

MDS 7205 X - MDS 7206 X - MDS 7206 WH - MDS 7206 BK

**HU** Telepítési, használati és karbantartási utasítások

1, hu\_HU

## Tartalomjegyzék

|    |                                                 |    |
|----|-------------------------------------------------|----|
| 1  | ELŐSZÓ .....                                    | 4  |
| 2  | FONTOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK .....             | 5  |
| 3  | A SÜTŐ SPECIFIKÁCIÓI .....                      | 10 |
| 4  | A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE .....                    | 13 |
| 5  | A SÜTŐ BESZERELÉSE A SZEKRÉNYBE .....           | 15 |
| 6  | ÁRAMELLÁTÁS .....                               | 18 |
|    | 6.1 A sütő energiahatékonysága .....            | 21 |
| 7  | A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA .....                     | 22 |
|    | 7.1 A sütő tartozékai .....                     | 23 |
| 8  | AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....                   | 24 |
| 9  | A KÉSZÜLÉK SPECIFIKÁCIÓI ÉS MŰKÖDÉSE .....      | 25 |
|    | 9.1 A sütő specifikációi .....                  | 25 |
|    | 9.2 AZ ESZKÖZ HASZNÁLATA .....                  | 29 |
|    | 9.3 A készülék hőmérsékletének beállítása ..... | 29 |
| 10 | A TELESZKÓPOS SÍNEK HASZNÁLATA .....            | 30 |
| 11 | A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA .....    | 33 |
| 12 | A LÁMPA CSERÉJE .....                           | 39 |
| 13 | A fő funkciók magyarázata .....                 | 41 |
| 14 | SÜTÉSI TÁBLÁZAT .....                           | 43 |

# 1 ELŐSZÓ

## KEDVES VÁSÁRLÓ!

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket!

Ezt a terméket korszerű, a környezetet tiszteletben tartó létesítményekben gyártottuk, a természet károsítása nélkül. Kérjük, olvassa el figyelmesen az ebben a felhasználói kézikönyvben található utasításokat és figyelmeztetéseket. A kézikönyv tartalmazza a termék biztonságos telepítéséhez, használatához és karbantartásához szükséges fontos információkat és figyelmeztetéseket, hogy maximálisan kihasználhassa berendezését. A kézikönyvet tartsa biztonságos, könnyen elérhető helyen, arra az esetre, ha a jövőben szükség lenne rá. A gyártó nem vonható felelősségre az olyan személyi sérülésekért vagy a környezetben vagy egyéb anyagokban bekövetkező károkért, amelyek a kézikönyv fordításából vagy nyomtatási hibáiból, vagy a készülék nem megfelelő működtetéséből erednek.

## 2 FONTOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

- A sütő üzemi feszültsége 220–240 V.
- Csatlakoztassa a sütőt egy 16 amperes biztosítékhoz. Ha a házban a biztosíték jelenlegi értéke 10 ampernél kisebb, akkor szereltesen fel egy szakképzett villanszerelővel egy 16 amperes biztosítékot.
- A sütőt mindig földelt csatlakozóaljzattal használja. A földelőberendezéseket szakképzett villanszerelőnek kell beállítania. Vállalatunk nem vállal felelősséget azokért a károkért, amelyeket a termék földelés nélküli aljzattal történő használata eredményez.
- Ez a rész a személyi sérülések vagy az anyagi károk elkerüléséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza. Az utasítások figyelmen kívül hagyása érvénytelenítheti a jótállást, és az esetlegesen keletkező károkért vállalatunk nem vonható felelősségre.
- Ha a készülék belsejében található elektromos csatlakozásokat kiveszik, hogy hozzáférhetőek legyenek, akkor kapcsolja ki a készülék áramellátását, és forduljon a hivatalos szervizhez.
- Ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez, mert működés közben túlmelegednek. Legyen óvatos, mert a grillező funkció használata során a sütő felszíne felforrósodhat.
- A sütőtéren tartott gyúlékony tárgyak meggyulladhatnak. Ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben.
- Használjon sütőkesztyűt, amikor forró ételt vagy edényeket, például tepsiket stb. vesz ki a sütőből vagy a grillből. A sütő alkatrészei és a használt edények (tepsi stb.) felforrósodnak a használat során.
- A készülék és tartozékai működés közben felforrósodnak. Ne érjen a forró részekhez.
- Ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha füst távozik belőle. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki, vagy kapcsolja ki a megszakítót.
- A sütőpapír érintkezésbe kerülhet a fűtőelemekkel és meggyulladhat. Előmelegítés során ne helyezzen sütőpapírt a tartozéokra. Mindig helyezzen egy edényt vagy egy tortasütő formát a sütőpapírra. Csak a szükséges területre tegyen papírt. A sütőpapír nem lehet a tartozékon.



### VIGYÁZAT!

Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és korlátozott fizikai, észlelési vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, vagy nem megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felnőtt felügyelete alatt állnak, vagy ha betartják a készülék működésével kapcsolatban kapott utasításokat, és tisztában vannak az esetlegesen felmerülő kockázatokkal.

Gyermekeknek tilos a készülékkel játszaniuk.

- A készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetik.
- Az eszköz működés közben felmelegedhet. Legyen óvatos, amikor a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez ér. Gyermekektől tartsa távol.
- Ne használjon durva és súroló hatású szereket vagy éles fém kaparókat a sütő üvegajtájának tisztítására, mert eltörhet az üveg vagy megkarcolódhat a felszíne.
- A sütőket gyúlékony környezettől távol kell beszerezni.
- Csak az ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérsékletmérőt használja.
- A sütő tisztításához ne használjon gőztisztítót.

**VIGYÁZAT!**

Mielőtt kicserélné a lámpát, az áramütés elkerülése érdekében húzza ki a készüléket, vagy kapcsolja le a főkapcsolót.

- Ha megsérül a tápkábel, akkor adott típusú vagy olyan kábellel kell kicserélni, amelyet a gyártó vagy egy hivatalos szerviz jóváhagyott.
- A termikus áramkör-megszakító nem megfelelő elhelyezéséből adódó károk elkerülése érdekében az eszközt nem szabad külső áramkörökhöz, például időzítőkhoz vagy mindig be- vagy kikapcsolt áramkörökhöz csatlakoztatni. A hozzáférhető alkatrészek felforrósodhatnak. Grillezés közben a gyermekeket tartsa távol.

- A kiömlött ételeket tisztítás előtt el kell távolítani.

**A TELEPÍTÉS SORÁN ÉS A TELEPÍTÉS UTÁN KÖVETENDŐ UTASÍTÁSOK**

- A készülék beszerelését kizárólag a Silverline egyik hivatalos szerveze végezheti.
- A készülék a sütés és a tisztítás megkönnyítése érdekében nagy teljesítményű légkeringető rendszerrel van felszerelve. Ennek biztosítása érdekében kövesse az utasításokat.
- A készüléket úgy kell a beszereléshez használt szekrényen elhelyezni, hogy a hátulja a fal felé nézzen.
- A készülék működtetése előtt ellenőrizze, hogy eltávolított-e minden csomagolóanyagot.
- A készüléket kizárólag a használati útmutatóban ismertetett rendeltetésszerű használatnak megfelelően használja.
- Ezt a készüléket kizárólag otthoni konyhában való sütésre tervezték. Ipari vagy laboratóriumi használatra nem alkalmas.
- A készüléket ne használja vagy hagyja kültéren.
- A készüléket ne használja víztestekhez közel, nedves talajon vagy medence közelében.
- A készülék külső időzítővel vagy távirányító rendszerrel történő használatra nem alkalmas.
- A készüléket gyermekek, értelmi fogyatékos vagy tapasztalatlan személyek kizárólag csak cselekvőképes felnőtt felügyelete alatt használhatják, aki felelősséget vállal.

- Ha a készülék ajtaja vagy az ajtó tömítése megsérül, akkor csak azután használja, hogy egy hivatalos szervizben megjavították.
- Ne lógassa le a tápkábelt az asztal vagy a pult széléről.
- A karbantartási és a javítási munkákat kizárólag hivatalos szerviz végezheti, és kizárólag eredeti pótalkatrészeket lehet használni.

### MŰKÖDÉSRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy eltávolított-e minden csomagolóanyagot.
- A készüléket kizárólag sütésre lehet használni. Bármilyen egyéb célú használat (pl. a helyiség fűtése, amelyben található) veszélyes és helytelen. Vállalatunk nem vonható felelősségre személyeket vagy állatokat ért olyan sérülésekért vagy tárgyakat ért olyan károkért, amelyeket a készülék nem megfelelő, helytelen vagy nem rendeltetésszerű használata eredményezett.
- A sütő első használata során a szigetelőanyagok és a fűtőelemek okozta szag jelentkezhet. Ilyen esetekben működtesse a sütőt étel behelyezése nélkül kb. 30 percig maximum hőmérsékleten, az alsó és felső (és ha elérhető, 3D) sütési funkció használatával.
- Soha ne süssön a sütő alján.
- Ne takarja le a sütőt alumínium fóliával.
- A sütő mozgatása, tisztítása és szervizelése alatt húzza ki a készüléket.
- Soha ne próbálja meg eltávolítani a csatlakozódugót tápkábelből.
- Soha ne érjen a készülékhez, ha keze vagy lába vizes vagy nedves.
- Ne engedje, hogy gyermekek vagy kiskorú személyek felügyelet nélkül használják a készüléket.
- Gondatlanság esetén a sütő ajtaja leválhat a zsanérról és megsértheti a kezét.
- Ha a sütő meghibásodik vagy nem megfelelően működik, akkor kapcsolja ki és húzza ki.
- Amikor nem használja a sütőt, akkor bizonyosodjon meg arról, hogy az összes funkció "OFF" (ki) állásban van.
- Mindig viseljen sütőkesztyűt, amikor kiveszi a tepsit a sütőből.
- Az Ön biztonsága és a sütő tisztasága érdekében mindig tartsa tisztán a sütőt. A működtetés után a sütőben maradt olajmaradványok idővel károsíthatják a sütő felületét.
- A karbantartási és a javítási munkákat kizárólag hivatalos szerviz végezheti, kizárólag eredeti pótalkatrészek felhasználásával.
- Vállalatunk nem vállal felelősséget a sütő veszélyes vagy nem megfelelő működése miatt keletkezett károkért.
- A sütő károsodhat, ha a fenti figyelmeztetések bármelyikét figyelmen kívül hagyja.

**VIGYÁZAT!**

A sütőt ne mozgassa és ne vegye ki a csomagolásból az ajtó fogantyújánál fogva.

- Áramkimaradás esetén a készülék működése megszakad. Termékmodelltől függően az áramellátás helyreállása után a sütés újraindul, vagy ismét be kell állítani a sütési időt.
- Az óralapon lecsapódó pára elkerülése érdekében nyissa ki legalább 3 percig a sütő ajtaját a sütés befejezése után.

**MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT**

A készülék azon elemei, amelyek élelmiszerekkel érintkezhetnek, megfelelnek 89/109/EGK irányelvnek.

**CE** CE jelöléssel kijelentjük, hogy felelősségünk biztosítani, hogy a készülék megfeleljen az európai irányelveknek, valamint a biztonsággal, az egészséggel, valamint a környezetvédelemmel kapcsolatos jogszabályi követelményeknek.

Ellenőrizze, hogy a sütő jó állapotban van-e, és nem sérült-e, amikor kiveszi a csomagolásból. Kétség esetén ne használja a készüléket: forduljon szakemberhez.

A csomagolóanyagokat, például a nejlons csomagolást, a polisztirol habot és a szegeket tartsa gyermekektől távol, mivel ezek veszélyt jelenthetnek a gyermekekre.

- Tartsa meg a készülék eredeti csomagolását.
- Használja az eredeti csomagolást a készülék szállításához, és kövesse a csomagoláson található kezelésre vonatkozó jelöléseket. Ha nincs meg az eredeti csomagolás;
- Ne érje ütés a készülék külső felületét.

- Ne helyezzen nehéz terheket a készülékre.
- Szállítás során a talajjal párhuzamos pozícióban helyezze el a készüléket (a felső oldal nézzen felfelé).

### Csomagolás

A csomagolóanyagok mindegyike újrahasznosítható. A csomagolóanyagok maradványait a környezet védelme érdekében dobja újrahasznosító konténerekbe. 

### A régi készülékek ártalmatlanítása

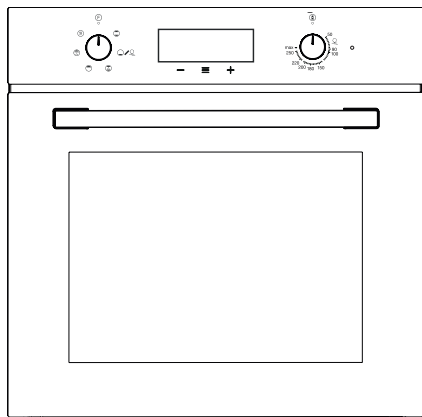
A túl régi vagy működésképtelen készülékeket ne dobja közvetlenül a szemétkukába. A régi elektromos és elektronikus eszközök tartalmazhatnak újrafelhasználható és hasznosítható alkatrészeket. Ellenkező esetben a működtető alkatrészeket tartalmazó és a hulladéklerakóra kerülő készülékek tartalmazhatnak olyan anyagokat, amelyek károsak lehetnek a környezetre.

Az elektromos és az elektronikus alkatrészek újrahasználatának biztosítása érdekében szállítsa a készüléket a gyártóval egyeztetett adott gyűjtőközpontokba. A jelen felhasználói kézikönyvet javasolt megtartani, mert információkat tartalmaz a készülék működtetésével kapcsolatban, ha a készüléket másik felhasználónak adják át. A készülék leselejtezése és ártalmatlanítása előtt meg kell akadályoznia az emberi egészségre és a környezetre gyakorolt esetleges negatív hatásokat. Ellenkező esetben a készülék alkalmatlan hulladékká válik.

✂ Ez a szimbólum azt jelöli, hogy a készülék a háztartási hulladéktól elkülönítve kezelendő, azt elektromos és elektronikus hulladékgyűjtő központokba kell szállítani. A készülék ártalmatlanítását a helyi környezetvédelmi előírásoknak megfelelően kell elvégezni. A készülék ártalmatlanítására, újrahasználatára és újrahasznosítására vonatkozó részletes információkat a hatóságoktól lehet beszerezni.

### 3 A SÜTŐ SPECIFIKÁCIÓI

Ezeket a készülékeket úgy tervezték, hogy egyfázisú 220–240 V-os tápfeszültséggel, 50–60 Hz-en működjenek.

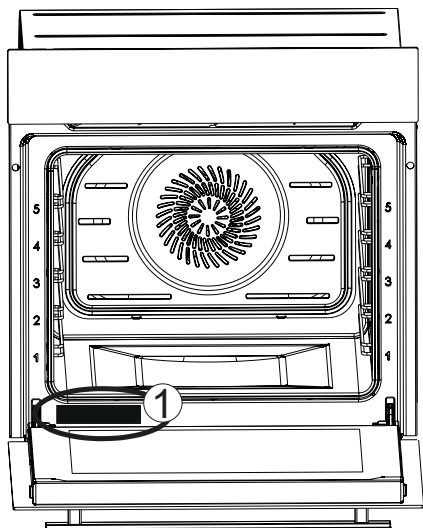


1. ábra

|                                                               | <b>MDS 7205 X - MDS 7206 X - MDS 7206 WH - MDS 7206 BK</b> |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Funkció                                                       | 6                                                          |
| Sütőlámpa                                                     | 15 W                                                       |
| A termék méretei (Szélesség)                                  | 595 mm                                                     |
| A termék méretei (Mélység)                                    | 547 mm                                                     |
| A termék méretei (Magasság)                                   | 595 mm                                                     |
| A termék beszereléséhez használt szekrény méretei (Szélesség) | 560 mm                                                     |
| A termék beszereléséhez használt szekrény méretei (Mélység)   | 550 mm                                                     |
| A termék beszereléséhez használt szekrény méretei (Magasság)  | 600 mm                                                     |
| Teherbírási                                                   | 72 lt                                                      |
| Feszültség                                                    | 220–240 V                                                  |
| Maximális teljesítmény                                        | 2650 W                                                     |



*A hely méreteit, ahova a terméket elhelyezik, a sütő specifikációinak megfelelően kell lemérni.*



2. ábra

Az adattábla, amelyen a sütő műszaki specifikációi találhatóak, a sütő konyhába történő beszerelése után is hozzáférhető. Az adattábla megtekintéséhez nyissa ki a sütő ajtaját. Pótalkatrész rendelésekor használja az adattáblán található információkat a sütő modelljének meghatározásához (2/1 ábra).

## 4 A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE

A készülék beszerelését kizárólag a Silverline hivatalos szervize végezheti. Vállalatunk nem vonható felelősségre a személyeket, környezetet vagy egyéb anyagokat ért olyan károkért, amelyeket a készülék nem megfelelő beszerelése okozott.

