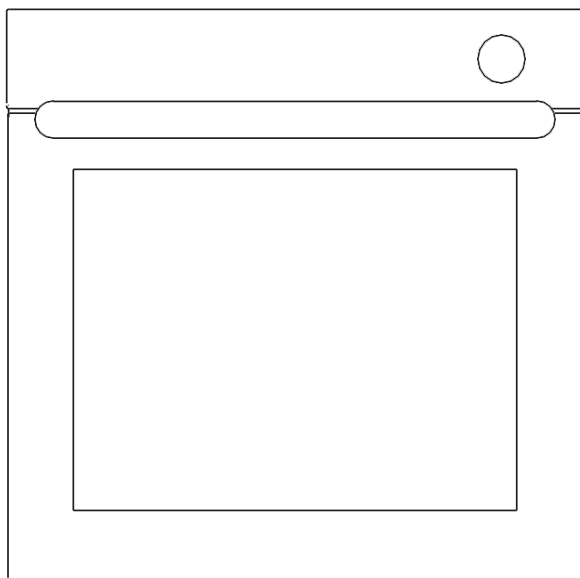


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PIEKARNIKA DO ZABUDOWY
KBO 1281 TC



SZANOWNY 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 najefektywniej korzystać z urządzenia zgodnie ze swoimi aktualnymi potrzebami.

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

Przez rozpoczęciem użytkowania sprzętu radzimy szczegółowo zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość tak, aby funkcje zakupionego przez Ciebie urządzenia przez długi czas pozostały w takim stanie, jak pierwszego dnia po zakupie.



UWAGA

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

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

Ikona	Podpis	Opis
	Ostrzeżenie	Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub śmierci
	Ryzyko porażenia prądem	Niebezpieczne napięcie
	Pożar	Ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	Uwaga	Ryzyko powstania obrażeń ciała lub szkody majątkowej
	Ważne/Uwaga	Informacje dotyczące prawidłowego działania systemu
	Przeczytaj instrukcję	
	Gorąca powierzchnia	

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Ważne ostrzeżenia.....	5
Bezpieczeństwo elektryczne.....	10
Przeznaczenie.....	12
ROZDZIAŁ 2. Połączenia elektryczne	13
ROZDZIAŁ 3. Prezentacja urządzenia	14
ROZDZIAŁ 4. Akcesoria (opcjonalne).....	15
ROZDZIAŁ 5. Specyfikacja techniczna	16
ROZDZIAŁ 6. Instalacja urządzenia	16
Ważne ostrzeżenia dotyczące instalacji.....	17
Właściwe miejsce do instalacji.....	17
Instalacja i montaż piekarnika	17
Instalacja pod ladą	17
Montaż	18
Instalacja w wysokiej szafce	18
Warunki instalacji.....	18
Umieszczanie i zabezpieczanie piekarnika	18
Połączenie elektryczne	18
ROZDZIAŁ 7. Działanie piekarnika.....	22
Pierwsze uruchomienie piekarnika	22
Normalna praca piekarnika	22
Działanie jednostki sterującej	22
Kluczowe właściwości	22
Widok ogólny	23
Symbole na wyświetlaczu	23
Funkcje specjalne	23
Temperatura	24
Odmierzanie czasu.....	24
Gotowanie	24
Status	24
Nastawy	25
Nastawa	25
Menu gotowania	25
ROZDZIAŁ 8. Wyświetlane funkcje gotowania i ich właściwości	26
Gotowanie w trybie ręcznym	27
Normalne gotowanie	28
Gotowanie z przesunięciem czasowym.....	29
Funkcje specjalne	31
Tryb utrzymania ciepła	32
Tryb czyszczenia parowego	32
Regulacja funkcji czyszczenia parowego;.....	33
Nastawy	33
Nastawa trybu blokady rodzicielskiej	34
Ustawienia przypomnienia	35
W celu ustawienia alarmu:	35
Nastawa jasności	37
Nastawa trybu podgrzewania (Wspomaganie (Boost)	38
Menu nastawy ulubionych	39
Nastawa zegara.....	42
Nastawa tonu	44
W celu regulacji tonu piekarnika;.....	44
Słupki temperatury	45
Gotowanie z sondą do mięsa	45

Kody błędów kart elektroniki i zalecane rozwiązania.....	47
Praca różna *	47
Praca grilla	48
ROZDZIAŁ 9. Zalecenia dotyczące gotowania.....	48
ROZDZIAŁ 10. Konserwacja i czyszczenie	51
ROZDZIAŁ 11. Czyszczenie i montaż drzwi piekarnika.....	52
ROZDZIAŁ 12. Czyszczenie szkła piekarnika	53
Panel katalityczny*.....	53
Położenie wieszaków drucianych	53
ROZDZIAŁ 13. Usuwanie usterek	55
ROZDZIAŁ 14. Zasady obchodzenia się z piekarnikiem	56
ROZDZIAŁ 15. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	57
ROZDZIAŁ 17. Utylizacja przyjazna środowisku	57
ROZDZIAŁ 18. Informacje o opakowaniu	57
ROZDZIAŁ 19. Usuwanie zużytych urządzeń.....	58

ROZDZIAŁ 1. WAŻNE OSTRZEŻENIA

1. Montaż i naprawę powinien zawsze wykonywać „**AUTORYZOWANY SERWIS**”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonane przez osoby nieupoważnione.
2. Należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób można bezpiecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia.
3. Piekarnika należy używać zgodnie z jego przeznaczeniem określonym w instrukcji obsługi.
4. Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta nie powinny przebywać w pobliżu, podczas pracy urządzenia.
5. **Dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Małe dzieci należy więc trzymać z daleka.**



OSTRZEŻENIE / RYZYKO POŻARU

Nie wolno przechowywać przedmiotów na powierzchni kuchenki.



OSTRZEŻENIE

Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

6. Wartości znamionowe dla tego urządzenia podane są na etykiecie. (Lub na tabliczce znamionowej)
7. Dostępne części mogą być gorące podczas używania grilla. Małe dzieci należy trzymać z daleka od urządzenia.



OSTRZEŻENIE

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

8. Nie używać myjek parowych do czyszczenia urządzenia.
9. Po włożeniu jedzenia do piekarnika upewnić się, że drzwi piekarnika są całkowicie zamknięte.
10. NIGDY nie wolno próbować gasić ognia wodą. Wyłączyć tylko obwód urządzenia, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.



OSTRZEŻENIE

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.

11. Należy unikać dotykania elementów grzejnych.



OSTROŻNIE

Proces gotowania zawsze powinien być nadzorowany.

12. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
13. To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
14. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie lub konserwacja urządzenia przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane przez osoby dorosłe.
15. Należy trzymać urządzenie i jego przewód zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.

16. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy usunąć zasłony, tiule, papier lub inne łatwopalne (zapalne) materiały. Nie wolno kłaść materiałów łatwopalnych na lub w urządzeniu.
17. Kanały wentylacyjne należy zawsze pozostawić otwarte.
18. Urządzenie nie nadaje się do użytku z zewnętrznym regulatorem czasowym (timer) lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
19. Nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików. Wzrost ciśnienia może doprowadzić do eksplozji słoików.
20. Uchwyt piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Nie wieszać ręczników itp. na uchwycie piekarnika.
21. Nie należy kłaść blach, talerzy ani folii aluminiowych bezpośrednio na dnie piekarnika. Skumulowane ciepło może uszkodzić podstawę piekarnika.
22. Podczas wkładania lub wyjmowania żywności z kuchenki itp., należy zawsze używać żaroodpornych rękawic kuchennych.
23. Nie wolno używać urządzenia będąc pod wpływem leków i/lub alkoholu, gdyż mogą one wpłynąć na zdolność oceny sytuacji przez użytkownika.
24. Zachować ostrożność podczas używania alkoholu w żywności. Alkohol wyparuje w wysokich temperaturach i może się zapalić, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
25. Po każdym użyciu sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone.
26. Jeżeli urządzenie jest niesprawne lub posiada widoczne uszkodzenia, nie wolno używać urządzenia.
27. Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma. Nie ciągnąć za przewód, aby odłączyć wtyczkę, zawsze należy trzymać za wtyczkę.

