

Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta!

Kívánjuk, hogy sokszor lelje örömét új készülékében, és reméljük, hogy ismét a mi márkánkat keresi majd, amikor háztartási készülékeket vásárol.

Kérjük, hogy figyelmesen tanulmányozza át ezt a felhasználói kézikönyvet, és őrizze meg a termék teljes életciklusa során, hogy később is a rendelkezésére álljon. A felhasználói kézikönyvet adja át a készülék esetleges jövőbeli tulajdonosának.

Tartalomjegyzék

Figyelmeztetések és fontos biztonsági tudnivalók	29
A készülék leírása	31
Kezelőszervek	32
A sütő első alkalommal történő használata előtt	34
A sütő használata	35
Sütési táblázatok	39
Tisztítás és karbantartás	41
Ha valami nem működik	45
Műszaki adatok	46
Utasítások az üzembe helyező részére	46
Beépítési utasítások	48
Jótállás/Ügyfélszolgálat	49
Európai jótállás	49

Útmutató a kézikönyv használatához



Biztonsági tudnivalók



Részletes útmutató



Javaslatok és tanácsok



Ez a készülék megfelel a következő **EGK irányelveknek**:

- **2006/95** (Kisfeszültségű irányelv);
- **89/336** (EMC irányelv);
- **93/68** (Általános irányelvek);
és későbbi módosítások.

Magyar



Figyelmeztetések és fontos biztonsági tudnivalók

A használati utasítást mindig tartsa a készülék közelében. Ha a készüléket továbbadja vagy eladja harmadik személynek, vagy költözés alkalmával otthagyja az új tulajdonosnak, nagyon fontos, hogy az új felhasználó hozzáférjen a használati utasításhoz és az azt kísérő információkhoz.

Az utasításban szereplő figyelmeztetések a felhasználó és a vele együtt élők biztonságát szolgálják. Olvassa hát el gondosan azokat, mielőtt csatlakoztatná és/vagy használná a készüléket.

Üzembe helyezés

- Az üzembe helyezést az érvényben lévő szabályok és törvények alapján szakképzett személynek kell végeznie. A készülék üzembe helyezésével kapcsolatos egyes műveleteket a használati utasítás írja le az üzembe helyező számára.
- A készülék üzembe helyezését és csatlakoztatását szakismeretekkel rendelkező szakembernek kell elvégeznie, mégpedig a kapott utasítások szerint.
- Ha az üzembe helyezés miatt az áramellátásba változtatásokat kell bevezetni, ezt is képesített villanyszerelővel kell elvégeztetni.
- Ha bármilyen okból alufólia segítségével készíti el az ételt a sütőben, soha ne hagyja, hogy a fólia közvetlenül hozzáférjen a sütő aljához.
- A sütő tisztításakor óvatosan járjon el: soha ne permetezzen semmit a zsírszűrőre (ha van felszerelve), a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- Veszélyes bármiféle módosítást végrehajtani a készüléken vagy annak specifikációjában.
- Sütés vagy grillezés közben a sütő ablaka vagy a készülék más részei átforrósodnak, ezért ne hagyja, hogy gyerekek menjenek a készülék közelébe. Ha elektromos berendezéseket csatlakoztatott a sütő közelében lévő aljzatba, ügyeljen arra, hogy annak vezetéke ne érjen hozzá a forró felülethez, vagy ne akadjon be a sütő ajtajába.

Üzemelés

- A sütőt élelmiszerek elkészítésére tervezték; soha ne használja más célra.
- **Amikor sütés közben vagy a sütés befejeztével kinyitja a sütő ajtaját, vigyázzon a sütőből kiáramló gőzre és forró levegőre.**
- Nagyon óvatosan járjon el a sütő használatakor. A fűtőelemekből áradó rendkívüli forróság a polcokat és a sütő más elemeit is felforrósítja.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy tönkremenjen a felület anyaga.

- A sütő tisztítása előtt vagy kapcsolja ki az áramot, vagy húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ügyeljen rá, hogy a sütő "KI" pozícióban legyen, ha már nem használja tovább a sütőt.
- A sütő önálló berendezésnek készült, vagy a modelltől függően együtt használható elektromos főzőfelülettel; mindkettőt 230 V-os egyfázisos áramforráshoz kell csatlakoztatni.
- A készüléket forrógőzös tisztítógéppel vagy gőzborotvával tilos tisztítani.
- Ne használjon a tisztításhoz szemcsés súrolószert vagy éles fémkaparót. Megsértheti velük a sütő ajtaján az üveget, ez pedig az üveg széttöréséhez vezethet.


Gyermekbiztonság

- A készüléket felnőttek általi használatra tervezték. Veszélyes hagyni, hogy gyerekek használják vagy játsszanak vele.
- A gyereket mindig tartsa távol a sütőtől, amikor be van kapcsolva. Emellett a sütő kikapcsolás után még hosszú ideig forró marad.
- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt gyerekek vagy más olyan személyek használják, akiket fizikai, értelmi vagy mentális képességeik, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiánya megakadályoz abban, hogy a készüléket biztonságosan használják, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan.

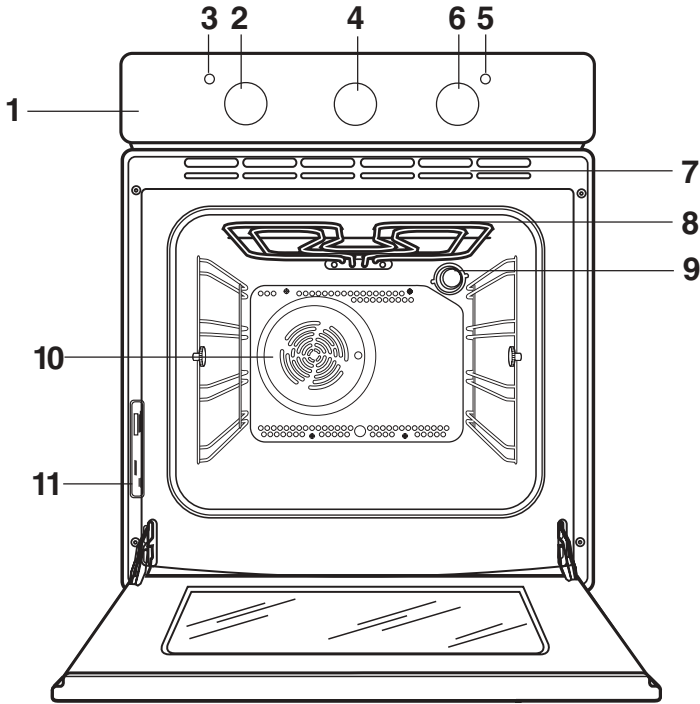
Ügyfélszolgálat

- A szükséges ellenőrzéseket és/vagy javításokat a gyártó szervizrészlegével vagy a gyártó által megbízott szervizrészleggel végeztessen el, és ehhez csak eredeti alkatrészeket használjon fel.
- Ne próbálja meg egyedül megjavítani a berendezést, ha hibát vagy károsodást észlel. A szakképzetlen személlyel végeztetett javítás sérülést okozhat, vagy károsíthatja a berendezést.



