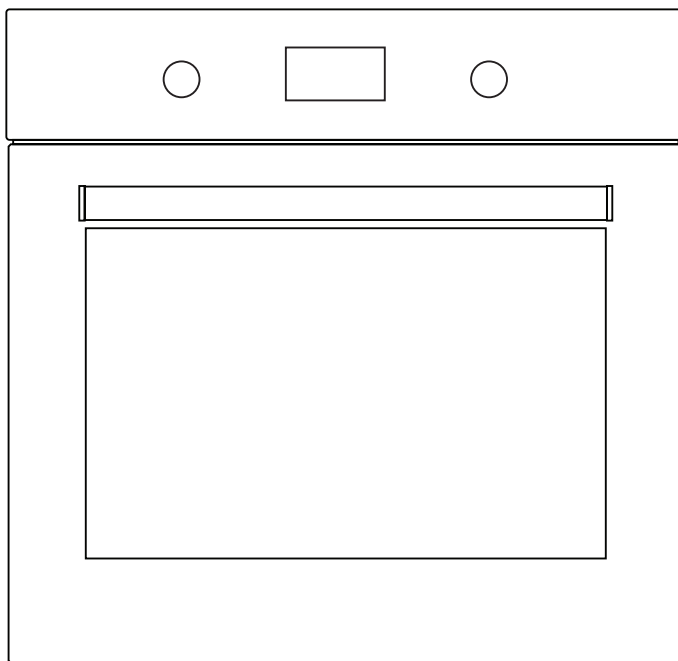


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PIEKARNIKA
KBO 1280.1 TC Copper / Gun Metal



Szantowny kliencie,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

Wychodząc naprzeciw Twoim oczekiwaniom, nasze sprzęty produkujemy w wyspecjalizowanych fabrykach z wykorzystaniem najnowszych technologii oraz testujemy pod względem jakości. Aby wybrany przez Ciebie produkt służył Ci jak najdłużej, zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi obsługi, czyszczenia i konserwacji, które znajdziesz poniżej. W niniejszej instrukcji chcemy Ci przedstawić wszystkie możliwości zakupionego produktu, a także przekazać kwestie związane z bezpieczeństwem, instalacją, optymalnymi ustawieniami i oszczędnym użytkowaniem. Znajdziesz tutaj cenne porady, jak urządzenia zgodnie ze swoimi aktualnymi potrzebami.

Zakupiony przez Ciebie produkt został wyprodukowany w nowoczesnej i dbającej o ekologię fabryce.



UWAGA:

Niniejsza instrukcja obsługi ma zastosowanie do wielu wariantów produktu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre funkcje wyszczególnione w instrukcji.

Przedstawione rysunki mają charakter poglądowy i nie są wiernym odzwierciedleniem produktu.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

Produkt zgodny z regulacją AEEE

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Ważne ostrzeżenia	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	6
Przeznaczenie	7
ROZDZIAŁ 2. Połączenia elektryczne	7
Usuwanie zużytych urządzeń	8
ROZDZIAŁ 3. Opis urządzenia	9
ROZDZIAŁ 4. Akcesoria (opcjonalne)	10
ROZDZIAŁ 5. Dane techniczne	11
ROZDZIAŁ 6. Montaż urządzenia	11
Ważne ostrzeżenia dotyczące montażu.....	12
Prawidłowe miejsce do montażu	12
Instalacja i montaż piekarnika do zabudowy 60 cm.....	12
Montaż podblatowy	12
Montaż w podniesionej szafce przeznaczonej na piekarnik.....	13
Wymagania dotyczące montażu	13
Umiejscawianie i zabezpieczanie piekarnika	13
Połączenia elektryczne	13
Montaż.....	14
ROZDZIAŁ 6. Panel sterowania	18
Korzystanie z wysuwanego przycisku (Push Push)	18
ROZDZIAŁ 7. Obsługa piekarnika	22
Pierwsze użycie piekarnika	22
Normalna obsługa piekarnika.....	22
ROZDZIAŁ 8. Korzystanie z grilla	22
ROZDZIAŁ 9. Pieczenie kurczaka *	23
ROZDZIAŁ 10. Typy programów	23
ROZDZIAŁ 11. Zalecenia dotyczące pieczenia	24
ROZDZIAŁ 12. Tabela pieczenia	24
ROZDZIAŁ 13. Konserwacja i czyszczenie	27
ROZDZIAŁ 14. Czyszczenie parowe	27
ROZDZIAŁ 15. Czyszczenie i montaż drzwiczek piekarnika	27
ROZDZIAŁ 16. Czyszczenie szklanych powierzchni piekarnika	28
ROZDZIAŁ 17. Ścianki katalityczne *	29
Wyjmowanie ścianek katalitycznych	29
ROZDZIAŁ 18. Pozyce rusztu	30
Wkładanie i usuwanie drucianych rusztów	30
ROZDZIAŁ 19. Wymiana oświetlenia wewnątrz piekarnika	30
ROZDZIAŁ 20. Rozwiązywanie problemów	31
Punkty do sprawdzenia.....	31
ROZDZIAŁ 21. Zasady przenoszenia	33
ROZDZIAŁ 22. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	33
ROZDZIAŁ 23. Przyjazna środowisku utylizacja	33
ROZDZIAŁ 24. Informacje o opakowaniu	33

ROZDZIAŁ 1. WAŻNE OSTRZEŻENIA

1. Instalacja i naprawa powinny zawsze być wykonywane przez AUTORYZOWANY SERWIS. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
2. Proszę uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób można bezpiecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia.
3. Piekarnik powinien być używany zgodnie z instrukcją obsługi.
4. Należy zadbać o to, by dzieci poniżej 8 roku życia oraz zwierzęta domowe nie znajdowały się w pobliżu urządzenia w momencie gdy ono pracuje.
5. Niektóre elementy urządzenia mogą być bardzo gorące podczas pracy, dlatego należy dopilnować, aby małe dzieci nie zbliżyły się do niego.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko pożaru: nie przechowuj żadnych przedmiotów wewnątrz piekarnika.



OSTRZEŻENIE

Podczas pracy urządzenie rozgrzewa się. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

6. Warunki ustawienia tego urządzenia są podane na etykiecie lub tabliczce znamionowej.
7. Poszczególne elementy piekarnika mogą być gorące również w trakcie używania funkcji grilla. Dlatego należy dopilnować, aby małe dzieci nie zbliżyły się do urządzenia podczas jego pracy.



OSTRZEŻENIE

To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania posiłków. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

8. Aby wyczyścić urządzenie, nie używaj urządzeń parowych.
9. Po włożeniu żywności do piekarnika upewnij się, że drzwiczki są całkowicie zamknięte.
10. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz obwód elektryczny urządzenia i przykryj płomienie narzutą lub kocem przeciwpożarowym.



OSTRZEŻENIE

Dzieci poniżej 8 roku życia niebędące pod stałym nadzorem, nie powinny zbliżyć się do urządzenia.

11. Należy unikać dotykania elementów grzejnych.



OSTROŻNIE

Proces przygotowywania posiłków musi być zawsze nadzorowany.

12. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 lat lub przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, uczuciowymi i umysłowymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, o ile odbywa się to pod nadzorem lub otrzymały instrukcje odnośnie używania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy.
13. To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
14. Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru osoby dorosłej.

15. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego.
16. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się łatwopalne materiały, takie jak ściereczki z tworzywa sztucznego, firanki i zaslonki, papier.
17. Należy upewnić się, że kanały wentylacyjne w pomieszczeniu, w którym używane jest urządzenie, są drożne.
18. Urządzenie nie może być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym zdalnym urządzeniem sterującym.
19. Nie podgrzewaj zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do ich eksplozji.
20. Uchwytu piekarnika nie należy używać w charakterze suszarki do ręczników. Nie należy wieszć na nim ręczników i ściereczek.
21. Nie umieszczaj tacek piekarnika, talerzy ani folii aluminiowych bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
22. Podczas umieszczania żywności lub jej wyjmowania z piekarnika, itp. zawsze używaj rękawic kuchennych odpornych na ciepło.
23. Nie należy używać urządzenia po zażyciu leków i/lub pod wpływem alkoholu, co może wpływać na zdolność oceny sytuacji.
24. Zachowaj ostrożność, gdy używasz alkoholu w żywności. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może zapalić się, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
25. Po każdym użyciu sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone.
26. Jeśli urządzenie ma usterkę lub ma widoczne uszkodzenia, nie należy go używać.
27. Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami. Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć zasilanie, zawsze trzymaj za wtyczkę.
28. Nie używaj urządzenia, gdy jego przednie szklane drzwiczki są zdjęte lub uszkodzone.
29. Do optymalnego przygotowywania potraw używaj dołączonych akcesoriów (blachy, rusztu itp.)
30. Nie umieszczaj na uchwycie urządzenia przedmiotów, które mogą dosięgnąć dzieci.
31. Ważne jest, aby prawidłowo umieścić druciany grill i tacę na rusztach i/lub prawidłowo umieścić tacę na ruszcie. Umieść grill lub tacę między dwiema prowadnicami i upewnij się, że jest ułożona równo zanim położysz na niej jedzenie.
32. Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów nagrzewnicy pieca, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który wystaje poza blachę/ruszt/inne akcesoria do pieczenia.
33. Nigdy nie używaj papieru do pieczenia w wyższych temperaturach piekarnika niż maksymalna temperatura użytkowania wskazana na opakowaniu papieru. Nie umieszczaj papieru do pieczenia na dnie piekarnika. Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów nagrzewnicy pieca, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który wystaje z blachy/rusztu/innych akcesoriów do pieczenia.
34. Gdy drzwiczki są otwarte, nie umieszczaj na nich ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na siadanie na nich. Może to spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwiczek.
35. Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Materiały użyte do pakowania urządzenia przechowuj z dala od dzieci.
36. Do czyszczenia szklanych powierzchni piekarnika nie używaj szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ zarysowania, które mogą wystąpić na powierzchni szyby drzwiczek, mogą doprowadzić do jej pęknięcia.
37. Urządzenie powinno być przenoszone przez co najmniej dwie osoby. Nigdy nie należy przenosić go samemu.
38. Podczas użytkowania wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się. Kiedy otwierasz drzwiczki piekarnika, cofnij się, aby uniknąć gorących oparów wydostających się z jego wnętrza. Mogą one doprowadzić do poparzenia.
39. Nie kładź ciężkich przedmiotów, gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, ryzyko przewrócenia.

40. Podczas czyszczenia nie należy wyciągać grzałki. Może to spowodować porażenie prądem.
41. Zasilanie piekarnika można odłączyć na czas prac remontowych i budowlanych. Po zakończeniu prac ponowne podłączenie piekarnika powinno być wykonane przez autoryzowany serwis.
42. Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie nie powinno być instalowane za ozdobną zasłoną.
43. Wyłącz urządzenie przed usunięciem zabezpieczeń. Po czyszczeniu zamontuj zabezpieczenia zgodnie z instrukcjami.
44. Punkt mocowania kabla powinien być chroniony.
45. Nie piecz jedzenia bezpośrednio na tacy/ruszcie. Przed włożeniem żywności do piekarnika należy ją włożyć do odpowiednich naczyń.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

1. Podłącz urządzenie do uziemionego gniazka, zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami podanymi na karcie specyfikacji technicznych.
2. Poproś wykwalifikowanego elektryka o zamontowanie wyposażenia uziemiającego. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania urządzenia bez uziemienia, zgodnie z lokalnymi przepisami.
3. Przełączniki wyłącznika automatycznego piekarnika powinny być umieszczone tak, aby użytkownik mógł ich dosięgnąć po zainstalowaniu piekarnika.
4. Przewód zasilający (przewód z wtyczką) nie powinien stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
5. Jeśli przewód zasilający (przewód z wtyczką) jest uszkodzony, powinien on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub wykwalifikowanego fachowca, aby zapobiec niebezpiecznej sytuacji.
6. Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!



OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć porażenia prądem, wyłącz obwód elektryczny urządzenia przed wymianą żarówki.



OSTRZEŻENIE

Odetnij wszystkie połączenia obwodu zasilania przed uzyskaniem dostępu do zacisków.

7. Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
8. Upewnij się, że w gniazdku, do którego włożona jest wtyczka urządzenia, nie ma cieczy ani wilgoci.
9. Tylna powierzchnia piekarnika również nagrzewa się podczas pracy piekarnika. Połączenia elektryczne nie mogą dotykać tylnej powierzchni, w przeciwnym razie mogą zostać uszkodzone.
10. Tylna powierzchnia piekarnika również nagrzewa się podczas pracy piekarnika. Połączenia elektryczne nie mogą dotykać tylnej powierzchni, w przeciwnym razie mogą zostać uszkodzone.
11. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
12. Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez jego producenta lub autoryzowany serwis techniczny lub inny personel posiadający odpowiednie kwalifikacje w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji.
13. Nie używaj wytwornic pary do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
14. Do instalacji wymagany jest przełącznik omnipolarny umożliwiający odłączenie zasilania. Odłączenie od zasilania powinno być zapewnione przez zainstalowany wyłącznik lub zintegrowany bezpiecznik, zgodnie z przepisami budowlanymi.

15. Urządzenie wyposażone jest w kabel typu „Y”.
16. Połączenia stałe należy podłączyć do źródła zasilania umożliwiające odłączenie omnipolarnie. W przypadku urządzeń z kategorią nad napięcia poniżej III, urządzenie odłączające należy podłączyć do stałego źródła zasilania zgodnie z przepisami budowlanymi.

PRZEZNACZENIE

1. Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Komercyjne korzystanie z urządzenia jest niedozwolone.
2. To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
3. Urządzenia nie wolno używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ubrań lub ręczników przez zawieszenie ich na uchwycie lub do celów grzewczych.
4. Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane niepoprawnym użytkowaniem lub obsługą.
5. Część piekarnikowa może być używana do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
6. Okres użytkowania zakupionego produktu wynosi 10 lat. Jest to okres, w którym części zamienne wymagane do określonego działania tego urządzenia są zapewniane przez producenta.

ROZDZIAŁ 2. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Piekarnik powinien zostać zamontowany i prawidłowo podłączony w miejscu użytkowania przez autoryzowane centrum serwisowe w sposób zgodny z instrukcją producenta.

Urządzenie należy zamontować w obudowie piekarnika, zapewniającej wysoki poziom wentylacji.

Połączenia elektryczne urządzenia należy dokonywać wyłącznie za pomocą gniazdek wyposażonych w system uziemienia, w sposób zgodny z zasadami. W razie braku gniazdka zgodnego z wymogami dotyczącymi systemu uziemiającego w miejscu montażu urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym elektrykiem. Producent w żaden sposób nie odpowiada za szkody spowodowane podłączeniem nieuziemionych gniazdek do urządzenia.

Wtyczka piekarnika musi być uziemiona; należy upewnić się, że gniazdko wtyczki jest uziemione. Wtyczka musi znajdować się w miejscu łatwo dostępnym po zakończeniu montażu.

Piekarnik został wyprodukowany jako urządzenie charakteryzujące się wartościami 220-240 V 50/60 Hz. Urządzenie jest zasilane prądem zmiennym i wymaga zastosowania bezpiecznika 16 Amp. Jeśli wartości sieci zasilającej różnią się od wskazanych, należy skonsultować się z elektrykiem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

W razie konieczności wymiany bezpiecznika elektrycznego prosimy upewnić się, że połączenie elektryczne zostało nawiązane w następujący sposób:

- Brązowy przewód fazy (do zacisku pod napięciem)
- Niebieski przewód do zacisku neutralnego
- Żółto-zielony przewód do zacisku uziemienia

Przełączniki odłączające zasilanie piekarnika muszą znajdować się w miejscu dostępnym dla użytkownika w miejscu użytkowania piekarnika.

Przewód zasilający (wtyczka w przewodzie) nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia. Aby uniknąć niebezpiecznej sytuacji, jeśli przewód zasilający (wtyczka w przewodzie) jest uszkodzony, przewód musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub personel o podobnych kompetencjach.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.

Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (sklepy), prowadzący punkty selektywnego zbierania odpadów komunalnych (gminne jednostki) oraz inne jednostki określone ustawowo tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i baterii. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych.

W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym. Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem. Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.

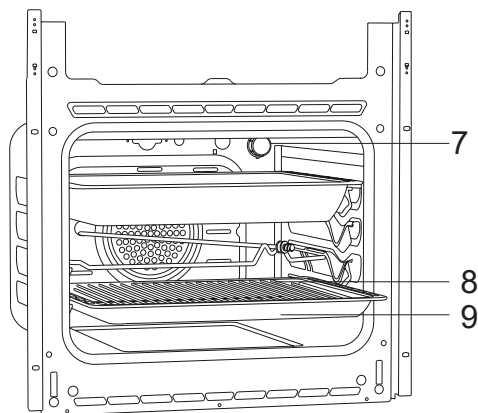
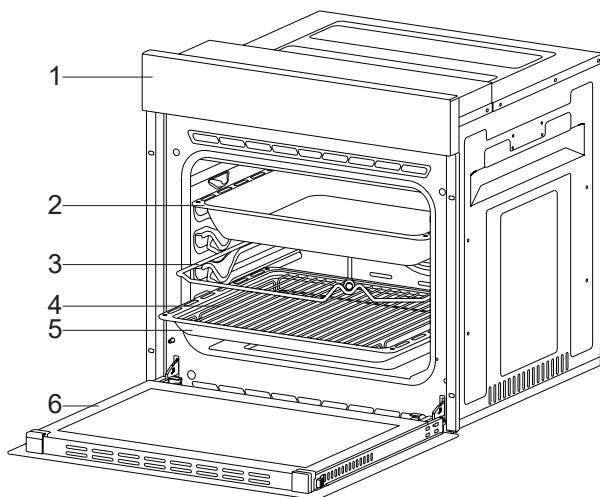


Rys. A




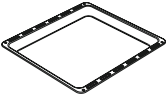
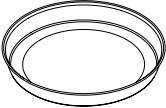





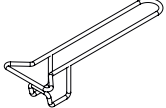
Rys. B

ROZDZIAŁ 3. OPIS URZĄDZENIA



1. Panel sterowania
2. Blacha głęboka *
3. Rożen do opiekania kurczaka *
4. Ruszt na blasze
5. Standardowa blacha
6. Drzwiczki piekarnika
7. Oświetlenie
8. Ruszt na blasze
9. Standardowa tacka

ROZDZIAŁ 4.AKCESORIA (OPCJONALNE)

	<p style="text-align: center;">Taca głęboka *</p> <p>Przeznaczona do wypieków, pieczenia dużych porcji i produktów płynnych. Może służyć też jako zbiornik na olej podczas pieczenia bezpośrednio na grillu, do pieczenia ciast, mrożonek i potraw mięsnych.</p>
	<p style="text-align: center;">Blacha/ Blacha szklana *</p> <p>Przeznaczona na wypieki (ciastka, biszkopt itp.) oraz mrożonki.</p>
	<p style="text-align: center;">Okrągła taca *</p> <p>Przeznaczona na wypieki oraz mrożonki.</p>
	<p style="text-align: center;">Blacha do suszenia *</p> <p>Służy do suszenia żywności.</p>
	<p style="text-align: center;">Grill</p> <p>Przeznaczony do pieczenia na ruszcie lub umieszczania wyrobów do pieczenia, opiekania i mrożonek na odpowiednią kratkę.</p>
	<p style="text-align: center;">Szyna teleskopowa *</p> <p>Tace i kratki można z łatwością wyjmować i wkładać dzięki szynom teleskopowym.</p>
	<p style="text-align: center;">Grill na tacce *</p> <p>Do potraw, które mogą przywierać do powierzchni tacy grilla podczas przyrządzania, takich jak np. steki. Dzięki temu potrawy nie wchodzi w kontakt z tacą i nie przywierają.</p>
	<p style="text-align: center;">Kamień do pizzy i łopátka *</p> <p>Są one używane do pieczenia wypieków takich jak pizza, chleb, naleśniki i do wyjmowania upieczonych potraw z piekarnika.</p>
	<p style="text-align: center;">Uchwyt tacy *</p> <p>Służy do trzymania gorących tac.</p>

ROZDZIAŁ 5. DANE TECHNICZNE

Dane techniczne	Piekarnik do zabudowy 60 cm (MFA1-6.....)			
Moc żarówki	15-25 W			
Termostat	40-240 / Maks. °C			
Nagrzewnica dolna	1200 W			
Nagrzewnica górna	1000b W			
Turbo nagrzewnica	1800 W			
Nagrzewnica grilla	Grill mały	1000 W	Grill duży	2000 W
Napięcie zasilające	220-240 V 50/60 Hz.			

Dane techniczne	Piekarnik do zabudowy 60 cm (MFA1-8.....)			
Moc żarówki	15-25 W			
Termostat	40-240 / Maks. °C			
Nagrzewnica dolna	1200 W			
Nagrzewnica górna	1200 W			
Turbo nagrzewnica	1800 W			
Nagrzewnica grilla	Grill mały	1200 W	Grill duży	2400 W
Napięcie zasilające	220-240 V 50/60 Hz.			

Dane techniczne mogą podlegać zmianom bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany mają na celu udoskonalenie jakości produktu.

Wartości podane na urządzeniu lub w dołączonych do niego dokumentach stanowią odczyty laboratoryjne, które są zgodne z odpowiednimi normami.

Wartości te mogą być różne w zależności od warunków użytkowania i otoczenia.

Rysunki zawarte w niniejszym podręczniku mają charakter ogólny i mogą nie do końca pokrywać się z danymi Twojego produktu.

ROZDZIAŁ 6. MONTAŻ URZĄDZENIA

Upewnić się, że instalacja elektryczna jest odpowiednia dla konkretnego zastosowania urządzenia w praktyce. Jeśli tak nie jest, należy wezwać elektryka i hydraulika w celu dokonania koniecznych regulacji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w związku z czynnościami wykonywanymi przez osoby do tego nieupoważnione, które spowodują utratę gwarancji.



OSTRZEŻENIE

Obowiązkiem klienta jest przygotowanie miejsca do umieszczenia produktu oraz miejsca podłączenia do sieci elektrycznej.



OSTRZEŻENIE

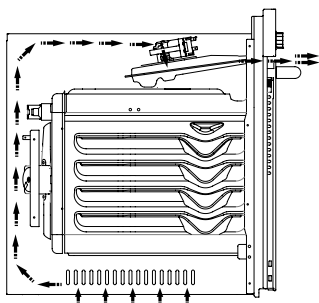
Podczas montażu produktu należy przestrzegać zasad dotyczących lokalnych norm elektrycznych.



OSTRZEŻENIE

Przed rozpoczęciem montażu należy sprawdzić je pod kątem wszelkich uszkodzeń. Uszkodzonego produktu nie należy montować. Uszkodzone produkty stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE MONTAŻU



Rys. 1.

