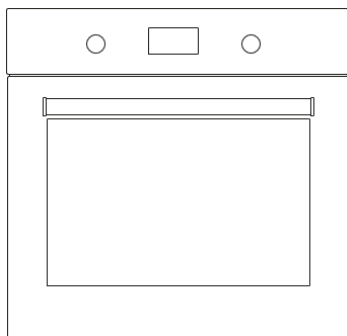




BEÉPÍTHETŐ ELEKTROMOS SÜTŐ BUILT-IN OVEN

60 cm

MODELL: HSB64DGB, HSB64DGX



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ **HU**

USER MANUAL

EN

Gyártó: Onlinemárkabolt Magyarország Kft.

7624 Pécs, Szigeti út 144.

tel.: +36-1-478-21-28, email: info@onlinemarkaboltok.hu

A sütő használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa el az útmutatót!

Őrizze meg azt a későbbi használatra.

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 WEEE Regulation"

CONTENT

Important warnings	4
Electrical connection	12
Introducing the appliance	13
Accessories	14
Technical specifications	15
Installation of appliance	15
Control panel	22
Using the oven.....	23
Timer setting	24
Power interrupts.....	28
Child lock	29
Using the grill.....	30
Using the chicken roasting.....	30
Program types	31
Cooking recommendations	32
Cooking table.....	33
Baking with pizza stone	33
Maintenance and cleaning	34
Steam cleaning	34
Cleaning and mounting oven door	34
Cleaning oven glass	36
Catalytic panel	37
Rack positions	38
Replacing oven lamp	38
Troubleshooting	39
Handling rules.....	42
Recommendations for energy saving.....	42
Environmentally-friendly disposal.....	43
Package information	43

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **The accessible parts may be hot during use. Young children must be kept away.**
6. **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**
7. **WARNING: During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.

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

11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

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

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. WARNING: Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. 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.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be

performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

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

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

22. Keep the ventilation channels open.

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


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

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

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

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

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



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

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

31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

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

33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

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

35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

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

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

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

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

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

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

42. User should not handle the oven by himself.

43. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior.

There is risk of burning.

44. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

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

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

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

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

49. Cable fixing point shall be protected.

50. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

Electrical Safety

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

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

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

4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer

or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

6. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.

7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**

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

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


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

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

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

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

14. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.



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

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

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

18. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

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

Intended Use

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.

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

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

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Electrical Connection

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

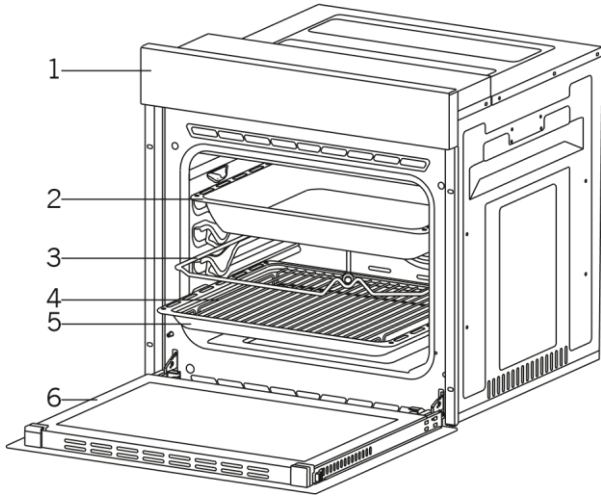
Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation. Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where 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

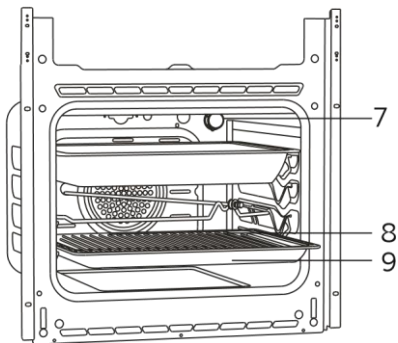
Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

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.

INTRODUCING THE APPLIANCE


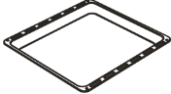
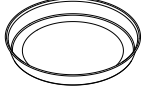

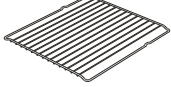





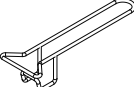
- 1. Control panel
- 2. Deep tray *
- 3. 3. Roast chicken skewer *
- 4. In tray wire grill
- 5. Standard tray
- 6. Oven door



- 7. Lamp
- 8. In tray wire grill
- 9. Standard tray

Accessories (optional)

	<p>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.</p>
	<p>Tray / Glass tray * Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.</p>
	<p>Circular tray * Used for pastry frozen foods.</p>
	<p>Drying tray * It is used for foods that want to be dried.</p>
	<p>Wire grill Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.</p>
	<p>Telescopic rail * Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.</p>
	<p>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.</p>

	<p>Pizza stone and peel *</p> <p>They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.</p>
	<p>Tray handle *</p> <p>It is used to hold hot trays.</p>

Technical Specifications

Specifications	60 cm Built-in oven (HSB64DG...)			
Lamp power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1200 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1200 W	Big grill	2400 W
Supply voltage	220V-240 V 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:

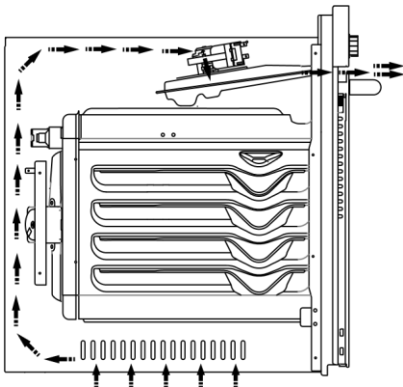


Figure 1

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

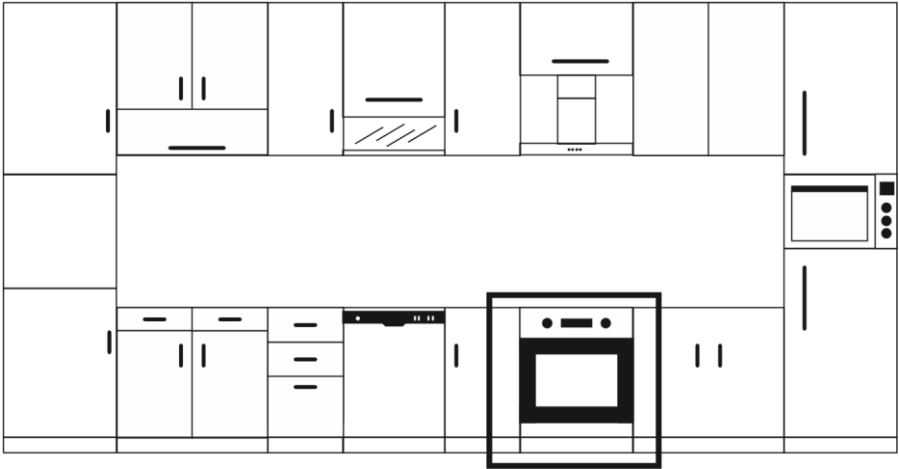
Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

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



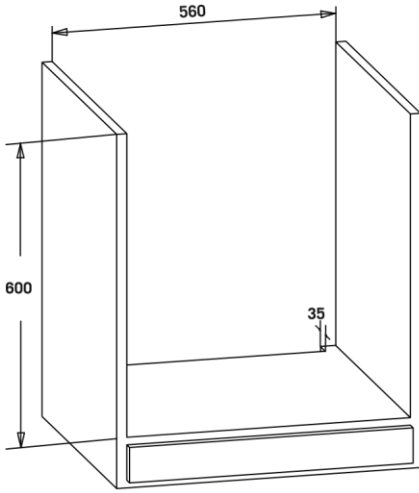


Figure 2

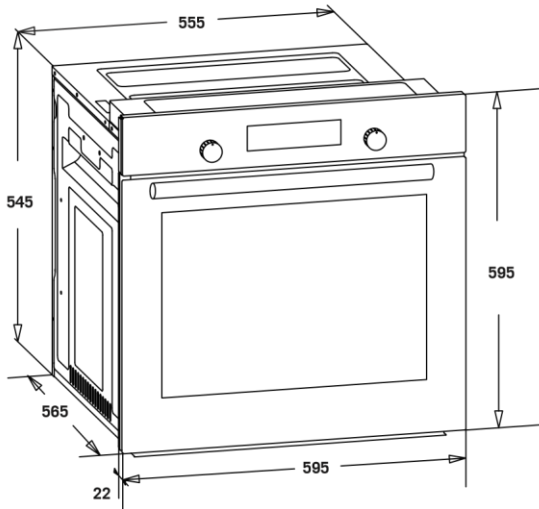
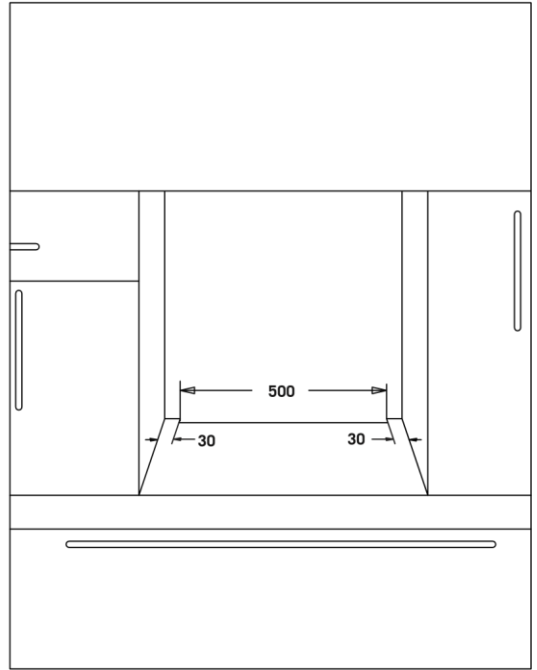


Figure 3

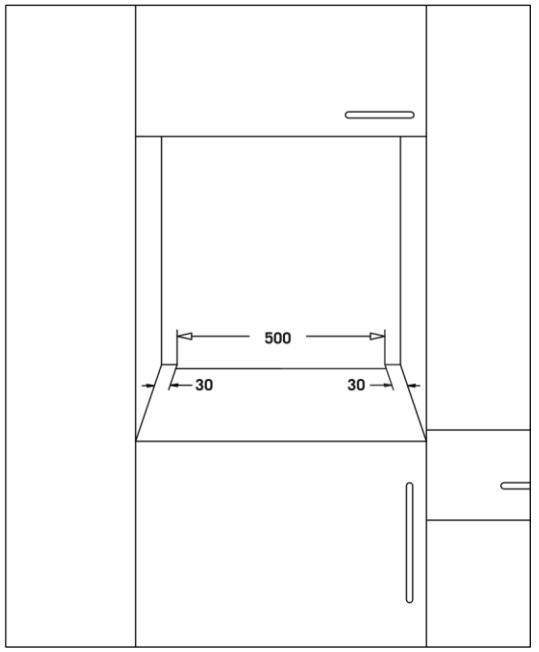
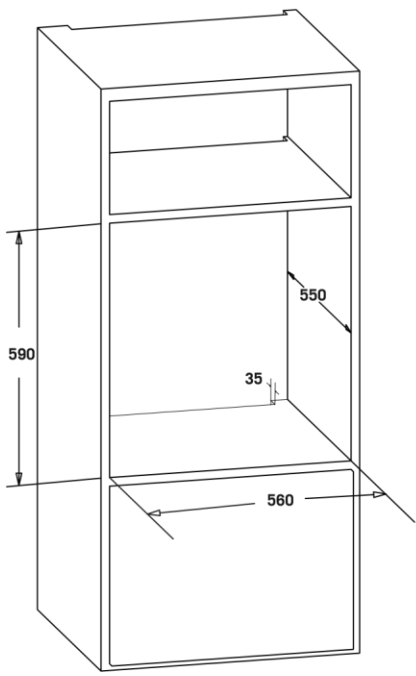
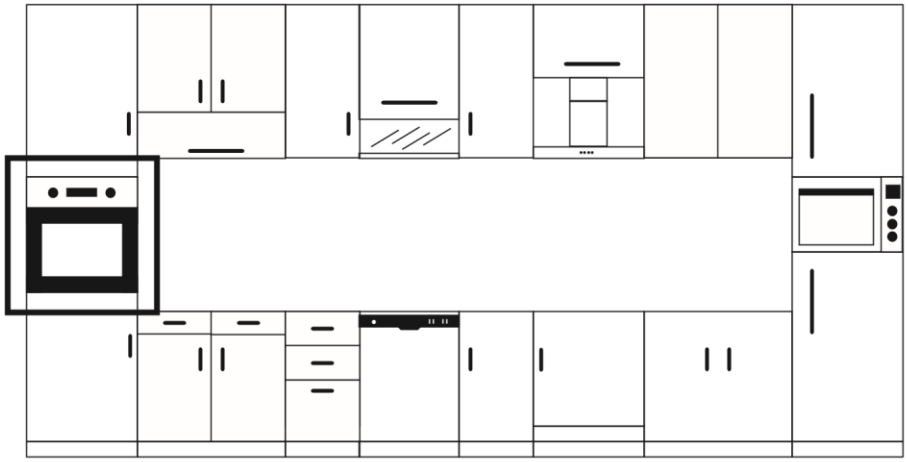