A csomag felbontása után ellenőrizze a készüléket. Ne csatlakoztassa a készüléket, ha az a szállítás közben megsérült.

Olvassa el alaposan a tartozékok telepítésére vonatkozó oldalakat. A készülék használata előtt vegye le és távolítsa el az összes csomagolóanyagot és ragasztószalagot a sütőtérből és az ajtóról.

A készüléket kétféleképpen lehet beszerelni: pult alá és faliszekrénybe. Az egyes opciókra vonatkozó beszerelési méretek alább találhatók.

A készüléket ne telepítse dekoráció vagy bútorburkolat mögé. Ez kockázatot jelentene a túlmelegedés miatt. A bútort a készülék beszerelését megelőzően el kell elvágni. Az esetlege sorját el kell távolítani. Negatívan befolyásolhatják az elektromos berendezések működését.

A sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.

A szekrény belsejének szellőzése és hűtése, valamint a készülék megfelelő működése érdekében a rajzokon feltüntetett hézagokat be kell tartani.

A bútor falainak, amelybe a készüléket beszerelik, hőállónak kell lenniük. Különösen, ha az oldalfalak bevont forgácslemezről készültek, akkor a

bevonatnak 120 °C-ig kell védelmet biztosítania. A meghatározott hőmérsékletnek nem ellenálló műanyag vagy ragasztóbevonat deformálódhat és megsérülhet.

A sütőt a beszerelés során olyan támaszra kell helyezni, amely elbírja annak súlyát.

A beszerelés befejezésekor biztonsági okokból meg kell akadályozni, hogy a készülék közvetlenül érintkezzen az elektromos alkatrészekkel.

A szigetelést és védelmet biztosító alkatrészeket úgy kell felszerelni, hogy azokat semmilyen eszközzel ne lehessen eltávolítani.

A hatékonyabb légáramlás biztosítása érdekében javasoljuk, hogy fali szekrénybe szerelje be a készüléket.

A hatékonyabb légáramlás biztosítása érdekében el kell távolítani a konyhai szekrény hátulját.

Javasoljuk, hogy biztosítson legalább 70 mm-es hézagot a konyhaszekrény hátuljától mérve, amelybe a készüléket beszerelik.

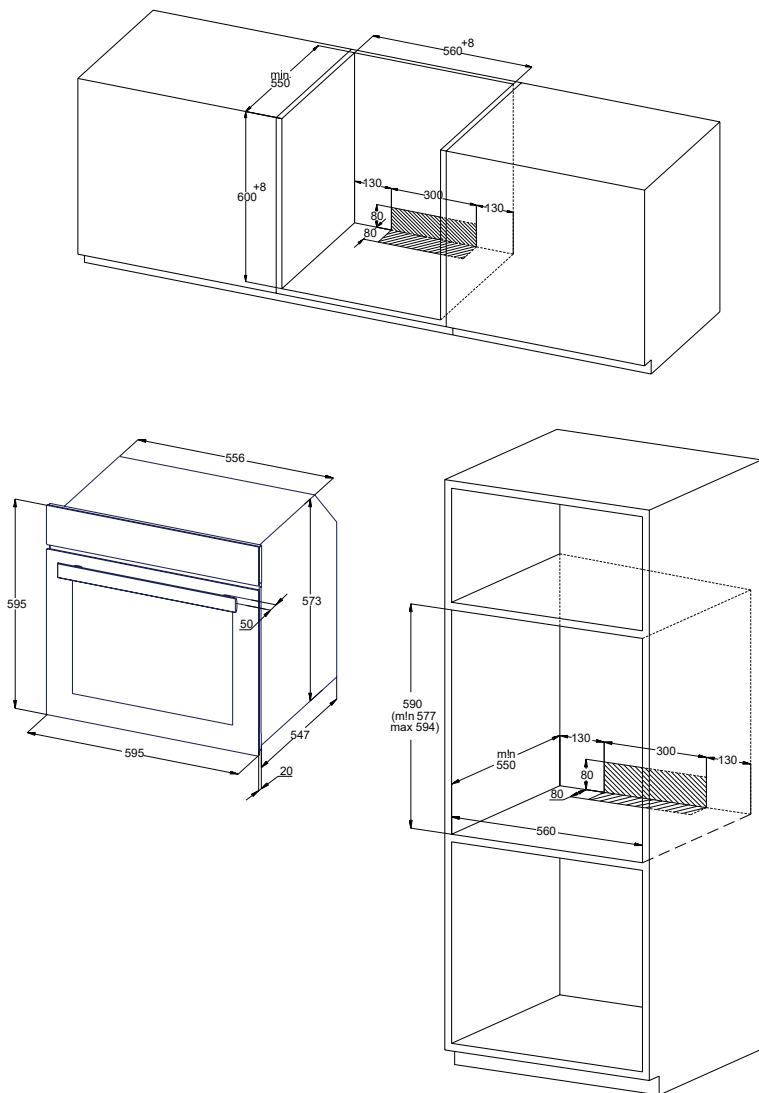
A készüléket nem javasoljuk hűtőszekrény vagy mélyhűtő közelében beszerelni. Ellenkező esetben az eloszló hő negatívan befolyásolhatja ezekben a készülékeknek a teljesítményét.

Annak érdekében, hogy a sütő készen álljon a működtetésre, gondoskodjon a beszerelés helyének elektromos ellátásáról. Majd hívja a Silverline hivatalos szervizét.



*A rajzokon szereplő méretek mm-ben vannak megadva.*

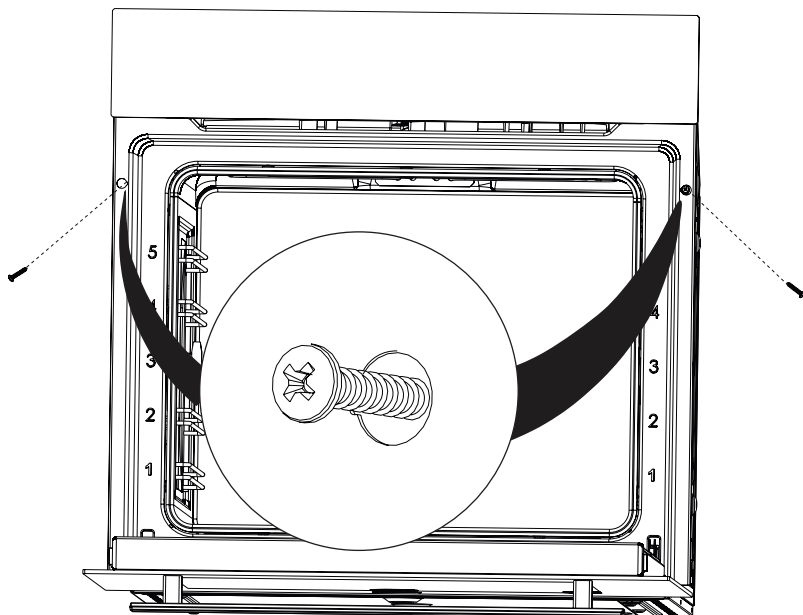
## 5 A SÜTŐ BESZERELÉSE A SZEKRÉNYBE



3. ábra



A kézikönyvben szereplő ábrák referenciaként szolgálnak



#### 4. ábra

- Helyezze a készüléket a beépítéshez használt szekrény közepébe.
- Nyissa ki a készülék ajtaját, és fúrjon furatokat a sütőn található furatoknak megfelelően egy 3,9 x 22 átmérőjű fúróval, majd hajtsa be a csavart.



*Ha anélkül hajtsa be a csavart, hogy előtte a csavar átmérőjének megfelelő méretű furatot fúrna, az kárt okozhat a bútorban.*

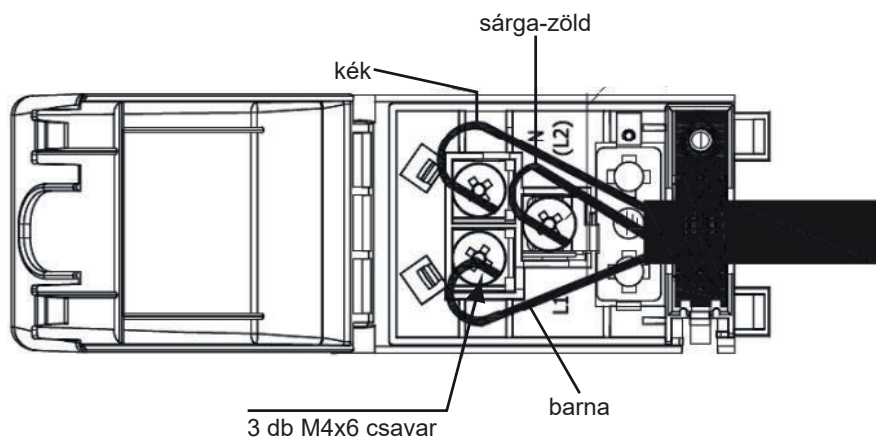
- Ügyeljen arra, ne sértse fel a beszereléshez használt furatokat azzal, hogy túl nagy nyomást gyakorol a csavarokra.
- A készülék tetszés szerint beszerelhető egy magasan elhelyezett szekrénybe vagy a pult alá.
- Javasoljuk, hogy biztosítson legalább 70 mm-es hézagot a konyhaszekrény hátuljától, amelybe a sütőt beszerelik
- A szigetelést és védelmet biztosító alkatrészeket úgy kell felszerelni, hogy azokat semmilyen eszközzel ne lehessen eltávolítani.
- Ha a sütő fölötti pultba beépített főzőlapot szerelnek, akkor a sütő és a főzőlap tápkábeleit külön kell választani biztonsági okokból, valamint hogy a sütő később szükség esetén könnyebben eltávolítható legyen.

## 6 ÁRAMELLÁTÁS

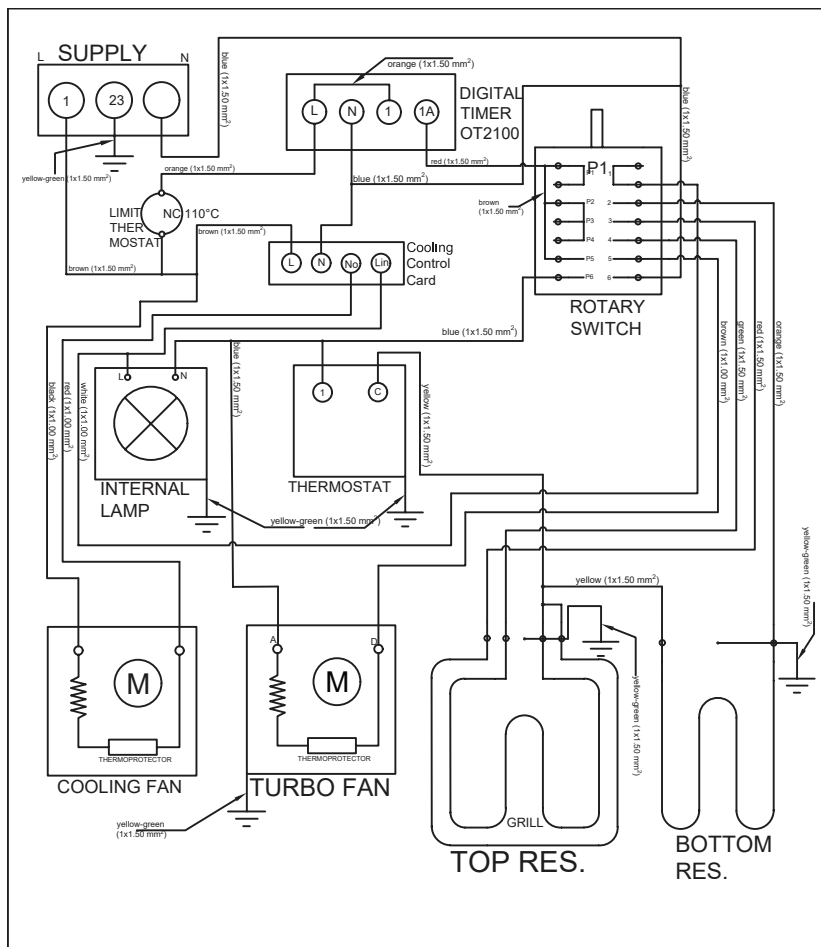
- A készüléket kizárólag engedéllyel rendelkező szerviz csatlakoztathatja a fő elektromos berendezéshez, az aktuális szabályoknak és jogszabályoknak megfelelően.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózat áramerőssége megegyezik a készülék alsó részének elején található adattáblán feltüntetett értékkel.
- Ha a házban a kapcsoló jelenlegi értéke 16 ampernél kisebb, akkor szereltesse fel egy szakképzett villanyszerelővel egy 16 amperes biztosítékkapcsolót.
- A készüléket mindig le kell földelni. A földelőberendezéseket szakképzett villanyszerelőnek kell beállítania.
- A sütő tápkábele földelt csatlakozódugóval van felszerelve. A csatlakozódugót földelt vezetékkel kell használni.
- A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátáshoz használt kimenet vagy kettős pólusú kapcsoló könnyen elérhető legyen.
- A tápkábelt úgy helyezze el, hogy ne érintkezzen forró felületekkel, és ne csíptesse a termék burkolatába.
- A tápkábel hőmérséklete nem érheti el a környezeti hőmérsékletet 50 °C-kal meghaladó hőmérsékletet.
- Ha a tápkábel megsérül, akkor kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos szervizhez. A hivatalos szervizben cseréltesse ki a kábelt egy azonos méretű, műanyag szigeteléssel ellátott kábelre, amely ellenáll a készülék által igényelt elektromos áramerősségnek.
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózathoz csatlakoztatják, akkor a készülék és a hálózat közé egy dupla pólusú kapcsolót kell felszerelni, amely alkalmas a kívánt terhelés elviselésére az aktuális jogszabályok szerint, és amely érintkezési pontjai között 3 mm-es hézag található. A kettős pólusú kapcsoló nem szakíthatja meg a földelővezetékét.
- Nem javasoljuk adapterek, többcsatlakozós aljzatok vagy hosszabbítók használatát. Ha feltétlenül szükséges, akkor a vonatkozó biztonsági jogszabályok betartásával alkalmazható adapter vagy hosszabbító kábel. Az adapter maximális áramterhelését és maximális teljesítményét azonban soha nem szabad túllépni.
- A csatlakoztatás befejezésekor tesztelje a fűtőelemeket 3 percig.



*A készülék elektromos biztonsága kizárólag akkor garantált, ha megfelelően, megfelelő áramforráshoz van csatlakoztatva, a vonatkozó szabályoknak megfelelő földeléssel. Vállalatunk nem vonható felelősségre személyeket vagy állatokat ért olyan sérülésekért vagy tárgyakat ért olyan károkért, amelyeket a készülék nem megfelelő földelése okozott.*



5. ábra

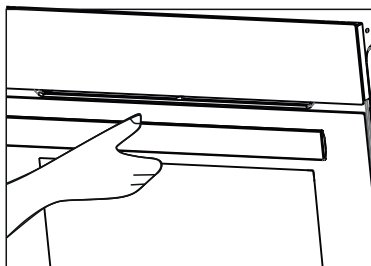


6. ábra

## TEENDŐK A KÉSZÜLÉK ELSŐ MŰKÖDTETÉSEKOR

- Állítsa a hőmérsékletet a maximális szintre.
- Állítsa a funkciógombot alsó-felső grillezés pozícióba (vagy 3D pozícióba, ha van).
- Működtesse így a sütőt üresen 30 percig.
- Nyissa ki az ablakokat a szoba szellőztetésére.

- Ekkor a szigetelőanyagok és a fűtőelemek okozta szag és füst jelentkezhet. Ilyen esetekben várjon, amíg eltűnik a szag és a füst, mielőtt bármilyen ételt helyezne a sütő belsejébe.
- Tisztítsa meg a sütő belsejét szappanos vízzel benedvesített puha ruhával.



7. ábra

Az ajtó kinyitásához mindig a közepénél fogja meg a fogantyút.