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący powinien odprowadzać nadmiar pary i zapobiegać przegrzaniu zewnętrznych powierzchni urządzenia. Jest to warunek konieczny dla zapewnienia lepszego działania piekarnika i lepszych efektów pieczenia. Wentylator chłodzący powinien działać dalej po zakończeniu pieczenia. Wentylator zostanie automatycznie wyłączony po ukończeniu procesu chłodzenia. W miejscu pracy urządzenia, za obudowę, należy pozostawić pewien odstęp, zapewniający wydajną i bezawaryjną pracę urządzenia. Odstęp ten jest konieczny dla prawidłowej pracy systemu wentylacji urządzenia.

PRAWIDŁOWE MIEJSCE DO MONTAŻU

Produkt jest przeznaczony do montażu dostępnych na rynku rodzajów zabudowy meblowej.

Należy zachować bezpieczny dystans między produktem a ścianami lub meblami kuchennymi. Prawidłowe odległości można znaleźć na rysunku przedstawionym na kolejnej stronie. (wartości w mm).

- Zastosowane powierzchnie, laminaty syntetyczne i spoiwa muszą być odporne na wysokie temperatury. (co najmniej 100 °C)
- Szafki kuchenne muszą być wypoziomowane zgodnie z położeniem produktu i zabezpieczone.
- Jeśli pod piekarnikiem znajduje się szuflada, między piekarnikiem a szufladą należy umieścić półkę.



OSTRZEŻENIE

Produktu nie należy montować w pobliżu lodówek lub chłodziarek. Ciepło wytwarzane przez produkt zwiększa zużycie energii urządzeń chłodzących.



OSTRZEŻENIE

Drzwiczek i/ani uchwytu nie należy używać do podnoszenia lub przesuwania produktu.

INSTALACJA I MONTAŻ PIEKARNIKA DO ZABUDOWY 60 CM

Miejsce użytkowania produktu musi zostać ustalone przed rozpoczęciem jego montażu.

Produktu nie należy montować w miejscach podlegających działaniu silnego strumienia powietrza.

Produkt powinien być przenoszony przez co najmniej dwie osoby. Nie należy przesuwać produktu, aby nie uszkodzić podłogi.

Należy usunąć wszystkie materiały transportowe znajdujące się wewnątrz i na zewnątrz produktu. Należy wyjąć wszystkie materiały i dokumenty znajdujące się w produkcie.

MONTAŻ PODBLATOWY

Szafka przeznaczona na piekarnik musi mieć wymiary podane na rysunku 2. W tylnej części szafki przeznaczonej na piekarnik należy pozostawić wskazany na rysunku odstęp, zapewniający potrzebny poziom wentylacji.

Odstęp do pozostawienia między dolną i górną częścią szafki przeznaczonej na piekarnik po zakończeniu montażu oznaczono na rysunku 5 literą „A”.

Odstęp ten jest wymagany dla zapewnienia wentylacji i nie należy go zasłaniać.

MONTAŻ W PODNIESIONEJ SZAFCE PRZEZNACZONEJ NA PIEKARNIK

Szafka przeznaczona na piekarnik musi mieć wymiary podane na rysunku 4.

W górnym i dolnym odcinku tylnej części szafki przeznaczonej na piekarnik należy pozostawić wskazany na rysunku odstęp o wymiarach podanych na rysunku, zapewniający potrzebny poziom wentylacji.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE MONTAŻU

Wymiary produktu podano na rysunku 3.

Wykorzystywane powierzchnie meblowe przeznaczone do montażu i materiały montażowe muszą cechować się odpornością na temperaturę co najmniej 100 °C.

Szafka montażowa musi być zabezpieczona, a jej dno musi być równe, aby produkt się nie obracał.

Dno szafki musi cechować się nośnością, zapewniającą wytrzymałość obciążeń o wartości co najmniej 60 kg.

UMIEJSCAWIANIE I ZABEZPIECZANIE PIEKARNIKA

Piekarnik należy umieścić w szafce. Ta czynność powinna być przeprowadzona przez co najmniej dwie osoby. Upewnić się, że rama piekarnika i przednia krawędź mebli są do siebie równomiernie dopasowane. Przewód zasilający nie może znajdować się pod piekarnikiem, nie może być ściśnięty między piekarnikiem a meblami ani nie może być zagięty.

Przymocować piekarnik do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z produktem. Śruby należy przymocować tak jak przedstawiono to na rysunku 5, przez przeciąganie ich przez plastikowe elementy dołączone do ramy produktu.

Nie należy nadmiernie dokręcać śrub. Może to spowodować zużycie gniazd śrub.

Po zakończeniu montażu należy sprawdzić, czy piekarnik się nie rusza. W razie zamontowania piekarnika w sposób niezgodny z instrukcją istnieje ryzyko obrócenia się piekarnika w trakcie działania.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

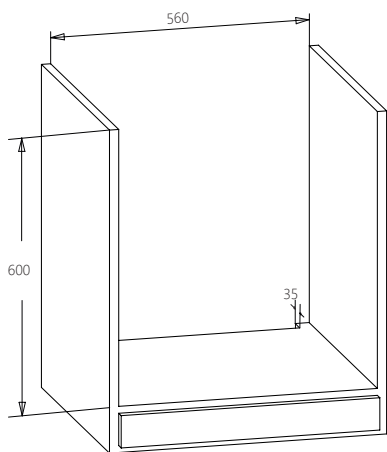
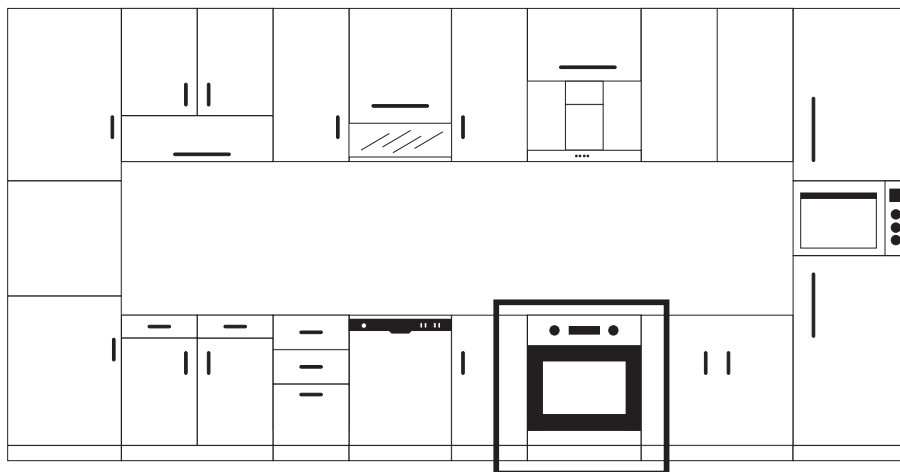
Miejsce montażu produktu musi zapewniać odpowiedni dostęp do instalacji elektrycznej.

Napięcie sieciowe musi odpowiadać wartościom danym na tabliczce znamionowej produktu.

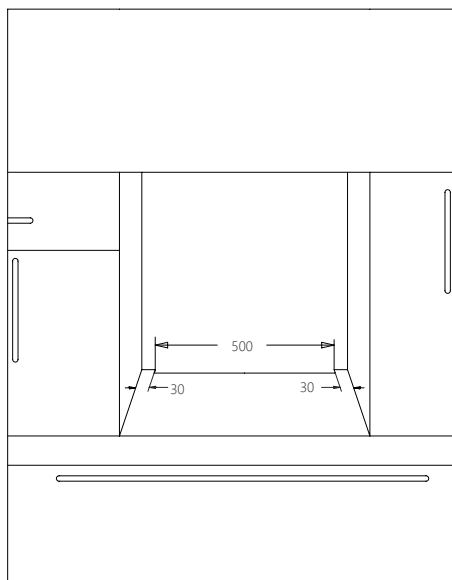
Podłączenia produktu do sieci elektrycznej należy dokonać w sposób zgodny z lokalnymi i krajowymi wymogami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

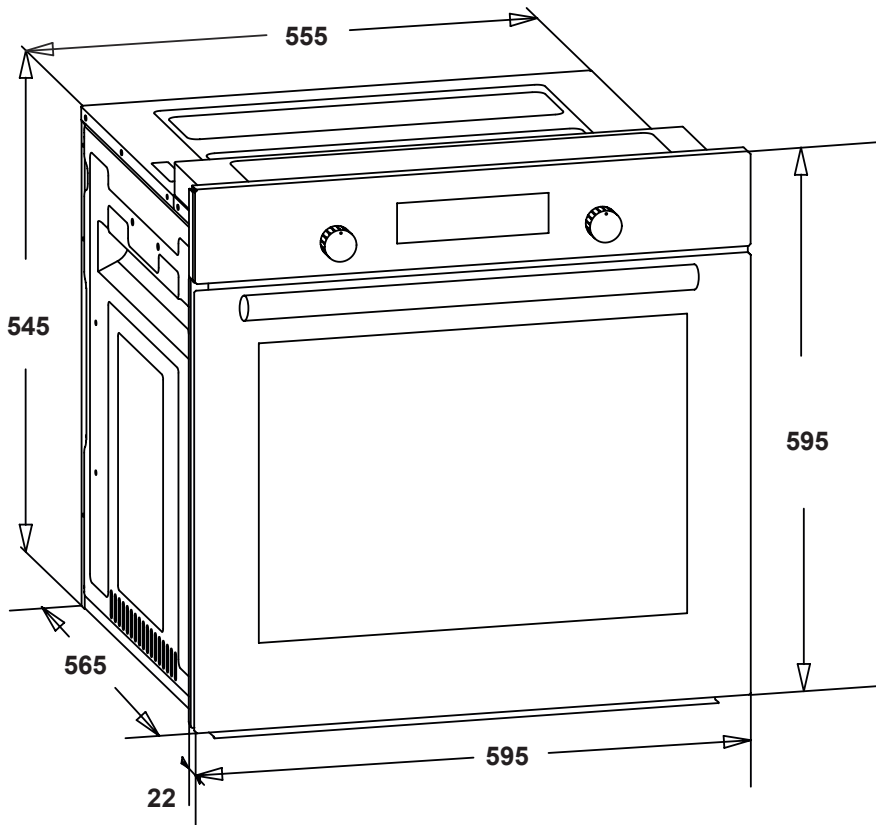
Przed rozpoczęciem procedury montażu należy odłączyć zasilanie sieciowe. Nie podłączać produktu do sieci elektrycznej, zanim montaż nie zostanie ukończony.

MONTAŻ

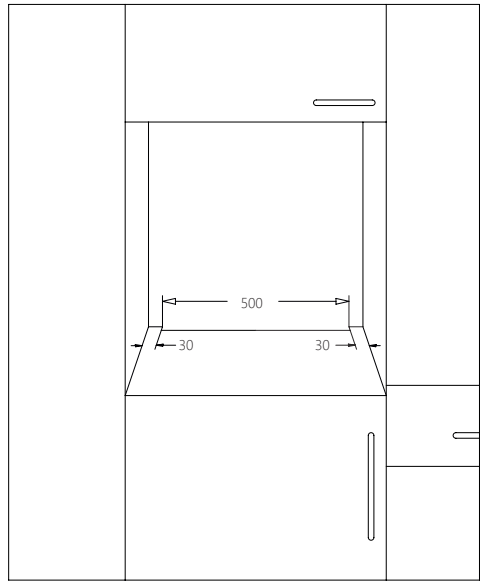
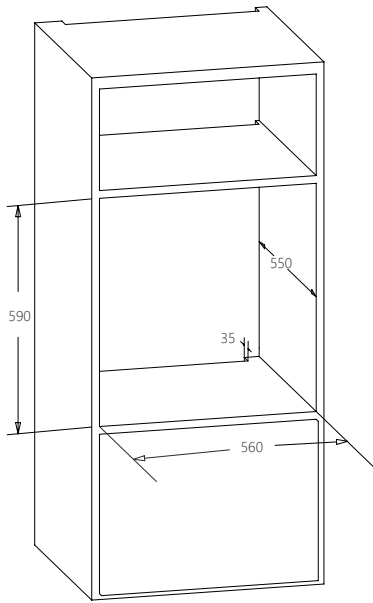
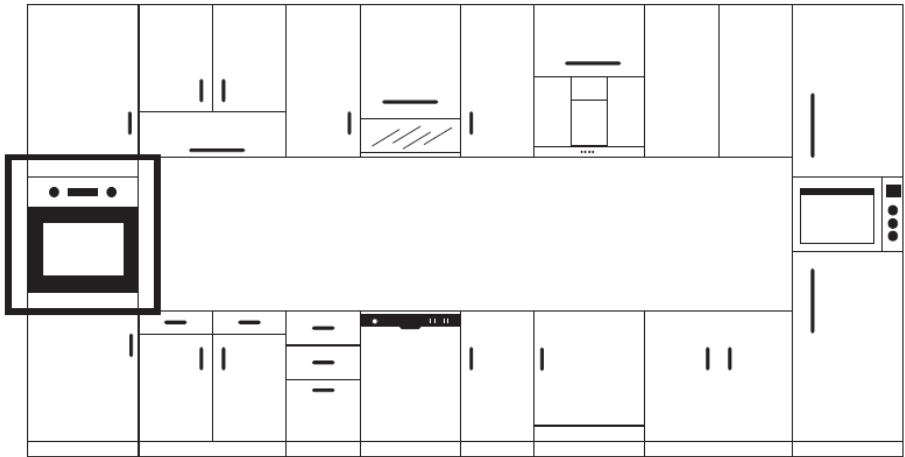


Rys. 2

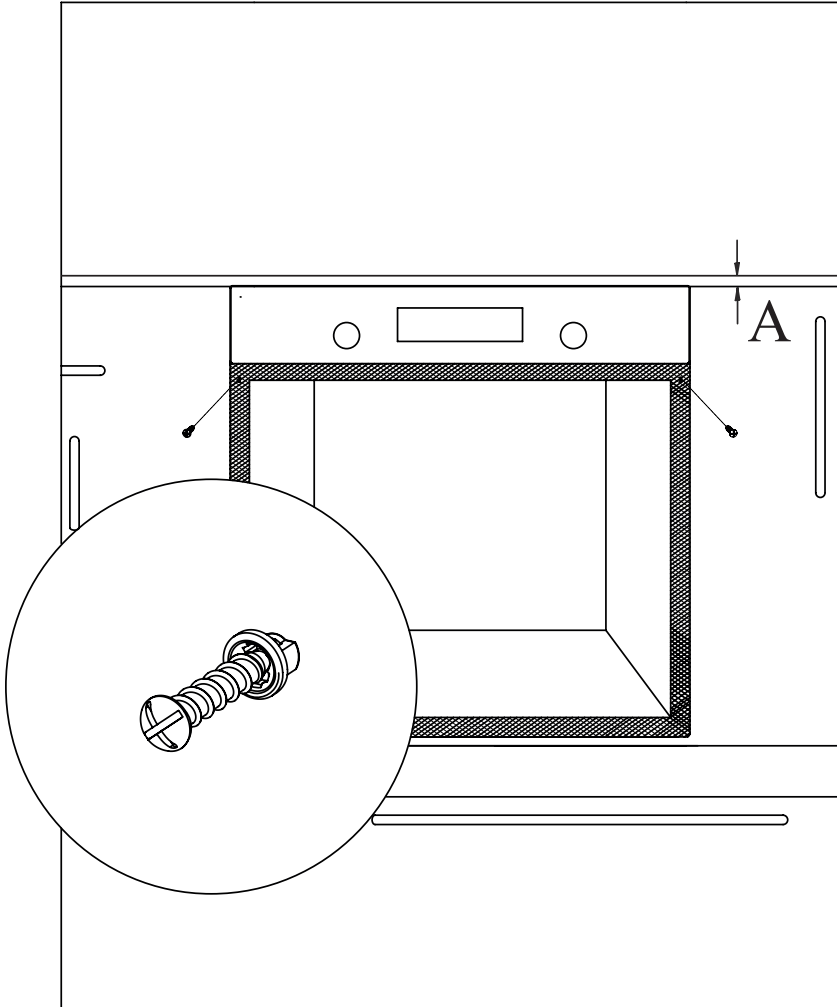




Rys. 3

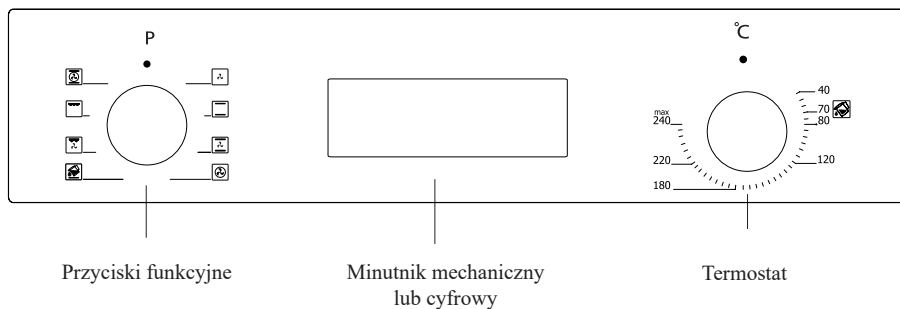


Rys. 4



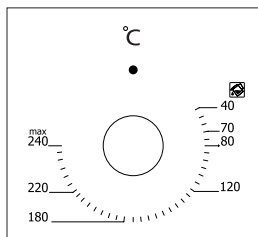
Rys. 5

ROZDZIAŁ 6. PANEL STEROWANIA



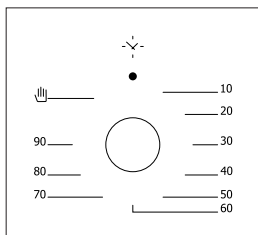
OSTRZEŻENIE *

Przedstawiony wyżej panel sterowania ma jedynie charakter poglądowy. Panel sterowania w Twoim urządzeniu może nieznacznie się różnić.



Przycisk termostatu *

Pomaga w ustawianiu temperatury pieczenia żywności w piekarniku. Można ustawić żądaną temperaturę przez obrócenie przycisku po umieszczeniu żywności w piekarniku. Należy sprawdzić tabelę pieczenia, zawierającą temperatury pieczenia różnych potraw.

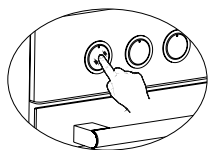


Przycisk minutnika mechanicznego *

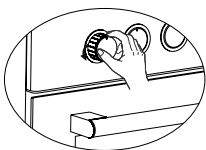
Pomaga w ustawianiu czasu pieczenia żywności w piekarniku. Minutnik powoduje wyłączenie zasilania nagrzewnic po zakończeniu ustawionego czasu i ostrzega użytkownika alarmem dźwiękowym. Czas gotowania można sprawdzić w tabeli pieczenia.

KORZYSTANIE Z WYSUWANEGO PRZYCIŚNIKA (PUSH PUSH) *

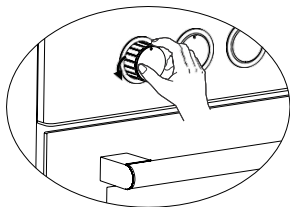
W przypadku modeli z wysuwającym przyciskiem zmiany ustawień można dokonać wyłącznie wówczas, gdy przycisk jest wysunięty.



Należy upewnić się, że przycisk jest wysunięty przez naciśnięcie przycisku w sposób przedstawiony na rysunku, po lewej stronie.

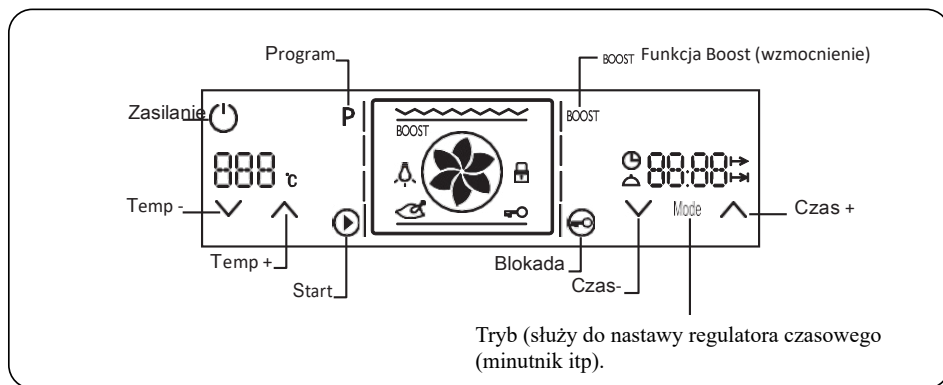


Wymagane regulacje można przeprowadzić przez obrócenie w prawo lub w lewo, gdy przycisk jest wystarczająco wysunięty.



Można dokonać niezbędnych regulacji, obracając przycisk prawo lub w lewo, gdy jest on wystarczająco wciśnięty.

Na poniższej ilustracji zostaną pokazane słupki temperatury i inne symbole.



Należy wybrać przycisk programu gotowania (P). Po wybraniu programu na wskaźniku temperatury pojawi się ustawiona wcześniej temperatura. Temperaturę można ustawić na żądaną wartość za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania znajdujących się pod ekranem wartości temperatury. Po wybraniu żądanego programu i ustawieniu żądanej temperatury program można uruchomić naciskając przycisk Start/Stop.

Regulacja pory dnia

Porę dnia można regulować, wykonując poniższe czynności po pierwszej instalacji. Tryb gotowości należy aktywować poprzez naciśnięcie przycisku Włącz/Wyłącz. Nastawianie czasu rozpocznie się po jednokrotnym naciśnięciu przycisku „Tryb”. W tym położeniu na ekranie pojawi się ikona zegara . W międzyczasie porę dnia można regulować do żądanej godziny za pomocą przycisków rosnąco-malejących pod wskaźnikiem czasu. Po zakończeniu regulacji, należy jednokrotnie wcisnąć przycisk „Tryb”.



Regulacja czasu gotowania





Czas gotowania można regulować w trybie gotowości lub podczas pracy.

Regulacja czasu sygnału dźwiękowego

Regulacja ta wykonywana jest, aby po zakończeniu gotowania emitowany był sygnał dźwiękowy.

Przycisk „Tryb” znajdujący się poniżej wskaźnika czasu należy wcisnąć dwa razy.

Symbol  zostanie podświetlony. Na ekranie pojawi się ikona .

Czas po którym sygnał dźwiękowy ma być uruchomiony można regulować przy pomocy przycisków zwiększenia-zmniejszenia znajdujących się pod wskaźnikiem czasu. W czasie regulacji symbol  będzie migał. Przycisk „Tryb” należy wcisnąć jeden raz. Symbol  zacznie świecić w sposób ciągły co oznacza zakończenie procesu regulacji czasu. Kiedy ustawiony czas regulacji dobiegnie końca, zegar wyda sygnał dźwiękowy i symbol  oraz wskaźnik  zaczną migać. Wciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje zatrzymanie sygnałów ostrzeżenia wizualnego i dźwiękowego.

Regulacja czasu trwania gotowania →

Ta funkcja służy do gotowania w pożądanym przedziale czasu. Potrawę przeznaczoną do ugotowania należy włożyć do piekarnika i następnie wybrać żądany program. Temperatura piekarnika zostanie ustawiona na żądanym poziomie. Przycisk „Tryb” należy trzymać wciśnięty aż do zaświecenia się symbolu → .

