

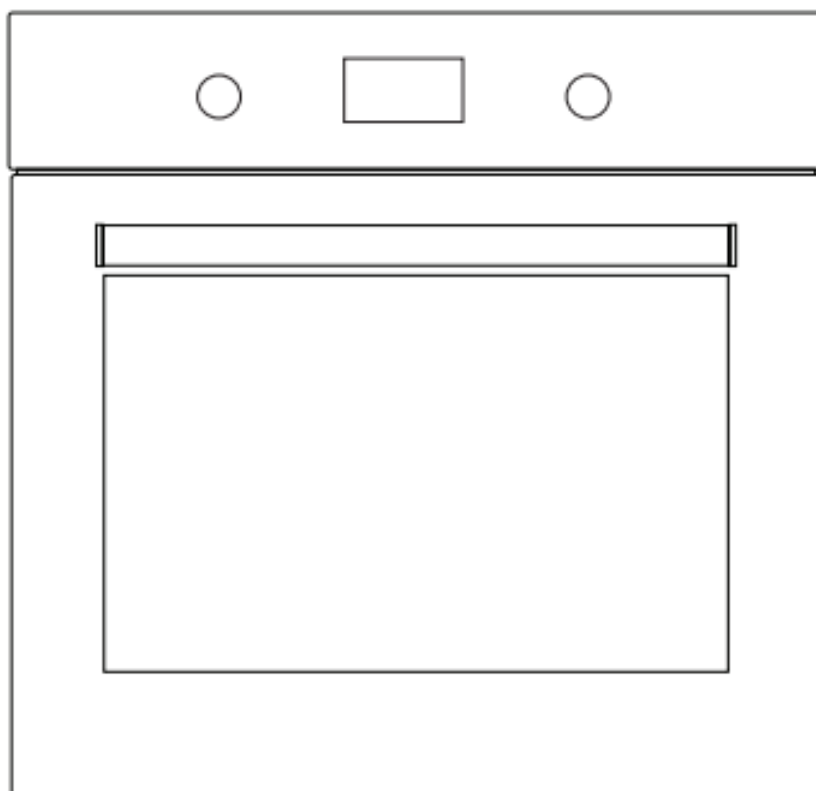


HU

**BEÉPÍTHETŐ ELEKTROMOS SÜTŐ**

**60 CM**

## **HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**



**A készülék cikkszáma:**

**BOL6DB.1, BOR63C.1, BOR63A.1, BOR63C.2, BOR63A.2, BOR6AA.1,  
BOR6AC.1, BOP62X.2, BOP63X.2, BOC6DB.2, BOC6DW.2, BOC6DX.2**

## Kedves Felhasználó!

*Kedves Vásárló!*

***Ez a termék az Európai Unió 2014/35/EC; a 2014/30/EC; és a 2011/65/EC direktívák által előírt követelményeknek megfelelően készült.***

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.

A készülékeink kizárólag háztartási, és nem ipari célra készültek.

**„A termék összhangban van a WEEE előírásokkal.”**

### Fontos tudnivalók:

- ***Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.***
- ***Az új készüléket arra feljogosított szakember (márkaszervíz) szerelheti és csatlakoztathatja.***
- ***Kérjük vegye figyelembe ezt a rendelkezést, mert a készülék nem megfelelő beüzemelése esetén a garancia érvényét veszítheti.***
- ***Amennyiben a készülékhez kiterjesztett garancia kapcsolódik, úgy annak feltétele a márkaszervíz általi beüzemelés (ennek hiányában a jogszabályban előírt kötelező jótállási idő érvényes).***

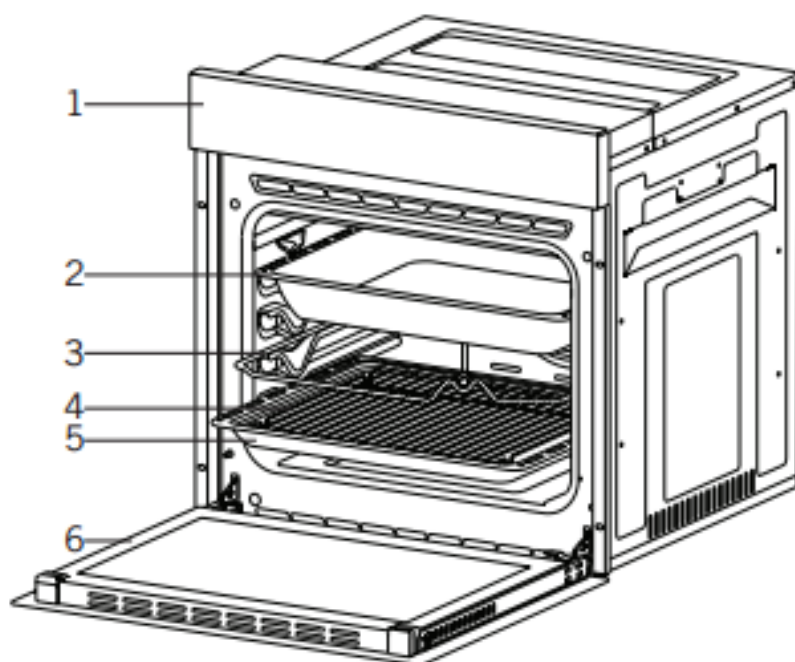
# TARTALOMJEGYZÉK

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK                             | 4  |
| A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA                                  | 5  |
| MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓK                               | 6  |
| A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE                              | 6  |
| FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK                             | 12 |
| VEZÉRLŐPANEL                                        | 13 |
| A SÜTŐ FUNKCIÓI                                     | 15 |
| SÜTÉSI TANÁCSOK                                     | 16 |
| SÜTÉSI TÁBLÁZAT                                     | 16 |
| A SÜTŐ HASZNÁLATA                                   | 17 |
| AZ IZZÓ KICSERÉLÉSE                                 | 17 |
| AZ AJTÓÜVEG TISZTÍTÁSA                              | 18 |
| A SÜTŐAJTÓ TISZTÍTÁSA ÉS ELTÁVOLÍTÁSA               | 19 |
| TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS                           | 20 |
| GŐZTISZTÍTÓ FUNKCIÓ                                 | 20 |
| TARTOZÉKOK                                          | 21 |
| PROBLÉMAMEGOLDÁS                                    | 22 |
| KÖRNYEZETBARÁT ELHELYEZÉS ÉS CSOMAGOLÁSI INFORMÁCIÓ | 22 |

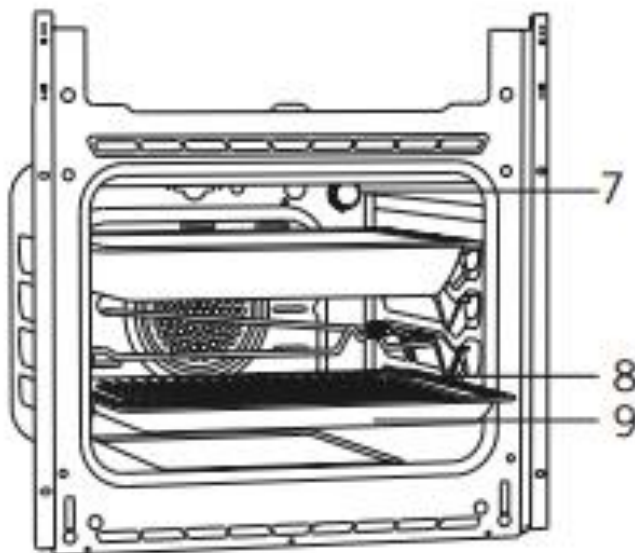
## FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

1. **FIGYELMEZTETÉS: Áramütés veszélye!** Az izzó kicserélése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, húzza a villanydugót a konnektorból, vagy kapcsolja le azt az áramkört, melyre a készülék csatlakozik.
2. **FIGYELMEZTETÉS: A sorkapcsok érintése előtt, az elektromos hálózatot kapcsolja le.**
3. **FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék részei felforrósodhatnak. Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől!**
4. **FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély! Ne használja a sütőt tárolásra!**
5. **FIGYELMEZTETÉS: Amennyiben a készülék felülete eltört, azonnal válassza le az elektromos hálózatról az áramütés elkerülése érdekében!**
6. **FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék részei felforrósodhatnak.**
7. A készülék műszaki adatait, beállításait megtalálja a rajta lévő címkén (vagy adattáblán).
8. A készülék részei a grill funkció használata közben nagyon felforrósodhatnak. Tartsa távol a kisgyermekeket a sütőtől.
9. **FIGYELMEZTETÉS: A készülék kizárólag háztartási célra készült. Egyéb célból, mint például helyiség felfűtése, használni tilos!**
10. A készülék tartozékát képezi egy sütőajtó védő, melyet szereljen fel, ha a gyermekek vannak a készülék közelében.
11. Ne használjon gőztisztítót a készülék tisztításához.
12. Soha ne próbálja meg a tüzet vízzel eloltani. Először válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, majd egy fedővel vagy tűzoltó takaróval borítsa le a tüzet.
13. Ne használjon súroló, maró hatású tisztítószeret, illetve éles fém kaparókat az ajtóüveg tisztításához, mert ha az üveg megkarcolódik, akkor eltörhet.
14. Bizonyosodjon meg róla, hogy miután az ételt a sütőtérbe helyezte, a sütőajtót teljesen becsukta.
15. 8 éven aluli, folyamatos felügyelet nélküli gyermekek nem tartózkodhatnak a sütő közelében.
16. Vigyázzon, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez.
17. 8 éven felüli gyermekek illetve fizikai, érzékszervi, mentális fogyatékossgal élők, vagy elektromos készülékek használatában nem járatos személyek csak abban az esetben használhatják a készüléket, ha felnőtt felügyeli a biztonságukat, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat megkapták, és megértették a helytelen használat veszélyeit.
18. A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel.
19. A készülék háztartási célra készült.
20. Gyermekek ne végezzenek tisztító és karbantartó műveleteket, esetleg csak felnőtt felügyelete mellett.
21. Ügyeljen rá, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. 8 éven aluli illetve felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek tisztító és karbantartói műveleteket a készüléken.
22. Vigyázzon, hogy 8 éven aluli gyermekek ne érjenek hozzá a sütőhöz, és a készülék tápkábeléhez.
23. A készülék bekapcsolása előtt, bizonyosodjon meg róla, hogy nincs függöny, selyempapír, éghető, gyúlékony anyag a készülék közelében. Soha ne tegyen a készülékbe vagy annak tetejére éghető, gyúlékony anyagot.

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA



1. Vezérlőpanel
2. Mély sütőtál
3. Csirkesütő nyárs
4. Sütőtálba helyezhető sütőrács
5. Hagyományos sütőtál
6. Sütőajtó



7. Izzó
8. Sütőtálba helyezhető sütőrács
9. Hagyományos sütőtál

## MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓK

| SPECIFIKÁCIÓK      | 60 cm-es beépíthető sütő |        |            |        |
|--------------------|--------------------------|--------|------------|--------|
| Izzó teljesítménye | 15 W – 25 W              |        |            |        |
| Hőfokszabályzó     | 40-240 / Max °C          |        |            |        |
| Alsó fűtőelem      | 1200 W                   |        |            |        |
| Felső fűtőelem     | 1000 W                   |        |            |        |
| Turbó fűtőelem     | 1800 W                   |        |            |        |
| Grill elem         | Kis grill                | 1000 W | Nagy grill | 2000 W |
| Tápfeszültség      | 220 V-240V 50/60 Hz      |        |            |        |

A termék fejlesztése céljából a műszaki specifikációk változtatásának jogát, annak előzetes jelzése nélkül, a gyártó fenntartja. 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

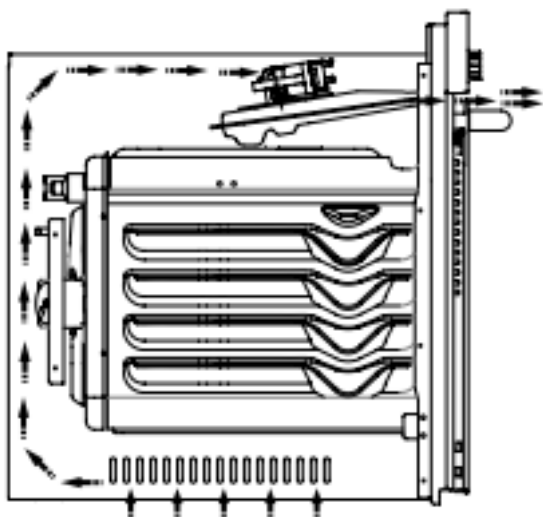
Bizonyosodjon meg róla, hogy az elektromos hálózat alkalmas a készülék működtetésére. Amennyiben nem, kérje egy villanyszerelő segítségét. A gyártó nem vállal felelősséget a nem képzett szakember által elvégzett munka miatt bekövetkező károkért. Ebben az esetben a termék garanciajegye is érvényét veszti.

**FIGYELMEZTETÉS:** A készülék helyének és elektromos csatlakoztatásának elkészítése 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



A hűtőventillátor a sütőszekrényben keletkező hőt 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 meg 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.

- 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, hűtők 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.

A készüléket legalább 2 ember mozgassa. Ne tolja, húzza a padlón a készüléket, mert a padló megsérülhet.

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

### **Beépítés munkalap alá**

A kivágási 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** szellőzőnyílást ne takarja el.

### **Beépítés magas konyhaelembe**

A kivágási 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 ne hogy 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 szintben 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.

Beszerelés 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 leendő helyén legyen megfelelő elektromos csatlakoztatási lehetőség.

