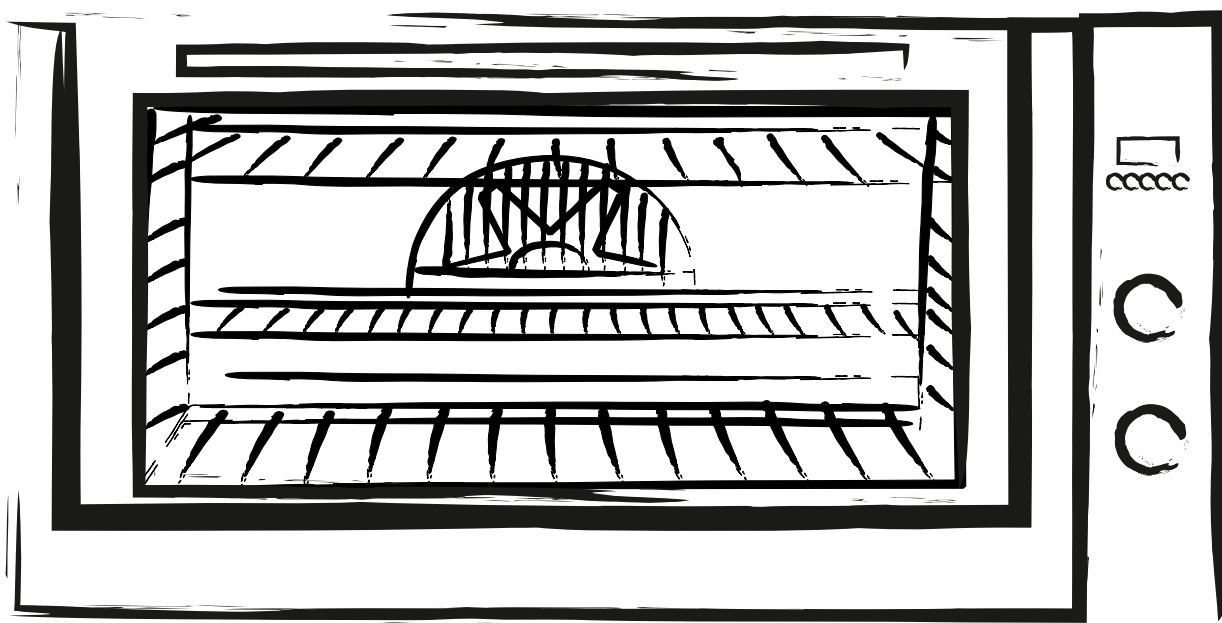


cata 



CMD 9208 BK

HU Használati és kezelési utasítások
EN Use and handling instructions

Ezek az utasítások az Ön biztonságát szolgálják. Kérjük, figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat, mielőtt folytatná a készülék telepítését és használatát. Őrizze meg a használati utasításokat későbbi felhasználás céljából.

Figyelem: Az összes telepítési munkát megfelelő képesítéssel rendelkező személynek kell elvégeznie, a helyi építési előírások és ezen utasítások szigorú betartásával.

Az elektromos készülékek használatakor mindig fennálló kockázatok elkerülése érdekében fontos, hogy ezt a sütőt helyesen telepítsék, és hogy a visszaélések és a veszélyek elkerülése érdekében gondosan olvassa el a biztonsági utasításokat. A sütő kicsomagolása után ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Ha kétségei vannak, ne használja a készüléket, hanem vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal, vagy ellenőrizze a csomagot, és győződjön meg arról, hogy rendelkezik az összes felsorolt alkatrészszel, és döntse el a termék megfelelő helyét. Ha ez a termék üveget tartalmaz, kérjük, ügyeljen a felszerelésre és megfogásra hogy elkerülje a személyi sérüléseket vagy a termék károsodását. A készüléken feltüntetett műszaki adatlap tartalmazza az összes szükséges azonosító információt a pótalkatrészek megrendeléséhez. Ha eladja, átadja vagy hátrahagyja a készüléket, kérjük, adja át ezt a kézikönyvet, hogy az új tulajdonos megismerhesse a készüléket és annak biztonsági figyelmeztetéseit.

BIZTONSÁG

Az összes telepítési munkát megfelelő képesítéssel rendelkező személynek kell elvégeznie, a helyi építési előírások és ezen utasítások szigorú betartásával.

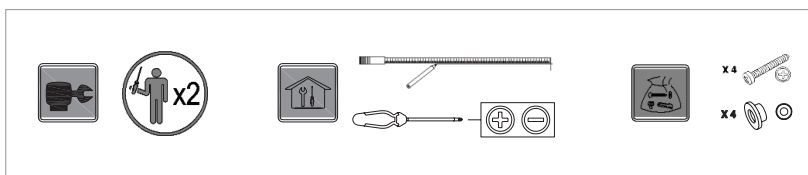
- **Figyelem:** Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva a biztosítékos végen.
- **Figyelem:** A hozzáférhető alkatrészek használat közben felforrósodhatnak. A gyermekeket távol kell tartani.
- **Figyelem:** Ha az ajtó vagy az ajtó tömítései megsérültek, a sütőt nem szabad működtetni a javításig. Forduljon az ügyfélszolgálathoz tanácsért.
- A telepítés során ne engedje, hogy a tápkábel érintkezzen a készülék forró alkatrészeivel.
- Győződjön meg arról, hogy a tápkábel nem akad-e a készülék alá vagy a készülékbe, és kerülje a tápkábel károsodását.
- Ne szerelje a készüléket szabadba nedves helyre vagy olyan helyre, ahol vízszivárgás lehet, például a mosogatóegység alatt vagy közelében. Vízszivárgás esetén hagyja a gépet természetes módon megszáradni. Ne használja és forduljon az ügyfélszolgálathoz tanácsért.
- Kérjük, gondosan dobja ki a csomagolóanyagot.
- Ne használjon gyúlékony permeteket a készülék közvetlen közelében. **Figyelem:** Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel vagy tapasztalatok és ismeretek hiányával rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyeletet vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértették az abban rejlő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket vagy végezhetik annak karbantartását. Tartsa a készüléket és annak tápkábelét 8 évnél fiatalabb gyermekek elől elzárva.

- Ha a tápkábel megsérül, a veszély vagy a sérülés elkerülése érdekében a gyártónak, szervizképviselőjének vagy hasonlóan képzett személyeknek kell kicserélnie.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel működtetni.
- A készülék csak háztartási használatra, és csak ételek főzésére szolgál. Ne használja ezt a készüléket hőforrásként.
- A gyártó nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából vagy helytelen telepítéséből eredő személyi vagy anyagi károkért.
- Égési sérülés veszélye! Használat közben a készülék felforrósodik. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő melegítőelemeket.
- Ne támaszkodjon az ajtóra, és ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék ajtajára. Ez károsíthatja az ajtó zsanérjait.
- A sütőt a telepítési utasításoknak megfelelően kell felszerelni, és minden méretet be kell tartani.
- Mielőtt csatlakoztatja a készüléket az áramforráshoz, ellenőrizze, hogy a tápfeszültség és az áramerősség megegyezik-e a készülék címkéjén feltüntetett tápellátás részleteivel.
- Soha ne használjon sérült készüléket! Válassza le a készüléket az elektromos csatlakozóaljzatról, és ha sérült, forduljon a kereskedőhöz.
- Áramütés veszélye! Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket. Meghibásodás esetén a javításokat csak képzett személyzet végezheti.
- A vezeték sérülésének elkerülése érdekében ne nyomja össze, ne hajlítsa meg és ne koptassa éles széléken. Tartsa távol forró felületektől és nyílt lángtól.
- Úgy helyezze el a zsinórt, hogy véletlenül ne húzódjon meg és ne essen át rajta. Tartsa a készüléket és annak vezetékeit gyermekek elől elzárva. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel vagy nedves padlón állva. Mindig kapcsolja ki a készüléket, mielőtt leválasztaná az áramforrásról.
- Tisztítás előtt és amikor nem használja, válassza le a sütőt az áramforrásról.
- Figyelem: A készülék háromeres tápkábellel van ellátva, és közvetlenül a hálózati áramellátáshoz kell csatlakoztatni egy omnipoláris vagy kettős pólusú kapcsolón keresztül, amelynek minden csatlakozóján legalább 3 mm-es érintkezési hézag található.
- A biztosított kivezetést könnyen elérhető helyre kell felszerelni, hogy vészhelyzet esetén a készüléket azonnal le lehessen kapcsolni az áramról.
- A rögzített vezetékeket védeni kell a fűtőfelületektől.
- Ne akasszon semmilyen tárgyat a sütő ajtajának kilincsére.
- Vigyázat: Ne takarja le a sütő alját alumínium fóliával vagy más tárgyakkal. Tűzveszély és a sütőben lévő zománc károsodása áll fenn!
- Ne engedje, hogy alumínium fólia, műanyag, papír vagy szövet érintkezzen a melegítőelemekkel. Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül használat közben, különösen akkor, ha tűzveszélyes anyagokkal (pl. forró olaj, zsír, stb.) főz.
- Soha ne tároljon erős vegyszereket, spray-ket, gyúlékony vagy egyéb ételeket a sütőben vagy a közelében.
- Ezt a sütőt kifejezetten ételek melegítésére vagy főzésére tervezték. Maró vegyszerek fűtés vagy tisztítás során történő használata károsítja az egységet és sérülést okozhat.

- Ha a sütőn belül bármilyen étel meggyullad, tartsa az ajtót csukva. Kapcsolja ki a sütőt, és válassza le az áramellátást. Az ajtó kinyitásakor mindig körültekintően járjon el.
- Álljon oldalra, és lassan nyissa ki az ajtót a forró levegő és/vagy gőz kieresztéséhez. Győződjön meg arról, hogy arca nincs a nyíláson, és győződjön meg arról, hogy a sütő közelében nincsenek gyermekek vagy háziállatok.
- 5 Csak ilyen típusú sütőkben használható edényeket használjon.
- 5 A sütőt rendszeresen kell tisztítani, és az élelmiszer-leakódásokat el kell távolítani.
- Ne használjon durva súrolószert vagy éles fémkaparót a sütőajtó üvegének tisztításához. Megkarcolhatják a felületet, ami az üveg széttörését eredményezheti.
- Gőztisztító nem használható.
- Figyelem: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felmelegednek. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a melegítőelemeket.
- A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, hacsak nincsenek folyamatosan felügyelve.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.



TELEPÍTÉS



Minden telepítést hozzáértő személynek vagy képzett villanyszerelőnek kell elvégeznie. A hálózati csatlakozás előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az adattáblán feltüntetett feszültséggel.

Közvetlen Csatlakozás

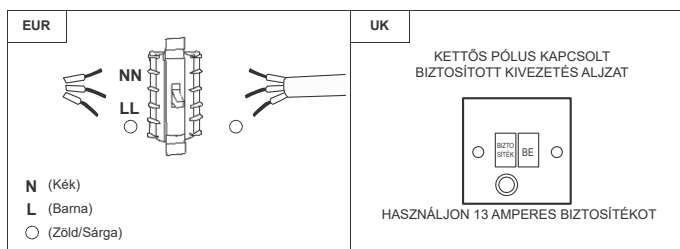
Ezt a készüléket egy omnipoláris megszakítóval, az érintkezők között legalább 3 mm nyílással kell bekötni. A szerelőnek meg kell győződnie arról, hogy van-e megfelelő elektromos csatlakozás, és hogy az megfelel-e a bekötési rajznak. A kábelt nem szabad hajlítani vagy összenyomni. Rendszeresen ellenőrizze, hogy a tápkábel nem sérült-e. Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, a szervizképviseletnek vagy hasonlóan képzett személyeknek kell kicserélnie.

Figyelem: Ez egy I. osztályú készülék, amelyet le KELL földelni.

A készülék 3 eres tápkábellel rendelkezik, amely a következők szerint van színezve:

- Barna = L vagy Fázis
- Kék = N vagy Nullvezeték
- Zöld- = E vagy Föld

A biztosíték névleges értéke 13 amper.