Następnie należy ustawić żądany czas trwania gotowania za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania, znajdujących się pod wskaźnikiem czasu. Regulacja zostanie automatycznie zakończona, jeśli przycisk „Tryb” zostanie naciśnięty raz lub w ciągu kilku sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk. Po zakończeniu ustawiania czasu trwania gotowania, godzina i symbol → zaczną świecić w sposób ciągły na wskaźniku czasu.




Po ustawieniu czasu gotowania należy ustawić czas, kiedy ma się zakończyć gotowanie. Należy wcisnąć przycisk „Tryb” aż do zaświecenia się symbolu → . Następnie należy ustawić żądany czas trwania za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania znajdujących się pod wskaźnikiem czasu. Regulacja zostanie automatycznie zakończona, jeśli przycisk „Tryb” zostanie naciśnięty raz lub w ciągu kilku sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk. Po chwili godzina i symbol → zaczną świecić w sposób ciągły na wskaźniku czasu. Czas zakończenia gotowania można ustawić po ustawieniu czasu gotowania. Piekarnik uruchomi się na ustawiony czas pieczenia przed ustawionym czasem zakończenia pieczenia i wyłączy się po upływie tego czasu. Wyłączy się samoczynnie pod koniec gotowania. Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a symbole zaczną migać. Ostrzeżenia te można zatrzymać naciskając dowolny przycisk.

Słupki temperatury


Po prawej i lewej stronie wskaźników programów piekarnika znajdują się 4 paski temperatury. Paski temperatury dzielą temperaturę ustawioną przed uruchomieniem na 4 równe części i dostarczają informacji o temperaturze piekarnika.


Przykładowo: każdy stopień słupka symbolizuje 50°C dla piekarnika nastawionego na 200°C. Słupki te pozwalają sprawdzić, czy piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.

Klucz blokady

Klucz blokady używany jest dla zapobieżenia niepożądanemu lub przypadkowemu użyciu panelu sterującego. Po wciśnięciu przycisku  przez 2 sekundy zostanie aktywowany klucz blokady. Gdy klucz blokady jest aktywowany na ekranie pojawi się symbol . Przycisk włączania/wyłączania będzie działał w sytuacjach awaryjnych, nawet gdy blokada klawiszy jest aktywna. Jeśli piekarnik zostanie wyłączony za pomocą przycisku Włącz/Wyłącz, gdy blokada klawiszy jest aktywna, będzie ona nadal aktywna po ponownym włączeniu piekarnika. Wciśnięcie przycisku  przez 2 sekundy powoduje wyłączenie klucza blokady.

Regulacja sygnału ostrzegawczego

Należy wcisnąć przez 2 sekundy przycisku zmniejszenia,  znajdującego się pod wskaźnikiem czasu, podczas gdy piekarnik jest w stanie gotowości.

Kolejne wciśnięcie tego przycisku  spowoduje wydanie przez regulator czasowy (minutnik) 3 różnych sygnałów dźwiękowych. Jeżeli po wydaniu wybranego sygnału dźwiękowego nie zostanie wcisnięty żaden przycisk, to sygnał ten zostanie wybrany i zapisany w pamięci.

Funkcja Boost (wzmocnienie)

Funkcja Boost (wzmocnienie) to funkcja szybkiego nagrzewania. Służy do skrócenia czasu nagrzewania wstępnego. Przycisk Boost (wzmocnienie) będzie podświetlony w trybie grzanie od dołu; grzanie od doługóry; grzanie od dołu-góry-wentylator; grzanie turbo-wentylator, grzanie turbo-od dołu-wentylator oraz grzanie turbo-od góry-wentylator. Przycisk Boost (wzmocnienie) należy aktywować poprzez naciśnięcie go przed gotowaniem. Rozmrażanie (OEF): Do rozmrażania np. mięsa, drobiu, chleba i ciast. Wentylator powoduje cyrkulację powietrza wokół naczynia.

Funkcje piekarnika

Lampa	Grzałka pierścieniowa + Wentylator + Lampa	Grill + grzałka górna + wentylator + lampa
Wentylator + Lampa (OEF)	Grzałka pierścieniowa od dołu + Wentylator + Lampa	Grzałka pierścieniowa od góry + Wentylator + Lampa
Grzałka dolna + Lampa	Grill + Lampa	Grill + Wentylator + Rożen +Lampa
Grzałka góra-dół+Lampa	Grill + Grzałka górna + Lampa	Grill + Grzałka górna + Rożen + Lampa
Grzałka góra-dół+Wentylator+ Lampa	Grill + Wentylator + Lampa	Grill + Grzałka górna + Rożen + Wentylator + Lampa

ROZDZIAŁ 7. OBSŁUGA PIEKARNIKA

PIERWSZE UŻYCIĘ PIEKARNIKA

Oto lista czynności, jakniea leży wykonać przy pierwszym użyciu piekarnika po przeprowadzeniu podłączeń zgodnie z instrukcją:

1. Usunąć etykiety lub akcesoria znajdujące się wewnątrz piekarnika. Zdjąć folię ochronną z przedniej części urządzenia (jeśli jest obecna).
2. Usunąć pozostałości pyłu i opakowania, wycierając wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną szmatką. Wnętrze piekarnika musi być puste. Podłączyć przewód urządzenia do gniazdka elektrycznego.
3. Ustawić przycisk termostatu na najwyższą temperaturę maks. 240°C i uruchomić piekarnik na 30 minut przy zamkniętych drzwiczkach. W tym czasie może pojawić się delikatny dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko.
4. Po ostygnięciu wytrzeć wnętrze piekarnika lekko ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie osuszyć czystą szmatką. Wówczas piekarnik jest gotowy do użytku.

NORMALNA OBSŁUGA PIEKARNIKA

1. Dostosować przycisk termostatu oraz początkową temperaturę pieczenia potrawy.
2. W przypadku modeli z minutnikiem mechanicznym dowolny czas pieczenia można ustawić za pomocą przycisku. Po zakończeniu ustawionego czasu minutnik spowoduje zatrzymanie dopływu zasilania, a urządzenie będzie wydawało dźwięk informujący o zakończeniu pracy.
3. W modelach z minutnikiem cyfrowym minutnik powoduje wyłączenie nagrzewnicy i uruchomienie sygnału dźwiękowego po zakończeniu czasu pieczenia zgodnie z wprowadzonymi informacjami.
4. System chłodzenia urządzenia będzie kontynuować pracę po ukończeniu pieczenia. W czasie tego procesu potrzebnego do ochłodzenia urządzenia nie należy odłączać zasilania. System zostanie wyłączony po ukończeniu procesu chłodzenia.

ROZDZIAŁ 8. KORZYSTANIE Z GRILLA

1. Należy zadbać o to, by żywność ułożona na ruszcie nie dotykała grzałki, zwłaszcza, jeśli jest umieszczona na górnej prowadnicy.
2. W funkcji grilla piekarnik rozgrzewa się przez około 5 min. W razie potrzeby żywność ułożoną na ruszcie można odwrócić na drugą stronę.
3. Grillowana żywność powinna znajdować się na środku rusztu, aby zapewnić jak najlepszy przepływ powietrza.

Aby włączyć grill:

- Naciśnij przycisk funkcyjny nad symbolem grilla.
- Następnie ustaw go na żadaną temperaturę grilla.

Aby wyłączyć grill:

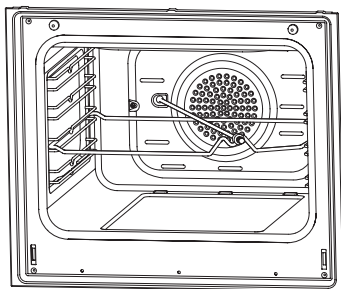
- Ustaw przycisk funkcyjny w pozycji OFF.



OSTRZEŻENIE

Trzymaj drzwiczki piekarnika zamknięte podczas grillowania.

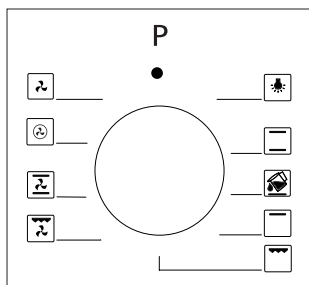
ROZDZIAŁ 9. PIECZENIE KURCZAKA *



Rys. 6

Umieść rożen na ramie. Wsuń ramę rożna do piekarnika na żądanym poziomie. Umieść pojemnik na dnie w celu zbierania kapiącego tłuszczu. Dodaj trochę wody do tacy ociekowej, aby ułatwić czyszczenie. Nie zapomnij o usunięciu plastikowej części z rożna. Po grillowaniu przykręć plastikową rączkę do rożna i wyjmij jedzenie z piekarnika.

ROZDZIAŁ 10. TYPY PROGRAMÓW









Przycisk programów:

Pomaga w ustawieniu nagrzewnic używanych do pieczenia potraw umieszczonych w piekarniku. Poniżej podano rodzaje programów nagrzewnic dla tego przycisku oraz ich funkcje. Nie każdy model musi być wyposażony we wszystkie rodzaje nagrzewnic, a także rodzaje programów nagrzewnic.

Poniżej podano rodzaje programów nagrzewnic urządzenia oraz istotne informacje na ich temat, aby umożliwić pieczenie różnych rodzajów żywności, odpowiadających Twoim preferencjom.

	Grzałka górna i dolna	Program, który można wykorzystać do pieczenia takich potraw jak ciasta, pizza, biszkopty i ciasteczka.
	Grzałka dolna i wentylator	Służy głównie takich potraw jak ciasta owocowe.
	Grill i ruszt	—
	Grzałka górna i wentylator	—
	Grzałka dolna	Należy wybrać ten program pod koniec czasu pieczenia, aby opiec dolną część pieczonej potrawy.
	Grzałka górna	Służy do podgrzewania i opiekania bardzo małych porcji pożywienia.

	Wentylator	—
	Turbo nagrzewnica i wentylator	Odpowiednie do pieczenia i opiekania. Ustawienie temperatury musi być niższe od programu „Grzałka dolna i górna”, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio przez strumień powietrza.
	Grzałka dolna i górna oraz wentylator	Program odpowiedni do gotowania takich potraw jak ciasta, sucharki czy lazania. Odpowiednie także do pieczenia potraw mięsnych.
	Grill i wentylator	Odpowiednie także do pieczenia potraw mięsnych. Nie należy zapomnieć o umieszczeniu podczas grillowania tacy do pieczenia z niewielką ilością wody na dolnym stojaku wewnątrz piekarnika.
	Grill	Funkcji grilla używa się do grillowania potraw mięsnych, takich jak steki, kielbaski i ryby. Podczas grillowania na dolnym stojaku należy umieścić tacę z wodą.
	Czyszczenie parowe	—

ROZDZIAŁ 11. ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA

W poniższej tabeli można znaleźć informacje dotyczące rodzajów przetestowanych przez nas potraw oraz odpowiadające im wartości pieczenia uzyskane w naszych laboratoriach. Czas pieczenia może być różny w zależności od napięcia sieciowego, jakości pieczonego jedzenia oraz ilości i temperatury. Dania pieczone z wykorzystaniem tych wartości mogą nie odpowiadać Twoim preferencjom. W celu uzyskania smaku i stopnia wypieczenia odpowiadającego Twoim preferencjom, możesz ustawiać różne wartości metodą prób i błędów.



OSTRZEŻENIE

Przed umieszczeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzewany przez 7-10 minut.

ROZDZIAŁ 12. TABELA PIECZENIA

MFA1-6..... :

Potrawa	Pieczenie funkcja	Temperatura (°C)	Kratka do pieczenia	Pieczenie czas (min.)
Ciasto	Statyczne / Statyczne+wentylator	170-180	2-3	35-45
Małe ciasta	Statyczne / Turbo+wentylator	170-180	2	25-30
Placek	Statyczne / Statyczne+wentylator	180-200	2	35-45
Wyroby cukiernicze	Statyczne	180-190	2	20-25
Ciastka	Statyczne	170-180	2	20-25
Szarlotka	Statyczne / Turbo+wentylator	180-190	1	50-70
Ciasto biszkoptowe	Statyczne	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statyczne+wentylator	180-200	3	20-30
Lazania	Statyczne	180-200	2-3	25-40

Beza	Statyczne	100	2	50
Kurczak grillowany **	Grill+wentylator	200-220	3	25-35
Ryba grillowana **	Grill+wentylator	200-220	3	25-35
Stek cielęcy **	Grill+wentylator	Max	4	15-20
Klops grillowany **	Grill+wentylator	Max	4	20-25

MFA1-8..... :

Potrawa	Pieczenie funkcja	Temperatura (°C)	Kratka do pieczenia	Pieczenie czas (min.)
Ciasto	Statyczne / Statyczne+wentylator	170-180	2-3	35-45
Małe ciasta	Statyczne / Turbo+wentylator	170-180	2	25-30
Placek	Statyczne / Statyczne+wentylator	180-200	2	35-45
Wyroby cukiernicze	Statyczne	180-190	2	20-25
Ciastka	Statyczne	170-180	2	20-25
Szarlotka	Statyczne / Turbo+wentylator	180-190	1	50-70
Ciasto biszkoptowe	Statyczne	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statyczne+wentylator	180-200	3	20-30
Lazania	Statyczne	180-200	2-3	25-40
Beza	Statyczne	100	2	50
Kurczak grillowany **	Grill+wentylator	200-220	3	25-35
Ryba grillowana **	Grill+wentylator	200-220	3	25-35
Stek cielęcy **	Grill+wentylator	Max	4	15-20
Klops grillowany **	Grill+wentylator	Max	4	20-25

* Bez rozgrzewania. Zaleca się ustawienie temperatury 200°C w ciągu pierwszych trzydziestu minut pieczenia i 150°C w ciągu kolejnych trzydziestu minut.

** Potrawę należy obrócić po upływie trzydziestu minut pieczenia.

Pieczenie z użyciem kamienia do pizzy

Podczas pieczenia z kamieniem do pizzy, umieść go na ruszcie drucianym i podgrzej piekarnik w trybie pizzy (turbo + niżej) w temperaturze 230°C przez 30 minut. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, bez wyciągania kamienia do pizzy, nałóż na niego pizzę łąpatką (nie nakładaj zamrożonej pizzy) i piecz w temperaturze 180°C przez 20-25 minut. Po zakończeniu pieczenia wyjmij upieczoną pizzę z piekarnika za pomocą łąpatki.



OSTRZEŻENIE:

Nie umieszczaj kamienia do pizzy we wstępnie rozgrzanym piekarniku.



OSTRZEŻENIE:

Po zakończeniu pieczenia nie wyjmuj kamienia do pizzy gdy jest gorący i nie umieszczaj go na zimnych powierzchniach. W przeciwnym razie kamień do pizzy może pęknąć.



OSTRZEŻENIE:

Nie wystawiaj kamienia na pizzę na działanie wilgoci.

Suszarka spożywcza

Jedzenie	Funkcja gotowania	Temperatura gotowania (°C)	Ruszt	Czas gotowania (godz.)
Plasterki banana	Funkcje termoobiegu	100	2	4-5
Plasterki jabłka	Funkcje termoobiegu	100	2	4-5
Plasterki pomarańczy	Funkcje termoobiegu	100	2	4-5



OSTRZEŻENIE

Im cieńsze plastry, tym krótszy czas suszenia i lepiej zachowany aromat żywności.



OSTRZEŻENIE

Nie otwieraj drzwiczek dopuje suszenie się nie zakończy.



OSTRZEŻENIE

Do suszenia należy używać wyłącznie tacy do suszenia.



OSTRZEŻENIE

Nie podgrzewaj podczas suszenia.

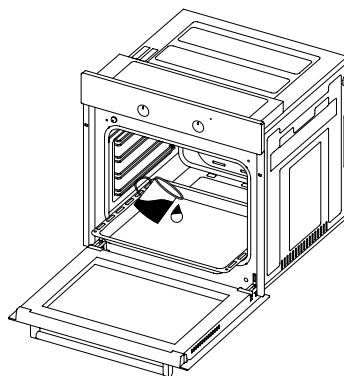
ROZDZIAŁ 13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego.
2. Części wewnętrznych, panelu, blach oraz innych części produktu nie należy czyścić ostrymi narzędziami, takimi jak szczotka druciana, myjka druciana czy nóż. Nie należy stosować środków ściernych, rysujących powierzchnię ani detergentów.
3. Po wyczyszczeniu części wewnętrznych produktu przemyć je za pomocą ściereczki nasączonej środkiem do mycia, a następnie dokładnie osuszyć miękką ściereczką.
4. Szklane powierzchnie należy czyścić specjalnym materiałem przeznaczonym do pielęgnacji szkła.
5. Nie czyść produktu myjkami parowymi.
6. Do czyszczenia produktu nigdy nie należy używać łatwopalnych środków, takich jak kwas, rozpuszczalnik czy benzyna.
7. Żadnych części produktu nie należy myć w zmywarce.
8. Do czyszczenia zabrudzeń i plam można użyć stearynianu potasu (łagodne mydło).

ROZDZIAŁ 14. CZYSZCZENIE PAROWE

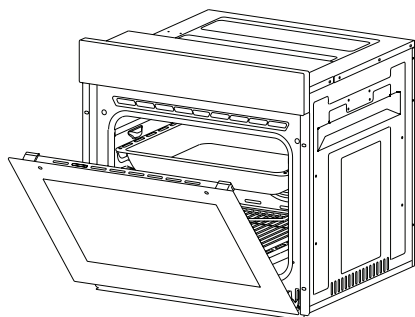
Umożliwia czyszczenie zabrudzeń przez rozpuszczenie ich za pomocą pary generowanej przez piekarnik.

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Wlać pół litra wody na tacę i umieścić tacę w dolnej części bojlera.
3. Ustawić przełącznik w trybie czyszczenia parowego.
4. Ustawić termostat na 70 °C stopni i uruchomić piekarnik na 30 minut.
5. Po uruchomieniu piekarnika na 30 minut otworzyć drzwiczki piekarnika i przetrzeć wewnętrzne powierzchnie wilgotną szmatką.
6. Do zabrudzeń trudniejszych do usunięcia można użyć płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki, a następnie wysuszyć oczyszczony obszar suchą szmatką.

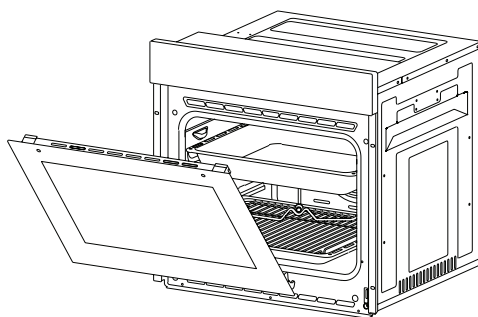


Rys. 7

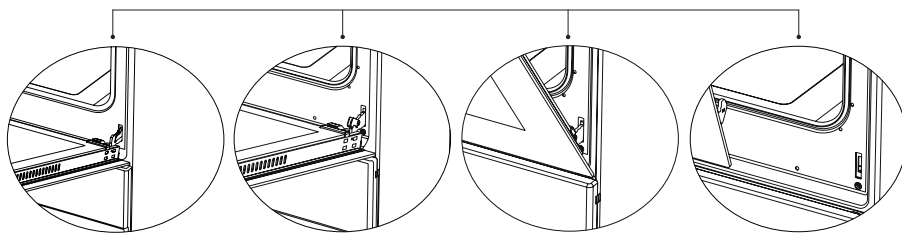
ROZDZIAŁ 15. CZYSZCZENIE I MONTAŻ DRZWICZEK PIEKARNIKA



Rys. 8



Rys. 9



Rys. 8.1

Otworzyć drzwiczki całkowicie, pociągając je do siebie. Następnie odblokować drzwiczki, pociągając za zamek w zawiasie w górę za pomocą śrubokręta, tak jak pokazano to na rysunku 8.1.

Rys. 8.2

Ustawić zamek w zawiasie pod najszerzym kątem zgodnie z rysunek 8.2. Ustawić oba zawiasy mocujące drzwiczki do piekarnika w tej samej pozycji.

Rys. 9.1

Następnie zamknąć otwarte drzwiczki piekarnika w taki sposób, aby znajdowały się one w pozycji, w której stykają się z zamkiem w zawiasie tak jak przedstawiono to na rysunek 9.1.

Rys. 9.2

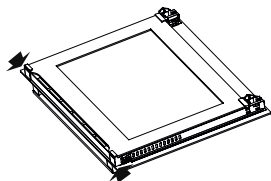
Dla ułatwienia wyjęcia drzwiczek piekarnika, kiedy drzwiczki zbliżają się do pozycji zamkniętej, przytrzymać pokrywę oburącz, tak jak przedstawiono to na rysunek 9.2 i pociągnąć w górę.

Wykonać wcześniejsze czynności w odwrotnej kolejności, otwierając jednocześnie drzwiczki w celu ponownego zamontowania drzwiczek piekarnika.

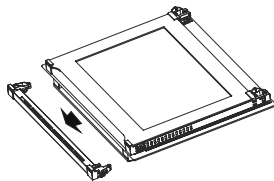
ROZDZIAŁ 16. CZYSZCZENIE SZKLANYCH POWIERZCHNI PIEKARNIKA

Twój produkt może się różnić. Postępuj zgodnie z krokiem odpowiednim dla produktu.

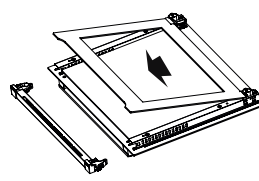
1. Naciśnij plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie, jak pokazano na rysunku 10 i unieś profil, pociągając go do siebie, jak pokazano na rysunku 11. Szyba będzie odbezpieczona po zdjęciu profilu, jak pokazano na rysunku 12. Ostrożnie pociągnij do siebie odbezpieczoną szybę. W razie potrzeby środkową szybę można również wyjąć w ten sam sposób. Szyba zewnętrzna jest przymocowana do profilu drzwiczek piekarnika. Szyby można łatwo wyczyścić po ich rozdzieleniu. Po zakończeniu czyszczenia i konserwacji możesz wymienić szyby i profil, wykonując procedurę demontażu w odwrotnej kolejności. Upewnij się, że szyba jest włożona we właściwym kierunku i że profil jest prawidłowo osadzony.



Rys. 10

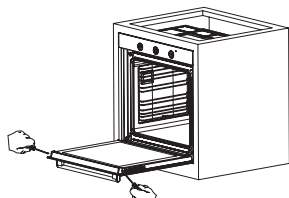


Rys. 11

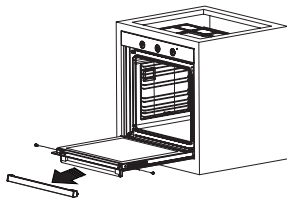


Rys. 12

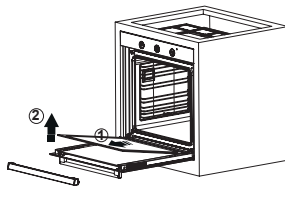
2. Odkręć śruby po lewej i prawej stronie, jak pokazano na rysunku 13. Zdejmij profil, pociągając go do siebie, jak pokazano na rysunku 14. Szyba będzie odbezpieczona po zdjęciu profilu, jak pokazano na rysunku 15. Ostrożnie pociągnij do siebie odbezpieczoną szybę. W razie potrzeby środkową szybę można również wyjąć w ten sam sposób. Szyba zewnętrzna jest przymocowana do profilu drzwiczek piekarnika. Po odblokowaniu szybę można z łatwością wyczyścić. Po zakończeniu czyszczenia i konserwacji możesz wymienić szyby i profil, wykonując procedurę demontażu w odwrotnej kolejności. Upewnij się, że szyba jest włożona we właściwym kierunku i że profil jest prawidłowo osadzony.