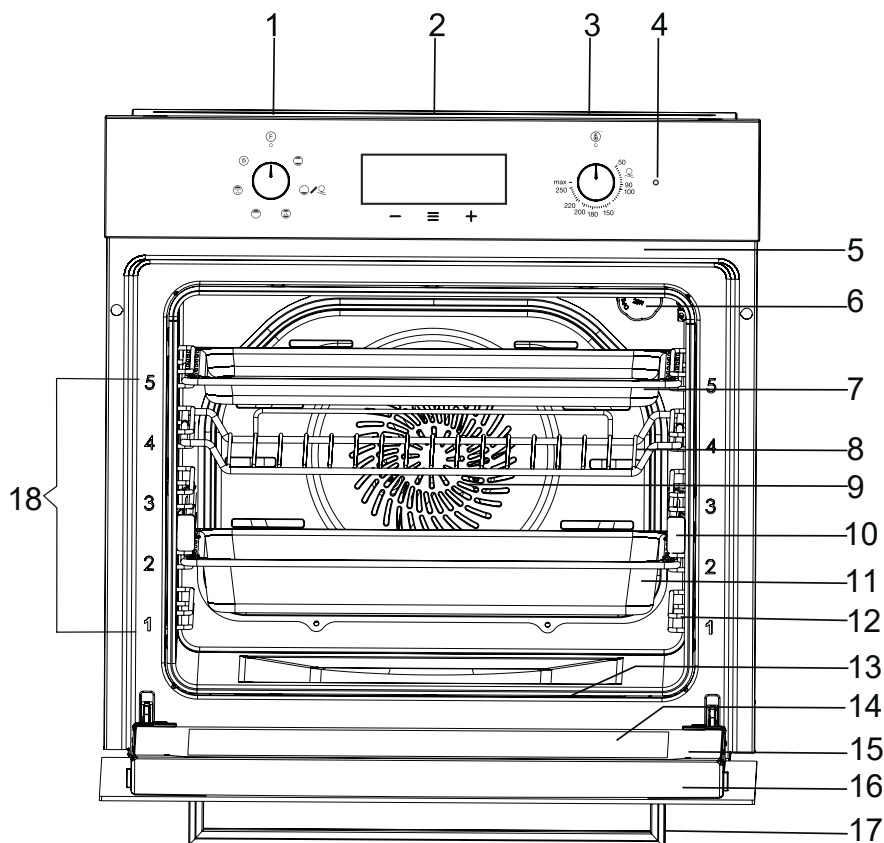
#### VIGYÁZAT!

A sütő első üzembe helyezése előtt mossa le a komponenseket, például a tepsit vagy a rácsot lúgos (nem súroló hatású) tisztítószerekkel.

## 6.1 A sütő energiahatékonysága

- A nagy energiahatékonyságú, hőszigeteléssel ellátott sütőket kell előnyben részesíteni.
- Ha sütés közben gyakran kinyitják a sütő ajtaját, azzal minden alkalommal hideg levegőt engednek be a sütőbe, ami energiavesztéshez vezet. Ezért csak akkor nyissa ki a sütő ajtaját, amikor szükséges.
- Próbáljon meg egyszerre több fogást elkészíteni a sütőben. Először vegye ki az alacsonyabb hőmérsékleten elkészített ételt, és használjon kevesebb energiát anélkül, hogy megváltoztatná a sütő hőmérsékletét.
- Használja fel a sütés után megmaradt felesleges hőt a következő étel elkészítéséhez. Ezzel energiát takarít meg.
- A sütő előmelegítő funkcióját rövid ideig (maximum 10 percig) használja.
- A fagyasztott ételt a sütőben sütés előtt fel kell engedni.
- A sütő az aktuális hőmérsékleten folytatja a sütést, és így kevesebb energiát használ fel, mint amikor a sütési idő előtt néhány perccel kikapcsolják.

## 7 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA



8. ábra

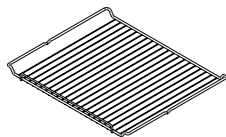
- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1- Funkcióválasztó gomb             | 10- Teleszkópos sínek        |
| 2- Érintőképernyős időzítő          | 11- Mély tepsí               |
| 3- Sütő hőmérsékletét beállító gomb | 12- Drótállvány              |
| 4- Figyelmeztető lámpa              | 13- Alsó ellenállás          |
| 5- Felső ellenállás                 | 14- Belső üveg               |
| 6- Lámpa                            | 15- Sütőajtó                 |
| 7- Alacsony falú tepsí (Opció)      | 16- Ajtó felső műanyag része |
| 8- Sütőrács                         | 17- A sütő fogantyúja        |
| 9- Ventilátor                       | 18- Állványszínek            |

## 7.1 A sütő tartozékai

Az első működtetés előtt tisztítsa meg a sütő tartozékait. Miután megtisztította és szivaccsal lemosta a tartozékokat, törölje őket szárazra.

Távolítson el a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szüksége.

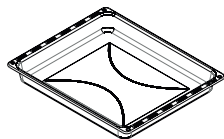
### Sütőrács



9. ábra

Lap torta- és szufléformákhoz  
Sütéshez és fagyasztott étel  
sütéséhez. A drótállvány szintjei  
különleges felépítésüknek  
köszönhetően akkor is vízszintes  
pozícióban maradnak, amikor kihúzzák  
őket a sütőből. Fennáll a veszélye  
annak, hogy a lap kicsúszik, és kiömlik  
az étel.

### Mély tepsi

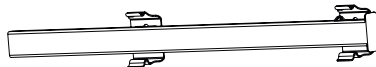


10. ábra

Univerzális tepsi süteményekhez,  
krémes süteményekhez, fagyasztott  
ételekhez, valamint nagy húsdarabokat  
tartalmazó húsételekhez.

Használhatja zsírgyűjtő tálként, ha  
közvetlenül a sütőrácsra grillez.

### Teleszkópos sínek



11. ábra

Állványokhoz és tepsikhez.

A teleszkópos sínek segítségével  
meghosszabbíthatja a sütőállvány  
szintjét. A teleszkópos sín  
használatkor nem áll fenn az étel  
kiöntésének a veszélye.

## 8 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A készülék első használata előtt el kell végezni néhány beállítást.

### A sütőtér és a tartozékok tisztítása

Mielőtt először ételt készít a készülékben, tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

#### A sütőtér tisztítása

Az új készülék szagának eltávolításához melegítse az üres sütőteret zárt ajtó mellett.

Ellenőrizze, hogy nem maradtak-e csomagolásmaradványok, pl. hungarocell a sütőtérben, és távolítsa el a ragasztószalagot a készülék belsejéből. A melegítés előtt törölje át a sütőtér sík felületeit egy puha, nedves ruhával. A folyamat alatt végig szellőztesse a konyhát.

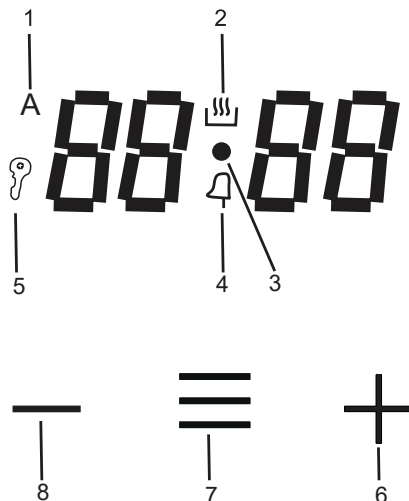
Miután kihűlt a sütőtér, tisztítsa meg a sík felületeket mosószerrel és konyharuhával.

#### A tartozékok tisztítása

Tisztítsa meg alaposan a tartozékokat egy puha kefével vagy mosószeres vízzel és konyharuhával.

## 9 A KÉSZÜLÉK SPECIFIKÁCIÓI ÉS MŰKÖDÉSE

### 9.1 A sütő specifikációi



12. ábra

- |                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1. Automatikus sütés szimbólum | 5. Billentyűzár szimbólum |
| 2. Sütés szimbólum             | 6. Plusz gomb             |
| 3. Pont szimbólum              | 7. Beállítás gomb         |
| 4. A riasztás időzítése        | 8. Mínusz gomb            |

#### Az óra beállítása

Amikor a készülék csatlakoztatva van a tápellátáshoz, akkor a "00.00" felirat jelenik meg a kijelzőn. Nyomja le a beállítógombot kb. 2–3 másodpercig. Majd állítsa be az órát a "+" /

"-" gombok segítségével. Az órabeállítás menüből a beállítást követő kb. 7 másodperc elteltével lehet kilépni.

Az óra későbbi beállításához:

Nyomja le egyszerre kb. 2–3 másodpercig a "+" / "-" gombot (amíg sípolást nem hall), és állítsa be az órát.

**! FIGYELEM!**

Az óra beállítása nélkül nem lehet használni a sütő funkcióit.

**A riasztás hangjának módosítása**

Nyomja le egyszerre a kijelző “+” / “-” gombját 2–3 másodpercig (amíg sípolást nem hall).

Ezután, ha lenyomja 1-szer a beállítógombot, akkor megjelenik az aktuális hang, az 1. hangjelzés a kijelzőn. Nyomja meg a “-” gombot, és válassza ki az 1., a 2. vagy a 3. hangjelzést.

**A képernyő fényerejének módosítása**

Nyomja le egyszerre a kijelző “+” / “-” gombját 2–3 másodpercig (amíg sípolást nem hall).

Ezután, a beállítógomb 2 alkalommal történő lenyomását követően megjelenik a kijelző fényereje “br08” feliratként. A “+” vagy a “-” gomb lenyomásával 8 fényerőszint közül lehet választani.

**Billentyűzár**

Ez a funkció megakadályozza, hogy a felhasználó véletlenül módosítsa a sütő órájának a beállítását.

Amikor aktiválják a billentyűzárát, akkor a menü gomb kivételével az összes billentyű inaktívvá válik. Ha a billentyűzárát aktivált sütőprogram alatt aktiválják, akkor csak a billentyűket zárolja a rendszer.

A sütőórát a billentyűzár kikapcsolása után lehet működtetni.



*A funkció- és a hőszabályzó kapcsolók, valamint a sütő a billentyűzár aktiválása után is működtethetők. A billentyűzár aktiválása nem akadályozza meg a sütő működtetését.*

A billentyűzár aktiválásához, amikor nem tartózkodik egyik menüben sem:

- Nyomja le egyszerre a kijelző “+” / “-” gombját 2–3 másodpercig a menü megnyitásához. Nyomja meg az 1-es gombot, majd folytassa, amíg meg nem jelenik a “Loc” felirat a kijelzőn.
- A billentyűzár aktiválásához nyomja meg a “+” plusz gombot. A kijelzőn megjelenik a 0?) billentyűzár szimbólum.  
A billentyűzár kikapcsolásához:

- Nyomja le egyszerre a kijelző “+” / “-” gombját 2–3 másodpercig a menü megnyitásához. A képernyőn a “Loc” felirat fog megjelenni.
- A billentyűzár kikapcsolásához nyomja meg a “-” mínusz gombot. Ekkor eltűnik a billentyűzár szimbólum (^) a kijelzőről.

### A riasztás időzítése

A riasztási időzítő a többi programtól függetlenül aktiválható.

A beállított időtartam 1 perc és 23 óra 59 perc között lehet.

A riasztás időzítéséhez nyomja le a beállítógombot kb. 2–3 másodpercig. Ekkor a kijelzőn megjelenik a “00.00” felirat.

Majd állítsa be a kívánt időtartamot a “+” / “-” gombok segítségével.

A beállított időtartam lejártakor 7 percig lesz hallható a riasztás. A riasztás megszakításához nyomja le bármelyik gombot 1 másodpercig. A riasztás ekkor kikapcsol, és az idő jelenik meg a kijelzőn.

### Sütési időzítő

- Az órán beállíthatja a sütési időt, melynek lejártá után a sütő kikapcsol.
- A sütési idő beállításához nyomja le kb. 2 másodpercig a beállítógombot (amíg sípolást nem hall), majd nyomja le még 1-szer a beállítógombot.
- Állítsa be a kívánt időtartamot a “+” / “-” gombok segítségével.
- A sütési szimbólum a sütési idő beállítása után körülbelül 7 másodperccel megjelenik a kijelzőn.



*A sütési idő 1 perc és 10 óra között állatható.*

- Helyezze az ételt a sütőbe.
- Válassza ki az üzemmódot és a hőmérsékletet.
- Amikor befejeződik a sütés, villogni kezd az A jelzés a kijelzőn, és megszólal a riasztás.
- Megszólal a riasztás kb. 7 percig. A riasztás leállításához nyomja le bármelyik gombot. A riasztás kikapcsol, az automatikus sütés szimbólum eltűnik a kijelzőről, és megjelenik az idő, amikor lenyomják 1 másodpercig a beállítógombot.

### Késleltetett sütés időzítése

elteltével leálljon, akkor beállíthatja a sütési időt és a sütés befejezési idejét. Ezt teljesen automatikus sütésnek hívjuk.

A sütés késleltetett időzítéséhez nyomja le a beállítógombot kb. 2 másodpercig (amíg sípolást nem hall), majd nyomja le még 2-szer a beállítógombot.

A sütési idő beállításához használja a “+” / “-” gombokat. A sütés befejezési idejét maximum 23 óra 59 perccel későbbre lehet beállítani.



*Ha a késleltetett sütést a sütési idő beállítása után aktiválja, akkor a rendszer úgy állítja be a késleltetett sütési időt, hogy hozzáadja a sütési időzítőhöz beállított időhöz.*

Válassza ki a kívánt hőmérsékletet és sütőfunkciót.

Eltűnik a sütés szimbólum. A sütő csak a beállított sütési időben kezdi meg a sütést. A sütés befejezése után kb. 7 perccel megszólal a riasztás hangjelzése, és ismét villogni kezd az automatikus sütés szimbólum. A riasztás megszakításához nyomja le bármelyik gombot kb. 1 másodpercig. A riasztás ekkor kikapcsol, és az idő jelenik meg a kijelzőn.

### **Az időzítő törlése**

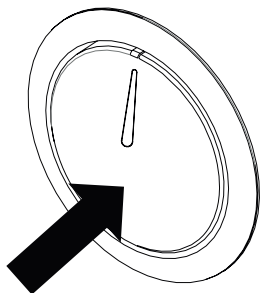
Az automatikus sütés törléséhez nyomja meg a “+” / “-” gombokat.

A riasztás időzítésének törléséhez nyomja le a beállítógombot.

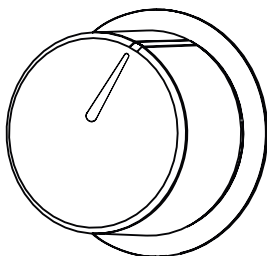
### **Manuális működtetés**

Ha nincsenek beállítva félautomatikus vagy teljesen automatikus sütési funkciók, akkor a sütő funkciói manuálisan is alkalmazhatók.

## 9.2 AZ ESZKÖZ HASZNÁLATA



13. ábra: Inaktív kiugró gomb

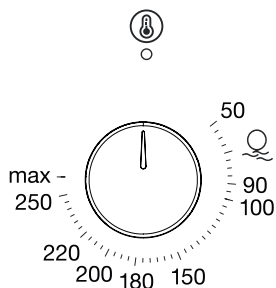


14. ábra: Aktív kiugró gomb

A sütő kiugró gombokkal van felszerelve, amelyek lenyomásra kiugranak.

- Nyomja be a gombot, hogy az kiugorjon, majd állítsa be (13. ábra).
- Amikor befejezte a sütést, akkor fordítsa a kapcsolót "ki" (felső) pozícióba, majd nyomja be (14. ábra).

## 9.3 A készülék hőmérsékletének beállítása



15. ábra

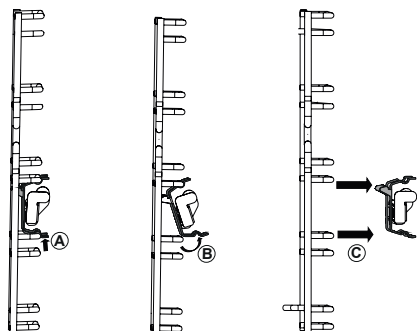
A készülék a hőmérséklet beállítása után pár másodperccel elkezd melegedni.

Amikor elkészült az étel, akkor kapcsolja ki a készüléket a funkcióválasztó kapcsolót nulla pozícióba állítva.

# 10 A TELESZKÓPOS SÍNEK HASZNÁLATA

## A TELESZKÓPOS SÍN HASZNÁLATA

### A teleszkópos sínek eltávolítása



#### 16. ábra

A teleszkópos sín polcról való eltávolításához fogja meg a teleszkópos sínt a 16/A ábrán látható módon, majd emelje meg a 16/B ábrán látottak szerint. (16/C ábra).



A teleszkópos sín polcról való eltávolításához fogja meg a teleszkópos sínt a 16/A ábrán látható módon, majd emelje meg a 16/B ábrán látottak szerint. (16/C ábra).

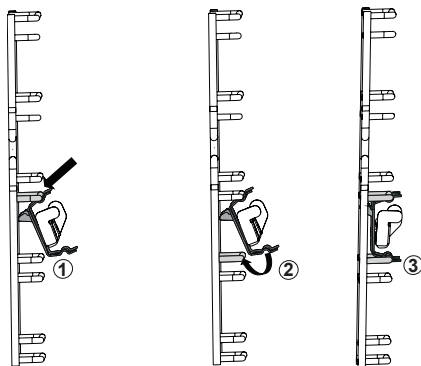


Eltávolításkor egyik kezével tartsa a teleszkópos sínt, hogy ne essen a sütőbe, és ne okozzon sérüléseket.



A teleszkópos sínek eltávolításához várja meg, amíg lehűl a sütő.