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

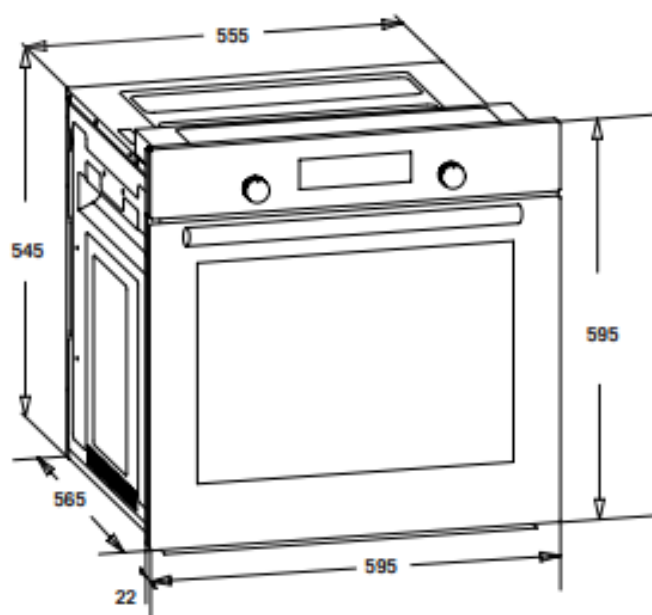
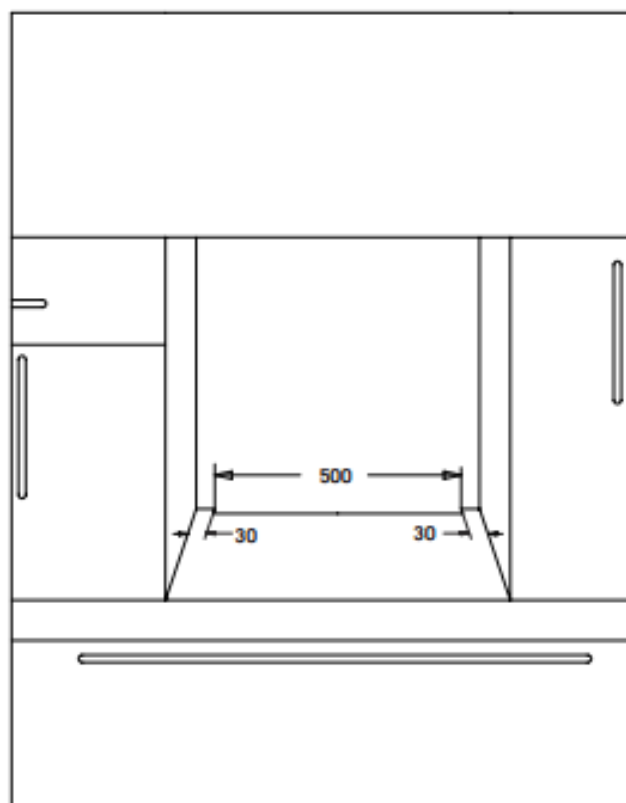
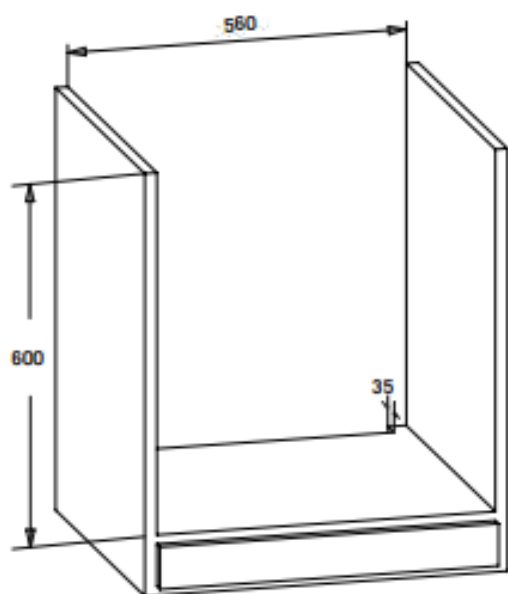
Az elektromos csatlakoztatást az országában és a településén hatályos előírásoknak megfelelően kell elvégezni.

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

## Beépítés



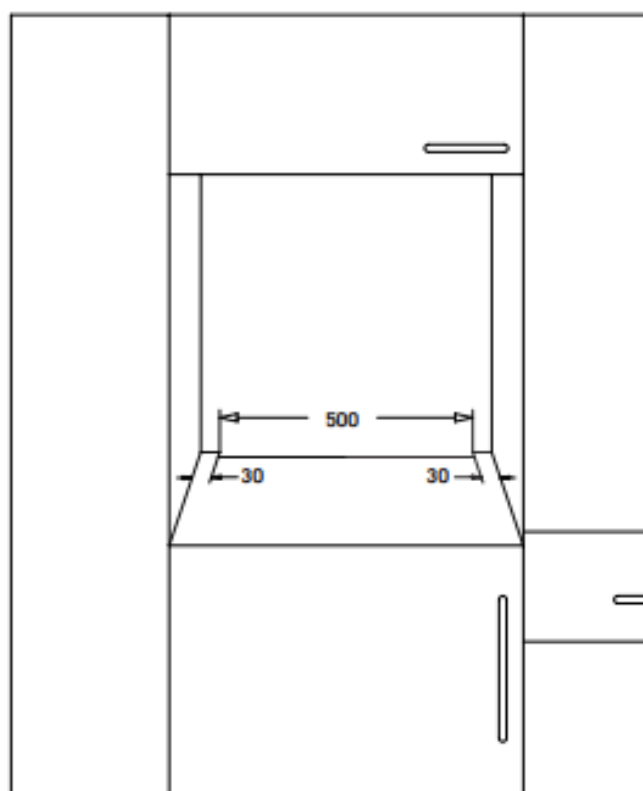
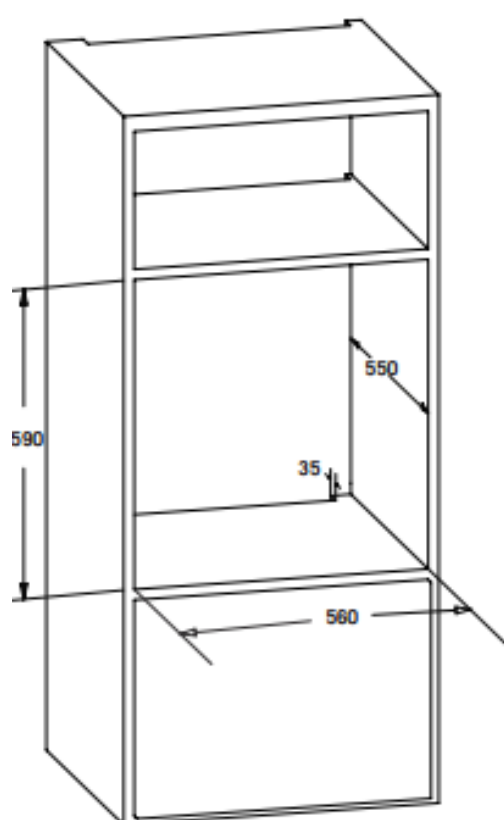
2. ábra

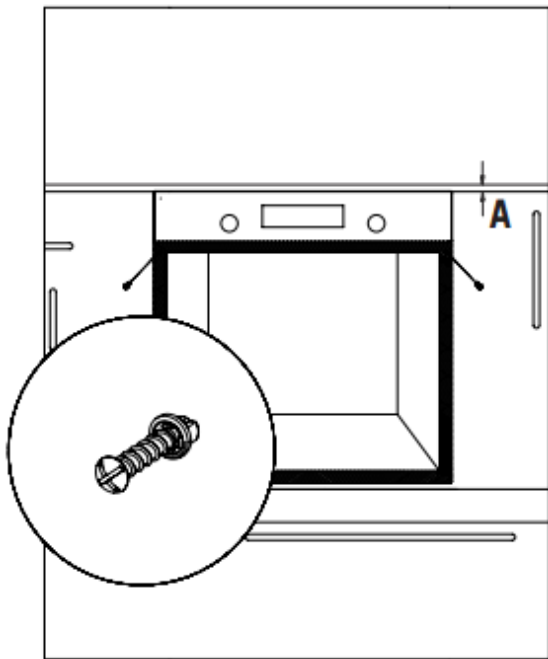


3. ábra



4. ábra





5. ábra

## FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

### Elektromos csatlakoztatás és biztonság

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.

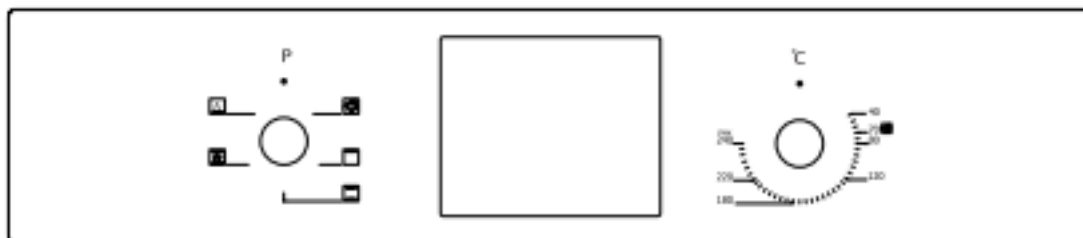
Amennyiben elektromos biztosíték cserére van szükség, a következők alapján végezze el a bekötést:

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

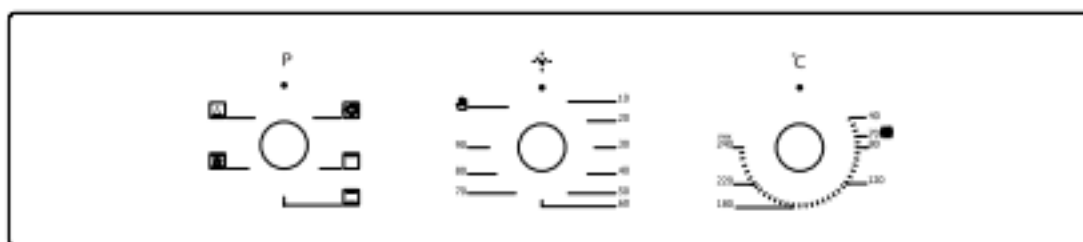
A sütő fix bekötése esetében a kapcsolót, mely a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, könnyen elérhető helyre szerelje fel.

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.

## VEZÉRLŐPANEL

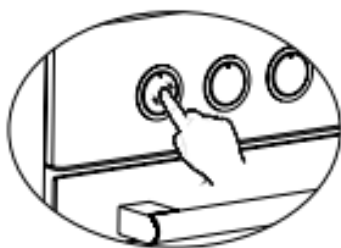


Digitális vezérlőpanel

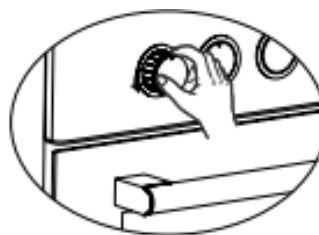


Mechanikus vezérlőpanel

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 (6. ábra).

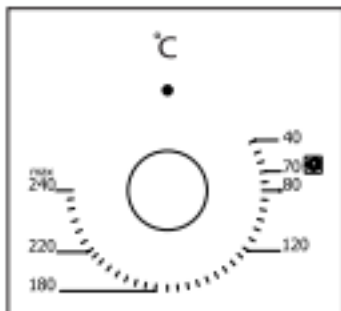


6. ábra



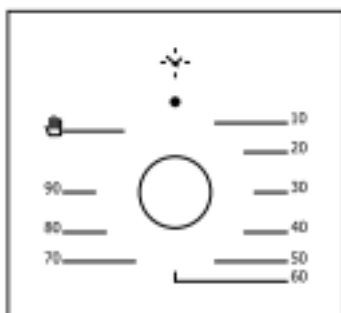
7. ábra

A gombokat kiálló pozíciójukban tekerheti balra vagy jobbra a kívánt beállítás megtételéhez.



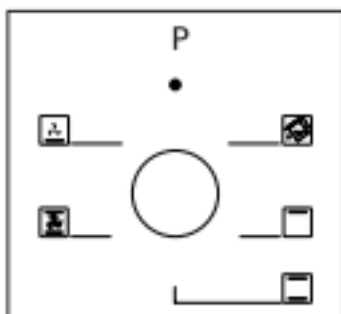
8. ábra

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



9. ábra

**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.



**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.

## A SÜTŐ FUNKCIÓI

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



Alsó és felső sütés



Alsó sütés + Légkeverés



Grill + sült csirke funkció



Felső sütés + Légkeverés



Hőlégkeveréses sütés



Alsó sütés



Kis grill + Légkeverés



Légkeverés



Turbó funkció + Légkeverés



Alsó és felső sütés + Légkeverés



Grill + Légkeverés



Grill



Felső sütés



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:** 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:** 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 percre melegítse elő, és csak ezután helyezze az ételt a sütőbe. Az étel párolásakor gőz szabadul fel, mely a sütőtérben kicsapódik és vízzé válik. Párolás folyamatában takarja le a készítendő ételt pld. alufóliával.

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| Étel           | Sütési funkció                    | Sütési hőmérséklet (°C) | A sütőben elhelyezett rács szintje | Sütési idő (perc) |
|----------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------------|-------------------|
| Torta          | Statikus/<br>Statikus+Légkeverés  | 170-180                 | 2-3                                | 35-45             |
| Kis torta      | Statikus/<br>Turbó+Légkeverés     | 170-180                 | 2                                  | 25-30             |
| Pite           | Statikus/<br>Statikus+Légkeverés  | 180-200                 | 2                                  | 35-45             |
| Sütemény       | Statikus                          | 180-190                 | 2                                  | 20-25             |
| Aprósütemény   | Statikus                          | 170-180                 | 2                                  | 20-25             |
| Almás sütemény | Statikus/<br>Turbó+<br>Légkeverés | 180-190                 | 1                                  | 50-70             |
| Piskóta        | Statikus                          | 200/150*                | 2                                  | 20-25             |
| Pizza          | Statikus + Légkeverés             | 180-200                 | 3                                  | 20-30             |
| Lasagna        | Statikus                          | 180-200                 | 2-3                                | 25-40             |

|                        |                  |         |   |       |
|------------------------|------------------|---------|---|-------|
| Habcsók                | Statikus         | 100     | 2 | 50    |
| Grill csirke**         | Grill+Légkeverés | 200-220 | 3 | 25-35 |
| Grillezett hal**       | Grill+Légkeverés | 200-220 | 3 | 25-35 |
| Borjú steak**          | Grill+Légkeverés | Max.    | 4 | 15-20 |
| Grillezett húsgolyók** | Grill+Légkeverés | Max.    | 4 | 20-25 |

\*Ne melegítse elő a süttőt. A sütést kezdje, és egészen a sütési idő közepéig tartsa a hőmérsékletet 200 °C-on, majd vegye le 150 °C-ra.

\*\*A sütési idő közepénél forgassa meg az ételt.

## A SÜTŐ HASZNÁLATA

### A sütő első használata

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

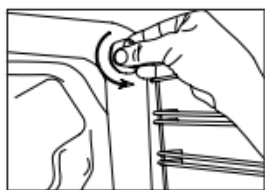
1. Távolítsa el a sütő belsejéből a címkéket, tartozékokat. Ha van, vegye le a készülék elejéről a védőfóliát.
2. Nedves konyharuhával távolítsa el a sütő belsejéből a port és a csomagolásból fennmaradt szennyeződések. A sütő belseje legyen teljesen üres. Csatlakoztassa a készülék villanydugóját a konnektorhoz.
3. Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot maximum fokozatra. (240 °C max.), és hagyja a süttőt 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 süttőt.

### 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 eltelik, 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.
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.

## AZ IZZÓ KICSERÉLÉSE

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



11. ábra

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



12. ábra

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.