28. Nie wolno używać urządzenia gdy szklane drzwi przednie są usunięte lub złamane.
29. Umieścić papier do pieczenia wraz z potrawą w nagrzanym piekarniku, używając do tego odpowiedniego akcesorium (blacha, grill druciany, taca itp.)
30. Nie należy kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą sięgnąć dzieci.
31. Ważne jest, aby prawidłowo umieścić ruszt i tacę na prowadnicach i/lub prawidłowo umieścić tacę na ruszcie. Umieścić grill lub tacę między dwiema szynami prowadnicy i upewnić się, że są prawidłowo osadzone, przed położeniem na nich jedzenia.
32. Ze względu na ryzyko dotknięcia elementów grzejnych piekarnika należy usunąć nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub pojemnika.
33. Nigdy nie używać piekarnika w temperaturach wyższych niż maksymalna temperatura użytkowania wskazana na papierze do pieczenia. Nie kłaść papieru do pieczenia na dnie piekarnika. Ze względu na ryzyko dotknięcia elementów grzejnych piekarnika należy usunąć nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub pojemnika.
34. Kiedy drzwi są otwarte, nie należy kłaść na nich ciężkich przedmiotów ani nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Może to spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwiczek.
35. Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy więc przechowywać je poza zasięgiem dzieci.
36. Do czyszczenia szyby nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ rysy, które mogą wystąpić na powierzchni szyby w drzwiczkach mogą spowodować pęknięcie szyby.

37. Użytkownik nie powinien samodzielnie naprawiać kuchenki.
38. Podczas użytkowania wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się. Otwierając drzwi piekarnika, należy cofnąć się, aby uniknąć wydostawania się gorącej pary z wnętrza, ze względu na ryzyko poparzenia.
39. Nie umieszczać ciężkich przedmiotów, gdy drzwi piekarnika są otwarte, ze względu na ryzyko przewrócenia.
40. Zasilanie piekarnika można odłączyć podczas wszelkich prac budowlanych w domu. Po zakończeniu prac ponowne podłączenie pieca powinno być wykonane przez autoryzowany serwis.
41. Użytkownik nie powinien wyłączać bezpieczników podczas czyszczenia. Może to spowodować porażenie prądem.
42. Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy instalować za ozdobną osłoną.
43. Przed zdjęciem zabezpieczeń należy wyłączyć urządzenie. Po oczyszczeniu zamontować zabezpieczenia zgodnie z instrukcją.
44. Punkt mocowania kabla zasilania należy zabezpieczyć.
45. Nie należy gotować jedzenia bezpośrednio na tacy/ruszcie. Przed włożeniem żywności do piekarnika należy włożyć ją do odpowiednich naczyń lub pojemników kuchennych.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

1. Podłączyć urządzenie do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem o wartościach podanych w tabeli danych technicznych.
2. Podłączyć do sieci z uziemieniem wykonanym przez uprawnionego elektryka. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi przepisami.
3. Wyłączniki (przerywacze obwodu) piekarnika należy umieścić w taki sposób, aby użytkownik końcowy miał do nich dostęp po zainstalowaniu piekarnika.
4. Przewód zasilający (przewód z wtyczką) nie może dotykać gorących części urządzenia.
5. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego (przewodu z wtyczką) przewód ten powinien zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis lub równie wykwalifikowany personel, aby zapobiec niebezpiecznej sytuacji.
6. Nigdy nie wolno myć urządzenia przez spryskiwanie lub polewanie na nim wodą, ze względu na ryzyko porażenia prądem.



OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampy upewnić się, że obwód urządzenia jest otwarty.



OSTRZEŻENIE

Przed uzyskaniem dostępu do zacisków należy odciąć wszystkie połączenia obwodu zasilania.

7. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
8. Upewnić się, że w gniazdku, w którym zainstalowana jest wtyczka produktu, nie ma cieczy ani wilgoci.
9. Tylne powierzchnie piekarnika również nagrzewa się podczas jego pracy. Przewody elektryczne nie mogą dotykać tylnej powierzchni, w przeciwnym razie przewody te mogą zostać uszkodzone.
10. Nie wolno dokręcać przewodów przyłączeniowych do drzwiczek piekarnika ani prowadzić ich po gorących powierzchniach. Jeśli przewód się stopi, może to spowodować zwarcie w kuchence, a nawet pożar.
11. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy należy odłączyć urządzenie od zasilania.
12. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, jego wymiany powinien dokonać producent lub autoryzowany serwis techniczny bądź inna osoba o odpowiednich kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
13. Upewnić się, że wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka ściennego, aby uniknąć iskrzenia.
14. Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek parowych, gdyż grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
15. Do instalacji wymagany jest wyłącznik wielobiegunowy z możliwością odłączenia zasilania. Odłączenie od zasilania należy zapewnić wyłącznikiem lub zintegrowanym bezpiecznikiem zainstalowanym na stałym źródle zasilania zgodnie z przepisami budowlanymi.
16. Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający **typu „Y”**.

17. Połączenia stałe należy podłączyć do zasilacza umożliwiającego rozłączenie wielobiegunowe.
W przypadku urządzeń z kategorią przepięciową poniżej III, urządzenie odłączające należy podłączyć do stałego źródła zasilania zgodnie z kodem okablowania.

PRZEZNACZENIE

1. Ten produkt został zaprojektowany do użytku domowego. Użycie komercyjne jest niedozwolone.
2. To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, jak np. ogrzewanie pomieszczenia.
3. Urządzenia nie należy używać do podgrzewania płyt pod grillem, suszenia ubrań lub ręczników poprzez wieszanie ich na uchwycie ani do podgrzewania.
4. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub niewłaściwą obsługą.
5. Piekarnik, jako część urządzenia, może być używana do rozmrażania, pieczenie, smażenie i grillowanie żywności.
6. Żywotność zakupionego produktu wynosi 10 lat.
Jest to okres, przez jaki producent dostarcza części zamienne wymagane do działania tego produktu zgodnie z definicją.

ROZDZIAŁ 2. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Piekarnik powinien być prawidłowo zainstalowany i podłączony przez autoryzowany serwis i zgodnie z instrukcjami producenta.

Urządzenie należy zainstalować w obudowie piekarnika zapewniającej dobrą wentylację.

Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.

Połączenia elektryczne urządzenia należy wykonywać wyłącznie przy użyciu gniazdek wyposażonych w instalację uziemiającą ułożoną zgodnie z instrukcją. Jeżeli miejsce, w którym urządzenie ma być zainstalowane nie jest przewidziane do instalacji uziemionej, należy niezwłocznie skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Producent nigdy nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez nieuziemione gniazdko, do których zostało podłączone urządzenie.

Wtyczka kuchenki jest uziemiona. Należy upewnić się, że gniazdko, do którego podłączona będzie wtyczka, jest również uziemione. Wtyczkę należy umieścić w taki sposób, aby był do niej dostęp po instalacji.

Piekarnik ten jest wyprodukowany jako kompatybilny z siecią 220-240 V 50/60 Hz. Zasilanie prądem przemiennym i wymaga bezpiecznika 16 A. Jeśli sieć elektryczna nie zapewnia tych specyfikacji, należy skontaktować się z elektrykiem lub autoryzowanym serwisem.

Gdy konieczna jest wymiana bezpiecznika, należy upewnić się, że połączenie elektryczne zostało wykonane w następujący sposób:

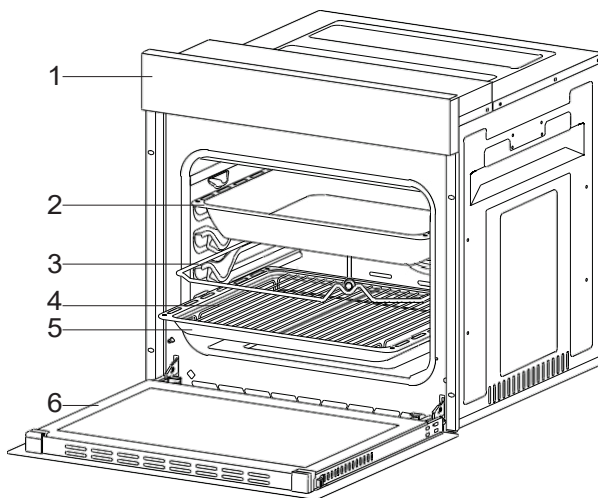
- Brązowy przewód do fazy (końcówka pod napięciem)
- Niebieski przewód do przewodu zerowego
- Żółto-zielony przewód do końcówki uziemienia)

Wyłączniki automatyczne piekarnika należy umieścić w taki sposób, aby użytkownik końcowy mógł do nich łatwo dotrzeć po zainstalowaniu piekarnika.

Przewód zasilający (przewód z wtyczką) nie może stykać się z gorącym częścią urządzenia.

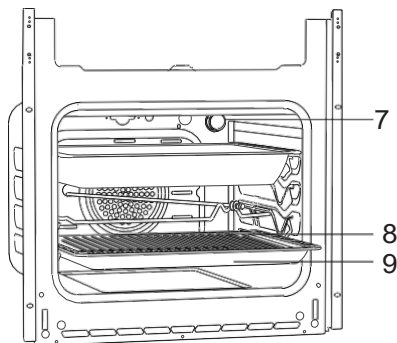
Jeżeli przewód zasilający (przewód z wtyczką) jest uszkodzony, przewód ten powinien zostać wymieniony przez producenta lub jego serwisanta lub równie wykwalifikowany personel, aby zapobiec niebezpiecznej sytuacji.