### A teleszkópos sínek felhelyezése



17. ábra

A teleszkópos sínek rácspolcra való illesztéséhez fogja meg a sínen lévő fület, és illessze fel a 17./1 ábrán látottak szerint. Majd helyezze a sínen lévő fület a rácspolcra a 17/2 ábrán látottak szerint, a 17/3 ábrán lévő pozíció eléréséhez.

### A teleszkópos sínek használata

A teleszkópos sínek megkönnyítik a tepsik és a rácsok használatát.



*Ne mossa a teleszkópos síneket mosogatógépben.*

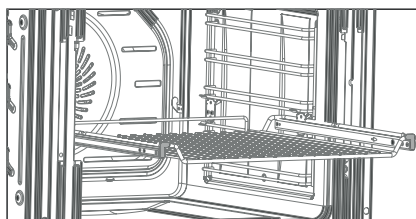


*Ne olajozza meg a síneket*



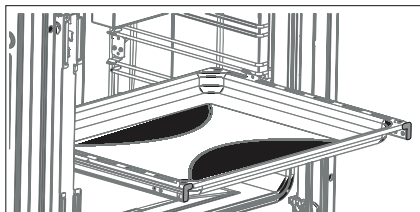
*Mielőtt becsukná a sütő ajtaját, ellenőrizze, hogy a teleszkópos sínek teljesen be vannak-e tolv a készülékbe.*

### A sütőrács használata



18. ábra

Helyezze a sütőrácsot a teleszkópos sínekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek (18. ábra).

**Az edény használata****19. ábra**

Helyezze az edényt a teleszkópos rácsokra (19. ábra).



*A teleszkópos sín magas szélekkel rendelkező különleges kialakítása megakadályozza, hogy elcsússzon az edény.*

## 11 A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

### Általános tisztítás

- Működtetés után mindig várja meg, amíg lehűl a készülék. Ügyeljen arra, hogy ekkor ne maradjanak maradványok az ajtón. Hosszú távon hatással lehet a készülék körülötti konyhabútorra, akkor is, ha az ajtót nyitva hagyják.
- A készülék rendszeres karbantartásának és tisztaságának elmulasztása a felület károsodásához és a készülék élettartamának csökkenéséhez vezethet, és ezáltal kockázatokat okozhat.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket, vagy kapcsolja ki az On/Off (Be/Ki) gombot Off (Ki) pozícióba állítva..
- A tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg lehűl a készülék.
- Ügyeljen arra, hogy a termék tisztításakor használt tisztítószerekben ne legyenek olyan részecskék, amelyek megkarcolhatják a zománcozott vagy festett felületeket.
- A szimbólumok eltávolításának megelőzése érdekében a kezelőpanel és a gombok tisztításakor ne használjon csiszoló hatású szemcséket tartalmazó folyékony tisztítószeret vagy drótszivacsot.
- A sütő tisztítására ne használjon fehérítőket, salétromsavat vagy sósavat.
- A sütő tisztítására ne használjon gőztisztítókat.
- Ne próbálja meg eltávolítani a kezelőpanel gombjait, mert egyes modelleknél nem eltávolíthatók.
- Ne használjon csiszoló hatású anyagokat (drótszivacs, súrolópor, sütőtisztító spray, súroló hatású kemény szivacsok), savakat (fehérítők) vagy klórt tartalmazó tisztítószeret.
- A hivatalos szervizeinkben kapható Silverline sütőtisztítószer alkalmazhatja a kiömlött, felszáradt hulladékola okozta foltok eltávolításához és a tökéletes tisztításhoz. Permetezze a sütőtisztító sprayt a szennyezett felületre, zárja le a fedelet, majd várjon 10 percet.
- Zománcozott, festett és rozsdamentes acél felületeken ne hagyjon súroló hatású és savas szennyeződések (pl. citromlé, ecet stb.).

### AquaSmart

- A gőztisztítás funkció használata előtt vegye ki az összes tartozékot a sütőből;
- Helyezzen 100 ml vizet a sütő aljára, majd további 400 ml vizet a 2. szintre helyezett alacsony falú sütőtálcába (lágú víz használatát javasoljuk), és csukja be a sütő ajtaját.
- Állítsa a funkcióválasztó gombot melegítő  pozícióba.
- Állítsa a sütő hőmérsékletét  értékre, és működtesse a sütőt 30 percig.
- A gőztisztítási folyamat befejezéséhez állítsa Off (Ki) helyzetbe a kapcsolót.

- Tisztítsa meg a sütő belső felületét benedvesített puha ruhával, amikor a sütő eléri azt a hőmérsékletet, amelyen nem égeti meg a kezét, ti. mielőtt teljesen lehűlne.
- Tisztítás után hagyja nyitva az ajtót 15°-os szögben, hogy teljesen megszáradjanak a zománcozott belső felületek.

**VESZÉLY!**

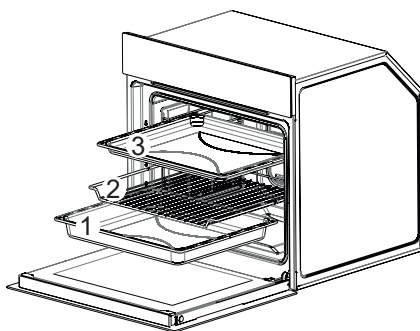
Csak azután érjen a készülékhez, hogy az teljesen lehűlt.

Égésveszély.

### ■ A sütő belsejének tisztítása

- Tisztítsa meg a sütőt minden használat után.
- A sütő belsejének zománcozott felületét akkor a legcélszerűbb tisztítani, amikor a sütő még meleg.
- Vegye ki a tepsiket és a rácsot. Törölje le a belső teret meleg, szappanos vízzel benedvesített ruhával. Majd törölje le még egyszer egy nedves, majd egy száraz ruhával.
- Ne használjon súroló hatású anyagokat, például csiszolópapírt, drótszivacsot vagy fehérítőt. Ellenkező esetben a sütő zománcozott része megsérülhet.
- A sütőt rendszeresen tisztítsa meg alaposan megfelelő sütőtisztítószerrel.
- Makacs szennyeződések esetén használhat rozsdamentes acélhoz használt tisztítószeret vagy ecetet.

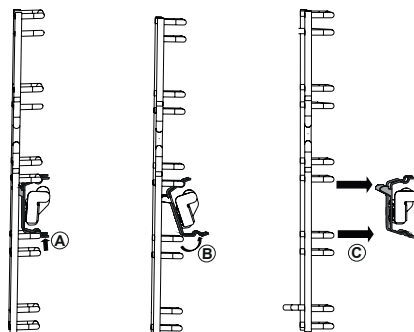
- Az ilyen folyadékok által hagyott foltok csökkenthetik a sütő fényességét, de semmilyen módon nem befolyásolják a sütő teljesítményét.
- A készüléket ne használja ételek, pl. kenyér, torták, sütemények stb. tárolására.
- **A sütő oldalfalainak tisztítása**



20. ábra

- Vegye ki a tepsiket és a rácsot (1-2-3 / 20. ábra).

### A teleszkópos sínek eltávolítása



21. ábra

A teleszkópos sín polcra való eltávolításához fogja meg a teleszkópos sínt a 21/A ábrán látható módon, majd emelje meg a 21/B ábrán látottak szerint. (21/C ábra).



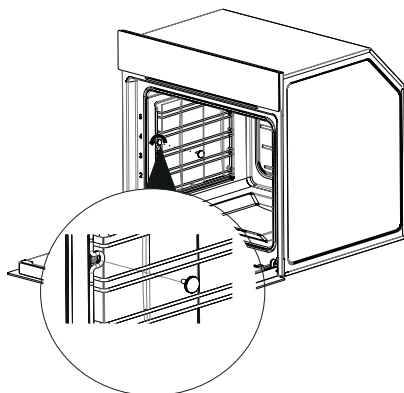
*Ismételje meg a folyamatot mindegyik teleszkópos sín esetében, a sütő mindkét oldalán.*



*Eltávolításkor egyik kezével tartsa a teleszkópos sínt, hogy ne essen a sütőbe, és ne okozzon sérüléseket.*

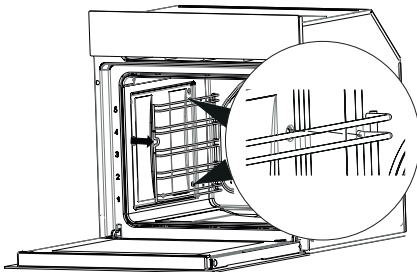


*A teleszkópos sínek eltávolításához várja meg, amíg lehűl a sütő.*



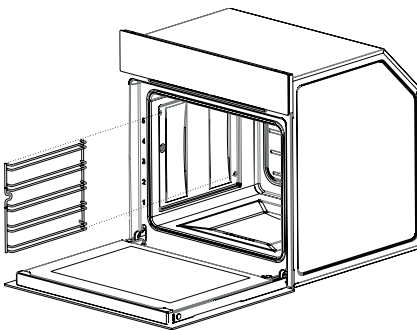
22. ábra

A sütőben lévő drótállvány tisztításához távolítsa el a sütő belsejében lévő recés csavart az óramutató járásával ellentétes irányba csavarva azt (22. ábra).



23. ábra

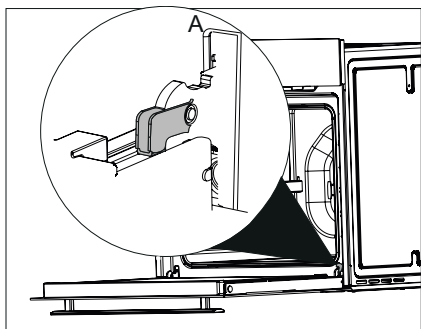
Húzza a drótállványt a sütő belseje felé és távolítsa el a drótállvány lábait a helyükről (23. ábra).



24. ábra

Vegye ki a drótállványt a sütőből, miután kioldotta a drótállványt a lábából (24. ábra).

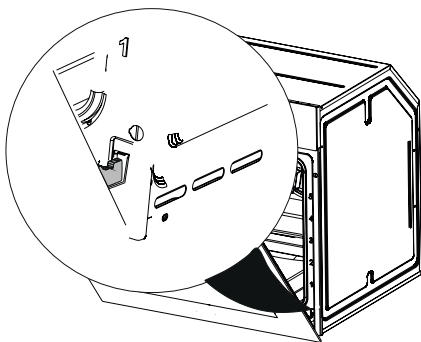
## A sütő ajtajának eltávolítása



25. ábra

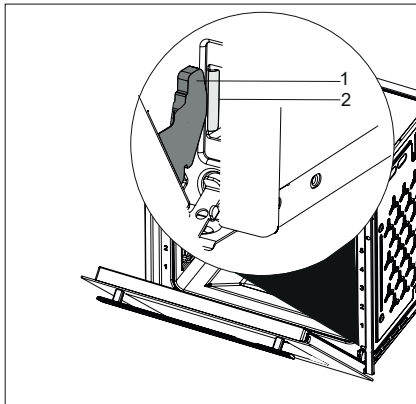
Nyissa ki teljesen az ajtót maga felé húzva azt (25. ábra).

Majd állítsa a zsanérszárat a legszélesebb szögbe a (25/A ábrán) látottak szerint. Állítsa ugyanebbe a helyzetbe a sütő ajtaját a sütőhöz rögzítő mindkét zsanért.



26. ábra

Zárja be a sütőajtót úgy, hogy érintkezzen a zsanérszárral, a (26. ábrán) látottak szerint.



27. ábra

1 Zsanér

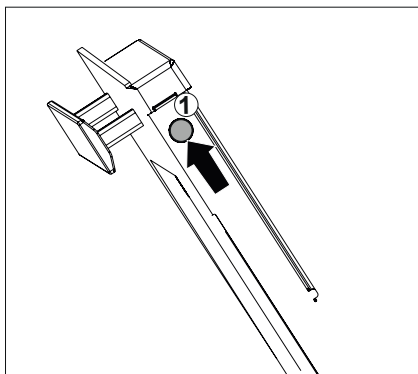
2 Zsanérház

A sütőajtó eltávolításához vegye le a zsanérokat a zsanérházzal az ajtót két kézzel fogva (27. ábra).



Az ajtó felhelyezéséhez kövesse fordított sorrendben az eltávolítás lépéseit. Az ajtó visszahelyezésekor ne felejtse el bezárni a zsanér kapcsait.

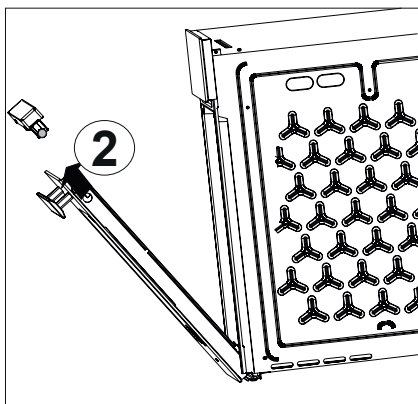
### A sütő ajtajának tisztítása



28. ábra

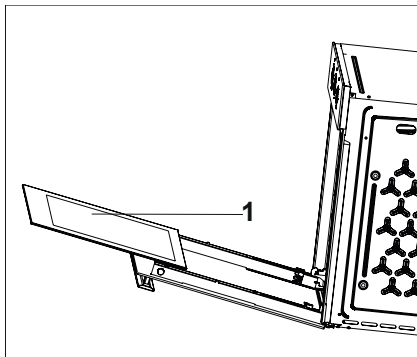
Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.

Nyomja be az ajtó felső műanyag részének jobb és bal oldalát (28. ábra).



29. ábra

Távolítsa el a felső műanyag részt (29. ábra).



30. ábra

1 - A sütő belső üvege

- A készülék belső üvegét távolítsa el a tisztításhoz (30. ábra).
- Tisztítsa meg az üvegfedelelet egy szivaccsal, majd törölje szárazra egy ruhával.
- A sütő üvegének tisztításához ne használjon erős súrolószert és éles fémkaparót. Ha így tisztítja, azzal megkarcolhatja az üveg felületét, ami az üveg eltöréséhez vezethet.
- Ne támaszkodjon a sütő ajtajára, és ne helyezzen súlyt rá.



### VIGYÁZATI

Amikor az ajtó az üveg eltávolításakor hirtelen könnyebbé válik, akkor hirtelen becsukódhat, és sérüléseket okozhat.



*A sütő üvegének  
visszahelyezéshez kövesse a  
folyamatot fordított sorrendben.*

### A sütőajtó tömítése

- Ha a sütőt hosszú ideig működtetik, akkor az ajtó belső felületén és az ajtó tömítésén páralecsapódás jelentkezhet. Távolítsa el az esetleges páralecsapódást egy száraz ruha vagy szivacs segítségével.
- A tömítés állapotát rendszeresen ellenőrizze. Szükség esetén tisztítsa meg súrolószerek használata nélkül.
- Ha a tömítésen szennyeződés halmozódik fel, akkor egy idő után előfordulhat, hogy nem lehet megfelelően becsukni a sütő ajtaját.
- Ha a tömítés megsérül, akkor kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Silverline szervizhez. Ne használja a sütőt, amíg meg nem javítják.

## 12 A LÁMPA CSERÉJE



*Az elektromos áramütés kockázatának elkerülése érdekében a sütő lámpájának cseréje előtt válassza le a tápellátást, és várja meg, amíg lehűl a sütő.*

*A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak.*



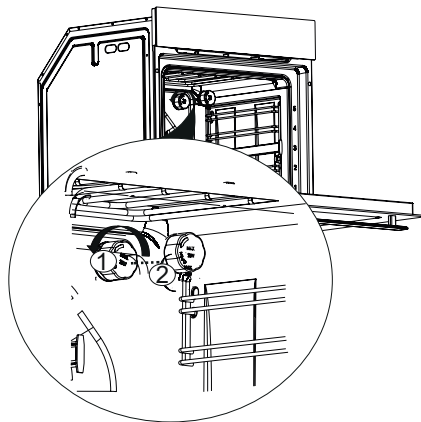
31. ábra 2 A/250 V AC  
Csavarméret: E14

A lámpa maximális energiafogyasztását jelzi. A lámpa cseréjekor azonos névleges teljesítményű lámpát kell használni.



*A termék által használt névleges teljesítményt lásd a termék címkéjén.*

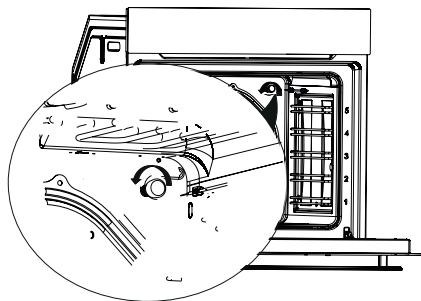
A termékben használt izzó nem alkalmas háztartások megvilágítására. A lámpa célja, hogy segítségével könnyebben lássa a felhasználó az ételt.



32. ábra

Húzza ki a készüléket.

Távolítsa el a lámpa burkolatát (32/1 ábra) az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva azt (32/2 ábra).