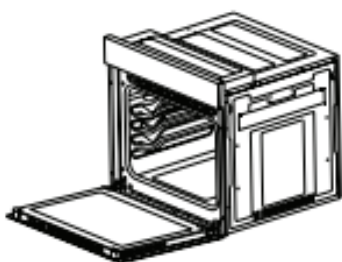
Ezt követően csavarja ki az izzót, és cserélje ki azonos típusúra:

220-240 V 50/60 Hz AC, 15 W, E14 típus

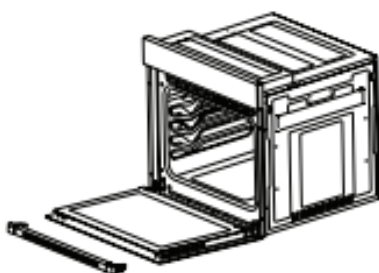
Helyezze vissza a védőburát, csatlakoztassa a villanydugót a konnektorhoz. Ezek után már használhatja a sütőt.

## AZ AJTÓÜVEG TISZTÍTÁSA

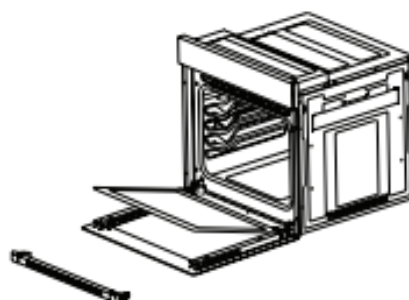
Nyomja meg fogantyú jobb és bal oldalán a műanyag kilincseket (13. ábra), és húzza maga felé a fogantyút (14. ábra). Miután a fogantyút leszerelte, az üveget ki tudja venni. Húzza óvatosan maga felé az üveget. A külső üveg az üvegpanelhez van rögzítve. Az üvegpanel eltávolításával könnyen meg tudja tisztítani az üvegeket. Tisztítás után helyezze vissza fordított sorrendben az ajtóüveget. Bizonyosodjon meg róla, hogy a panel tökéletesen a helyén van-e.



13. ábra

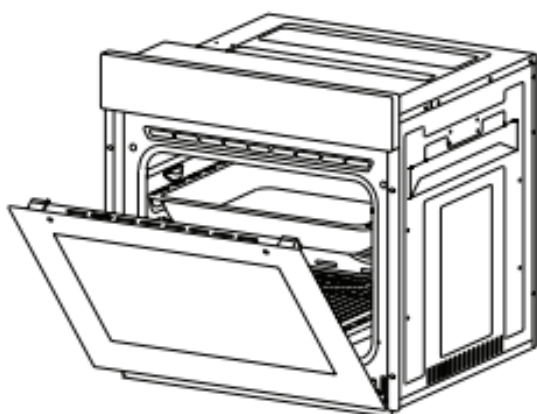


14. ábra

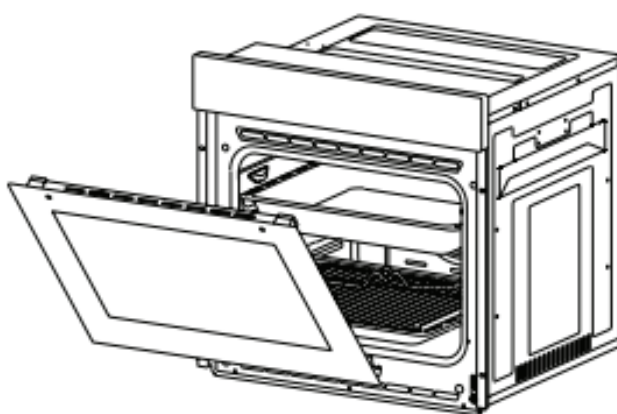


15. ábra

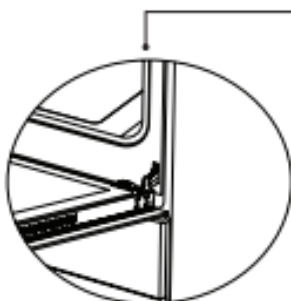
## A SÜTŐAJTÓ TISZTÍTÁSA ÉS ELTÁVOLÍTÁSA



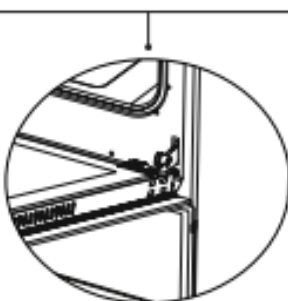
16. ábra



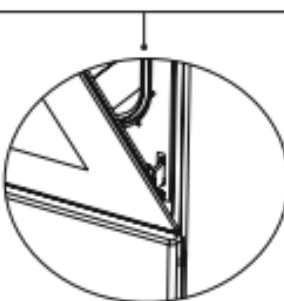
17. ábra



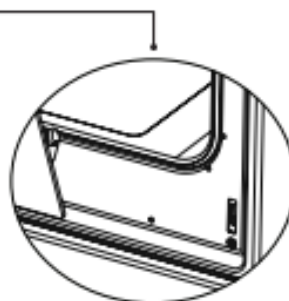
16.1 ábra



16.2 ábra



17.1 ábra



17.2 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.

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

Majd eressze fel az ajtót, egészen a képen (17.1) látható állásig.

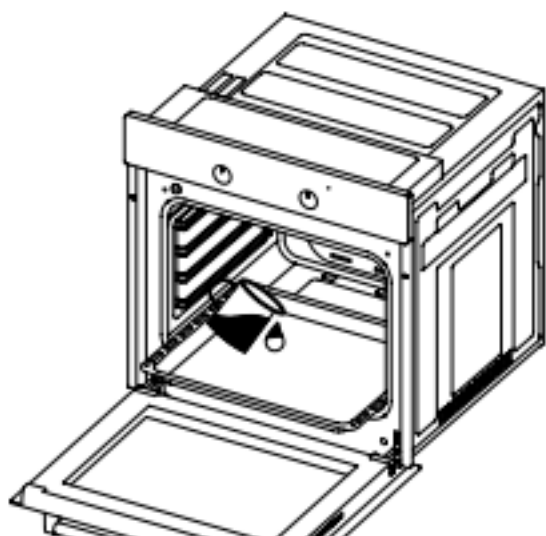
Az ajtó könnyebb eltávolításához fogja meg a kezével két oldalt az ajtót, és amikor az már majdnem csukott állapotban van, húzza felfelé.

Az ajtót fordított sorrendben tudja visszahelyezni, nyitott pozícióban.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a villanydugót a konnektorból.
2. A készülék belső tartozékait, mint például a sütőtálakat, rácsokat ne tisztítsa éles eszközökkel, drótkefével, fémszálas szivaccsal vagy késsel. Ne használjon súroló, karcoló eszközöket, tisztítószeret.
3. A készülék belső tartozékait szappanos konyharuhával törölje át, öblítse le, majd puha konyharuhával 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 főzőlap tisztításához.
7. Ne mossa mosogatógépben a sütő tartozékait.
8. Használjon kálium-sztearátot (lágy szappan) a szennyeződések, foltok eltávolítására. Puha szövetű konyharuhával végezze a tisztítást, így a felszínek nem sérülnek, karcolódnak meg.

## GŐZTISZTÍTÓ FUNKCIÓ



18. ábra

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

1. Távolítson el minden tartozékot a sütő belsejéből.
2. Tegyen 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 70 °C-ra, és kapcsolja be a sütőt 30 percre.
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.

## TARTOZÉKOK (OPCIONÁLIS)



### Mély sütőtál\*

Sütemények, nagyméretű húsok sütéséhez, nagy víztartalmú ételek készítéséhez ajánlott. Zsiradékok felfogására is használható, ha a fölötte lévő rácson süt húsokat, fagyasztott ételeket.



### Sütőtál

Sütemények (apró sütemény, keksz stb.) készítésére, fagyasztott ételek kiolvasztására használható.



### Sütőrács

Használhatja húsok sütésére, vagy a sütőtálban lévő ételt helyezheti rá. A sütőrácsokat különböző szinteken használhatja.



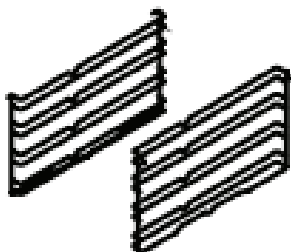
### Teleszkópos sütősin

Segítségével könnyen kiveheti és beteheti a sütőbe a sütőrácsokat és a sütőtálakat.



### Sütőtálba helyezhető rács

Helyezze bele a sütőtálba a rácsot, ha például steaket vagy más húst szeretne sütni, így nem ragad rá a sütőtálra az étel.



### Oldalsó vezetősínek

A vezetősínek segítségével különböző szintekre helyezheti a sütőtálakat, sütőrácsokat.

## PROBLÉMAMEGOLDÁS

Mielőtt a felmerült problémával kapcsolatban hívná a márkaszervizt, tekintse át az alábbi pontokat, melynek segítségével esetleg Ön is meg tudja oldani a problémát.

### A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy a sütő villanydugója csatlakoztatva van-e a konnektorhoz.
- Biztonságos módon ellenőrizze, hogy van-e áram az áramkörben.
- Ellenőrizze a biztosítékokat, konnektort.
- Ellenőrizze, hogy a tápkábel sérült-e.

**Szerviz:** Ha saját maga nem tudja elhárítani a hibát, forduljon a márkaszervízhez (részletek a jótállási jegyen) vagy vevőszolgálatunkhoz.

Ahhoz, hogy gyorsan segíthessünk, a következő adatokra van szükségünk:

- Vevő neve és elérhetőségei, vásárlás dátuma,
- modell neve, szállítói cikkszám, szériaszám (ezen adatok a készülék adattábláján találhatóak)
- hiba típusa, a készülék kijelzőjén esetleg megjelenő hibaüzenet.

## KÖRNYEZETBARÁT ELHELYEZÉS



1. A termék csomagolását gyűjtse környezetbarát módon, szelektíven.
2. 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 hulladéktól elkülönítetten kezelje. Adja le őket a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag gyűjtőponton.

### **Technikai adatok**

|                         |                                                              |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Feszültség:             | 220-240V 50Hz                                                |
| Érintésvédelmi osztály: | I. (csak védőföldeléssel ellátott aljzatba csatlakoztatható) |
| Névleges teljesítmény:  | 2500 W                                                       |

A termék megfelel a 2004/108/EC, az elektromágneses összeférhetetlenségről szóló irányelvnek, valamint a 2006/95/EC, a meghatározott feszültséghatárokon belüli használatról szóló irányelvnek.

A készülék gyártási helye: Törökország

Forgalmazó:

Ecorgan Kft.

6640. Csongrád

Attila u. 32.

A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek. A termékre az érvényben lévő magyar jogszabályok szerinti jótállás érvényes. A forgalmazó által kínált többlet jótállás csak az érvényesen kitöltött jótállási jeggyel érvényesíthető. Kérjük, hogy a vásárlási okmányokat őrizze meg!

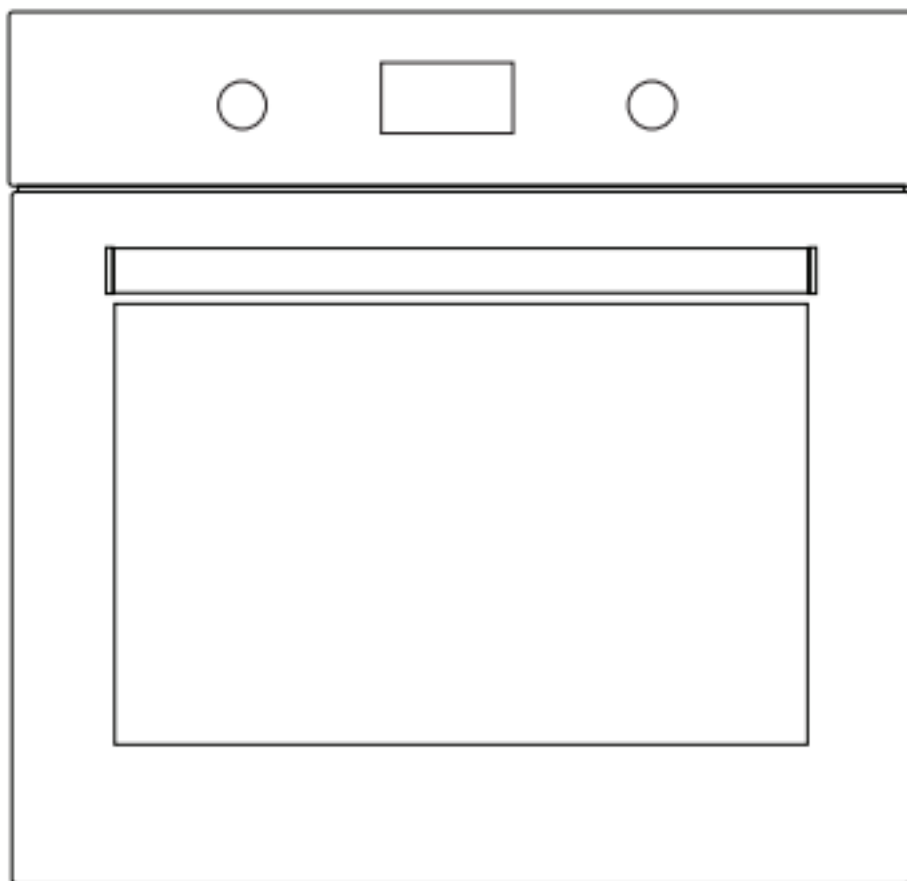


RO

**CUPTOR INCORPORABIL**

**60 CM**

## **MANUAL DE UTILIZARE**



**NUMERE ARTICOL:**

**BOL6DB.1, BOR63C.1, BOR63A.1, BOR63C.2, BOR63A.2, BOP62X.2,  
BOP63X.2, BOC6DB.2, BOC6DW.2, BOC6DX.2**

**Stimate client,**

Vă mulțumim pentru că vă bazați pe acest produs.

Scopul nostru este de a vă permite utilizarea optimă și eficientă a acestui produs prietenos cu mediul înconjurător fabricat în fabrici moderne sub condiții precise referitoare la sensul calității.

Înainte de utilizarea cuptorului, vă sfătuim să citiți acest manual de utilizare în întregime și să-l păstrați pentru mult timp astfel încât caracteristicile cuptorului încorporat pe care l-ați achiziționat să rămână la fel ca în prima zi.

**Rețineți:**

Acest manual de utilizare este pregătit pentru multiple modele. Produsul dumneavoastră poate să nu conțină unele funcții specificate în manual.

Imaginile produsului sunt schematici.

Acest produs a fost fabricat în uzine moderne prietenoase cu mediul înconjurător fără a afecta natura.

Produsele marcate cu simbolul (\*) sunt opționale.