Figure 4

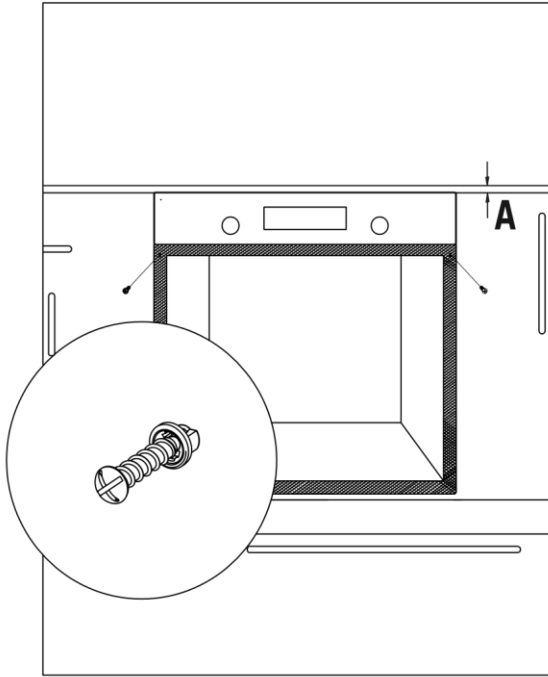
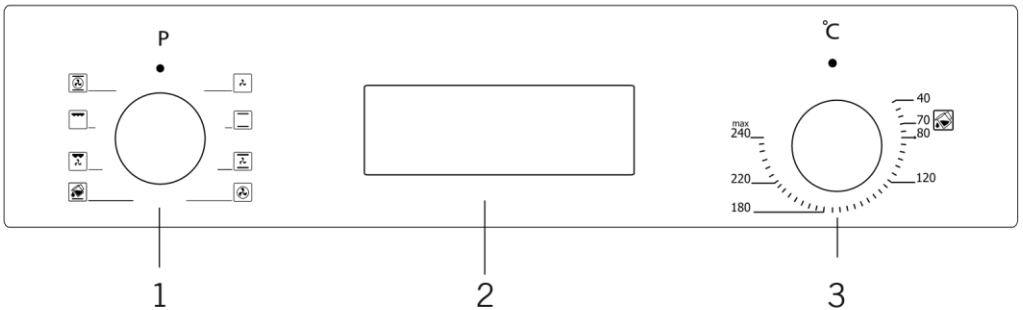


Figure 5

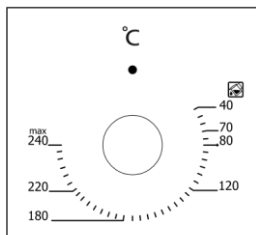
CONTROL PANEL



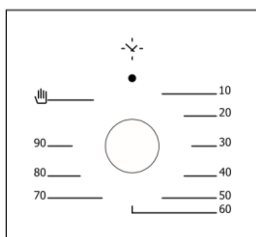
1. Function button
2. Mechanical or digital timer
3. Thermostat

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes.

Consider the control panel on your device.



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.



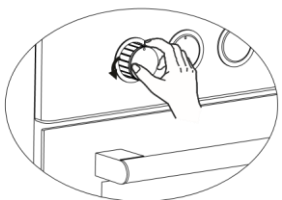
Mechanical Timer Button *: Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

Using Pop-up Button *

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



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



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

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.

Timer setting

Before you use the oven, you have to set timer.



SCREEN SYMBOLS



	Oven status indication <ul style="list-style-type: none">• On: Cooking or ready for cooking.• Off: No cooking.
	Minute minder status indication <ul style="list-style-type: none">• On: Minute minder alarm active.• Flashing: Minute minder adjustment mode, adjustment possible by + or - buttons or current minute minder alarm completed.• Off: Minute minder is not active.
	Child lock indication <ul style="list-style-type: none">• On: Child Lock is active.• Off: Child Lock is inactive.
	Automatic cooking status indication <ul style="list-style-type: none">• On: Full or semi auto-cooking active.• Flashing: Auto cooking completed or power on condition.• Off: No auto cooking active.

It is an electronic timing module enabling your food you have put in the oven to be ready for service at any time you like. The only thing you need to do is to programme the cooking time of the food and also the time when you would like your food to be ready.






It is also possible to use a minute-programmed alarm clock independent from the oven.

The case where the time clock is behind or ahead is not a malfunction. The oven time clock may be put back or ahead according to mains frequency as it runs directly with mains voltage. This is not a malfunction.

POWER ON

At power on, oven is inactive, time of day and  symbols are flashing. The indicated time of day is not correct and has to be adjusted. Press  to activate the oven and proceed adjusting the time of day as below.





TIME OF DAY ADJUSTMENT

Time of Day adjustment is only possible when no cooking program is in progress. Press  and  simultaneously for 3 seconds to enter the adjustment mode and then the dot symbol in between hours and minutes digits will start to flash. Using either  and  adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 23h 59 minutes. Adjustment mode will be abandoned within 6 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the  button.

Note: Time of day adjustment is also activated in first 7 seconds after power on.


SETTING THE MINUTE MINDER

With this function, you can adjust a duration in minutes. After the adjusted time has been elapsed, an alarm sound will be produced.

Press  button once to enter the minute minder adjustment mode, symbol will start flashing on the screen. Using either  or , adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 10 hour. Adjustment mode will be abandoned within 6 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the  button.








CANCELLING THE ALARM BUZZER SOUND

Once the adjusted minute minder duration is elapsed, the buzzer alarm will start to sound, accompanied by the flashing symbol on the screen. Any button

press will stop the alarm sound and this indication. If no button is pressed, the alarm sound will end automatically after 5 minutes, but the flashing  symbol will go on.








SEMI AUTOMATIC COOKING


This cooking program is intended to start cooking immediately for a specified duration. After the oven is set to the desired function and temperature via the oven knobs:

1. Press the  button twice,  symbol will flash on the screen.  and duration of cooking will show on the screen one after another.
2. Using  or  buttons, adjust the desired cooking duration.
3. After 6 seconds of the last button press or by pressing  twice, the adjustment is completed.  will be steady on the screen and the display shows the current time of day.




FULL AUTOMATIC COOKING

This cooking program is intended to perform a delayed cooking by programming the time of day, when the food should be ready. In other words, the oven will start cooking not immediately but will automatically calculate the time to start cooking.

1. Perform step 1 and 2 of the semi auto cooking as above  (cooking duration adjustment).
2. Press  button once again,  symbol will flash on the screen and duration of cooking will show on the screen one after another.
3. Using  or  buttons, adjust the desired end of cooking time.  symbol will disappear but  symbol will be still flashing on the screen. This indicates that an automatic cooking is programmed but cooking has not started yet.


4. After 6 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment will be completed, the display shows the current time of day.


END OF AUTO COOKING

When the cooking is finished automatically, the  icon starts to flash. Alarm may be turned off by pressing any key. To disable the key lock, press the  key for 2 seconds. Oven is taken to the manual mode by pressing the  key. Audible alarm shall sound for 7 minutes if you do not press any key.

POWER INTERRUPTS

Product is not affected by short power failures (up to 50 seconds approximately), and the timer and the clock shall resume working at this period.

Your oven shall be deactivated on other failures than short term power failures (that is, more than 50 seconds) due to safety reasons. This is indicated with the flashing of the clock and the  on the screen. The clock shall be displayed as **12:00** and it should be set again. (See power on)

Note: The flashing  symbol indicates that the oven is inactive and you have to enter the manual mode.

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.





CHILD LOCK

This function is intended to prevent any unauthorized modification of the timer settings. This function will be active, within 30 seconds after the last button




press.  will appear. To deactivate it, press the  button for 3 seconds.  will disappear.


PROGRAMMABLE OPTIONS

Alarm tone:

Pressing and holding the  button for 3 seconds will result in the currently valid buzzer tone being produced. By pressing  and  buttons, you may scroll through 3 available buzzer tones. The last heard buzzer tone will be automatically recorded as the selected tone. After 6 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment is completed.

Brightness setting:

Pressing and holding the  button for 3 seconds will result in the currently valid brightness setting being showed. By pressing  and  buttons, you may scroll through 8 available brightness setting. The last seen brightness

setting will be automatically recorded as the selected setting. After 6 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment is completed.

Note: Default settings are highest.

Note: Programmable options are nonvolatile and will be resident after any power failure.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using The Chicken Roasting *

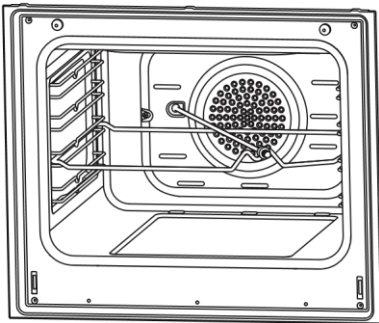
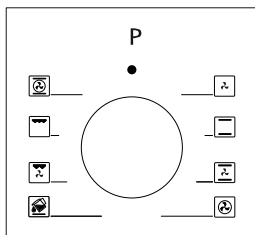


Figure 6















Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

PROGRAM TYPES



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.

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 (3D)		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 (3D): 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	30-35
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2-3	30-35
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	20-30
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2-3	40-50
Sponge cake	Static / Turbo+fan	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Static / Turbo+lower	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	20-25
Meringue	Static / Lower-upper+fan	100	2-3	60-70
Grilled chicken **	Grill / Lower-upper+fan	200-220	2-3	25-30
Grilled fish **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Calf steak **	Grill	230	5	25-30
Grilled meatball **	Grill	230	5	20-35

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

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

Baking With Pizza Stone

When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode (turbo + lower) at 230 °C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel (do not place frozen pizza) and bake at 180 °C for 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.

WARNING: Do not place pizza stone in a pre-heated oven.

WARNING: Once baking is completed, do not remove pizza stone when it is hot and do not place on cold surfaces. Otherwise, pizza stone can be cracked.

WARNING: Do not expose pizza stone to humidity.

Drying

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking duration (hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

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

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

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

WARNING: Do not preheat during drying.

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.

Steam Cleaning *

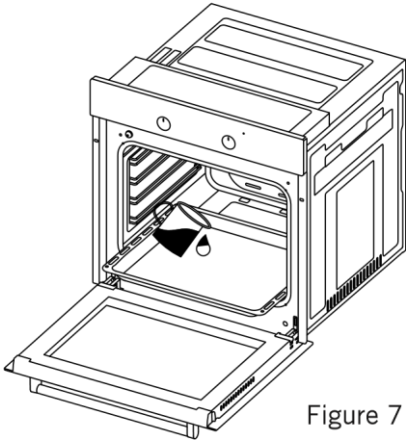


Figure 7

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.

Cleaning And Mounting Oven Door

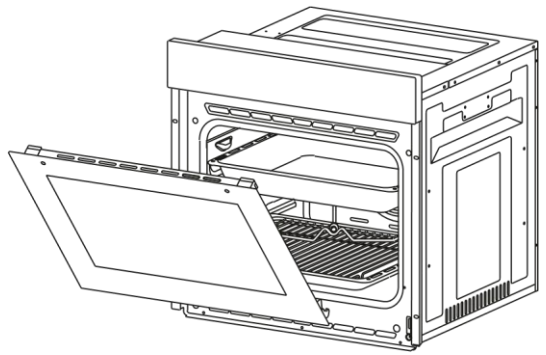
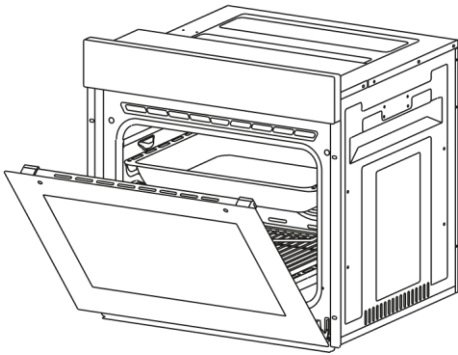


Figure 8

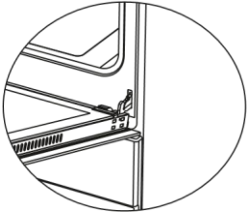


Figure 8.1

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 8.1**.