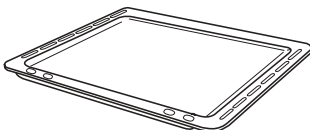
A  szimbólum a terméken, illetve annak csomagolásán azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ennek megfelelően el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítási gyűjtőtelepére. A termék megfelelő hulladékkezelése segít a környezet és az emberek egészségének a védelmében. A nem megfelelő hulladékkezelés veszélyt jelent mind a környezetre, mind az egészségre. A termék újrahasznosítására vonatkozó részletesebb információt a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékelhelyezési szolgálatnál vagy abban a boltban kaphat, ahol a terméket vásárolta.

A készülék leírása

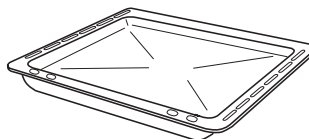


- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Kezelőpanel | 7. Hűtőventilátor levegőnyílása |
| 2. Sütő hőfokszabályozó gombja | 8. Grill |
| 3. Sütő hőfokszabályozó lámpája | 9. Sütőlámpa |
| 4. A sütési program vége | 10. Sütőventilátor |
| 5. Általános ellenőrző lámpa | 11. Adattábla |
| 6. Sütő funkció szabályozógombja | |

A sütő tartozékai



Tortatálca









Zsírfogó tálca

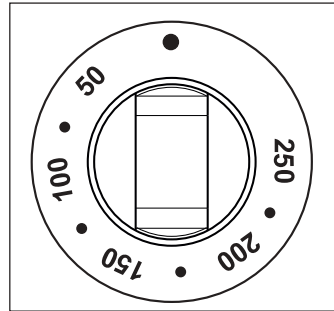
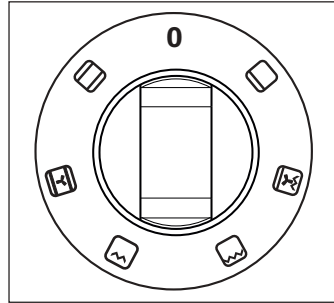


Rögzítő polc

Kezelőszervek

A sütő funkciókapcsoló gombja

- 0** A sütő ki van kapcsolva
-  Alsó fűtőelem - Csak a sütő aljáról jön a hő
-  Pizza - Az alsó fűtőelem, valamint a belső grill üzemel, a ventilátor pedig biztosítja a levegő keringését, hogy megsüljön a pizzafeltét vagy a pite tölteléke.
-  Teljes grill - A teljes grill elem be lesz kapcsolva
-  Csak belső grill elem - Kisebb mennyiségek grillezéséhez
-  Légkeveréses sütés - Ennek a funkciónak a kiválasztásával süthet húsokat, illetve anélkül süthet egyszerre húst és tésztafélélt, bármelyik polcon, hogy az egyik átvenné a másik ízét.
-  Hagyományos sütés - A felső és az alsó elem is sugároz hőt, ami egyenletes hőelosztást biztosít a sütőben



Bekapcsolva jelzőlámpa

Bekapcsolt állapot jelzőlámpája a sütő funkciószabályozó gombjának a beállításakor kezd világítani.

Hőfokszabályozó gomb

A hőfokszabályozó gombot az óramutató járásával ellenkező irányban elfordítva választhatja ki a kívánt hőmérsékletet 50°C és 250°C között.


Hőfokszabályozó jelzőlámpája

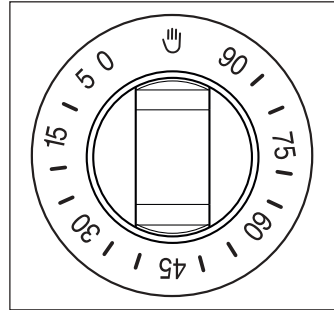
A hőfokszabályozó lámpája akkor kezd világítani, ha a hőfokszabályozó gombot elfordítja. A jelzőlámpa mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a kívánt hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva a hőmérséklet fenntartását.

A sütési program vége

A készülék egyik funkciója révén a sütő automatikusan kikapcsol, amint lejár az előre beprogramozott időtartam. A sütés befejeződésekor egy hangjelzés hallható. A sütés időtartama maximum 90 percre állítható be.

Tegye az ételt a sütőbe, majd forgassa el a funkciószabályozó gombot és a hőfokszabályozó gombot a megfelelő pozícióba. Forgassa el az időzítő gombot a maximális állásba ("90"), majd forgassa vissza, amíg el nem éri a kívánt sütési időtartamot. A sütési időtartam elteltével egy hangjelzés hallható, a sütő pedig automatikusan kikapcsol.

Forgassa el az időzítő gombot  állásba, hogy kézi beállításra kapcsolja át a készüléket.



Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval van felszerelve, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Amennyiben a biztonsági hőfokszabályozó a készülék nem megfelelő használata miatt bekapcsol, elegendő, ha a hibát a sütő kihűlése után javítja ki. Ha viszont a hőfokszabályozó valamelyik elem meghibásodása miatt lép működésbe, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

A hűtőventilátor

A sütőben hűtőventilátor működik azzal a céllal, hogy ne hagyja felmelegedni az előlapot, a gombokat és a sütő ajtajának fogóját. A ventilátor a sütő bekapcsolásakor automatikusan elindul. A sütőajtó fogantyúja közelében a nyíláson keresztül meleg levegő áramlik ki. A ventilátor akkor kapcsol ki, amikor a sütő funkciószabályozó gombját sütés után KI pozícióba állítja **0**.