Rys. 13



Rys. 14



Rys. 15

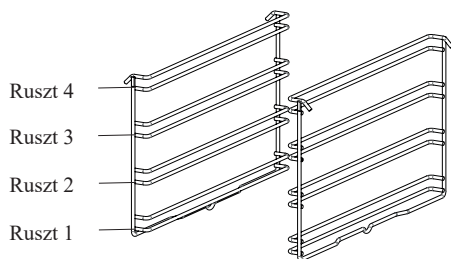
ROZDZIAŁ 17. ŚCIANKI KATALITYCZNE *

Ścianki katalityczne znajdują się po lewej i prawej stronie wnętrza pod prowadnicami. Ścianki katalityczne eliminują nieprzyjemny zapach i umożliwiają uzyskanie najlepszej wydajności kuchenki. Ściany katalityczne pochłaniają również resztki oleju i czyszczą piekarnika podczas pracy.

WYJMOWANIE ŚCIANEK KATALITYCZNYCH

Aby wyjąć ścianki katalityczne, trzeba wyciągnąć prowadnice. Po wyciągnięciu prowadnic ścianki katalityczne zostaną automatycznie zwolnione. Ścianki katalityczne należy wymienić po 2-3 latach.

ROZDZIAŁ 18. POZYCJE RUSZTU



Ważne jest, aby prawidłowo umieścić kratkę do pieczenia w piekarniku. Nie pozwól, aby półka druciana dotykała tylnej ściany piekarnika. Pozycje rusztu są pokazane na następnym rysunku. Możesz umieścić głęboką blachę lub standardową na dolnym i górnym ruszcie.

WKŁADANIE I USUWANIE DRUCIANYCH RUSZTÓW

Aby wyjąć druciane ruszty, naciśnij klipsy pokazane strzałkami na rysunku, najpierw usuń dolną, a następnie górną stronę z miejsca zamontowania. Aby zamontować druciane ruszty powtórz procedurę w odwrotnej kolejności.

ROZDZIAŁ 19. WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ PIEKARNIKA

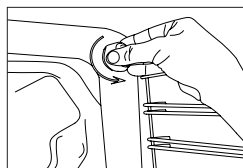


OSTRZEŻENIE

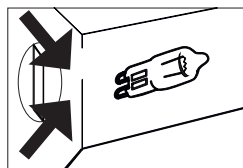
Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą żarówki sprawdź, czy obwód urządzenia został otwarty. Otwarty obwód oznacza, że zasilanie jest wyłączone.

- Najpierw należy odłączyć asilanie urządzenia upewnić się, że urządzenie jest chłodne.
- Następnie należy zdjąć osłonę żarówki, obracając ją tak, jak to pokazano na ilustracji. W razie trudności do obracania można użyć rękawic z tworzywa sztucznego.
- Następnie należy wyjąć żarówkę, obracając ją, a następnie włożyć nową żarówkę o takich samych parametrach.
- Ponownie zamontować zabezpieczenie szklanych powierzchni, podłączyć przewód urządzenia do gniazdka elektrycznego i zakończyć procedurę wymiany. Wówczas można piekarnik jest gotowy do użytku.

Żarówka typu G9

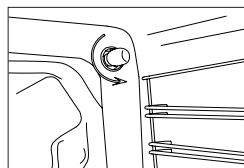


220-240 V, AC
15-25 W

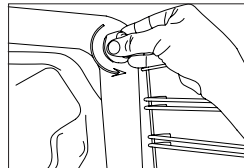


Rys. 16

Żarówka typu E14



220-240 V, AC
15 W



Rys. 17

ROZDZIAŁ 20. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym możesz rozwiązać problemy, na które możesz się natknąć, sprawdzając poniższe punkty.

PUNKTY DO SPRAWDZENIA

W przypadku wystąpienia problemu z piekarnikiem, najpierw sprawdź tabelę poniżej i wypróbuj przedstawione sugestie.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Piekarnik nie działa	Brak zasilania.	Sprawdź zasilanie.
Podczas gotowania piekarnik przestaje pracować.	Wtyczka wypada z gniazdka.	Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
Wyłącza się podczas gotowania.	Zbyt długa ciągła praca.	Odkręć zawór gazu do końca.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Dopasuj prawidłowo pokrywę.
	Piekarnik nie jest zamontowany w miejscu o dobrej wentylacji.	Oczyść ją szmatką.
	Więcej niż jedna wtyczka w gniazdku.	Używaj tylko jednej wtyczki w każdym gniazdku.
Zewnętrzna powierzchnia piekarnika bardzo się nagrzewa podczas pracy.	Piekarnik nie jest zamontowany w miejscu o dobrej wentylacji.	Upewnij się, że zachowane są odstępy określone w instrukcji obsługi.
Drzwiczki piekarnika nie otwierają się prawidłowo.	Pozostałości jedzenia utknęły między drzwiczkami a wnętrzem piekarnika.	Wyczyść dobrze piekarnik i spróbuj ponownie otworzyć drzwi.
Światło wewnętrzne jest słabe lub nie działa.	Ciało obce zakrywa lampę podczas gotowania.	Oczyść wewnętrzną powierzchnię piekarnika i sprawdź ponownie.
	Żarówka może być spalona.	Wymień na żarówkę o tych samych parametrach.
Porażenie prądem przy dotykaniu piekarnika.	Brak odpowiedniego uziemienia.	Upewnij się, że zasilanie jest właściwie uziemione.
	Używa się nieuziemionego gniazdka.	
Kapanie wody.	Woda lub para mogą wytwarzać się w pewnych warunkach w zależności od gotowanej żywności. Nie jest to jednak oznaką uszkodzenia urządzenia.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj do sucha ściereczką.
Para wydostaje ze szczeliny drzwiczek piekarnika.		
Woda pozostaje w piekarniku.		

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Piekarnik się nie rozgrzewa	Otwarte drzwiczki piekarnika	Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie.
	Nieprawidłowo ustawione kontrolki piekarnika.	Przeczytaj rozdział dotyczący działania piekarnika i zresetuj piekarnik.
	Zadziałał bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny wyłączony.	Wymień bezpiecznik lub włącz automatyczny wyłącznik. Jeśli to się często powtarza, skontaktuj się z elektrykiem.
Podczas pracy wydobywa się dym.	Podczas korzystania z piekarnika po raz pierwszy	Z grzałek wydobywa się dym. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Po 2-3 cyklach nie będzie już dymu.
	Resztki żywności znajdują się na grzałce.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia i wyczyść resztki jedzenia z dna piekarnika i z powierzchni górnej grzałki.
Podczas pracy piekarnika wydobywa się zapach spalenizny lub plastiku.	Plastikowe lub inne nieodporne na ciepło akcesoria są używane wewnątrz piekarnika.	W wysokich temperaturach stosuj odpowiednie akcesoria do szklanych naczyń.
Piekarnik nie gotuje dobrze.	Drzwi piekarnika są często otwierane podczas gotowania.	Nie otwieraj często drzwi piekarnika, jeśli żywność, którą gotujesz, nie wymaga obracania. W przypadku częstego otwierania drzwi temperatura wewnętrzna spada, w związku z czym wpłynie to na wynik gotowania.

ROZDZIAŁ 21. ZASADY PRZENOSZENIA

1. Nie używaj drzwiczek i/lub uchwyty do przenoszenia lub przesuwania urządzenia.
2. Przeńs i transportuj w oryginalnym opakowaniu.
3. Zwróć maksymalną uwagę na urządzenie podczas ładowania/rozładowywania i przenoszenia.
4. Upewnij się, że opakowanie jest bezpiecznie zamknięte podczas przenoszenia i transportu.
5. Chron urządzenie przed czynnikami zewnętrznymi (takimi jak wilgoć, woda, itp.), które mogą uszkodzić opakowanie.
6. Należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić lub nie zdeformować urządzenia poprzez jego uderzenie, upuszczenie, itp. podczas przenoszenia i transportu.

ROZDZIAŁ 22. ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Poniższe informacje pomogą w ekologicznym i ekonomicznym wykorzystaniu produktu.

1. Użyj pojemników emaliowanych i ciemnych, które lepiej przewodzą ciepłw piekarniku.
2. Podczas gotowania potrawy, jeśli przepis lub instrukcja obsługi wskazują, że wymagane jest wstępne podgrzewanie, wstępnie rozgrzej piekarnik.
3. Nie otwieraj często drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
4. Staraj się nie gotować wielu dań jednocześnie w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki na kratce do pieczenia.
5. Gotuj potrawy kolejno. Piekarnik nie traci ciepła.
6. Wyłącz piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. W takim przypadku nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
7. Przed włożeniem do piekarnika zamrożoną żywność należy rozmrozić.

ROZDZIAŁ 23. PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA



Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska.

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotycząca zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego - WEEE). Wytyczna ta określa ogólne zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w całej do UE.

ROZDZIAŁ 24. INFORMACJE O OPAKOWANIU

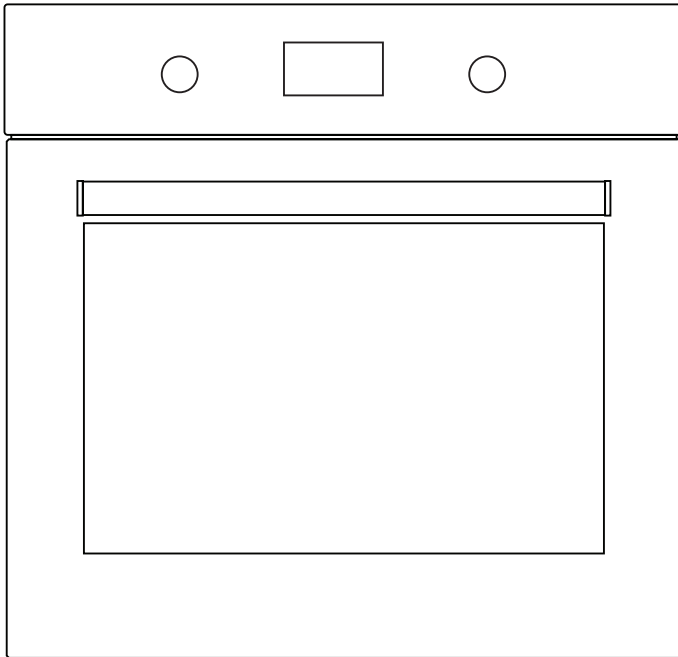
Materiały opakowania tej chłodziarki są wykonane z surowców wtórnych, zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadkami domowymi lub innymi. Dostarcz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

KERNAU

INSTRUCTION FOR USE

OVEN

KBO 1280.1 TC Copper / Gun Metal



DEAR CUSTOMER,

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

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



NOTE

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

The product images are schematic.

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

Products marked with (*) are optional.

Complies with WEEE Regulation

CONTENTS

CHAPTER 1. Important warnings	37
Electrical Safety.....	39
Intended Use.....	39
CHAPTER 2. Electrical Connection	40
Disposal of Used Equipment	41
CHAPTER 3. Introducing the appliance	42
CHAPTER 4. Accessories (optional)	43
CHAPTER 5. Technical Specifications	44
CHAPTER 6. Installation of appliance	44
Important Warnings for Installation	45
Right Place For Installation	45
60 cm Built-In Oven Installation and Mounting	45
Installation Under Counter	45
Installation In An Elevated Cabinet.....	46
Installation Requirements.....	46
Placing and Securing the Oven.....	46
Electrical Connection	46
Mounting	47
CHAPTER 7. Control Panel	51
Using Pop-up Button *	51
CHAPTER 8. Using the Oven	54
Initial Use Of Oven	54
Normal Use Of Oven.....	54
CHAPTER 9. Using The Grill	54
CHAPTER 10. Using The Chicken Roasting *	55
CHAPTER 11. Program Types	55
CHAPTER 12. Cooking Recommendations	56
CHAPTER 13. Cooking Table	56
CHAPTER 14. Maintenance and Cleaning	58
CHAPTER 15. Steam Cleaning *	59
CHAPTER 16. Cleaning And Mounting Oven Door	59
CHAPTER 17. Cleaning Oven Glass	60
CHAPTER 18. Catalytic Panel *	61
Detaching catalytic panel	61
CHAPTER 19. Rack Positions	61
Installing and removing wire racks	61
CHAPTER 20. Replacing Oven Lamp	62
CHAPTER 21. Troubleshooting	62
Check Points.....	62
CHAPTER 22. Handling Rules	65
CHAPTER 23. Recommendations for Energy Saving	65
CHAPTER 24. Environmentally-friendly Disposal	65
CHAPTER 25. Package Information	65

CHAPTER 1. IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by “AUTHORIZED SERVICE”. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. The accessible parts may be hot during use. Young children must be kept away.



WARNING

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



WARNING

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

6. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
7. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.



WARNING

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

8. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
9. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
10. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.



WARNING

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

11. Touching the heating elements should be avoided.



CAUTION

Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

12. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
13. This device has been designed for household use only.
14. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
15. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
16. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
17. Keep the ventilation channels open.
18. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
19. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
20. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

21. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
22. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
23. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
24. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
25. After each use, check if the unit is turned off.
26. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
27. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
28. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
29. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory. (tray, wire grill etc.)
30. Do not put objects that children may reach on the appliance.
31. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
32. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
33. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
34. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
35. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
36. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
37. User should not handle the oven by himself.
38. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
39. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
40. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
41. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
42. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
43. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
44. Cable fixing point shall be protected.
45. Please don't cook the food directly on the tray /grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

ELECTRICAL SAFETY

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.



WARNING

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



WARNING

Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

7. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
8. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
9. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
10. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
11. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
12. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
13. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
14. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
15. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
16. Appliance is equipped with a type "Y" cord cable.
17. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

INTENDED USE

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

CHAPTER 2. ELECTRICAL CONNECTION

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

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

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

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

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

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

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

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

Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components.

The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. A crossed-out wheelee bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment.

Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials.

Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device.

Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.

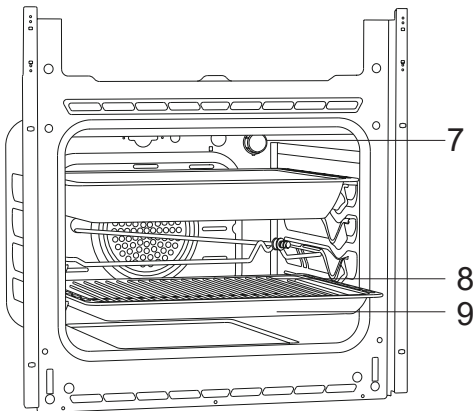
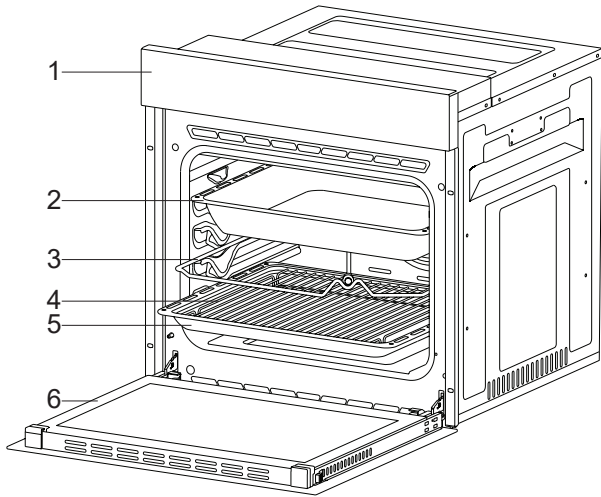


Fig. A





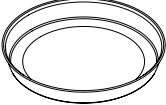




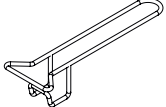
Fig. B

CHAPTER 3. INTRODUCING THE APPLIANCE



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

CHAPTER 4. ACCESSORIES (OPTIONAL)

	<p style="text-align: center;">Deep tray *</p> <p>Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes..</p>
	<p style="text-align: center;">Tray</p> <p>Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.</p>
	<p style="text-align: center;">Circular tray *</p> <p>Used for pastry frozen foods.</p>
	<p style="text-align: center;">Wire grill</p> <p>Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.</p>
	<p style="text-align: center;">Telescopic rail *</p> <p>Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.</p>
	<p style="text-align: center;">In tray wire grill *</p> <p>Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.</p>
	<p style="text-align: center;">Pizza stone and peel *</p> <p>They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.</p>
	<p style="text-align: center;">Tray handle *</p> <p>It is used to hold hot trays.</p>

CHAPTER 5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-6.....)
Lamp power	15-25 W
Thermostat	40-240 / Maks. °C
Lower heater	1000 W
Upper heater	800 W
Turbo heater	1800 W
Grill heater	Small grill: 1000 W , Big grill: 2000 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-8.....)
Lamp power	15-25 W
Thermostat	40-240 / Maks. °C
Lower heater	1200 W
Upper heater	1200 W
Turbo heater	1800 W
Grill heater	Small grill: 1200 W , Big grill: 2400 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.

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

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

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

CHAPTER 6. INSTALLATION OF APPLIANCE

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



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

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

IMPORTANT WARNINGS FOR INSTALLATION

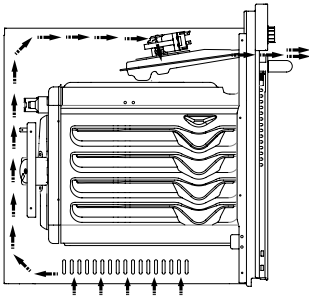


Fig. 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed. A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation.

This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

RIGHT PLACE FOR INSTALLATION

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

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



WARNING

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



WARNING

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

60 CM BUILT-IN OVEN INSTALLATION AND MOUNTING

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

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

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

INSTALLATION UNDER COUNTER

Cabin must match the dimensions provided in figure 2.

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

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

INSTALLATION IN AN ELEVATED CABINET

Cabin must match the dimensions provided in figure 4.

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

INSTALLATION REQUIREMENTS

Product dimensions are provided in the figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

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

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

PLACING AND SECURING THE OVEN

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

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

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

ELECTRICAL CONNECTION

Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

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

MOUNTING

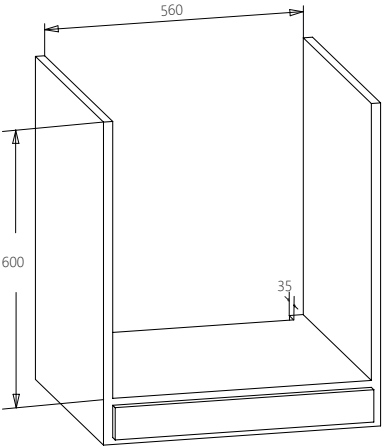
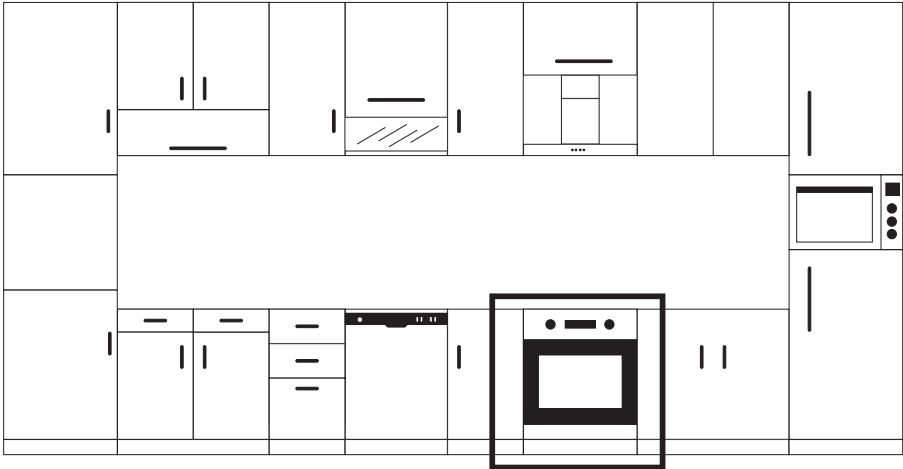
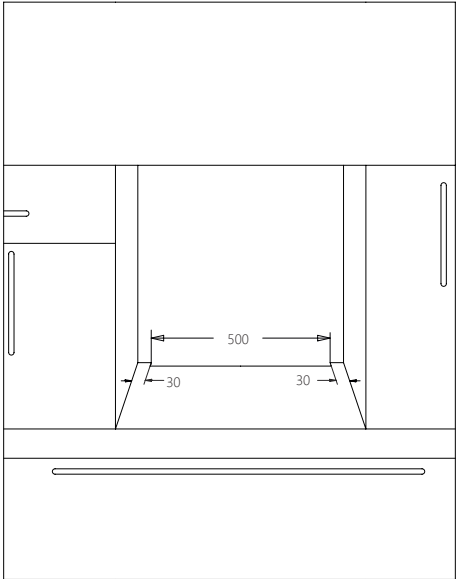


