző ételek megfelelő sütési hőmérséklete érdekében lásd a sütési táblázatot.



9. ábra

***Mechanikus időzítőgomb:** segít beállítani a sütési időtartamot, vagyis hogy a sütőben elhelyezett étel meddig süljön. Az időzítő a beállított idő lejáta után leállítja a fűtő elemeket, és ezt csörgéssel jelzi. A sütési idők megtekintéséért lásd a sütési táblázatot.











10. ábra

Program gomb: segít beállítani, hogy a sütőbe helyezett ételt melyik fűtő elemmel sütjük. A gombbal beállítható sütő program típusok és funkcióik az alábbiakban kerülnek bemutatásra. Nem minden modell rendelkezik az összes fűtő betétel típusal, és következésképpen program típusaikkal.

PROGRAMTÍPUSOK

A készülék melegítési program típusai és azok magyarázatai az alábbiakban találhatóak, így minél több különböző, az ízlésünknek megfelelő ételt készíthetünk.

	Alsó és felső fűtő betét		Légkeverés
	Alsó fűtő betét légkeveréssel		Turbó fűtő betét és ventilátor
	Grill és sült csirke		Alsó-felső fűtő betét légkeveréssel
	Felső fűtő betét légkeveréssel		Grill és légkeverés
	Multifunkciós sütés		Grill
	Alsó fűtő betét		Felső fűtő betét
	Kis grill légkeveréssel		Gőztisztítás

Alsó fűtő betét: ezt a programot a sütési idő vége felé állítsuk be, ha az elkészített étel alsó felét pörkölni szeretnénk.

Felső fűtő betét: kisméretű étel darabok utómelegítésére vagy pörkölésére használjuk.

Alsó és felső fűtő betét: torta, pizza, keksz és sütemény sütésére használható program.

Alsó fűtő betét légkeveréssel: leginkább gyümölcstorta és ahhoz hasonló ételek elkészítésére használható.

Alsó és felső fűtő betét légkeveréssel: torták, szárított sütemények, lasagne típusú ételek elkészítésére alkalmas program. Húsból készült ételek sütésére is alkalmas.

Grill: a grillező húsételek grillezésére használatos, mint például a bifsztek, kolbász és hal. Grillezés közben az alsó polcra kis vizes tálca helyezése ajánlott.

Turbó fűtő betét légkeveréssel: sütésre és pörkölésre alkalmas. A „Felső és alsó fűtő betét” programnál alacsonyabban tartja a hőmérsékletet, mivel a hőt közvetlenül a légáramlás biztosítja.

Grill légkeveréssel: húsból készült ételek sütésére alkalmas. Ne feledjük, hogy grillezés közben az alsó polcra kis vizet tartalmazó tálcat helyezünk.

Multifunkcionális sütés: sütésre és pörkölésre alkalmas. Az alsó és felső fűtő betétek, valamint a légkeveréssel biztosított hőellátás is üzemel. Egyetlen tepsiben, intenzív hőt igénylő ételek sütésére alkalmas.

SÜTÉSI JAVASLATOK

Az alábbi táblázatban információk található az általunk tesztelt ételtípusokról, melyek sütési értékeit laboratóriumainkban azonosítottuk: a sütési idők a hálózati feszültség, sütni kívánt alapanyagok minősége, mennyisége és a hőmérséklet függvényében változhatnak. Az ezeken az értékeken megsütött ételeknél fennáll annak a lehetősége, hogy az étel nem fog ízleni. Számos értékkel kísérletezhetünk, hogy elérjük az ízlésünken megfelelő ízelet és eredményeket.

FIGYELEM: az étel behelyezése előtt a sütőt 7-10 percre előmelegíteni kell.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Étel	Sütési funkció	Elkészítési hőmérséklet (°C)	Sín	Sütési idő (perc)
Torta	Stat. / Stat. + légkeverés	170-180	2-3	35-45
Kis torta	Stat. / Turbó + légkeverés	170-180	2	25-30
Pite	Stat. / Stat. + légkeverés	180-200	2	35-45
Tészta	Statikus	180-190	2	20-25
Sütemény	Statikus	170-180	2	20-25
Almáspite	Stat. / Turbó + légkeverés	180-190	1	50-70
Piskóta	Statikus	200/150	2	20-25
Pizza	Statikus légkeverés	180-200	3	20-30
Lasagne	Statikus	180-200	2-3	25-40
Habcsók	Statikus	100	2	50
Grillcsirke	Grillező + légkeverés	200-220	3	25-35
Grillezett hal**	Grillező + légkeverés	200-220	3	25-35
Borjú bifsztek**	Grillező + légkeverés	Max	4	15-20
Grillezett húsgombóc**	Grillező + légkeverés	Max	4	20-25

* Ne melegítsük elő. A sütési idő első felében a javasolt sütési hőmérséklet 200°C, míg a másik felében 150°C.

** A sütési idő felénél az ételt fordítsuk át.

SÜTŐ HASZNÁLATA

Sütő első használata

Miután az utasítások szerint elvégeztük a szükséges csatlakoztatást, bekapcsolást, a sütő első használatánál az alábbiakat kell tenni:

1. Távolítsuk el a sütő belsejéhez ragasztott címkéket vagy tartozékokat. Ha van, akkor távolítsuk el a készülék elülső részéről a védőfóliát.
2. A sütő belsejét töröljük át egy nedves ronggyal, hogy a lerakodott por és csomagolás maradványait eltávolítsuk. A sütő belsejének üresnek kell lennie. Csatlakoztassuk az eszközt a csatlakozóaljzat-hoz.
3. A hőfokszabályzó gombot állítsuk a legnagyobb hőmérsékletre (max. 240 °C), és üzemeltessük a sütőt zárt ajtóval 30 percig. Eközben enyhe füst és füstszag jelenhet meg, viszont ez normális.
4. Miután a sütő lehűlt, belsejét óvatosan töröljük meg egy enyhén mosószeres melegvízben megnedvesített törlővel, majd töröljük végig egy száraz ronggyal. Ezután már használhatjuk a sütőt.