ROZDZIAŁ 3. PREZENTACJA URZĄDZENIA



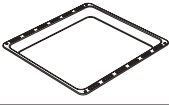
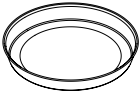
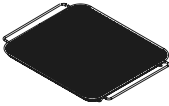
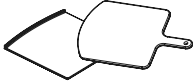
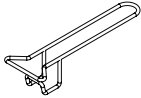
- 1. Panel sterowniczy
- 2. Blacha głęboka *
- 3. Rożen do pieczenia drobiu *

- 4. Ruszt druciany do grilla
- 5. Blacha standardowa
- 6. Drzwiczki piekarnika



- 7. Lampka oświetlenia
- 8. Ruszt druciany do grilla
- 9. Blacha standardowa

ROZDZIAŁ 4.AKCESORIA (OPCJONALNE)

	Blacha głęboka * Używana do ciast, dużych pieczeń, wodnistych potraw. Może być również używana jako pojemnik do zbierania tłuszczu, gdy piecze się bezpośrednio na grillu ciasto, mrożonki i dania mięsne.
	Taca/Taca szklana * Stosowana do ciast (ciasteczek, herbatników itp.), mrożonek.
	Taca okrągła * Stosowana do ciast mrożonych.
	Taca do suszenia * Służy do suszenia żywności.
	Grill druciany Służy do smażenia lub umieszczania żywności przeznaczonej do pieczenia, smażenia i zamrażania na wybranym wieszaku.
	Szyna teleskopowa * Blachy, tacki i ruszty można łatwo wyjmować i instalować dzięki szynom teleskopowym.
	Grill druciany wstawiany na blachę * Potrawy, które przywierają podczas gotowania, takie jak stek, są umieszczane na grillu wstawianym na blachę. W ten sposób zapobiega się kontaktowi żywności z blachą i przywieraniu.
	Kamień i łopatką do pizzy * Służą do wypieku wypieków takich jak pizza, chleb, naleśniki oraz wyjmowania upieczonych potraw z piekarnika.
	Uchwyt do blachy * Używany jest do wyjmowania gorących blach.

ROZDZIAŁ 5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

MGA1-8..... :

Moc żarówki	15-25 W
Termostat	40-240 / Max. °C
Grzałka dolna	1200 W
Grzałka górna	1200 W
Grzałka turbo	1800 W
Grzałka grilla	Grill mały 1200 W
	Grill duży 2400 W
Napięcie zasilające	220-240 V 50/60 Hz.

MGA1-6.... :

Moc żarówki	15-25 W
Termostat	40-240 / Max. °C
Grzałka dolna	1200 W
Grzałka górna	1000 W
Grzałka turbo	1800 W
Grzałka grilla	Grill mały 1000 W
	Grill duży 2000 W
Napięcie zasilające	220-240 V 50/60 Hz.



OSTRZEŻENIE: W celu podniesienia jakości produktu, techniczne specyfikacje mogą ulegć zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



OSTRZEŻENIE: Wartości podane na urządzeniu lub w dokumentacji towarzyszącej są odczytami laboratoryjnymi zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od sposobu użytkowania urządzenia i warunków otoczenia.



OSTRZEŻENIE: Rysunki w tej instrukcji są poglądowe i mogą nie odpowiadać dokładnemu danemu produktowi.

ROZDZIAŁ 6. INSTALACJA URZĄDZENIA

Należy sprawdzić czy instalacja elektryczna jest właściwa dla prawidłowej pracy urządzenia. Jeśli nie, należy wezwać elektryka, aby w razie potrzeby przygotował media. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane czynnościami wykonywanymi przez osoby nieupoważnione.



OSTRZEŻENIE: Obowiązkiem klienta jest przygotowanie miejsca, w którym ma zostać zainstalowany produkt, a także przygotowanie instalacji elektrycznej.

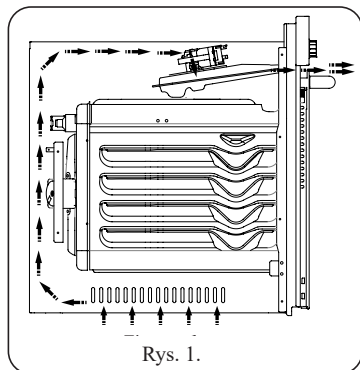


OSTRZEŻENIE: Podczas instalacji produktu należy przestrzegać zasad lokalnych norm dotyczących instalacji elektrycznych.



OSTRZEŻENIE: Przed instalacją sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Nie instalować urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Uszkodzone produkty stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI



Wentylator chłodzący odprowadza nadmiar pary i zapobiega przegrzaniu zewnętrznych powierzchni urządzenia podczas pracy piekarnika. Jest to warunek konieczny do lepszej pracy urządzenia i lepszego gotowania. Wentylator chłodzący powinien kontynuować pracę po zakończeniu gotowania. Wentylator zatrzyma się automatycznie po zakończeniu chłodzenia.

Prześwit musi być pozostawiony za obudową, w której ustawiono urządzenie dla zapewnienia wydajnej i prawidłowej pracy.

Nie wolno ignorować tego prześwitu, ponieważ jest on wymagany dla systemu wentylacji urządzenia do działania.

WŁAŚCIWE MIEJSCE DO INSTALACJI

Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby pasowało do dostępnych w handlu lad. Pomiędzy produktem a ścianami lub meblami kuchennymi należy zachować bezpieczny odstęp. Zapoznać się z rysunkami w części dotyczącej instalacji, dla określenia odpowiednich prześwitów. (wymary podano w mm)

- Zastosowane powierzchnie, syntetyczne laminaty i kleje powinny być odporne na ciepło. (minimum 100°C)
- Szafki kuchenne powinny być wyrównane z urządzeniem i zamocowane.
- Pomiędzy piekarnikiem a półką należy umieścić wieszak, jeśli pod piekarnikiem znajduje się półka.



OSTRZEŻENIE

Nie należy instalować urządzenia obok lodówek lub chłodziarek. Ciepło wydzielane przez urządzenie zwiększa energochłonność urządzeń chłodzących.



OSTRZEŻENIE:

Nie wolno używać drzwiczek i/lub uchwytu do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

INSTALACJA I MONTAŻ PIEKARNIKA

Przestrzeń roboczą urządzenia należy określić przed rozpoczęciem instalacji.

Urządzenia nie należy instalować w miejscach o dużym przepływie powietrza.

Urządzenie powinny przenosić co najmniej w dwie osoby. Należy unikać przeciągania urządzenia aby zapobiec uszkodzeniu podłogi.

Usunąć wszystkie materiały transportowe wewnątrz i na zewnątrz opakowania. Wyjąć wszystkie materiały i dokumenty z wnętrza produktu.

INSTALACJA POD LADĄ

Szafka powinna odpowiadać wymiarom podanym na rys. 2.

W tylnym przedziale szafy należy zapewnić prześwit o wymiarach podanych na rysunku, aby zapewnić wymaganą wentylację.

Po zainstalowaniu prześwit, jaki należy pozostawić między dolną częścią blatu a górną częścią urządzenia, jest oznaczony literą „A” na rys. 5.

Służy do wentylacji i nie może być zamknięty.

INSTALACJA W WYSOKIEJ SZAFCE

Szafka powinna odpowiadać wymiarom podanym na rys. 4.

W tylnej części szafki oraz w górnej i dolnej części szafki należy zapewnić prześwity o wymiarach podanych na rysunku dla zapewnienia wymaganej wentylacji.

WARUNKI INSTALACJI

Wymiary urządzenia podane są na rysunku 3.

Powierzchnie mebli, które mają być zainstalowane, oraz materiały instalacyjne, które mają być użyte, muszą być odporne na temperaturę co najmniej 100 °C.

Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, szafka, która ma być zainstalowana, powinna być zamocowana, a podłoga szafki musi być wypoziomowana.

Podłoga szafy powinna być wystarczająco mocna, aby wytrzymać obciążenie min najmniej 60 kg.

UMIESZCZANIE I ZABEZPIECZANIE PIEKARNIKA

Dwie lub więcej osób powinny umieścić piekarnik w szafce. Upewnić się, że rama piekarnika i przód mebla są prawidłowo wypoziomowane. Przewodu zasilającego nie należy pozostawiać pod piekarnikiem ani zakleszczać lub zaginać między piekarnikiem a meblami.

Przymocować piekarnik do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem. Śruby należy wkręcić, przekładając je przez plastikowe elementy przymocowane do ramy urządzenia, jak pokazano na rysunku 5. Śrub nie należy dokręcać zbyt mocno.