**"Este conform cu Reglementarea AEEE"**

*Nu suntem responsabili pentru erorile tipografice și pentru acuratetea, completitudinea și actualitatea informațiilor continute în acest manual.*

## CONȚINUT

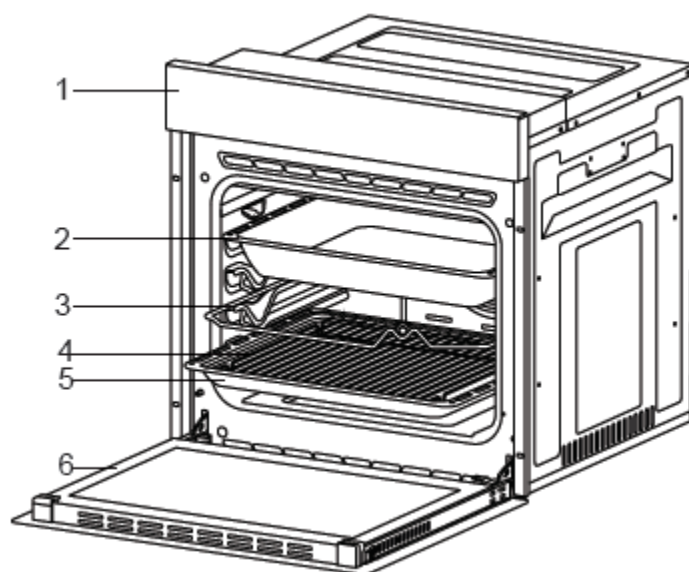
|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| AVERTISMENTE IMPORTANTE                                      | 26 |
| INTRODUCEREA APARATULUI                                      | 27 |
| SPECIFICAȚII TEHNICE                                         | 28 |
| MONTAREA PRODUSULUI                                          | 28 |
| AVERTISMENTE IMPORTANTE                                      | 33 |
| PANOU DE CONTROL                                             | 33 |
| TIPURI DE PROGRAM                                            | 34 |
| RECOMANDĂRI DE GĂTIRE                                        | 35 |
| TABEL DE GĂTIRE                                              | 36 |
| UTILIZAREA CUPTORULUI                                        | 36 |
| ÎNLOCUIREA LAMPEI CUPTORULUI                                 | 37 |
| CURĂȚAREA STICLEI CUPTORULUI                                 | 37 |
| CURĂȚAREA ȘI MONTAREA UȘII CUPTORULUI                        | 38 |
| ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA                                    | 39 |
| CURĂȚAREA CU AJUTORUL ABURULUI                               | 39 |
| ACCESORII                                                    | 39 |
| DEPANAREA                                                    | 40 |
| ELIMINAREA ÎNTR-O MANIERĂ PRIETENOASĂ CU MEDIUL ÎNCONJURĂTOR | 40 |
| INFORMAȚII DESPRE AMBALAJ                                    | 40 |

## AVERTISMENTE IMPORTANTE

- 1. AVERTISMENT:** Pentru evitarea șocului electric și înainte de schimbarea lămpii, asigurați-vă că circuitul produsului este deschis.
- 2. AVERTISMENT:** Înainte de accesarea terminalelor, toate conexiunile circuitului de alimentare trebuie deconectate.
- 3. AVERTISMENT:** Componentele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării aparatului. Copii trebuie să fie ținuti departe.
- 4. AVERTISMENT:** Pericol de incendiu; nu depozitați materiale pe suprafața de gătire.
- 5. AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată și pentru evitarea riscului de șoc electric, deschideți circuitul produsului.
- 6. AVERTISMENT:** În timpul funcționării, produsul și componentele accesibile sunt fierbinți.
- 7.** Condițiile de montare ale acestui aparat sunt indicate pe etichetă. (Sau pe plăcuța de date)
- 8.** Componentele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării grill-ului. Copii mici trebuie să fie ținuti departe.
- 9. AVERTISMENT:** Acest produs este destinat doar gătirii. Nu trebuie utilizat în alte scopuri cum ar fi încălzirea camerei.
- 10.** Pentru evitarea contactului cu ușile cuptorului, utilizați instrumente suplimentare de protecție. Această componentă trebuie să fie atașată atunci când în jur sunt copii.
- 11.** Pentru curățarea produsului, nu utilizați aspiratoare pe bază de abur.
- 12.** NU încercați niciodată să stingeți incendiul cu apă. Opriți doar circuitul produsului și apoi acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură ignifugă.
- 13.** Substanțele de curățare abrazive și puternice sau racletele metalice nu trebuie să fie utilizate în momentul curățării sticlei cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și cauza spargerea acesteia.
- 14.** După plasarea alimentelor, asigurați-vă că ușa este închisă complet.
- 15.** Copii sub vârsta de 8 ani trebuie să fie menținuți departe, dacă aceștia nu pot fi monitorizați continuu.
- 16.** Atingerea elementelor de încălzire trebuie să fie evitată.
- 17.** Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani, persoanele cu probleme fizice, auditive sau mentale sau persoane fără lipsă de experiență sau cunoștințe; atât timp cât controlul este asigurat sau sunt furnizate informații cu privire la pericole.
- 18.** Acest produs nu a fost proiectat pentru a fi utilizat cu un cronometru extern sau un sistem separat de control prin telecomandă.
- 19.** Acest produs a fost proiectat pentru uz casnic.
- 20.** Lucrările de curățare și întreținere nu trebuie să fie efectuate de către copii fără supraveghere adultă.
- 21.** Copiii nu trebuie să se joace cu produsul. Lucrările de curățare și întreținere nu trebuie să fie făcute de copii doar dacă aceștia au o vârstă mai mare de 8 ani și se află sub supraveghere adultă
- 22.** Asigurați-vă că copii sub vârsta de 8 ani nu pot ajunge la produs și cablul acestuia.
- 23.** Înainte de începerea utilizării produsului, mențineți perdelele, servetelele din hârtie sau materialele

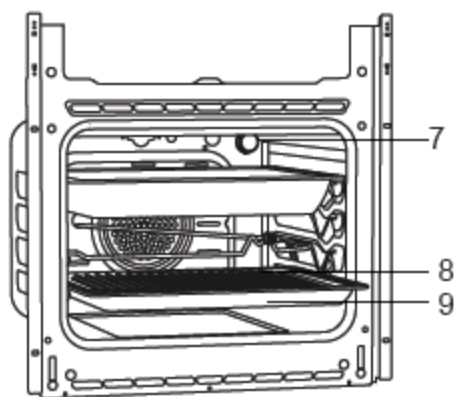
combustibile (inflamabile) departe de aparat. Nu plasați materiale inflamabile sau combustibile în sau pe aparat.

## INTRODUCEREA APARATULUI



- 1. Panou de control
- 2. Tavă adâncă\*
- 3. Frigăruie pentru prăjirea puiului\*

- 4. Grătar în tavă
- 5. Tavă standard
- 6. Ușă cuptor



- 7. Lampă
- 8. Grătar în tavă
- 9. Tavă standard

## SPECIFICAȚII TEHNICE

| SPECIFICAȚII           | Cuptor incorporat de 60 de cm |       |            |       |
|------------------------|-------------------------------|-------|------------|-------|
| Putere Lampă           | 15-25W                        |       |            |       |
| Termostat              | 40-240 / Max °C               |       |            |       |
| Arzător Inferior       | 1200W                         |       |            |       |
| Arzător Superior       | 1000W                         |       |            |       |
| Arzător Turbo          | 1800W                         |       |            |       |
| Arzător Grill          | Grill Mic                     | 1000W | Grill Mare | 2000W |
| Tensiune De Alimentare | 220V-240V 50/60 Hz            |       |            |       |

Pentru îmbunătățirea calității produsului, specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificări. Valorile furnizate împreună cu produsul sau documentele însoțitoare reprezintă citiri de laborator conform standardelor respective. Aceste valori pot diferi depinzând de utilizare și condițiile ambientale. Imaginile din acest manual sunt schematice și nu se pot potrivi corect cu produsul dumneavoastră.

## MONTAREA PRODUSULUI

Asigurați-vă că conexiunea electrică este corespunzătoare pentru a fi utilizată împreună cu produsul. Dacă nu este corespunzătoare, apelați la un electrician sau un instalator pentru a efectua aranjamentele necesare.

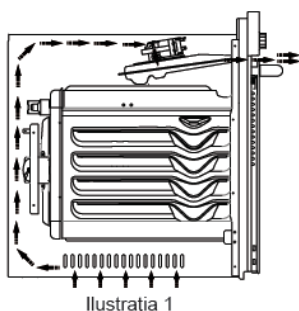
Compania producătoare nu poate fi responsabilă pentru defecțiunile care survin datorită utilizării de către persoane neautorizate, iar garanția produsului devine nulă.

**AVERTISMENT:** Pregătirea locației produsului unde aparatul va fi montat și de asemenea conexiunea electrică a aparatului îi revine în sarcina clienților.

**AVERTISMENT:** În timpul montării produsului, regulile referitoare la standardele electrice locale trebuie să fie respectate.

**AVERTISMENT:** Înainte de montarea produsului, verificați dacă produsul prezintă avarii. Dacă este avariata, nu montați aparatul. Produsele avariate prezintă un pericol la siguranța dumneavoastră.

## Avertismente importante pentru montare:



În timpul funcționării cuptorului, ventilatorul de răcire va aspira o cantitate suplimentară de abur și va preveni supraîncălzirea suprafețelor exterioare ale produsului. Aceasta reprezintă o condiție necesară pentru o funcționare și gătit mai bună a produsului. După ce gătitul s-a finalizat, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze. Ventilatorul se va opri automat după ce răcirea este finalizată. Pentru o funcționare eficientă și bună, o distanță minimă trebuie să fie lăsată în spatele aparatului. Această distanță nu trebuie să fie ignorată și este necesară pentru ca sistemul de ventilație al produsului să funcționeze.

## Locul corect pentru montare

Produsul a fost proiectat pentru a fi montat pe blaturi achiziționate din magazin. Între produs și pereții bucătăriei sau mobilă trebuie să fie lăsată o distanță sigură. Pentru distanțele corecte, vezi schița furnizată pe următoarea pagină. (valori în mm).

- Suprafețele utilizate, laminele sintetice și adezivii trebuie să fie materiale ignifuge. (minimum 100°C).
- Dulapurile de bucătărie trebuie să fie la nivel cu produsul și securizate.
- Dacă există un sertar sub cuptor, între acesta și cuptor trebuie să fie montat un grătar.

**AVERTISMENT:** Nu montați produsul lângă frigidere sau congelatoare. Căldura emisă de către produs crește consumul de energie al dispozitivelor de răcire.

**AVERTISMENT:** Pentru transportul sau mutarea produsului, nu utilizați ușa și/sau mânerul acestuia.

## Instalarea și montajul cuptor incorporat de 60 de cm

Înainte de începerea montajului, locul de montare al produsului trebuie să fie localizat. Produsul nu trebuie să fie montat în locuri unde există un curent de aer puternic. Transportul produsului trebuie să fie efectuat minimum de către două persoane. Pentru ca produsul să nu avarieze pardoseala, nu-l trageți. Scoateți toate materialele de transport din interiorul și exteriorul produsului. Scoateți toate materialele și documentele din produs.

### Montarea sub blat

Spațiul trebuie să se potrivească cu dimensiunile furnizate în Figura 2. O distanță trebuie să fie furnizată în partea din spate a spațiului după cum este indicat în figură pentru ca ventilația necesară să fie efectuată. După montare, distanța dintre partea inferioară și superioară a blatului este indicată în Figura 5 cu litera "A". Scopul acesteia este pentru ventilație și nu trebuie acoperită.

### Montajul într-un dulap suspendat

Spațiul trebuie să se potrivească cu dimensiunile furnizate în Figura 4. Distanțele indicate în figura respectivă trebuie să fie furnizate în spatele spațiului, secțiunile superioare și inferioare pentru ca ventilația necesară să fie efectuată.

### Cerințe de montaj

Dimensiunile produsului sunt furnizate în Figura 3. Suprafețele mobilei pentru montaj și materialele de montaj care urmează a fi utilizate trebuie să aibă o rezistență termică minimă de 100 °C.

Spațiul de montare trebuie să fie securizat, iar suprafața inferioară a acestuia trebuie să fie plană pentru ca produsul să nu se dezechilibreze. Suprafața inferioară a spațiului trebuie să aibă o rezistență minimă pentru a suporta o sarcină de 60 kg.

### Amplasarea și securizarea cuptorului

Plasați cuptorul în spațiul respectiv cu ajutorul a două sau mai multor persoane.

Asigurați-vă că cadrul cuptorului și marginea frontală a mobilei se potrivesc uniform.

Cablul de alimentare nu trebuie să fie sub cuptor, prins între cuptor și mobilă sau îndoit.

Fixați cuptorul în mobilă utilizând șuruburile furnizate împreună cu produsul. Șuruburile trebuie să fie montate după cum este prezentat în Figura 5 prin trecerea acestora prin dibluri prinse pe cadrul produsului. Șuruburile nu trebuie să fie strânse prea tare. În caz contrar, diblurile se vor roade.

După montare, verificați dacă cuptorul nu se mișcă. Dacă cuptorul nu este montat conform instrucțiunilor, există un risc de basculare în timpul funcționării.

### Conexiune electrică

Spațiul de montare al produsului trebuie să fie prevăzut cu montaj electric corespunzător.

Tensiunea rețelei trebuie să fie compatibilă cu valorile furnizate pe eticheta produsului.