Sütő normál használata

1. Állítsuk be a hőfokszabályzó gombot arra a hőmérsékletre, amelyen szeretnénk megkezdni a sütést.
2. A mechanikai időzítővel ellátott modelleknél a sütési időt az időzítő gomb segítségével kedvünk szerint állíthatjuk. Az időzítő a beállított idő lejárata után kikapcsolja a fűtő elemeket, amelyet csörögéssel jelez.
3. A digitális időzítővel ellátott modelleknél az időzítő kikapcsolja a fűtő elemet és hallható jelzést ad le, amikor a panelben beállított sütési idő lejár.
4. A készülék szellőztető rendszere a sütés lejárata után is üzemel. Ilyen esetben ne áramtalanítsuk a készüléket, mivel annak lehűtése szükséges. Hűtés után a ventilátor leáll.

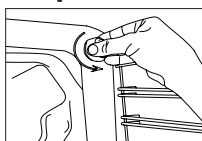
SÜTŐ LÁMPA IZZÓ CSERÉJE

FIGYELEM: áramütés elkerülése érdekében bizonyosodjunk meg róla, hogy a készülék tápáramköre megszakításra került (a készülék áramtalanítva van), csak ezt követően kezdjük meg az izzó cseréjét. Először áramtalanítsuk az eszközt, és bizonyosodjunk meg róla, hogy lehűlt.

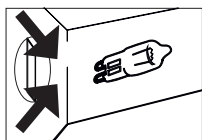
Távolítsuk el az üveg védőburkot úgy, hogy elforgatjuk a bal oldalon lévő ábrán jelzett irányba. Ha nehéz elfordítani, műanyagkesztyű használata segíthet. Távolítsuk el az égőt, és az azonos új égőt szereljük be.

Szereljük vissza az üveg védőburkot, csatlakoztassuk a készüléket az áramhoz, és véglegesítsük a cserét. Ezután már használhatjuk a sütőt.

G9 típusú izzó:

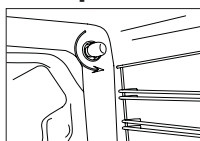


220-240 V, AC
15-25 W



11. ábra

E14 típusú izzó:



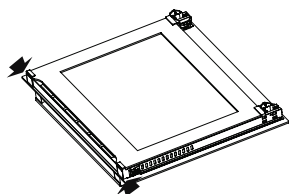
220-240 V, AC
15W



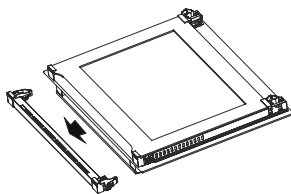
12. ábra

SÜTŐ ÜVEGÉNEK TISZTÍTÁSA

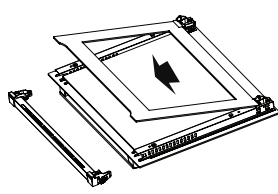
A 13. ábrán bemutatott bal- és jobb oldali műanyag zárok benyomásával, majd magunk felé húzásával emeljük le a profilt (14. ábra szerint). Miután a profilt eltávolítottuk, az üveg szabaddá válik (15. ábra). Az üveget óvatosan magunk felé húzva vegyük ki azt. A külső üveg a sütő ajtajának profiljához van rögzítve. Az üveg így kivéve már könnyen tisztítható. Az üveget tisztítás és karbantartás elvégzése után a fent leírt műveletek fordított sorrendben való elvégzésével tudjuk visszatenni. Bizonyosodjunk meg róla, hogy a profil megfelelően a helyén van.



13. ábra

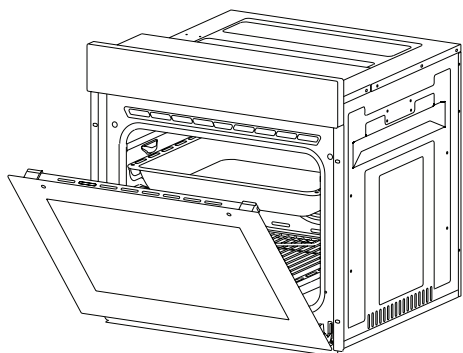


14. ábra

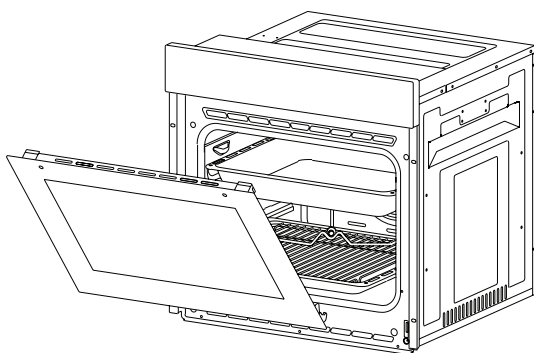


15. ábra

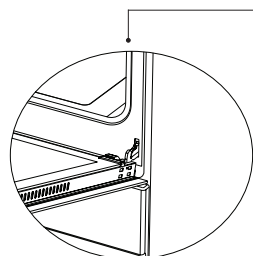
SÜTŐ AJTAJÁNAK TISZTÍTÁSA ÉS FELSZERELÉSE