33. ábra

Távolítsa el és cserélje ki a sütőlámpát az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva azt (33. ábra).

A lámpaburkolat visszahelyezéséhez végezze el a (32. ábrán) leírt folyamatot fordított sorrendben.

## 13 A fő funkciók magyarázata

A fő funkciók leírása alább található.

| Funkció                                                                                  | A funkció magyarázata                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Egy program sincs kiválasztva a készüléken.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|         | Be van kapcsolva a felső és az alsó sütés. A hő egyszerre éri fentről és alulról az ételt. Ez sütemények, fasírozottak, vagy serpenyőben sütött sütemények és raguk esetén alkalmazható. Süssön egy tepszi felhasználásával.                                                                                       |
|         | Csak az alsó sütés van bekapcsolva. Ez a funkció pl. pizzák vagy olyan ételek sütésére alkalmas, amelyek alját kell megpirítani.<br><br>Aquasmart tisztítási funkció                                                                                                                                               |
|         | Be van kapcsolva az alsó és a felső sütés, valamint a ventilátor (a hátsó falon). A ventilátornak köszönhetően a forró levegő egyenletesen és gyorsan oszlik el a sütő belsejében.                                                                                                                                 |
| *<br> | Be van kapcsolva a sütőt tetején található nagyobb grill. Nagyobb mennyiségű hús grillezésére alkalmas. Grillezéshez helyezze a nagy vagy közepes méretű adagokat a megfelelő pozícióban lévő rácsra, a grill fűtőszál alá. Állítsa a hőmérsékletet maximális szintre. A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt. |

\*



A nagyobb grillel felfűtött forró levegő a ventilátornak köszönhetően gyorsan eloszlik a sütő belsejében. Ez nagyobb mennyiségű hús grillezésére alkalmas. Grillezéshez helyezze a nagy vagy közepes méretű adagokat a megfelelő pozícióban lévő rácsra, a grill fűtőszál alá. Állítsa a hőmérsékletet maximális szintre. A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.



Ez a gyors előmelegítő funkció. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő egyenletesen és gyorsan oszlik el a sütő belsejében. Étél sütésére nem alkalmas.



\* Max. 230 °C -on lehet használni.

## 14 SÜTÉSI TÁBLÁZAT



*A sütő működtetéséhez válassza ki a sütési módot és a kívánt hőmérsékletet.*

- Helyezze az ételt a sütőbe.
- Válassza ki az üzemmódot és a hőmérsékletet.

A sütő az előre beállított hőmérsékletre melegszik, és a kiválasztott sütési idő végéig megőrzi ezt a hőmérsékletet.

- Kapcsolja ki a sütőt a funkció- és/vagy a hőmérséklet-beállító gombok segítségével.

### **A sütő kikapcsolása a beállított idő előtt**

- Kapcsolja ki a sütőt a funkció- és/vagy a hőmérséklet-beállító gombok segítségével.

### **Sütési idők táblázata**



*A megadott értékeket laboratóriumi körülmények között határozták meg. Az Ön értékei ezektől eltérhetnek.*



*A sütő 1. állványa az alsó állvány.*



### **VIGYÁZAT!**

Sütés közben ne helyezzen alufóliát a sütő aljára. Ezzel tüzet okozhat, és károkat okozhat a készülékben vagy a bútorban.

| Étel                        | Működési Funkció | Alkal-mazandó Tepsi | Áll-vány-po-zíció | Hőmér-séklet (°C)             | Sütési idő (perc) kb. |
|-----------------------------|------------------|---------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Tepsiben sütött sütemény    |                  | Egyszintes          | 3                 | 175                           | 25...30               |
| Serpenyőben sütött sütemény |                  | Egyszintes          | 2                 | 180                           | 40...50               |
| Lemezen sütött sütemény     |                  | Egyszintes          | 3                 | 175                           | 25...30               |
| Piskóta                     |                  | Egyszintes          | 3                 | 200                           | 5...10                |
| Aprósütemény                |                  | Egyszintes          | 3                 | 175                           | 25...30               |
| Levelesztés                 |                  | Egyszintes          | 2                 | 200                           | 30...40               |
| Bucik                       |                  | Egyszintes          | 2                 | 200                           | 25...35               |
| Kelt tészta                 |                  | Egyszintes          | 2                 | 200                           | 35...45               |
| Lasagna                     |                  | Egyszintes          | 2 3               | 200                           | 30...40               |
| Pizza                       |                  | Egyszintes          | 2                 | 200...220                     | 15...20               |
| Marhahús (egész) / Sült     |                  | Egyszintes          | 3                 | 25 percig 250, majd 180...190 | 100, 120              |
| Bárányláb (ragu)            |                  | Egyszintes          | 3                 | 25 percig 250, majd 190       | 70...90               |
| Sültcsirke                  |                  | Egyszintes          | 2                 | 15 percig 250, majd 180...190 | 55...65               |
| Pulyka (5,5 kg)             |                  | Egyszintes          | 1                 | 25 percig 250, majd 180...190 | 150...210             |

|     |                                                                                   |            |   |     |         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|---|-----|---------|
| Hal |  | Egyszintes | 3 | 200 | 20...30 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|---|-----|---------|

Ha 2 tepsiben süt, akkor helyezze a mély tepsit az állvány felső fokára, az alacsony falú tepsit pedig az alsó fokára.

Az előmelegítés minden típusú étel esetén javasolt.



*Előmelegítést igénylő sütés esetén melegítse elő a sütőt a sütés megkezdése előtt, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet.*

### Tippek süteményekhez

- Ha a sütemény túl száraz, akkor emelje meg a hőmérsékletet 10 °C-kal és csökkentse a sütési időt.
- Ha a sütemény túl nedves, akkor használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse a hőmérsékletet körülbelül 10 °C-kal.
- Ha a sütemény teteje megég, akkor helyezze az alsó rácsra, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Ha a sütemény belseje megfelelően átsül, de a külseje ragacsos, akkor használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

### Tippek cukrászsüteményekhez

- Ha a cukrászsütemény túl száraz, akkor emelje meg a hőmérsékletet 10 °C-kal és csökkentse a sütési időt. Nedvesítse meg a tésztalapokat tejből, vajból, tojásból és joghurtból készült szósszal.
- Ha a sütemény sütési ideje túl hosszú, akkor győződjön meg arról, hogy a sütemény vastagsága nem haladja meg a tepsit.
- Ha a sütemény teteje átsül, de az alja nem, akkor a sütemény aljára kenjen kevesebb szószt. Próbálja meg egyenletesen eloszlatni a szószt a tésztalapok között és a sütemény tetején.



*Süsse meg a cukrászsüteményt a sütési táblázatban megadott pozícióban és hőmérsékleten. Ha a sütemény alja így sem sül meg megfelelően, legközelebb helyezze az alsó rácsra.*

**Tippek zöldséges fogásokhoz**

- Ha a zöldséges fogás leve eltűnik, és kiszárad, akkor tepsi helyett süsse lezárt edényben. A lezárt edények megőrzik az étel levét.
- Ha a zöldséges fogás nem sül meg megfelelően, akkor először főzze meg a zöldségeket, vagy készítsen belőlük befőttet, mielőtt a sütőbe helyezné őket.

**Importőr:**

**MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.**

A páraelszívók szakértője... 1995 óta

**H-1211 Budapest Mansfeld Péter utca 27.**

**(Volt Bajáki Ferenc utca)**

**tel.: +(36-1) 427 0325, +(36-1) 427-0326;**

**fax: +(36-1) 427 0327**

**[www.multikomplex.hu](http://www.multikomplex.hu)**



CNA  
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

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

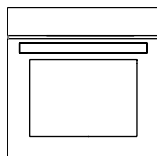
Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

[www.cnagroup.es](http://www.cnagroup.es) - [cna@cnagroup.es](mailto:cna@cnagroup.es)

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - [info@cnagroup.es](mailto:info@cnagroup.es)

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - [service@junis.pt](mailto:service@junis.pt)



MDS 7205 X - MDS 7206 X - MDS 7206 WH - MDS 7206 BK

**EN** Installation, use and maintenance instructions

1, en\_US

## Table of contents

|           |                                                            |           |
|-----------|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b>  | <b>PREFACE</b> .....                                       | <b>4</b>  |
| <b>2</b>  | <b>IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY</b> .....        | <b>5</b>  |
| <b>3</b>  | <b>SPECIFICATIONS OF THE OVEN</b> .....                    | <b>10</b> |
| <b>4</b>  | <b>INSTALLATION OF APPLIANCE</b> .....                     | <b>13</b> |
| <b>5</b>  | <b>INSTALLATION OF THE OVEN TO THE CABINET</b> .....       | <b>15</b> |
| <b>6</b>  | <b>POWER CONNECTION</b> .....                              | <b>18</b> |
|           | 6.1 Energy Efficiency of the Oven.....                     | 21        |
| <b>7</b>  | <b>INTRODUCTION OF APPLIANCE</b> .....                     | <b>22</b> |
|           | 7.1 Accessories of the Oven.....                           | 23        |
| <b>8</b>  | <b>BEFORE FIRST USE</b> .....                              | <b>24</b> |
| <b>9</b>  | <b>SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE</b> ..... | <b>25</b> |
|           | 9.1 Specifications of the Oven.....                        | 25        |
|           | 9.2 THE USE OF THE DEVICE.....                             | 29        |
|           | 9.3 Temperature Setting of the Appliance.....              | 29        |
| <b>10</b> | <b>USING TELESCOPIC RAILS</b> .....                        | <b>30</b> |
| <b>11</b> | <b>CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE</b> .....     | <b>33</b> |
| <b>12</b> | <b>REPLACEMENT OF THE LAMP</b> .....                       | <b>39</b> |
| <b>13</b> | <b>Explanation of Main Functions</b> .....                 | <b>41</b> |
| <b>14</b> | <b>COOKING CHART</b> .....                                 | <b>43</b> |

# 1 PREFACE

## DEAR COSTUMER

We sincerely thank you for purchasing our product.

This product has been manufactured at modern facilities respectful to the environment without harming nature.

Please read all instructions and warnings in this user manual carefully. This manual includes important information for safe installation, use and maintenance of your product and necessary warnings to get the most out of your appliance. Keep this manual in a safe place where it can easily be reached to use it when required in the future. The manufacturer shall not be held responsible for damages to persons, environment or other materials that may occur due to the translation or printing errors of this manual, or improper operation of the appliance.

## 2 IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

- Operating voltage of your oven is 220 to 240 Volts.
- Connect your oven to a fuse with a rating of 16A. If the current value of the fuse in your house is less than 10A, have a qualified electrician install a 16A fuse.
- Always use your oven with a grounded power outlet. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be held responsible for damages that might occur as a result of using the product with an ungrounded outlet.
- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage. Not observing these instructions may void any warranty and our company shall not be responsible for any damage that may occur.
- If the electrical connections inside the appliance are taken out so that they may be accessible, cut off the power of the appliance against an electric shock and contact the authorized service.
- Avoid contacting the heating elements inside the oven as it shall overheat during operation. Be careful as the oven surface may get very hot during the grilling function.
- Flammable objects that are kept on the cooking compartment may get ignited. Do not keep the flammable objects on the cooking compartment.
- Use oven gloves when you are taking hot food or utensils such as trays, etc. from the oven or the grill. Components of the oven the utensils (tray, etc.) used shall be very hot during operation.
- The appliance and its accessories becomes hot during operation. Avoid touching heated parts.
- Do not open the door of the appliance if smoke is coming out of it. Turn off the appliance, unplug it or switch off the circuit breaker.
- Cooking paper may come in contact with heating elements and catch fire. Do not randomly place cooking paper during pre-heating on the accessory. Always place a container or a cake tin on the cooking paper. Place the paper only on the required area. The cooking paper shall not be on the accessory.



### CAUTION!

This appliance may be used by children above age of 8 and persons with limited physical, perceptual or mental abilities or persons with an inadequate of experience and knowledge only if they are supervised by an adult or when they comply with the instructions given on the operation of the appliance and understand the risks that may be encountered.

Children shall not play with the appliance.

- Cleaning and maintenance of the appliance shall not be carried out by children without supervision.
- The device may heat up during operation. Be careful while touching the heating elements inside the oven. Keep away from children.
- Do not use harsh and abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the door glass of the oven as this may cause breaking of the glass or scratching of the surface.
- Ovens shall be installed away from flammable environments.
- Use the temperature probe recommended for this oven only.
- Do not use steam cleaners to clean the oven.



### CAUTION!

Unplug the appliance or cut off power from the main switch to prevent electrocution before replacing the lamp.

- In case of a damaged power cord, it shall be replaced with a specific cord or a cord that is approved by the manufacturer or the authorized service.
- To prevent damages that may be caused by improper placement of the thermal circuit breaker, this device shall not be connected to external circuit devices such as timers or always-on or always-off circuits.
- Accessible parts may be hot. Keep away from children while grilling.
- Spilt food stains shall be removed before cleaning.

### WARNINGS BEFORE INSTALLATION AND DURING INSTALLATION

- The appliance shall always be installed by a Silverline Authorized Service.
- Your appliance features a high performance air circulation system for better cooking and cleaning. Follow the instructions on installation to ensure this.
- Appliance shall be placed on the installation cabinet so that its rear faces the wall.
- Ensure you remove all packaging material before starting to operate the appliance.
- Use your appliance according to the intended use explained in the operation manual only.
- This appliance has been designed for cooking at home kitchens only. It is not suitable for industrial or laboratory operation.
- Do not use or leave the appliance outdoors.
- Do not use the appliance near water bodies, on a wet ground or in the vicinity of a pool.
- This appliance is not designed to be operated with an external timer or with a remote control system.
- This appliance is not suitable to be operated by children, persons with mental disabilities or by inexperienced persons without a competent adult who shall take responsibility.

- Do not operate the appliance until it is repaired by an authorized service if the door or the gaskets on the door of the appliance are damaged.
- Do not hang down the power cord from the edge of the table or the countertop.
- All maintenance and repair shall be performed only by authorized service and only original spare parts shall be used.
- Never attempt to remove the plug by pulling it from the cord.
- Never touch the appliance if your hands or feet are wet or damp.
- Do not allow children or minors to use the appliance without supervision.
- In case of negligence, the oven door may hurt your hands if it is removed from its hinge.
- In case of failure or improper operation of the oven, turn it off and unplug the oven.
- When the oven is not used, ensure that all functions are switched to the "OFF" position.
- Always wear oven gloves while removing the tray from the oven.
- Always keep the oven clean for your safety and to ensure the cleanliness of the oven. Oil residues left inside the oven after operation may damage the surface of the oven in the course of time.
- All maintenance and repair operations shall be performed by authorized service and original spare parts shall be used only.
- Our company shall be held responsible for any damages caused by hazardous or improper operation of the oven.
- Damage to your oven may occur if you do not follow any warning given above.

### **WARNINGS ON OPERATION**

- Ensure you remove all packaging material before you use your product.
- This appliance shall not be used for a purpose other than cooking. It is dangerous and inappropriate to use it for any other purpose (e.g. to heat the room it is in). Our company shall not be held responsible for damages that may occur on people, animals or objects due to improper, incorrect or impractical operations of the oven.
- When you operate the oven for the first time, a smell caused by the insulation materials and heating elements may occur for once. In such a case, operate the oven without putting any food inside it for 30 minutes at maximum temperature with the upper and lower heater (and 3D, if applicable) function turned on.
- Never cook or fry on the bottom of the oven.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil.
- Unplug the appliance while moving, cleaning, or servicing the oven.

**CAUTION!**

Do not use the oven handle on the front door to carry the oven or to remove it from its packaging.

- If a power failure occurs, the product stops cooking. Depending on model of the product, you may continue to cook when power is restored or you may need to adjust the cooking time again.
- Open the oven door at least 3 minutes after the end of cooking to avoid steam condensation in front of the watch.

- Keep the original package of the appliance.
- Use the original packaging to transport the appliance, follow the handling signs on the package. If the original packaging is missing;
- Avoid impacts to the outer surface of the appliance.

**DECLARATION OF CONFORMITY**

The components of this appliance that may contact with food comply with the requirements of the EEC Directive no. 89/109.

**CE** With the CEE marking, we declare that it is responsibility to ensure the compliance of this appliance to the European directives and meeting the legal requirements in terms of safety, health and environment.

Ensure that the oven is good condition and not damaged when you take it out of its package. Do not use the appliance in case of any doubt: contact a specialized professional.

Put packaging materials such as nylon packaging, polystyrene foam and nails away from the reach of children as these may pose a danger for children.

- Do not place heavy loads on the appliance.
- During transporting, place your appliance parallel to the ground (with the upper side facing up).

### **Packaging**

All packaging materials are recyclable. Dispose of remains of packaging material in recycling containers to help protection of the environment. 