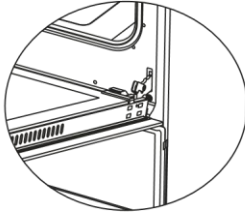


Figure 8.2

Set the hinge lock to the widest angle as in **figure 8.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

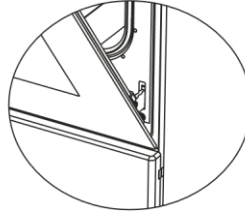


Figure 9.1

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **figure 9.1**.

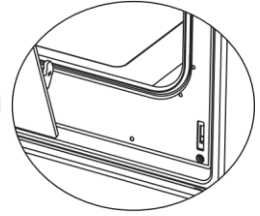


Figure 9.2

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **figure 9.2** and pull upwards.

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

Cleaning Of The Oven Glass

Your product may differ. Follow the appropriate step for your product.

1. Press the plastic latches on the left and right sides as shown in Figure 10 and lift the the profile by pulling it towards you as shown in Figure 11. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 12. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the

profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.

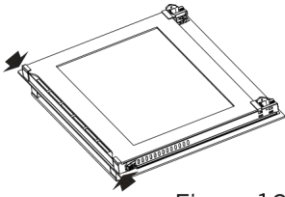


Figure 10

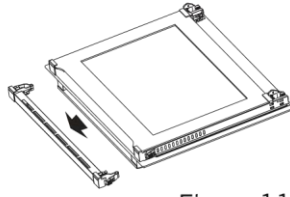


Figure 11

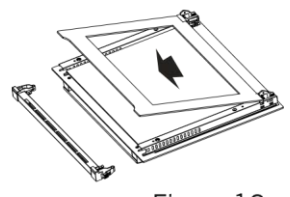


Figure 12

2. Remove the screws on the left and right sides as shown in Figure 13. Remove the profile by pulling it towards you as shown in Figure 14. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 15. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass once it has been released. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.

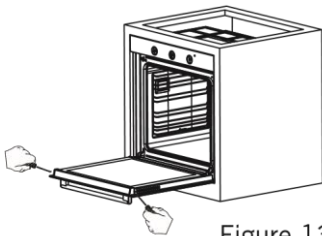


Figure 13

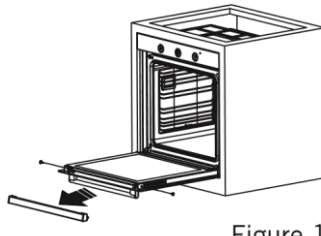


Figure 14

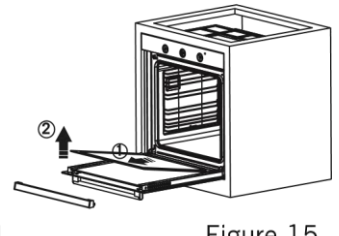


Figure 15

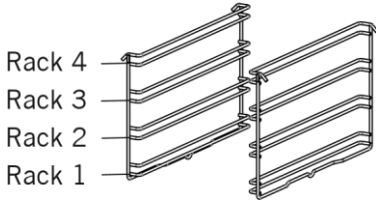
Catalytic Panel *

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

Detaching catalytic panel

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

Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure.

You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and than the upper side from installation location.

To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Replacing Oven Lamp

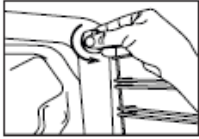
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

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



220-240 V, AC
15-25 W

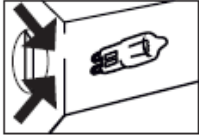
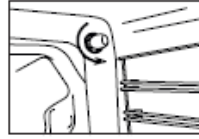


Figure 16

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 17

WARNING: This product contains a light source of energy efficiency class G.

TROUBLESHOOTING

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

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Outer surface of the oven gets very hot during operation.	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Problem	Possible Cause	What to Do
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a cloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
The cooling fan continues to operate after cooking is finished.	The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the ground of the oven and surface of upper heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.

HANDLING RULES

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

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

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

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.

Kedves Felhasználó,

Köszönjük, hogy a termékünket választotta! Bízunk benne, hogy e környezetbarát készüléket optimálisan és nagy hatékonysággal tudja majd használni, melyet igyekeztünk a legnagyobb gondossággal, a lehető legjobb minőségben, modern körülmények között legyártani Önnek.

Kérjük, hogy a termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg a készülék használatának végéig. A benne foglalt információk betartásával hosszú ideig megőrizheti a készülék jó és szép állapotát.

Megjegyzés: A használati útmutató többféle hasonló készülékre vonatkozik, emiatt olyan funkciók leírását is tartalmazhatja, melyekkel az Ön készüléke nem rendelkezik. A használati útmutatóban található ábrák csak tájékoztató jellegűek.

A készülék korszerű, környezetbarát technológiával készült, a természet terhelése nélkül.

A *-gal jelölt tartozékok opcionális tartozékok. (nem alaptartozék, valamint előfordulhat, hogy az Ön készülékéhez nem kompatibilis)

A készülék kizárólag háztartási, és nem ipari célra készült.

„A termék összhangban van a WEEE előírásokkal.”

Tartalomjegyzék

Fontos figyelmeztetések.....	40
Elektromos csatlakoztatás.....	55
A készülék leírása	56
Tartozékok.....	57
Műszaki specifikációk.....	58
A készülék beszerelése.....	58
Vezérlőpanel	64
A sütő használata.....	65
Időzítő beállítás	66
Áramkimaradások	70
Gyerekszár	70
Grill használata	72
A sütő funkciói.....	72
Sütési tanácsok.....	74
Sütési táblázat.....	75
Sütés pizzakővel	75
Tisztítás és karbantartás	76
Gőztisztító funkció.....	77
A sütőajtó tisztítása és eltávolítása.....	77
A sütő üvegének tisztítása.....	78
Katalitikus panel kiszerelese	80
Az oldalsó sütősín állása.....	80
Az izzó kicserélése.....	80
Hibaelhárítás.....	81
Kezelési szabályok.....	83
Energiatakarékossági ajánlások.....	83
Környezetbarát ártalmatlanítás.....	84
Csomagolási információ	84
Vevőszolgálati információk	84

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

1. A készülék beszerelését és javítását csak **HIVATALOS MÁRKASZERVIZ végezheti**. A gyártó nem vállal felelősséget a jogosulatlan személyek által végzett munkákért.

2. Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati útmutatót. Csak ily módon tudja a készüléket biztonságosan és megfelelően használni.

3. A sütőt a használati útmutató szerint kell használni.

4. Nyolc éven aluli gyermekek és a házi állatok ne tartózkodjanak a működő sütő közelében.

5. **Használat közben az elérhető részek forróak lehetnek. Kisgyermekek ne tartózkodjanak a közelben.**

6. **FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon különböző tárgyakat a főzőfelületen.**

7. **FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék felforrósodik. Vigyázzon, ne érjen hozzá a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez.**

8. A készülék beállításának a feltételei a címkén találhatóak. (Vagy az adattáblán)

9. A grill használata közben az elérhető részek felforrósodhatnak. Kisgyermeket távol kell tartani.

10. FIGYELMEZTETÉS: Ezt a készüléket sütésre/főzésre tervezték. Más célokra, például a helyiség fűtésére, nem használható.

11. A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót.

12. Győződjön meg róla, hogy miután az ételt a sütőbe behelyezte, a sütőajtó teljesen be van csukva.

13. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel eloltani. Csak áramtalanítsa a készüléket, majd fedje le a lángot vagy takarja le egy tűzoltó takaróval.

14. FIGYELMEZTETÉS: 8 éven aluli gyermekeket tartsa távol a készüléktől, amennyiben nincs folyamatos felügyelet alatt.

15. Ne érintse meg a fűtőelemeket.

16. VIGYÁZAT: Főzés közben a készüléket soha nem szabad felügyelet nélkül hagyni.

17. Ezt a készüléket gyermekek csak 8 éves kortól használhatják, az olyan személyek, akik csökkent fizikai érzékeléssel vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a tapasztalata és tudása hiányzik, csak abban az esetben használhatják, ha az felügyelet mellett történik vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatást kapnak és megértik a használatból adódó veszélyeket. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását

vagy felhasználói karbantartását gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.

18. Ezt a készüléket kizárólag háztartási célokra tervezték.

19. Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani. A készülék tisztítását gyermekek nem végezhetik, 8 évnél idősebb gyermekek is csak felnőtt felügyelete mellett.

20. Tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt 8 évnél fiatalabb gyermekektől.

21. A készülék használata előtt távolítson el minden éghető (gyúlékony) anyagot (függönyt, papírt stb.) a készülékről. Ne tegyen gyúlékony vagy éghető anyagokat se a készülék tetejére, se a készülék belsejébe.

22. Tartsa szabadon a szellőző nyílásokat.

23. A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányítóval való működtetésre.

24. Ne melegítsen a készülékben lezárt konzervdobozt vagy befőttesüveget. A nyomás hatására az üveg felrobbanhat.

25. A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. Ne tegyen törölközőt, konyharuhát stb. a sütő fogantyújára.

26. Ne tegyen sütőtálcát, tányért vagy alumínium fóliát közvetlenül a sütő aljára. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.

27. Amikor ételt tesz be a sütőbe vagy vesz ki a sütőből, mindig viseljen hőálló kesztyűt.

28. Ne használja a készüléket, ha gyógyszeres kezelés alatt áll, vagy alkoholos állapotban, mert ez befolyásolhatja az ítézőképességét.

29. Legyen óvatos az alkoholtartalmú ételekkel. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és meggyulladhat, tüzet okozhat, ha forró felületekkel érintkezik.

30. Minden használat után ellenőrizze, hogy a készüléket kikapcsolta-e.

31. Ne használja a készüléket, ha az meghibásodott, vagy láthatóan sérült.

32. Ne fogja meg nedves kézzel a villásdugót. Ne húzza ki a villásdugót a vezetéknél fogva, mindig csak a dugónál fogva.

33. Ne használja a készüléket, ha az elülső üvegajtót eltávolították, vagy ha az ajtó törött.

34. Tegye a sütőpapírt és az ételt egy edénybe vagy a sütő valamelyik tartozékába, és így helyezze el az előmelegített sütőbe. (sütőtál, sütőrács stb.).

35. Ne tegyen gyermekek által elérhető tárgyakat a készülékbe.

36. Fontos, hogy a grillrácsot vagy a sütőtálat megfelelően helyezze el a sütősínen és/vagy a sütőtálat a sínen. Helyezze a grillsütőt vagy a sütőtálcát két sín közé, és mielőtt az ételt behelyezné, győződjön meg arról, hogy stabilan állnak.

37. Távolítsa el a sütőpapír kilógó részeit az edényből/tepsiből, mert kockázatot jelent, ha a kilógó sütőpapír a fűtőelemhez ér.

38. Soha ne használja a sütőt a sütőpapíron feltüntetett maximálisan megengedett hőmérsékletnél magasabb hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt a sütő aljára. Távolítsa el a sütőpapír kilógó részeit az edényről, kockázatot jelent, ha ezek a sütő fűtőelemeihez érnek.

39. A sütő nyitott ajtajára ne helyezzen nehéz tárgyat, és ne engedje meg gyermekeknek, hogy ráüljenek. Feldőlhet a sütő, vagy az ajtó zsanérjai megsérülhetnek.

40. A csomagolóanyagok gyerekek számára veszélyt jelentenek. A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.

41. Ne használjon súroló tisztítószeret vagy éles kaparót az üveg tisztításához, mert az üvegajtó

felületén keletkező karcolások az üveg törését okozhatják.

42. A felhasználó ne mozgassa egyedül a sütőt.

43. Használat során a sütő külső és belső felszíne felforrósodik. A sütő ajtajának a kinyitásakor lépjen hátra, hogy a sütő belsejéből kijövő forró gőz ne okozzon sérülést. Égés veszélye áll fenn.

44. Ne helyezzen nehéz tárgyat a sütő nyitott ajtajára, mert lebillenhet.

45. A sütőt áramtalanítani kell, ha a lakásban építési munkák folynak. Az építkezés befejezése után, a sütő visszakapcsolását szükség szerint a hivatalos márkaszervizzel kell elvégeztetni.

46. Tisztítás során az ellenállást nem szabad elmozdítani. Áramütést okozhat.

47. A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket nem szabad dekoratív burkolat vagy ajtó mögé helyezni.

48. A biztosítékok eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket. Tisztítás után helyezze vissza a biztosítékokat az utasításnak megfelelően.

49. A kábel rögzítési pontját védeni kell.

50. Ne készítsen ételt közvetlenül a tálcán vagy a rácson. Tegye az ételt megfelelő edényre vagy edénybe, mielőtt a sütőbe helyezné.