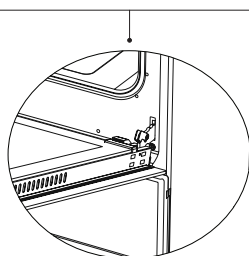
16. ábra



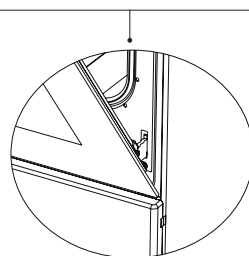
17. ábra



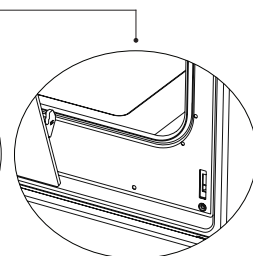
16.1. ábra



16.2. ábra



17.1. ábra



17.2. ábra

Nyissuk ki az ajtót teljesen úgy, hogy magunk felé húzzuk a sütő ajtaját. Ezt követően végezzük el a leoldást a sarokpánt segítségével, amelyet egy csavarhúzóval húzhatunk felfele, ahogyan azt a **16.1. ábra** mutatja.

Állítsuk a sarokpántot a legszélesebb helyzetbe, a **16.2. ábra** szerint. Mindkét sarokpántot ugyanabba a pozícióba állítsuk, így az ajtó mindkét oldalon ugyanazon pozícióban fog csatlakozni a sütőhöz.

Ezután hajtsuk be a sütő ajtaját annyira, hogy a sarokpánt a **17.1. ábra** látható szögben álljon a sütőhöz képest.

Az ajtó könnyebb eltávolítása érdekében, amikor az ajtó a teljesen becsukott pozícióhoz közel kerül, tartsuk a burkolatot két kézzel (**17.2. ábra**) majd húzzuk felfelé.

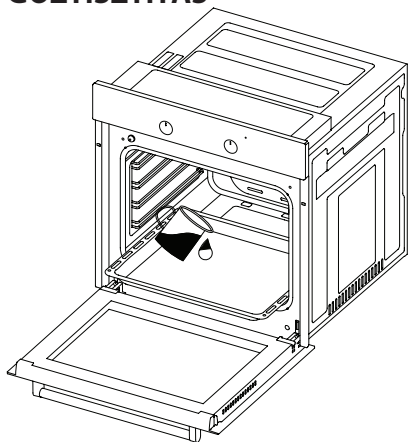
Az ajtó visszaszereléséhez végezzük el ugyanezeket a műveleteket fordított sorrendben.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

1. Távolítsuk el a dugvillát a csatlakozóaljzatból.
2. Durva szerszámokkal – mint például az erős sörtéjű kefe, fémszálás súroló párna vagy kés – ne tisztítsuk a készülék belső alkatrészeit, panelét, tálcáit vagy egyéb alkatrészeit. Ne használjunk súroló hatású, kaparó anyagokat vagy tisztítószert.
3. A termék belső alkatrészeinek letörlése után szappanos ronggyal töröljük le, majd száraz ronggyal szárítsuk őket.
4. Az üvegfelületeket különleges üvegtisztítóval tisztítsuk.
5. Ne tisztítsuk a terméket gőztisztítóval.
6. Lobbanékony anyagot, mint például a sav, hígító és gáz, a termék tisztításakor ne használjunk.
7. Ne mossuk a termék alkatrészeit mosogatógépben.
8. A piszok és foltok eltávolítása érdekében használjunk kálium-sztearátot (folyékony szappant).

Hogy a felületeket ne karcoljuk meg, puha ronggyal tisztíthatjuk, ahogyan az alábbi ábrák is mutatják.

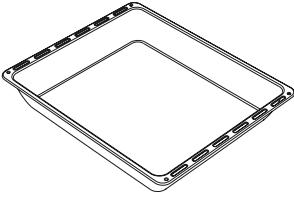
GŐZTISZTÍTÁS*



A sütőben generált gőznek köszönhetően lehetővé teszi a foltok eltávolítását.

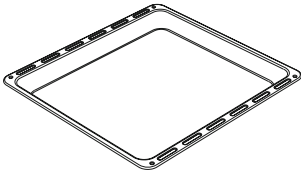
1. Távolítsunk el minden tartozékot a sütőből.
2. Töltsünk fél liter vizet a tepsibe majd helyezzük a tepsit a sütő aljára.
3. Állítsuk a kapcsolót gőztisztító üzemmódba.
4. Állítsuk a hőfokszabályzót 70 °C-ra, és üzemeltessük a sütőt 30 percig.
5. Miután a sütő 30 percig üzemelt, nyissuk ki az ajtaját, majd egy nedves ronggyal töröljük le a belső felületeket.
6. A makacs foltok tisztításához használjunk mosogatószert, meleg vizet és puha rongyot, majd tisztítás után egy száraz ronggyal töröljük le a felületet.

TARTOZÉKOK (opcionális)



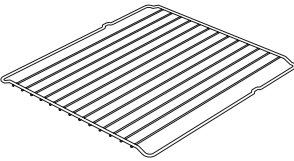
Mély tepszi*

Sütemények, nagyméretű sülték, vizes ételek esetén használható. Olajgyűjtőként is szolgálhat, ha közvetlenül a grillezón sűt tartót, fagyasztott ételt és hűsös ételeket.