W przeciwnym razie otwory na śruby mogą się uszkodzić.

Sprawdź, czy piekarnik po instalacji nie porusza się. Jeśli piekarnik nie został zainstalowany zgodnie z instrukcją instalacji, istnieje ryzyko przewrócenia się podczas pracy.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

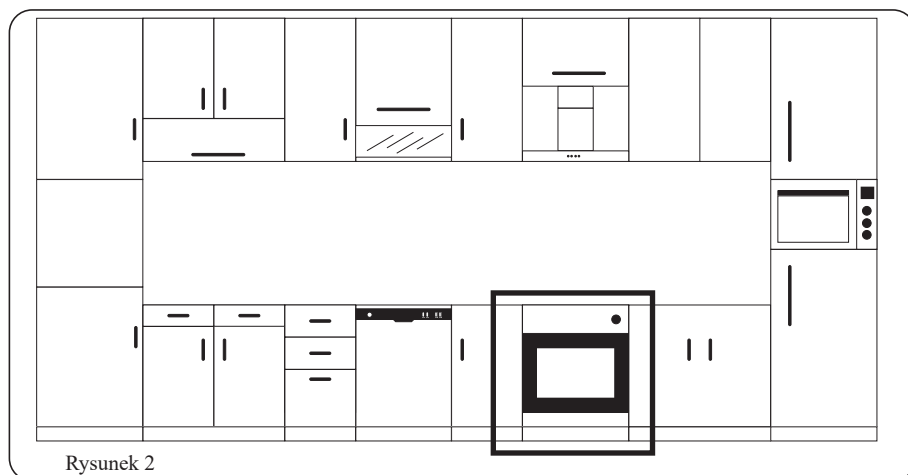
Miejsce, w którym produkt ma być zainstalowany, musi być wyposażone w odpowiednią instalację elektryczną instalacją.

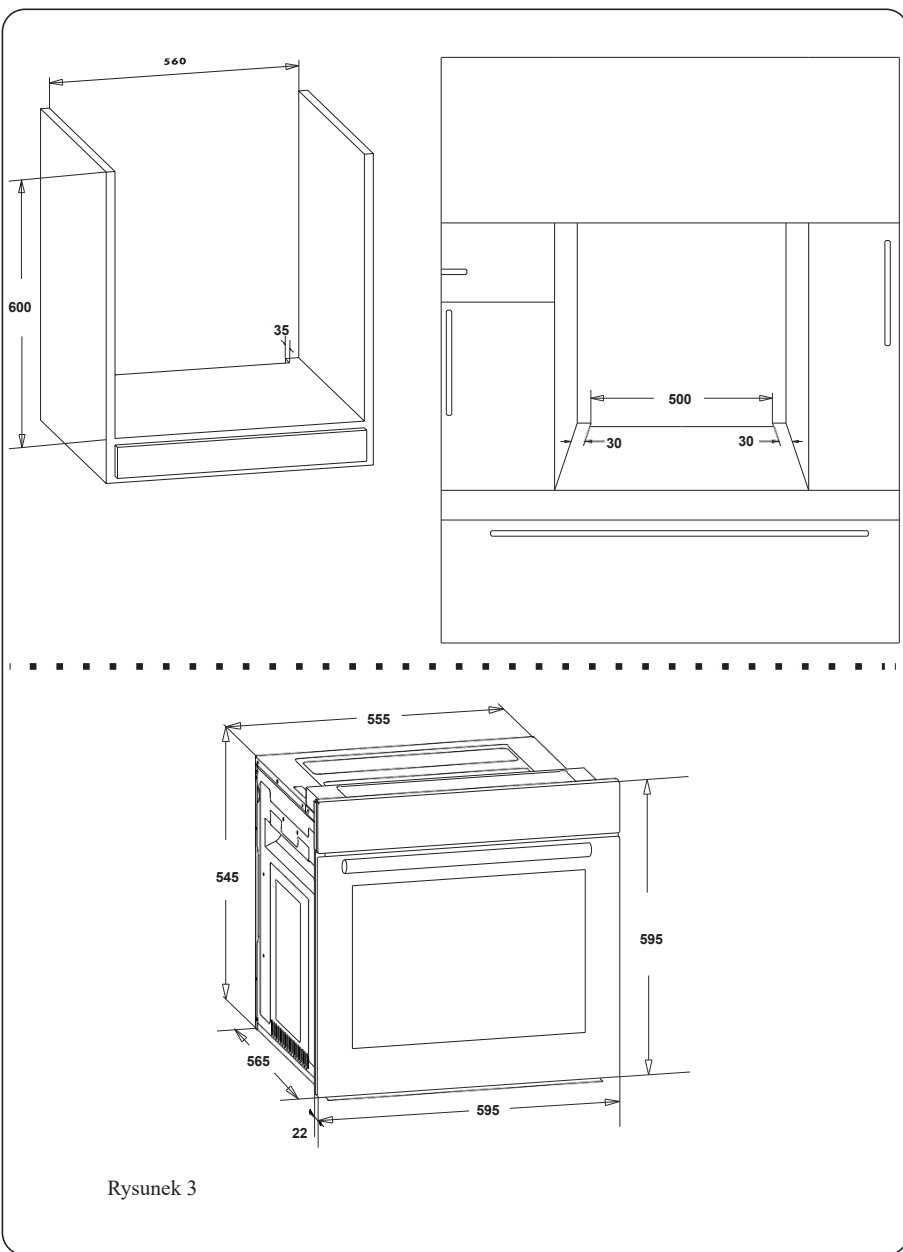
Napięcie sieci zasilania powinno być zgodne z wartością znamionową podaną na produkcie tabliczka znamionowa.

Podłączenie urządzenia należy wykonać zgodnie z lokalnymi i krajowymi przepisami elektrycznymi.

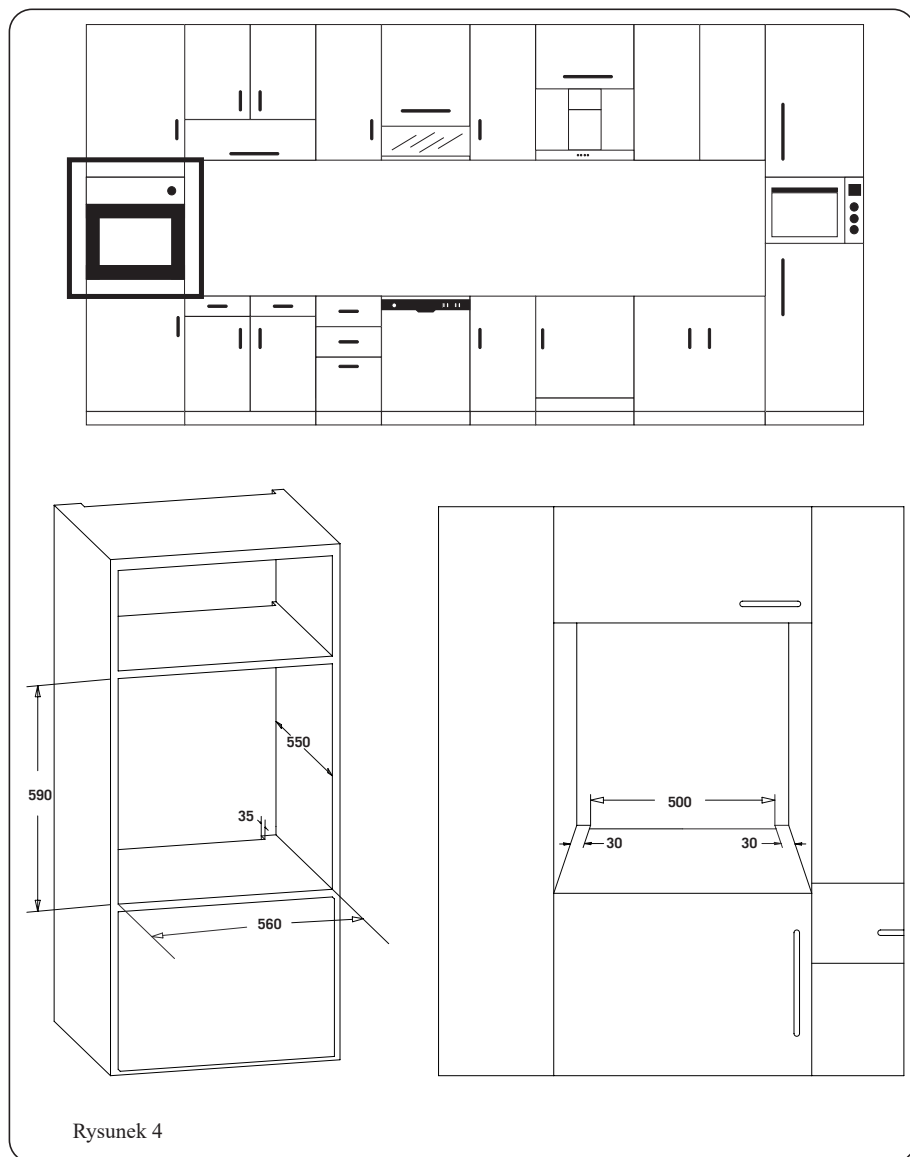
Przed przystąpieniem do instalacji produktu należy odłączyć zasilanie sieciowe. Nie podłączać produktu do sieci, dopóki instalacja nie zostanie zakończona.