Elektromos biztonság

1. Csatlakoztassa a készüléket földelt aljzathoz, amelyet a műszaki előírásban meghatározott értékeknek megfelelő biztosíték véd.

2. A földeléshez hivatalosan jóváhagyott felszereléssel kell rendelkezni. Vállalatunk nem vállal felelősséget a helyi előírásoknak megfelelő földeléssel nem rendelkező készülék használatából eredő károkért.

3. A sütő megszakító kapcsolóit úgy kell elhelyezni, hogy azokat a felhasználó a készülék beszerelésekor elérje.

4. A tápkábel (vagy csatlakozódugóval ellátott kábel) nem érhet a készülék forró részeihez.

5. Ha a tápkábel (vagy csatlakozódugóval ellátott kábel) megsérül, a veszélyes helyzet megelőzése érdekében azt ki kell cserélni, a cserét csak a gyártó vagy a hivatalos márkaszerviz vagy egy megfelelően képzett szakember végezheti el.

6. Soha ne mossa le a készüléket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá. Áramütés veszélye áll fenn.

7. FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés elkerülése érdekében, mielőtt az égőt kicserélné győződjön meg arról, hogy az áramkör nyitott.

8. FIGYELMEZTETÉS: Szakítson meg minden áramkört, mielőtt a csatlakozóvéghez érne.

9. Ne használjon elvágott vagy sérült kábelt vagy hosszabbító kábelt, csak az eredeti kábelt.

10. Győződjön meg arról, hogy a csatlakozóaljzatban, ahova a készüléket csatlakoztatja nincs sem nedvesség, sem pára.

11. A működése közben a sütő hátsó felülete is felmelegszik. Az elektromos csatlakozások nem érhetnek a készülék hátsó részéhez, mert a csatlakozások így megsérülhetnek.

12. Ne feszítse a csatlakozókábelt a sütő ajtajának, és ne vezesse át a forró felületeken. Ha a kábel megolvad, ez rövidzárlatot vagy akár tüzet is okozhat.

13. Beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás alatt húzza ki a csatlakozókábelt, áramtalanítsa a készüléket.

14. Ha a tápkábel sérült, a veszélyes helyzet elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a hivatalos szakszervizzel vagy hasonló képesítéssel rendelkező szakemberrel.

15. Szikrázás elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a csatlakozódugó szorosan be van dugva a fali konnektorba.

16. A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mert az áramütést okozhat.

17. A beszereléshez egy, a tápfeszültség lekapcsolására képes, omnipoláris kapcsoló szükséges. A tápfeszültségről való lekapcsolást az építési előírásoknak megfelelően a beépített tápegységre szerelt kapcsolóval vagy integrált biztosítókkal kell ellátni.

18. A készülék **Y-típusú** tápkábellel van felszerelve.

19. A rögzített csatlakozást olyan áramellátással kell összekötni, amely lehetővé teszi az omnipoláris lekapcsolást. III. túlfeszültségi szint alatti készülékek esetében a huzalozásra vonatkozó előírások szerint a lekapcsoló berendezést rögzített tápegységhez kell csatlakoztatni.

Rendeltetésszerű használat

1. Ez a készülék háztartási használatra készült. Kereskedelmi célú használat nem megengedett.

2. A készülék csak főzésre, sütésre használható. Más célokra, például a helyiség fűtésére, nem használható.

3. Ezzel a készülékkel nem szabad tányérokat melegíteni a grill alatt, konyharuhát vagy törülközőt szárítani a fogantyún, vagy a készüléket fűtési célokra használni.

4. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használat vagy a hibás kezelésből eredő károkért.

5. A készülék sütő része használható mélyhűtött ételek felengedésére, sütésére és grillezésre.

6. A megvásárolt termék működésének élettartama 10 év. Ezen idő alatt a gyártó készülék működéséhez szükséges pótalkatrészeket biztosítja.

Elektromos Csatlakoztatás

A készülék beszerelését a gyártó utasításai alapján szakszerviz végezze el.

A készüléket jól szellőző helyre építse be. A készüléket kizárólag csak a hatályban lévő előírásoknak megfelelően földelt konnektorhoz csatlakoztassa. Amennyiben a készülék helyének közelében nincs megfelelő földelési rendszerrel ellátott konnektor, keressen fel egy képzett villanyszerelőt. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem megfelelően földelt konnektorhoz történő csatlakoztatásából származó károkért, sérülésekért.

A készülék villanydugójának is földeltnek kell lennie; ellenőrizze, hogy a konnektor földelt-e. A készülék villanydugóját könnyen elérhető konnektorhoz csatlakoztassa.

A készülék a következő tulajdonságokkal rendelkező elektromos hálózathoz csatlakoztassa: 220-240 V, 50/60 Hz. AC hálózat kompatibilis, és 16 amperes biztosítékot kíván. Amennyiben a háztartás hálózata ettől eltérő tulajdonságokkal rendelkezik, keressen fel egy villanyszerelőt vagy a szakszervizt.

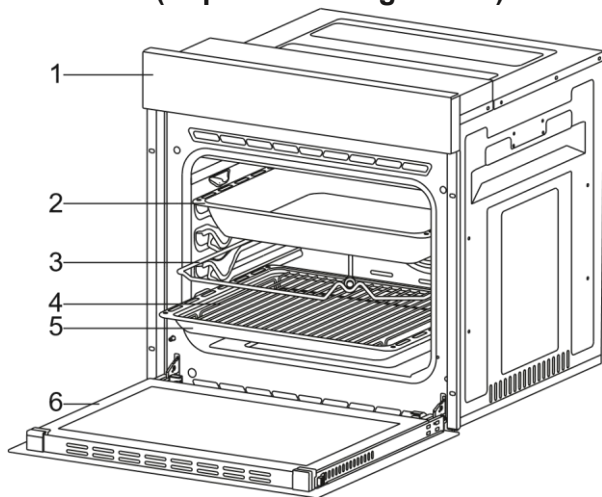
Amennyiben elektromos biztosíték cserére van szükség, a következők alapján végezze el a bekötést:

- Barna kábelt a fázis terminálba
- Kék kábelt a nulla terminálba
- Sárga-zöld kábelt földelés terminálba

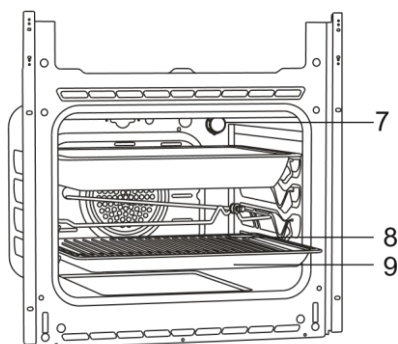
A sütő fix bekötése esetében a kapcsolót, mely a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, könnyen elérhető helyre szerelje fel.

A tápkábel ne érintkezzen a készülék forró részeivel. Amennyiben a tápkábel sérült, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki azt a forgalmazóval, márkaszervizzel, vagy egy képzett szakemberrel.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (* opcionális kiegészítők)


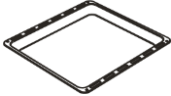
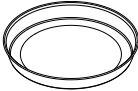







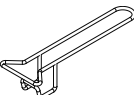
- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1. Vezérlőpanel | 4. Sütőtálba helyezhető sütőrács |
| 2. Mély tepsí * | 5. Hagyományos tepsí |
| 3. Csirkesütő nyárs * | 6. Sütőajtó |



- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| 7. Izzó | 8. Sütőtálba helyezhető sütőrács |
| 9. Hagyományos tepsí | |

Tartozékok (opcionális)

	<p>Mély sütőtál/tepsi *</p> <p>Sütemények, nagyméretű húsok sütéséhez, nagy víztartalmú ételek készítéséhez ajánlott. Zsiradékok felfogására is használható, ha a fölötte lévő rácson süt húsokat, fagyasztott ételeket.</p>
	<p>Sütőtál / Üveg sütőtál *</p> <p>Sütemények (apró sütemény, keksz stb.) készítésére, fagyasztott ételek kiolvasztására használható.</p>
	<p>Kör alakú tál *</p> <p>Mélyhűtött süteményekhez használják.</p>
	<p>Szárítótálca * Szárítandó élelmiszerekhez kell használni.</p>
	<p>Sütőrács</p> <p>Használhatja húsok sütésére, vagy a sütőtálban lévő ételt helyezheti rá. A sütőrácsokat különböző szinteken használhatja.</p>
	<p>Teleszkópos sütősín *</p> <p>Segítségével könnyen kiveheti és beteheti a sütőbe a sütőrácsokat és a sütőtálakat.</p>
	<p>Sütőtálba helyezhető rács *</p> <p>Helyezze bele a sütőtálba a rácst, ha például steaket vagy más húst szeretne sütni, így nem ragad rá a sütőtálra az étel.</p>

	<p>Pizzakő és lapát * Tésztaételek, például pizza, kenyér, palacsinta, sütéséhez használják, és az elkészült étel sütőből való kivételéhez.</p>
	<p>Tálcafogó * Forró tálak megfogására használják.</p>

Műszaki Specifikációk

Specifikációk	60 cm-es beépíthető sütő			
Izzó teljesítménye	15-25 W			
Hőfokszabályzó	40-240 / Max °C			
Alsó fűtőelem	1200 W			
Felső fűtőelem	1200 W			
Turbó fűtőelem	1800 W			
Grill elem	Kis grill	1200 W	Nagy grill	2400 W
Tápfeszültség	220-240 V 50/60 Hz.			

A gyártó fenntartja a termék fejlesztése céljából a műszaki specifikációk változtatásának jogát, annak előzetes jelzése nélkül. A készüléken vagy a hozzá tartozó dokumentumokban feltüntetett műszaki adatok laboratóriumban kerültek leolvasásra az érvényben lévő szabványoknak megfelelően. A feltüntetett értékek a használat mértékétől és a környezeti tényezőktől is függenek. A használati útmutatóban található ábrák csak tájékoztató jellegűek, nem egyeznek meg minden esetben pontosan az Ön készülékével.

A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE

Bizonyosodjon meg róla, hogy az elektromos hálózat alkalmas a készülék működtetésére. Amennyiben nem, kérje egy villanszerelő segítségét. A gyártó nem vállal felelősséget a nem képzett szakember által elvégzett munka miatt

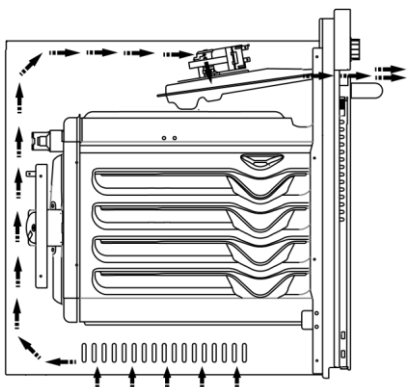
bekövetkező károkért. Ebben az esetben a termék garanciajegye is érvényét veszti.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék helyének és elektromos csatlakoztatásának előkészítése a felhasználó feladata és felelőssége.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék beszerelésekor tartsa be az országában érvényes elektromosságra vonatkozó szabványokat, előírásokat.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék beszerelése előtt ellenőrizze, hogy a termék nem sérült-e. Ne szerelje be a készüléket, ha az sérült. Sérült készülék veszélyezteti az Ön biztonságát.

Fontos Információk A Beszereléshez:



1.ábra

A hűtőventillátor a felesleges gőzt kivezeti a sütőből, ezzel megvédi a készülék külső felszíneinek túlmelegedését sütés közben. Ennek köszönhetően a készülék hatékonyabban tud működni és sütni. A hűtőventillátor a sütő kikapcsolása után is működik még egy ideig. Miután a készülék lehűlt a ventilátor automatikusan kikapcsol. A készülék mögött a készülék hatékony és megfelelő működése érdekében szabadon kell hagyni egy bizonyos távolságot a faltól, konyhaelemtől.

Ezt a távolságot nem szabad figyelmen kívül hagyni, különben nem lesz elegendő légáramlás a készülék működtetéséhez.

A készülék elhelyezése

A készülék beépíthető a forgalomban lévő munkalapokba. A készülék és a fal vagy a konyhaelem között a biztonság érdekében meg kell hagyni egy bizonyos távolságot. (az ábrákon a távolságok mm-ben értendők)

- A konyhaelem anyaga, és a felhasznált ragasztók hőállóak legyenek. (minimum 100 °C)
- A konyhaszekrényt a készülékkel együtt kell szintezni és rögzíteni.
- Amennyiben a sütőt egy fiók fölé építi be, szereljen fel egy tartóállványt a sütő és a fiók közé.