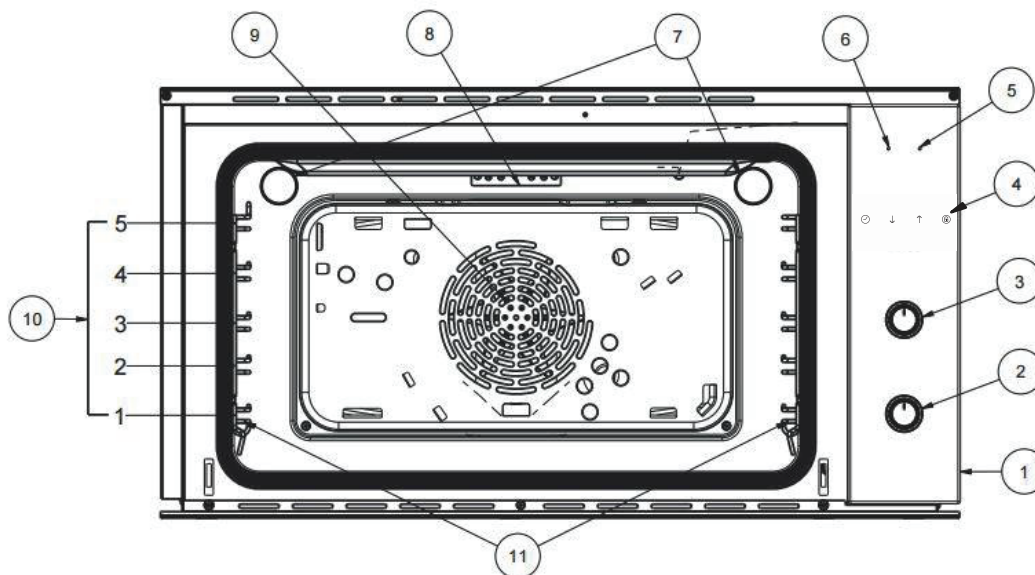
Az elektromos készülékek használatakor mindig fennálló kockázatok elkerülése érdekében fontos, hogy ezt a sütőt helyesen telepítsék, és hogy a visszaélések és a veszélyek elkerülése érdekében gondosan olvassa el a biztonsági utasításokat. Kérjük, őrizze meg ezt a felhasználói kézikönyvet későbbi felhasználás céljából, és adja át a jövőbeni tulajdonosoknak. Kicsomagolás után ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Ha kétségei vannak, ne használja a készüléket, hanem vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

A gyártó nem vállal felelősséget a készülék helytelen vagy nem megfelelő telepítése miatt bekövetkezett

személyi sérülésekért és anyagi károkért. Minden állandó elektromos szerelésnek meg kell felelnie az Ön országában érvényes legújabb bekötési előírásoknak, és saját biztonsága érdekében szakképzett villanszerelőnek vagy vállalkozónak kell elvégeznie az elektromos telepítést.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Áttekintés



- 1) Kezelőpanel
- 2) Funkciógomb
- 3) Hőmérséklet gomb
- 4) Főzés befejezése Időzítő/óra gomb
- 5) Hőmérséklet °C jelző / szimbólum / figyelmeztető lámpa
- 6) F-kapcsoló jelző / szimbólum / figyelmeztető lámpa
- 7) Lámpák
- 8) Melegítőelem
- 9) Ventilátor
- 10) Állványpozíciók
- 11) Polctartó (eltávolítható)

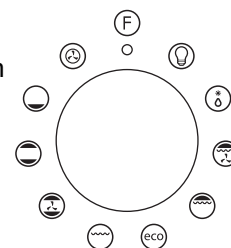
i Választók












A választók visszahúzható gombok.

- Nyomja meg őket, hogy kihúzza és visszahelyezze őket.
- Megjegyzés: A sütő működése közben tanácsos kint tartani a gombot.

i Funkcióválasztó

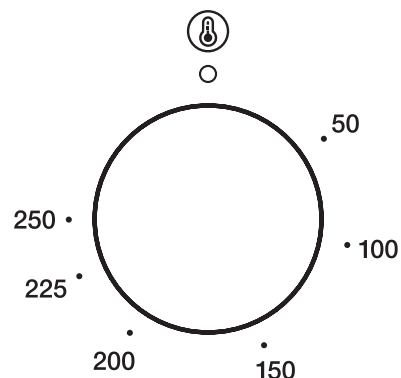
- A funkcióválasztóval beállíthatja a fűtés típusát, „F” kapcsoló jelző szimbólum figyelmeztető lámpa és a sütő belsejében lévő lámpák kigyulladnak.
- Megjegyzés: ECO üzemmódban a sütő világítása kialszik; a bekapcsoláshoz állítsa a választót a konvekcióra ventilátor funkcióval, majd fordítsa vissza a választót az ECO funkcióra az alacsony energiájú főzés folytatáshoz.




Sütő funkció	Alkalmazás
 Ki:	A készülék ki van kapcsolva.
 Sütőlámpa:	A lámpa bekapcsolásához főzési funkció nélkül.
 Kiolvasztás:	Pl. hús, baromfi, kenyér és desszertek felengedéséhez. A ventilátor keringeti a meleg levegőt az étel körül
 Dupla grillezés ventilátorral:	A belső melegítőelem és a sütő tetején lévő külső melegítőelem ventilátorral működik. Nagy mennyiségű hús grillezésére alkalmas.
 Dupla grillezés:	A belső melegítőelem és a sütő tetején lévő külső melegítőelem működik. Alkalmas nagy mennyiség grillezéséhez.
 Grill-kicsi:	Ez a sütési módszer normál grillezés, amely csak a felső melegítőelem belső részét használja, amely lefelé irányítja a hőt az ételbe.
 Konvekció ventilátorral:	Gyors és egyenletes főzés a felső és az alsó melegítőelem és a ventilátor segítségével. Ideális torták és sütemények sütéséhez és pörköléshez.
 Konvekció:	Sütéshez és pörköléséhez csak egy állványpozícióban A hő egyenletesen oszlik el a fentről lefelé.
 Alsó melegítő:	Ropogós aljú sütemények sütéséhez és ételek tartósításához. A hő alulról oszlik el.
 3D konvekció:	Édességekhez és kekszekhez 1. és 2. szinten. A sütőkamrában a ventilátor elosztja a kör alakú melegítőelem által a sütő hátsó falán termelt hőt.
 ECO funkció:	Ez megegyezik a ventilátoros funkcióval rendelkező konvekcióval, de lehetővé teszi a sütést anélkül, hogy a sütő lámpáját használnák, ami energiamegtakarítást eredményez

Hőmérséklet-választó

- A hőmérséklet a hőmérséklet-választóval állítható be.
- Nulla pozíció A sütő nem melegszik fel
- 50–250 °C hőmérsékleti tartomány (hőmérséklet a sütőkamrában °C)
- A sütő működése közben a °C jelző szimbólummal ellátott figyelmeztető lámpa kigyullad; a fűtési szünetek alatt kialszik.



A sütés befejezésének időzítője


A sütő bekapcsolása után a „0:00” és az óra ikon  villogni kezd a képernyőn, a kilépéshez nyomja meg bármelyik gombot.

Gombfunkciók -




- | | |
|---------|--|
| 1. gomb | Riasztás, Időtartam
Időtartam, Befejezési Idő |
| 2. gomb | Mínusz |
| 3. gomb | Plusz |
| 4. gomb | Zár |




Riasztás beállítása

- Nyomja meg  a gombot, és a riasztás ikon villogni kezd, ami azt jelenti, hogy a riasztási funkciót választották „0:00” jelenik meg. Nyomja meg a „↑” és „↓” gombot a riasztási idő beállításához. Az idő a „0:01 ~ 23:59” között állítható. Nyomja meg egyszer a plusz vagy mínusz 1 gombot, és tartsa lenyomva 3 másodpercig a gyors beállításhoz. Miután 5 másodpercet várt a beállítás megerősítésére, megjelenik a riasztás ikon, és a riasztás ideje megjelenik a képernyőn. Ezután látni fogja a visszaszámlálást a képernyőn. Amikor a visszaszámlálás befejeződött, a „0:00” jelenik meg a képernyőn, és 5 másodpercenként 4-szer kezd zúgni. Nyomja meg bármelyik gombot a leállításhoz.
- Ha 2 percig nem működik, a zúgás leáll. A riasztási funkció csak figyelmeztető célokat szolgál, a felhasználó feladata kikapcsolni a sütőt.


Időtartam beállítása

- Nyomja meg  a gombot, válassza az „időtartam”  funkciót, és az ikon villogni kezd, és a „0:00” jelenik meg. Nyomja meg a „↑” gombot és a «-» gombot az időtartam beállításához, a beállítási tartomány „0:01-23:59” között van. Miután 5 másodpercet Miután 5 másodpercet a beállítás megerősítéséhez, az időtartam beállítása megtörténik, de a képernyőn látható idő visszatér a napszakhoz. Az időtartam belsőleg számol vissza, és a visszaszámlálás befejezésekor az áramellátás közvetlenül kikapcsol, és figyelme felhívása érdekében az „Időtartam” ikon villog. Továbbá a „0:00” jelenik meg a képernyőn, és 5 másodpercenként 2-szer zúgni kezd. Nyomja meg bármelyik gombot a leállításhoz.
- A sütési időtartam alatt a megnyomásával  ellenőrizheti és módosíthatja a sütési időtartamot.
- Ha 2 percig nincs művelet a visszaszámlálás leállítása után, a zúgás leáll.
- Ha a befejezési idő előtti időtartamot állítja be, akkor a befejezési idő csak növelhető, nem csökkenthető. (A maximálisan hozzáadott idő 23h 59m után lehet. Ha a befejezési idő hosszabb, mint az időtartam + az aktuális idő, a befejezési idő csökkenthető a „↓” megnyomásával. Csökken, amíg a befejezési idő meg nem egyezik az időtartam és az aktuális idő + 1 perc értékkel). Ha a befejezési idő hosszabb, mint az időtartam + az aktuális idő, akkor az áramellátás kikapcsol, a befejezési idő ikon megjelenik. Ha a befejezési idő megegyezik az időtartam és az aktuális idő értékével, akkor az áramellátás újra bekapcsol, a befejezési idő ikon kikapcsol.

Idő funkció

- Nyomja meg  az idő funkció kiválasztásához. Az idő ikon villogni fog, nyomja meg a „↑” és a „↓” gombot az idő beállításához. A tartomány 24 óra. Nyomja meg egyszer a plusz vagy mínusz 1 gombot, tartsa lenyomva 3 másodpercig a gyors beállításhoz. 5 másodpercig nem működik, a napszak megjelenik, az idő ikon kikapcsol.
- Ha az időbeállítás megváltozik a riasztás, időtartam és befejezési idő beállítása után, akkor a riasztás nem változik, és az időtartam és a befejezési idő visszaáll.

Zár funkció

A zár gomb 3 másodperces megnyomásakor a zár funkció aktiválódik, és megjelenik a zár ikon . Nyomja meg ismét 3 másodpercig a zár gombot, és ez feloldódik. Az ikon kikapcsol. Zár módban, ha bármelyik gombot megnyomja, zúgni kezd, míg a zár ikon 3 másodpercig villog.

Egyéb értesítés

- A riasztás, időtartam és befejezési idő beállításakor a riasztási idő jelenik meg a befejezési idő ikonok mellett. riasztással, időtartammal
- A riasztás, az időtartam és a befejezési idő beállítása után az 1-es gomb megnyomásával ellenőrizheti és megváltoztathatja a riasztási időt, az időtartamot, a befejezési időt és a napi időt.
- Ha az időtartam és a riasztási idő egyidejűleg van beállítva, és ha az időtartam a riasztási idő után fejeződik be akkor az csak a riasztási idő után zúg, amikor a riasztási idő véget ér. Ha az időtartam a riasztási idő előtt fejeződik be, akkor is csak akkor riaszt, amikor a riasztási idő lejár.

i Sütőkamra

- A sütőkamrában található a sütőlámpák, amelyek a sütő működése közben világítanak. A funkcióválasztó erre a szimbólumra fordításával felkapcsolhatja a lámpát, ha a sütő is ki van kapcsolva.
- Megjegyzés: ECO üzemmódban a sütő világítása kialszik; a bekapcsoláshoz kapcsolja 3D Konvekció funkcióra, majd kapcsolja vissza a választót az ECO funkcióra az alacsony energiájú főzés folytatáshoz.
- A hűtőventilátor szükség esetén be- és kikapcsol.
- Forró levegő távozik a sütő ajtaja felett elhelyezett speciális nyílásokon keresztül

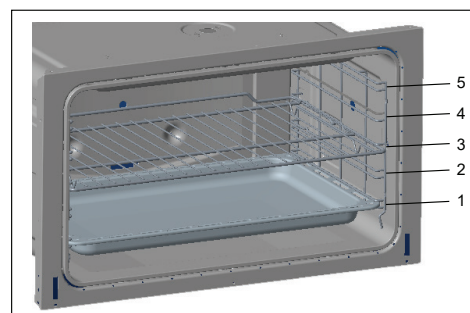
! VIGYÁZAT!

- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat, különben a sütő túlmelegedik.



i Tartozékok

- A tartozék 5 különböző szinten helyezhető be a sütőbe.
- A drótállvány biztonságos működésének biztosítása érdekében elengedhetetlen a drótállvány megfelelő elhelyezése az oldalsínek között. Csak a drótállvány és a tepsi használható az első és az ötödik réteg között.
- A drótállványt a helyes irányban kell használni, ez biztosítja, hogy a drótállvány és a tepsi eltávolítása során meleg étel nem csúszik ki.
- A sütési útmutató táblázat ideális helyzetet biztosít minden használathoz.



DRÓTÁLLVÁNY:

- Tepsik, tortaformák és egyéb edények támaszaként szolgál például Grill és Ventilátoros Grill funkcióval történő sütéskor használt csepegtetőedényekhez, hús vagy hal grillezéséhez vagy kenyérpíráshoz, stb.



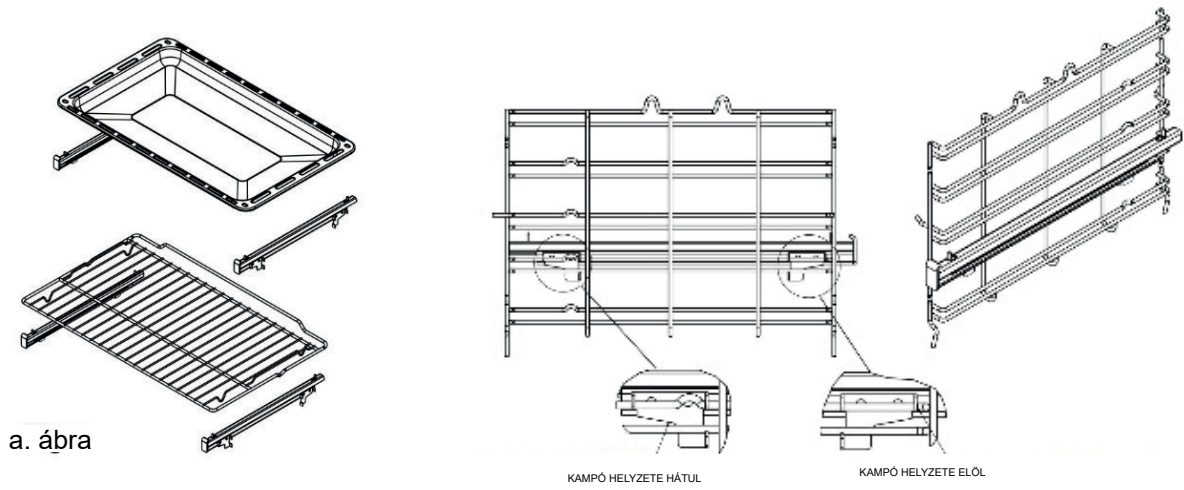
CSEPEGTETŐEDÉNY:

- Általában grillezett ételek levének összegyűjtésére vagy ételek sütésére használják; ha sütéskor nem használják, a csepegtető edényt ki kell venni a sütőből.



TELESZKÓPOS SÍNEK (opcionális: csak egyes modelleknél)

- A sütő teleszkópos sínekkel van felszerelve a drótállvány vagy a csepegtetőedény elhelyezéséhez (a ábra)
- Megváltoztathatja a sín helyzetét és áthelyezheti a polctartók bármely szintjére a főzendő étel típusának megfelelően (b ábra)



⚠ **VIGYÁZAT!**

- Öntsön egy kis vizet a csepegtetőedénybe, és tegye az első szintre a zsírok összegyűjtése érdekében.

FELKÉSZÜLÉS AZ ELSŐ HASZNÁLATRA

⚠ **VIGYÁZAT!**

- Lásd a biztonságról szóló fejezeteket.

i Első tisztítás

- Vegye ki a tartozékokat és a kivehető polctartókat a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket. Helyezze a tartozékokat és a kivehető polctartókat kiinduló helyzetükbe

i Első bekapcsolás

- Vegye ki a tartozékokat és a kivehető polctartókat a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket. Helyezze a tartozékokat és a kivehető polctartókat kiinduló helyzetükbe

- A zsírmaradványok elégetéséhez melegítse fel az üres készüléket.
 1. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
 2. Hagyja működni a készüléket egy órán át.
 3. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
 4. Hagyja működni a készüléket 15 percig.
 5. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
 6. Hagyja működni a készüléket 15 percig.
 7. A kiegészítők a szokásosnál melegebbek lehetnek.
 8. A sütő kellemetlen szagot és füstöt okozhat.
 9. Ez nem meghibásodás.
 10. Győződjön meg arról, hogy a helyiségben megfelelő a légáramlás.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

VIGYÁZAT!

- Lásd a biztonságról szóló fejezeteket.

5.1 Megjegyzések a tisztításról

- Tisztítsa meg a készülék elejét egy puha, meleg szappanos vízzel megnedvesített ronggyal.
- A fémfelületek tisztításához használjon szokásos mosószert.
- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belsejét. A zsír vagy más ételmaradék tüzet okozhat. A tepsi esetében nagyobb a kockázat.
- Távolítsa el a makacs szennyeződések speciális sütőtisztító-szerekkel.
- Minden használat után tisztítsa meg a tartozékokat, és hagyja őket alaposan megszáradni. Használjon meleg, szappanos vízzel megnedvesített puha rongyot.
- Ne tisztítsa a tapadásmentes tartozékokat erős mosószerekkel, éles tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ez károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.
- Minden felület elszíneződhet vagy megváltozhat, ha nem megfelelő termékeket használ. Különösen a sütő eleje sérül a tisztítóspray-k és vízkötelenítők használatával. Azonnal távolítsa el a maradék tisztítószer.
- Sérülés veszélye. Az elektromos háztartási készülékekből származó gőz elérheti az feszültség alatt lévő alkatrészeket és rövidzárlatot okozhat. Soha ne használjon gőzkészüléket a sütő tisztításához.
- Égési sérülés veszélye! A melegítőelemeket ki kell kapcsolni. A sütőkamra nem lehet forró.

Tisztításra és karbantartásra nem alkalmas termékek.

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használja a következő tisztítószereket:

- szódát, ammóniát, savakat vagy kloridokat tartalmazó mosószerek,
- vízkötelenítők a sütő elején,
- súrolószerek, például porok, tej vagy súroló paszták,
- oldószert tartalmazó termékek,
- mosószerek rozsdamentes acélhoz,
- mosószerek mosogatógépekhez,
- mosószerek üveghez,
- mosószerek kerámia főzőlapokhoz,
- súroló kefék és szivacsok, például acélgyapot vagy szivacsok, amelyek csiszolóanyag-maradványokat tartalmaznak,
- autómósó szivacsok,
- éles fémkaparók,
- acélgyapot,
- nem javasoljuk a mechanikai termékekkel való rendszeres tisztítást,
- sütő spray
- rozsdamentes acél súrolópárnák

i Megjegyzések a tisztításról

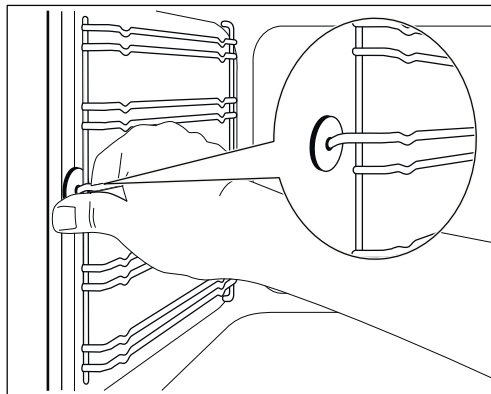
- A sütő ajtaját csak nedves szivaccsal tisztítsa. Törölje meg puha ruhával.
- Ne használjon acélgyapotot, savakat vagy súrolószereket, amelyek károsíthatják a sütő felületét. Tisztítsa meg a sütő kezelőpaneljét, hasonlóan elővigyázatosan.

i Megjegyzések a tisztításról

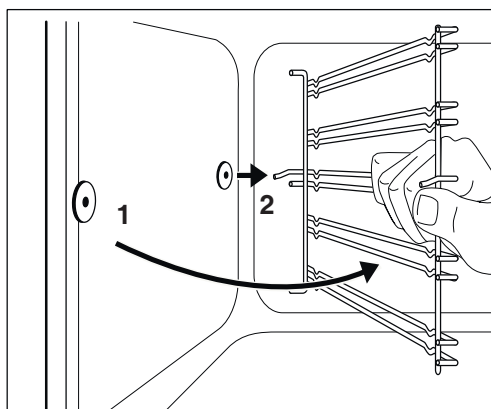
- Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítését. Az ajtó tömítés a sütőtér körül található.
- Az ajtó tömítések tisztán tartásához használjon nem súroló szivacsot meleg vízzel. A tömítéseknek puhának és rugalmasnak kell lenniük.
- Ne használja a készüléket, ha az ajtó tömítése megsérült. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizközponttal.
- Az ajtó tömítés tisztításához kérjük, olvassa el a tisztítással kapcsolatos általános információkat.

i A polctartók eltávolítása

- A sütő tisztításához távolítsa el a polctartókat
1. Először távolítsa el az elszívó sínt az oldalfaltól előre húzva.



2. Húzza ki a polctartó hátulját az oldalfalból, és távolítsa el.



3. Telepítse az állványtartókat a művelet fordított sorrendben történő elvégzésével..

A sütőajtó eltávolítása és tisztítása

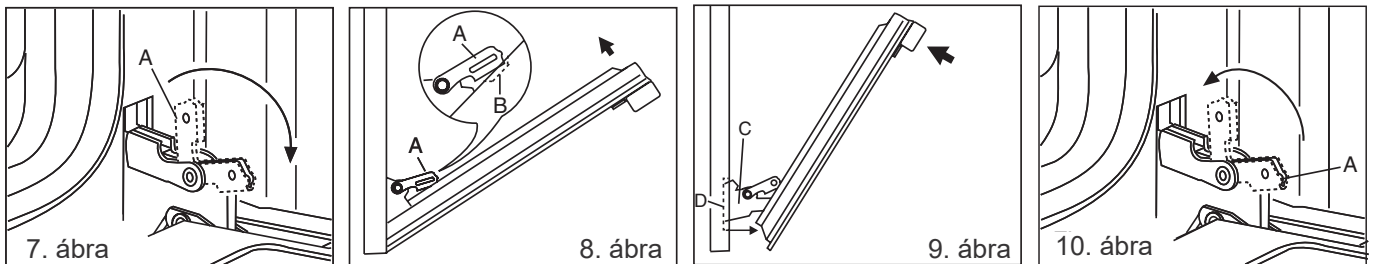
- i** • A sütőajtó három üveggel van ellátva. A tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját és a belső üveglapokat.
- i** • A sütőajtó ismét becsukódhat, ha megpróbálja eltávolítani az üveglapokat, mielőtt levénné a sütőajtót.

⚠ VIGYÁZAT!

- Lásd a biztonságról szóló fejezeteket.