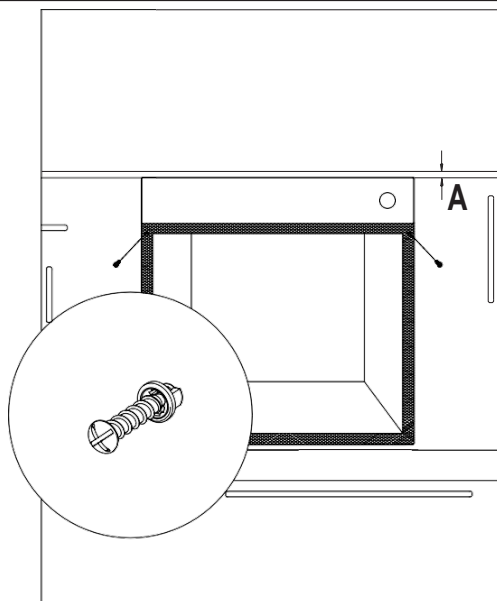
MONTAŻ



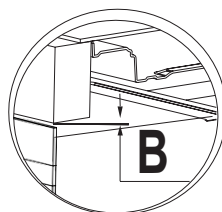
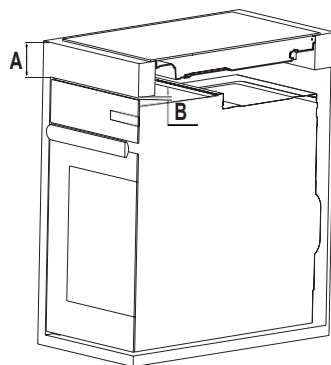


Rysunek 3





Rysunek 5



Rysunek 6

A	Min. 80 mm
B (Wylot powietrza)	5 mm

Z przodu blatu kuchennego należy zachować odstęp o wysokości co najmniej 5 mm, licząc od dolnej powierzchni blatu.

ROZDZIAŁ 7. DZIAŁANIE PIEKARNIKA

PIERWSZE URUCHOMIENIE PIEKARNIKA

Po wykonaniu niezbędnych połączeń piekarnika zgodnie z instrukcjami, należy wykonać następujące czynności podczas pierwszego uruchomienia:

1. Wyjąć wszelkie etykiety lub akcesoria, umieszczone wewnątrz piekarnika. Jeśli z przodu urządzenia znajduje się folia ochronna, usunąć ją.
2. Wytrzeć wewnątrz piekarnika wilgotną ściereczką, aby usunąć kurz i resztki opakowania. Wnętrze piekarnika powinno być puste. Podłączyć urządzenie.
3. Ustawić przycisk termostatu na najwyższą temperaturę (maks. 240 °C) i włączyć piekarnik na 30 minut z zamkniętymi drzwiami. W tym czasie może pojawić się niewielka ilość dymu i zapachu; to normalne.
4. Po ostygnięciu piekarnika wytrzeć wewnątrz piekarnika ciepłą wodą z łagodnym detergentem i osuszyć czystą szmatką. Można teraz korzystać z piekarnika.

NORMALNA PRACA PIEKARNIKA

1. Aby rozpocząć gotowanie; należy ustawić przycisk termostatu, typ programu i poziom temperatury, odpowiednie dla posiłku, który chce się ugotować.
2. Gdy czas gotowania upłynie zgodnie z wprowadzonymi nastawami; regulator czasowy (timer) wyłączy grzałki i wydaje sygnał dźwiękowy.
3. Po zakończeniu procesu gotowania układ chłodzenia urządzenia powinien nadal działać. Nie wyłączać zasilania urządzenia, które jest niezbędne do szybszego ostygnięcia urządzenia. Po zakończeniu chłodzenia system powinien się automatycznie wyłączyć.

DZIAŁANIE JEDNOSTKI STERUJĄCEJ

Jest to piekarnik sterowany elektronicznie, który umożliwia przygotowanie potraw do podania żądanych ustawień dla gotowania. To, co należy zrobić, to zaprogramować sposób gotowania żywności, którą chce się ugotować, czas gotowania, temperaturę gotowania i czas, na kiedy ma być gotowe. Można także skorzystać z funkcji specjalnych. Może być również używany jako budzik z programowaniem minut, niezależnie od funkcji gotowania w piekarniku.

KLUCZOWE WŁAŚCIWOŚCI

- Programowane funkcje gotowania i regulator czasowy (timer).
- Specjalne funkcje gotowania.
- Tworzenie, zapisanie i przywoływanie ulubionych potraw.
- Zegar czasu rzeczywistego odporny na krótkotrwałe przerwy w dostawie energii.
- Ekrany podsumowania gotowania i monitorowania.
- Ustawienia jasności i tonu.
- Regulator czasowy (timer) dla przypomnienia.
- Łatwe w obsłudze klawisze dotykowe i pokrętko, które można wcisnąć.

WIDOK OGÓLNY



- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Klawisz minus | 8. Wskaźnik czasu |
| 2. Klawisz zatwierdzenia | 9. Wskaźnik stanu gotowania |
| 3. Klawisz plus | 10. Wskaźnik blokady rodzicielskiej |
| 4. Funkcje specjalne | 11. Klawisz powrotu |
| 5. Wskaźnik aktywnej nastawy | 12. Klawisz menu |
| 6. Wskaźnik trybu ręcznego | 13. Przycisk włącz/wyłącz |
| 7. Wskaźnik temperatury | |

SYMBOLE NA WYŚWIETLACZU

Urządzenie posiada wyświetlacz LED.

FUNKCJE SPECJALNE

Symbole funkcji piekarnika są zdefiniowane w poniższej tabeli.

	Funkcje specjalne • Gotowanie Eco*		Funkcje specjalne • Gotowanie na parze *
	Funkcje specjalne • Czyszczenie pirolityczne *		Gotowanie w trybie ręcznym • 14 różnych funkcji
	Funkcje specjalne • Utrzymywanie w stanie podgrzanym		Gotowanie w trybie ręcznym • Opiekanie kurczaka *
	Funkcje specjalne • Czyszczenie parowe		Gotowanie w trybie ręcznym • Rozmrażanie

TEMPERATURA

Symbole temperatury dla piekarnika są określone w poniższej tabeli.

	Szybkie nagrzewanie (podgrzewanie wstępne)		Sonda do mięsa
	Słupki nagrzewania (wskaźnik temperatury wnętrza piekarnika)		Wyświetlacz temperatury (°C)

ODMIERZANIE CZASU

Symbole odmierzania czasu dla piekarnika określono poniżej:

	Normalne gotowanie		Opóźnione gotowanie
	Minutnik przypomnień		

GOTOWANIE

Symbole gotowania dla piekarnika określono poniżej.

	Grzałka dolna		Grzałka górna
	Grzałka grilla		Grzałka Turbo
	Dmuchawa Turbo		

STATUS

Symbole stanu na wyświetlaczu podano poniżej:

	Start		Stop		Blokada rodzicielska
--	-------	--	------	--	----------------------

NASTAWY

Symbole nastaw dla piekarnika podano poniżej:

	Nastawa blokady rodzicielskiej		Nastawa zegara
	Nastawa minutnika przypomnienia		Nastawa tonu
	Nastawa wstępnego podgrzania		Nastawa jaskrawości
	Przywołaj ulubione		

NASTAWA

Gdy piekarnik jest włączany po raz pierwszy

Piekarnik jest wyłączony przy pierwszym włączeniu. Zegar, który nie jest aktualizowany, miga na ekranie. Najpierw należy ustawić zegar, aby uruchomić piekarnik. Wystarczy wykonać kilka poniższych kroków, aby ustawić zegar;

- Godziny ustawia się obracając pokrętko, podczas gdy zegar miga jako „12:00” na ekranie głównym.
- Potwierdzić ustawienie godzin, naciskając raz pokrętko.
- Następnie ustawia się minuty i potwierdza ustawienie minut przez ponowne naciśnięcie pokrętła.
- Po tych ustawieniach można uruchomić piekarnik przyciskiem wł./wyl.



UWAGA:

Jeśli użytkownik zechce zmienić ustawienie czasu w późniejszych operacjach piekarnika, patrz rozdział dotyczący ustawiania czasu w menu ustawień.