Fig. 2



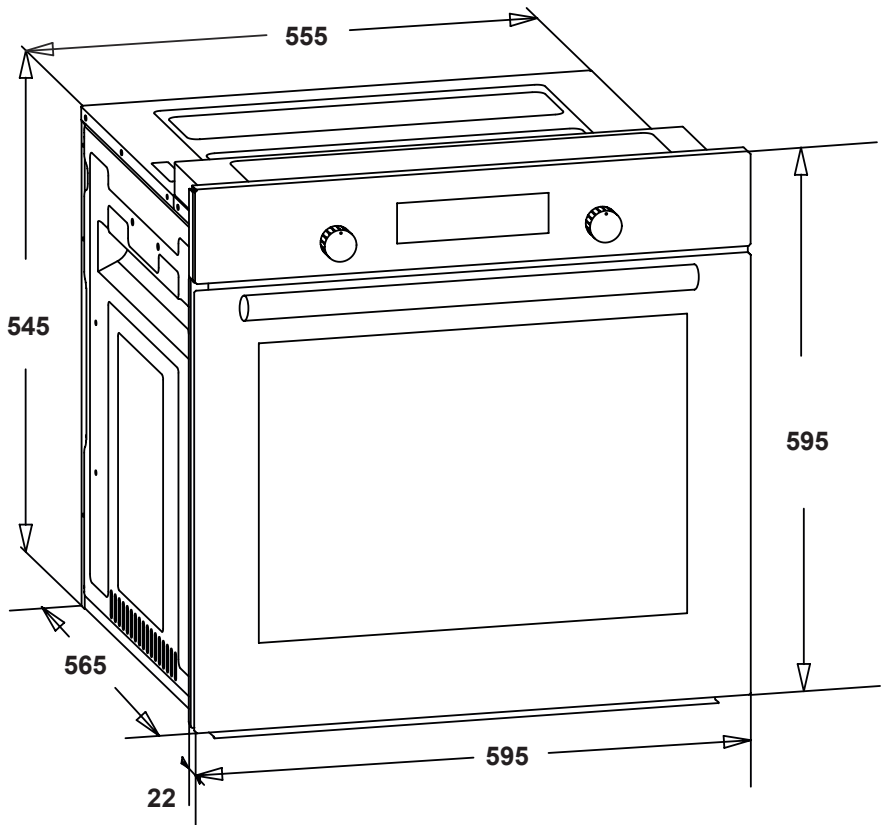


Fig. 3

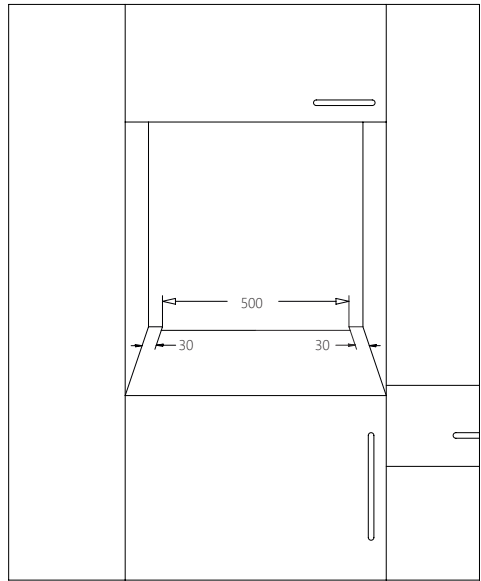
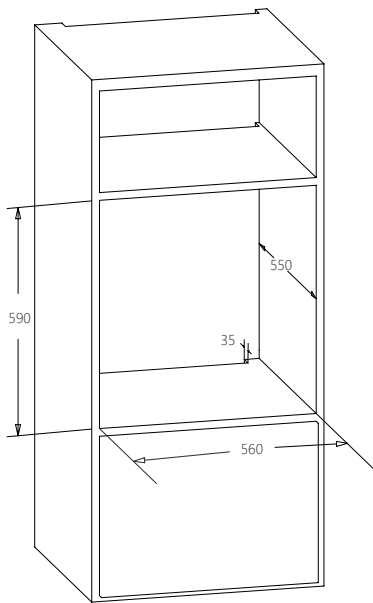
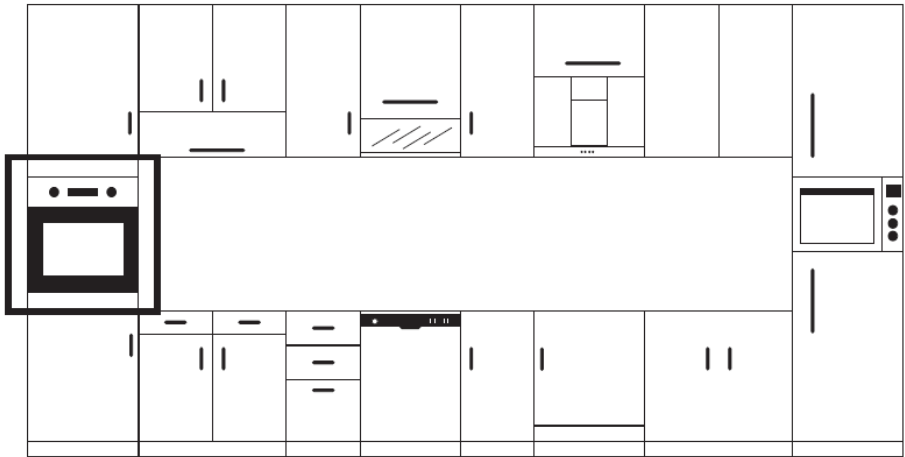


Fig. 4

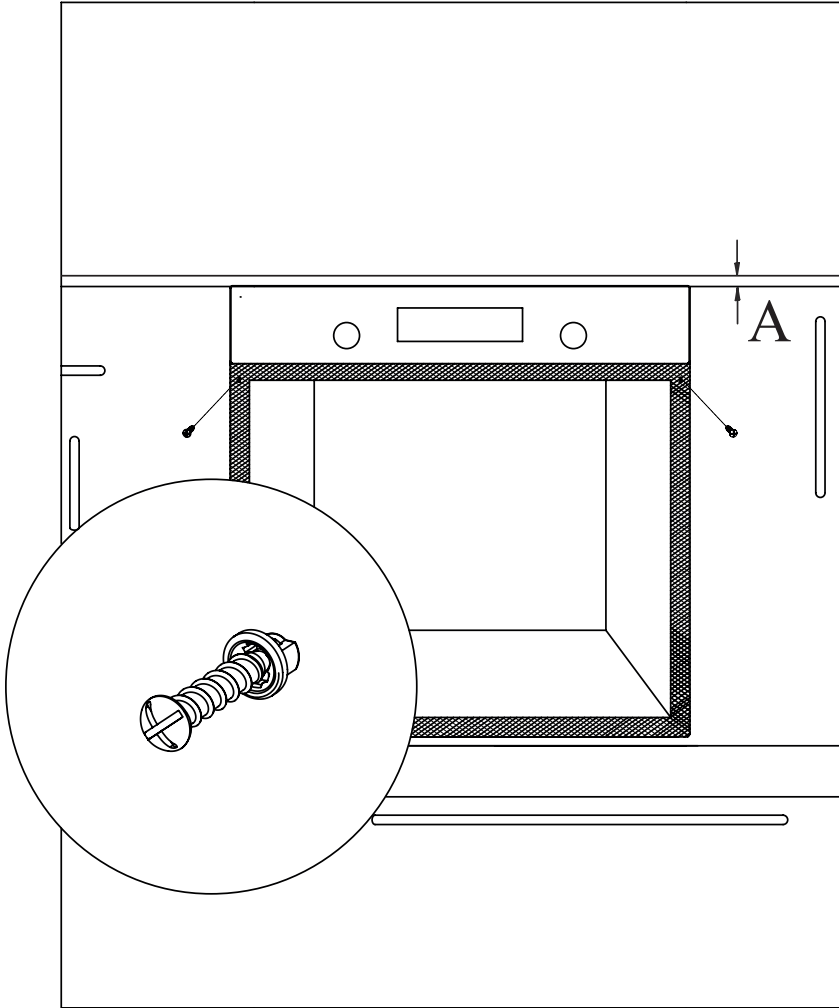
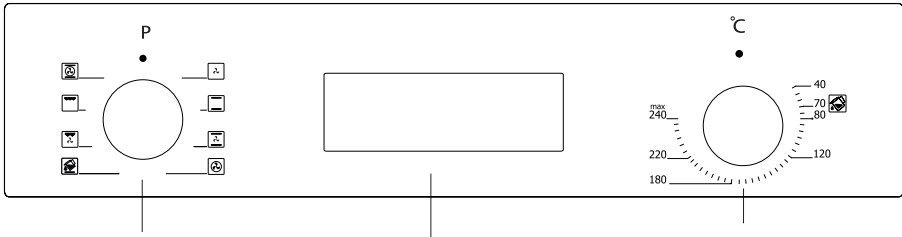


Fig. 5

CHAPTER 7. CONTROL PANEL



Function button

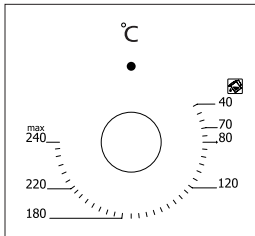
Mechanical or digital timer

Thermostat



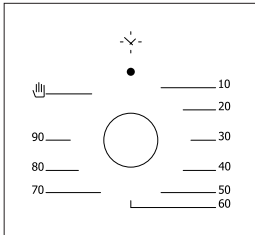
WARNING

The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Thermostat Button

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

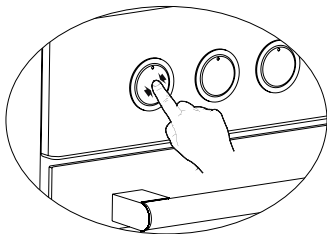


Mechanical Timer Button *

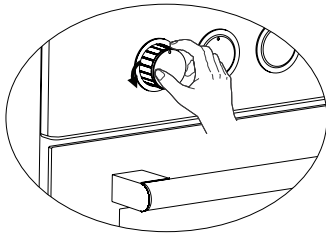
Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

USING POP-UP BUTTON *

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

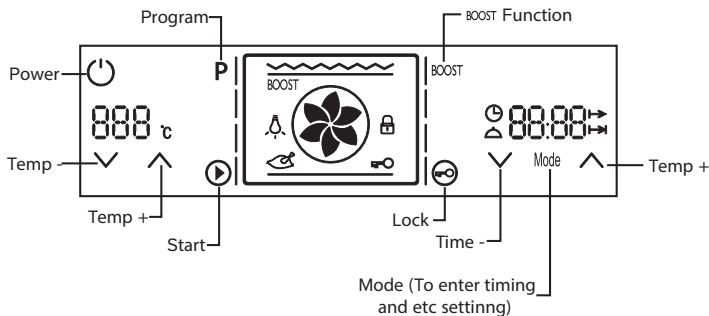


Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.



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

Temperature bars and other symbols will be indicated in the following illustration.



The cooking program button (P) will be selected. After the program is selected the pre-determined temperature will be seen in the temperature indicator. The temperature can be adjusted to the desired value with the increasing and decreasing buttons found under the temperature value screen. After the desired program is selected and the desired temperature is set, the program can be started by pressing the Start / Stop button.

Adjusting The Time Of The Day

The time of the day can be adjusted by following the below steps after the first installation.

The standby mode will be activated by pressing the On/Off button. The time adjustment will be started by pressing the “Mode” button once. In this position the clock ⌚ will appear on the screen. In the meantime, the time of the day can be adjusted to the desired time with the increasing-decreasing buttons under the time indicator. When the adjustment is completed, the “Mode” button will be pressed once.

Adjusting Cooking Duration



The cooking time may be adjusted in standby mode or during operation.



Audio Warning Time Adjustment

This time adjustment will be made to receive audio warning at the end of cooking. The Mode button found under the time indicator will be pressed twice. The ⏰ symbol will be illuminated. 00:00 will be seen on the screen.

The time at which the audio warning is desired to be received will be adjusted with the increasing-decreasing buttons under the time indicator. ⏰. The symbol will blink during adjustment. The Mode button will be pressed once. ⏰ will start to light continuously and the timing adjustment will have been completed. When the adjustment duration comes to the end, the clock will give an audio warning and the ⏰ symbol and 00:00 will start to blink. When any button is pressed, the audio and visual warnings will stop.

Cooking Duration Time Adjustment

This function is used to cook within the desired time interval. The food to be cooked will be placed in the oven and the desired program will be selected. The temperature of the oven will be adjusted at the desired level. The Mode button will be pressed until the  symbol is illuminated. Then the desired duration will be adjusted with the increasing-decreasing buttons found under the time indicator. The adjustment will have been automatically completed within a few seconds if the Mode button is pressed once or no buttons are pressed. After the cooking duration time adjustment is completed, the time of the day and the  symbol will start to light continuously on the time indicator.




After the cooking duration is adjusted, the time at which the cooking is desired to be ended will be set. The Mode button will be pressed until the  symbol is illuminated. Then the desired duration will be adjusted with the increasing-decreasing buttons found under the time indicator. The adjustment will have been automatically completed within a few seconds if the Mode button is pressed once or no buttons are pressed. After a while, the time of the day and the  symbol will start to light continuously on the time indicator. The end of cooking time can be set after the adjustment of the cooking duration. The oven will start to operate for the duration of the cooking before the adjusted end of cooking time and it will stop at the end of this time. It will turn itself off at the end of cooking time. It will give an audio warning and the symbols will start to blink. The warnings can be stopped by pressing any button.

Temperature Bars



There are 4 temperature bars to the right and left of the program indicators of the oven. Temperature bars divide the temperature adjusted before operation into 4 equal parts and provide information about the temperature of the oven.

For instance: Each bar grade symbolizes 50 °C for an oven adjusted to 200 degrees. Whether or not the oven has reached the adjusted temperature is checked from here.

Key Lock

The key lock is used to prevent undesired or mistaken uses of the control panel. When the  button is pressed for 2 seconds the key lock will be activated. When the key lock is activated, the  symbol will appear on the screen. The On/Off button will work for emergencies when the key lock is active. If the oven is turned off with the On/Off button when the key lock is active, it will continue to be active when the oven is turned on again. When the  button is pressed for 2 seconds the key lock will be deactivated.

Warning Beep Adjustment

The  decreasing button found under the time indicator will be pressed for 2 seconds when the oven is in standby position. After that, when the  button is pressed consecutively, the timer will give 3 different beep sounds. If no buttons are pressed after the desired beep sound, this beep sound will be saved in the memory.

Boost Function

The boost function is the quick pre-heating function. It is used to shorten the durations of pre-heating. The BOOST button will be illuminated in Bottom, Bottom-Top, Bottom-Top-Fan, Turbo-Fan, Turbo-Bottom-Fan, and Turbo-Top-Fan functions. The BOOST button will be activated by pressing it before cooking.

Defrost (OEF): For defrosting e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the air to circulate around the dish.

Oven Functions

Lamp	Ring + Fan + Lamp	Grill + Top + Fan + Lamp
Fan + Lamp (OEF)	Ring Bottom + Fan + Lamp	Ring Top + Fan + Lamp
Bottom + Lamp	Grill + Lamp	Grill + Fan + Turnspit + Lamp
Top Bottom + Lamp	Gril + Top + Lamp	Grill + Top + Turnspit + Lamp
Top Bottom + Fan + Lamp	Gril + Fan + Lamp	Grill + Top + Turnspit + Fan + Lamp

CHAPTER 8. USING THE OVEN

INITIAL USE OF OVEN

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

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

NORMAL USE OF OVEN

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

CHAPTER 9. USING THE GRILL

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

To turn on the grill;

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

To turn the grill off;

- Set the function button to the off position.



WARNING

Keep the oven door closed while grilling.

CHAPTER 10. USING THE CHICKEN ROASTING *

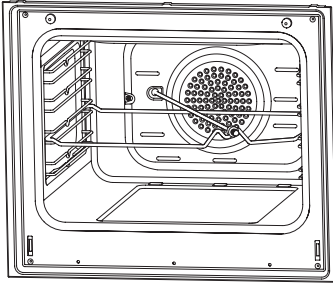
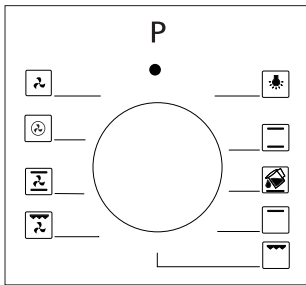


Fig. 6

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







CHAPTER 11. PROGRAM TYPES









Program Button:

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

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

	Lower and upper heating elements	A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.
	Lower heating element and fan	Use mostly for cooking foods like fruit cake.
	Grill and roast chicken	—
	Upper heating element and fan	—
	Lower heating element	Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.
	Upper heating element	Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

	Fan	—
	Turbo heater and fan	Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than „Lower and Upper Heater“ program since heat is conveyed immediately via air flow.
	Lower-upper heating element and fan	The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.
	Grill and fan	Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.
	Grill	Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.
	Steam cleaning	—

CHAPTER 12. COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.



WARNING

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

CHAPTER 13. COOKING TABLE

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	35-45
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled chicken **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Calf steak **	Grill+fan	Max	4	15-20
Grilled meatball **	Grill+fan	Max	4	20-25

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

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

GBBaking With Pizza Stone

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



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

Do not expose pizza stone to humidity.

Drying

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



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

Drying should only be carried out in the drying tray.



WARNING

Do not preheat during drying.

CHAPTER 14. MAINTENANCE AND CLEANING

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

CHAPTER 15. STEAM CLEANING *

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

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

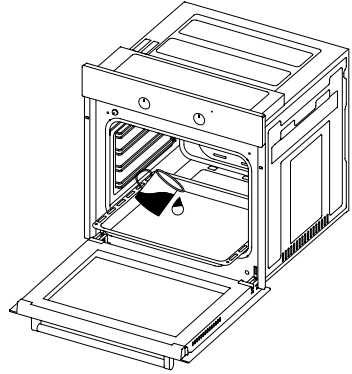


Fig. 7

CHAPTER 16. CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR

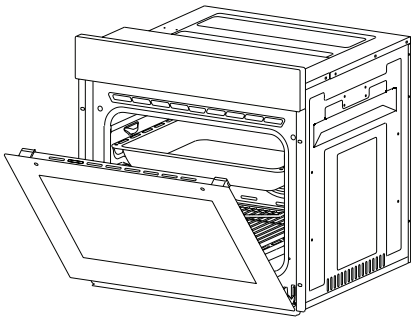


Fig. 8

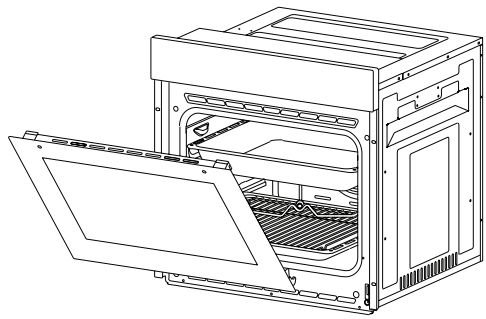


Fig. 9

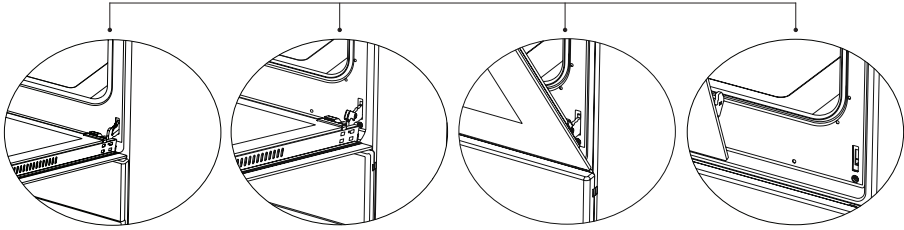


Fig. 8.1

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in figure 8.1.

Fig. 8.2

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

Fig. 9.1

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

Fig. 9.2

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

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

CHAPTER 17. CLEANING OVEN GLASS

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

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

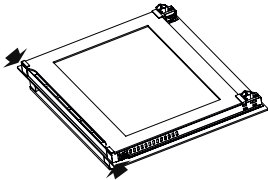


Fig. 10

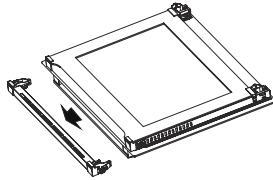


Fig. 11

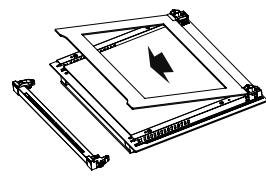


Fig. 12

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

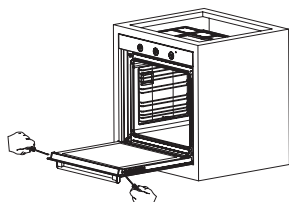


Fig. 13

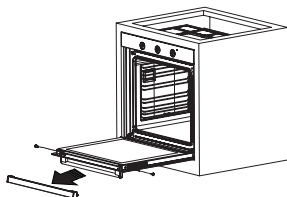


Fig. 14

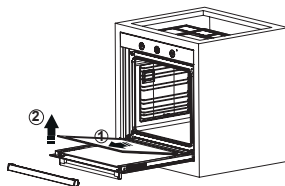


Fig. 15

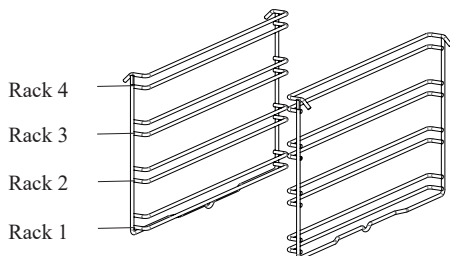
CHAPTER 18. CATALYTIC PANEL *

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

DETACHING CATALYTIC PANEL

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

CHAPTER 19. RACK POSITIONS



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

INSTALLING AND REMOVING WIRE RACKS

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

CHAPTER 20. REPLACING OVEN LAMP

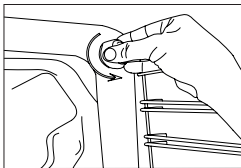


WARNING

To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

- First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.
- Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.
- Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.
- Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp Assembly



220-240 V, AC
15-25 W

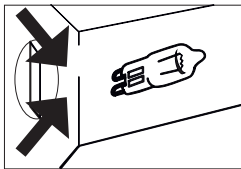
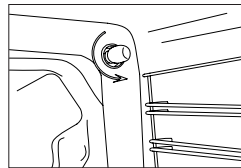


Fig. 16

Type E14 Lamp Assembly



220-240 V, AC
15 W

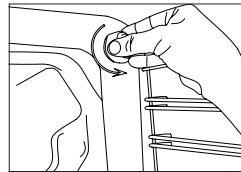


Fig. 17

CHAPTER 21. TROUBLESHOOTING

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

CHECK POINTS

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

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Outer surface of the oven gets very hot during operation.	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a cloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.

Problem	Possible Cause	What to Do
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the ground of the oven and surface of upper heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
The cooling fan continues to operate after cooking is finished.	The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.

CHAPTER 22. HANDLING RULES

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

CHAPTER 23. RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

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

CHAPTER 24. ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

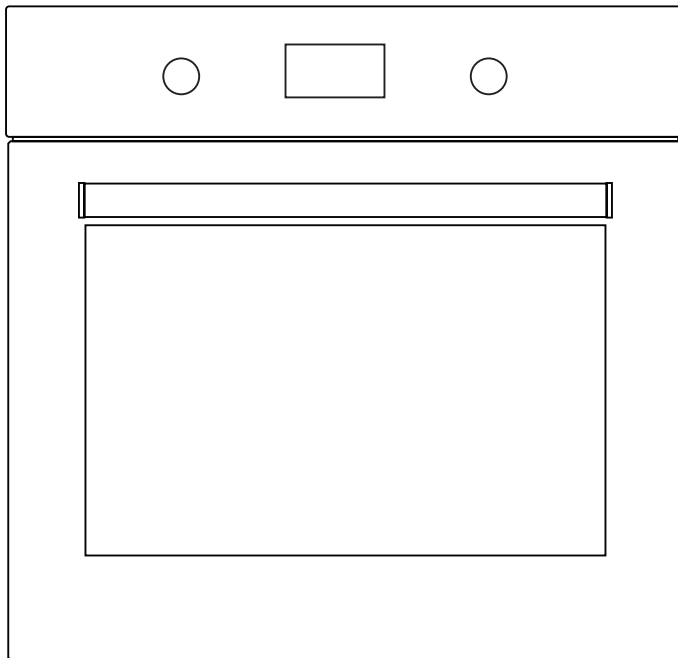
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the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

CHAPTER 25. PACKAGE INFORMATION

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

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВКА
КВО 1280.1 TC Copper / Gun Metal



ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ !

Ми дякуємо Вам за довіру до.

Наша мета - забезпечити для Вас найбільш продуктивне використання цього приладу, який був вироблений відповідно до нашого розуміння якості, на сучасних заводах, в чистій робочій атмосфері і без шкоди довкіллю.