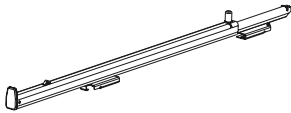
Tepsi (tálca)

Sűtemények (sűti, keksz stb.), fagyasztott ételek esetén használható.



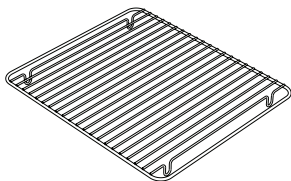
Grill rács

Pörkölésre vagy a sűtni, pörkölni és fagyasztott ételek a kívánt sínre való helyezésére használható.



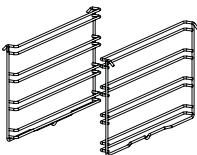
Teleszkópos sín*

A tepsik és rácsok a teleszkópos síneknek köszönhetően könnyen kivehetők és be-tehetők.



Tálcába helyezhető rács*

A sűtés közben ragadó ételeket, mint például a bifszteket, a rácsra kell helyezni. Így az étel nem érintkezik a tepsivel, és nem ragad hozzá.



Oldalsó sín keretek*

A mély tepsit és a tepsit sűtés közben a felső vagy alsó sín keretekbe helyezhetjük.

HIBAKERESÉS

Amennyiben a terméknél problémákat észlelünk, az alábbi pontok ellenőrzésével talán megoldhatók anélkül, hogy szakértői segítséget kérnénk.

Amennyiben a sütő nem működik:

- Ellenőrizzük, hogy a tápkábel be van-e dugva.
- Biztonságos körülmények között ellenőrizzük, hogy a hálózati feszültség elérhető, a készülék tápfeszültség alatt van-e.
- Ellenőrizzük a biztosítékokat.
- Ellenőrizzük, hogy a sütő tápkábele károsodott-e.

KÖRNYEZETBARÁT LESELEJTÉS



A csomagolást környezetbarát módon selejtezzük.

A készülék a használt elektromos és elektronikus berendezésekről szóló 2012/19/EU Rendelet (elektromos és elektronikus berendezésekkel kapcsolatos hulladékgazdálkodás - WEEE) előírásainak megfelelően van címkézve. Az útmutató meghatározza az EU területére vonatkozó, a használt elektromos és elektronikai készülékek visszaszolgáltatási és újrahasznosítási keretrendszerét.

CSOMAGOLÁSI INFORMÁCIÓK

A termék csomagolóanyagai Nemzeti Környezeti Szabályzatunknak megfelelően újrahasznosítható anyagokból készülnek. A csomagolóanyagokat ne háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt dobjuk ki. Vigyük őket a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag gyűjtőpontokba.

Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

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

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the oven and keep it permanently so that the features of the built-in oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time.

NOTE:

This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

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

Products marked with (*) are optional.

"Complies with AEEE Regulation"

IMPORTANT WARNINGS

1. **WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp.
2. **WARNING:** All supply circuit connections must be disconnected before accessing terminals.
3. **WARNING:** The accessible parts may be hot during use of grid. Children must be kept away.
4. **WARNING:** Fire hazard; do not store materials on cooking surface.
5. **WARNING:** If the surface is cracked, open the appliance circuit to avoid risk of electric shock.
6. **WARNING:** Appliance and its accessible parts are hot during operation.
7. Setting conditions of this appliance are specified on the label.(Or on the data plate)
8. Accessible parts might be hot during use of grill. Small children should be kept away.
9. **WARNING: Appliance is intended for cooking only. It should not be used for other purposes like heating a room.**
10. There are additional protective tools avoiding contact with oven doors.This part must be attached when it's likely that there are children around.
11. Do not use steam cleaners to clean the appliance.
12. **NEVER** try to put out the fire with water. Only shut down the appliance circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

13. Hard and abrasive cleaners or hard metal scrapers should not be used to clean the oven glass door, as these can scratch the surface and cause breaking.

14. Ensure that door is fully closed after food is placed.

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

16. Touching the heating elements should be avoided.

17. This appliance can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. The appliance hasn't been designed for operation with an external time or a separate remote control system.

19. This device has been designed for domestic use.

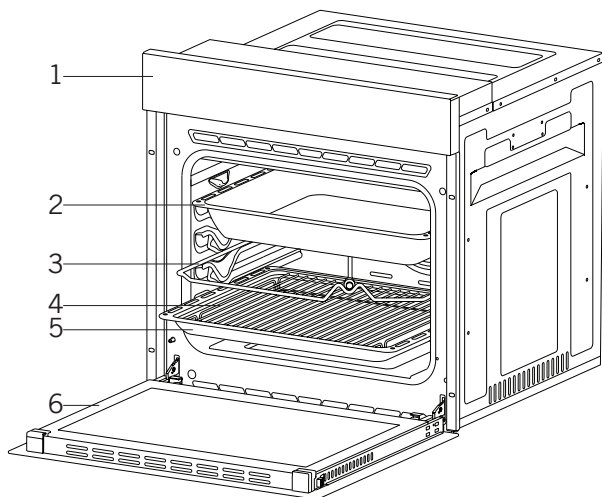
20. Cleaning and user maintenance can't be made by children without adult supervision.

21. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shouldn't be made by children unless they are older than 8 years old and under adult supervision.