FIGYELMEZTETÉS: Ne szerelje be a készüléket hűtőszekrény, fagyasztó mellé. A sütő által kibocsátott hő növeli a hűtő készülékek energiafogyasztását.

FIGYELMEZTETÉS: A készüléket soha ne az ajtajánál és/vagy annak fogantyújánál fogva mozgassa.

60 CM-ES SÜTŐ BEÉPÍTÉSE ÉS BESZERELÉSE

Még a beszerelés előtt készítse elő a készülék helyét.

A készüléket csak jól szellőző helyiségbe szabad beszerelni, viszont ne szerelje be olyan helyre, ahol erős légáramlásnak van kitéve.

A készülék mozgatását legalább 2 ember végezze. Ne tolja, húzza a padlón a készüléket, mert a padló megsérülhet.

Távolítson el minden csomagolóanyagot a készülék belsejéből és külsejéről egyaránt. Vegyen ki minden csomagolóanyagot és dokumentumot a készülékből.

Beépítés munkalap alá

A beépítéshez szükséges nyílás méreteit a 2. ábra alapján készítse el. A megfelelő légáramlás biztosítása érdekében a készülék hátsó részénél hagyni kell egy rést, a képen látható módon.

A beszerelés után ügyeljen rá, hogy a munkalap alsó és felső része közötti „A”-val jelölt szellőzőnyílást ne takarja el. (5.ábra)

Beépítés magas konyhaelembe, oszlopba

A beépítéshez szükséges nyílás méreteit a 4. ábra alapján készítse el.

A konyhaelem hátsó, felső és alsó részénél kell rést hagyni az ábrán jelölt módon a készülék megfelelő szellőzése érdekében.

Beépítési követelmények

A készülék méretei a 3. ábrán láthatóak. A konyhaelem anyagának és annak részeinek, tartozékainak minimum 100 °C-ig hőállóknak kell lennie. A konyhaelemet rögzítse, stabilizálja biztonságosan, és kizárólag egyenes padlón elhelyezett elembe építse be, hogy az nehogyan felboruljon. A padlónak minimum 60 kg teherbírásúnak kell lennie.

A sütő elhelyezése és rögzítése

A készüléket két vagy több személy emelje a konyhaelembe. Ügyeljen rá, hogy a sütő kerete és a konyhaelem eleje egy vonalban illeszkedjenek

egymáshoz. A tápkábel véletlenül se kerüljön a sütő alá, ne szoruljon a konyhaelem és a sütő közé, és ne hajoljon meg.

A sütőt a csomagban található csavarokkal rögzítse. A csavarokat (5. ábra) rögzítse a készülék keretében található műanyag foglalatokba. Ne szorítsa meg túlságosan a csavarokat, mert különben a foglalatok megsérülhetnek.

Beszereles után ellenőrizze, hogy a sütő mozog-e a konyhaelemben. Tartsa be a beszerelésre vonatkozó utasításokat, mert ellenkező esetben a sütő felborulhat működés közben.

Elektromos csatlakoztatás

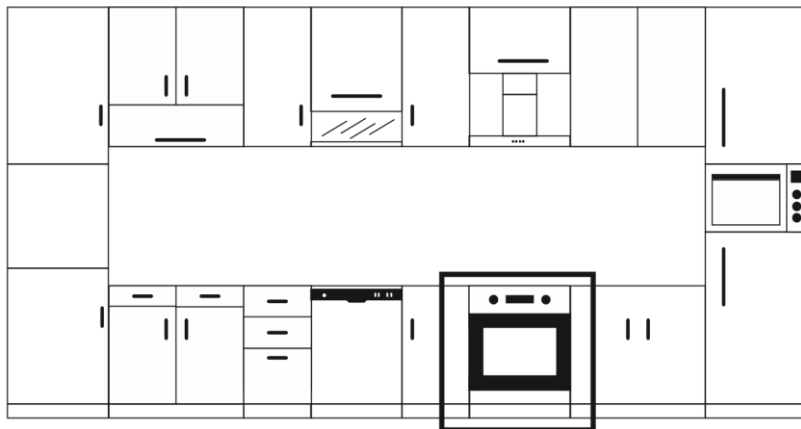
A készülék beszerelési helyén legyen meg a megfelelő elektromos csatlakoztatási lehetőség.

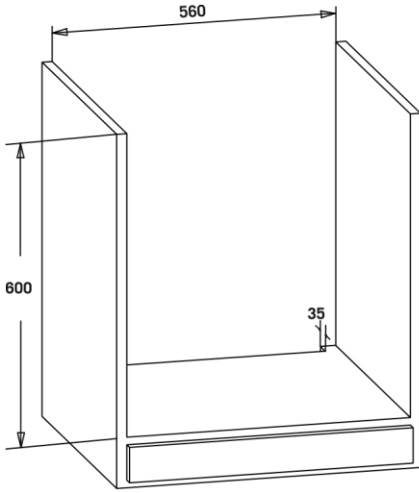
Ellenőrizze, hogy a háztartás elektromos hálózatának feszültségi értéke megegyezik-e a készülék címkéjén/adattábláján feltüntetett feszültséggel.

Az elektromos csatlakoztatást az országában és a településén hatályos előírásoknak megfelelően kell elvégezni.

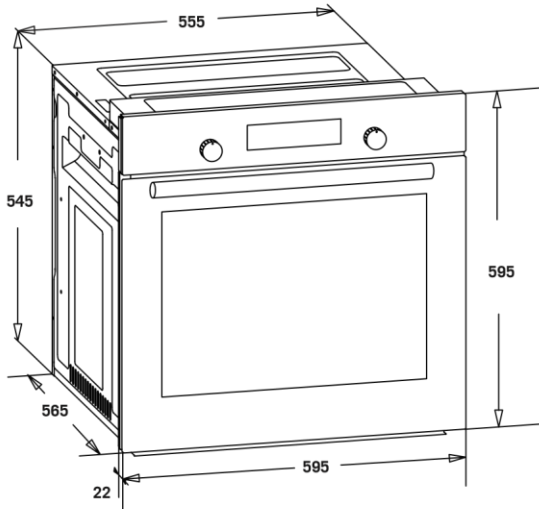
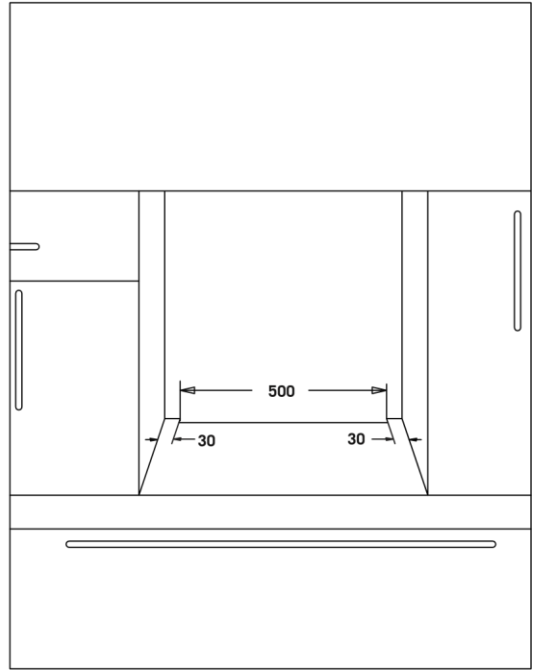
A készülék beszerelése előtt kapcsolja le a háztartás elektromos hálózatát. Ne csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz addig, amíg a beépítést, beszerelést teljesen be nem fejezte.

Beépítés

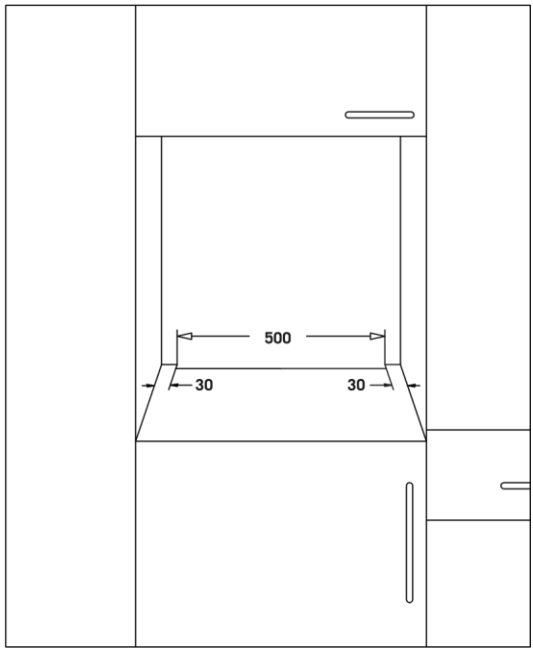
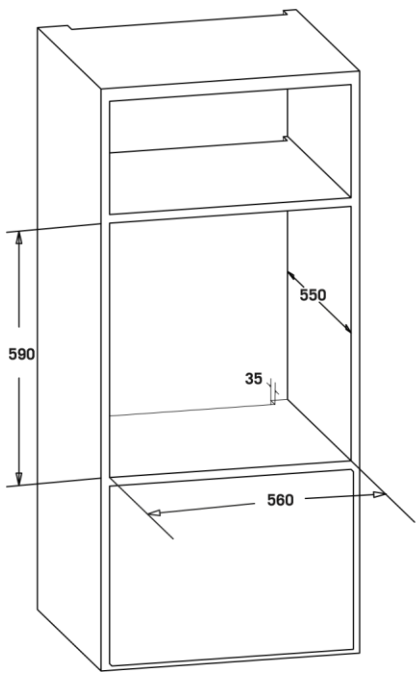
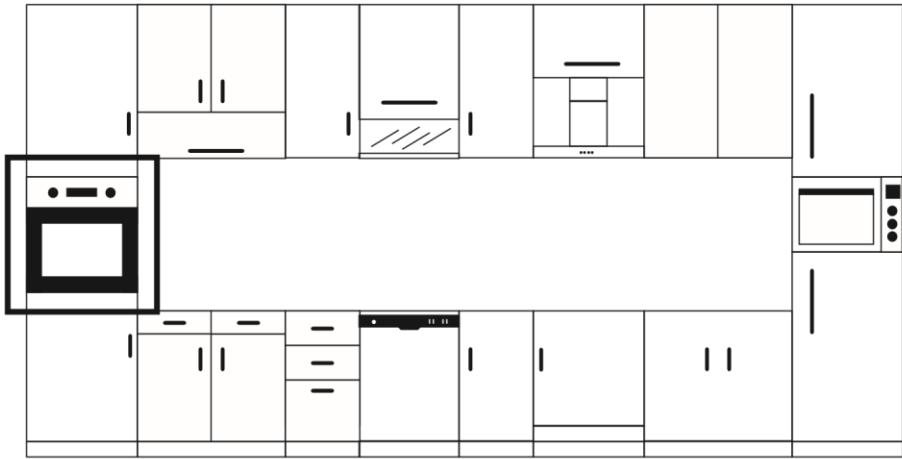




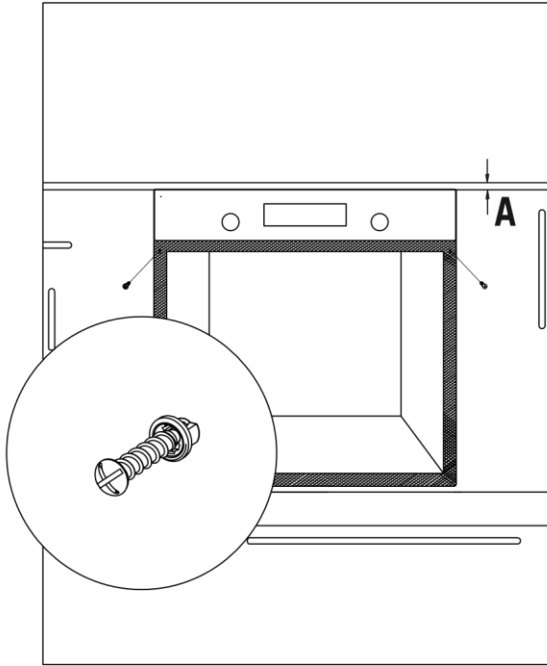
2.ábra



3.ábra

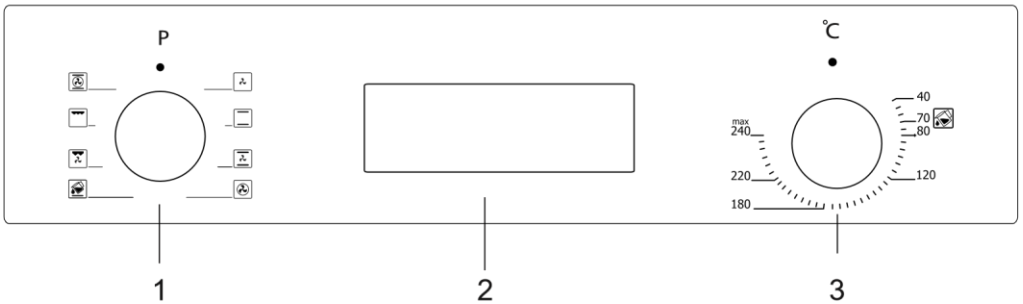


4.ábra



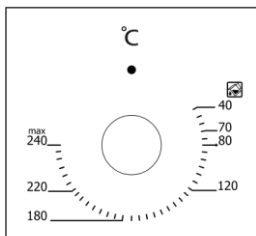
5.ábra

VEZÉRLŐPANEL

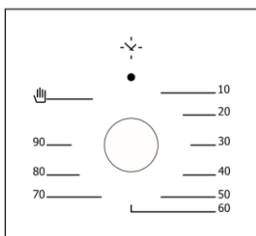


1. Funkció gomb
2. Mechanikus vagy digitális időzítő
3. Termosztát

FIGYELMEZTETÉS: A fenti kezelőpanel csak illusztráció. Vegye figyelembe az Ön készülékének a kezelőpaneljét.