Рекомендуємо Вам уважно вивчити і зберегти для подальшого користування цю інструкцію з експлуатації в цілях забезпечення найбільш довгого збереження придбаною Вами електричною плитою своїх первинних особливостей.



ПРИМІТКА:

Ця інструкція з експлуатації підготована для декількох моделей. Деякі з характеристик, вказаних в інструкції, можуть бути відсутніми у Вашому приладі.

Малюнки приладу подано в схематичному відображенні.

Цей прилад було виготовлено без шкоди для довкілля на сучасних заводах.

Особливості, позначені знаком * є вибірковими.

Відповідає нормам АЕЕЕ

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Важливі попередження.....	69
Електрична безпека	71
Призначення.....	72
РОЗДІЛ 2. Електричне З'єднання.....	72
Утилізація використаних пристроїв	73
РОЗДІЛ 3. Описання прибора	74
РОЗДІЛ 4. Аксесуари (вибірково)	75
РОЗДІЛ 5. Технічні Характеристики	76
РОЗДІЛ 6. Установлення приладу	76
Важливі примітки щодо установлення.....	77
Правильне місце для монтажу	77
Складання й установлення вбудовуваної печі 60 см	77
Установлення під стільницю	77
Установлення в шафу	78
Умови установлення.....	78
Установлення і закріплення печі	78
Підключення до мережі	78
Монтаж	79
РОЗДІЛ 7. Панель управління.....	83
Використання спливаючої кнопки *	83
РОЗДІЛ 8. Експлуатація	86
Перше використання	86
Стандартна експлуатація печі.....	86
РОЗДІЛ 9. Використання Гриля	87
РОЗДІЛ 10. Використання Курячого Смаження	87
РОЗДІЛ 11. ВИДИ Програм.....	87
РОЗДІЛ 12. Рекомендації щодо приготування.....	89
РОЗДІЛ 13. Таблиця Приготування	89
РОЗДІЛ 14. Догляд і чищення	91
РОЗДІЛ 15. Чищення Парою *	91
РОЗДІЛ 16. Чищення Й Установлення Дверцяг.....	91
РОЗДІЛ 17. Чистка Скла	92
РОЗДІЛ 18.Каталітичні Стіни *	93
Зняття каталітичних панелей.....	93
РОЗДІЛ 19. Розташування Решітки	93
Встановлення та зняття решітки.....	93
РОЗДІЛ 20. Заміна Лампи	94
РОЗДІЛ 21. Вирішення проблем	94
Контрольні пункти.....	94
РОЗДІЛ 22. Правила перевезення.....	97
РОЗДІЛ 23. Поради з енергозбереження.....	97
РОЗДІЛ 24. Утилізація з урахуванням екологічних вимог	97
РОЗДІЛ 25. Інформація про упаковку	97

РОЗДІЛ 1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Монтаж та ремонт завжди повинен здійснюватися в «АВТОРИЗОВАНОМУ СЕРВІСНОМУ ЦЕНТРІ». Виробник не несе відповідальності за операції, що здійснюються неавторизованим персоналом.
2. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Тільки так ви можете безпечно та правильно використовувати пристрій.
3. Духовку слід використовувати відповідно до інструкцій з експлуатації.
4. Під час роботи пристрою тримайте подалі дітей у віці до 8 років і домашніх тварин.
5. Відкриті металеві поверхні виробу можуть під час використання сильно нагріватися. Слід тримати подальше маленьких дітей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Небезпека займання: не зберігайте нічого на варильних поверхнях.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Під час використання пристрій стає гарячим. Необхідно стежити за тим, щоб не торкатися нагрівальних елементів всередині духовки.

6. Умови налаштування цього пристрою вказані на етикетці. (Або на таблиці даних)
7. Експлуатовані частини можуть бути гарячими, коли використовується гриль. Слід далеко тримати маленьких дітей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей пристрій призначений для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для нагрівання приміщення.

8. Не використовуйте парові очищувачі для того, щоб очистити прилад.
9. Після того, як покладете їжу всередину духовки, переконайтеся, що дверцята повністю закриті.
10. НІКОЛИ не намагайтеся заливати вогонь водою. Лише закрийте пристрій, а потім накрийте вогонь кришкою або пожежною ковдрою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не дозволяйте дітям молодшим 8 років наближатися до пристрою, якщо вони не знаходяться під безпосереднім наглядом.

11. Уникайте торкання нагрівальних елементів.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Необхідно контролювати процес приготування. Необхідно завжди контролювати процес приготування.

12. Цей пристрій можуть використовувати діти старші 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та надані інструкції щодо безпечного користування пристроєм і якщо вони усвідомлюють можливу небезпеку. Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм. Не дозволяйте дітям самостійно чистити пристрій та доглядати за ним.
13. Цей пристрій вироблено лише для домашнього використання.
14. Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм. Не дозволяйте дітям молодше 8 років здійснювати операції по очищенню та догляду за пристроєм без нагляду дорослих.
15. Тримайте пристрій та його шнур живлення подалі від дітей віком до 8 років.

16. Перед тим, як почати використовувати пристрій, покладіть штори, тюлі, папір або будь-який займистий (запальний) матеріал в сторону подалі від приладу. Не кладіть запальні або легкозаймисті матеріали на або всередину пристрою.
17. Тримайте вентиляційні канали відкритими.
18. Пристрій не підходить для використання з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
19. Не нагрівайте закриті банки та скляні банки. Тиск може призвести до вибуху банок.
20. Рукотка духовки не є сушкою для рушників. Не вішайте рушники та інші речі на ручці духовки.
21. Не кладіть лотки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на основу духовки. Нагріте тепло може пошкодити основу духовки.
22. Під час розміщення та витягування посуду з духовки тощо, завжди використовуйте термостійкі рукавички для печі.
23. Не використовуйте цей пристрій якщо ви приймаєте медикаменти та / або знаходитесь під впливом алкоголю, що може вплинути на вашу здатність розуміти.
24. Будьте обережні при використанні алкоголю в їжі. При високих температурах алкоголь випарується і може спалахнути, якщо він потрапить у контакт з гарячими поверхнями.
25. Після кожного використання перевірте, чи вимкнено пристрій.
26. Якщо прилад несправний або має видимий ушкодження, не використовуйте його.
27. Не торкайтеся вилки мокрими руками. Щоб відключити пристрій від електричної розетки не тягнути за шнур живлення, завжди тримайте за штепсель.
28. Не використовуйте пристрій коли його дверцята зняті або зламані.
29. Розмістіть папір для випікання разом з їжею в попередньо нагріту духовку, помістивши її всередину плитки або на аксесуар для духовки. (лоток, решітку тощо)
30. Не кладіть на прилад предмети, які можуть потрапити до дітей.
31. Важливо належним чином встановити решітку та лоток на решітку та / або правильно розмістити лоток на стійці. Поставте гриль або лоток між двома рельсами і переконайтеся, що він закріпений, перш ніж покласти їжу на нього.
32. Щоб запобігти ризику торкання елементів нагрівача печі, зніміть надлишкові частини пакета для випікання з аксесуара або контейнера.
33. Ніколи не використовуйте його при високих температурах духовки, ніж максимальна температура використання, вказана на вашому папірці для випікання. Не кладіть папір для випікання на основу духовки. Щоб запобігти ризику торкання елементів нагрівача печі, зніміть надлишкові частини пакета для випікання з аксесуара або контейнера.
34. Коли дверцята відкриті, не розміщуйте жодного важкого предмета на дверях та не дозволяйте дітям сидіти на пристрої. Ви можете привести до перекидання духовки або пошкодження дверних петлі.
35. Пакувальні матеріали є небезпечними для дітей. Тримайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей.
36. Не використовуйте абразивні засоби чи гострі металеві шкребки, щоб очистити скло, оскільки по- дряпини, які можуть виникнути на поверхні дверно- го скла, можуть призвести до його розбиття.
37. Користувач не повинен самостійно обробляти піч.
38. Під час використання внутрішні та зовнішні поверхні духовки нагріваються. Коли ви відкриваєте дверцята духовки, відійдіть, щоб уникнути виходу гарячої пари з печі. Існує ризик горіння.
39. Не розміщуйте важкі предмети, коли двері духовки відкриті, існує ризик загоряння.
40. подача струму печі може бути відключена під час проведення будь-яких будівельних робіт вдома. Після завершення роботи повторно підключіть піч звернувшись до авторизованого сервісного центру.
41. Користувач не повинен витіснити опір під час чищення. Це може спричинити ураження електричним струмом.

42. Щоб запобігти перегріванню, пристрій не слід встановлювати позаду декоративної поверхні.
43. Вимкніть прилад, перш ніж знімати гарантії. Після очищення встановіть гарантії відповідно до інструкцій.
44. Точка закріплення кабелю повинна бути захищена.
45. Не готуйте їжу прямо на лотку/сітці. Будь ласка, покладіть їжу на відповідні інструменти перш ніж покласти їх у духовку

ЕЛЕКТРИЧНА БЕЗПЕКА

1. Підключіть прилад до заземленої розетки, захищеної запобіжником відповідно до значень, зазначених у таблиці технічних характеристик.
2. Необхідно придбати спеціальне електричне обладнання для заземлення.. Аша компанія не несе відповідальності за збитки, завдані через використання продукту без заземлення відповідно до місцевих правил.
3. Вимикачі печі повинні бути розташовані таким чином, щоб користувач міг їх досягати при встановленні печі.
4. Шнур живлення (шнур з вилкою) не повинен контактувати з гарячими деталями приладу.
5. Якщо шнур живлення (шнур із штекером) пошкоджено, цей шнур повинен бути замінено виробником або агентом сервісного центру або кваліфікованим персоналом для запобігання небезпечній ситуації.
6. Ніколи не мийте прилад, розпилюючи або наливаючи воду на нього. Існує ризик ураження електричним струмом



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтесь, що ланцюг пристрою відкритий перед тим, як змінити лампу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Еред виходом на клемники відключіть всі підключення живлення.

7. Не використовуйте розрізані та пошкоджені шнури або подовжувачі, крім оригінального шнура.
8. Переконайтеся в тому, що у відводі, де встановлена штепсельна вилка пристрою, відсутня рідина або вологість.
9. Задня поверхня духовки також нагрівається при експлуатації. Електричні підключення не повинні торкатися задньої поверхні, інакше з'єднання можуть бути пошкоджені.
10. Не затягуйте з'єднувальні кабелі до дверей духовки і не використовуйте їх на гарячих поверхнях. Якщо шнур плавиться, це може призвести до короткого замикання печі та навіть до пожежі.
11. Від'єднайте пристрій під час установки, обслуговування, чищення та ремонту.
12. Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений його виробником або уповноваженим технічним центром обслуговування або будь-яким іншим персоналом, який має кваліфікацію на тому ж рівні, щоб уникнути будь-якої небезпечної ситуації.
13. Переконайтеся, що штепсель міцно вставлений у розетку, щоб уникнути іскри.
14. Не використовуйте парові очищувачі для чищення приладу, в іншому випадку може виникнути шок електрошоку.
15. Для встановлення потрібен універсальний роз'єм, здатний відключати живлення. Відключення від джерела живлення забезпечується перемикачем або інтегрованим запобіжником, встановленим на фіксованому джерелі живлення відповідно до будівельного кодексу.
16. Прилад оснащений кабелем кабелю типу «Y».

17. Фіксовані з'єднання повинні бути підключені до джерела живлення, що забезпечує повне відключення. Для пристроїв з категорії напруги нижче III, роз'єднувальний пристрій повинен бути підключений до фіксованого джерела живлення відповідно до кодексу електропроводки.

ПРИЗНАЧЕННЯ

1. Цей продукт призначений для домашнього використання. Комерційне використання не дозволяється.
2. Цей прилад можна використовувати лише для приготування їжі. Він не повинен використовуватися для інших цілей, наприклад, для нагрівання приміщення.
3. Цей пристрій не можна використовувати для підігріву пластин під грилем, сушіння одягу або рушників, підвішувати їх на ручці або для опалення.
4. Виробник не несе ніякої відповідальності за будь-який збиток в результаті неправильного поводження.
5. Духовна частина блоку може використовуватися для відтавання, обсмажування, смаження продуктів харчування.
6. Термін експлуатації продукту, який ви придбали, становить 10 років. Це період, протягом якого запасні частини, необхідні для експлуатації цього виробу, як це визначено, надаються виробником.

РОЗДІЛ 2. ЕЛЕКТРИЧНЕ З'ЄДНАННЯ

Установлення і з'єднання цієї печі повинен виконувати уповноважений сервіс і відповідно до вказівок виробника.

Прилад слід встановлювати у відсік для печі, що забезпечує належну вентиляцію.

З'єднання приладу з електричною мережею слід виконувати тільки через розетки з належною системою заземлення. Якщо в місці установлення приладу немає розеток з системою заземлення, зв'яжіться з уповноваженим персоналом. Виробник у жодному разі не несе відповідальність за шкоду, заподіяну в результаті з'єднання приладу з не заземленою системою живлення.

Вилка Вашої печі оснащена заземленням, переконайтеся, що розетка для підключення також заземлена. Після установлення приладу розетка повинна розташовуватися в легко доступному місці.

Вашу піч виготовлено відповідно до електроживлення 220-240 В 50/60 Гц АС, також потрібне установлення запобіжника потужністю 16 А. Якщо Ваша мережа відрізняється від вказаних значень, зв'яжіться з уповноваженим сервісом або професійним електриком.

У разі необхідності заміни електричного запобіжника переконайтеся, що електричне з'єднання виконане таким чином:

- Коричневий кабель у фазу (робочий контакт)
- Синій кабель у нейтральний контакт
- Жовто-зелений кабель у контакт заземлення

Роз'єднувачі кола живлення мають бути розташовані в доступному для користувача місці.

Кабель живлення (кабель з вилкою) не повинен контактувати з поверхнями приладу, що нагріваються. У разі пошкодження кабелю живлення (кабель з вилкою) він має бути замінений виробником або його сервісним агентством або професіоналом з метою запобігання виникненню небезпечних ситуацій.

УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можуть бути повторно використані.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на пристрої (Мал. А) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. В) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами.

Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.

Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини.

Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

Якщо пристрій має замок, його слід демонтувати для безпеки усіх осіб, які в подальшому можуть мати контакт з пристроєм.

Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та CFC-охолоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.

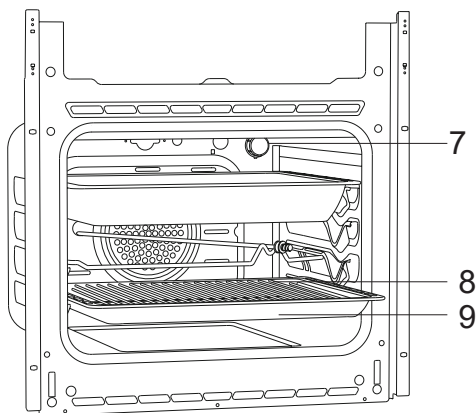
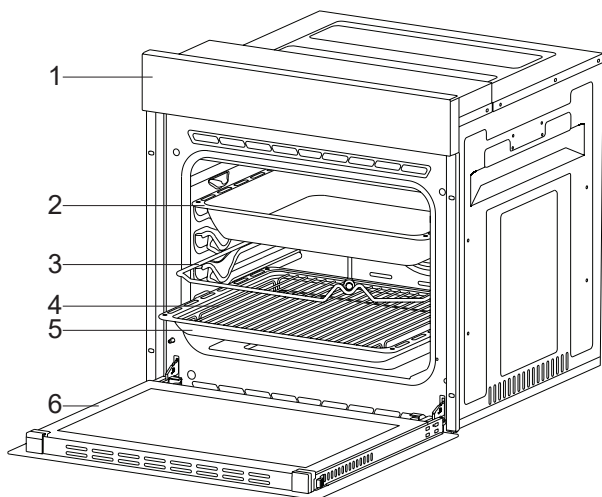


Мал. А



Мал. В

РОЗДІЛ 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управління
2. Глибокий деко *
3. Шампур для зажарювання курки *
4. Ґрати на піднос
5. Стандартний деко
6. Кришка печі
7. Лампа
8. Ґрати на піднос
9. Стандартний деко

РОЗДІЛ 4. АКСЕСУАРИ (ВИБІРКОВО)

	<p style="text-align: center;">Глибокий піднос *</p> <p>Використовується для випічки хлібо-булочних виробів, приготування великих запіканок, рідких страв. Використовується для випікання кексів, а також для збирання жиру в разі запікання м'ясних продуктів або розморожування заморожених продуктів на грилі.</p>
	<p style="text-align: center;">Піднос / Скло піднос *</p> <p>Використовується для випікання хлібо-булочних виробів (печиво, бісквіти і так далі), розморожування продуктів.</p>
	<p style="text-align: center;">Круглий піднос *</p> <p>Використовується для випічки заморожених продуктів.</p>
	<p style="text-align: center;">Грати (гриль)</p> <p>Використовується для зажарювання, а також для розміщення продуктів під запікання, зажарювання або розморожування на необхідному рівні.</p>
	<p style="text-align: center;">Телескопічні напрямні *</p> <p>Завдяки телескопічним напрямним підноси або грати з легкістю встановлюються і знімаються.</p>
	<p style="text-align: center;">Грати на піднос *</p> <p>Продукти, які можуть пригоріти під час запікання, такі як відбивна, укладаються на грати всередині підноса. Таким чином запобігається прилипання і пригорання продуктів до підноса.</p>
	<p style="text-align: center;">Підносу *</p> <p>Він використовується для зберігання гарячих лотків.</p>
	<p style="text-align: center;">Сушильний лоток *</p> <p>Він використовується для розміщення продуктів для сушіння.</p>
	<p style="text-align: center;">Камінь для випічки піци та лопата *</p> <p>Вони використовуються для випічки здоби, такої як піца, хліб, млинець та видалення запеченої їжі з духовки.</p>

РОЗДІЛ 5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	Вбудована Піч 60 см (MFA1-6.....)			
Потужність лампи	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижній нагрівач	1200 Вт			
Верхній нагрівач	1000b Вт			
Турбо нагрівач	1800 Вт			
Нагрівач грилю	Малі ґрати	1000 Вт	Великі ґрати	2000 Вт
Напруга	220-240 В 50/60 Гц.			

Характеристики	Вбудована Піч 60 см (MFA1-8.....)			
Потужність лампи	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижній нагрівач	1200 Вт			
Верхній нагрівач	1200 Вт			
Турбо нагрівач	1800 Вт			
Нагрівач грилю	Малі ґрати	1200 Вт	Великі ґрати	2400 Вт
Напруга	220-240 В 50/60 Гц.			

До приладу можуть вноситися зміни без завчасного попередження в цілях поліпшення його технічних характеристик.

Значення, наявні на позначеннях виробу, або декларовані на додатковій друкованій документації, що поставляється разом з виробом, є значення- ми, отриманими в лабораторних умовах відповідно до встановлених стан- дартів. Ці значення можуть змінюватися залежно від способу використан- ня виробу й умов його експлуатації.

Малюнки, представлені в інструкції, є схематичними і можуть не відобра- жати справжній вигляд продукту.

РОЗДІЛ 6. УСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

У цілях забезпечення працездатності приладу переконайтеся, що електричне устаткування відповідає вимогам. У разі невідповідності викличте професійного електрика або ремонтника для виконання відповідних коригувань. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті виконання операцій не уповноваженими особами, що веде до припинення дії гарантії.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Покупець несе відповідальність за підготовку місця для розташування приладу й електричного устаткування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

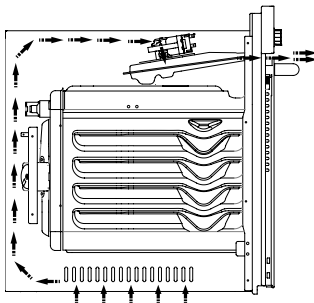
Під час монтажу виробу слід дотримувати правила, встановлені місцевими стандартами в частині електричних робіт.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед установленням приладу перевірте його на наявність будь-яких пошкоджень. Не виконуйте установлення, якщо прилад пошкоджений. Пошкоджені прилади несуть ризик для Вашої безпеки.

ВАЖЛИВІ ПРИМІТКИ ЩОДО УСТАНОВЛЕННЯ:



Мал. 1

Під час роботи печі охолоджувальний вентилятор виводитиме зайву пару назовні і запобігатиме надмірному нагріванню зовнішніх поверхонь приладу. Це необхідно для правильної роботи приладу і рівномірного приготування страв. Після закінчення процесу готування вентилятор продовжуватиме працювати. Вентилятор вимкнеться автоматично, коли охолодження буде завершено. У задній частині відсіку для установки приладу необхідно передбачити простір для якісної та правильної роботи приладу. Не слід упускати цей простір, оскільки він потрібен для справної роботи системи вентиляції приладу.

ПРАВИЛЬНЕ МІСЦЕ ДЛЯ МОНТАЖУ

Дизайн виробу розроблений відповідно до доступних на ринку стільниць. Між приладом і стінками кухні або меблями слід залишити безпечну відстань.

Для відповідних проміжків див. діаграму, наведену на наступній сторінці. (значення вказані в мм)

- Використовувані поверхні, синтетичний ламінат і клеювальні матеріали мають бути жаростійкими. (мінімум 100°C).
- Кухонні шафи повинні знаходитися на одному рівні з приладом і мають бути закріплені.
- Якщо під піччю є висувний ящик, між піччю і ящиком слід встановити панель.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не встановлюйте прилад поблизу холодильників або охолоджувальних приладів. Жар, що виходить від приладу, може підвищити енергоспоживання охолоджувальних приладів.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не використовуйте дверцята або ручку дверцят для пересування приладу.

СКЛАДАННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВУВАНОЇ ПЕЧІ 60 CM

Перед початком установки слід визначити місце використання приладу.

Не слід встановлювати прилад в місцях з сильними потоками повітря.

Прилад слід пересувати мінімум удвох. Не тягніть прилад по підлозі, щоб уникнути пошкодження статевого покриття.

Видаліть усі перевізні матеріали зовні і всередині приладу. Вийміть усі матеріали і документацію з приладу.

УСТАНОВЛЕННЯ ПІД СТІЛЬНИЦЮ

Відсік повинен відповідати міркам, вказаним на рисунку 2.

У задній частині відсіку слід забезпечити простір, як вказано на рисунку, в цілях забезпечення необхідного провітрювання.

Простір між стільницею і верхньою частиною приладу, який повинен залишатися після установки, позначено літерою "А" на рисунку 5. Цей простір потрібен для вентиляції і не повинен закриватися.

УСТАНОВЛЕННЯ В ШАФУ

Відсік повинен відповідати міркам, вказаним на рисунку 4.

У задній частині відсіку, в нижній і верхній частинах слід забезпечити простір, як вказано на рисунку, в цілях забезпечення необхідного провітрювання.

УМОВИ УСТАНОВЛЕННЯ

Розміри приладу наведено на рисунку 3.

Поверхня меблів і монтажні матеріали, використовувані для установлення, повинні мати мінімальну жаростійкість 100 °С.

Щоб уникнути перевертання приладу, відсік для установлення має бути закріплений, а основа має бути плоскою.