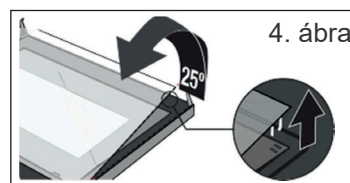
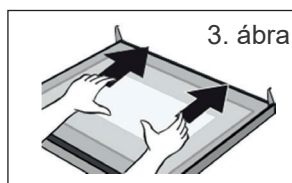
A SÜTŐAJTÓ ELTÁVOLÍTÁSA

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót
2. Helyezze kifelé a zsanérok „A” kampóit (7. ábra)
3. Lassan csukja be az ajtót, hogy elérje az „A” kampókat, ügyelve arra, hogy az ajtó „B” részei be legyenek zárva, ahogy azt a 8. ábra mutatja
4. Mindkét kezével enyhén nyomja befelé az ajtót, és hagyja, hogy a „C” zsanérok leválhassanak a „D” résekről (lásd: 9. ábra), és húzza maga felé az ajtót, amíg le nem válik a sütőről.
5. Tisztítás után helyezze vissza az ajtót megfelelően, végezze el a műveletet fordított sorrendben. Helyezze vissza az „A” kampókat befelé, mielőtt becsukná az ajtót (10. ábra)

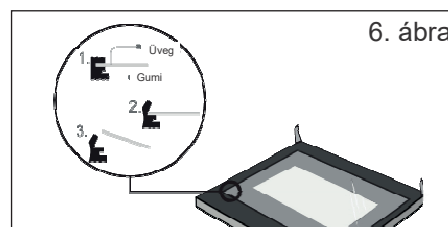
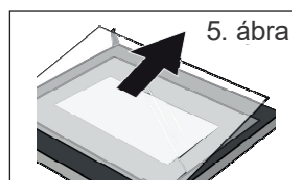


A SÜTŐAJTÓ TISZTÍTÁSA

- Miután kivette a sütő ajtaját a keretből, helyezze egy felületre úgy, hogy a belső üveg (kettős üvegezés) maga felé nézzen (3. ábra)



- Óvatosan távolítsa el a kettős üvegezést úgy, hogy kb. 25 fokkal megemeli (4. ábra), amíg a rögzítő rugók ki nem oldódnak

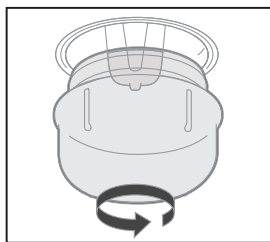


- A tisztítás folytatásához nyomja a dupla üvegezést a nyíl irányába (5. ábra), és húzza ki teljesen. Ezen a ponton eltávolíthatja a sütő ajtajának középső üvegezését (kövesse a 6. ábra eljárását), és folytassa a tisztítást.
- A tisztítás befejezése után helyezze vissza az alkatrészeket a fenti művelet fordított sorrendben történő elvégzésével, hogy a sütőajtó visszatérjen eredeti állapotába.

Az izzó cseréje

⚠ VIGYÁZAT!

- FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés elkerülése érdekében ellenőrizze, hogy a lámpa cseréje előtt kikapcsolta-e a készüléket.
- Viseljen védőkesztyűt az izzó cseréjéhez.
- A cseréhez hajtsa végre a következőket:
 - Húzza ki a tápellátást a hálózati aljzatból, vagy kapcsolja ki a készülék hálózati aljzatának megszakítóját.
 - Csavarja le az üveg lámpabúrát az óramutató járásával ellentétes irányban (vegye figyelembe, hogy merev lehet), és cserélje ki az izzót ugyanolyan típusúra.
 - Csavarja vissza az üveg lámpabúrát.
- **MEGJEGYZÉS:** Csak 25-40 W / 220 V-240 V, T300 °C halogén lámpákat használjon.

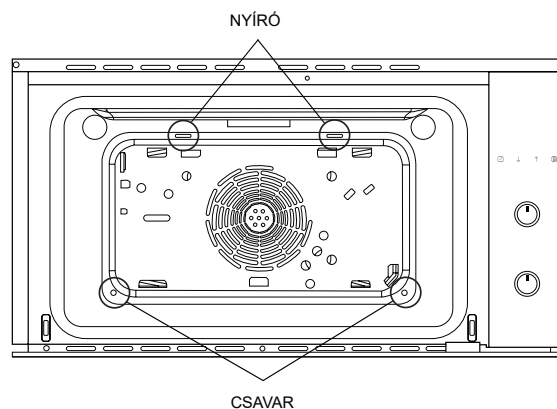


A konvekciós motor szétszerelése.

FIGYELEM: A szervizelés előtt kapcsolja ki a készülék áramellátását. Az áramellátás lecsatlakoztatásának elmulasztása szervizeléskor áramütést vagy tüzet okozhat.

1. lépés: Csavarhúzóval távolítsa el a belső üreg hátulján lévő csavarokat a konvekciós motor burkolatának szétszereléséhez, majd húzza ki a nyírófuratból.

2. lépés: A konvekciós motor burkolatának visszaszereléséhez végezze el a fent leírt műveletet fordítva



HIBAELHÁRÍTÁS

⚠ **VIGYÁZAT!** Lásd a biztonságról szóló fejezeteket.

Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok	Lehetséges megoldás
A sütő nem melegszik fel.	A sütő ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	A sütés vége a „0” helyzetben van.	Helyezze a sütés végét manuálisra
A sütő nem melegszik fel.	Nem választotta ki a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy minden beállítás helyes-e.


TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

i Energiatakarékosság

A készülék olyan funkciókkal rendelkezik, amelyek segítenek energiát megtakarítani a mindennapi főzés során.

Általános tippek

- Győződjön meg arról, hogy a sütő ajtaja megfelelően be van csukva, amikor a készülék működik, és főzés közben a lehető legjobban csukja be.
- Használjon fémtányérokat az energiahatékonyság javításához.
- Ha lehetséges, tegye az ételt a sütőbe anélkül, hogy felmelegítené.
- Ha 30 percnél hosszabb ideig főz, csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimumra 3–10 percre, a főzési idő függvényében. A sütés a sütőben fennmaradó hő miatt folytatódik.
- Használja a fennmaradó hőt más ételek melegítésére.
- Sütés ventilátorral
- Ha lehetséges, az energiatakarékosság érdekében használja a ventilátoros főzési funkciókat.
- Az étel melegen tartása
- Ha a fennmaradó hőt fel akarja használni egy edény forrón tartására, válassza a lehető legalacsonyabb hőmérsékleti beállítást.

A termék megfelelő ártalmatlanítása	
	<p>A terméken vagy csomagolásán szereplő szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem lehet háztartási hulladékként kezelni. Ehelyett az elektromos és elektronikus berendezések újrafeldolgozásához a megfelelő hulladékgyűjtő helyre kell vinni. A termék megfelelő ártalmatlanításának biztosításával segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket, amelyeket máskülönben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhat. A termék újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi tanácshoz, a háztartási hulladék ártalmatlanítási szolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.</p>

TELEPÍTÉS

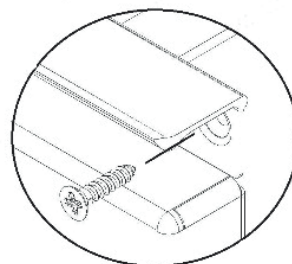
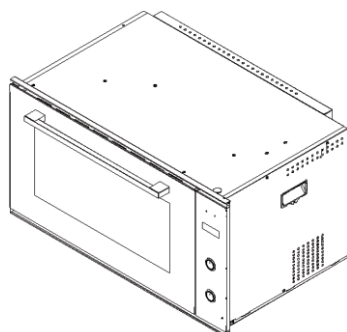
Fontos: a telepítést a szabványoknak és a hatályos előírásoknak megfelelően kell végrehajtani. Csak szakképzett személyzet végezheti.

i A SZEKRENY JELLEMZŐ TULAJDONSÁGAI

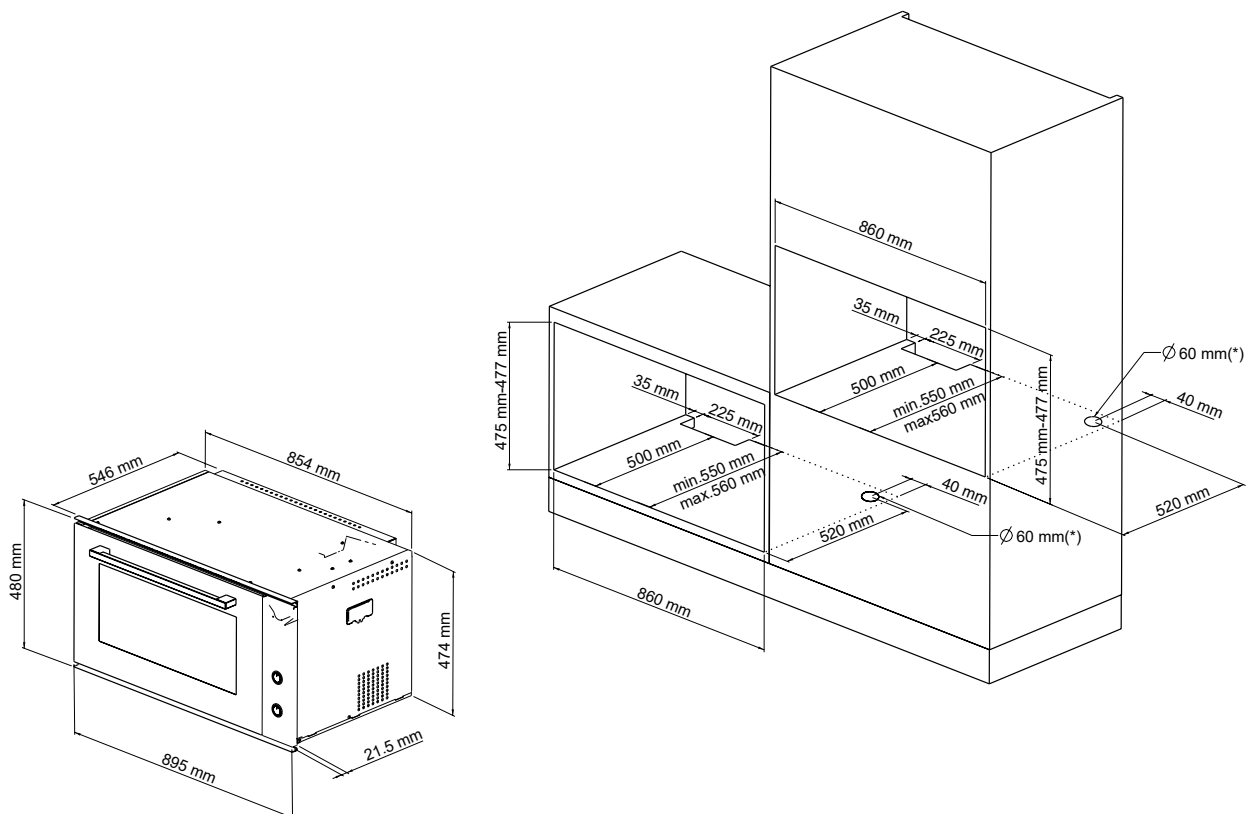
- Sülyesztett szekrényeknél az alkatrészeket (műanyag vagy furnér) hőálló ragasztókkal (legalább 100 °C-al) kell összetartani; a nem megfelelő anyagok és ragasztók használata hajláshoz és a ragasztó elengedéséhez vezethet.
- A szekrénynek lehetővé kell tennie az elektromos vezeték szabad átjárását, és elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy elviselje a készülék súlyát.
- A sütőt biztonságos módon kell beépíteni a tervezett helyre, be lehet helyezni egy oszlopszekrénybe vagy egy moduláris szekrény teteje alá, miközben továbbra is megfelelő szellőzést biztosít.

i ÖSSZESZERELÉSI UTASÍTÁS

- 1) Helyezze a készüléket a rekeszbe
- 2) Rögzítse a testet a szekrényhez a mellékelt 2 csavarral, a felső profil furatai segítségével (jobb és bal).



i A TERMÉK ÉS A SZEKRÉNY ÁLTALÁNOS MÉRETEI

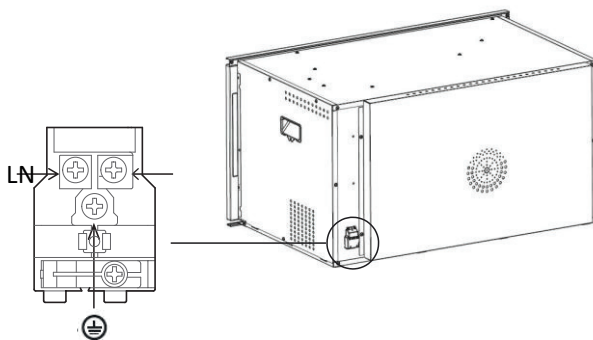


(*) A 60 mm-es átmérőjű lyukon keresztül kell átvezetni a sütő elektromos kábelét.

i CSATLAKOZÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

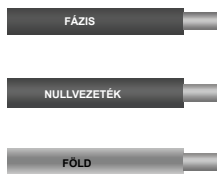
- A sütő hárompólusú tápkábelrel van ellátva, szabad csatlakozókkal.
- Ha a sütő folyamatosan az elektromos hálózathoz van csatlakoztatva, akkor telepítsen egy olyan eszközt, amely biztosítja a hálózatról való leválasztást, olyan érintkezőnyitási távolsággal (legalább 3 mm), amely lehetővé teszi a teljes leválasztást a III. túlfeszültség kategória feltételei között. Ellenőrizze a következőket:
 - a) A csatlakozó és aljzat 16°-os áramra alkalmas
 - b) Mindkettő könnyen elérhető és elhelyezhető úgy, hogy egyetlen áramforráshoz se lehet hozzáférni csatlakoztatás vagy áramtalanítás közben
 - c) A csatlakozót nehézségek nélkül be lehet helyezni
 - d) A csatlakozó behelyezése után a sütő nem rajta nyugszik, amikor be van szerelve a szekrénybe
 - e) A két készülék csatlakozói nem ugyanarra a csatlakozóra vannak csatlakoztatva
 - f) A tápkábel cseréjéhez használjon 3 x 1,5 mm-es specifikációt 2 típus H05VV-F vagy H05RR-F
 - g) Alapvető fontosságú, hogy a szabad csatlakozók kapcsolási polaritását tiszteletben tartsuk (Barna = Fázis; Kék = Nullvezeték; Sárga-Zöld = Föld).