22. Make sure that children at and under 8 can't reach appliance and appliance cable.

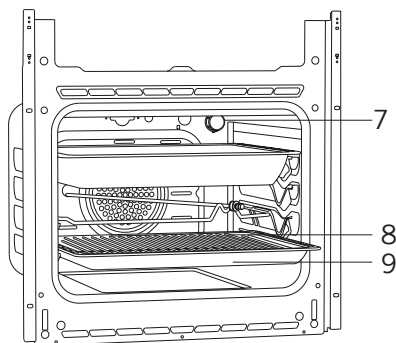
23. Keep curtains, tissue paper or combustible (flammable) materials away from appliance before starting to use it. Do not place flammable or combustible materials in or on the appliance.

INTRODUCING THE APPLIANCE



- 1. Control Panel
- 2. Deep Tray*
- 3. Roast Chicken Skewer*

- 4. In Tray Wire Grill
- 5. Standard Tray
- 6. Oven door



- 7. Lamp
- 8. In Tray Wire Grill
- 9. Standard Tray

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS	60 cm Built-In Oven			
Lamp Power	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower Heater	1200W			
Upper Heater	1000W			
Turbo Heater	1800W			
Grill Heater	Small Grill	1000W	Big Grill	2000W
Supply Voltage	220V-240V 50/60 Hz			

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

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

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

INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

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

WARNING: The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

WARNING: Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

Important Warnings for Installation:

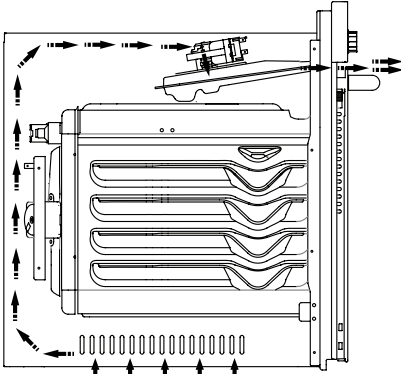


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking.

Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation. This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

Right Place For Installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100°C).
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

WARNING: Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

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

60 cm Built-In Oven Installation and Mounting

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.

Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

Installation Under Counter

Cabin must match the dimensions provided in Figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in Figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

Installation In An Elevated Cabinet

Cabin must match the dimensions provided in Figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

Installation Requirements

Product dimensions are provided in the Figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

Placing and Securing the Oven

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in Figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

Electrical Connection

Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

Mounting

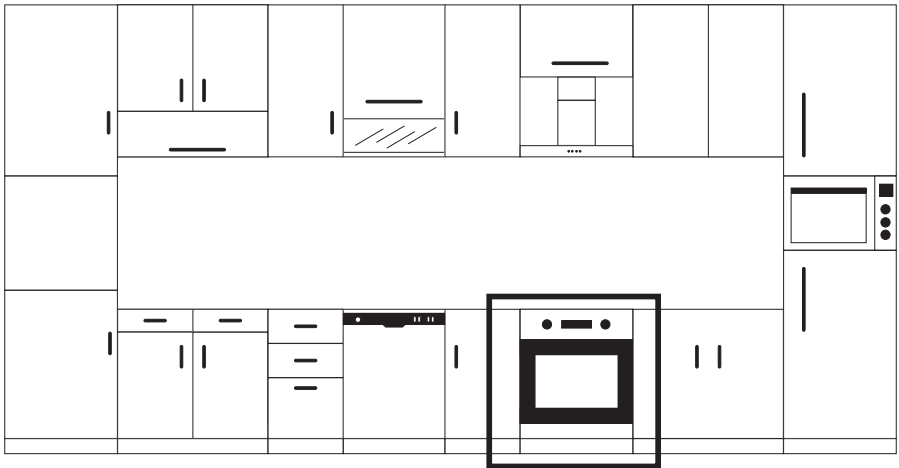


Figure 2

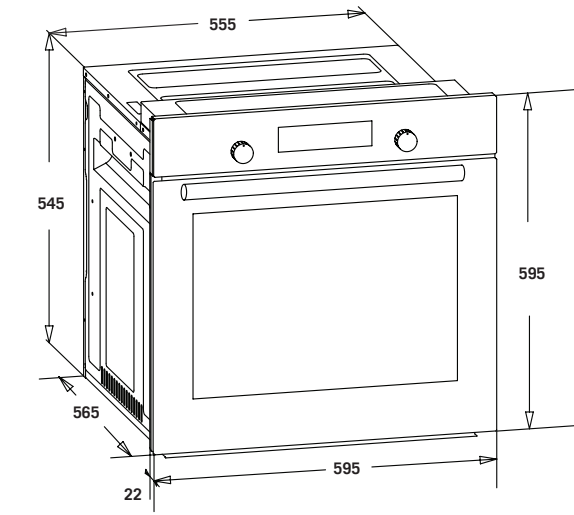
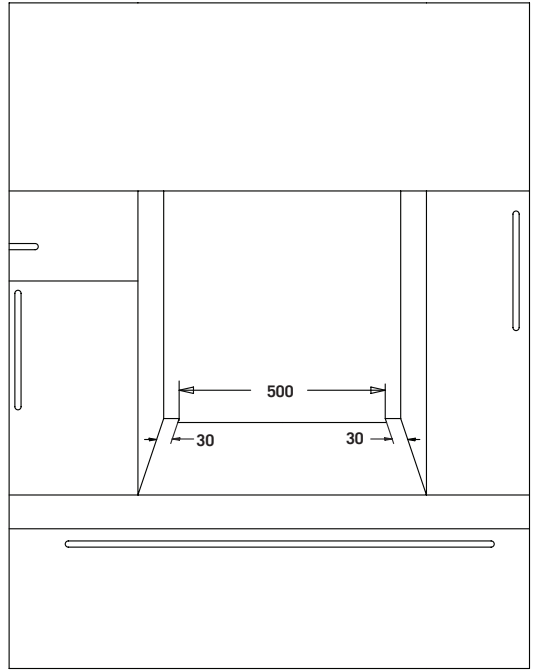
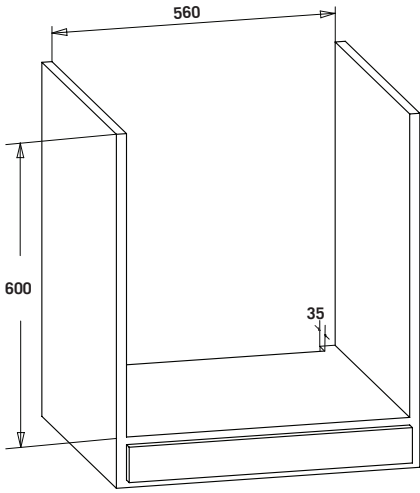