MENU GOTOWANIA

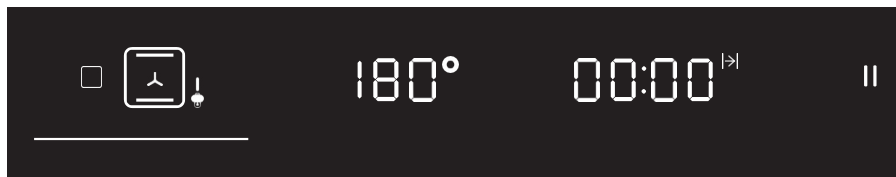
Dla każdej funkcji gotowania można stosować określone temperatury i czasy gotowania. Sugerowane temperatury gotowania oparte są na typowych przepisach dla gotowania i mogą ulec zmianie zgodnie z osobistymi preferencjami.

ROZDZIAŁ 8. WYŚWIETLANE FUNKCJE GOTOWANIA I ICH WŁAŚCIWOŚCI

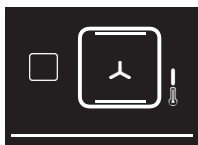
	Dolna i górna grzałka działają razem. Zalecana temperatura to 200°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 45°C do 240°C. Możliwe jest gotowanie do 6 godzin.
	Dolna i górna grzałka oraz wentylator współpracują ze sobą. Zalecana temperatura to 180°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 45°C do 240°C. Możliwe jest gotowanie do 6 godzin.
	Grzałka Turbo i wentylator współpracują ze sobą. Zalecana temperatura to 175°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 45°C do 240°C. Możliwe jest gotowanie do 8 godzin.
	Dolna i górna grzałka, grzałka Turbo i wentylator współpracują ze sobą. Zalecana temperatura to 180°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 60°C do 240°C. Możliwe jest gotowanie do 5 godzin.
	Działa grill. Zalecana temperatura to 180°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 120°C do 230°C. Możliwe jest gotowanie do 1 godziny.
	Grill i górny grzałka współpracują ze sobą. Zalecana temperatura to 200°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 120°C do 230°C. Możliwe jest gotowanie do 1 godziny.
	Grill i wentylator współpracują ze sobą. Zalecana temperatura to 175°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 120°C do 230°C. Możliwe jest gotowanie do 1 godziny.
	Grill, wentylator i górna grzałka współpracują ze sobą. Zalecana temperatura to 185°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 120°C do 230°C. Możliwe jest gotowanie do 1 godziny.
	Grill, wentylator i grzałka Turbo działają razem. Zalecana temperatura to 220°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 120°C do 230°C. Możliwe jest gotowanie do 4 godzin.
	Działa górna grzałka. Zalecana temperatura to 220°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 60°C do 150°C. Możliwe jest gotowanie do 2 godzin.
	Działa dolna grzałka. Zalecana temperatura to 200°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 60°C do 230°C. Możliwe jest gotowanie do 8 godzin.
	Praca w trybie rozmrażania (odszraniania). Możliwe jest do 8 godzin pracy
	Dolna grzałka, wentylator i grzałka turbo pracują razem. Zalecana temperatura to 150°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 45°C do 230°C. Możliwe jest gotowanie do 4 godzin.
	Górna grzałka, wentylator i grzałka turbo współpracują ze sobą. Zalecana temperatura to 150°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 45°C do 230°C. Możliwe jest gotowanie do 4 godzin.
*	Górna grzałka, grill i rożen współpracują ze sobą. Zalecana temperatura to 200°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 120°C do 230°C. Możliwe jest gotowanie do 1 godziny.
*	Grill, wentylator i rożen działają razem. Zalecana temperatura to 175°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 120°C do 230°C. Możliwe jest gotowanie do 1 godziny.
*	Górna grzałka, grill, wentylator i rożen współpracują ze sobą. Zalecana temperatura to 185°C. Umożliwia gotowanie w temperaturze od 120°C do 230°C. Możliwe jest gotowanie do 1 godziny.

GOTOWANIE W TRYBIE RĘCZNYM

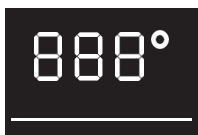
Dzięki systemowi sterowania i wcześniej ustawionym temperaturom piekarnik jest bardzo łatwy w obsłudze. Kroki, które należy wykonać, aby rozpocząć gotowanie, opisano poniżej.



Rysunek 7

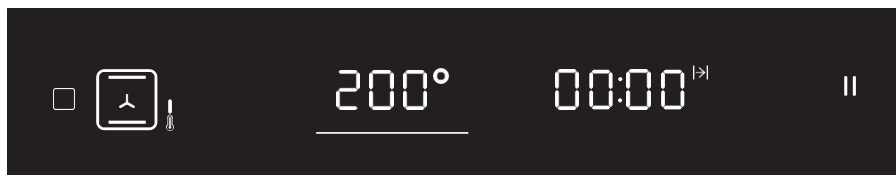


Rysunek 7.1



Rysunek 8

1. Piekarnik włącza się poprzez wciśnięcie klawisza wł./wył (on/off). Następnie menu gotowania zostanie otwarte, po jednokrotnym wciśnięciu klawisza **OK**.
2. W menu gotowania wskaźnik aktywnego ustawienia pojawia się najpierw przy funkcjach gotowania (patrz rysunek 7) i wciskane są klawisze **+** lub **-** dla przełączania pomiędzy funkcjami i można wybrać pożądaną funkcję gotowania.
3. Po wciśnięciu przycisku **OK** wskaźnik aktualnej nastawy przeskoczy do wskaźnika temperatury (patrz rysunek 8). Pożądaną wartość temperatury ustawia się w określonych granicach, wciskając przyciski **+** lub **-**. Wybraną wartość temperatury zatwierdza się poprzez wciśnięcie klawisza **OK** (patrz rysunek 9).



Rysunek 9

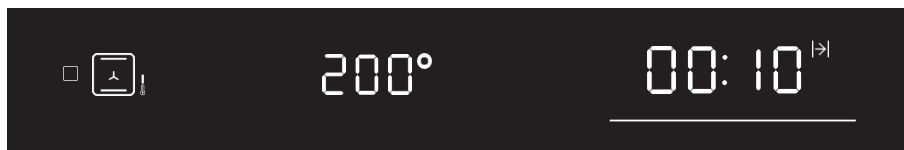


OSTRZEŻENIE:

Podczas zmiany funkcji, temperatura wskazywana na wskaźniku temperatury jest temperaturą zalecaną. Można dokonywać zmian między określoną temperaturą maksymalną i minimalną, w odstępach co 5 °C.

4. Czas gotowania jest regulowany, gdy wskaźnik aktywnej nastawy znajduje się na wskaźniku czasu. Po ustawieniu piekarnika do żądanej funkcji pieczenia i temperatury, pożądaný czas pieczenia można ustawić, naciskając klawisze **+** lub **-** i zatwierdzając wciskając klawisz **OK**.

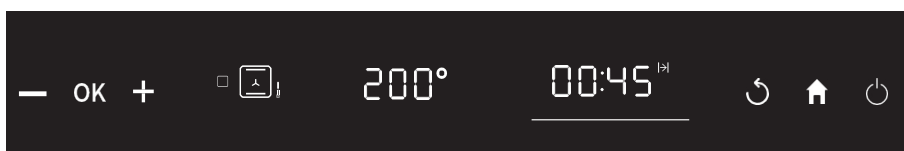
5. Pożądana funkcja gotowania, temperatura i czas są nastawione.
(patrz rysunek 10)



Rysunek 10

NORMALNE GOTOWANIE

Używane jest, gdy pożądane jest natychmiastowe rozpoczęcie gotowania. Nastawiany jest pożądany czas (patrz rys.11).



Rysunek 11

Wcisnąć klawisz **OK** i na wyświetlaczu czasu pojawi się nastawa czasu, kiedy zakończy się proces gotowania, w tym czasie wskaźnik aktywnej nastawy jest w tym samym miejscu (patrz rysunek 12).



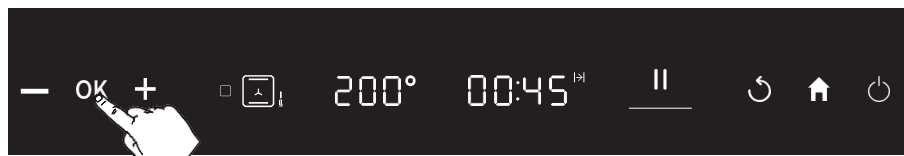
Rysunek 12



UWAGA:

Jako pora dnia przyjmowana jest godzina 12.00.