Megjegyzés: Győződjön meg arról, hogy a háztartási áramellátás (feszültség, maximális teljesítmény és áramerősség) kompatibilis az új sütővel.



FÖLDELÉS

- A rendszernek földelővezetékekkel kell rendelkeznie, amelyet a védőhüvely sárga-zöld színe különböztet meg.
- Minden elektromos háztartási készüléket földelni kell.
- Ez a vezeték viszont egy földlemezhez csatlakozik (amelyet a földbe mélyen bedugott fémoszlopok alkotnak), amelynek feladata a véletlenül a felhasználó készülékének felületén esetlegesen jelen lévő



FÖLD



Névleges teljesítmény 2,8 kW 12,70 A		230 V ~
Tápkábel: 3 x 1,5 mm² típus H05VV-F vagy H05RR-F		
Komponens	Sütő	Névleges teljesítmény
sütőlámpa: 50 Watt	Alsó melegítőelem	1,50 kiloWatt
rotisserie motor: 4 Watt	Turbo melegítőelem	2,50 kiloWatt
sütőventilátor: 33 Watt	Felső melegítőelem	0,90 kiloWatt
hűtőventilátor: 23 Watt	Grill melegítőelem	1,80 kiloWatt
sütő időzítő: --		

i FONTOS INFORMÁCIÓK A JÓTÁLLÁSSAL KAPCSOLATBAN

- Minden elektromos háztartási készülékre teljes jótállás vonatkozik a kézikönyvben foglaltak szerint. A jótállás a hatályos nemzeti jogszabályok által előírt időtartamra szól. Nincsen kiszállási díj.
- További információk a mellékelt jótállási feltételekben találhatóak.

i Irányok az ellenőrző szervekhez a DIN 44547 és EN 60350 szabványoknak megfelelően

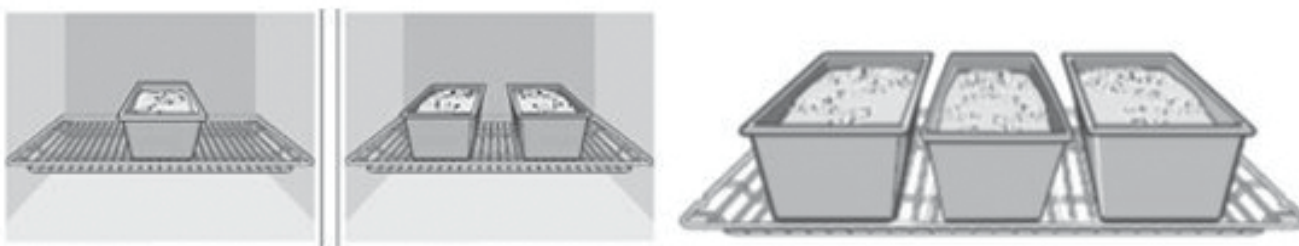
Sütés

A DIN 44547 és EN 60350 szabványoknak megfelelően



















































Ételek	Tartozékok	előmelegítés (perc)	Állvány	Funkció pozíció alulról	Hőmérséklet (°C)	Idő perc
Kecsze*	Tepsi + sütőpapír	25	2	☺	150-160	30-35
Kis sütemények*	Tepsi	8	3	☺	165-175	30-35
Piskóta vízzel*	Tortaforma az állványon.	8	3	☺	165-175	37-42
Kelt sütemények*	Tepsi	8	3	☺	165-175	35-40
Almásbite*	Fém tortaforma tepsi Ø 20 cm közvetlenül	14	2	☹	180-190	50-70

* Sütő előmelegítése max

Több sütés előkészítése esetén helyezzen be a sütőtérbe, két / három tepsit egymás mellé.



Sütési útmutató táblázat

Ételek	Tömeg (kg)	Tartozékok	előmelegítés (perc)	Állvány pozíció alulról	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő perc
Sajttorta	1,5 – 4 Kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	2	 	160	50-70
Marhasült	1 – 4 Kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	25	2		250	25-30
Vagdalt	1 – 4 Kg	Sütőpapír sütőtálcán	20	3	 	200	45-50
Lasagne	1 – 3 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3		200	45 - 60
Sült tészta	1 – 3 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3		200	45 - 60
Borjúsült	1-3 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3	 	190 - 200	75 - 85
Sertéskaraj	1-3 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3		190	85
Sertéslapocka	1-3 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3	 	180 - 190	120 - 130
Sült nyúl	1-3 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3		180 - 190	90 - 100
Pulykafelhát	2-4 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3		170 - 180	150
Sertésnyak	2-4 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3	 	170	160 - 170
Sült csirke vagy sült gyöngytyúk	1-2,5 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3	 	200	65 - 70
Grillcsirke	1,2 kg	Grill rotisserie	-	-		250	40 - 50
6 - 9 Piritós	-	drótrács	10	4		250	06-megforgatni-03
Szivárványos piztráng	0,8-1,6 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3	 	170	60
Pizza	1,4 kg	sütőtálca	15	2		225	20 - 30
Kenyér ***	0,8 – 1 kg	sütőpapír sütőtálcán	20	3		200 - 210	30 - 40
Lapos kenyér	0,5 – 1 kg	sütőpapír sütőtálcán	20	3		215 - 225	15 - 25
Ciambella torta	0,8 kg/ 1,6 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3		180	40 - 45
Lekváros sütemény	0,8-1,6 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3	 	160	30 - 35
Omlós tészta	0,8 kg/ 1,6 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3	 	160 - 170	40 - 60
Krémes	0,8 kg	sütőpapír sütőtálcán	15	3	 	150 - 160	40 - 50
Angyaltorta	0,8-1,6 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	10	3	 	160	35 - 40
Rizssütemény	1-2 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3		160	40 - 50
8 -10 Briós	0,8-1 kg	sütőpapír sütőtálcán	15	3		170	25 - 30
16 Briós	1,6 kg	sütőpapír sütőtálcán	15	2 - 4	 	150 - 160	30 - 35
Omlós keksz	1 kg	sütőtálca	8	3		170 - 180	25 - 35
2 fagyasztott pizza	0,65 kg	sütőpapír drótrácsos	10	3		190 - 210	10 - 20
4 fagyasztott pizza	1,3 kg	sütőpapír drótrácsos	10	2 - 4		180 - 200	25 - 30
15 fagyasztott szendvics	0,5 kg	sütőpapír drótrácsos	15	2		170 - 190	5 - 15
30 fagyasztott szendvics	1,1 kg	sütőpapír drótrácsos	15	2 - 4	 	170 - 190	10 - 15
8 fagyasztott briós	0,5 kg	sütőpapír drótrácsos	10	3		150 - 170	25 - 35
16 fagyasztott briós *	1 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	2 - 4		170 - 180	35 - 45
3 fagyasztott erbazzone **	1,8 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	2 - 4		190 - 210	60 - 70
5 fagyasztott rétes	1,2 kg	Edény, fedetlenül a drótállványra	15	3		190 - 210	50 - 60
Fagyasztott sült burgonya	1 Kg	sütőpapír sütőtálcán	20	3	 	160	50-70

* ajánlott az ételt alumínium tálcákba tenni majd a drótrácsra helyezni

** egy adag sütéséhez drótrács + sütőpapír a 2. szinten, 2 vagy több adag sütéséhez drótrács + sütőpapír a 4. szinten

*** kenyérsütés során ajánlatos egy kevés vizet tartalmazó edényt a sütőbe tenni

These instructions are for your safety. Please read the following instructions carefully before proceeding with the installation and use of this appliance. Keep the instruction manuals for future reference.

Warning: All installation work must be carried out by a suitably qualified person, strictly following local building regulations and these instructions.

To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this oven is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. After unpacking the oven please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services or Check the package and make sure you have all of the parts listed and decide upon the appropriate location for your product. If this product contains glass please take care with fitting or handing to prevent personal injury or damage to the product. The specification plate shown on this appliance displays all the necessary identification information for ordering replacement parts. If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, please ensure that you pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

SAFETY

All installation work must be carried out by a suitably qualified person, strictly following local building regulations and these instructions.

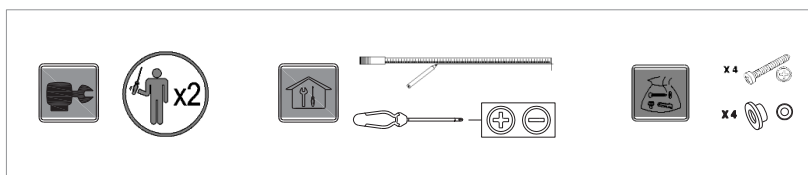
- Warning: Ensure that the appliance is switched off at the fused spur before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Warning: Accessible parts may become hot during use. Children should be kept away.
- Warning: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired. Contact Customer Services for advice.
- During installation do not allow the supply cord to touch the hot parts of the appliance.
- Make sure that the supply cord is not caught under or in the appliance and avoid damage to the supply cord.
- Do not install the appliance outdoors in a damp place or in an area which may be prone to water leaks such as under or near a sink unit. In the event of a water leak allow the machine to dry naturally. Do not use and contact Customer Services for advice.
- Please dispose of the packing material carefully.
- Do not use flammable sprays in close vicinity to the appliance. Warning: 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. Keep the appliance and its supply cord out of the reach of children less than 8 years old.

- If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a danger or injury.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separated remote control system.
- The appliance is for domestic use only and only for cooking food. Do not use this appliance as a source of heat.
- The manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.
- Danger of burns! During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not lean on the door or place any objects on the door of the appliance. This can damage the door hinges.
- The oven must be installed in accordance with installation instructions and all dimensions must be followed.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact your retailer if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Always turn the appliance off before disconnecting it from the power supply.
- Disconnect the oven from the power supply when not in use and before cleaning.
- Warning: This appliance is supplied with a three core supply cord and must be connected direct to the mains electricity supply via a omnipolar or double pole switch having a 3mm minimum contact gap on each connector.
- The fused spur should be installed in an easily reachable place so that in case of emergency the appliance can be disconnected from power immediately.
- The fixed wiring must be protected against heat surfaces.
- Do not hang any objects on the handle of the oven door.
- Caution: Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil or other objects. There is a risk of fire and damage to the enamel in the oven!
- Do not allow aluminium foil, plastic, paper or fabric contact with heating elements. Never leave the appliance unattended during use, especially when cooking with flammable substances (e.g. hot oil, fat, etc.).
- Do not store or never use harsh chemicals, sprays, flammable or nonfood in or near the oven.
- This oven is designed specifically for heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the unit and may cause injury.

- Should any food inside the oven catch fire, keep the door closed. Switch the oven off and disconnect the power supply. Always exercise caution when opening the door.
- Move to the side, and open the door slowly to vent the hot air and/or steam. Make sure your face is away from the opening and make sure there are no children or pets near the oven.
- Only use utensils that are suitable for use in this type of oven.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- 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.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



INSTALLATION



All installation must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.

Direct Connection

This appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram. The cable must not be bent or compressed.

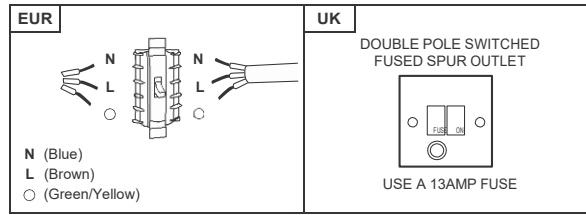
Regularly check the power cord for damage. If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Warning: This is a Class I appliance and MUST be earthed.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as follows:

- Brown = L or Live
- Blue = N or Neutral
- Green and Yellow = E or Earth

The fuse must be rated at 13 amps.