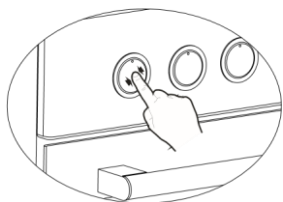


Hőmérséklet-szabályozó gomb: A gomb segítségével beállíthatja a sütési hőmérsékletet, miután az ételt a sütőtérbe helyezte. A sütési táblázatban megtalálja a különböző ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet beállításokat.

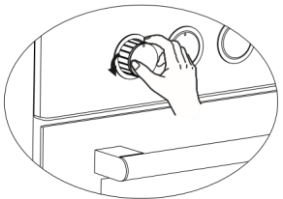


Mechanikus időzítő gomb *: A gombbal lehet a sütési időt beállítani. Amikor a beállított sütési idő eltelik, a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket, és figyelmeztető hangjelzést ad ki. A sütési időtartamokat lásd a sütési táblázatban.

Süllyeszthető gomb használata *



Beállításokat a süllyesztett szabályozó gombokkal rendelkező modelleknél csak abban az esetben tud végezni, ha a gombok kiálló pozícióban vannak. Ellenőrizze, hogy a gombok nyomásra kiugranak-e.



A gombokat kiálló pozíciójukban tekerheti balra vagy jobbra a kívánt beállításhoz.

A SÜTŐ HASZNÁLATA

A sütő első használata

A készülék beszerelése után, a készülék használatba vétele előtt végezze el a következő teendőket:

1. Távolítsa el a sütő belsejéből a ragasztószalagokat, matricákat, tartozékokat. Ha van, vegye le a készülék elejéről a védőfóliát. A sütő adattábláját NE távolítsa el.

2. Nedves konyharuhával távolítsa el a sütő belsejéből a port és a csomagolásból fennmaradt szennyeződések. A sütő belseje legyen teljesen üres. Csatlakoztassa a készülék villanydugóját a konnektorhoz.

3. Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot maximum fokozatra. (240 °C max.), és hagyja a sütőt csukott ajtó mellett 30 percig működni. A sütőben enyhe füst és kellemetlen szagok keletkezhetnek, mely teljesen normális jelenség.







4. Miután a sütő kihűlt, törölje át a belsejét enyhén meleg, mosószeres vizes szivaccsal, majd törölje szárazra tiszta konyharuhával. Ezek elvégzése után már használhatja a sütőt.

Időzítő beállítása

Mielőtt használatba veszi a készüléket, állítsa be az időt.



KÉPERNYŐ SZIMBÓLUMOK



	<p>Sütő állapot kijelzés</p> <ul style="list-style-type: none">• On/Bekapcsolva: Sütés folyamatban vagy felkészülve a sütésre• Off/Kikapcsolva: Nincs folyamatban sütés.
	<p>Perc emlékeztető állapot kijelzés</p> <ul style="list-style-type: none">• On/Bekapcsolva: A Perc emlékeztető riasztó aktív.• Villog: Perc emlékeztető beállítás mód, a beállítás a  vagy  gombokkal lehetséges, vagy az aktuális Perc emlékeztető riasztás be van fejezve.• Off/Kikapcsolva: A Perc emlékeztető riasztó nem aktív.
	<p>Gyerekzár kijelzés</p> <ul style="list-style-type: none">• Bekapcsolva: A Gyerekzár aktív.• Kikapcsolva: A Gyerekzár inaktív.
	<p>Automatikus sütés állapot kijelzés</p> <ul style="list-style-type: none">• Bekapcsolva: A teljes vagy félautomata sütés aktív.• Villog: Automata sütés befejezve vagy bekapcsolt állapot.• Kikapcsolva: Az automata sütés nem aktív.

Ez egy elektronikus időzítő modul, amely lehetővé teszi, hogy a sütőbe helyezett étel akkor készüljön el, amikor éppen Ön szeretné. Annyit kell tennie, hogy a sütési időt beprogramozza, és megadja azt az időt, amikor szeretné, hogy az étele elkészüljön.






Használható a perc alapon programozott riasztó óra is, amely független a sütőtől. Ha az óra késik vagy siet, ez nem jelent meghibásodást. A sütő óráját visszaállíthatjuk, vagy előre állíthatjuk a hálózati frekvencia függvényében,

ugyanis közvetlenül a hálózati frekvencia alatt működik. Ez nem jelent meghibásodást.

BEKAPCSOLVA

A bekapcsolt állapotban a sütő nem aktív, a napi idő és az  szimbólumok villognak. A kijelzett idő helytelen, azt be kell állítania. Nyomja meg a  gombot a sütő aktiválásához és végezze el a napi idő beállítását a lent jelzett módon.


NAPI IDŐ BEÁLLÍTÁSA






A napi idő beállítása akkor lehetséges, ha egyetlen sütési program sincs folyamatban. Tartsa lenyomva egyszerre a  és  gombokat 3 másodpercig a beállítás módba történő belépéshez és a percek és órák közötti pont szimbólum villogni kezd. Használja a  és  gombokat a kívánt idő beállításához. A maximális beállítható időtartam 23 óra 59 perc. A beállítás menüből kilép az utolsó gombnyomást követő 6 másodperc elteltével, vagy azonnal kiléphet a  gomb megnyomásával.

Megjegyzés: A Napi idő beállítása szintén aktiválódik a bekapcsolást követő első 7 másodperc elteltével.


A PERC EMLÉKEZTETŐ BEÁLLÍTÁSA

Ennek a funkciónak a segítségével megadhatja a sütés időtartamát percekben. A beállított idő elteltével megszólal a riasztó hangjelzés.

Nyomja le egyszer a  gombot a Perc emlékeztető beállításokba való belépéshez






Nyomja le egyszer a  gombot a Perc emlékeztető beállításokba való belépéshez, a képernyőn a  szimbólum villogni kezd. A  vagy  gombok használatával állítsa be a kívánt időtartamot. A maximális beállítható időtartam 10 óra. A beállítás menüből kilép az utolsó gombnyomást követő 6 másodperc elteltével, vagy azonnal kiléphet a  gomb megnyomásával.



RIASZTÁS KIKAPCSOLÁSA

Amint a perc emlékeztető beállított időtartama letelik, megszólal egy berregő hang, a képernyőn villogó  szimbólummal kísérvé. Bármely gomb megnyomása leállítja a riasztást és a szimbólum kijelzést. Ha egyetlen gombot sem nyomnak meg, a riasztó hang 5 perc elteltével automatikusan kikapcsol, de a szimbólum tovább villog.

FÉLAUTOMATA SÜTÉS








Ez a főzőprogram a sütés azonnali megkezdésére szolgál, a beállított időtartam keretében. A sütő beállítását követően a kiválasztott funkció és hőmérséklet a sütő gombok segítségével:

1. Nyomja le kétszer a  gombot, a képernyőn a  szimbólum villogni kezd.  szimbólum és a sütés ideje egymást felváltva jelennek meg a képernyőn.
2. A  vagy  gombok segítségével állítsa be a kívánt sütés időtartamot.


6 másodperccel az utolsó gombnyomást követően, vagy a  gomb kétszeri megnyomásával a beállítás befejeződik.  megjelenik a képernyőn és a kijelzőn megjelenik az aktuális idő.

AUTOMATA SÜTÉS




Ez a sütés program a sütés elindításának késleltetésére szolgál a napi idő programozásának segítségével arra az időre amikor az ételt el szeretné készíteni. Azaz, a sütő nem azonnal kezdi meg a sütést, hanem automatikusan kiszámítja a sütés kezdeti időpontját.

1. Végezze el a félautomata sütésnél leírt 1. és 2. lépéseket, ahogyan az fentebb olvasható  (a főzés időtartamának beállítása).
2. Nyomja le ismét a  gombot, a képernyőn az  szimbólum és a sütés időtartama egymás követően villogni fog.
3. A  vagy  gombok segítségével állítsa be a sütés kívánt befejezési idejét. A  szimbólum eltűnik, de az  szimbólum tovább villog a kijelzőn. Ez

azt jelenti, hogy az automatikus sütést beprogramozta, de a sütés még nem kezdődött el.


4. 6 másodperccel az utolsó gombnyomást követően, vagy a  megnyomásával befejezheti a beállítást. Ezt követően a kijelzőn az aktuális napi idő jelenik meg.


AUTOMATA SÜTÉS BEFEJEZÉSE

A sütés automatikus befejezése után az  ikon villogni kezd. A jelzőhangot bármely gomb megnyomásával el lehet némítani. A billentyűzár feloldásához 2 másodpercig tartsa lenyomva a  gombot. A  gomb lenyomásával a sütőt átváltja manuális üzemmódba. Ha egyik gombot sem nyomja meg, a jelzés 7 percig folytatódni fog.




ÁRAMKIMARADÁSOK

A termékre nincsenek hatással a rövid áramkimaradások (körülbelül 50 másodpercig) és ezen időtartam alatt az időzítők és az óra folytatják működésüket.

A rövidtávú áramszüneteken kívül (50 másodpercnél hosszabb szünetek) az ön sütője biztonsági okokból ki fog kapcsolni. Ezt a helyzetet a kijelzőn lévő óra és az  ikon villogása fejezi ki. A kijelzőn az óra **12:00**-t mutat, ezért azt újra be kell majd állítani. (lásd: bekapcsolás fejezet).





Megjegyzés: A villogó  szimbólum azt jelzi, hogy a sütő inaktív és beléphet a manuális üzemmódba.

GYEREKZÁR





Ez a funkció az időzítő illetéktelen változtatásának megakadályozására szolgál. Ez a funkció az utolsó gombnyomást követő 30 másodperc elteltével aktiválódik.  jelzés jelenik meg. A kikapcsoláshoz tartsa lenyomva a  gombot 3 másodpercig. A  jelzés eltűnik.

PROGRAMOZHATÓ LEHETŐSÉGEK

Jelzőhang tónusa:

Ha lenyomja és 3 másodpercig nyomva tartja a  gombot megszólal az aktuálisan beállított jelzőhang. A  és  gombok megnyomásával 3 lehetséges jelzőhang tónus között választhat. Az utoljára hallott jelzőhang automatikusan a beállított tónus lesz. 6 másodperccel az utolsó gombnyomást követően, vagy a  gomb megnyomásával a beállítás befejeződik.

Fényerő beállítás:

Ha lenyomja és 3 másodpercig nyomva tartja a  gombot megjelenik az aktuálisan beállított fényerő. A  és  gombok megnyomásával 8 lehetséges fényerő beállítás között választhat. Az utoljára megjelenített fényerő beállítás automatikusan a beállított fényerő lesz. 6 másodperccel az utolsó gombnyomást követően, vagy a  gomb megnyomásával a beállítás befejeződik.

Megjegyzés: Az alapbeállítások a legmagasabbak.

Megjegyzés: A programozott lehetőségek függetlenek az energiaellátástól és áramkimaradás esetén is megmaradnak.

A sütő normál használata

1. Állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozó gombbal.
2. Állítsa be a mechanikus időzítő gombbal a kívánt sütési időtartamot. Amikor a beállított sütési idő letelik, a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket, és figyelmeztető hangjelzést ad ki.
3. Az időzítő kikapcsolja a fűtőelemeket, és hangjelzéssel figyelmeztet a készülék a sütési idő végén. A digitális kijelzővel felszerelt készülékeknél ezzel egyidőben egy üzenet is megjelenik a kijelzőn. (*bizonyos modelleken)
4. A hűtőventillátor a sütés befejezte után is még működik, ezért ne válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, mert a sütőnek le kell hűlnie. A hűtés végeztével a rendszer automatikusan kikapcsol.