A sütő első alkalommal történő használata előtt


i A sütő használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítsa el **minden csomagolóanyagot**.

A legelső használat előtt a sütőt üresen fel kell melegíteni.

Ekkor kellemetlen szag jöhet a sütőből. Ez teljesen normális jelenség. A gyártás során keletkezett maradványok okozzák.

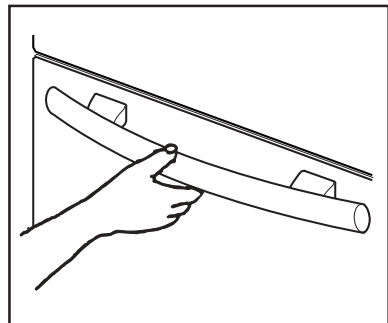
Ügyeljen rá, hogy jól kiszellőztesse a szobát.

-  1. A sütő funkció szabályozógombját kapcsolja légkeveréses sütésre .
2. A hőfokszabályozó gombot kapcsolja 250° állásba.
4. Nyisson ablakot.
5. Körülbelül 45 percen keresztül hagyja a sütőt üresen bekapcsolva.

Ezt az eljárást meg kell ismételni a teljes grill  funkcióval körülbelül 5-10 percen keresztül.

i Hagyja lehűlni a sütőt. Majd nedvesítsen meg meleg vízzel és kevés gyenge folyékony mosogatószerrel egy puha ruhát, és ennek segítségével tisztítsa ki a sütő belsejét.

i A legelső használat előtt gondosan mosogassa el a sütő tartozékait is.



A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

A sütő használata

A sütő egy különleges rendszerrel van ellátva, ami természetes levegőáramlást hoz létre, és biztosítja a gőz állandó visszaforgatását.

Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő sütést, miáltal az elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ezenfelül a sütési idő és az energiafogyasztás minimálisra csökken. A sütés során gőz képződhet, ami a sütő ajtajának kinyitásakor távozik. Ez teljesen normális jelenség.

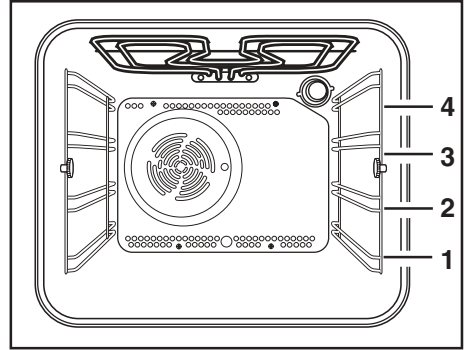


Ha a sütő ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.



Figyelem! - Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő aljára, és a sütő semmilyen részét ne takarja le sütés közben alufóliával, mivel ennek hatására a hő egyes helyeken koncentrálódhat, ami hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását. Mindig tegyen tepsit, hőálló edényt vagy alumíniumtálcát a polctartó sínekbe behelyezett polcra. Amikor az étel felmelegszik, a sütőben - akár csak egy vízforralóban - gőz keletkezik. Amikor a gőz a sütő ajtajának üvegével érintkezik, lecsapódik, és vízcseppek képződnek rajta.

A gőzlecsapódás csökkentése érdekében minden alkalommal legalább 10 percig üresen melegítse elő a sütőt.



Javasoljuk, hogy minden sütési folyamatot követően törölgesse le a vízcseppeket.



Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie. A lenyitható sütőajtó kinyitásakor álljon félre. **Ne** hagyja, hogy az ajtó lecsapódjon - a fogantyú segítségével tartsa az ajtót, amíg teljesen ki nem nyílik.



A sütőnek négy polcszintje van, és egy polc található benne. A polcszintek az ábrán látható módon, alulról lefelé számozódnak.

Fontos, hogy ezeket a polcokat az ábrán látható módon megfelelően helyezze el.

Ne tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára.

Csak az alsó fűtőelem

Ez a funkció különösen olyan tészta esetében hasznos, amit nem lehet tűpróbával ellenőrizni. Használható lepények vagy töltött tészták utósütésére, mert így az alul lévő tészta biztosan jól átsül.




A hőfokszabályozó jelzőlámpája mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a kívánt hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva a hőmérséklet fenntartását.

Grillezés -

- A legtöbb ételt a grillezőedény rácsára kell helyezni a maximális légáramlás biztosítása és annak érdekében, hogy az étel ne érjen bele a zsiradékba és a lébe. Az olyan ételek, mint a hal, máj és vese, saját belátása szerint közvetlenül a grillezőedénybe is behelyezhető.
- Az ételekről a nedvességet alaposan fel kell itatni grillezés előtt, a fröcskölés minimálisra csökkentése érdekében. A sovány húsokat és a halat egy kevés olajjal vagy olvasztott vajjal kenje meg, hogy a sütés alatt ne száradjanak ki.
- Az olyan kísérőket, mint a paradicsom és a gomba, húsok grillezésekor a rács alá kell helyezni.
- Kenyér pirításakor javasoljuk a legfelső sínállás használatát.
- Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.

Teljes grill elem


1. A sütő funkciókapcsoló gombját forgassa el  állásba.
2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.
3. Állítsa be a rácsot és a grillezőedény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek. Gyorsabb sütéshez az ételt tegye a fűtőelemhez közelebb, kíméletesebb sütéshez távolabb.

Steakok kisütése, illetve pirítós készítése előtt néhány percen keresztül maximum fokozaton melegítse elő a grillt. Sütés

közben szükség szerint módosítsa a beállított hőfokot és a polc szintjét. Sütés közben a hűtőventilátor és a hőfokszabályozó jelzőlámpája ugyanúgy működik, ahogyan azt a ventilátoros sütőfunkcióról szóló rész leírja.

Belső grill elem

A belső grill gyors közvetlen hőt juttat a grillező edény központi területére. Ha a belső grillelemet használja kisebb mennyiségek megsütéséhez, energiát takaríthat meg.

1. A sütő funkciókapcsoló gombját forgassa el  állásba.
2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.
3. Állítsa be a rácsot és a grillező edény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek, és tartsa be a grillezésre vonatkozó utasításokat.