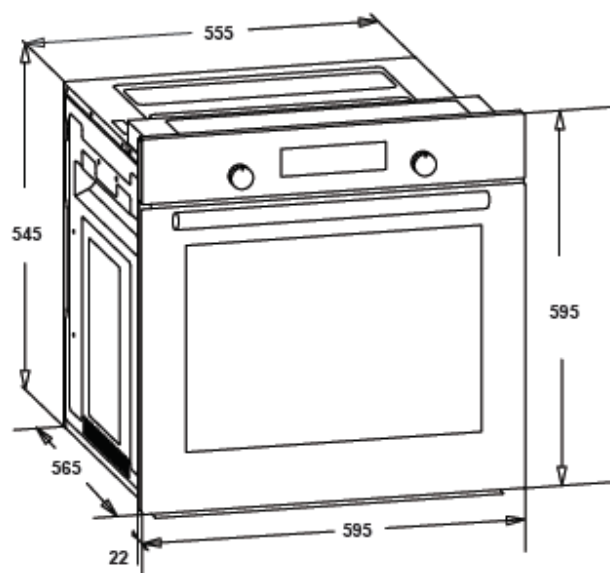
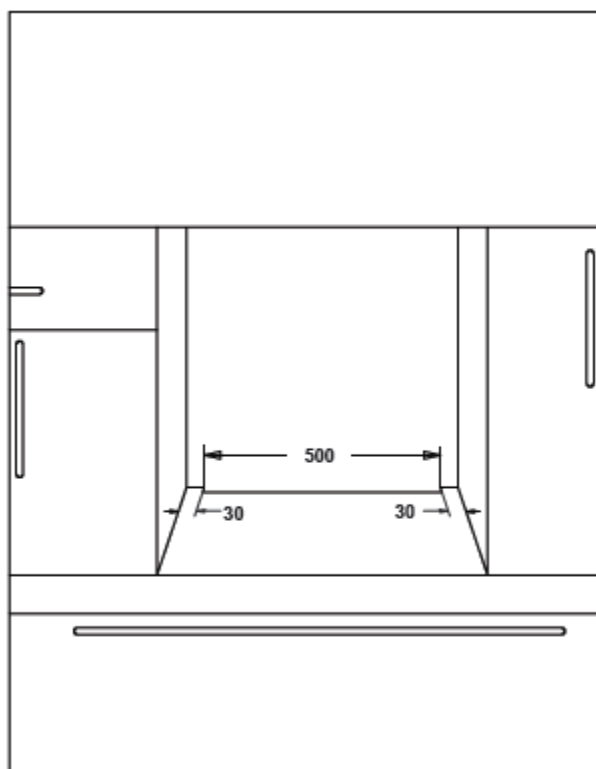
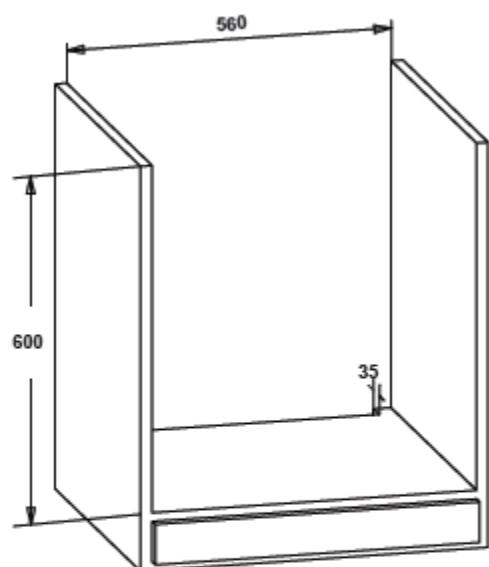
Conexiunea produsului trebuie să fie efectuată conform cerințelor electrice locale și naționale.

Înainte de pornirea montajului, deconectați rețeaua electrică. Nu conectați cablul la rețea până când montajul nu este finalizat.

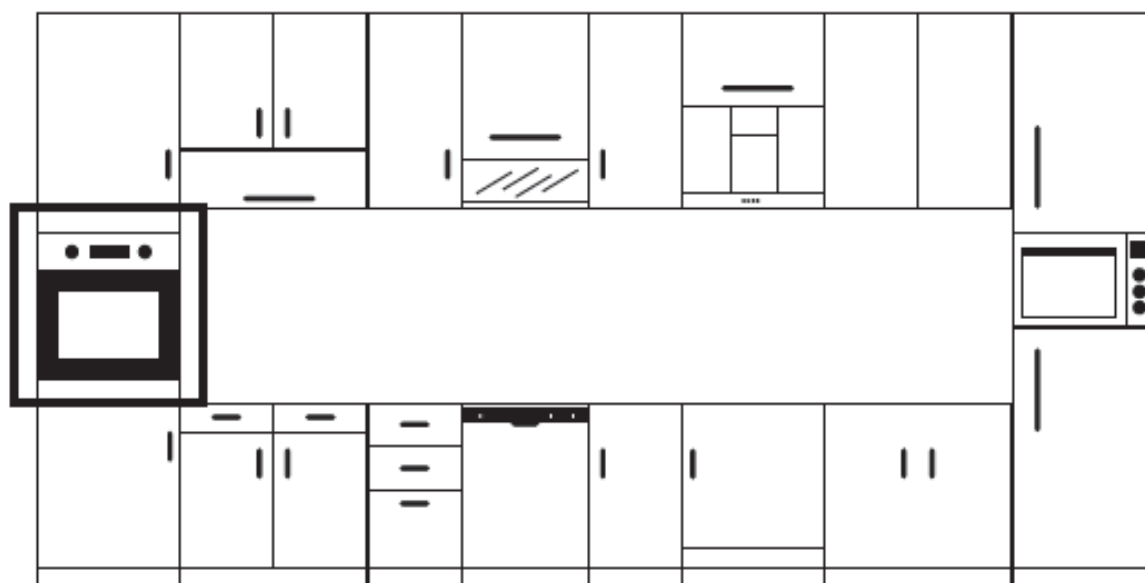
### Montarea



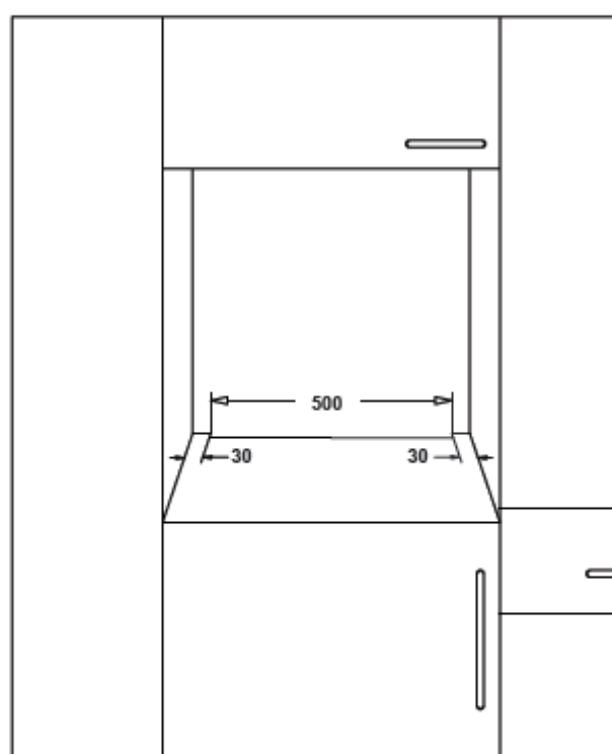
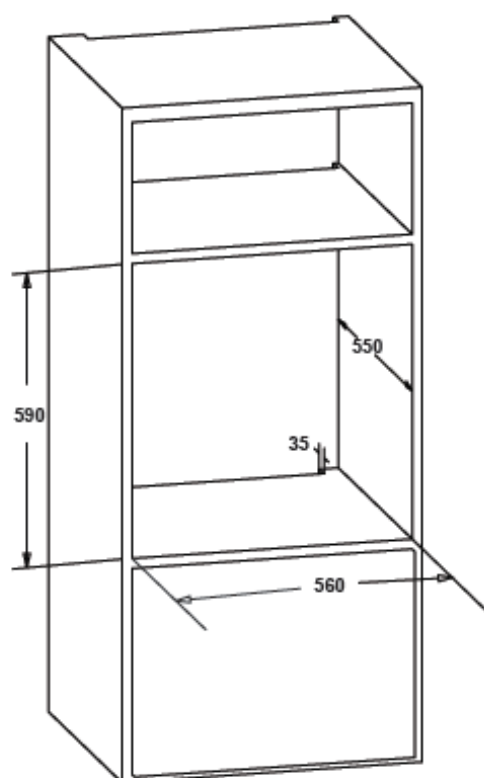
Ilustrația 2

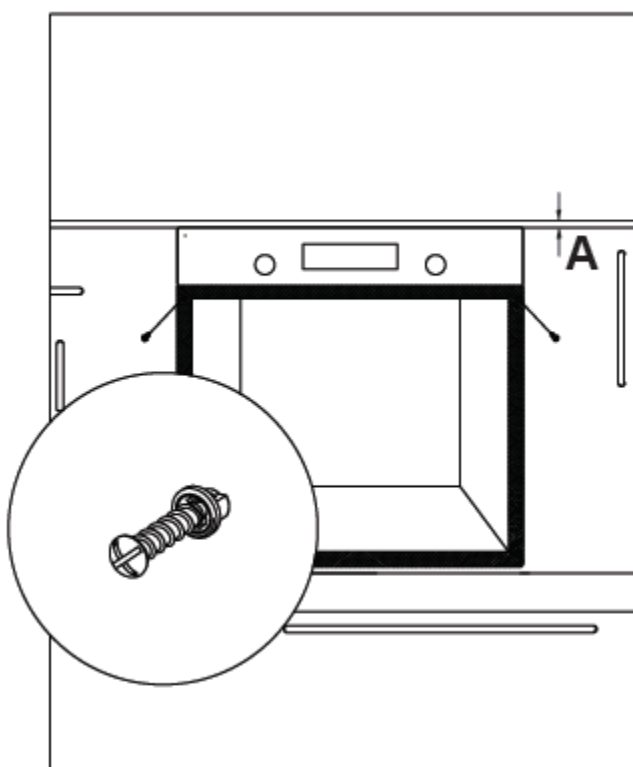


Ilustrația 3



Ilustrația 4





Ilustrația 5

## AVERTISMENTE IMPORTANTE

### Conexiune electrică și siguranță

Acest cuptor trebuie să fie montat și conectat corect în locul lui conform instrucțiunilor producătorului de către un service autorizat.

Produsul trebuie să fie montat într-o incintă furnizându-i o ventilație ridicată.

Conexiunile electrice ale produsului trebuie să fie efectuate doar prin intermediul prizelor ce au prevăzut un sistem de împământare conform reglementărilor. Contactați un electrician autorizat dacă nu există prize ce sunt conforme cu sistemul de împământare. Compania produsului nu va fi responsabilă de avarierea rezultată din conexiunea produsului la prize fără împământare.

Ștecherul cuptorului trebuie să fie dotat cu împământare; asigurați-vă că priza pentru ștecher este cu împământare. Ștecherul trebuie să fie localizat într-un loc unde poate fi accesibil după montaj.

Cuptorul dumneavoastră a fost fabricat la 220-240 V 50/60 Hz. Tensiunea de alimentare este conformă și necesită o siguranță de 16 Ampi. Dacă rețeaua electrică este diferită de aceste valori indicate, consultați electricianul sau service-ul autorizat.

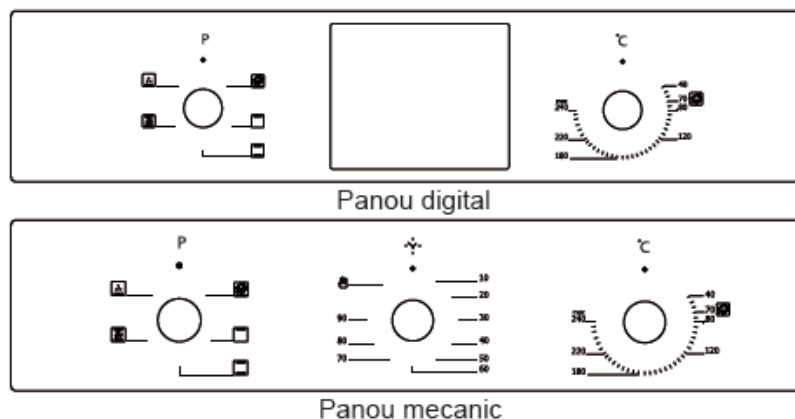
În momentul când dumneavoastră trebuie să înlocuiți siguranța electrică, vă rugăm să vă asigurați că conexiunea electrică este efectuată după cum urmează:

- Fază (la terminalul aflat sub tensiune) cablu maro
- Cablu albastru la terminalul neutru
- Cablul galben-verde la terminalul de împământare

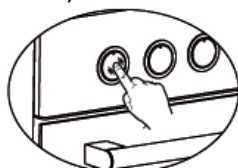
În momentul când cuptorul se află montat în spațiul său, comutatoarele de deconectare a cuptorului trebuie să fie poziționate într-un loc accesibil pentru utilizatorul final.

Cablul de alimentare (ștecherul din cablu) nu trebuie să atingă componentele fierbinți ale produsului. Dacă cablul de alimentare (ștecherul din cablu) este avariât, acest cablu trebuie să fie înlocuit de către importator sau de către agentul său de service sau de către un personal competent pentru a preveni o situație periculoasă.

## PANOU DE CONTROL

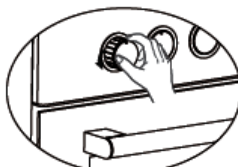


Reglarea poate fi efectuată doar atunci când butonul este ieșit afară pentru modele cu buton declanșator



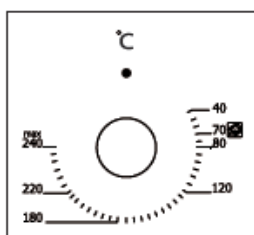
Ilustrația 6\*

Asigurați-vă că butonul este ieșit prin apăsarea butonului după cum este prezentat în figura din partea stângă.



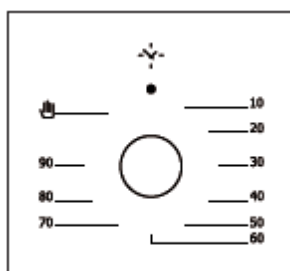
Ilustrația 7\*

Dumneavoastră puteți efectua reglările necesare prin rotirea spre dreapta sau spre stânga în momentul când butonul este ieșit destul.



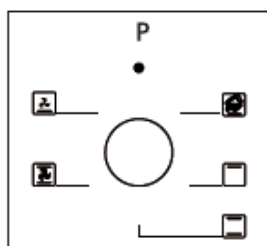
Ilustrația 8

**Buton termostat:** Vă ajută să setați temperatura de gătire a alimentelor care urmează a fi gătită în cuptor. După ce ați plasat alimentele în cuptor, dumneavoastră puteți seta temperatura dorită prin rotirea butonului. Verificați tabelul de gătire în legătură cu temperaturile de gătire ale diferitelor alimente.



Ilustrația 9

**\*Buton cronometru mecanic:** Vă ajută să setați cronometrul pentru alimentele care urmează a fi gătite în cuptor. Cronometrul de-energizează arzătoarele în momentul când timpul setat expiră și vă avertizează prin emiterea unui sunet. Vezi tabelul de gătire pentru timpii de gătire.



Ilustrația 10

**Buton program:** Vă ajută să setați ce arzătoare vor funcționa în momentul când alimentele vor fi introduse în cuptor. Tipurile de program ale arzătorului în acest buton și funcțiile acestora sunt prezentate mai jos. Fiecare model s-ar putea să nu aibă toate tipurile de arzător și de aceea și tipurile de program pentru acest program.