Figure 3

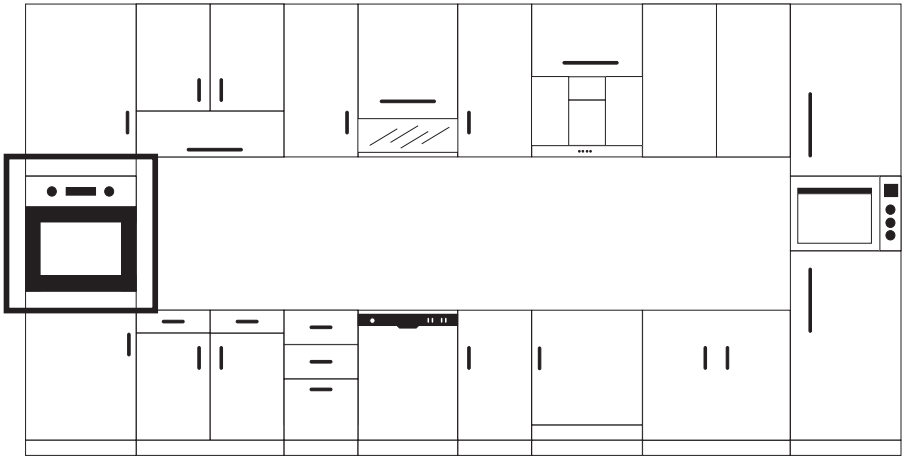
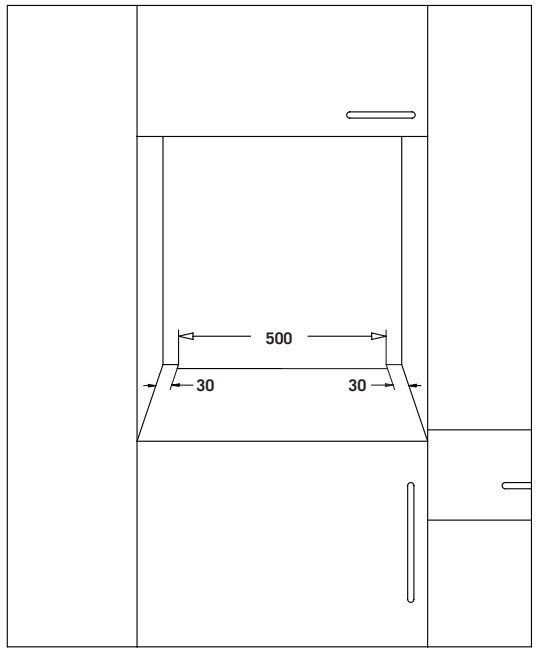
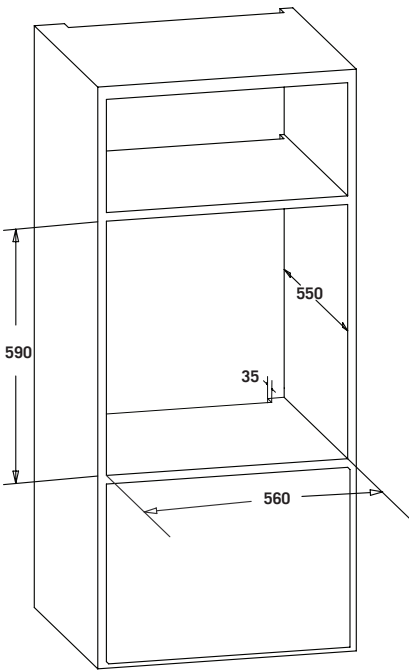