Wciśnięcie klawisza **OK** po raz drugi ustawia czas gotowania i wskaźnik aktywnej nastawy przeskakuje do menu start (symbol play) / stop (symbol stop) . (patrz rysunek 13)



Rysunek 13



OSTRZEŻENIE:

Jeżeli klawisz powrotu (symbol powrotu) zostanie wciśnięty ponownie, podczas gdy wskaźnik aktywnej nastawy jest w funkcji gotowania, nastąpi wyjście z menu gotowania.

GOTOWANIE Z PRZESUNIĘCIEM CZASOWYM

Ta metoda jest stosowana, gdy żywność ma być ugotowana i gotowa w określonym czasie w przyszłości. W przypadku gotowania z przesunięciem czasowym można skorzystać z poniższego przykładu.

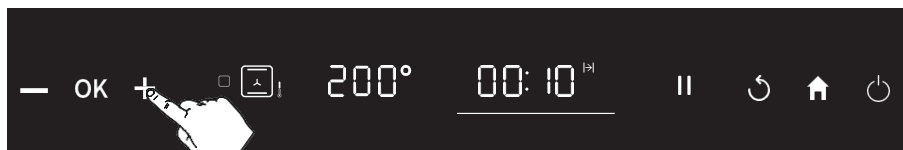
Przykład:

Niech porą dnia będzie godzina 12.00. (patrz rysunek 14)



Rysunek 14

Czas gotowania nastawiany jest na 10 minut poprzez wciskanie klawiszy **+** lub **-** (patrz rysunek 15) a następnie jest on zatwierdzany poprzez jednokrotne wcisknięcie klawisza **OK** (patrz rysunek 16).



Rysunek 15



Rysunek 16

Powiedzmy, że czas gotowania został ustawiony na 12.10 i i gotowanie ma być rozpoczęte z opóźnieniem, 20 minut:

Przesunięcie czasowe wprowadza się wciskając klawisze **+** lub **-** i w ten sposób reguluje się czas zakończenia gotowania (patrz rysunek 17).



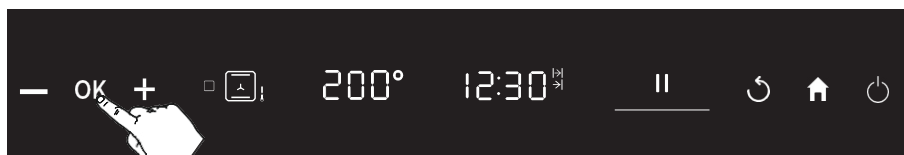
Rysunek 17



UWAGA:

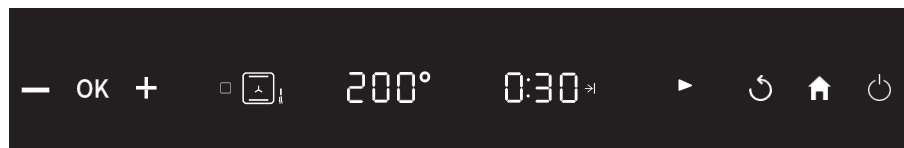
Każde wcisknięcie klawisza **+** lub **-** powoduje przesunięcie czasu z przyrostem co 5 minut, w strefie minutowej.

Czas zakończenia gotowania potwierdza się wciskając klawisz **OK** . (patrz rysunek 18)



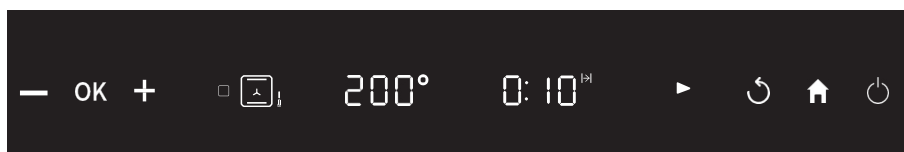
Rysunek 18

Po zatwierdzeniu przesunięcia czasowego, ekran wyświetlacza będzie wyglądał, jak poniżej (patrz rysunek 19).



Rysunek 19

Gdy na ekranie pozostało 10 minut, przeznaczone na czas gotowania, rozpocznie się proces gotowania, a ekran będzie wyglądał następująco. (patrz rysunek 20).



Rysunek 20

Tak jak w powyższym przykładzie, gdyby piekarnik pracował z normalnym czasem gotowania, nasze gotowanie zakończyłoby się o godzinie **12:10**, gdyby była to godzina **12:00**, a czas gotowania byłby ustawiony na **10 minut**.

Zrobiliśmy jednak **20-minutowe przesunięcie czasowe**, aby nasze gotowanie skończyło się o **12.30**.



UWAGA:

Aby zatrzymać gotowanie, wystarczy wcisnąć klawisz **OK** na 1 sekundę.



UWAGA:

Wystarczy wcisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk powrotu  aby całkowicie anulować gotowanie.



UWAGA:

W celu zmiany nastaw gotowania, po zatrzymaniu gotowania, należy wcisnąć przycisk powrotu  i wskaźnik aktywnej nastawy przechodzi kolejno na: wskaźnik czasu, temperatury i funkcji gotowania. Można więc ponownie dokonywać zmian menu gotowania, dla wybranej nastawy.

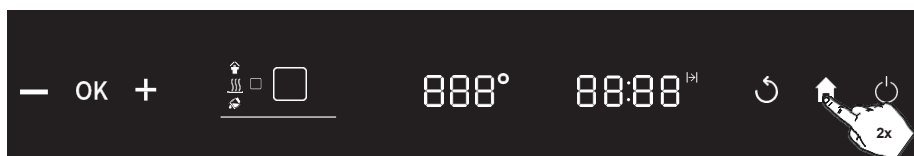
FUNKCJE SPECJALNE

To menu zawiera 3 funkcje specjalne. Gdy piekarnik jest otwarty, przycisk menu można nacisnąć 2 razy na ekranie dotykowym, aby wejść do menu funkcji specjalnych.

	Funkcja trybu ekonomicznego * • Przy użyciu tego trybu można oszczędzać energię. • Zalecana temperatura to 100 °C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 45°C do 240°C. • Maksymalny czas pracy określono na 8 godzin.
	Funkcja utrzymywania ciepła • Ta funkcja służy do utrzymywania ciepła piekarnika. • Zalecana temperatura to 70 °C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 45°C do 100°C. • Maksymalny czas pracy określono na 6 godzin.
	Funkcja czyszczenia parowego • Działa w temperaturze 70 °C przez 30 minut.

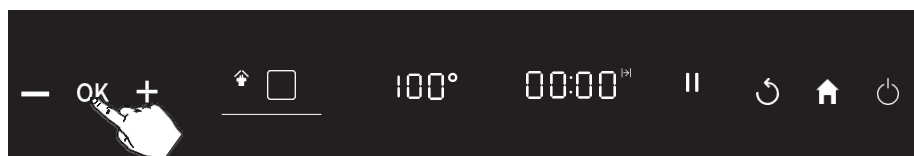
TRYB GOTOWANIA EKONOMICZNEGO *

Można oszczędzać energię, korzystając z trybu ekonomicznego w swoim piekarniku. Menu funkcji specjalnych można wybrać, naciskając przycisk menu  na ekranie dotykowym (patrz rysunek 21).



Rysunek 21

W trybie funkcji specjalnych, gdy ikona gotowania ekonomicznego  (pojawi się na ekranie dotykowym, tryb ekonomiczny wybiera się przez jednokrotne wciśnięcie przycisku  (patrz rysunek 22).



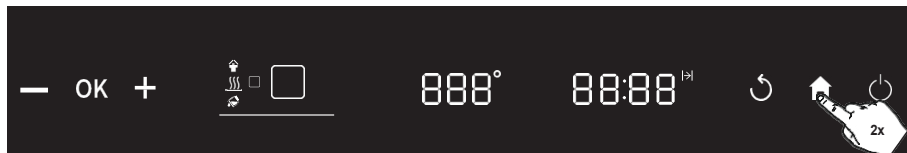
Rysunek 22

Po ustawieniu temperatury i czasu gotowania zgodnie z menu gotowania można rozpocząć gotowanie. Zalecana temperatura to 100°C. Regulacji można dokonać również w zakresie od 45°C do 240°C. Maksymalny czas pracy to 8 godzin.

TRYB UTRZYMANIA CIEPŁA

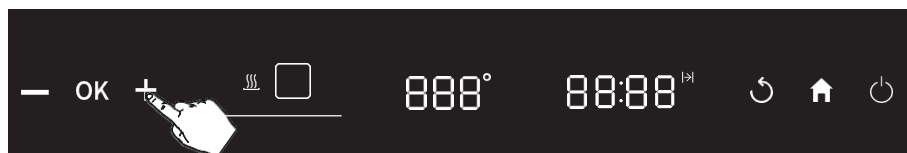
Ta funkcja służy do utrzymywania ciepła piekarnika.