A grillező elemet a hőfokszabályozó vezérli. A sütés során a grill többször be- és kikapcsol a túlhevülés megelőzése érdekében.

Légbefúvásos sütés

- Az étel sütését az előre melegített levegőáramlat végzi, amelyet a sütő hátsó falába beépített ventilátor egyenletesen körbekinget a sütő belsejében.
- Ezáltal a hő egyenletesen és gyorsan eljut a sütő minden részébe, vagyis a különböző szinteken egyszerre lehet különböző fajta ételeket készíteni. A légbefúvásos sütés gondoskodik a nedvesség gyors távozásáról, így a sütő szárazabb környezete megakadályozza, hogy egyik ételről a másikra szálljanak a különböző illatok és ízek.
- A különböző szinteken sütés lehetősége

azt jelenti, hogy egy időben lehet különböző ételeket készíteni, és akár három doboz kekszet és mini pizzát lehet azonnal elfogyasztani vagy ezt követően lefagyasztani.

- Természetesen a sütőben az is lehetséges, hogy csak egyetlen szinten süssön. Ebben az esetben az alsó sínárokat kell használni, hogy könnyebben szemmel tudja követni a folyamatokat.
- Ráadásul a sütő különösen ajánlatos lekvárok sterilizálására, otthon készített befőttek készítésére, valamint gomba vagy gyümölcs aszalására.


Hagyományos sütés

- A legjobb hőeloszlást a középső polcállásban lehet biztosítani. Ha szeretné, hogy az étel alja jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal lejjebb. Ha szeretné, hogy az étel teteje jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal feljebb.
- A használt sütőtepsik és edények anyaga és felületi kezelése is befolyásolja, hogy mennyire barnul meg az ételek alja. A zománcos edények, a sötét, nehéz vagy nem tapadásgátló konyhai eszközök használata növeli az ételek aljának barnulását, míg az üveg-, fényes alumínium- vagy a polírozott acéltálcák visszaverik a hőt, és kevesebb barnulást tesznek lehetővé.
- Az egyenletes barnulás biztosítása érdekében a polcon mindig középre helyezze az edényeket.
- Állítsa az edényeket megfelelő méretű tepsire, mert így az esetleg kiömlött lé nem a sütő aljára folyik, és a tisztítás is könnyebb lesz.
- **Ne** tegyen edényt, tepsit vagy sütőtálcát

közvetlenül a sütő aljára, mert az nagyon felforrósodik és tönkremehet. Ennek a beállításnak a használatakor a hő a felső és alsó sütőelemekből egyaránt sugárzik. Emiatt egyetlen szinten elkészíthető az étel, ez pedig különösen alkalmas olyan ételek esetében, amelyeknek az alját fokozottan barnítani kell: ilyenek a lepény és a töltött tészták.

A csőbensültek, a lasagna és a rakott ételek tetejét fokozottan barnítani kell, ezek kitűnően készíthetők hagyományos sütőben.

Hogyan kell használni a hagyományos sütőt

1. Forgassa el a sütő funkciószabályozó gombját a kívánt sütési funkcióba .
2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.

Javaslatok és tanácsok

- A legjobb hőeloszlást a középső polcállásban lehet biztosítani. Ha szeretné, hogy az étel alja jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal lejjebb. Ha szeretné, hogy az étel teteje jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal feljebb.
- A használt sütőtepsik és edények anyaga és felületi kezelése is befolyásolja, hogy mennyire barnul meg az ételek alja. A zománcos edények, a sötét, nehéz vagy nem tapadásgátló konyhai eszközök használata növeli az ételek aljának barnulását, míg az üveg-, fényes alumínium- vagy a polírozott acéltálcák visszaverik a hőt, és kevesebb barnulást tesznek lehetővé.
- Az egyenletes barnulás biztosítása érdekében a polcon mindig középre helyezze az edényeket.

- Állítsa az edényeket megfelelő méretű tepsire, mert így az esetleg kiömlött lé nem a sütő aljára folyik, és a tisztítás is könnyebb lesz.
- **Ne** tegyen edényt, tepsit vagy sütőtálcát közvetlenül a sütő aljára, mert az nagyon felforrósodik és tönkremehet.

Sütéskor:

A torták és sütemények elkészítéséhez rendszerint közepes hőmérséklet (150°C-200°C) szükséges, ezért a sütőt kb. 10 percig elő kell melegíteni.

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Az omlótésztás sütemények rugalmas tepsiben vagy tálcán készüljenek, és az előírt idő 2/3-áig süljenek, majd a készre sütés előtt kerüljenek díszítésre. Ez a kiegészítő sütési idő a feltét vagy a töltelék fajtájától és mennyiségétől függ. A piskótakeverékek akkor jók, ha nehezen válnak el a kanáltól. A túl sok folyadék használata miatt fölöslegesen meghosszabbodik a sütési idő.

Ha két süteménnyel vagy keksszel megrakott tepsit tesz be a sütőbe egyszerre, egy polcnyi szintet üresen kell hagyni a tepsik között.

Ha két süteménnyel vagy keksszel megrakott tepsit tesz be a sütőbe egyszerre, a tepsiket a sütési idő kétharmadának elteltével ki kell cserélni, illetve meg kell fordítani.

Hússütéskor:

1 kg-nál kisebb pecsenyehúsokat ne süssön egy darabban. A kisebb egyben sült darabok kiszáradhatnak. A vörös húsokat, amelyeknek kívülről jól, de belül közepesen vagy gyengén kell átsülniük, magas hőmérsékleten (200°C-250°C) kell sütni.

A fehér húsok, a baromfi és a hal viszont

alacsonyabb hőmérsékletet (150°C-175°C) kívánnak. A szószok vagy húslével készített mártások összetevőit rövid sütési idő esetén rögtön a sütés elején be kell tenni a sütőtepsibe. Ellenkező esetben csak az utolsó félórára tegye be őket.

Hogy mennyire sült meg a hús, egy kanál segítségével ellenőrizheti: ha nem lehet a húst benyomni, akkor átsült. A belül rózsaszínek meghagyott egyben sült marhahúsok vagy szeletek esetében rövid időre meg kell emelni a hőmérsékletet.

Ha közvetlenül a sütő rácsára helyezve készíti el a húst, tegyen egy sütőedényt az alatta lévő polcra, hogy felfogja a húslét.