Grill Használata

1. Amikor a grillrácsot a legfelső sínre helyezi, a grillrácsra lévő étel nem érhet grillhez.
2. Grillezés közben 5 percig lehet előmelegíteni. Ha szükséges, az ételt meg is fordíthatja.
3. A sütőben a maximális légáramlás biztosítása érdekében az ételt a grill közepére kell helyezni.

A grill bekapcsolása;

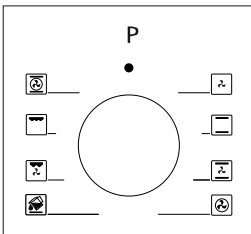
1. Forgassa a funkció-választó gombot a grill szimbólumhoz.
2. Majd állítsa be a grillezéshez a kívánt hőfokot.

A grill kikapcsolása;

Állítsa a funkció-választó gombot „KI” pozícióba.


FIGYELMEZTETÉS: Grillezés közben tartsa a sütő ajtaját csukva.

A SÜTŐ FUNKCIÓI



Funkció-választó gomb: A gombbal tudja beállítani, hogy a sütőbe helyezett ételt, melyik fűtőelem működtetésével kívánja sütni. A funkciók szimbólumait megtalálja a gomb mellett, a leírásukat pedig a későbbiekben olvashatja. Nem minden sütő modellben található meg az összes fűtőelem, így az összes funkció sem.

Az alábbi táblázatban találja a készülék funkcióinak jelölését és megnevezését, alatta pedig azok leírásait, sütési tanácsokat.

	Alsó és felső sütés		Légkeverés
	Alsó sütés + Légkeverés		Turbó funkció + légkeverés
	Grill + forgónyárs funkció		Alsó és felső sütés + légkeverés
	Felső sütés + Légkeverés		Grill + légkeverés
	Multifunkcionális sütés (3D)		Grill
	Alsó sütés		Felső sütés
	Kis grill + légkeverés		Gőztisztítás

Alsó sütési funkció: A funkció kiválasztását a sütési idő vége felé javasoljuk, ha az étel alját szeretné sütni, barnítani.

Felső sütési funkció: Ételek újramelegítéséhez, vagy kis darabos ételek sütéséhez ajánlott.

Alsó és felső sütési funkció (Statikus): Sütemények, pizzák, kekszek, torta sütéséhez ajánlott.

Alsó sütés + Légkeverés: Leginkább gyümölcstorta sütéséhez ajánlott.

Alsó és felső sütés + Légkeverés: Torták, száraz sütemények, lasagna, illetve húsos ételek készítéséhez ajánlott.

Grill funkció: Húsok grillezéséhez használható, ideális például steakek, kolbászok és halak sütéséhez. Grillezéskor helyezze a sütőtálat az alsó szintre, és tegyen bele vizet.

Turbó funkció + Légkeverés: Sütéshez és barnításhoz is használható. Alacsonyabb sütési hőmérsékletet állítson be, mint az alsó és felső sütési funkcióban, mert ebben a programban a hőt azonnal keringeti a ventilátor a sütőtérben.

Grill + Légkeverés: Húsos ételek elkészítéséhez ajánlott. Ne felejtse el a grillezéshez a sütőtálat az alsó szintre tenni, és egy kis vizet tenni bele.

Multifunkcionális sütés (3D): Sütéshez és barnításhoz is használható. Az alsó és felső fűtőelemek is működnek, és a sütőtérben gyorsan kering a forró levegő. Egy szinten való, nagy hőmérsékleten történő sütéshez ajánlott.

SÜTÉSI TANÁCSOK

A következő táblázatban megtalálja a különböző ételtípusok sütéséhez javasolt beállításokat, melyeket laboratóriumban tesztelve állapítottunk meg. A sütési idő függ a teljesítményszinttől, az étel minőségétől, mennyiségétől és a hőmérséklettől. Amennyiben az értékek nem felelnek meg az ön ízlésének, bátran módosítsa őket.

FIGYELMEZTETÉS: A sütőt 7-10 percig melegítse elő, és csak ezután helyezze az ételt a sütőbe.

Sütési táblázat 80 literes úrtartalmú sütőhöz:

Étel	Sütési Funkció	Sütési Hőmérséklet (°C)	A sütőben elhelyezett rács szintje	Sütési idő (perc)
Torta	Statikus/ Statikus+légkeverés	170-180	2-3	30-35
Kis torta	Statikus/ Turbó+légkeverés	170-180	2-3	25-30
Pite	Statikus/ Statikus+légkeverés	180-200	2-3	30-35
Sütemény	Statikus	180-190	2	25-30
Aprósütemény	Statikus / Turbó+légkeverés	170-180	2-3	20-30
Almás sütemény	Statikus / Turbó+légkeverés	180-190	2-3	40-50
Piskóta	Statikus / Turbó+légkeverés	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Statikus / Turbó+alsó	180-200	3	20-30
Lasagna	Statikus	180-200	2-3	20-25
Habcsók	Statikus / Alsó-Felső+légkeverés	100	2-3	60-70
Grill csirke **	Grill / Alsó-Felső+légkeverés	200-220	2-3	25-30
Grillezett hal **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Borjú steak **	Grill	230	5	25-30
Grillezett húsgolyók **	Grill	230	5	20-35

* Ne melegítse elő a sütőt. A sütési idő feléig hőmérsékletet 200 °C-on tartsa, majd vegye le 150 °C-ra.

** A sütési idő felénél forgassa meg az ételt.

Sütés Pizzakővel

Ha pizzakővel süt, helyezze a pizzakövet a sütősínre, és melegítse elő a sütőt pizza módban (turbó + alsó) 230 °fokon 30 percig. Amikor az előmelegítés befejeződött, ne vegye ki a pizzakövet, helyezze a pizzát a pizzalápat segítségével a pizzakőre (ne tegyen rá mélyhűtött pizzát), és süsse 180 °fokon 20-25 percig. Amikor a pizza elkészült, vegye ki a kész pizzát a sütőből a pizzalápat segítségével.

FIGYELMEZTETÉS: Ne tegye a pizzakövet előmelegített sütőbe.

FIGYELMEZTETÉS: Amikor a pizza elkészült, ne vegye ki a pizzakövet amíg az forró, és ne tegye hideg felületre. Ellenkező esetben a pizzakő megrepedhet.

FIGYELMEZTETÉS: Ne tegye ki a pizzakövet nedvességnek.

Szárítás/aszalás

Élelmiszer	Sütő funkció	Sütés hőmérséklet (°C)	Sütőrács	Sütés időtartam (óra)
Szeletelt banán	Légkeveréses sütő funkciók	100	2	4-5
Szeletelt alma	Légkeveréses sütő funkciók	100	2	4-5
Szeletelt narancs	Légkeveréses sütő funkciók	100	2	4-5

FIGYELMEZTETÉS: Minél vékonyabbak a szeletek, annál gyorsabb a szárítás, és az étel aromája is jobban megmarad.

FIGYELMEZTETÉS: Ne nyissa ki a sütő ajtaját a szárítási folyamat végéig.

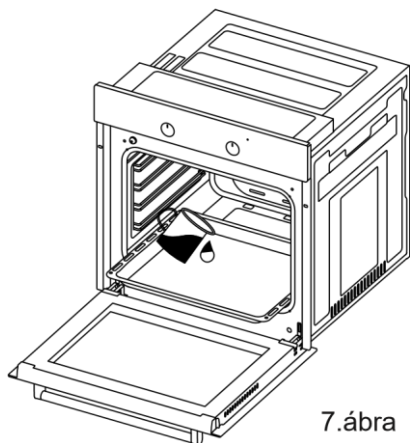
FIGYELMEZTETÉS: Szárítást csak a szárítótálcán szabad végezni.

FIGYELMEZTETÉS: Szárításnál ne melegítse elő a sütőt.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a villanydugót a konnektorból.
2. A készülék belső tartozékait, mint például a sütőtálapokat, rácsokat ne tisztítsa éles eszközökkel, drótkéffel, fémszálas szivaccsal vagy késsel. Ne használjon súroló, karcoló eszközöket, tisztítószert.
3. A készülék belső tartozékait szappanos konyharuhával törölje át, öblítse le, majd puha ruhával törölje szárazra.
4. Az üvegfelületeket speciális üvegtisztítószerrel tisztítsa.
5. Ne használjon gőztisztítót a készülék tisztítására.
6. Ne használjon gyúlékony anyagokat, mint például savakat, hígítót vagy gázokat a tisztításához.
7. Ne mossa mosogatógépben a sütő tartozékait.
8. Használjon enyhe mosogatószert a szennyeződések, foltok eltávolítására.

Gőztisztító Funkció *



7.ábra 70 °C-ra, és működtesse a sütőt 30 percig.

A gőztisztítás segítségével a felpuhult szennyeződések könnyebben el lehet távolítani a sütőtérből.

1. Távolítson el minden tartozékot a sütő belsejéből.

2. Öntsön fél liter vizet a sütőtálba, és helyezze a sütő aljára a sütőtálat.

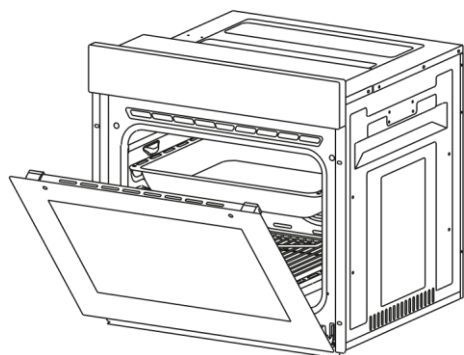
3. Állítsa a gőztisztítás funkcióra a funkcióválasztó gombot.

4. A hőmérséklet-szabályzó gombot állítsa

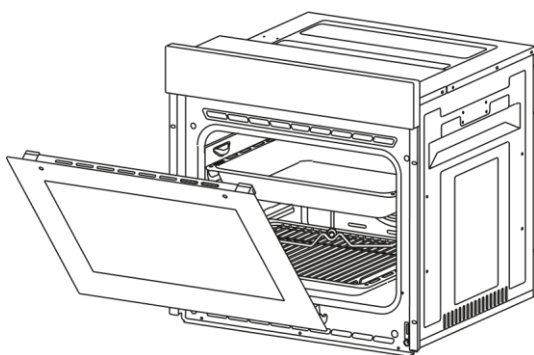
5. 30 perc eltelte után, nyissa ki a sütő ajtaját, majd nedves konyharuhával törölje le a belső felületeket.

6. A makacs foltokat meleg, folyékony mosogatószeres vízzel és puha konyharuhával tisztítsa le, majd törölje szárazra konyharuhával.

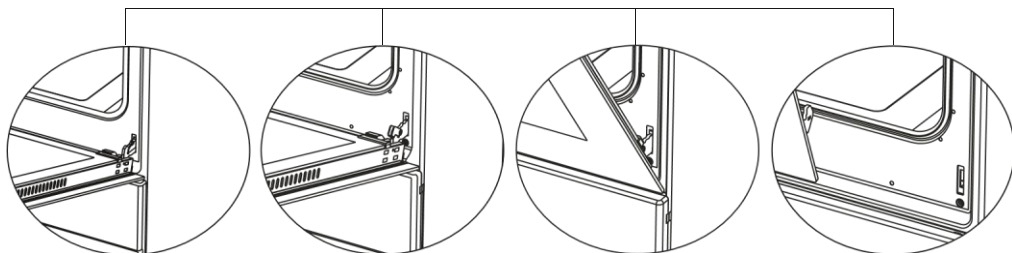
A sütőajtó tisztítása és eltávolítása



8.ábra



9.ábra



8.1.ábra

Nyissa ki teljesen a sütőajtót úgy, hogy maga felé húzza. Majd húzza felfelé a csuklópántot egy csavarhúzó segítségével, így ki tudja akasztani a csuklópántot.

8.2.ábra

Állítsa minél szélesebb szögbe a kinyitott csuklópántot. Állítsa be a sütőajtó mindkét csuklópántját ugyanabba a pozícióba.

9.1.ábra

Majd csukja fel az ajtót, egészen a képen (8.1) látható állásig.

9.2.ábra

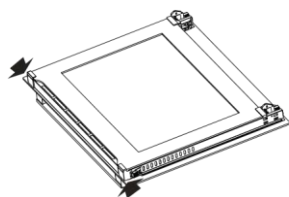
Az ajtó könnyebb eltávolításához fogja meg a kezével két oldalt az ajtót, és amikor az már majdnem csukott állapotban van, húzza felfelé.

Az ajtót fordított sorrendben tudja visszahelyezni, nyitott pozícióban.