### **Disposing of Old Appliances**

Appliances that are too old or not in operable condition shall not be disposed of directly in the trash. Old electrical and electronic devices may contain components that may be reused and utilized. Otherwise, the appliances that include components that operate the appliance and the ones sent to the landfill may include materials that may be harmful to the environment.

Therefore, deliver your appliance to the certain collection centers by consulting your manufacturer to ensure that the electrical and electronic parts are re-used.

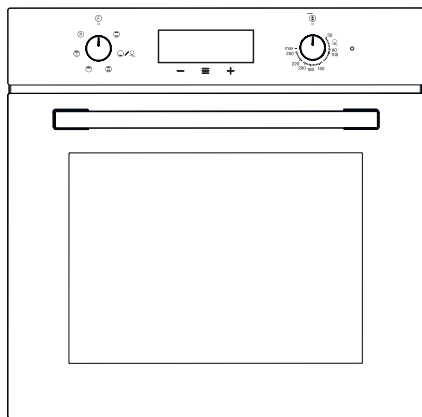
Keeping this user manual is recommended since this provides information regarding the operation of the appliance, if the appliance is provided to another user. You have to prevent the potential negative outcomes against human health and environment before scrapping and disposing of this appliance. Otherwise, the appliance will be an unsuitable waste.

 This symbol on the product aims the appliance to be considered as domestic waste, and to warn for delivery to electrical and electronic waste collection centres. Appli-

ance disposal must be conducted in accordance with local environment regulations. You can obtain detailed information on disposing of the appliance, reusing and recycling it from authorities.

### 3 SPECIFICATIONS OF THE OVEN

These appliances are designed to operate with a single phase supply voltage of 220-240V at 50-60 Hz.

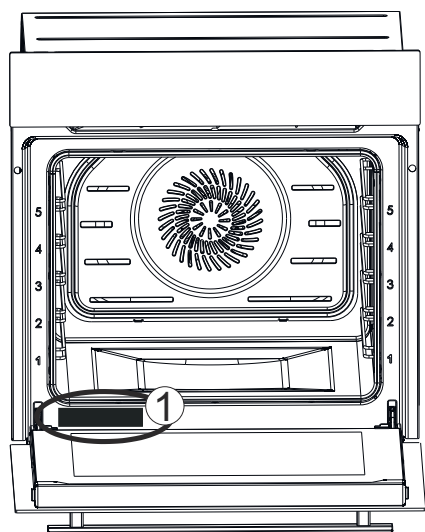


*Fig. 1*

|                                                  | <b>MDS 7205 X - MDS 7206 X - MDS 7206 WH - MDS 7206 BK</b> |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Function                                         | 6                                                          |
| Oven Lamp                                        | 15 W                                                       |
| Product Dimensions (Width)                       | 595 mm                                                     |
| Product Dimensions (Depth)                       | 547 mm                                                     |
| Product Dimensions (Height)                      | 595 mm                                                     |
| Product Installation Cabinet Dimensions (Width)  | 560 mm                                                     |
| Product Installation Cabinet Dimensions (Depth)  | 550 mm                                                     |
| Product Installation Cabinet Dimensions (Height) | 600 mm                                                     |
| Capacity                                         | 72 lt                                                      |
| Voltage                                          | 220-240 V                                                  |
| Maximum Power                                    | 2650 W                                                     |



*The place measurement where the product will enter is taken according to*



*Fig. 2*

You may access the nameplate of the oven indicating technical specifications of the oven even after installing the oven in the kitchen. You may see this nameplate when you open the door the oven. Use the information provided in this nameplate to specify the model of your oven while ordering a spare part (Fig. 2/1).

## 4 INSTALLATION OF APPLIANCE

Installation of the appliance shall be performed by Silverline Authorized Service. Our company shall not be held responsible for damages that may occur on people, surroundings or other materials due to incorrect installation of the appliance.

Inspect the appliance after opening the packaging. Do not perform the connection of the appliance in case of a transport damage.

Carefully read the installation pages for the installation of the accessories.

Take off and remove all packaging materials and adhesive tapes from the cooking compartment and the door before operating the appliance.

The appliance may be installed in two different ways: under the counter or inside a wall cabinet. Installation dimensions to be used for these options are provided below.

Do not install the appliance behind a decoration or a furniture cover. This would pose a risk due to overheating.

Cutting operations on the furniture shall be performed before the installation of the appliance. Remove any burrs. They may have an adverse effect on the functioning of electrical units.

Use protective gloves to prevent injuries.

You shall provide the clearances shown in the drawings for ventilation and cooling inside the cabinet or cupboard to ensure correct operation of the appliance.

Walls of furniture where the appliance is installed shall be resistant to heat. Particularly if the side walls are made of coated particleboard, the coating shall resist up to 120 °C. Plastic or adhesive coating that are not resistant to the specified heat may get deformed and damaged.

A support that may handle the weight of the oven shall be put under it while placing the oven.

For safety reasons, direct contact of the appliance with electrical parts shall be prevented when the installation is complete.

Parts that provide insulation and protection shall be installed so that they cannot be removed by using any tool.

We recommended you to install the appliance in a wall cabinet to ensure a more efficient air circulation.

Rear compartment of the cabinet in the kitchen unit shall be removed to ensure a more efficient air circulation.

We recommended you to provide a minimum clearance of 70 mm from the rear of the kitchen unit where the appliance is installed.

We do not recommend installation of the appliance near a refrigerator or deep freezer. Otherwise, the performance of such appliances shall be affected adversely due to the dissipated heat.

To make your oven ready for operation, have the location it shall be placed in built with the electrical installation. Then, call the Silverline Authorized Service.



*Dimensional information provided in the drawings are given in mm.*

## 5 INSTALLATION OF THE OVEN TO THE CABINET

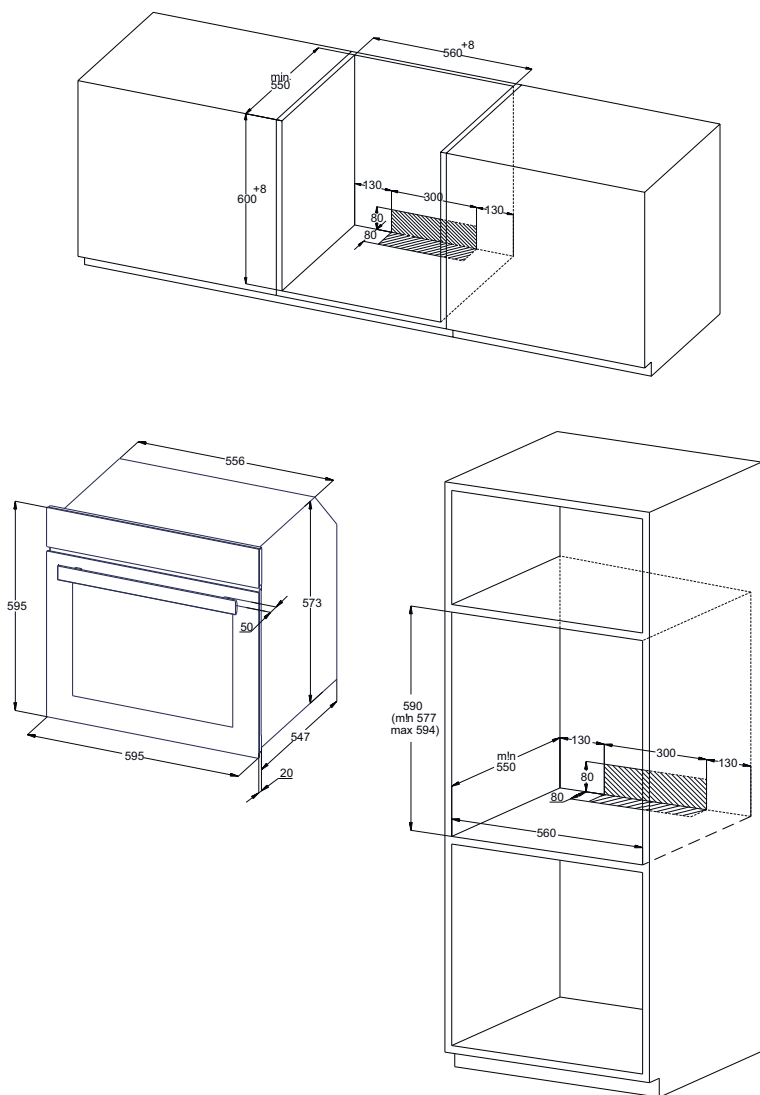


Fig. 3



*Visuals in the manual are for reference*

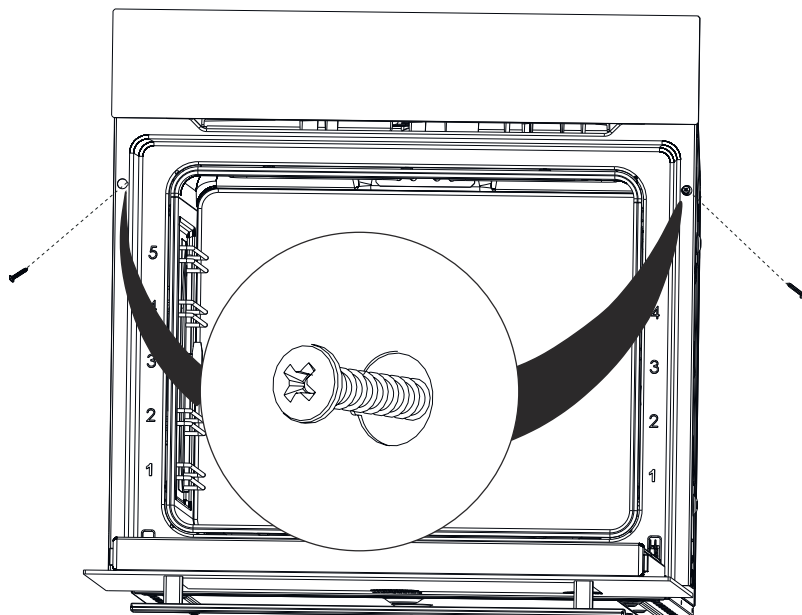


Fig. 4

- Place the appliance by centering it inside the built-in appliance cabinet.
- Open the door of the appliance and drill holes by aligning with the holes on the body of the oven using a drill with a screw diameter of 3.9x22, and install the screw.



*Installing the screw without drilling a hole suitable for the screw diameter in the furniture may cause damage to your furniture.*

- Be careful not to damage the installation holes by applying too much pressure on the screws during installation.
- The appliance may be installed on a high-placed cabinet or under the counter as desired.
- We recommended you to provide a minimum clearance of 70 mm from the rear of the kitchen unit where the oven is installed
- Parts that provide insulation and protection shall be installed so that they cannot be removed by using any tool.
- When a built-in stove is installed on the counter on top of the oven, power cords of the oven and the stove shall be separated for safety purposes and to ease the removal of the oven from this stove when required.

## 6 POWER CONNECTION

- The appliance shall be connected to the main electrical installation as per the current rules and legislation and by an authorized service only.
- Ensure that the power received from the mains meet the power specified in the nameplate placed on the bottom front of the appliance.
- If the current value of the switch in your house is less than 16A, have a qualified electrician install an 16A fuse switch.
- The appliance shall always be grounded. Have an authorized electrician set grounding equipment.
- Power cable of your oven is fitted with a grounded plug. This plug must be used with a grounded line.
- Place the appliance so that the outlet or double pole switch used for power connection may be reached easily.
- Do not place the power cord in contact with hot surfaces and do not pinch it to the product cover.
- The temperature of the power cord shall not reach a temperature that is 50 °C above the ambient temperature.
- Please contact the nearest Authorized Service when the power cord gets damaged. Have the authorized service replace the cord with a new one with the same dimensions and plastic insulation and that may withstand the electrical current required by the appliance.
- If the appliance shall be connected directly to the mains, a double pole switch suitable for carrying the desired load as per the current legislation and with a clearance of 3mm between its contact points shall be installed between the appliance and the mains. Grounding wire shall not be cut off by the double pole switch.
- We do not recommend usage of adapters, multi sockets or extension cords. If it is absolutely required, you may use adaptors or extension cords by complying with the applicable safety legislation. However, you shall never exceed the maximum current capacity and the maximum power specified for the adaptor.
- Test the heating elements for 3 minutes when the connection is complete.



*Electrical safety of the appliance is guaranteed when it is correctly connected to a suitable source with proper grounding as per the applicable rules only. Our company shall not be held responsible for damages that may occur on people, animals or objects due to improper grounding of the appliance.*

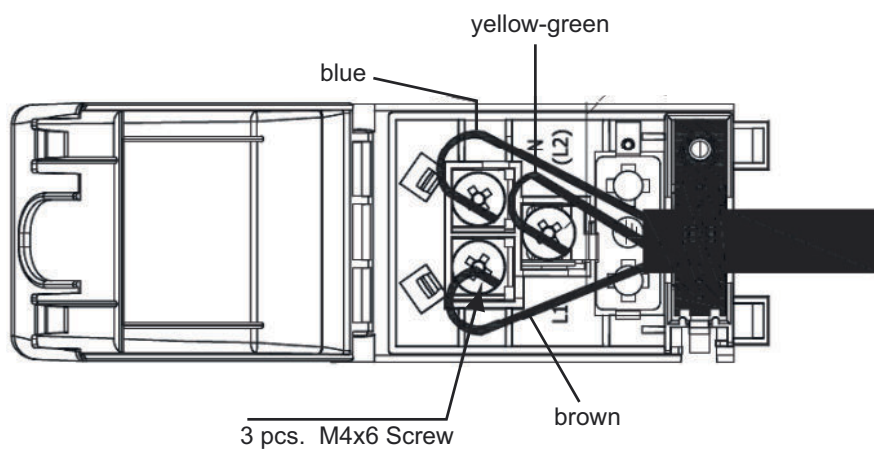


Fig. 5

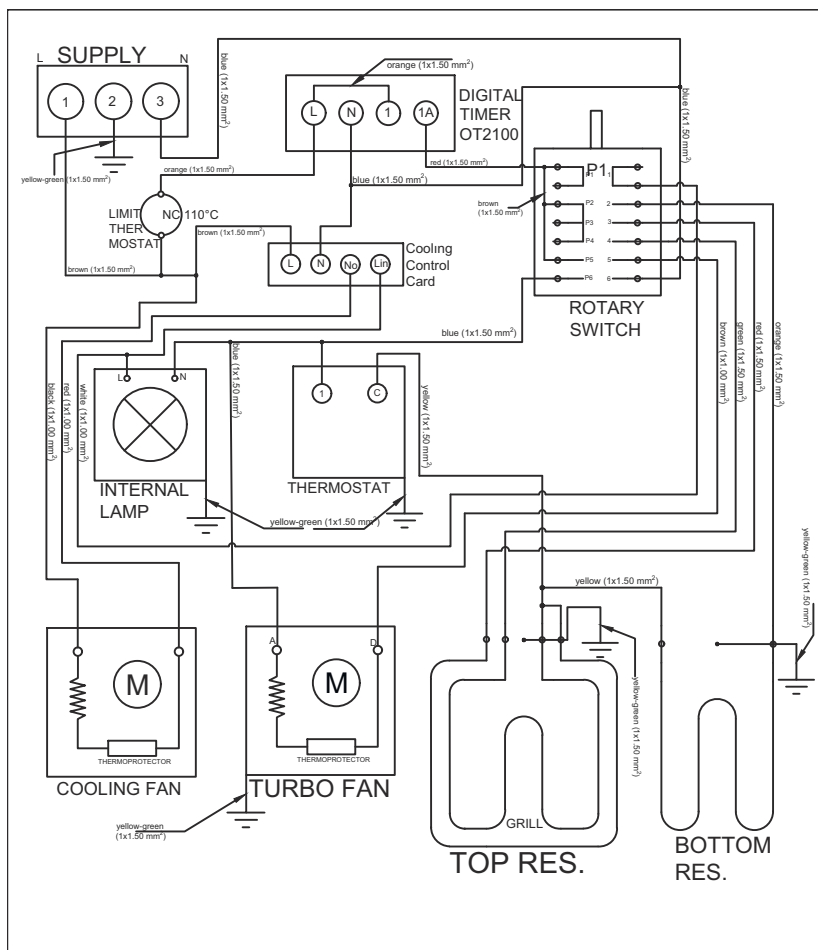


Fig. 6

## THINGS TO DO FOR THE FIRST OPERATION OF THE APPLIANCE

- Set the temperature to maximum level.
- Set the function button to lower and upper grill position (or 3D position, if applicable).
- Operate the oven in empty condition for 30 minutes in this way.
- Open the windows to ventilate your room.

- At this time, a smell and smoke caused by the insulation materials and heating elements may occur for once. In such a case, wait until the smell and smoke wears off before putting any food inside the oven.
- Clean the inside of the oven using a soft cloth slightly dampened with soapy water.