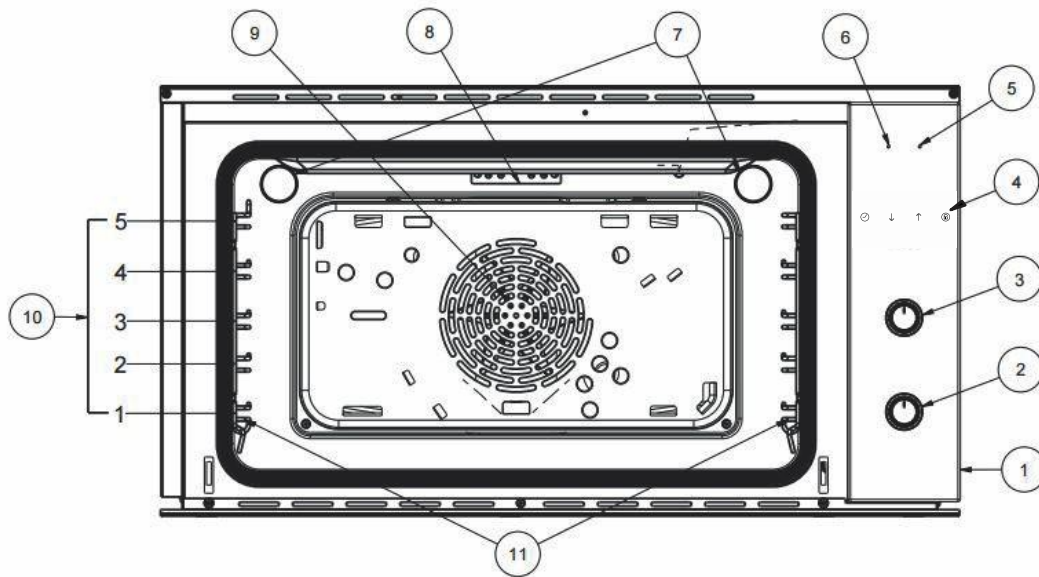
To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services.

The manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect

or improper installation of the appliance. Any permanent electrical installation must comply with the latest wiring regulations applicable to your country and for your own safety a qualified electrician or contractor should undertake the electrical installation.

SAFETY INSTRUCTIONS

Overview



- 1) Control Panel
- 2) Functions Knob
- 3) Temperature Knob
- 4) End-of-Cooking Timer/clock Button
- 5) Temperature °C indicator / symbol / warning light
- 6) F switch indicator / symbol / warning light
- 7) Lamps
- 8) Heating element
- 9) Fan
- 10) Rack Positions
- 11) Shelf support (removable)

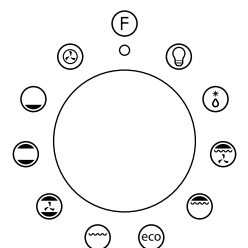
i Selectors

The selectors are retractable knobs.

- Press them to extract them and reinsert them.
- N.B. It is advisable to keep the knob out while the Oven is working.

i Functions Selector

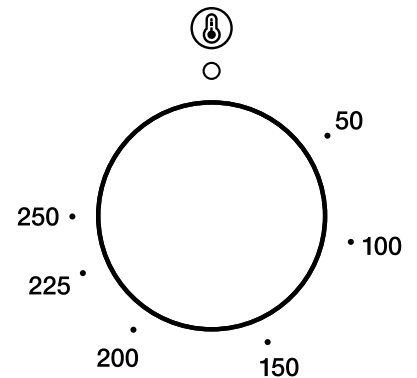
- With the functions selector you can set the type of heating, the "F" switch indicator symbol warning light and the lamps inside the oven light up.
- N.B. In ECO mode the oven lights are off; to switch them on, set the selector to the convection with fan function, then turn the selector back onto the ECO function to continue low-energy cooking.



Oven function	Application
Off:	The appliance is switched off.
Oven Lamp:	To switch on the lamp without a cooking function.
Defrost:	To thaw eg. meat, poultry, bread and desserts. The fan causes the warm air to wrap around the food
Double grilling with fan:	The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.
Double grilling:	The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling large quantities.
Grill-small:	This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element. which directs heat down wards onto the food.
Convection with fan:	Quick and uniform cooking with the aid of the top and bottom Heating Element and the fan. Ideal for baking flans and sweets and for roasting.
Convection:	For baking and roasting food on one rack position only The heat gets distributed evenly from the top and bottom.
Bottom heater:	For baking cakes with a crispy bottom and for preserving foods. The heat is distributed from the bottom.
3D Convection:	For sweets and biscuits on 1 and 2 levels. Inside the cooking chamber, the fan distributes the heat generated by the circular heating element on the rear wall of the oven.
ECO function:	It is equivalent to the convection with fan function but allows cooking without using the oven lamps allowing energy savings

i Temperature Selector

- The temperature selector is used to set the temperature.
- Position zero The oven does not heat up
- 50–250°C Temperature range (Temperature in the cooking chamber °C)
- The warning light with the °C indicator symbol lights up when the oven is in operation; it goes out instead during the pauses in heating.

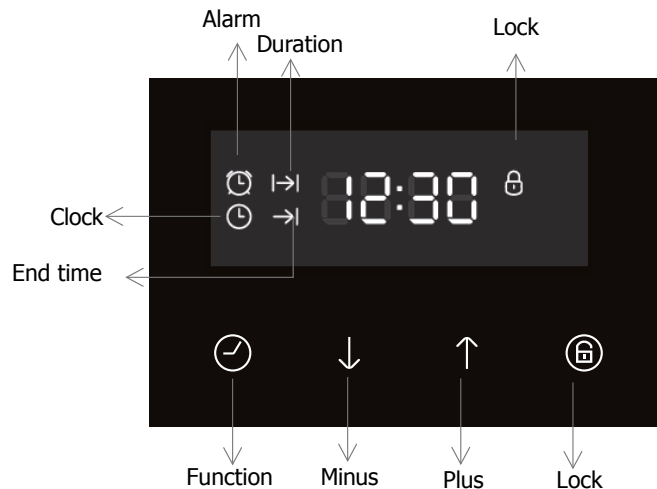


i End-of-Cooking Timer Selector


After powering on this oven, '0:00' and the clock icon will flash on the screen, press any button to quit.

Button Functions -




- Button 1: Clock, Alarm, Duration, Duration, End Time
- Button 2: Minus
- Button 3: Plus
- Button 4: Lock




Set alarm

- Press  and the alarm icon will begin to flash which means the alarm function has been chosen "0:00" will display. Press the "↑" and "↓" button to set alarm time. The time can be adjusted between "0:01~23:59". Press once on plus or minus 1, and hold for 3 seconds for quick-adjust. After waiting for 5 seconds to confirm setting, the alarm icon will be displayed and the alarm time will be shown on the screen. You will then see the time counting down on the screen. When the countdown is finished, "0:00" will be shown on the screen and it will start buzzing 4 times every 5 seconds. Press any button to stop.
- If there is no operation for 2 minutes the buzzing will stop. The alarm function is for warning purposes only, it is up to the user to turn off the oven.


Duration setting

- Press , choose "duration"  function and the icon will begin to flash and "0:00" will display. Press the "↑" and "-" button to set the duration time, adjusting range is between "0:01-23:59". After waiting for 5 seconds to confirm setting, the duration time will be set but the time shown on the screen will be back to the time of day. The duration time will be counting down internally and when finishing the count down, the power will turn off directly and the "Duration" icon will flash to get your attention. Also, "0:00" will be shown on the screen and it will start buzzing 2 times every 5 seconds. Press any button to stop.
- During the cooking duration, by pressing  you can check and change the the cooking duration.
- After the countdown has stopped, if there is no operation for 2 minutes, buzzing will stop.
- If set duration time before end time, end time can only be added, not decreased. (The max time added can be after 23h 59m. When end time is longer than duration time + current time, end time can be decreased by pressing "↓". It will be decreased until end time equals to duration time + current time + 1 minute). If end time is longer than duration time + current time, power will be off, end time icon will display. When end time equals to duration time + current time, power will be on again, end time icon will turn off.

Time function

- Press  to choose the time function. Time icon will flash, press "↑" and "↓" to set time. The range is 24hrs. Press once to plus or minus 1, hold for 3 seconds for quick-adjust. No operation for 5 seconds, the time of day will show, time icon will turn off.
- If the time setting is changed after setting the alarm, duration and end time, the alarm will not be changed and duration and end time will reset.

Lock function

Press lock button  for 3 seconds any time, the lock function will active and lock icon will display. Press lock button for 3 seconds again, it will be unlock. The icon turns off. While in lock mode if any button is pressed it will cause a buzzing, while the lock icon will flash for 3 seconds.

Other notification

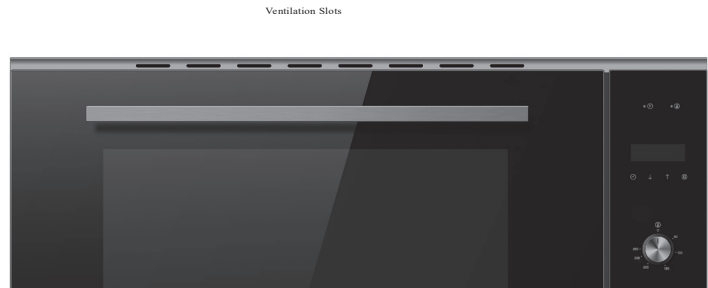
- When setting alarm, duration time and end time, alarm time will display along with alarm, duration, end time icons will display.
- After setting the alarm, duration, and end time, Button 1 can be pressed to check and change alarm time, duration time, end time and day time.
- When the duration time and alarm time are set at the same time, if the duration time is finished after the alarm time, it will only be buzzing for the alarm time when the alarm time ends. If the duration time is finished before the alarm time, it will also only be buzzing for the alarm time when the alarm time ends.

i Cooking Chamber

- In the cooking chamber there are the Oven Lamps that are on while the oven is working. By turning the functions selector onto this symbol you can light up the lamp when the oven is switched off too.
- N.B. In ECO mode the oven lights are off; to switch them on, set the selector to the 3D Convection function, then turn the selector back onto the ECO function to continue low-energy cooking.
- A cooling fan switches on and off when needed.
- Hot air escapes through the special slots located above the oven door

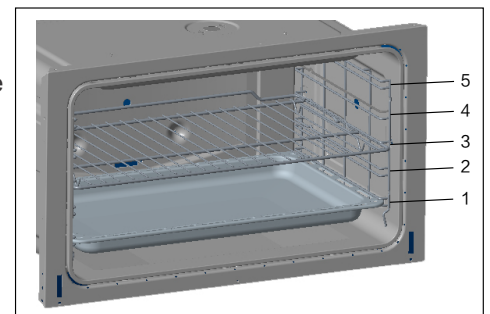
! CAUTION!

- Do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.



i Accessories

- The accessory can be inserted in the oven at 5 different levels.
- To ensure the wire rack operate safely, correct placement of the wire rack between the side rail is imperative. Wire rack and the pan only can be used between the first and the fifth layers.
- The wire rack should use with the right direction, it will ensure that during careful removal of the wire rack and pan, hot food items should not slide out.
- The cooking guide table gives the ideal position for each use of the oven.



WIRE RACK:

- It is used as a support for your baking pans, pastry tins, and all the different containers starting from the dripping pans provided or for cooking mainly with the Grill and Fan Grill functions to grill meat and fish, toast bread, etc.



DRIPPING PAN:

- It is normally used to collect the juices of grilled foods or for cooking foods directly; if not used when cooking, the dripping pan must be taken out of the oven.



TELESCOPIC RAILS (optional: only for some models)

- The oven is equipped with telescopic rails for positioning either the wire Rack or the dripping pan (Fig. a)
- You can change the position of the rail and move it onto every level of the shelf support according to the type of food to be cooked (Fig. b)

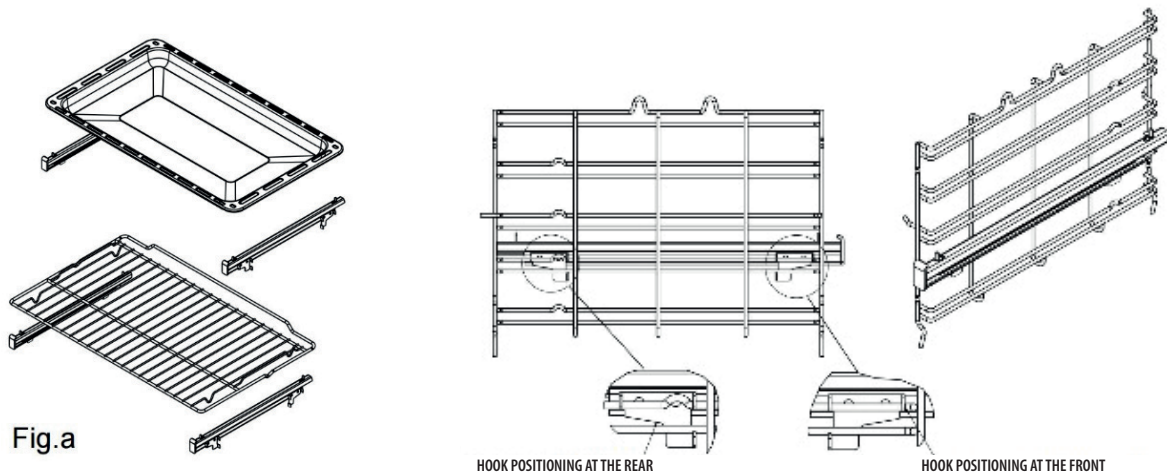


Fig.a

HOOK POSITIONING AT THE REAR

HOOK POSITIONING AT THE FRONT



Fig. b

CAUTION!