Hagyja legalább 15 percig állni az egyben sült húst, hogy a leve ne folyjon ki.

Ajánlatos a hússütő tepsibe egy kis vizet önteni, ezzel elkerülhető, hogy füst képződjön a sütőben. A gőz lecsapódását elkerülendő többször öntsön vizet a tepsibe. A tányérok tálalásig a sütő minimum hőmérsékletű fokozatán melegen tarthatók.



Figyelem!

Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen hús- vagy tésztaütő tepsit a sütő aljára, mert a fokozott hőmérséklet-emelkedés tönkretetheti a sütő zománcát.

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az egyes ételek összetételétől, összetevőitől és a bennük lévő folyadék mennyiségétől függően változó lehet.

Jegyezze meg az első próbasütések vagy ételkészítések alkalmával, hogy milyen beállításokat használt, így tapasztalatot nyerhet ugyanazon ételek későbbi elkészítéséhez.




Saját tapasztalatai alapján már képes lesz a táblázatban megadott értékek módosítására.

Sütési táblázat

Hagyományos sütés




A programozott sütési időbe az előmelegítés nem tartozik bele.
Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légbefúvásos sütés		A sütés időtartama percekben 	MEGJEGYZÉSEK
	 hőmérs. °C	hőmérs. °C	 hőmérs. °C	hőmérs. °C		
SÜTEMÉNYEK						
Habos sütemények	2	170	2 (1 és 3)*	160	45-60	Sütőformában
Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)*	160	20-30	Sütőformában
Írós túrós lepény	1	175	2	165	60-80	Sütőformában
Almatorta (Almás pite)	1	170	2bal+jobb.	160	90-120	Sütőformában
Rétes	2	180	2	160	60-80	Tepsiben
Kandírozott gyümölcstorta	2	190	2 (1 és 3)*	180	40-45	Sütőformában
Gyümölcstorta	2	170	2	150	60-70	Sütőformában
Piskóta	1	170	2 (1 és 3)*	165	30-40	Sütőformában
Gyümölcskenyér	1	150	2	150	120-150	Sütőformában
Szilvatorta	1	175	2	160	50-60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény	3	170	2	160	20-35	Tepsiben
Kékszék	2	160	2 (1 és 3)*	150	20-30	Tepsiben
Habcsók	2	135	2 (1 és 3)*	150	60-90	Tepsiben
Molnárika	2	200	2	190	12-20	Tepsiben
Péksütemények: Fánk	2 vagy 3	210	2 (1 és 3)*	170	25-35	Tepsiben
Tortalapok	2	180	2	170	45-70	Sütőformában
KENYÉR ÉS PIZZA						
Fehér kenyér	1	195	2	185	60-70	
Rozskenyér	1	190	1	180	30-45	Kenyérsütő formában
Zsömlé	2	200	2 (1 és 3)*	175	25-40	Tepsiben
Pizza	2	200	2	200	20-30	Tepsiben
TÖLTÖTT TÉSztÁK						
Tésztakosárka	2	200	2 (1 és 3)*	175	40-50	Formában
Zöldséges kosárka	2	200	2 (1 és 3)*	175	45-60	Formában
Quiche	1	210	1	190	30-40	Formában
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Formában
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Formában
HÚS						
Marha	2	190	2	175	50-70	Rácson
Sertés	2	180	2	175	100-130	Rácson
Borjú	2	190	2	175	90-120	Rácson
Angolos marhasült						
véresen	2	210	2	200	50-60	Rácson
közepes	2	210	2	200	60-70	Rácson
átsütve	2	210	2	200	70-80	Rácson
Sertéslapocka	2	180	2	170	120-150	Héjastul
Sertéslábszár	2	180	2	160	100-120	2 darab
Bárány	2	190	2	175	110-130	Láb
Csirke	2	190	2	200	70-85	Egészben
Pulyka	2	180	2	160	210-240	Egészben
Kacsa	2	175	2	220	120-150	Egészben
Liba	2	175	1	160	150-200	Egészben
Nyúl	2	190	2	175	60-80	Feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150-200	Feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben
Vagdalt	2	180	2	170	össz.150	Kenyérsütő edényben
HAL						
Pisztráng/Keszeg	2	190	2 (1 és 3)*	175	40-55	3-4 hal
Tonhal /Lazac	2	190	2 (1 és 3)*	175	35-60	4-6 filé

(*) Ha egyszerre több ételt süt, azt javasoljuk, hogy a zárójelben megadott szinteken helyezze el az ételeket a sütőben.


Grillezés -

i A programozott sütési időbe az előmelegítés nem tartozik bele. Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben	
	Darab	g		hőmérs. °C	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	250	12~15	12~14
Beefsteak	4	600	3	250	10~12	6~8
Kolbász	8	/	3	250	12~15	10~12
Sertésborda	4	600	3	250	12~16	12~14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebab	4	/	3	250	10~15	10~12
Csirke (mell)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Előmelegítés 5'00"						
Hal (filé)	4	400	3	250	12~14	10~12
Szendvics	4~6	/	3	250	5~7	/
Pirítós	4~6	/	3	250	2~4	2~3

i A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. A hőmérsékletek a személyes igényekhez igazíthatók.

Pizza funkció

ÉTEL TÍPUSA	Pizza funkció		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉSEK
		hőmérs. °C		
Pizza, nagy	1	200	15~25	tepsiben
Pizza, kicsi	1	200	10~20	tepsiben vagy a rácson
Zsömlé	1	200	15~25	tepsiben

i A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. A hőmérsékletek a személyes igényekhez igazíthatók.

Tisztítás és karbantartás



Mielőtt nekilátna a sütő tisztításának, kapcsolja ki és hagyja kihűlni.

A készüléket forrógőzös tisztítógéppel vagy gőzborotvával tilos tisztítani.

Fontos: A készülék hálózati vezetékét mindenféle tisztítási művelet megkezdése előtt ki kell húzni a konnektorból.