## TIPURI DE PROGRAM

Tipurile de programe de încălzire din produsului dumneavoastră și explicațiile importante sunt furnizate mai jos pentru a găti diferite alimente pe gustul dumneavoastră.

|  |                                                |  |                                                       |
|--|------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------|
|  | Elemente de încălzire inferioară și Superioară |  | Ventilator                                            |
|  | Element de încălzire inferior și ventilator:   |  | Arzător turbo și ventilator                           |
|  | Grill și prăjire pui                           |  | Element de încălzire inferior-superior și ventilator: |
|  | Element de încălzire superior și ventilator:   |  | Grill și ventilator                                   |
|  | Gătire multifuncțională                        |  | Grill                                                 |
|  | Element de încălzire inferior                  |  | Element de încălzire superior                         |
|  | Grill mic și ventilator                        |  | Curățare cu ajutorul aburului                         |

**Element de încălzire inferior:** Selectați acest program aproape de finalizarea timpului de gătire dacă partea inferioară a alimentului gătit va fi prăjit.

**Element de încălzire superior:** Utilizat pentru post încălzire sau prăjirea micilor cantități de alimente.

**Elemente de încălzire inferioare și superioare:**Un program care poate fi utilizat pentru gătirea alimentelor cum ar fi: tort, pizza, biscuiți și prăjituri.

**Element de încălzire inferior și ventilator:** Utilizat mai mult pentru gătirea alimentelor cum ar fi tortul de fructe.

**Element de încălzire inferior și superior și ventilator:** Acest program este potrivit pentru gătirea alimentelor cum ar fi torturi, prăjituri, lasagnia. Potrivit pentru gătirea rețetelor din carne.

**Grill:** Arzătorul de grill este utilizat pentru prăjirea cărnii cum ar fi cârnați, friptură și pește. În timpul prăjirii, o tava cu apă trebuie să fie plasată în grătarul inferior.

**Încălzitor turbo și ventilator:** Potrivit pentru coacere și prăjire. Mențineți scăzută setarea de căldură decât programul "Arzător inferior și superior" deoarece căldura este propagată imediat prin intermediul curentului de aer.

**Grill și ventilator:** Potrivit pentru gătirea alimentelor din carne. Nu uitați să plasați o tavă de gătire pe grătarul inferior și o cantitate mică de apă.

**Gătire multifuncțională:** Potrivit pentru coacere și prăjire. Arzătoarele inferioare și superioare funcționează la fel ca transmiterea rapidă a căldurii prin intermediul curentului de aer. Potrivit pentru gătirea necesitând o singură tavă și căldură intensă.

## RECOMANDĂRI DE GĂTIRE

Dumneavoastră puteți găsi în tabelul următor, informații despre tipurile de alimente pe care noi le-am testat și am identificat valorile lor de gătire în laboratoarele noastre. Timpii de gătire pot varia depinzând de tensiunea rețelei, calitatea alimentului care urmează a fi gătit, cantitate și temperatură. Rețetele pentru a fi gătite prin utilizarea acestor valori nu se pot potrivi cu gustul dumneavoastră. Dumneavoastră puteți seta valori variate pentru obținerea diferitelor gusturi și rezultatelor ce se potrivesc cu gustul dumneavoastră.

**AVERTISMENT:** Înainte de plasarea alimentelor în el, cuptorul trebuie să fie preîncălzit timp de 7-10 minute.

## TABEL DE GĂTIRE

| Aliment             | Gătire Funcție             | Temperatura (°C) | Grătar de Gătire | Gătire Timp (min) |
|---------------------|----------------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Tort                | Static / Static+Ventilator | 170-180          | 2-3              | 35-45             |
| Torturi Mic         | Static / Turbo+Ventilator  | 170-180          | 2                | 25-30             |
| Prăjitură           | Static / Static+Ventilator | 180-200          | 2                | 35-45             |
| Patiserie           | Static                     | 180-190          | 2                | 20-25             |
| Prăjituri           | Static                     | 170-180          | 2                | 20-25             |
| Plăcintă Cu Mere    | Static / Static+Ventilator | 180-190          | 1                | 50-70             |
| Pandișpan           | Static                     | 200/150*         | 2                | 20-25             |
| Pizza               | Static+Ventilator          | 180-200          | 3                | 20-30             |
| Lasagnia            | Static                     | 180-200          | 2-3              | 25-40             |
| Meringue            | Static                     | 100              | 2                | 50                |
| Pui Prăjit**        | Grill+Ventilator           | 200-220          | 3                | 25-35             |
| Pește Prăjit**      | Grill+Ventilator           | 200-220          | 3                | 25-35             |
| Friptură de Vițel** | Grill+Ventilator           | Max              | 4                | 15-20             |
| Ciftele Prăjite**   | Grill+Ventilator           | Max              | 4                | 20-25             |

\* Nu preîncălziți Prima jumătate a timpului de gătire este recomandată să fie la o temperatură de 200°C în timp ce cealaltă jumătate trebuie să fie la 150°C.

\*\* Alimentele trebuie să fie rotite după jumătate din timpul de gătire.

## UTILIZAREA CUPTORULUI

### Utilizare inițială a cuptorului

Aici găsiți lucrurile ce trebuie să le faceți inițial în timpul primei utilizări ale cuptorului după efectuarea conexiunilor necesare conform instrucțiunilor:

1. Scoateți etichetele și accesoriile plasate în interiorul cuptorului. Dacă sunt, îndepărtați folia protectoare de pe partea frontală a produsului.
2. Scoateți praful și reziduurile ambalajului prin curățarea părții interioare a cuptorului cu un material textil umed. Partea interioară a cuptorului trebuie să fie goală. Conectați cablul produsului la priza electrică.
3. Setati butonul termostatlui la cea mai ridicată temperatură (240 Max. °C) și utilizați cuptorului timp de 30 de minute cu ușa acestuia închisă. Între timp, o cantitate mică de fum și miros poate apărea dar acesta reprezintă o situație normală.
4. După ce produsul se răcește, ștergeți partea interioară a cuptorului cu apă caldă și detergent și apoi uscați partea interioară cu un material textil curat. Acum, dumneavoastră puteți utiliza cuptorul.

### Utilizare normală a cuptorului

1. Pentru a porni gătitul, reglați butonul termostatlui și temperatura la care doriți să gătiți alimentele.
2. Dumneavoastră puteți seta timpul de gătit la orice setare utilizând butonul la modelele cu cronometru mecanic. Cronometrul va de-energiza arzătoarele în momentul când timpul expiră și furnizează un beep de avertisment atunci când sună.
3. Cronometrul oprește arzătoarele și furnizează un semnal audibil în momentul când timpul de gătit se finalizează împreună cu informația introdusă în modelele prevăzute cu cronometru digital.
4. Sistemul de răcire al produsului va continua să funcționeze după ce gătitul este finalizat. În astfel de situații, nu opriți alimentarea produsului deoarece aceasta este necesară pentru răcirea cuptorului. Sistemul se va opri după ce răcirea este finalizată.

## ÎNLOCUIREA LĂMPII CUPTORULUI

**AVERTISMENT:** Pentru evitarea șocului electric, asigurați-vă că circuitul produsului este deschis înainte de schimbarea lampii. (circuitul deschis înseamnă că alimentarea este oprită)

Prima dată deconectați alimentarea produsului și asigurați-vă că produsul este rece.

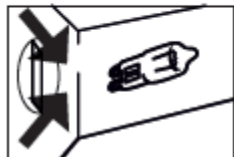
Scoateți protecția sticlei prin rotirea acesteia așa cum este indicat în figura prezentă în partea stângă. Dacă aveți dificultăți în rotirea protecției sticlei, utilizarea mănușilor de plastic vă va ajuta în rotire. Apoi scoateți lampa prin rotirea acesteia, montați noua lampă având aceleași specificații. Specificațiile lămpii trebuie să fie la fel după cum urmează;

Remontați protecția sticlei, conectați cablul de alimentare al produsului în priză și finalizați înlocuirea. Acum, dumneavoastră puteți utiliza cuptorul.

### Tip G9 Lămpii



220-240 V, AC  
15-25 W



Ilustrația 11

### Tip E14 Lămpii



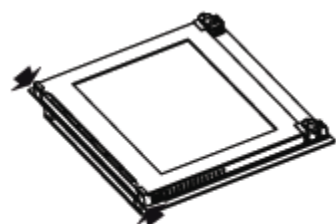
220-240 V, AC  
15 W



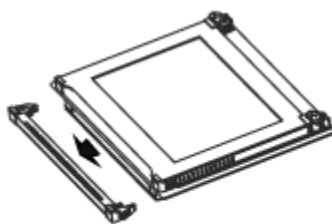
Ilustrația 12

## CURĂȚAREA STICLEI CUPTORULUI

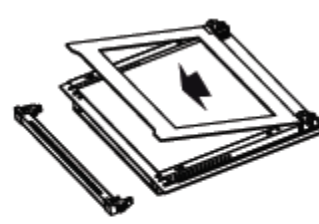
Scoateți profilul prin apăsarea încuietorii de plastic de pe partea stângă și dreaptă după cum este prezentat în Figura 13 și trageți profilul către dumneavoastră după cum este prezentat în Figura 14. Sticla este eliberată după ce profilul este scos așa cum este prezentat în Figura 15. Scoateți sticla eliberată prin tragerea cu grijă către dumneavoastră. Sticla exterioară este fixată pe profilul ușii cuptorului. Dumneavoastră puteți efectua ușor curățarea sticlei după ce acestea sunt scoase. După ce operațiunile de curățare și întreținere sunt finalizate, dumneavoastră puteți monta sticlele înapoi prin efectuarea operațiunilor în revers. Asigurați-vă că profilul este plasat corect în locul lui.



Ilustrația 13

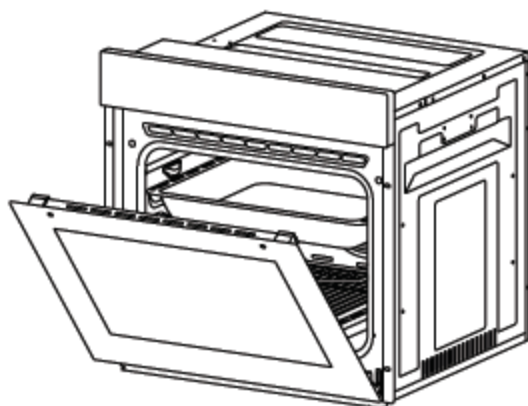


Ilustrația 14

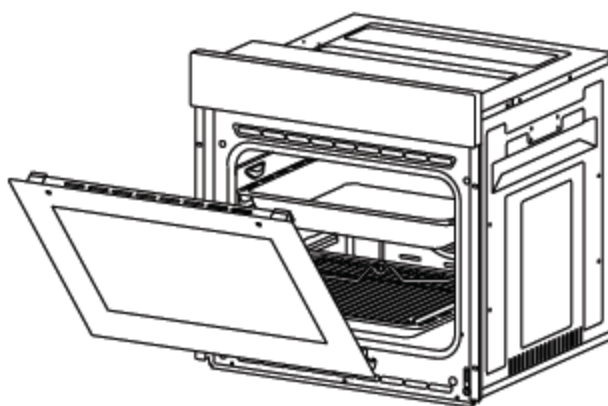


Ilustrația 15

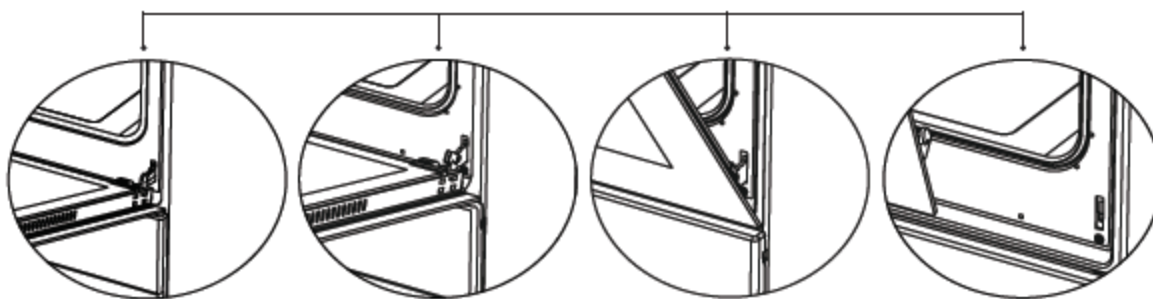
## CURĂȚAREA ȘI MONTAREA UȘII CUPTORULUI



Ilustrația 16



Ilustrația 17



Ilustrația 16.1

Deschideți complet ușa prin tragerea acesteia către dumneavoastră. Apoi, efectuați operațiunea de deblocare prin tragerea în sus a balamalei cu ajutorul unei șurubelnițe după cum este indicat în **Ilustrația 16.1**.

Ilustrația 16.2

Setați balamaua la cel mai mare unghi după cum este specificat în **Ilustrația 16.2**. Reglați ambele balamale ale ușii cuptorului în aceeași poziție.

Ilustrația 17.1

Mai târziu, închideți ușa deschisă a cuptorului pentru ca să vină în contact cu balamaua după cum este specificată în **Ilustrația 17.1**.

Ilustrația 17.2

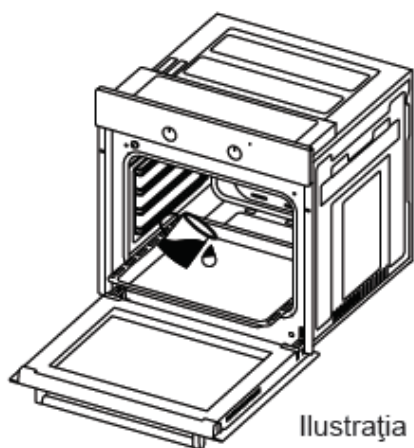
Pentru o scoatere mai ușoară a ușii cuptorului, în momentul când aceasta vine în poziția închisă, țineți protecția cu ambele mâini după cum este specificat în **Ilustrația 17.2** și trageți către dumneavoastră.

Pentru remontarea ușii cuptorului, efectuați în revers mișcările pe care le-ați efectuat în timp ce deschideți ușa.

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

1. Scoateți ștecherul de alimentare din priza electrică.
2. Nu curățați componentele interioare, panoul, tăvile și celelalte părți ale produsului cu instrumente dure cum ar fi perie aspră, burete de sârmă sau cuțit. Nu utilizați materiale abrazive, de rițuire sau detergent.
3. Ștergeți componentele interioare ale produsului cu material textil cu detergent, și apoi uscați în întregime utilizând un material textil moale.
4. Curățați suprafețele de sticlă cu material special de curățare a sticlei.
5. Nu curățați produsul dumneavoastră utilizând aspiratoare cu abur.
6. În timpul curățării produsului dumneavoastră, nu utilizați niciodată substanțe combustibile cum ar fi acid, diluant și benzină.
7. Nu spălați componentele produsului în mașina de spălat vase.
8. Pentru murdărire și pete, utilizați sterat de potasiu (săpun moale). Dumneavoastră puteți efectua curățarea aparatului utilizând un material texturat moale pentru a nu zgâria suprafețele conform figurilor de mai jos.