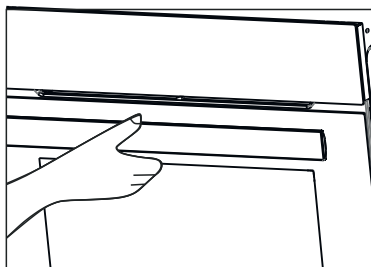


Fig. 7

Always grab the handle from its center to open the oven door.



#### CAUTION!

Wash the components such as tray or grill with alkaline (non-abrasive) cleaning agents before operating the oven for the first time.

## 6.1 Energy Efficiency of the Oven

- Ovens with high efficiency of power and with heat insulation shall be preferred.
- Opening the oven door frequently during cooking allows the cold air enter inside the oven each time, thus it causes loss of energy. Therefore, do not open the oven door more than required.
- Try to cook multiple dishes simultaneously in the oven. Take the meal cooked with a lower temperature out first, and use less energy without changing the oven temperature.
- Excess heat remaining after cooking a meal shall be used for the next meal, too. This shall save power.
- Use the pre-heating function of the oven for a short time (10 minutes at maximum).
- Frozen food shall be thawed before cooking in the oven.
- The oven would continue cooking with the current temperature using less energy when it is turned off a few minutes before the cooking time.

## 7 INTRODUCTION OF APPLIANCE

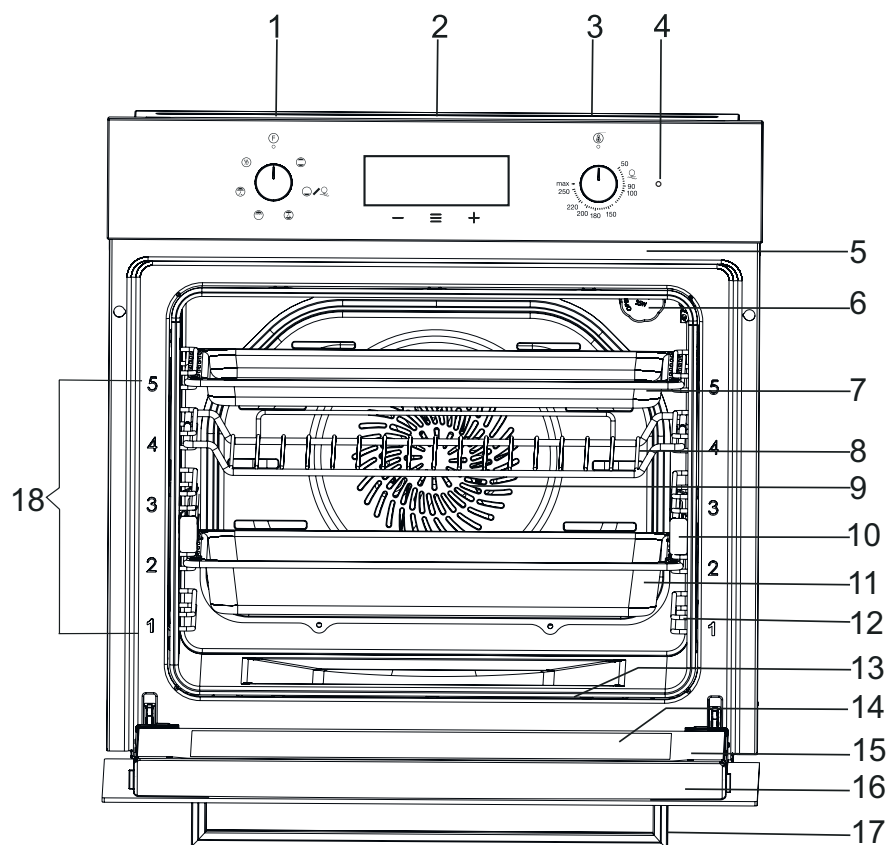


Fig. 8

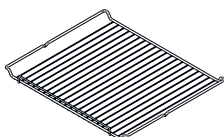
- |                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| 1- Function Selection Button     | 10- Telescopic Rails |
| 2- Touchscreen Timer             | 11- Deep Tray        |
| 3- Oven Temperature Setting Knob | 12- Wire Rack        |
| 4- Warning Lamp                  | 13- Lower Resistance |
| 5- Upper Resistance              | 14- Internal Glass   |
| 6- Lamp                          | 15- Oven Door        |
| 7- Shallow Tray (Option)         | 16- Door Top Plastic |
| 8- Oven Grill                    | 17- Oven Handle      |
| 9- Fan                           | 18- Rack Level       |

## 7.1 Accessories of the Oven

Clean the accessories of the oven before first operation. After cleaning and washing with a sponge, wipe them dry.

Remove any accessories you do not need from the cooking compartment.

### Oven Grill



*Fig. 9*

Plate, for cake pans and ramekins For frying, frying pieces and frozen food.

Wire racks remain in horizontal position even when they are pulled out of the oven thanks to their special structure. There is risk of sliding the plate and spilling the food.

### Deep Tray

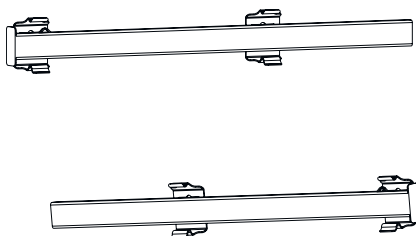


*Fig. 10*

Universal pan For cakes, soft cakes, frozen food and meat dishes with big pieces of meat.

It may be used as grease collecting plate when you grill directly on the wire grill.

### Telescopic Rail



*Fig. 11*

For racks and trays.

Telescopic rails increase the oven rack level. When telescopic rail is used, there is no risk of slipping and spilling the food.

## 8 BEFORE FIRST USE

You shall make some settings first before using your new appliance.

### **Cleaning of the cooking compartment and the accessories**

Clean the cooking compartment and the accessories first before cooking a meal for the first time.

### **Cleaning of the cooking compartment**

Heat the cooking compartment while it is empty and closed to remove the smell of a new appliance.

Ensure that no packaging residues such as styrofoam are left inside the cooking compartment and remove adhesive tapes on or inside the appliance. Wipe the straight surfaces of the cooking compartment with a soft, damp cloth before heating. Ventilate the kitchen as long as the heating operation continues.

Clean the straight surfaces with detergent water and a dish cloth after cooling of the cooking compartment.

### **Cleaning of the accessories**

Clean the accessories thoroughly with a soft brush or detergent water and a dish cloth.

## 9 SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE

### 9.1 Specifications of the Oven

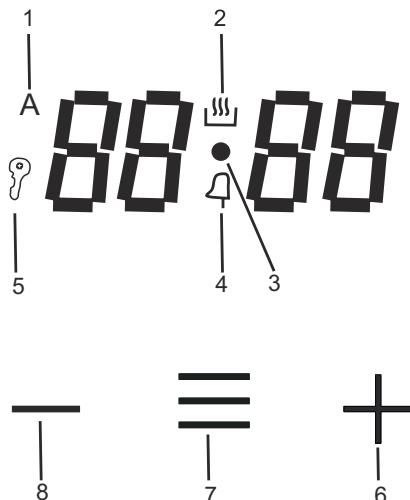


Fig. 12

- |                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| 1- Auto Cooking Symbol | 5- Key Lock Symbol |
| 2- Cooking Symbol      | 6- Plus Button     |
| 3- Dot Symbol          | 7- Setting Button  |
| 4- Alarm Timer         | 8- Minus Button    |

#### Clock Setting

'00.00' is displayed on the screen when the appliance is connected to the supply.

Press setting button for approx. 2 or 3 seconds. Then, set the clock using the '+' / '-' buttons. You may exit from the clock setting about 7 seconds after setting the clock.

When you shall perform a clock setting again;

Press the '+' / '-' buttons on the screen simultaneously for 2 or 3 seconds (until you hear a beeping sound) and perform the clock setting.

**! NOTICE!**

You cannot use the functions of the oven without making the clock setting.

**Changing the Alarm Sound**

Press the '+' / '-' buttons on the screen simultaneously for 2 or 3 seconds (until you hear a beeping sound).

Then, the current sound, tone 1 is displayed on the screen by pressing the setting key 1 time. Press '-' to select tone 1, 2 and 3.

**Changing the brightness of the screen**

Press the '+' / '-' buttons on the screen simultaneously for 2 or 3 seconds (until you hear a beeping sound).

Then, the screen brightness is displayed as 'br08' on the screen when you press the setting key 2 times. Select from 8 brightness levels by pressing the '+' or '-' key.

**Key Lock**

This function serves to prevent unintended changes of the settings made by the user on the oven clock.

When the key lock is activated, all keys except the menu key shall be deactivated.

If the key lock is activated while there is an active cooking program, only the keys are locked.

The oven clock shall be available for operation when the key lock is cancelled.



*Function and thermostat switches and the oven shall be available for operation when the key lock is active. Activation of the key lock does not prevent operation of the oven.*

To activate the key lock, when you are not in any menu, respectively;

- Press the '+' / '-' buttons on the screen simultaneously for 2 or 3 seconds to enter the menu. Press key 1 and proceed until "Loc" is displayed on the screen.
- Activate the key lock by pressing the plus '+' key. Key Lock symbol (🔒) shall be displayed on the screen.  
To deactivate the key lock, respectively;

- Press the '+' / '-' buttons on the screen simultaneously for 2 or 3 seconds to enter the menu. "Loc" shall be displayed on the screen.
- Deactivate the key lock by touching the minus '-' button. Key Lock (🔒) symbol disappears from the screen.

### Alarm Timer

Alarm timer may be activated independently of other programs.

A time between 1 minute and 23 hours and 59 minutes may be set.

Press setting button for approx. 2 or 3 seconds for alarm timer. '00.00' shall be displayed on the screen.

Then, set the required time using the '+' / '-' buttons.

An alarm sound shall be heard for 7 minutes when the set time has expired. Press any button for 1 second to cancel the alarm sound. Alarm shall be turned off and the time of day shall be displayed on the screen.

### Cooking Timer

- You may set time cooking time on the clock and ensure that the oven is turned off when the time expires.
- For cooking timer, press setting button for approx. 2 seconds (until you hear a beeping sound) and then press the setting button 1 time.
- Set the cooking time using the '+' / '-' buttons.
- Cooking symbol shall be displayed on the screen about 7 seconds after setting the cooking time.



*Cooking time may be set from 1 minute to 10 hours.*

- Place your food in the oven.
- Select the operation mode and the temperature.
- When the cooking operation is complete A shall flash on the screen and an alarm signal is heard.
- Alarm signal sounds for about 7 minutes. Press any button to stop the alarm sound. Alarm shall be turned off, and automatic cooking symbol shall disappear and the time of the day shall be displayed on the screen when the setting key is pressed for 1 second.

### Delayed Cooking Timer

If you want the oven to start and end the cooking operation after a specified time, you may set the cooking time and the cooking end time. This is called as fully automatic cooking.

For delayed cooking timer, press setting button for approx. 2 seconds (until you hear a beeping sound) and then press the setting button 2 times.

Cooking time shall be set using the '+' / '-' buttons. Cooking end time may be set for 23 hours and 59 minutes later maximum.



*If you activate the delayed cooking after setting the cooking time, this shall set the delayed cooking time by adding it on the time set for the cooking timer.*

Select the required temperature and oven function.

Cooking symbol disappears. Oven shall not start cooking until the set cooking time. When the cooking is complete, an alarm signal sounds for about 7 minutes and automatic cooking symbol starts flashing again. Press any button for about 1 second to cancel the alarm sound. Alarm shall be turned off and the time of day shall be displayed on the screen.

### **Cancelling a Timer**

To cancel automatic cooking, press the '+' / '-' buttons.

To cancel alarm timer, press the setting button.

### **Manual Operation**

Oven functions may be used manually if semi-automatic or fully automatic cooking functions are not set.

## 9.2 THE USE OF THE DEVICE

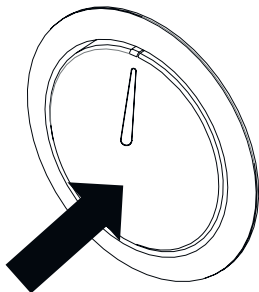


Fig. 13: Pop out off

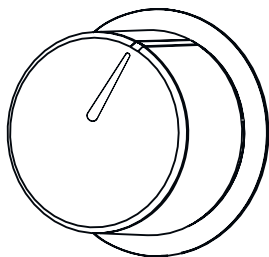


Fig. 14: Pop out on

The buttons of your oven are the type of pop-out buttons that pop out when pressed in.

- Press inward to pop out the button and then adjust (Fig. 13).
- When cooking is finished, turn the switch to the off (top) position and press it inwards (Fig. 14).

## 9.3 Temperature Setting of the Appliance

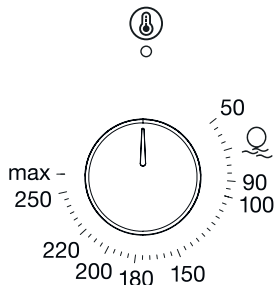


Fig. 15

Your appliance starts heating just a few seconds later when you set the temperature.

Turn off the appliance by bringing the function selection switch to zero position when your food is ready.

# 10 USING TELESCOPIC RAILS

## HOW TO USE TELESCOPIC RAIL

### Removing Telescopic Rails

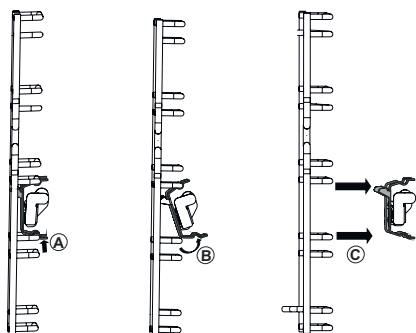


Fig. 16

To remove telescopic rail from the shelf, hold the telescopic rail handle as seen in Fig. 16/A and then lift it up as seen in Fig. 16/B. (Fig. 16/C).



*When you remove Telescopic rails, hold it with one hand in order to prevent it falling in the oven and causing damage.*



*To remove the telescopic rails, wait for the oven to cool down.*



*Repeat this process for all telescopic rails on both sides of the oven.*

### Inserting Telescopic Rails

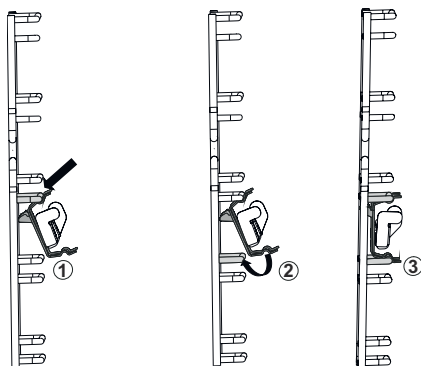


Fig. 17

To insert the telescopic rails to the grill shelf, hold the handle on the rail and insert as seen in Fig. 17/1. Then place the handle on the rail to the grill shelf seen in Fig. 17/2 to achieve the image seen in Fig. 17/3.

### Using Telescopic Rails

By using telescopic rails, you can use the trays and grills with ease.



*Do not wash telescopic rails in the dishwasher.*



*Do not oil telescopic rails*



*Prior to closing the oven door, ensure the telescopic rails are fully inserted in the device.*

### Using the Wire Grill

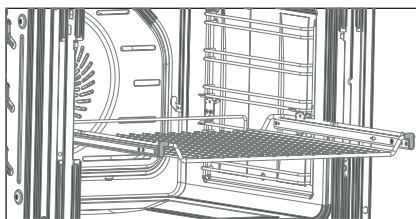


Fig. 18

Place the wire grill to the telescopic rails with their legs looking down (Fig. 18).

## Using Cooker

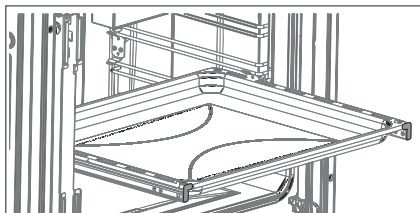


Fig. 19

Place the cooker on the telescopic rails (Fig. 19).



*The high edges around the telescopic rail is a special design to prevent the cooker to slip.*

# 11 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

## General Cleaning

- Always allow the appliance to cool after operating it. Ensure that no residues are left on the door at this time. The kitchen furniture around the appliance may be affected in the long term even if the door is left ajar.
- Failure to maintain the appliance regularly and to keep it clean may cause deterioration of the surface and reduce the service life of the appliance, and thus cause risks as a result of these.
- Unplug the appliance or switch off the power of the appliance by bringing the On/off button on the appliance to off position before any cleaning operation.
- Wait for the appliance to cool down before starting cleaning.
- Ensure that the cleaning agents you use when cleaning your product does not have particles that can scratch enamelled or painted surfaces.
- When cleaning the control panel and the knobs, avoid using liquid cleaners with abrasive particles and wire wool to prevent erasing of the symbols.
- Do not clean the oven with materials such as bleachers, nitric acid or hydrochloric acid.
- Do not clean your oven using steam cleaners.
- Do not try to remove the buttons from the control panel as these are not removable in some models.
- Do not use cleaning agents that contain abrasives (wire wool, cleaning powder, oven sprays, abrasive hard sponges), acids (bleachers) or chlorine.
- You can obtain Silverline's oven cleaner from our authorised services and use it to remove spilled, dried waste oil stains and for perfect cleaning. Spray the oven cleaning spray on stained surface, close the lid and wait for 10 minutes.
- Do not leave abrasive and acidic stains (lemon juice, vinegar etc.) on enamelled, painted and stainless steel surfaces.