A készülék hosszú élettartamának biztosítása érdekében az alábbi tisztítási műveleteket rendszeresen el kell végezni:

- Csak akkor hajtsa végre, ha a sütő már kihűlt.
- A zománcozott részeket mossa le mosogatószeres vízzel.
- Ne használjon szemcsés súrolószereket.
- A rozsdamentes acél- és üvegelemeket puha ruhával törölje szárazra.
- Ha makacs foltokba ütközik, használja a rozsdamentes acélhoz a kereskedelemben kapható szereket vagy meleg ecetet.

A sütő zománca rendkívül tartós és erősen vízhatlan. A (citromtól, szilvától vagy hasonló gyümölcsöktől származó) forró gyümölcssavak vegyi hatása azonban maradandó homályos, durva foltokat hagyhat a zománc felületén. A szépen kifényesített zománccfelületen hagyott ilyen nyomok azonban nem befolyásolják a sütő működését. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőt. Így lehet a legkönnyebben letisztítani a szennyeződést. Megakadályozza, hogy a szennyeződések ráéjjenek a sütőre.

Tisztítószer

Mielőtt bármilyen tisztítószerrel használna a sütő tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelő-e és hogy használatát a gyártó ajánlja-e.

Klórt tartalmazó tisztítószer NEM használható, mivel használatuktól a felületek mattá válhatnak. Erős súrolószereket sem szabad használni.

Külső tisztítás

A kapcsolólapot, a sütő ajtaját és az ajtó szigetelését egy enyhén mosogatószeres meleg vizes puha törlőruhával rendszeresen törölje át.

Az ajtó üveglapjának megromlásának, illetve gyengítésének elkerülése érdekében kerülje a következők használatát:

- Háztartási mosószerek és klórtartalmú tisztítószer
- Tapadásmentes bevonattal rendelkező edényekhez nem használható impregnált tisztítópárna;
- Fémszálas súrolópárna
- Vegyszeres sütőtisztító szivacsok, illetve aeroszolok
- Rozsdamentesítők
- Fürdőkád/mosogató folttisztítók

A sütőajtó üvegének külső és belső oldalát meleg szappanos vízzel tisztítsa. Amennyiben az üveg belső oldala erősen szennyeződik, olyan különleges tisztítószer használatát javasoljuk, mint a Hob Brite. Ne használjon festékkaparókat a szennyeződések leszedéséhez.

⚠ **NETISZÍTSA MEG** a sütőajtót, amíg az üveg teljesen ki nem hűlt. Ha ezt az elővigyázatosságot elmulasztja, az üveglap megrepedhet.

i Ha a sütőajtó üveglapja megsérül vagy mély karcolások lesznek rajta, az üveg meggyengül és ki kell cserélni, nehogy az üveglap megrepedjen. További tanácsokért forduljon a helyi szervizhez, ahol örömmel segítenek Önnek.

Sütőtér

A sütőtér zománcozott alja akkor tisztítható a leghatékonyabban, amikor a sütő még meleg.

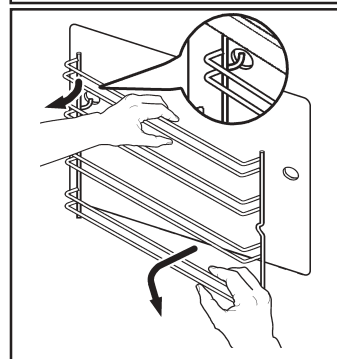
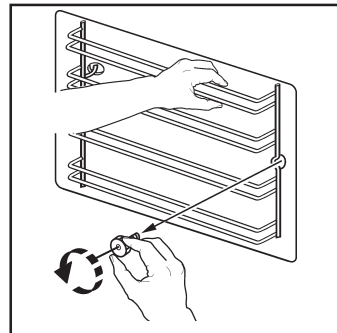
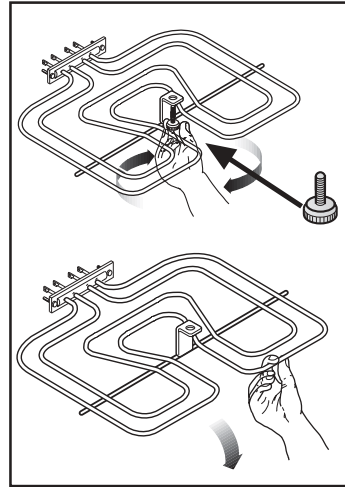
A sütőt minden egyes használat után törölje át meleg szappanos vízbe áztatott puha törülőruhával. Időről időre ennél alaposabban is meg kell tisztítani a sütőt, a megfelelő sütőtisztítószer segítségével.

Grillező fűtőelem

Ez a sütő egy zsanéros grillelemmel van felszerelve, amelynek segítségével a sütő tetejét különösen könnyű megtisztítani.

⚠ **Mielőtt továbblépne, ellenőrizze, hogy hideg-e a sütő, és hogy ki van-e húzva a hálózati vezeték a konnektorból.**

- 1) Csavarja ki a grillelemet rögzítő csavart (lásd az ábrát). Amikor legelőször végzi ezt a műveletet, javasoljuk, használjon csavarhúzó.
- 2) Majd gyengéden húzza lefelé a grillt, hogy hozzáférhessen a sütő tetejéhez (lásd az ábrát).
- 3) Tisztítsa meg a sütő tetejét egy megfelelő tisztítószerrel, majd törölje szárazra, mielőtt a zsanéros grillelemet visszatenné az eredeti helyére.



- 4) Óvatosan nyomja a helyére a grillemet, amíg vissza nem kerül az eredeti helyére, majd húzza meg a tartóanyát.



Ügyeljen rá, hogy a grillemen lévő tartóanya jól meg legyen húzva, nehogy használat közben kiessen.

A sütő polcai és a polctartók

A sütő polcait áztassa be meleg szappanos vízbe, a makacs szennyeződések pedig egy jól megnedvesített, szappannal átitatott szivaccsal távolítsa el.

Öblítse le alaposan és puha törőruhával törölje szárazra.

A polctartók a könnyebb tisztítás érdekében kivehetők.

A következőképpen járjon el:

1. távolítsa el az elülső csavart, miközben a polctartót a másik kezével tartja;
2. lazítsa ki a hátsó kampót és vegye ki a polctartót;
3. A tisztítás elvégzése után a fenti eljárást fordított sorrendben megismételve tegye vissza a polctartókat.