Figure 4



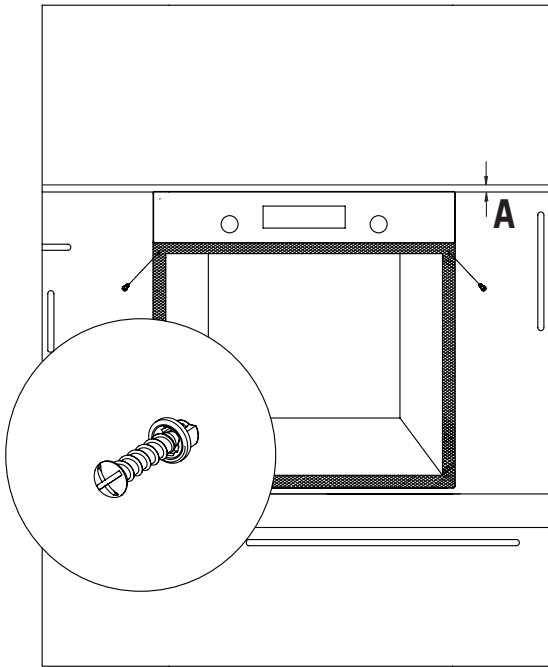


Figure 5

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Safety

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

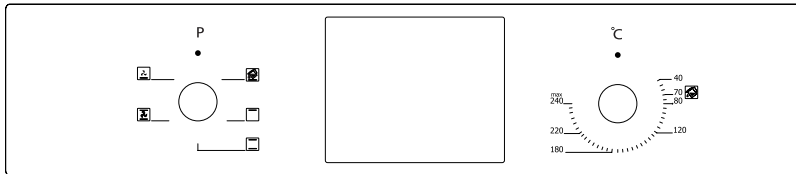
When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

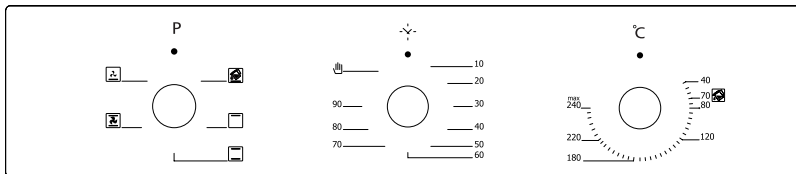
Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance. If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

CONTROL PANEL



Digital Panel Visual



Mechanical Panel Visual

Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.

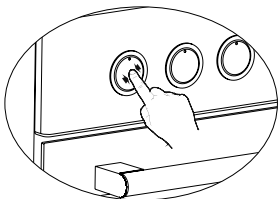


Figure 6 *

Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.

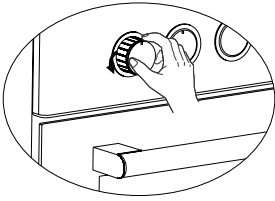


Figure 7*

You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.

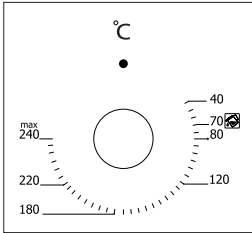


Figure 8

Thermostat Button: Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.

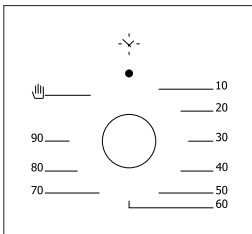


Figure 9

***Mechanical Timer Button:** Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

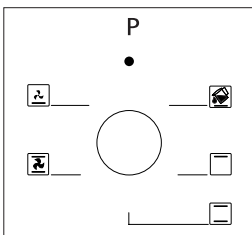
















Figure 10

Program Button: Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

PROGRAM TYPES

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Lower and Upper Heating Elements		Fan
	Lower Heating Element and Fan		Turbo Heater and Fan
	Grill and Roast Chicken		Lower-Upper Heating Element and Fan
	Upper Heating Element and Fan		Grill and Fan
	Multifunctional Cooking		Grill
	Lower Heating Element		Upper Heating Element
	Small Grill and Fan		Steam Cleaning

Lower heating element: Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.

Upper heating element: Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

Lower and upper heating elements: A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

Lower heating element and fan: Use mostly for cooking foods like fruit cake.

Lower and upper heating element and fan: The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

Grill: Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.

Turbo heater and fan: Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than “Lower and Upper Heater” program since heat is conveyed immediately via air flow.

Grill and fan: Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

Multi Functional Cooking: Suitable for baking and roasting. Lower and upper heaters operate as well as quick transmission of heat via air flow. Suitable for cooking requiring single tray and intense heat.

COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

COOKING TABLE

Food	Cooking Function	Cooking Temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking Time (min.)
Cake	Static / Static+Fan	170-180	2-3	35-45
Small Cake	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple Pie	Static / Turbo+Fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static Fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled Chicken**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Grilled Fish**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Calf Steak**	Grill+Fan	Max	4	15-20
Grilled Meatball**	Grill+Fan	Max	4	20-25

* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200°C de while the other half at 150°C.

** Food must be turned after half of the cooking time.

USING THE OVEN

Initial Use of Oven

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

1. Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
2. Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
4. Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

Normal Use of Oven

1. Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
2. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
3. Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
4. Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

REPLACING OVEN LAMP

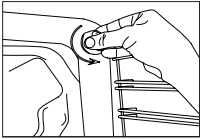
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp Assembly:



220-240 V, AC
15-25 W

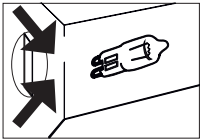
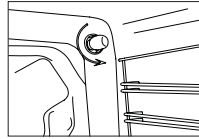


Figure 11

Type E14 Lamp Assembly:



220-240 V, AC
15 W

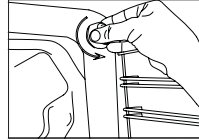


Figure 12

CLEANING OVEN GLASS

Lift by pressing on plastic latches on left and right side as shown in Figure 13 and pulling the profile toward yourself as in Figure 14. Glass is released after profile is removed as shown in Figure 15. Remove the released glass by pulling toward yourself carefully. Outer glass is fixed to oven door profile. You can perform glass cleaning easily after glasses are released. You can mount glasses back by performing the operations reversely after cleaning and maintenance are completed. Ensure that profile is seated properly in place.