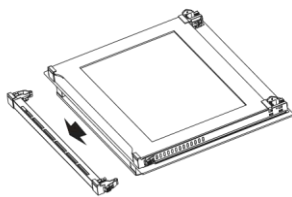
Sütő üvegének tisztítása

Az Ön terméke eltérhet az itt látható terméktől. Kövesse az Ön termékére vonatkozó megfelelő lépéseket.

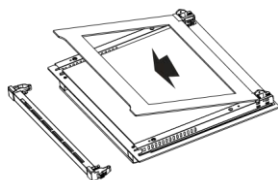
1. Nyomja meg a bal és jobb oldalon található műanyag füleket, ahogy a 10. ábrán is látható, majd emelje fel a profilt úgy, hogy saját maga felé húzza; lásd a 11. ábrát. A profil eltávolítását követően az üveg szabaddá válik, ahogy a 12. ábrán is látható. A szabaddá vált üveget óvatosan húzza saját maga felé. Ha szükséges, a középső üveg ugyanígy eltávolítható. A külső üveg rögzítve van a sütőajtó profiljához. Szétválasztást követően az üvegeket könnyedén megtisztíthatja. Ha a tisztítással és a karbantartással elkészült, visszahelyezheti az üvegeket az eltávolítás lépéseinek fordított sorrendjével. Győződjön meg róla, hogy az üveg a megfelelő irányban került behelyezésre, és a profil megfelelően illeszkedik.



10. ábra

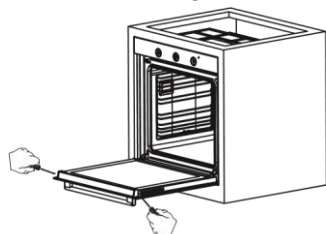


11. ábra

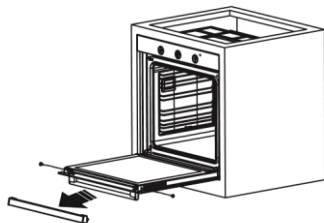


12. ábra

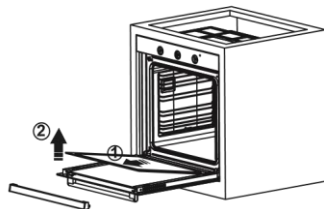
2. Távolítsa el a bal és jobb oldalon található csavarokat, ahogy a 13. ábrán is látható. Távolítsa el a profilt úgy, hogy saját maga felé húzza, lásd a 14. ábrát. A profil eltávolítását követően az üveg szabadabbá válik, ahogy a 15. ábrán is látható. A szabadabbá vált üveget óvatosan húzza saját maga felé. Ha szükséges, a középső üveg ugyanígy eltávolítható. A külső üveg rögzítve van a sütőajtó profiljához. Az üveget az eltávolítást követően könnyedén megtisztíthatja. Ha a tisztítással és a karbantartással elkészült, visszahelyezheti az üvegeket az eltávolítás lépéseinek fordított sorrendjével. Győződjön meg róla, hogy az üveg a megfelelő irányban került behelyezésre, és a profil megfelelően illeszkedik.



13. ábra



14. ábra



15. ábra

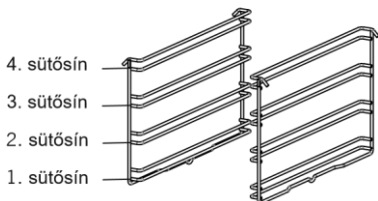
Katalitikus Panel *

Bizonyos modelleken: A katalitikus panel a sütő belsejében, a sütősín mögött a jobb és a baloldali falon található. A katalitikus panel eltávolítja a kellemetlen szagokat, és így biztosítja a készülék lehető legjobb működését. Idővel a zsírok és az ételszagok átjárják a sütő zománcozott falát és a fűtőelemeket. A katalitikus panel elnyeli a zsír és az ételek szagát, sütés közben elégeti azokat, ezáltal tisztítva a sütőt.

Katalitikus panel kiszерelése

A katalitikus panel kiszерeléséhez először távolítsa el a sütősíneket. A sütősínek eltávolítása után a katalitikus panel hozzáférhetővé válik. A katalitikus panelt ajánlatos 2–3 évente kicserélni.

Az oldalsó sütősín állása



Fontos, hogy a grillrács megfelelően legyen a sütőbe helyezve. A sütősín nem érhet a sütő hátsó falához. A rács megfelelő pozícióját a következő ábra mutatja. A sütősín alsó vagy felső állásán helyezhet el mély vagy normál mélységű tálat/tepsit.

Sütősínek beszerelése és kivétele

A sütősínek kivételéhez nyomja meg az ábrán nyíllal jelzett csipetetőket, először az alsó rácsot távolítsa el a helyéről, majd a felső rácsot. A sütősínek beszereléséhez végezze el fordítva a rács kivételének az eljárását.

Az izzó kicserélése

FIGYELMEZTETÉS: Áramütés veszélye! Az izzó kicserélése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, húzza ki a villásdugót a konnektorból, vagy kapcsolja le azt az áramkört, melyre a készülék csatlakozik.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt.

Távolítsa el az üvegburát, csavarja azt a bal oldali képen jelölt irányba.

Amennyiben nehéz lecsavarnia, használjon műanyag kesztyűt, melynek segítségével könnyebben el tudja fordítani a burát.

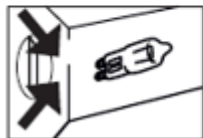
Ezt követően csavarja ki az izzót, és cserélje ki azonos típusúra:

Helyezze vissza a védőburát, csatlakoztassa a villásdugót a konnektorhoz. Ezek után már használhatja a sütőt.

Típus G9 Izzó



220-240 V, AC
15-25 W



16. ábra

Típus E14 Izzó



220-240 V, AC
15 W



17. ábra

FIGYELMEZTETÉS: Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

HIBAELHÁRÍTÁS

Mielőtt kihívná a szakszervizt, a következő pontok ellenőrzésével megoldhatja a készülékkel kapcsolatban felmerült problémákat.

Ha a sütővel probléma merül fel, először nézze meg az alábbi táblázatot, és próbálja ki az ott felsorolt javaslatokat.

Probléma	Lehetséges ok	Mit kell tenni
A sütő nem működik.	Nincs áram.	Ellenőrizze az áramellátást.
A sütő megáll működés közben.	A csatlakozódugó kijött a fali konnektorból.	Tegye vissza a dugót a konnektorba.
A sütő leáll működés közben.	Túl hosszú a folyamatos működés.	Hosszú sütési ciklusok után hagyja a sütőt kihűlni.
	A hűtőventillátor nem működik.	Hallgassa meg a hűtőventillátor hangját.
	A sütőt úgy helyezték el, hogy nem tud megfelelően szellőzni.	Győződjön meg arról, hogy a használati útmutatóban meghatározott távolságokat betartották.
	Egynél több csatlakozódugó van a fali konnektorban.	Egy fali konnektorhoz csak egy csatlakozódugót használjon.

Probléma	Lehetséges ok	Mit kell tenni
Működés közben a sütő külső felületet nagyon felforrósodik.	A sütőt úgy helyezték el, hogy nem tud megfelelően szellőzni.	Győződjön meg arról, hogy a használati útmutatóban meghatározott távolságokat betartották.
A sütő ajtaja nem nyílik megfelelően.	Ételmaradék szorult az ajtó és a sütő belseje közé.	Tisztítsa meg sütőt megfelelően, és próbálja meg újraindítani az ajtót.
A belső világítás gyenge vagy nem működik.	Idegen anyag került az égőre sütés közben.	Tisztítsa meg a sütő belső felületét, majd ellenőrizze a világítást.
	A lámpa meghibásodott.	Cserélje ki a lámpát egy ugyanolyanra.
Áramütés a sütő megérintésekor.	A földelés nem megfelelő.	Győződjön meg arról, hogy az áramellátás megfelelően van földelve.
	Földeletlen fali konnektort használnak.	
Víz csepeg.	Bizonyos körülmények között a készülő ételtől függően víz vagy gőz keletkezhet. Ez nem a készülék hibája.	Hagyja sütőt kihűlni, majd törölje szárazra egy ruhával.
Gőz áramlik ki a sütő ajtajánál.		
Víz marad a sütőben.		
A hűtőventillátor a sütés befejezése után tovább működik.	A ventilátor még bizonyos ideig működik, hogy a sütő belseje lehűljön.	Ez nem a készülék meghibásodását jelzi, nincs miért aggódnia.
A sütő nem melegít.	A sütő ajtaja nyitva van.	Csukja be az ajtót, és indítsa újra.
	A sütő vezérlése nincs megfelelően beállítva.	Olvassa el a sütő működésére vonatkozó részt, és állítsa be újra a sütőt.
	A biztosíték kiment, vagy az árammegszakító lekapcsolt.	Cserélje ki a biztosítékot vagy állítsa vissza az árammegszakítót. Ha ez gyakran előfordul, hívjon villanyszerelőt.

Füst jön ki a sütőből működés közben.	Amikor a sütőt először használják.	Füst jön ki a fűtőszálból. Ez nem hiba. Két-három ciklus után nem lesz több füst.
	Étel a fűtőszálon.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd tisztítsa meg a sütő alját és a felső hűtőszálat az ételmaradékoktól.
A sütő működése közben égett szag vagy műanyag szag jön ki.	A sütőben műanyag vagy más nem hőálló tartozékokat használnak.	Magas hőmérsékleten használjon megfelelő üvegtartozékokat.
A sütő nem süt megfelelően.	A sütő ajtaját gyakran kinyitják a sütés során.	Ha a készülő ételt nem kell megforgatni, ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját. Ha a sütő ajtaját gyakran kinyitja, a belső hőmérséklet csökken, és ez a sütés eredményét befolyásolja.

KEZELÉSI SZABÁLYOK

1. A készülék szállítását és mozgatását ne az ajtó és/vagy a fogantyú segítségével végezze.
2. A szállítást és a mozgatást az eredeti csomagolóanyagban végezze.
3. A készülék kezelésekor, ételek behelyezésekor és kivételekor maximális figyelemmel járjon el.
4. Győződjön meg arról, hogy kezelés vagy szállítás közben a csomagolás biztonságosan zárva van.
5. Óvja a csomagolást külső tényezők (pl. pára, víz stb.) hatásától, mert ez károsíthatja a csomagolást.
6. Ügyeljen arra, hogy szállítás vagy kezelés közben, lökés, ütés vagy esés következtében a készülék ne sérüljön meg, és működés közben ne törjön el, és ne deformálódjon.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI AJÁNLÁSOK

A következő javaslatok segítenek a készüléket környezetbarát módon és gazdaságosan működtetni.

1. Használjon sötét színű és mázas edényeket, mert ezek jobban vezetik a hőt a sütőben.
2. Ha ételkészítéskor a recept vagy használati útmutató előmelegítést javasol, melegítse elő a sütőt.
3. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
4. Ne készítsen egyszerre többféle ételt a sütőben. Egy időben úgy készíthet ételt, hogy két edényt helyez a sütősínre.
5. Többféle ételt egymás után készíthet el hatékonyan. A sütő nem veszít hőt.
6. A sütési idő letelte előtt néhány perccel kapcsolja ki a sütőt. Eközben ne nyissa ki a sütő ajtaját.
7. A fagyasztott ételeket főzés előtt engedje fel.

KÖRNYEZETBARÁT ÁRTALMATLANÍTÁS



A termék csomagolását gyűjtse környezetbarát módon, szelektíven.

A készülék a 2012/19/EU európai irányelv alapján, az elektromos és elektronikai berendezések hulladékként történő elhelyezésére vonatkozó (WEEE) előírások szerint van felcímkézve. Ez az irányelv határozza meg a használt készülékek újrahasznosítására és visszavételére alkalmazandó szabályokat az Európai Unión belül.

CSOMAGOLÁSI INFORMÁCIÓ

A termék csomagolóanyagai a Nemzeti Környezetvédelmi Szabályozásoknak megfelelően újrahasznosítható anyagokból készültek. A csomagolóanyagokat a háztartási és egyéb hulladékoktól elkülönítetten kezelje. Adja le őket a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag gyűjtőpontra.

VEVŐSZOLGÁLAT

Készülékének javítása, valamint hibabejelentés esetén vevőszolgálatunk rendelkezésére áll a garancia@homefort.hu email címen vagy a + 36 30/246-8661 telefonszámon.

Ha a vevőszolgálathoz fordul: **Kérjük adja meg a készülék modell azonosítóját és szériaszámát (S/N), valamint a vásárlást igazoló számla és jótállási jegy számát.**

A modell azonosítója és szériaszáma a terméken található adattáblán, a csomagolódoboz címkéjén, valamint a jótállási jegyen is szerepel.