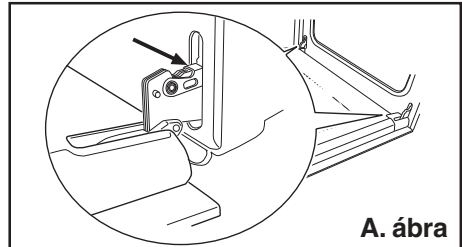
Kérjük, hogy a polctartó visszahelyezésekor ellenőrizze, hogy a rögzítőcsapok a helyükön legyenek.

A sütőajtó tisztítása

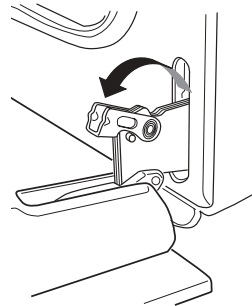
Azt javasoljuk, hogy a sütőajtó tisztítása előtt vegye le a sütőről.

A következőképpen járjon el:

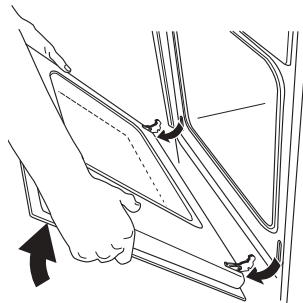
1. nyissa ki teljesen a sütő ajtaját;
2. keresse meg az ajtót a sütőhöz rögzítő pántokat (lásd az A. ábrát);
3. lazítsa ki és fordítsa el a két pánton található karokat (lásd a B. ábrát);



A. ábra



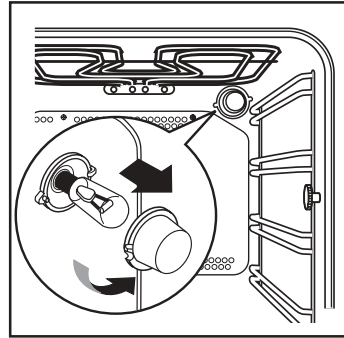
B. ábra



C. ábra

4. az ajtót a jobb és a bal oldalánál fogja meg, majd lassan forgassa el a sütő irányába, amíg félig becsukott helyzetbe nem kerül (C. ábra);
5. óvatosan húzza ki a sütő ajtaját a helyéről (lásd a C. ábrát);
6. tegye le egy stabil felületre;

A sütőajtó üvegét meleg szappanos vízzel és puha törlőruhával tisztítsa meg. Soha ne használjon súrolószert. A tisztítás elvégzése után a fenti műveletet fordított sorrendben megismételve tegye vissza a sütőajtót a helyére.



Rozsdamentes acél vagy alumíniumkészülékek:

Javasoljuk, hogy a sütő ajtaját kizárólag nedves szivacs segítségével tisztítsa meg, majd tisztítás után puha ruhával törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súrolószereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kapcsolólapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.



NE TISZTÍTSA MEG a sütőajtót, amíg az üveg teljesen ki nem hűlt. Ha ezt az elővigyázatosságot elmulasztja, az üveglap megrepedhet.

Ha a sütőajtó üveglapja megsérül vagy mély karcolások lesznek rajta, az üveg meggyengül és ki kell cserélni, nehogy az üveglap megrepedjen. Forduljon a helyi szervizhez, ahol örömmel segítenek Önnek további tanácsokkal.

A sütőlámpa kicserélése

Húzza ki a villásdugót az aljzatból

Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni,

annak a következő követelményeknek kell eleget tennie:

- Elektromos teljesítmény: 15 W/25 W,
- Elektromos feszültség: 230 V (50 Hz),
- 300°C-ig hőálló,
- Csatlakozás típusa: E14.

Ilyen izzót a helyi szervizben szerezhet be.

A hibás izzó kicserélése:

1. Győződjön meg róla, hogy a sütő le van csatlakoztatva az áramforrásról.
2. Az üvegburkolatot nyomja be és forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányban.
3. Távolítsa el a hibás izzót és cserélje ki egy újra.
4. Tegye vissza az üvegfedelelet, és csatlakoztassa a hálózati vezetékét a konnektorba.

Ha valami nem működik

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt az Electrolux szervizhez fordulna:

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütő nem kapcsol be. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ellenőrizze, hogy be lett-e állítva a sütési funkció és a hőmérséklet <i>vagy</i> ◆ Ellenőrizze, hogy helyesen csatlakoztatta-e a készülék hálózati vezetékét a konnektorba, illetve bekapcsolta-e a főkapcsolót.
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütő hőmérsékletjelző lámpája nem gyullad ki. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Válasszon ki a hőfokszabályozó gomb segítségével egy hőmérsékletet <i>vagy</i> ◆ A sütő funkció szabályozógomb segítségével válasszon ki egy funkciót.
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütő lámpája nem gyullad ki. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Válasszon ki a sütési funkció <i>vagy</i> ◆ Ellenőrizze az izzót, és szükség esetén cserélje ki (lásd: "A sütő tisztítása")
<ul style="list-style-type: none"> ■ Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Előfordulhat, hogy más hőmérsékletértéket kell beállítani <i>vagy</i> ◆ Kövesse a használati utasításban szereplő tanácsokat, különösen a "Gyakorlati tanácsok" című fejezetből.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ A sütés folyamatának befejeztével ne hagyja 15-20 percnél tovább az ételeket a sütőben.

Műszaki adatok

A fűtőelemek besorolása

Alsó fűtőelem	1000 W
Pizza funkció	2650 W
Komplett sütő (alsó+felső)	1800 W
Teljes grill	2450 W
Belső grill	1650 W
Konvekciós ventilátor	25 W
Sütővilágítás	25 W
Hűtőventilátor	25 W
Összteljesítmény	2725 W
Üzemi feszültség (50 Hz)	230 V

Az üreg méretei

Magasság	felület alatt	mm 593
	oszlopban	mm 580
Szélesség		mm 560
Mélység		mm 550
Sütő		
Magasság		mm 335
Szélesség		mm 395
Mélység		mm 400
Sütő kapacitása		53 l

Utasítások az üzembe helyező részére



Az üzembe helyezést és a csatlakoztatást az érvényben lévő jogszabályok betartásával kell végezni. Minden beavatkozást a készülék kikapcsolt állapotában kell elvégezni. Csak képezített mérnökök végezhetnek munkát a készüléken.

A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben ezeket a biztonsági előírásokat nem tartották be.