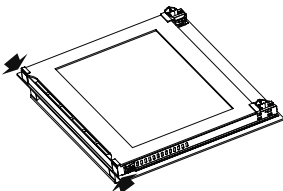


Figure 13

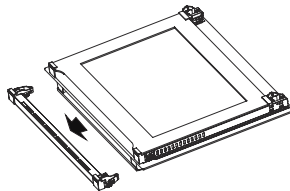


Figure 14

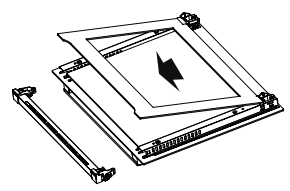


Figure 15

CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR

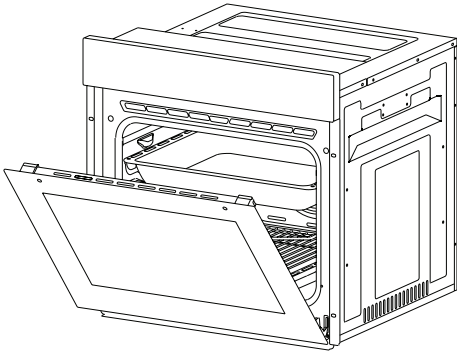


Figure 16

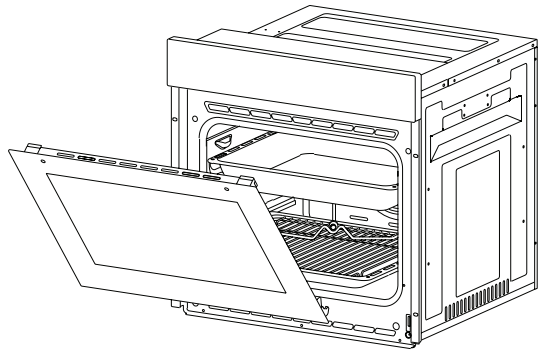


Figure 17

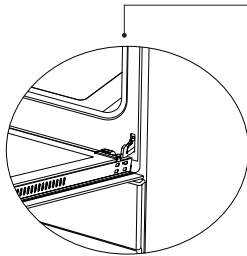


Figure 16.1

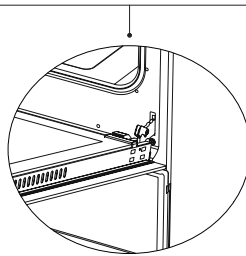


Figure 16.2

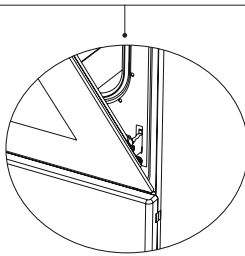


Figure 17.1

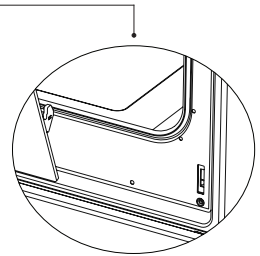


Figure 17.2

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **Figure 16.1**.

Set the hinge lock to the widest angle as in **Figure 16.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **Figure 17.1**.

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **Figure 17.2** and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
 2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
 3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
 4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
 5. Do not clean your product with steam cleaners.
 6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
 7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
 8. "Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.
- You can perform cleaning with a soft textured cloth not to scratch surfaces according to the figures below.

STEAM CLEANING*

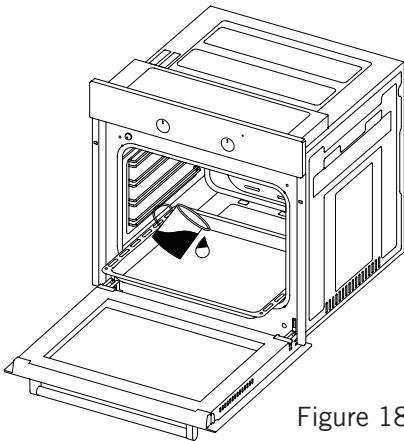


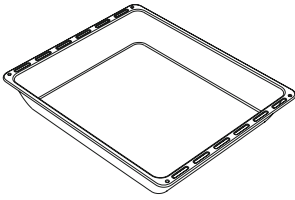
Figure 18

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

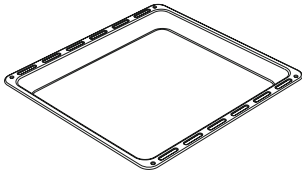
1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70° C degrees and operate the oven for 30 minutes.

5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.

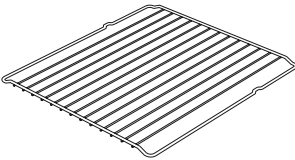
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

ACCESSORIES (Optional)**Deep Tray ***

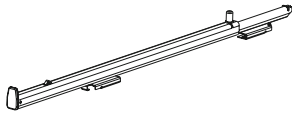
Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.

**Tray**

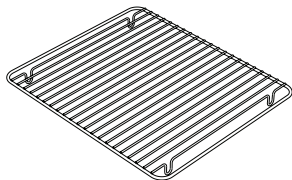
Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.

**Wire Grill**

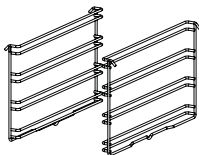
Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.

**Telescopic Rail***

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.

**In Tray Wire Grill ***

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.

**Wire Racks***

You can place deep tray and tray on lower and upper wire racks while cooking.

TROUBLESHOOTING

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

If Oven Doesn't Work;

- Check if electrical cable of the oven is plugged.
- Safely check if there is power in the network.
- Check the fuses.
- Check if electrical cable of the oven is damaged.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

PACKAGE INFORMATION

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.

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