## CURĂȚAREA CU AJUTORUL ABURULUI\*



Ilustrația 18

Acesta permite curățarea depozitelor datorită aburului care urmează a fi generat în cuptor.

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.

2. Turnați o jumătate de litru de apă în tavă și plasați tava în partea inferioară a boilerului.

3. Setați comutatorul către modul de curățare cu ajutorul aburului.

4. Setați termostatul la 70° C și utilizați cuptorul timp de 30 de minute.

5. După utilizarea cuptorului timp de 30 de minute, deschideți ușa cuptorului și ștergeți suprafețele interioare cu un material textil moale.

6. Utilizați lichid de vase, apă caldă și material textil moale pentru murdăria încăpățânată, apoi uscați zona pe care ați curățat-o cu un material textil moale.

## ACCESORII (Opțional)



### Tavă Adâncă\*

Utilizat pentru patiserie, prăjiri, alimente pe bază de apă. De asemenea, poate fi utilizată ca recipient de colectare al uleiului dacă dumenavoastră prăjiți direct tortul, alimentele congelate și rețetele pe bază de carne.



### Tavă

Utilizat pentru patiserie (prăjituri, biscuit etc.), alimente congelate.



### Grătar

Utilizat pentru prăjirea sau plasarea alimentelor care urmează a fi coapte, prăjite și congelate în grătarul dorit.



### Șină Telescopică\*

Tăvile și grătarele pot fi scoate și montate ușor datorită șinelor telescopice.



### Grătar în Tavă \*

Alimentele se prind în timp ce se gătesc cum ar fi friptura este plasată în grătarul din tavă. Astfel, contactul dintre aliment cu tavă și prindere este revenit.

**Grătare\***

În timpul gătirii, dumneavoastră puteți poziționa o tavă adâncă și o tavă pe grătarele inferioare și superioare.

**DEPANAREA**

Dumneavoastră puteți rezolva problemele pe care le întâlniți prin verificarea următoarelor puncte înainte de apelarea serviciului tehnic.

**Dacă cuptorul nu funcționează:**

- Verificați dacă cablul electric al cuptorului este conectat.
- Verificarea de siguranță dacă există energie în rețea.
- Verificați siguranțele.
- Verificați dacă cablul electric al cuptorului este avariât.

**ELIMINAREA ÎNTR-O MANIERĂ PRIETENOASĂ CU MEDIUL ÎNCONJURĂTOR**

Eliminați ambalajul într-o manieră prietenoasă cu mediul înconjurător. Acest produs este etichetat conform Directivei Europene 2012/19/UE privind produsele electrice și electronice utilizate (deșeu de echipament electric și electronic -DEEE). Directiva determină contextul pentru returnarea și reciclarea produselor utilizate aplicându-se pe teritoriul Uniunii Europene.

**INFORMAȚII DESPRE AMBALAJ**

Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile conform reglementărilor naționale de mediu. Nu eliminați materialele de ambalare împreună cu deșeul menajer sau alte tipuri de deșeuri. Transportați-le la punctele de colectare ale materialelor de ambalare desemnate de către autoritățile locale.

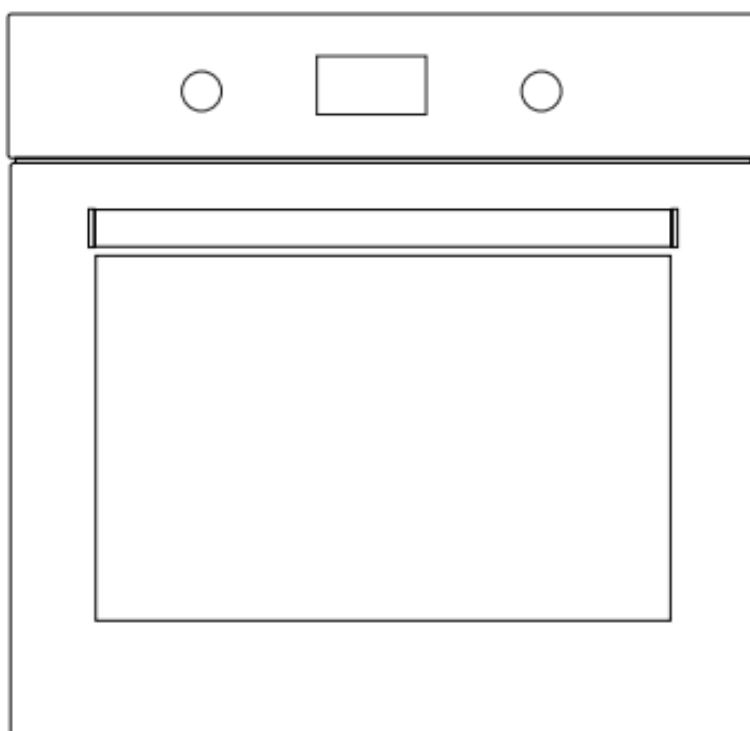


GB

## BUILT-IN OVEN

60 CM

Electrical



## USER MANUAL

Article number:

BOR63C.1, BOR63A.1, BOR63C.2, BOR63A.2, BOP62X.2, BOP63X.2,  
BOC6DB.2, BOC6DW.2

**Dear Customer,**

Thank you for relying on this product.

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

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

**NOTE:**

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

The product images are schematic.

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

Products marked with (\*) are optional.

**"Complies with AEEE Regulation"**

*The importer is not responsible for typographical mistakes and for the accuracy, completeness and timeliness of the information contained in this manual.*

## CONTENTS

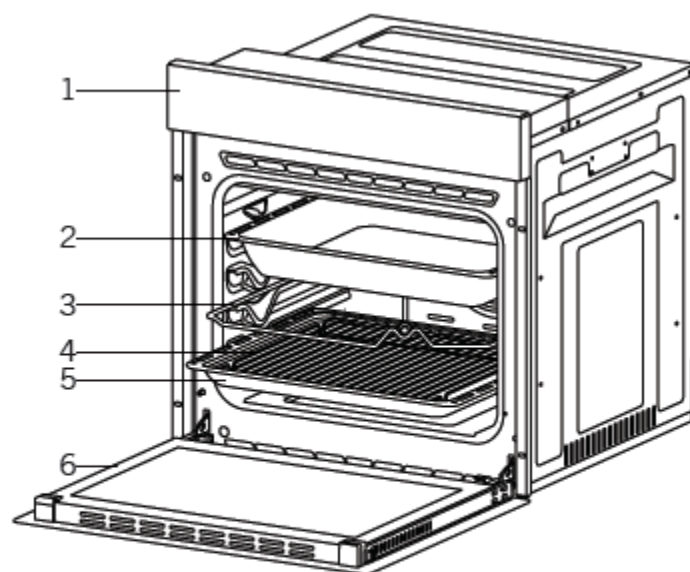
|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| IMPORTANT WARNINGS                | 45 |
| INTRODUCING THE APPLIANCE         | 46 |
| TECHNICAL SPECIFICATIONS          | 47 |
| INSTALLATION OF APPLIANCE         | 47 |
| IMPORTANT WARNINGS                | 52 |
| CONTROL PANEL                     | 53 |
| PROGRAM TYPES                     | 54 |
| COOKING RECOMMENDATIONS           | 54 |
| COOKING TABLE                     | 55 |
| USING THE OVEN                    | 56 |
| REPLACING OVEN LAMP               | 56 |
| CLEANING OVEN GLASS               | 57 |
| CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR   | 57 |
| MAINTENANCE AND CLEANING          | 58 |
| STEAM CLEANING                    | 58 |
| ACCESSORIES                       | 59 |
| TROUBLESHOOTING                   | 60 |
| ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL | 60 |
| PACKAGE INFORMATION               | 60 |

## IMPORTANT WARNINGS

- 1. WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp.
- 2. WARNING:** All supply circuit connections must be disconnected before accessing terminals.
- 3. WARNING:** The accessible parts may be hot during use of grid. Children must be kept away.
- 4. WARNING:** Fire hazard; do not store materials on cooking surface.
- 5. WARNING:** If the surface is cracked, open the appliance circuit to avoid risk of electric shock.
- 6. WARNING:** Appliance and its accessible parts are hot during operation.
- 7.** Setting conditions of this appliance are specified on the label.(Or on the data plate)
- 8.** Accessible parts might be hot during use of grill. Small children should be kept away.
- 9. WARNING:** Appliance is intended for cooking only. It should not be used for other purposes like heating a room.
- 10.** There are additional protective tools avoiding contact with oven doors. This part must be attached when it's likely that there are children around.
- 11.** Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- 12.** NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the appliance circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
- 13.** Hard and abrasive cleaners or hard metal scrapers should not be used to clean the oven glass door, as these can scratch the surface and cause breaking.
- 14.** Ensure that door is fully closed after food is placed.
- 15.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
- 16.** Touching the heating elements should be avoided.
- 17.** This appliance can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.
- 18.** The appliance hasn't been designed for operation with an external time or a separate remote control system.
- 19.** This device has been designed for domestic use.
- 20.** Cleaning and user maintenance can't be made by children without adult supervision.
- 21.** Children must not play with the appliance.

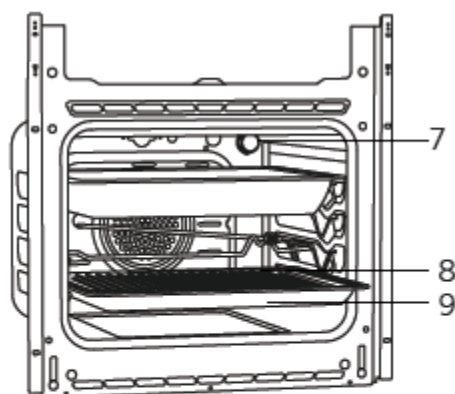
Cleaning and user maintenance shouldn't be made by children unless they are older than 8 years old and under adult supervision.
- 22.** Make sure that children at and under 8 can't reach appliance and appliance cable.
- 23.** Keep curtains, tissue paper or combustible (flammable) materials away from appliance before starting to use it. Do not place inflammable or combustible materials in or on the appliance.

## INTRODUCING THE APPLIANCE



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

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



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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

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

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

## INSTALLATION OF APPLIANCE

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

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

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

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

### Important Warnings for Installation:

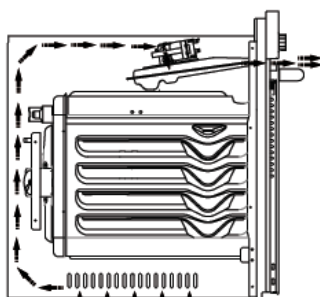


Figure 1

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

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

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

## Right Place For Installation

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

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

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

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

## 60 cm Built-In Oven Installation and Mounting

Place of use for product must be located before starting installation. Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

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

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

### Installation Under Counter

Cabin must match the dimensions provided in Figure 2. A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

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

### Installation In An Elevated Cabinet

Cabin must match the dimensions provided in Figure 4. The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

## Installation Requirements

Product dimensions are provided in the Figure 3. Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

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

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

## Placing and Securing the Oven

Place the oven into the cabin with two or more people. Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

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

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

## Electrical Connection

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

## Mounting



Figure 2

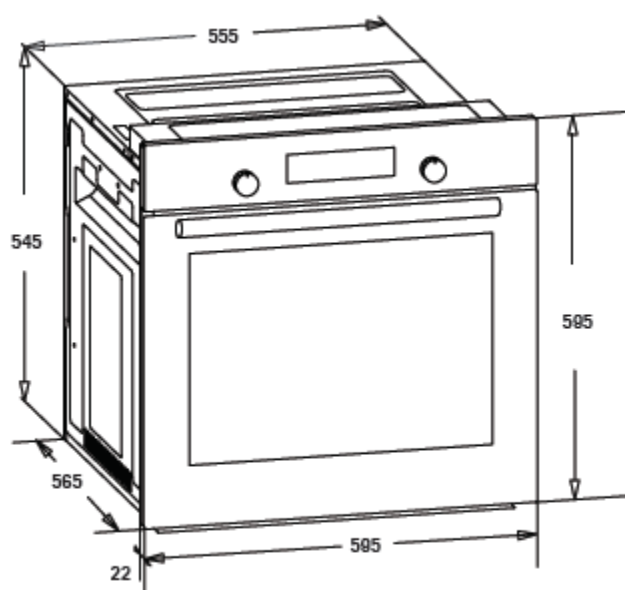
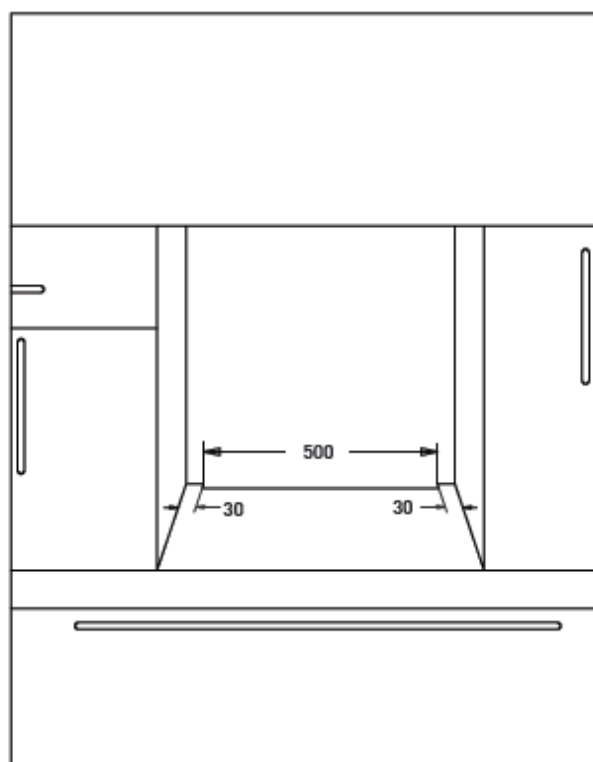
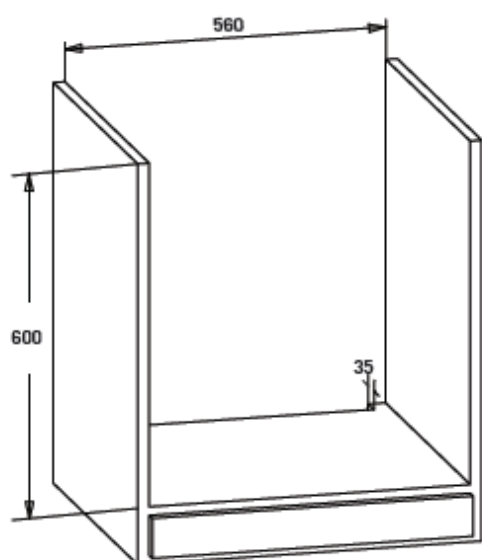