Основа відсіку повинна витримувати мінімальне навантаження 60 кг.

УСТАНОВЛЕННЯ І ЗАКРІПЛЕННЯ ПЕЧІ

Установіть піч у відсік за допомогою двох або більше осіб.

Переконайтеся, що рамка приладу і передня частина меблів вирівняні.

Кабель живлення не повинен залишатися під піччю, затискатися між піччю і меблями і згинатися. Закріпіть піч до навколишніх меблів за допомогою болтів, наданих разом з приладом. Болти слід укручувати, протягнувши їх у пластикові кріплення, встановлені на рамі приладу, як показано на рисунку 5. Болти не слід закручувати надто міцно. Інакше різьба може пошкодитися.

Після установлення переконайтеся, що піч не рухається. Якщо установлення печі виконано не відповідно до інструкцій, існує ризик перекидання під час використання.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ

Місце підключення печі повинне мати відповідне електричне устаткування.

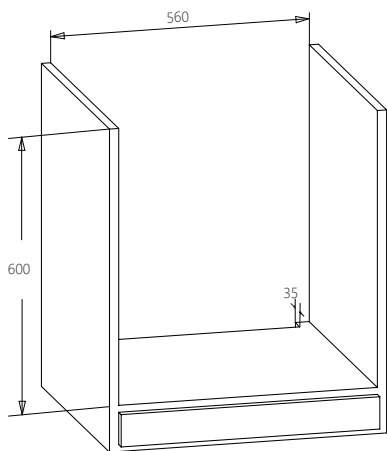
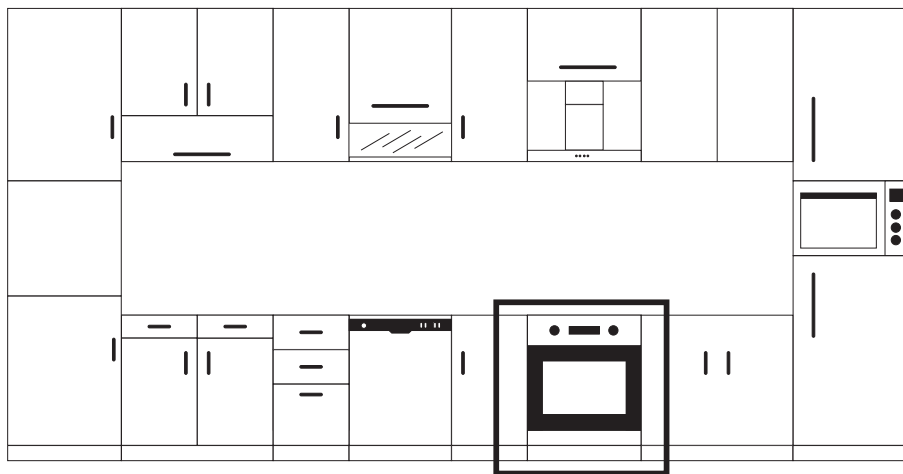
Напруга мережі повинна відповідати значенням, вказаним на типовій етикетці приладу.

Мережеве з'єднання приладу повинне виконуватися відповідно до місцевих і національних стандартів електрики.

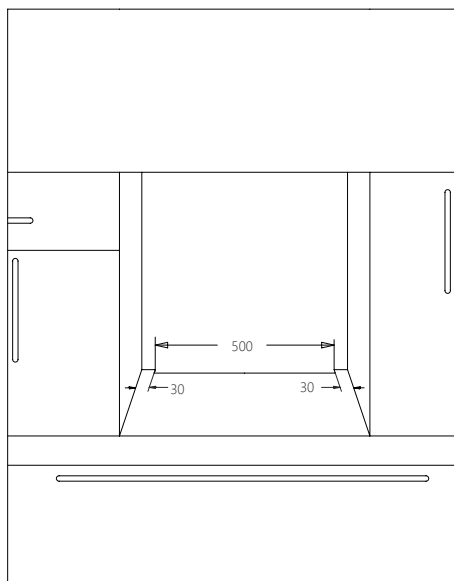
Перед початком установлення приладу відключіть живлення в мережі.

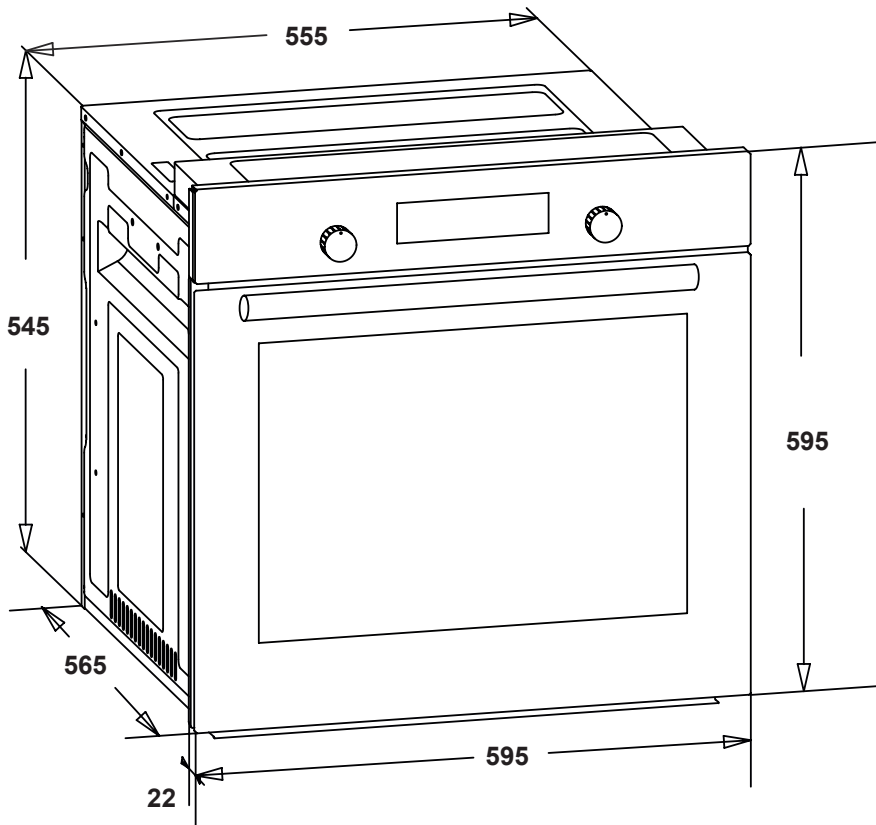
Не підключайте прилад до мережі до завершення процедури установлення.

МОНТАЖ

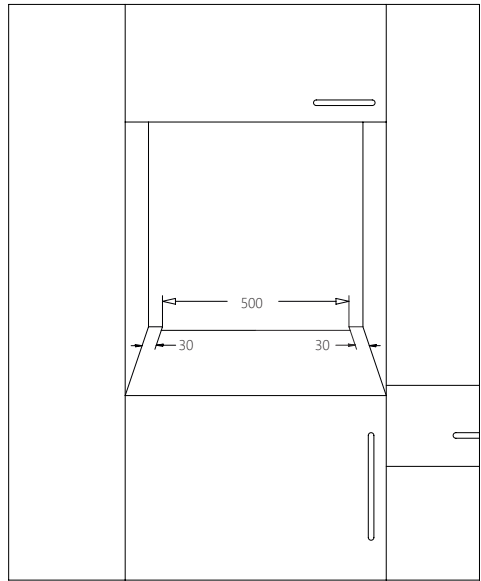
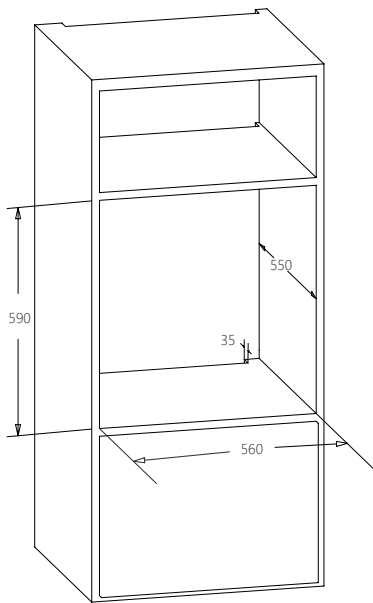
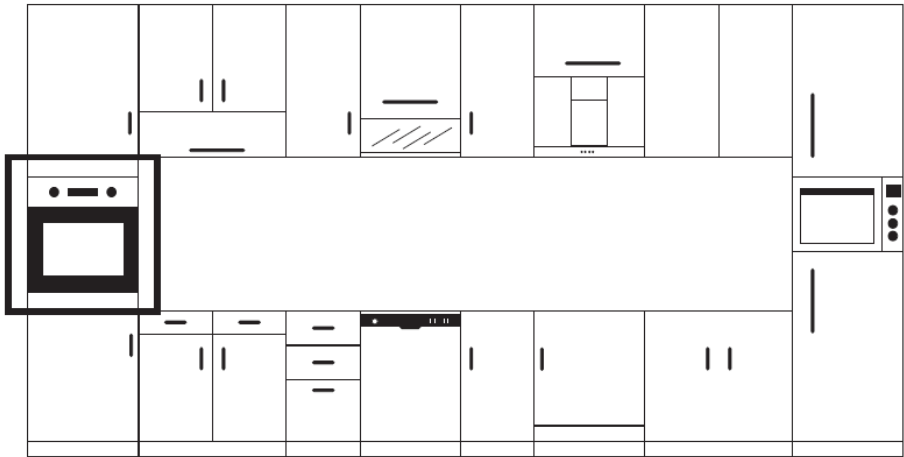


Мал. 2

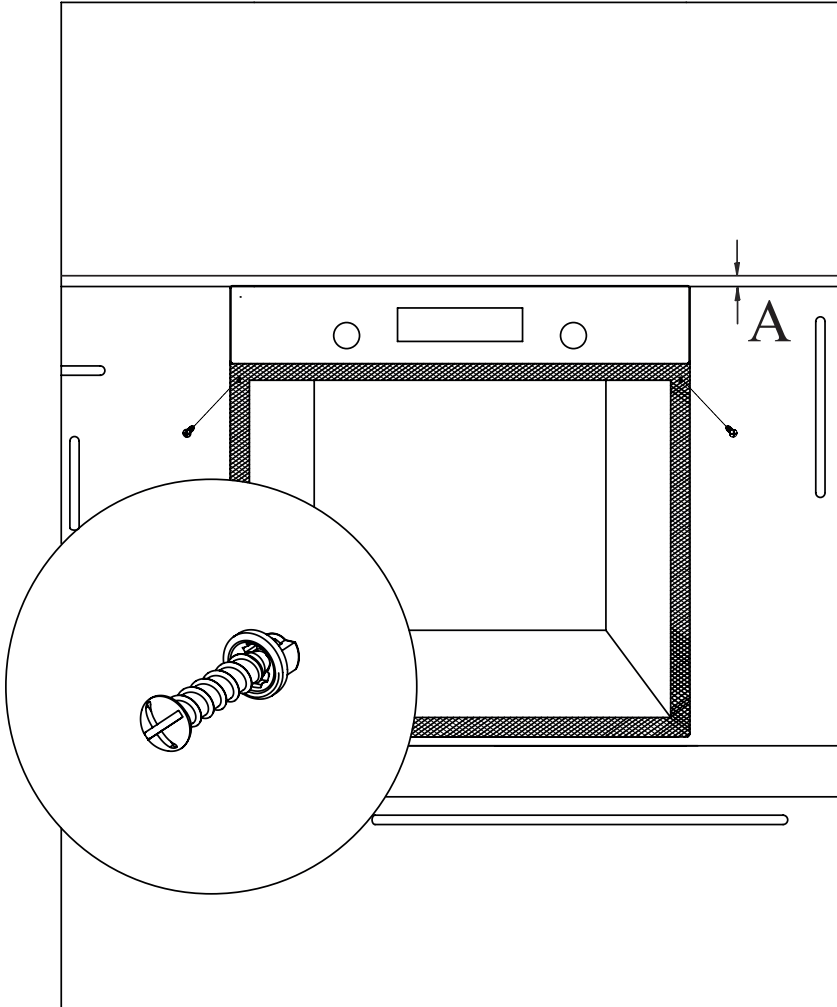




Мал. 3



Мал. 4



Мал. 5

РОЗДІЛ 7. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Функціональна
кнопка

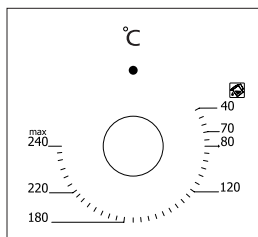
Механічний або
цифровий таймер

Термостат



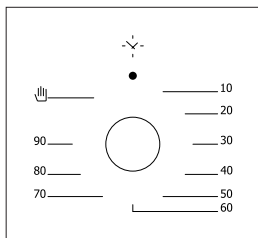
ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Нижче приведена панель керування. Розглянемо панель керування на своєму пристрої.



Реле Термостата:

Використовується для встановлення температури приготування їжі в печі. Після розміщення блюда в печі поверніть реле і встановіть бажану температуру. Див. таблицю приготування їжі, щоб дізнатися температуру приготування різних продуктів.

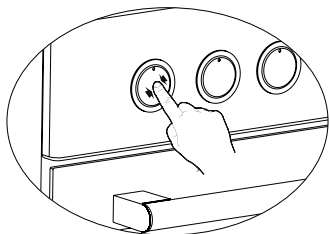


Механічне реле таймера *:

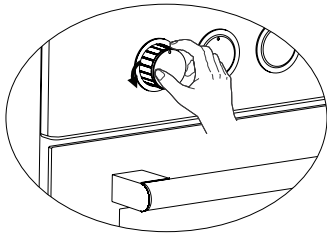
Використовується для встановлення часу приготування їжі. Коли встановлений для приготування час збігає, таймер відключає нагрівальні елементи і видає характерний дзвін. Для часу приготування різних продуктів див. таблицю приготування.

ВИКОРИСТАННЯ СПЛИВАЮЧОЇ КНОПКИ *

У моделях з реле, що висувуються, налаштування може здійснюватися, тільки коли реле висунуто..

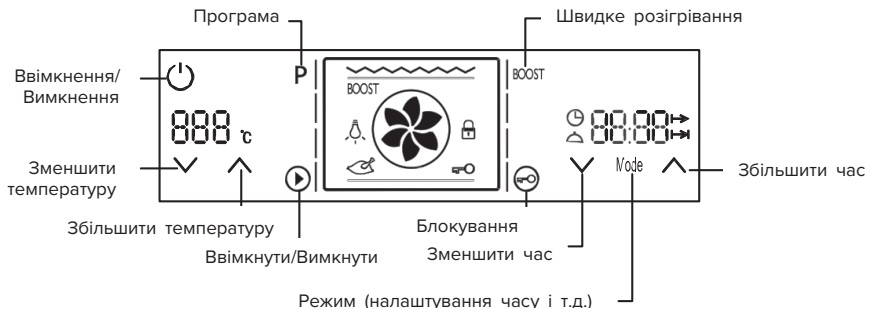


Натисніть і відпустіть реле, щоб воно висунулося, як показано на малюнку ліворуч.



Коли реле висунене вперед, можна здійснювати необхідні налаштування поворотами ліворуч або праворуч.

На рисунку нижче показано всі символи, які є на дисплеї.



Натиснути на кнопку «Р» (ПРОГРАМА) для вибору програми приготування. Після вибору програми на дисплеї з'явиться значення відповідної температури. Збільшення або зменшення температури здійснюється за допомогою відповідних кнопок, які знаходяться під індикатором температури. Після вибору необхідної програми і налаштування відповідної температури для вмикання робочого режиму потрібно натиснути на кнопку (ПУСК).

Налаштування часу

Налаштування часу здійснюється таким чином.

Натиснути на кнопку (ВВІМК./ВИМК.) для вмикання режиму очікування. Для вмикання режиму налаштування часу потрібно один раз натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ). Після цього на дисплеї з'явиться символ . Налаштування часу здійснюється за допомогою двох кнопок, які знаходяться під індикатором. Після закінчення налаштування потрібно один раз натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ).

Налаштування часу приготування

Налаштування часу приготування їжі можна здійснювати в режимі очікування або в робочому режимі.

Налаштування звукового сигналу

Налаштування сигналу, який звучить після закінчення встановленого часу приготування. Потрібно два рази натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ), яка знаходиться під індикатором часу. Після натискання на кнопку символ почне блимати. На дисплеї з'явиться .

Налаштування часу, після спливання якого буде звучати сигнал, здійснюється за допомогою кнопок, які знаходяться під індикатором.

Під час налаштування символ буде блимати. Один раз натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ), після чого символ почне світитися постійно. Це свідчить про успішне закінчення налаштування часу. Після закінчення періоду налаштування прозвучить сигнал, а символи і почнуть блимати. Для вимкнення звукового сигналу і візуальної індикації потрібно натиснути на будь-яку кнопку.

Налаштування часу, протягом якого буде здійснюватися приготування їжі

За допомогою цієї функції здійснюється налаштування часу, протягом якого буде здійснюватися приготування їжі. Помістити в духовку їжу, яку потрібно приготувати, а потім вибрати необхідну програму. Температура буде налаштована відповідно до програми. Натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ), після чого символ **▶** почне блимати. Потім за допомогою кнопок «**∨**» і «**∧**», які знаходяться під індикатором часу, налаштувати потрібний час. Зменшити час Програма Ввімкнення/Вимкнення Зменшити температуру Збільшити температуру Ввімкнути/Вимкнути Блокування Режим (налаштування часу і т.д.) Збільшити час Швидке розігрівання 2 Після цього потрібно один раз натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ) – налаштування буде автоматично завершено через декілька секунд. При цьому не потрібно натискати на інші кнопки. Після закінчення налаштування індикатор часу і символ **▶** почнуть світитися постійно.

Після того, як час приготування їжі налаштовано, потрібно встановити час закінчення приготування. Натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ), після чого символ **▶** почне блимати. Потім за допомогою кнопок «**∨**» і «**∧**», які знаходяться під індикатором часу, налаштувати потрібний час. Після цього потрібно один раз натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ) – налаштування буде автоматично завершено через декілька секунд. При цьому не потрібно натискати на інші кнопки. Після закінчення налаштування індикатор часу і символ **▶** почнуть світитися постійно. Налаштування часу закінчення приготування здійснюється після того, як буде налаштовано час тривалості приготування їжі. Приготування їжі буде здійснюватися протягом встановленого часу, після спливання якого духовка автоматично вимкнеться. При цьому прозвучить сигнал, а символи на дисплеї почнуть блимати. Для вимкнення звукового сигналу потрібно натиснути на будь-яку кнопку.

Індикатори температури

Індикація температурного режиму здійснюється за допомогою чотирьох рисок, які знаходяться праворуч і ліворуч від символів програм налаштування. Кожна риска відповідає рівним значенням температури. Наприклад, температура в духовці становить 200 градусів. Отже, кожна риска відповідає температурі 50 градусів. За допомогою цих індикаторів можна перевіряти, досягла температура потрібного значення, чи ні.

Блокування

Блокування призначене для запобігання небажаному або неправильному використанню сенсорної панелі. Для вмикання блокування потрібно натиснути на кнопку (БЛОКУВАННЯ) і утримувати її протягом двох секунд. Після вмикання блокування на дисплеї з'явиться символ . Якщо панель заблоковано, кнопка (ВВІМК./ВИМК.) залишається активною. У випадку вимкнення духовки із заблокованою панеллю за допомогою кнопки (ВВІМК./ВИМК.) блокування залишається активним. Тому після вмикання духовки панель буде заблоковано. Для вимкнення блокування панелі потрібно натиснути на кнопку (БЛОКУВАННЯ) і утримувати її протягом двох секунд.

Налаштування звукового сигналу

В режимі очікування натиснути на кнопку **∨** , і утримувати її протягом двох секунд. Після цього при почерговому натисканні на кнопку **∨** буде звучати три різних сигнали. Якщо після вибору потрібного сигналу не натискати на інші кнопки, цей сигнал буде збережено в пам'яті пристрою.

Швидке розігрівання

Функція швидкого розігрівання призначена для скорочення часу, потрібно для досягнення необхідної температури. Після вмикання режимів «Нижній ТЕН», «Нижній ТЕН+верхній ТЕН», «Нижній ТЕН+верхній ТЕН+вентилятор», «Турбо+вентилятор», «Турбо+нижній ТЕН+вентилятор», «Турбо+верхній ТЕН+вентилятор» буде світитися кнопка (ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ). Перед початком приготування потрібно натиснути на кнопку (ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ).

Розморожування

Ця функція призначена для розморожування продуктів (наприклад, м'яса, напівфабрикатів і т.д.). Розморожування здійснюється завдяки циркуляції повітря, яка забезпечується вентилятором.

Oven Functions

Lamp	Ring + Fan + Lamp	Grill + Top + Fan + Lamp
Fan + Lamp (OEF)	Ring Bottom + Fan + Lamp	Ring Top + Fan + Lamp
Bottom + Lamp	Grill + Lamp	Grill + Fan + Turnspit + Lamp
Top Bottom + Lamp	Gril + Top + Lamp	Grill + Top + Turnspit + Lamp
Top Bottom + Fan + Lamp	Gril + Fan + Lamp	Grill + Top + Turnspit + Fan + Lamp

РОЗДІЛ 8. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Після виконання необхідних з'єднань згідно з інструкціями необхідно виконати такі дії:

1. Вийміть усі етикетки й аксесуари, що знаходяться усередині печі. Видаліть захисну плівку на зовнішній стороні приладу.
2. Протріть внутрішню частину печі від пилу і часточуаковки за допомогою вологої ганчірки. Піч всередині має бути порожньою. Вставте вилку приладу в розетку.
3. Встановіть реле термостата на максимальну температуру (240 Max. °C) і дайте печі пропрацювати із закритими дверцятами протягом 30 хвилин. При цьому може з'явитися легкий дим і запах, це нормально.
4. Після цієї процедури дочекайтеся охолодження печі, протріть внутрішню частину теплою мильною водою і просушіть за допомогою чистої сухої ганчірки. Тепер Ви можете використовувати свою піч.

СТАНДАРТНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПЕЧІ

1. Для початку приготування встановіть реле термостата в положення бажаної температури відповідно до продуктів.
2. На моделях з механічним таймером Ви можете встановити бажаний час готування за допомогою реле таймера. Після закінчення встановленого часу таймер відключає нагрівачі і видає характерний дзвінок.
3. На моделях з цифровим таймером після закінчення часу готування відповідно до встановлених даних таймер відключає нагрівачі і видає характерний дзвінок.
4. Після завершення процедури готування система охолодження приладу продовжуватиме працювати. Не відключайте живлення приладу до повного охолодження приладу в такому режимі. Після завершення охолодження система вимкнеться автоматично.

РОЗДІЛ 9. ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

1. Коли ви розміщуєте гриль на верхній стійці, їжа на грилі не повинна торкатися гриля.
2. Ви можете нагріти протягом 5 хвилин під час гриля. Якщо необхідно, ви можете перетворити їжу.
3. Їжа повинна бути в центрі гриля, щоб забезпечити максимальний потік повітря через духовку.