- Pour some water into the dripping pan and place it on the first level so as to collect the cooking fats.

PREPARING FOR FIRST USE




CAUTION!

- Refer to the chapters on safety.

Initial cleaning

- Take the accessories and removable shelf supports out of the appliance.
- Clean the appliance before using it for the first time. Place the accessories and removable shelf supports in their initial position

Switching on for the first time

- Take the accessories and removable shelf supports out of the appliance.
- Clean the appliance before using it for the first time. Place the accessories and removable shelf supports in their initial position
- Preheat the appliance with nothing inside it in order to burn off fat residues.
 1. Set the function  and the maximum temperature.
 2. Leave the appliance in operation for one hour.
 3. Set the function  and the maximum temperature.
 4. Leave the appliance in operation for 15 minutes.
 5. Set the function  and the maximum temperature.
 6. Leave the appliance in operation for 15 minutes.
 7. The accessories may get hotter than usual.
 8. The oven can produce an unpleasant odour and smoke.
 9. This is not a malfunction.
 10. Make sure the airflow inside the room is adequate.

CLEANING AND CARE

CAUTION!

- Refer to the chapters on safety.

5.1 Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth moistened with warm soapy water.
- To clean the metal surfaces, use a regular detergent.
- Clean the inside of the appliance after each use. Fat or other food remains can cause a fire. The risk is higher for the baking pan.
- Remove stubborn dirt with special oven detergents.
- After each use, clean the accessories and let them dry thoroughly. Use a soft cloth moistened with warm soapy water.
- Do not clean non-stick accessories with strong detergents, sharp objects or in the dishwasher. This could damage the non-stick coating.
- All surfaces can discolour or alter if you use unsuitable products. In particular the front of the oven gets damaged by cleaning sprays and descalers. Remove residual detergent immediately.
- Danger of injury. Steam from an electric household appliance could reach live parts and cause short-circuiting. Never use a steam appliance to clean the oven.
- Danger of burns! The heating elements must be switched off. The cooking chamber must not be hot.

Products that are not suitable for cleaning and maintenance.

To avoid damaging the surfaces do not use the following cleaning products:

- detergents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- descaling products on the front of the oven,
- abrasive detergents, such as powders, milk or abrasive pastes,
- products containing solvents,
- detergents for stainless steel,
- detergents for dishwashers,
- detergents for glass,
- detergents for ceramic hobs,
- abrasive brushes and sponges such as steel wool or sponges which still contain residues of abrasive detergents,
- dirt erasers,
- sharp metal scrapers,
- steel wool,
- we also do not recommend regular cleaning with mechanical products,
- oven spray
- stainless steel scouring pads

i Notes on cleaning

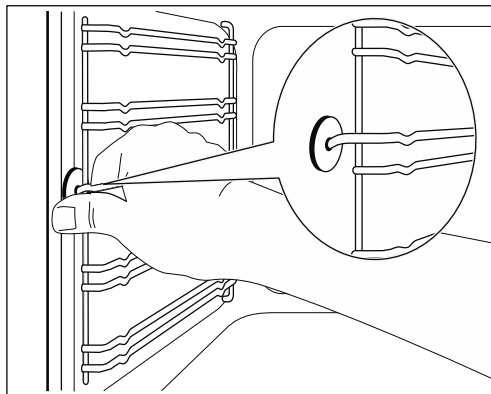
- Clean the oven door only with a moist sponge. Dry it with a soft cloth.
- Do not use steel wool, acids or abrasive products that could damage the surface of the oven. Clean the oven control panel, taking the same precautions.

i Notes on cleaning

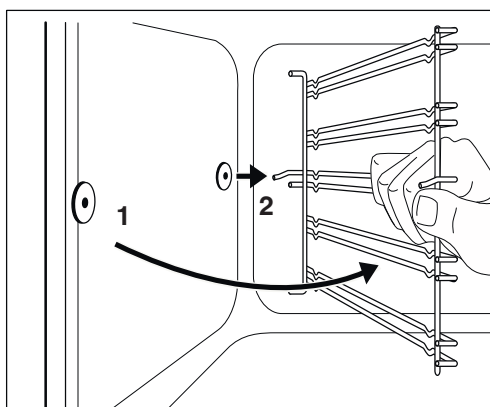
- Regularly check the door seal. The door seal is around the frame of the oven compartment.
- To keep the door seals clean, use a non-abrasive sponge with warm water. The seals must be soft and elastic.
- Do not operate the appliance if the door seal is damaged. Contact an authorized Service Centre.
- To clean the door seal please refer to the general information on cleaning.

i Removing the shelf supports

- To clean the oven, remove the shelf supports
1. First remove the extraction rail from the side wall by pulling it forward.



2. Pull out the back of the shelf support from the side wall and remove it.



3. Install the rack supports by following the procedure described in reverse order.

Removing and Cleaning the oven door

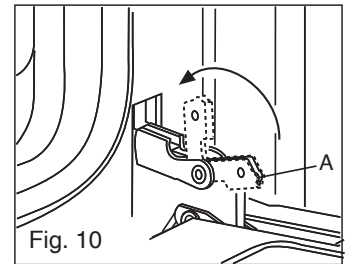
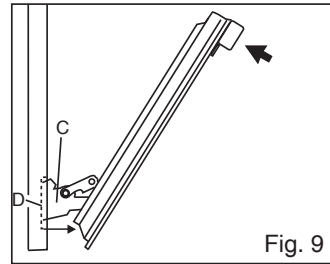
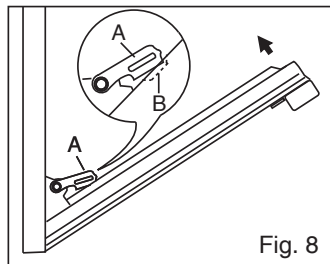
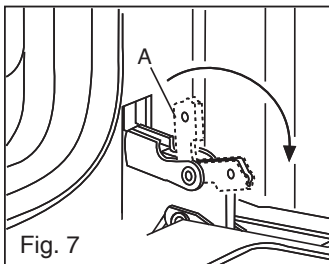
- i** • The oven door is equipped with three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.
- i** • The oven door could close again if you try to remove the glass panels before taking off the oven door.

! CAUTION!

- Refer to the chapters on safety.

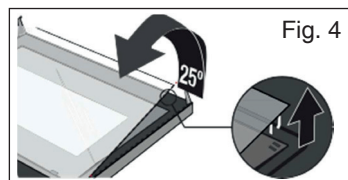
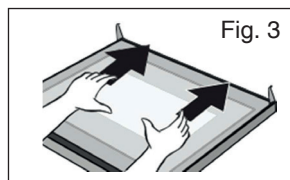
REMOVING THE OVEN DOOR

1. Open the oven door completely
2. Position the hooks "A" of the hinges outwards (Fig.7)
3. Slowly close the door to reach the hooks "A", making sure that they lock in the slots "B" of the door, as shown in Fig.8
4. Using both hands, press lightly inwards on the door, allowing the door hinges "C" to detach from the slots "D" (see Fig.9), and pull the door towards yourself until it has unhooked from the oven.
5. After cleaning, fit the door back on properly by following the procedure in reverse order. Reposition the hooks "A" inwards before closing the door (Fig.10)

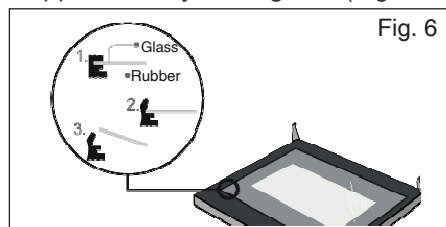
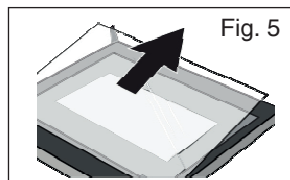


CLEANING THE OVEN DOOR

- After removing the oven door from the framework, place it on a surface with the inner glass (double glazing) facing towards yourself (Figure 3)



- Remove the double glazing carefully by raising it approximately 25 degrees (Figure 4) until the retaining springs unhook

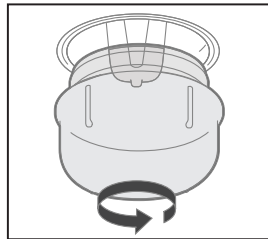


- Push the double glazing in the direction of the arrow (Figure 5) and pull it completely out in order to proceed with cleaning. At this point you can also remove the middle glazing in the oven door (follow the procedure of Figure 6) and proceed with cleaning.
- When cleaning is completed, fit the parts back on by following the reverse procedure to that described above to put the oven door back into its original condition.

Changing the light bulb

CAUTION!

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Wear protective gloves to change the light bulb.
- To make the replacement, proceed as follows:
- Disconnect the power supply from the power socket or switch off the circuit breaker of the unit's power socket.
- Unscrew the glass lamp cover anticlockwise (note that it might be stiff) and change the light bulb with a new one of the same type.
- Screw the glass lamp cover back into place.
- **NOTE:** Use only halogen lamps 25-40 W / 220 V-240 V, T300°C.

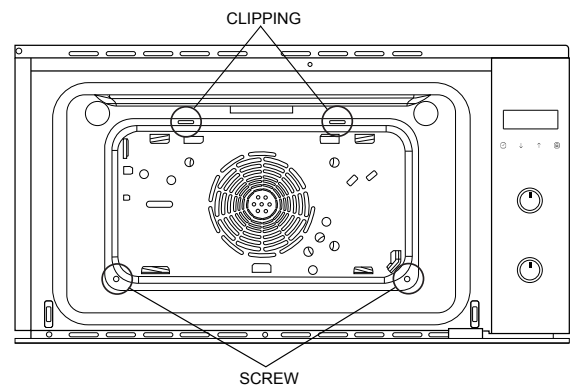


Disassembly of convection motor.


WARNING: Turn off the electrical power supply to the appliance prior to servicing it. Failure to disconnect the power supply during service may result in an electrical shock or fire hazard.

Step 1: Use a screwdriver to remove the screws on the back of the cavity inside to disassemble the convection motor cover, and then pull it out from the clipping hole.

Step 2: To reassemble the convection motor cover, perform the operations described above in reverse



TROUBLESHOOTING

 **CAUTION!** Refer to the chapters on safety.

What to do if...

Problem	Cause Possible	Solution
The oven fails to heat.	The oven is off.	Switch on the oven.
The oven fails to heat.	The end of cooking is on position "0"	Position the End of Cooking on manual
The oven fails to heat.	You have not selected the required settings.	Check that all the settings are correct.


CLEANING AND CARE

i Energy saving

The appliance is equipped with features to help you save energy during everyday cooking.

General tips

- Ensure that the oven door is closed properly when the appliance is in operation and keep it closed as much as possible during cooking.
- Use metal plates to improve energy efficiency.
- If possible, place the food in the oven without heating it.
- When cooking longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to the minimum for 3 - 10 minutes, depending on the cooking time. Cooking will continue due to the residual heat in the oven.
- Use the residual heat to warm up other foods.
- Cooking with fan
- If possible, use the cooking functions that include the fan to save energy.
- Keeping food hot
- If you want to use the residual heat to keep a dish hot, choose the lowest temperature setting possible.