Figure 3

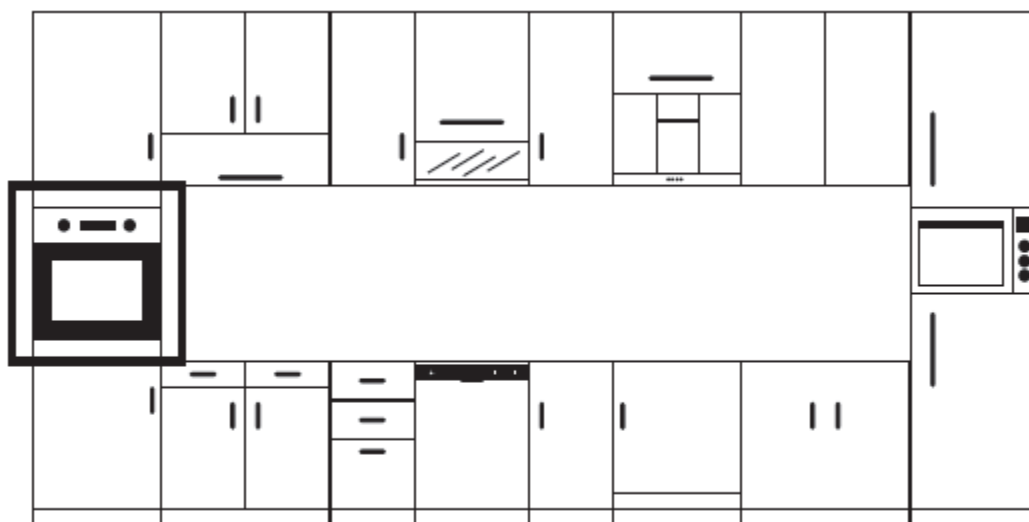
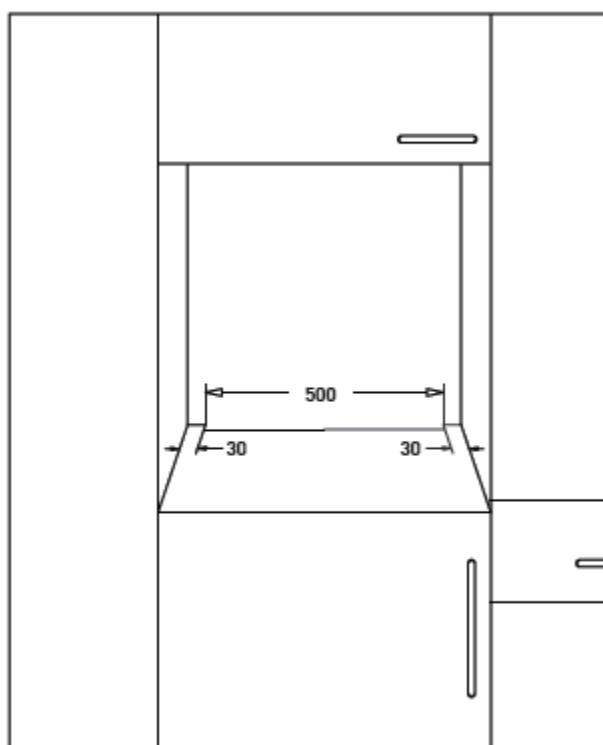
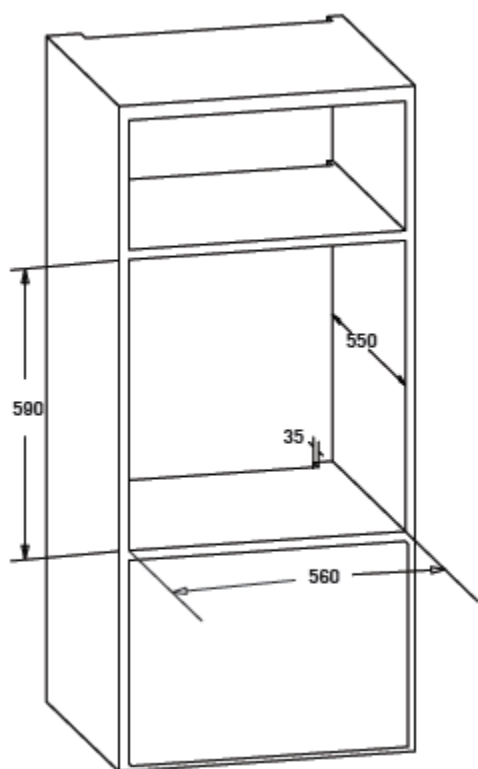


Figure 4



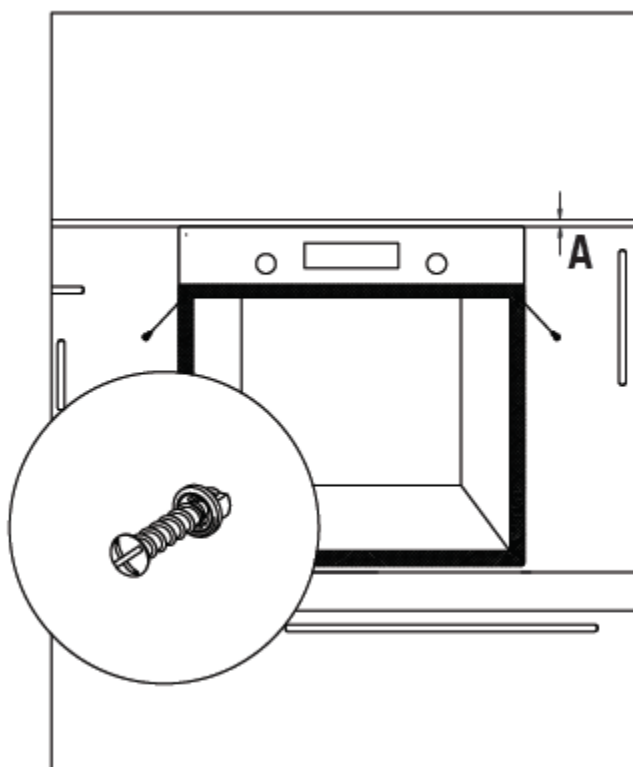


Figure 5

## IMPORTANT WARNINGS

### Electrical Connection and Safety

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service. Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

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

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

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

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

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

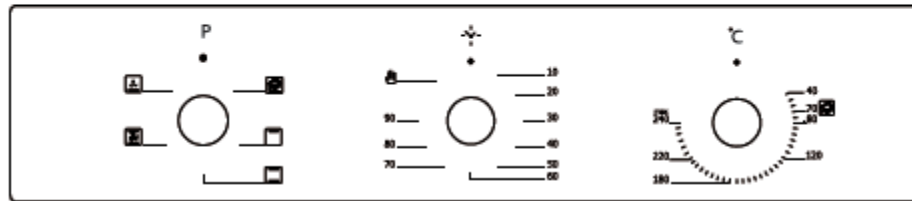
Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

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

## CONTROL PANEL



Digital Panel Visual



Mechanical Panel Visual

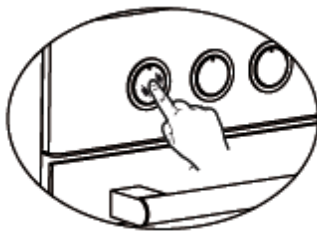


Figure 6 \*

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.

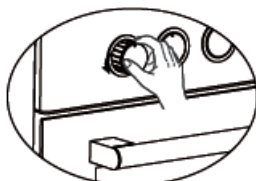


Figure 7\*

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

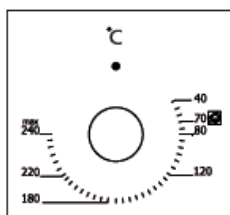


Figure 8

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

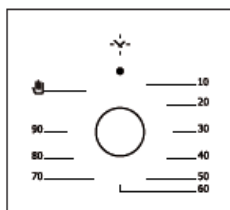


Figure 9

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

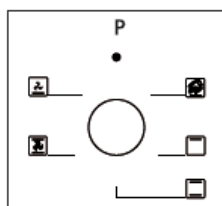


Figure 10

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

## PROGRAM TYPES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of

material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

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

#### COOKING TABLE

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

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

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

## USING THE OVEN

### Initial Use of Oven

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

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

### Normal Use of Oven

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

## REPLACING OVEN LAMP

**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold. Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning. Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

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

#### Type G9 Lamp Assembly:



220-240 V, AC  
15-25 W

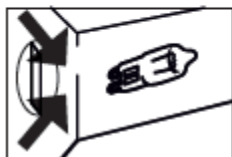


Figure 11

#### Type E14 Lamp Assembly:



220-240 V, AC  
15 W



Figure 12

## CLEANING OVEN GLASS

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

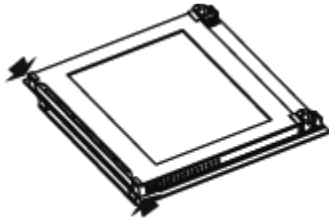


Figure 13

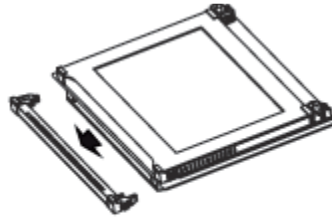


Figure 14

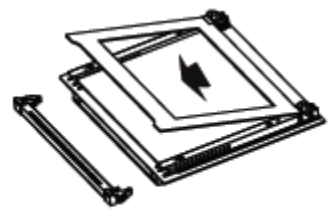


Figure 15

## CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR

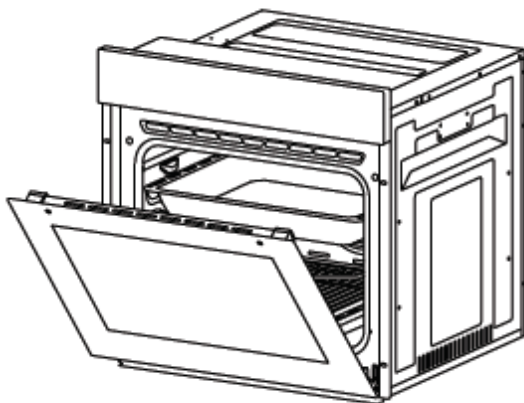


Figure 16

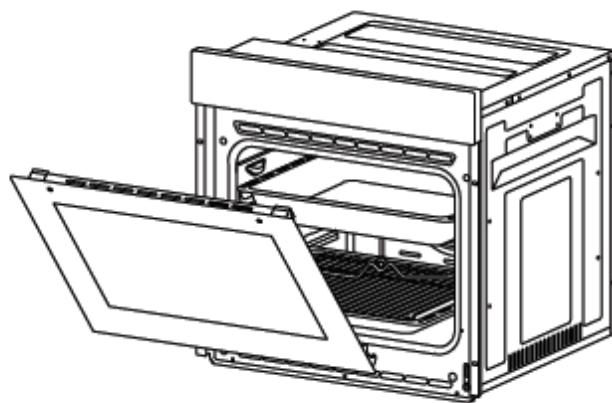


Figure 17

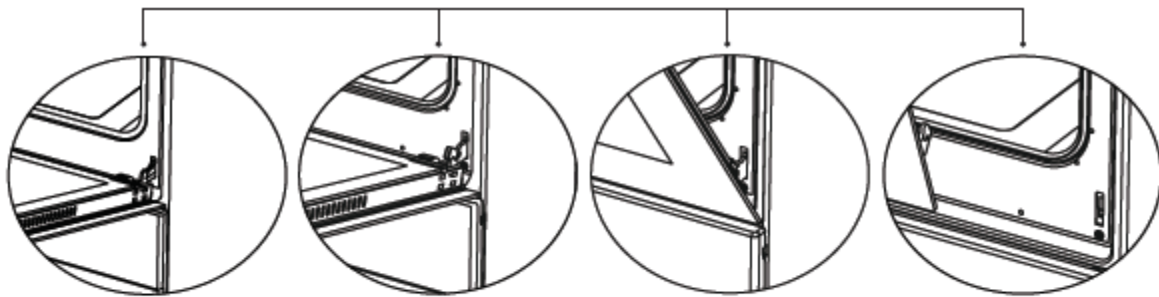


Figure 16.1

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

Figure 16.2

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

Figure 17.1

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

Figure 17.2

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

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

## MAINTENANCE AND CLEANING

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

You can perform cleaning with a soft textured cloth not to scratch surfaces according to the figures below.

## STEAM CLEANING\*

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

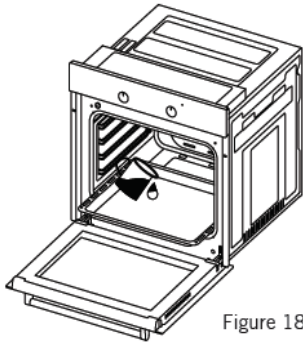


Figure 18

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70° C degrees and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

## ACCESSORIES (Optional)



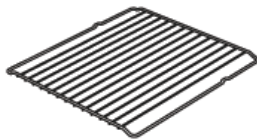
### Deep Tray \*

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



### Tray

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



### Wire Grill

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



### Telescopic Rail\*

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



### In Tray Wire Grill \*

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



### Wire Racks\*

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

## TROUBLESHOOTING

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

### If Oven Doesn't Work;

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

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

## PACKAGE INFORMATION

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

## Technikai adatok

Feszültség: 220-240V 50/60 Hz

Érintésvédelmi osztály: I. (csak védőföldeléssel ellátott aljzatba csatlakoztatható)

Névleges teljesítmény: 2300 W



A termék megfelel a 2014/30/EU, az elektromágneses összeférhetetlenségről szóló irányelvnek, a 2014/35/EU, a meghatározott feszültséghatárokon belüli használatról szóló irányelvnek, valamint a 2011/65/EC RoHS direktívának..

A készülék gyártási helye: Törökország

Forgalmazó/Importer:

**Ecorgan Kereskedelmi és Tanácsadó Kft.**

6640 Csongrád

Attila u. 32.

Magyarország

tel.: + 36 63/570-880

email: [kozpont@ecorgan.hu](mailto:kozpont@ecorgan.hu)

web: [www.ecorgan.hu](http://www.ecorgan.hu)

A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek. A termékre az érvényben lévő magyar 151/2003.(IX.22.) Korm.r. szerinti jótállás érvényes. A forgalmazó által kínált többlet jótállás csak az érvényesen kitöltött jótállási jeggyel érvényesíthető. Kérjük, hogy a vásárlási okmányokat és a használati utasítást őrizze meg, mert szüksége lehet rá!