Csatlakoztatás az áramforrásra

A hálózatba csatlakoztatás előtt ellenőrizze az alábbiakat:

- A biztosítéknak és a háztartási elektromos rendszernek meg kell egyeznie a készülék maximális

terhelésével (lásd az adattáblát).

- A háztartási elektromos rendszert az érvényben lévő jogszabályok alapján megfelelő földelő csatlakozással kell ellátni.
- A konnektor vagy a többpólusú kikapcsoló gomb a készülék üzembe helyezése után legyen könnyen hozzáférhető.

A készülék hálózati kábellel együtt kapható.

Az adattáblán megadott elektromos terhelésnek megfelelően egy megfelelő csatlakozódugaszt kell felszerelni a kábelre. A dugaszt megfelelő fali konnektorba kell csatlakoztatni. Amennyiben a készüléket közvetlenül az elektromos hálózatra kívánja csatlakoztatni, a készülék és a hálózat közé be kell iktatni egy többpólusú

kapcsolót, ahol az érintkezők közötti távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie, s amely megfelel a kívánt terhelésnek, valamint a hatályban lévő szabályoknak. A zöld/sárga földelővezeték a kapcsoló nem szakíthatja meg, és 2-3 cm-rel hosszabbnak kell lennie a többi vezetéknel.

A kapott hálózati vezeték és a csatlakozódugaszt áramütés ellen levédett konnektorba kell csatlakoztatni (230 V~, 50 Hz). Az áramütés ellen levédett konnektort a jogszabályoknak megfelelően kell üzembe helyezni.

Az alábbi típusú hálózati vezetékek fogadhatók el a szükséges névleges keresztmetszetet figyelembe véve: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

A hálózati vezeték minden körülmények között úgy kell lefektetni, hogy sehol ne melegedhessen 50°C-ra (szobahőmérséklet fölé).

A fűtőelemeket csatlakoztatás után egy kb. 3 percre tartó üzemeltetéssel le kell tesztelni.

Terminálblokk

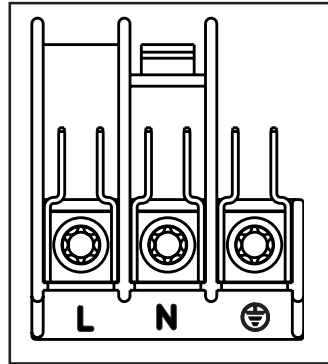
A sütőhöz egy könnyen hozzáférhető végállás kapcsoló tartozik, amelyet 230 V-os egyfázisú hálózaton történő üzemeltetésre terveztek.

L betű - Fázis kivezetés

N betű - Nulla kivezetés



vagy E - Föld kivezetés



Beépítési utasítások

A beépített készülék problémamentes üzemeltetése céljából a készüléket befogadó konyhaszekrényelemnek vagy az üregnek megfelelő méretűnek kell lennie.

Az érvényben lévő jogszabályok értelmében az áram alatt lévő és szigetelt részek áramütés elleni védelmét biztosító részeket mind úgy kell rögzíteni, hogy szerszámok nélkül ne legyenek szétszedhetők.

Ugyanakkor a beépített egységek sorának a kezdetén vagy végén bármelyik falszélnél kell legyen egy szerelvény.

Az áramütés elleni védelmet minden esetben biztosítani kell a készülék beépítése révén.

A készüléket a hátuljával vagy valamelyik oldalával a konyha magasabb egységei, készülékei vagy falai mellé kell állítani. De csak a készülékkel megegyező magasságú egyéb készülékek vagy egységek állíthatók a másik oldalfal mellé.

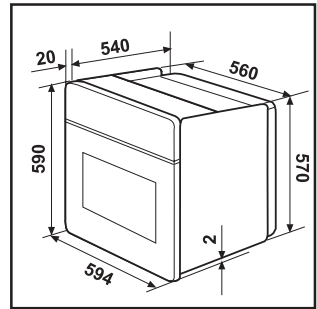
A sütő méretei (A. ábra)

Beépítési utasítások

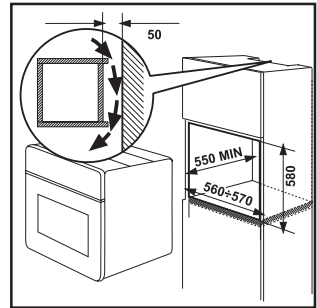
A beépített készülék problémamentes üzemeltetése céljából a készüléket befogadó konyhaszekrény egységnek vagy az üregnek megfelelő méretűnek kell lennie (B-C. ábra).

A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez

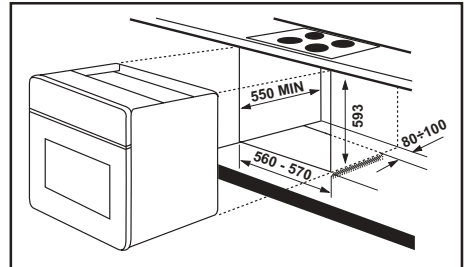
- Nyissa ki a sütő ajtaját;
- Rögzítse a sütőt a konyhaszekrényhez a készülékhez mellékelt, a keret négy nyílásába pontosan beilleszkedő négy távtartó (D. ábra - A) segítségével, majd csavarja be a négy facsavar (D. ábra - B).



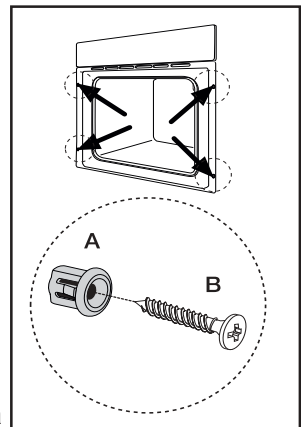
A. ábra



B. ábra



C. ábra



D. ábra

Garancia/Vevőszolgálat

Európai Jótállás

A jelen készülékre az Electrolux a jelen kézikönyv hátlapján felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba települ át, az alábbi követelmények teljesítése esetén a készülékre vonatkozó jótállás szintén áttelepíthető:

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a készülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékféleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően történt, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően helyezték üzembe.
- A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik.

www.electrolux.com



Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pämu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	Electrolux Poland sp. z o.o., ul. Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberinoho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"