Correct disposal of this product	
	<p>This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.</p>

INSTALLATION

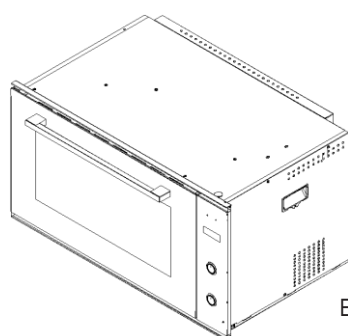
Important: installation must be done in compliance with the standards and in accordance with the regulations in force. It must be performed by skilled personnel only.

i CHARACTERISTIC FEATURES OF THE CABINET

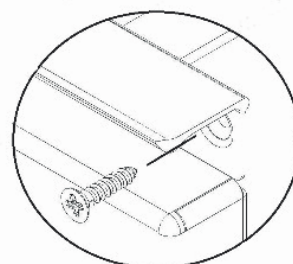
- For flush-mounted cabinets, the components (plastic or veneered wood) must be held together by heat-resistant adhesives (with at least 100°C); unsuitable materials and adhesives can cause buckling and ungluing.
- The cabinet must permit the free passage of the electrical wiring and must be strong enough to bear the weight of the appliance.
- The oven must be mounted in a secure manner in the envisaged recess, it can be inserted into a column cabinet or under the top of a modular cabinet, while still providing adequate ventilation.

i ASSEMBLY INSTRUCTIONS

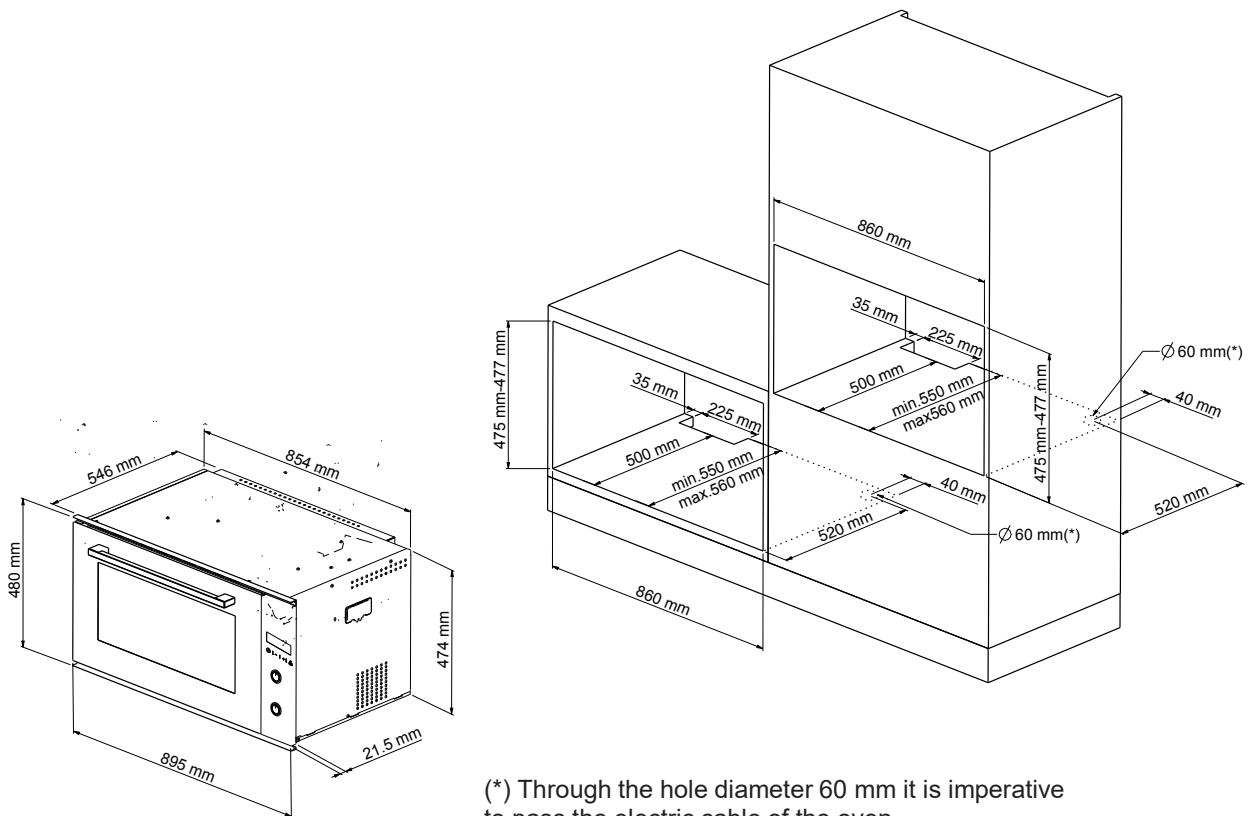
- 1) Insert the appliance into the compartment
- 2) Fix the body to the cabinet with the 2 screws provided using the holes in the upper profile (right and left).



EN-15



i GENERAL DIMENSIONS OF PRODUCT AND CABINET

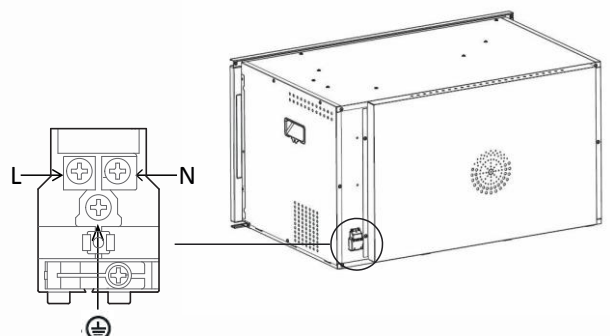


(*) Through the hole diameter 60 mm it is imperative to pass the electric cable of the oven.

i CONNECTING TO THE ELECTRIC MAINS

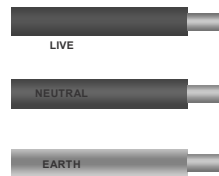
- The oven is provided with a three-pole power cable with free terminals.
- If the oven is connected permanently to the mains, install a device ensuring disconnection from the mains, with a contact opening distance (of at least 3 mm) that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III. Check that:
 - a) The plug and socket are suitable for a current of 16°
 - b) Both are within easy reach and placed so that no live part can be accessed while plugging in or unplugging
 - c) The plug can be inserted without difficulty
 - d) Once the plug has been inserted, the oven does not rest on it when it is installed in the cabinet
 - e) The terminals of two appliances are not connected to the same plug
 - f) If changing the power cable, use one with 3 x 1.5 mm specifications² type H05VV-F or H05RR-F
 - g) It is essential that the coupling polarities of the free terminals are respected (Brown = Live; Blue = Neutral; Yellow-Green = Earth).

N.B. Make sure the characteristics of your household electrical power supply (voltage, maximum power and current) are compatible with those of your new oven.



EARTHING

- The system must have an earthing wire, distinguished by the yellow-green colour of the protective sleeve.
- All electric household appliances must be connected to earth.
- This wire, in its turn, is connected to an earth plate (formed by metal poles stuck deep into the ground), whose task is to disperse the current that may accidentally be present on the surface of the user appliances.



EARTH



Nominal Power 2.8 kW 12.70 A		230 φV ~
Supply cord: 3 x 1.5 mm² type H05VV-F or H05RR-F		
Components	Oven	Nominal Power
oven light: 50 Watts	Bottom heating element	1.50 kiloWatts
rotisserie motor: 4 Watts	Turbo heating element	2.50 kiloWatts
oven fan: 33 Watts	Top heating element	0.90 kiloWatts
cooling fan: 23 Watts	Grill heating element	1.80 kiloWatts
oven timer: --		

i IMPORTANT INFORMATION ABOUT WARRANTY

- Every electric household appliance is covered by full warranty in the terms covered in the handbook. Warranty is granted for the period provided for by the current national legislation. Nothing is owed for call-out charges.
- Further information can be found in the enclosed warranty terms.

i Directions for control bodies In accordance with DIN 44547 and EN 60350 standards

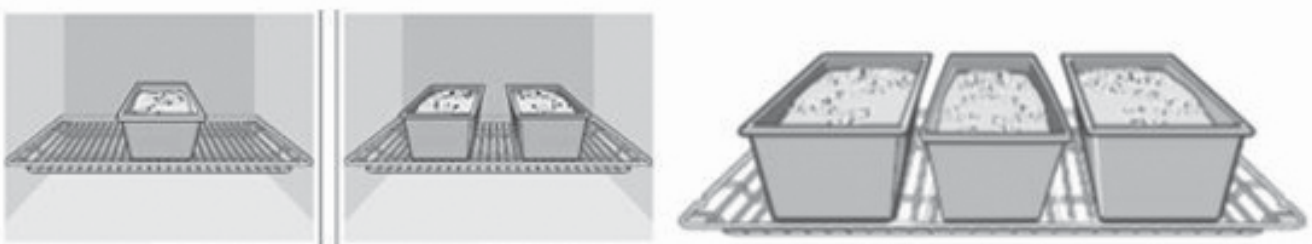
Baking

In accordance with DIN 44547 and EN 60350 standards





































Dishes	Accessories	pre-heating (minutes)	Rack	Function position from bottom	Temperature (°C)	Time minutes
Biscuits*	Baking pan + baking paper	25	2		150-160	30-35
Small cakes*	Baking pan	8	3		165-175	30-35
Sponge cake with water*	Springform pan on the rack	8	3		165-175	37-42
Leavened sweet*	Baking pan	8	3		165-175	35-40
Apple pie*	Tin-plate springform pan Ø 20 cm directly	14	2		180-190	50-70

* Pre-heat the oven at max

In case of preparation of more cooking, is possible insert in the cooking compartment, two / three casseroles one next to it other.



i Cooking guide table

Dishes	Weight (kg)	Accessories	pre-heating (minutes)	Rack position from bottom	Function	Temperature (°C)	Time minutes
Cheese Cake	1,5 – 4 Kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	2		160	50-70
Roast Beef	1 – 4 Kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	25	2		250	25-30
Meatloaf	1 – 4 Kg	Baking paper on baking tray	20	3		200	45-50
Lasagne	1 – 3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		200	45 - 60
Baked pasta	1 – 3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		200	45 - 60
Roast veal	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		190 - 200	75 - 85
Pork loin	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		190	85
Pork shoulder	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		180 - 190	120 - 130
Roast rabbit	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		180 - 190	90 - 100
Turkey rump	2-4 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		170 - 180	150
Pork neck	2-4 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		170	160 - 170
Roast chicken or Roast guinea-fowl	1-2,5 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		200	65 - 70
Grilled chicken	1.2 kg	Grill rotisserie	-	-		250	40 - 50
6 - 9 Toast	-	wire grid	10	4		250	06-turn the food-03
Rainbow trout	0.8-1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		170	60
Pizza	1.4 kg	baking tray	15	2		225	20 - 30
Bread ***	0.8 – 1 kg	baking paper on baking tray	20	3		200 - 210	30 - 40
Flat bread	0.5 – 1 kg	baking paper on baking tray	20	3		215 - 225	15 - 25
Ciambella cake	0.8 kg/ 1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		180	40 - 45
Jam tart	0.8-1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		160	30 - 35
Short pastry	0.8 kg/ 1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		160 - 170	40 - 60
Cream puffs	0.8 kg	baking paper on baking tray	15	3		150 - 160	40 - 50
Angel food cake	0.8-1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	10	3		160	35 - 40
Rice cake	1-2 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		160	40 - 50
8 -10 Brioches	0.8-1 kg	baking paper on baking tray	15	3		170	25 - 30
16 Brioches	1.6 kg	baking paper on baking tray	15	2 - 4		150 - 160	30 - 35
Shortbread biscuits	1 kg	baking tray	8	3		170 - 180	25 - 35
2 frozen pizza	0,65 kg	baking paper on wire grid	10	3		190 - 210	10 - 20
4 frozen pizza	1,3 kg	baking paper on wire grid	10	2 - 4		180 - 200	25 - 30
15 frozen sandwiches	0.5 kg	baking paper on wire grid	15	2		170 - 190	5 - 15
30 frozen sandwiches	1.1 kg	baking paper on wire grid	15	2 - 4		170 - 190	10 - 15
8 frozen brioches	0.5 kg	baking paper on wire grid	10	3		150 - 170	25 - 35
16 frozen brioches *	1 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	2 - 4		170 - 180	35 - 45
3 frozen erbazzone **	1,8 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	2 - 4		190 - 210	60 - 70
5 frozen strudel	1,2 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		190 - 210	50 - 60
Frozen baked fried potatoes	1 Kg	Baking paper on baking tray	20	3		160	50-70

* it is recommended to place the food in aluminum trays for oven, positioning them on the wire grid

** for the cooking of a portion we recommend positioning on the wire grid + baking paper on the 2nd level, for cooking 2 or + portions we recommend positioning on wire grid + baking paper on the 4th level

*** during the baking of the bread it is recommended to put a container with a little water inside the oven

Importőr:

MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.

A páraelszívók szakértője... 1995 óta

H-1211 Budapest Mansfeld Péter utca 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.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T . +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