Увімкнення грилю:

- Натисніть функціональну клавішу над символом гриля.
- Потім встановіть його на потрібну температуру гриля.

Вимкнення грилю:

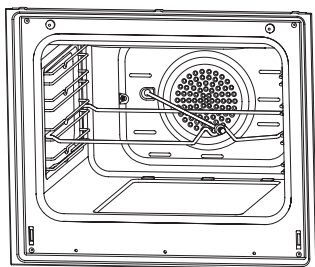
- Встановіть функціональну кнопку в положення вимкнення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Тримайте дверцята духовки під час грилювання закритими.

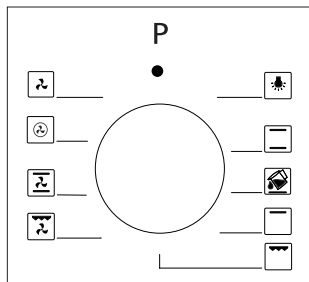
РОЗДІЛ 10. ВИКОРИСТАННЯ КУРЯЧОГО СМАЖЕННЯ



Мал. 6

Покладіть косу на раму. Посуньте раму косою в духовку на бажаному рівні. Щоб швидко зібрати воду, встановіть каструлю з каплею через дно. Додайте невелику кількість води в капелюшок для легкого чищення. Не забувайте виймати пластикову частину з коси. Після грилювання гвинтіть пластикову ручку до шпари та вийміть їжу з духовки.











РОЗДІЛ 11. ВИДИ ПРОГРАММ



Реле програми готування:

Використовується для визначення програми приготування продуктів, розмі- щених у печі. Види програм, розташованих на реле, і їх функції описано далі. Не всі моделі можуть бути оснащені всіма видами нагрівачів і відповідними видами програм.

Види програм приготування їжі і важливі пояснення до них подано нижче з метою надання Вам можливості приготування різних страв на свій смак.

	Нижній і верхній нагрівальні елементи
	Нижній нагрівальний елемент і вентилятор
	Гриль і шампур для зажарювання курки
	Верхній нагрівальний елемент і вентилятор
	Нижній нагрівальний елемент
	Верхній нагрівальний елемент
	Вентилятор
	Турбо нагрівач і вентилятор
	Нижній і верхній нагрівальні елементи і вентилятор
	Гриль і вентилятор
	Гриль
	Очищення паром

Нижній нагрівальний елемент: Вибирайте цю програму ближче до кінця часу готування для забезпечення пропекання нижньої частини страви.

Верхній нагрівальний елемент: Використовується для приготування або розігрівання дрібних продуктів.

Нижній і верхній нагрівальні елементи: Програма, використовувана для приготування таких продуктів, як кекси, піца, бісквіти, печиво.

Нижній нагрівальний елемент і вентилятор: Використовується для приготування фруктових кексів і подібних продуктів.

Нижній і верхній нагрівальні елементи і вентилятор: Програма, призначена для приготування кексів, бісквітів, лазан'ї та подібних блюд. Також може використовуватися для приготування м'ясних блюд.

Грати (гриль): Грати використовуються для приготування таких продуктів, як біфштекси, сосиски і риби на грилі. Під час приготування їжі на грилі під грати слід встановити піднос з невеликою кількістю води.

Турбо нагрівач і вентилятор: Призначена для приготування і жаріння їжі в печі. Встановлюйте температуру трохи нижче, ніж для програми "Верхнього і нижнього нагрівального елемента", оскільки жар швидко поширюється за допомогою потоку повітря.

Грати і вентилятор: Призначена для приготування м'ясних страв. Під час приготування їжі на ґрати підґрати слід встановити піднос з невеликою кількістю води.

РОЗДІЛ 12. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Інформацію про різні продукти, які ми протестували в наших лабораторіях і встановили значення для їх приготування, наведено в таблицях нижче. Час приготування може змінюватися залежно від напруги мережі, особливостей, кількості і температури продуктів. Страви, приготовані із застосуванням наданих значень, можуть не сподобатися Вам за смаком. Ви можете визначити нові значення, експериментуючи і знаходячи більш відповідні для Вас.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед розміщенням продуктів у піч її слід заздалегідь нагріти протягом 7-10 хвилин.

РОЗДІЛ 13. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Страви	Функція приготування	Температура (°C)	Полиця	Час (хв.)
Торт	Статичний / Статичний+Вентилятор	170-180	2-3	35-45
Невеликі торти	Статичний / Турбо+Вентилятор	170-180	2	25-30
Петті	Статичний / Статичний+Вентилятор	180-200	2	35-45
Торт	Статичний		2	20-25
Печиво	Статичний	170-180	2	20-25
Яблучний пиріг	Статичний / Турбо+Вентилятор	180-190	1	50-70
Бісквіт	Статичний	200/150 *	2	20-25
Піца	Статичний+Вентилятор	180-200	3	20-30
Лазан'я	Статичний	180-200	2-3	25-40
Меренга	Статичний	100	2	50
Курка на ґрилі **	ґриль+Вентилятор	200-220	3	25-35
Смажена риба **	ґриль+Вентилятор	200-220	3	25-35
Стейк без кісток **	ґриль+Вентилятор	Мак.	4	15-20
Фрикаделька **	ґриль+Вентилятор	Мак.	4	20-25

* без попереднього нагрівання Перша половина часу приготування при температурі 200 °C, залишок часу - 150 °C.

** В середині тривалості приготування необхідно перевернути продукти.

Випічка Піци

Під час випікання з піци на пекарському камені розміщуйте її на стійці та попередньо нагрівайте духовку в режимі піци (турбо + нижчий) при 230 ° C протягом 30 хвилин. Після завершення попереднього нагрівання, не виймаючи пекарський камінь, покладіть піцу на нього (не розміщуйте заморожену піцу) і випікайте при 180 ° C протягом 20-25 хвилин. Після завершення випікання вийміть запечену піцу з духовки за допомогою рукавички.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не кладіть пекарський камінь в попередньо підігріту піч.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Після закінчення випічки не виймайте камінь поки він гарячий, не кладіть на холодні поверхні. Інакше пекарський камінь може тріснути.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не піддавайте піцу камінь вогкості.

Сушіння

Продукт	Функція готування	Температура готування, °C	Решітка для готування	Час готування, годин
Нарізаний банан	Функції готування з використанням вентилятора	100	2	4-5
Нарізане яблуко	Функції готування з використанням вентилятора	100	2	4-5
Нарізаний апельсин	Функції готування з використанням вентилятора	100	2	4-5



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Чим більш тонко нарізані скибочки, тим більш корот-шим є час сушіння і тим краще зберігається аромат продуктів.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не відкривайте дверцята духовки до завершення процесу сушіння.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Продукти для сушіння слід розміщувати тільки на су-шильному лотку.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ід час сушіння не допускайте попереднього нагрі-вання.

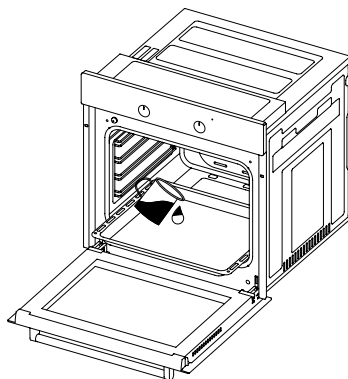
РОЗДІЛ 14. ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

1. Від'єднаєте вилку живлення від розетки.
2. Не використовуйте жорсткі щітки, металеві щітки або ножі для чищення внутрішніх частин, панелі, підносів і інших частин печі. Не використовуйте абразивні матеріали, матеріали або миючі засоби, що дряпають.
3. Протріть частини печі мильною тканиною і прополощіть водою, а потім ретельно обсушіть м'якою тканиною.
4. Очищуйте скляні поверхні спеціальними засобами для чищення стекол.
5. Не використовуйте парогенераторні очисники для чищення приладу.
6. Для чищення печі ніколи не користуйтеся кислотою, розчинником і газом й іншими горючими речовинами.
7. Не мийте будь-які частини печі в посудомийній машині.
8. Для видалення бруду і плям використовуйте стеарат калію (нейтральне мило).

РОЗДІЛ 15. ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ *

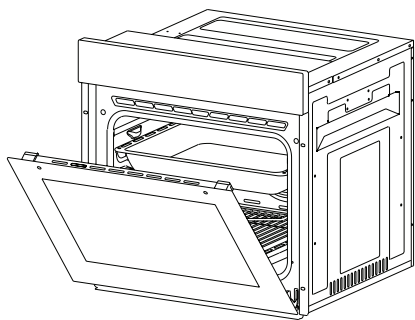
Це дає можливість очистити розм'якшені забруднення завдяки парі, що утворюється в печі.

1. Видаліть усі аксесуари з духовки.
2. Залийте пів літра води в піднос. Помістіть лоток в нижній частині котла.
3. Установіть перемикач на режим очищення паром.
4. Установіть термостат на 70 °C градусів і увімкніть піч протягом 30 хвилин.
5. Після роботи печі протягом 30 хвилин відкрийте дверцята печі протріть внутрішню поверхню вологою ганчіркою.
6. Використовуйте рідину для миття посуду, теплу воду і м'яку ганчірку для стійких забруднень, потім просушіть очищений простір сухою ганчіркою.

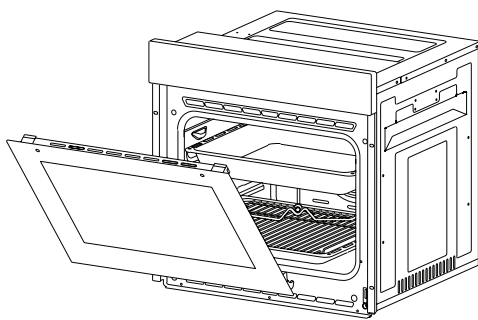


Мал. 7

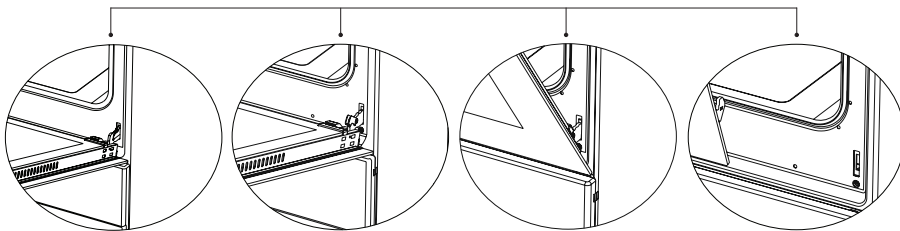
РОЗДІЛ 16. ЧИЩЕННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ



Мал. 8



Мал. 9



Мал. 8.1

Потягніть дверця- та печі на себе і відкрийте їх до упору. Потім потягніть замок петлі за допомогою викрутки і виконайте процедуру відкриття замка, як показано на малюнку 8.1 .

Мал. 8.2

Приведіть замок петлі в максимально відкрите положення, як показано на малюнку 8.2. Переведіть обидві петлі, що сполучають дверці з пічкою, в однакове положення.

Мал. 9.1

Потім, прикрийте дверця до того моменту, як вони упираються у замок петлі, як показано на малюнку 9.1 .

Мал. 9.2

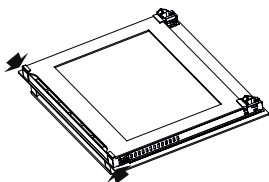
Для зняття дверцяат приведіть їх в практично закрите положення і потягніть вгору обома руками, як показано на малюнку 9.2.

Для встановлення дверцяат на місце виконуйте дії, описані для зняття, в зворотному порядку.

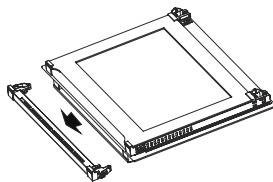
РОЗДІЛ 17. ЧИСТКА СКЛА

Ваш продукт може відрізнятися. Виконайте відповідний крок для вашого продукту.

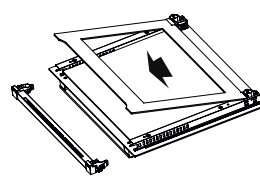
1. Натисніть на пластикові засувки з лівого та правого боків, як показано на рис. 10, і підніміть профіль, потягнувши його до себе, як показано на рис. 11. Після видалення профілю скло стане вільним, як показано на рис. 12. Обережно потягніть до себе скло, яке стало вільним. При необхідності середнє скло також можна зняти таким же чином. Зовнішнє скло прикріплене до профілю дверцяат духовки. Після відокремлення стекел їх можна легко очистити. Після завершення очищення та технічного обслуговування стекла і профіль можна встановити на місце, виконавши процедуру зняття в зворотному порядку. Переконайтесь, що скло вставлено в правильному напрямку і що профіль встановлений як слід.



Мал. 10

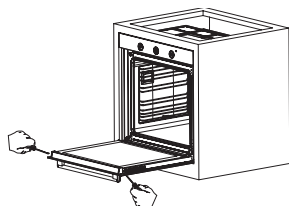


Мал. 11

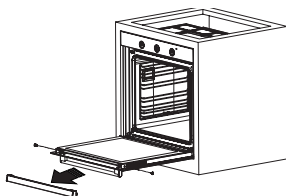


Мал. 12

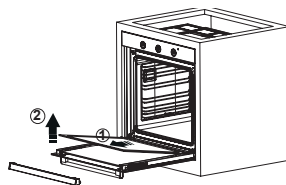
2. Викрутіть гвинти з лівого та правого боків, як показано на рис. 13. Зніміть профіль, потягнувши його до себе, як показано на рис. 14. Після видалення профілю скло стане вільним, як показано на рис. 15. Обережно потягніть до себе скло, яке стало вільним. При необхідності середнє скло також можна зняти таким же чином. Зовнішнє скло прикріплене до профілю дверцят духовки. Після відокремлення скла його можна легко очистити. Після завершення очищення та технічного обслуговування скла і профілю можна встановити на місце, виконавши процедуру зняття в зворотному порядку. Переконайтесь, що скло вставлено в правильному напрямку і що профіль встановлений як слід.



Мал. 13



Мал. 14



Мал. 15

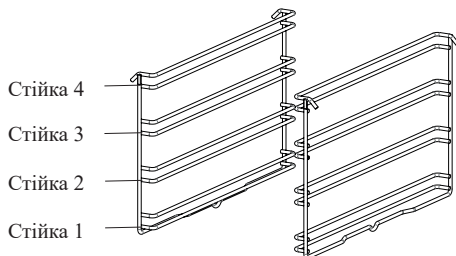
РОЗДІЛ 18. КАТАЛІТИЧНІ СТІНИ *

Каталітичні стінки розташовані ліворуч і правою стороною порожнини як вказано в інструкції. Каталітичні панелі видаляють поганий запах і забезпечують найкращу продуктивність з плити. Каталітичні стінки також поглинають залишки масла та очищують вашу піч під час її експлуатації.

ЗНЯТТЯ КАТАЛІТИЧНИХ ПАНЕЛЕЙ.

Для зняття каталітичних панелей; направляючі повинні бути витягнуті. Як тільки направляючі витягнуті, каталітичні панелі будуть автоматично зняті. Каталітичні стіни повинні бути змінені через 2-3 роки..

РОЗДІЛ 19. РОЗТАШУВАННЯ РЕШІТКИ



Важливо правильно встановити решітку в духовку. Не допускайте, щоб решітка торкнулася задньої стінки духовки. Положення стійок зображені на наступному малюнку. Ви можете розмістити глибокий лоток або стандартний лоток у нижній і верхній рейковій стійці.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ РЕШІТКИ.

Щоб видалити дротяні стійки, натискайте кліпи, як зображено стрілками на малюнку, спочатку видаліть нижню, потім верхню частину з місця встановлення. Встановити дротяні рейки; змінити процедуру видалення дротяної стійки.

РОЗДІЛ 20. ЗАМІНА ЛАМПИ



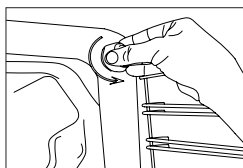
ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся, що прилад відключений від кола живлення. (Відключення від ланцюга живлення означає відключення від магістральної мережі).

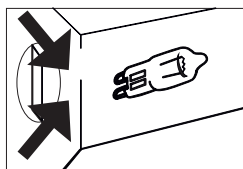
Спочатку вимкніть живлення приладу і переконайтеся у тому, що він охолонув. Поверніть і зніміть скляний плафон, як показано на рисунку. У разі утруднення при повороті плафона використовуйте пластикові рукавички. Потім викрутіть стару і встановіть нову лампу з такими самими характеристиками.

Установіть плафон на місце, підключіть кабель живлення до розетки і завершіть процедуру заміни лампи. Тепер Ви можете використовувати свою піч.

Тип G9 Лампы



220-240 В, АС
15-25 Вт

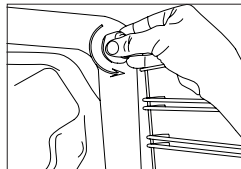


Мал. 16

Тип E14 Лампы



220-240 В, АС
15 Вт



Мал. 17

РОЗДІЛ 21. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Ви можете вирішити проблеми, з якими ви можете зіткнутися під час використання приладу, та перед тим, як зателефонувати до технічної служби, перевірте наступні пункти.

КОНТРОЛЬНІ ПУНКТИ

У випадку виникнення проблеми з духовкою спершу перевірте наведену нижче таблицю та спробуйте зробити наступні дії.

Проблема	Можлива причина	Що робити
Духовка не працює	Електроживлення недоступне.	Перевірте наявність джерела живлення.
Духовка зупинилась під час роботи.	Вилка виходить із розетки.	Повторно встановіть штепсель у розетку.
Вимикається під час приготування.	Занадто тривалий безперервний режим роботи.	Дайте духовці охолонути після довгих циклів приготування.
	Охолоджуючий вентилятор не працює.	Послухайте звук від вентилятора охолодження.
	Духовка не встановлена в місці з хорошою вентиляцією.	Переконайтеся, що вказівки, зазначені в інструкції з експлуатації, дотримуються.
	Більше одного штекера в розетці.	Використовуйте лише одну вилку для кожної розетки.
Зовнішня поверхня духовки під час експлуатації стає дуже гарячою.	Духовка не встановлена в місці з хорошою вентиляцією.	Переконайтеся, що вказівки, зазначені в інструкції з експлуатації, дотримуються.
Дверцята духовки не відкриваються належним чином.	Залишки їжі застрягли між дверима та внутрішньою порожниною.	Добре очистіть піч і спробуйте знову відкрити двері.
Внутрішнє освітлення слабе або не працює.	Сторонній предмет, що закриває лампу під час готування.	Очистіть внутрішню поверхню духовки та перевірте знову.
	Лампа може бути несправною.	Замініть лампою з однаковими технічними характеристиками.
Електричний шок при дотику до духовки.	Немає належного заземлення.	Переконайтеся, що джерело живлення правильно заземлено.
	Використовується незаземлена розетка	
Капає вода.	За певних умов залежно від готової їжі можуть з'явитися вода або пара. Це не пошкодження приладу.	Дозвольте духовці охолонути, а потім протріть сухою тканиною.
Пар виходить з тріщини на дверцята духовки.		
Вода залишається всередині духовки.		
Духовка не нагрівається.	Духовка не закривається.	Закрийте двері та перезавантажте.
	Духовка не регулюється правильно.	Прочитайте розділ щодо експлуатації духовки та скидання налаштувань печі.
	Запобіжник вимкнений або автоматичний вимикач вимкнений.	Замініть запобіжник або скиньте налаштування автовимикача. Якщо це часто повторюється, зателефонуйте електрику.

Проблема	Можлива причина	Що робити
Дим виходить під час експлуатації.	При першій експлуатації духовки	З нагрівачів виходить дим. Це не пошкодження. Після 2-3 циклів більше не буде диму.
	Їжа на нагрівачі.	Дайте духовці охолонути та очистити залишки їжі на поверхні печі та поверхні верхнього нагрівача.
При експлуатації духовки випадає спалення або запальний пластик.	У печі використовуються пластикові або інші не термостійкі аксесуари.	При високих температурах використовуйте відповідні аксесуари для посуду.
Духовка не готує добре.	Духові двері часто відкриваються під час приготування.	Не відкривайте часто дверцята духовки, якщо їжа, яку ви готуєте, не потребує повороту. Якщо ви відкриваєте двері, часто падає внутрішня температура, і це впливає на процес приготування.
Вентилятор охолодження продовжує працювати після завершення готування.	Вентилятор працює певний період для вентиляції внутрішньої порожнини духовки.	Це не є пошкодженням приладу; тому вам не потрібно турбуватися.

РОЗДІЛ 22. ПРАВИЛА ПЕРЕВЕЗЕННЯ

1. Не використовуйте дверцята та / або ручку для транспортування або переміщення приладу.
2. Виконайте переміщення та перевезення в оригінальній упаковці.
3. Прیدіліть максимум уваги приладу під час завантаження / розвантаження та перевезення.
4. Переконайтеся, що під час обробки та транспортування упаковка на- дійно закрита.
5. Захищати від зовнішніх чинників (таких як вологість, вода тощо), які можуть пошкодити упаковку.
6. Будьте обережні, щоб не пошкодити пристрій через виімки, аварії, краплі тощо під час обробки та транспортування, а не ламання або деформування його під час роботи.

РОЗДІЛ 23. ПОРАДИ З ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Наступні деталі допоможуть вам використовувати ваш продукт екологічно та економічно.

1. Використовуйте контейнери темного кольору та емалі, які краще нагріваються в духовці.
2. Коли ви готуєте їжу, якщо рецепт або інструкція користувача вказують на необхідність попереднього нагріву, попередньо нагрійте духовку.
3. Не відкривайте часто дверцята духовки під час готування.
4. Спробуйте не варити кілька страв одночасно в духовці. Ви можете готувати одночасно, розмістивши дві плити на стійці.
5. Послідовно варити кілька страв. Духовка не втратить тепло.
6. Вимкніть духовку за кілька хвилин до закінчення часу приготування. У цьому випадку не відкривайте дверцята духовки.
7. Перед розігріванням розморозуйте заморожені продукти.

РОЗДІЛ 24. УТИЛІЗАЦІЯ З УРАХУВАННЯМ ЕКОЛОГІЧНИХ ВИМОГ



Утилізуйте упаковку з урахуванням вимог щодо охорони навколишнього середовища. Цей пристрій марковано відповідно до вимог Директиви ЄС 2012/19/EU з утилізації використаних електричних і електронних пристроїв (утилізація електричного і електронного устаткування - WEEE). Тут вказані вимоги щодо повернення і переробки використаних пристроїв, застосовні в усіх країнах Європейського Союзу.

РОЗДІЛ 25. ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ

Пакувальні матеріали холодильника виготовлені з матеріалів, що підлягають вторинній переробці, відповідно до місцевих нормативів і правил стосовно захисту навколишнього середовища. Не утилізуйте пакувальні матеріали разом з побутовими відходами. Здайте їх до пункту збору пакувальних матеріалів, визначеного місцевою владою.

KERNAU

Serwis Kernau
PL: +48 22 243 70 00
Pn 8:00 - 17:00
Wt-Pt 9:00 - 17:00
serwis@kernau.com