### AquaSmart

- Before using the steam cleaning function, remove all accessories from the oven;
- Put 100 ml of water to the base of your oven and another 400 ml of water inside the shallow tray placed on the 2nd level (we recommend you to use soft water) and close the door of the oven.
- Bring the function selection switch to bottom heater   position.
- Set the oven temperature to  and operate the oven for 30 minutes.
- To end steam cleaning process, switch the button to Off.

- Clean the interior surface of the oven with a soft and damp cloth when the oven reaches a temperature that shall not burn your hands, i.e. before it is completely cooled down.
- After cleaning, keep the door ajar at 15° to completely dry the enamel interiors.

**DANGER!**

Ensure that the appliance cooled down prior to coming to contact with it.

Risk of burns.

- **Cleaning of the Interior of the Oven**
- Be sure to clean your oven after each operation.
- The best time to clean the enamelled surface inside the oven is when the oven is warm.
- Remove the trays and the grill. Clean the interior by wiping with a cloth dampened with warm, soapy water. Then, wipe once more with a damp cloth and dry.
- Do not use abrasive materials such as sandpaper, steel wool or bleachers. Otherwise, the enamelled part of the oven may get damaged.
- Clean the oven thoroughly using a proper oven cleaning agent in regular intervals.
- You may use cleaning agents used for stainless steel or some vinegar in case of harsh stains.

- The stains left by such fluids may harm the brightness of the oven, but does not affect its performance in any way.
- Do not use the appliance for storage purposes by putting food such as bread, cakes, cookies, etc. inside the oven.
- **Cleaning the side walls of the oven**

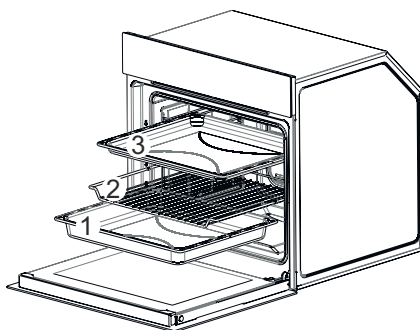


Fig. 20

- Remove the trays and the grill respectively (1-2-3 / Fig. 20).

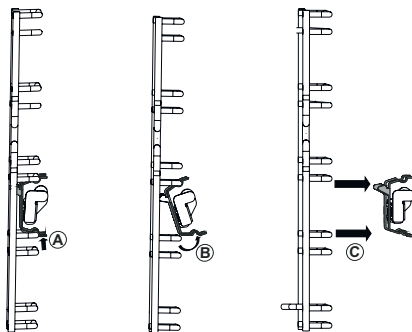
**Removing Telescopic Rails**

Fig. 21

To remove telescopic rail from the shelf, hold the telescopic rail handle as seen in Fig. 21/A and then lift it up as seen in Fig. 21/B. (Fig. 21/C).



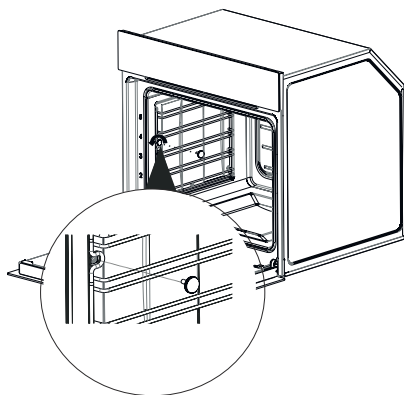
*Repeat this process for all telescopic rails on both sides of the oven.*



*When you remove Telescopic rails, hold it with one hand in order to prevent it falling in the oven and causing damage.*

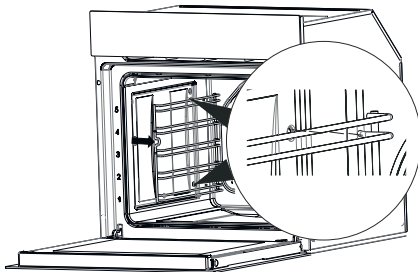


*To remove the telescopic rails, wait for the oven to cool down.*



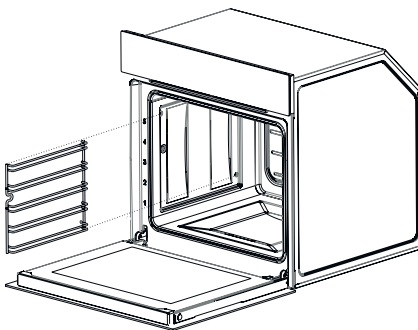
**Fig. 22**

Remove the serrated screw inside the oven by rotating it counter-clockwise to clean the wire rack inside the oven (Fig. 22).



**Fig. 23**

Pull the wire rack towards the inside of the oven and remove the legs of the wire rack from their seats (Fig. 23).



**Fig. 24**

Remove the wire rack from the oven after releasing the wire rack from its legs (Fig. 24).

## Removal of the Oven Door

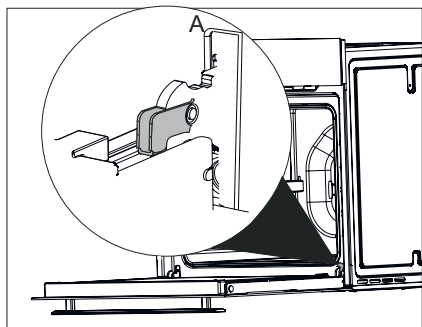


Fig. 25

Open the door completely by pulling the oven door toward you (Fig. 25).

Then, bring the hinge lock to the widest angle as shown in (Fig. 25/A). Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

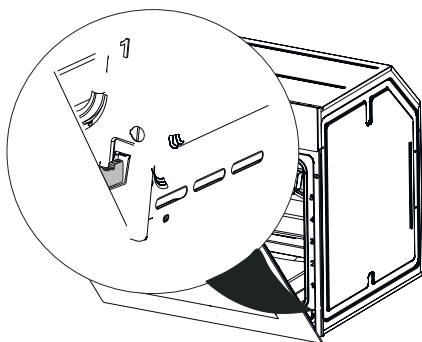


Fig. 26

Close the oven door so that it contacts the hinge lock as shown in (Fig. 26).

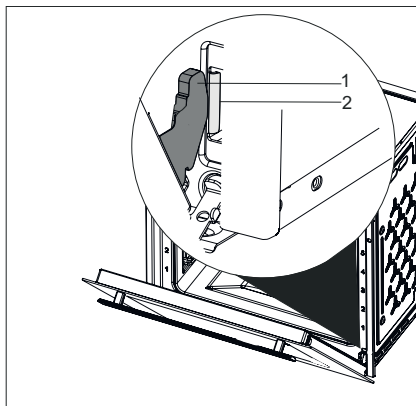


Fig. 27

- 1 Hinge
- 2 Hinge Housing

Remove the hinges from the hinge housing by holding the door with both hands to remove the oven door (Fig. 27).



*Reverse the removal procedure for installation procedure of the door. Remember to close the clips on the hinge housing while installing the door.*

## Cleaning of the Oven Glass

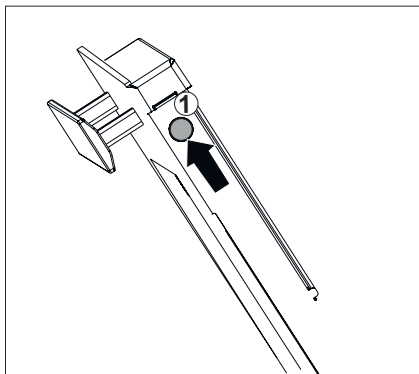


Fig. 28

Open the door of the appliance slightly.

Push on the left and right-hand sides of the door top plastic (Fig. 28).

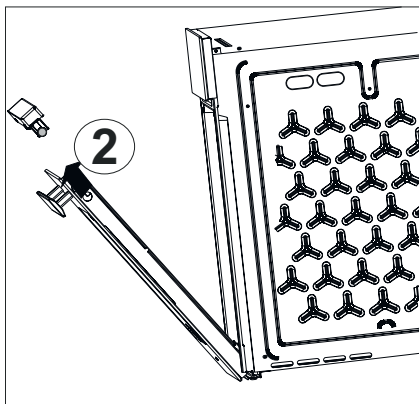


Fig. 29

Remove the door top plastic (Fig. 29).

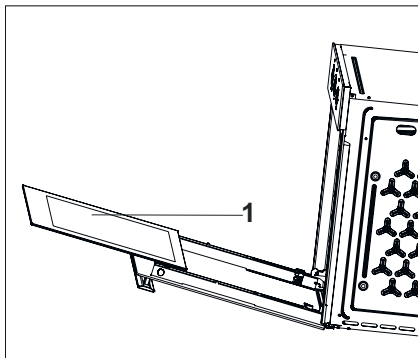


Fig. 30

1 - Internal Glass of the Oven

- Remove the internal glass of the appliance to clean it (Fig. 30).
- Wipe the glass cover with soft sponges and clothes cleaning and drying.
- Do not use harsh abrasive cleaning agents and sharp metal scrapers to clean the oven glass. Cleaning in such a way may scratch the surface of the glass and may cause the glass to break.
- Do not lean over and apply weight on the oven door.



### CAUTION!

As the door loses weight when the glasses are removed, it may close abruptly and cause injuries.



*Reverse the same procedure to install the oven glass.*

### Oven Door Gasket

- Condensation may occur inside the front door and on the door gasket when the oven is operated for a long period. Remove the possible condensation using a dry cloth or sponge.
- Inspect the condition of this gasket in regular intervals. Clean without using abrasive cleaning agents when required.
- Door may not be closed properly when dirt is collected on the door gasket after some time.
- Please contact the nearest Silverline Authorized Service when the gasket gets damaged. Do not use the oven until it is repaired.

## 12 REPLACEMENT OF THE LAMP



*Disconnect power supply and wait for the oven to cool down to eliminate the risk of electrocution before replacing the oven lamp.*

*Hot surfaces may cause burns.*



**Fig. 31**

2A/250V AC

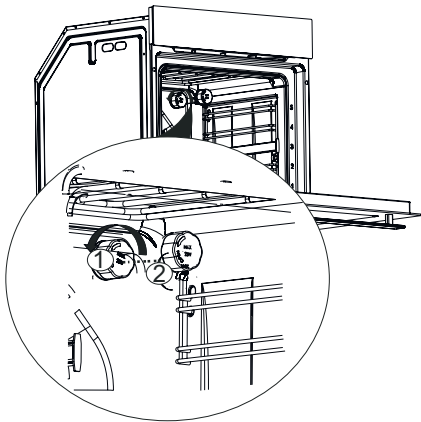
Screw size E14

It indicates the maximum power consumption of the lamp. A lamp with same power rating should be used when replacing the lamp.



*To find out the power rating used in the product, see the declaration label in the product.*

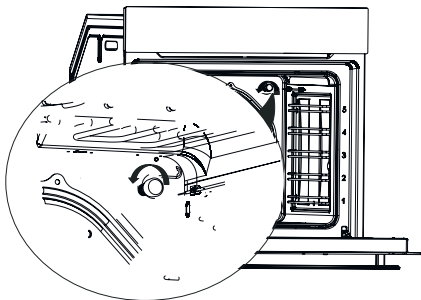
The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.



**Fig. 32**

Unplug the appliance.

Remove the lamp cover (Fig. 32/1) by rotating it counter-clockwise (Fig. 32/2).



**Fig. 33**

Remove and replace the oven lamp by rotating it counter-clockwise (Fig. 33).

Reverse the procedure provided in (Fig. 32) for the installation of the lamp cover.

## 13 Explanation of Main Functions

The main function descriptions are below.

| Function                                                                                 | Explanation of function                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | No program is selected in your appliance.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|         | Upper and lower heaters are on. Food is heated from the bottom and top simultaneously. This is suitable for cakes, patties or cakes and stews cooked in pans. Cook using a single tray.                                                                                                   |
|         | Only the lower heater is on. This is applicable for instance to bake pizza or food that requires to be browned on the lower section.<br>Aquasmart Cleaning function                                                                                                                       |
|         | Lower and upper heaters and the fan (on the rear wall) are on Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan.                                                                                                                                               |
| *<br> | Larger grill on the oven roof is on. This is suitable for grilling more meat. Place the large or medium sized portions on the correct rack position under the grill heater to grill. Set the temperature to maximum level. Turn the food upside down halfway through the cooking process. |

\*



Hot air heated with the bigger grill is distributed rapidly inside the oven thanks to the fan. This is suitable for grilling more meat. Place the large or medium sized portions on the correct rack position under the grill heater to grill. Set the temperature to maximum level. Turn the food upside down halfway through the cooking process.



This is the quick pre-heating function. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. This is not suitable for cooking food.



\* *Max. 230°C' de kullanılmalıdır.*

## 14 COOKING CHART



*In order to operate the oven, select the cooking mode and the desired temperature.*

- Place your food in the oven.
- Select the operation mode and the temperature.

The oven is heated up to the pre-set temperature and preserves this temperature until the end of selected cooking time.

- Turn the oven off with the function and/or temperature buttons.

### **Turning off the oven before the expected time**

- Turn the oven off with the function and/or temperature buttons.

### **Cooking Times Chart**



*Values specified are determined under laboratory conditions. Your values may differ from these values.*



*1st rack of the oven is the bottom rack.*



### **CAUTION!**

Do not place an aluminium foil on the bottom of the oven while cooking. This may cause fire and damage to your appliance and furniture.

| Food                | Operating Function                                                                  | Tray to be Used | Rack Position | Temperature (°C)                     | Cooking time (min.) approx. |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| Cake in tray        |    | Single level    | 3             | 175                                  | 25...30                     |
| Cake in pan         |    | Single level    | 2             | 180                                  | 40...50                     |
| Cake in sheet       |    | Single level    | 3             | 175                                  | 25...30                     |
| Sponge cake         |    | Single level    | 3             | 200                                  | 5...10                      |
| Cookie              |    | Single level    | 3             | 175                                  | 25...30                     |
| Filo pastry         |    | Single level    | 2             | 200                                  | 30...40                     |
| Buns                |    | Single level    | 2             | 200                                  | 25...35                     |
| Leaven dough        |    | Single level    | 2             | 200                                  | 35...45                     |
| Lasagne             |    | Single level    | 2 3           | 200                                  | 30...40                     |
| Pizza               |  | Single level    | 2             | 200...220                            | 15...20                     |
| Beaf (full) / Roast |  | Single level    | 3             | 25 minutes<br>250, then<br>180...190 | 100,120                     |
| Leg of lamb (stew)  |  | Single level    | 3             | 25 minutes<br>250, then<br>190       | 70...90                     |
| Roasted chicken     |  | Single level    | 2             | 15 minutes<br>250, then<br>180...190 | 55...65                     |
| Turkey (5.5 kg)     |  | Single level    | 1             | 25 minutes<br>250, then<br>180...190 | 150...210                   |

|      |                                                                                   |              |   |     |         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|---|-----|---------|
| Fish |  | Single level | 3 | 200 | 20...30 |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|---|-----|---------|

Place the deep tray on the upper rack and the shallow tray on the lower rack while cooking with 2 trays.

Pre-heating is recommended for all kinds of food.



*For cooking operations which require pre-heating, perform the pre-heating until the oven reaches the desired temperature at the start of the cooking.*

### Hints for cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature about 10 °C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or decrease the temperature about 10 °C.
- If the top of the cake is burnt, place it on a lower rack, decrease the temperature and increase the cooking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

### Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature about 10 °C and decrease the cooking time. Dampen the sheets of dough with a sauce made of milk, butter, egg and yoghurt.
- If the cooking time of your pastry is too long, ensure that the thickness of the pastry does not exceed the tray.
- If the top of the pastry is cooked, but the bottom is not cooked, ensure that the amount of the sauce you use for the pastry is less on the bottom side of the pastry. Try to spread a frying sauce evenly between the sheets of dough and on the pastry.



*Cook your pastry with the position and temperature specified in the cooking chart. If the bottom part is fried less again, place it at a lower rack on the next time.*

**Hints for vegetable dishes**

- If the vegetable dish loses its juice and gets dry, cook inside a closed pot instead of the tray. Closed pots contain the juice of the dish.
- If the vegetable dish is undercooked, boil the vegetables or prepare them as preserved food first, and then put them inside the oven.



CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

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

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

T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

[www.cnagroup.es](http://www.cnagroup.es) - [cna@cnagroup.es](mailto:cna@cnagroup.es)

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - [info@cnagroup.es](mailto:info@cnagroup.es)

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - [service@junis.pt](mailto:service@junis.pt)