Menu funkcji specjalnych wybierane jest poprzez wciśnięcie klawisza menu  na ekranie dotykowym (patrz rysunek 23).



Rysunek 23

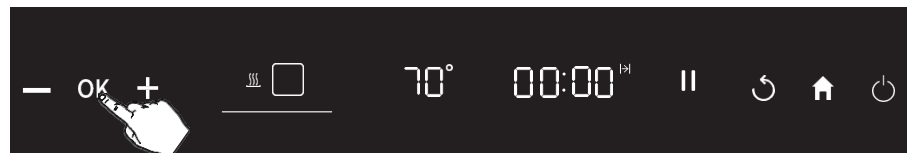
Można wejść w tryb utrzymywania ciepła wciskając przyciski  lub  w menu funkcji specjalnych (patrz rysunek 24).



Rysunek 24

Wyboru trybu utrzymywania ciepła dokonuje się poprzez jednokrotne wciśnięcie klawisza  gdy na ekranie pojawi się ikona utrzymywania ciepła  (patrz rysunek 25).

Temperaturę można ustawić w zakresie od 45 °C do 100 °C. Zalecana temperatura to 70°C. Maksymalny czas pracy to 6 godzin.



Rysunek 25

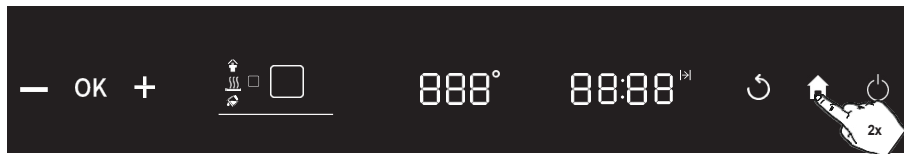
TRYB CZYSZCZENIA PAROWEGO

Pozwala na usuwanie rozmiękczonych zabrudzeń dzięki powstającej w piekarniku parze. Oto kilka kroków, które należy wykonać przed rozpoczęciem czyszczenia parą:

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wlać pół litra wody na blachę i umieścić blachę na dnie piekarnika.
3. Uruchom funkcję czyszczenia parowego.
4. Po 30 minutach pracy piekarnika otworzyć pokrywę i wytrzeć wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną ściereczką.
5. W przypadku zabrudzeń, które nie schodzą, wyczyść piekarnik płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką, a następnie osuszyć wyczyszczony obszar suchą ściereczką

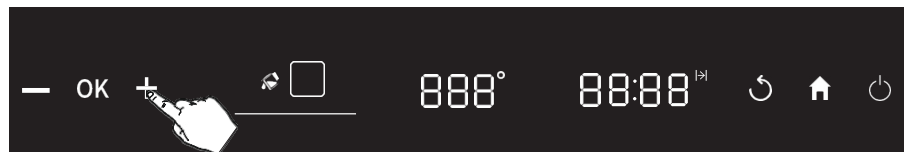
REGULACJA FUNKCJI CZYSZCZENIA PAROWEGO;

Menu funkcji specjalnych wybiera się poprzez wciśnięcie klawisza menu  na ekranie dotykowym (patrz rysunek 26)



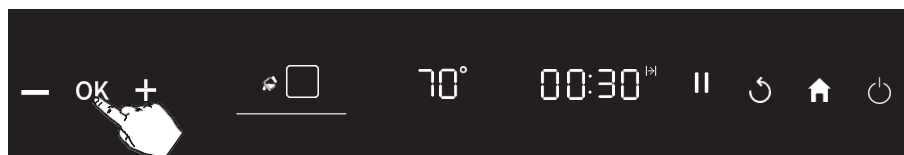
Rysunek 26

Można wejść w tryb czyszczenia parowego poprzez wciśnięcie klawiszy  lub  w menu funkcji specjalnych (patrz rysunek 27).



Rysunek 27

Gdy ikona czyszczenia parowego  jest widoczna na ekranie dotykowym, można wybrać tryb czyszczenia parowego poprzez jednokrotne wciśnięcie klawisza  (patrz rysunek 28). Działa dolna grzałka. Zalecana temperatura to 70°C.



Rysunek 28



OSTRZEŻENIE:

Trybów czyszczenia parą i utrzymywania ciepła nie można wybrać, gdy temperatura piekarnika przekracza 100°C.

NASTAWY

Włączyć piekarnik wciskając klawisz wł./wył (on/off). Można wejść w nastawy wciskając jednokrotnie klawisz menu . Nastawy można zmieniać przy użyciu klawiszy  lub .

NASTAWA TRYBU BLOKADY RODZICIELSKIEJ



Funkcja blokady rodzicielskiej może być używana dla zapobieżenia sytuacjom takim, jak przypadkowe włączenie piekarnika lub zatrzymanie uruchomionego programu, w wyniku dotknięcia klawiszy przez dzieci.

W celu uruchomienia blokady rodzicielskiej należy

W menu nastaw wcisnąć klawisz **OK**, gdy wskaźnik aktualnej nastawy wskazuje blokadę rodzicielską ("chd") (patrz rysunek 29).



Rysunek 29

Wcisnąc klawisze **+** lub **-**, co powoduje przechodzenie pomiędzy wł./wyl (ON /OFF) należy wybrać wł. "ON" (patrz rysunek 30).



Rysunek 30

Pojedyncze wciśnięcie klawisza **OK**, gdy na wskaźniku wyświetlane jest wł "ON" powoduje zatwierdzenie i uruchomienie programu ochrony rodzicielskiej (patrz rysunek 31).



Rysunek 31

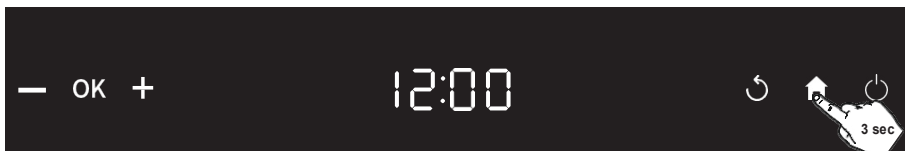
Po ponownym wciśnięciu klawisza **OK** na ekranie wyświetlane są: czas i symbol blokady rodzicielskiej (patrz rysunek 32).



Rysunek 32

W celu wyłączenia kontroli rodzicielskiej należy;

Wcisnąć klawisz menu  przez 3 sekundy, symbol blokady zniknie z ekranu (patrz rysunek 33).



Rysunek 33



OSTRZEŻENIE:

Po aktywowaniu zabezpieczenia przed dziećmi piekarnik można zamknąć, ale nie można go otworzyć bez anulowania zabezpieczenia przed dziećmi.

USTAWIENIA PRZYPOMNIENIA

W ustawieniach przypomnienia możesz ustawić alarmy tak długo, jak pożądane. Po upływie ustawionego czasu włączy się alarm zegara piekarnika, wskazujący, że ustawiony czas upłynął.

W CELU USTAWIENIA ALARMU:

Poprzez wciskanie klawiszy  lub  w menu nastaw, należy wyświetlić pozycję alarm ("Alr")(patrz rysunek 34)



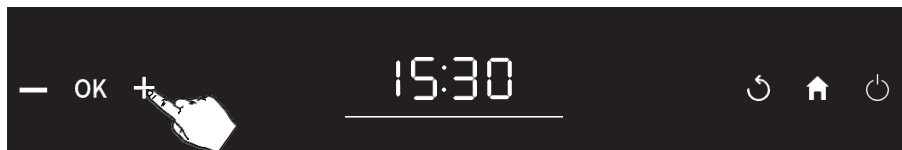
Rysunek 34

W celu wejścia w tryb ustawiania czasu należy jeden raz wcisnąć klawisz **OK** (patrz rysunek 35).



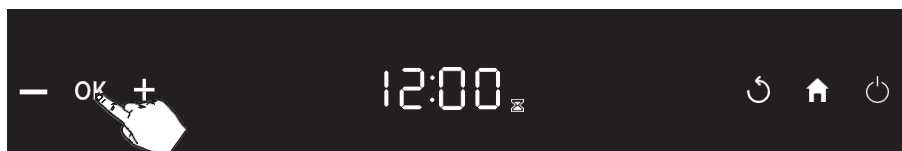
Rysunek 35

Pożądaną minutę i godzinę ustawić wciskając klawisz **+** lub **-** (patrz rysunek 36)



Rysunek 36

Następnie nastawa czasu zatwierdzana jest poprzez wciśnięcie klawisz **OK**. Po zatwierdzeniu na ekranie dotykowym wyświetlony zostanie aktualny czas i ikona klepsydy (patrz rysunek 37).



Rysunek 37



UWAGA:

Alarm można ustawić maksymalnie na 23 godziny i 55 minut.

Kiedy upłynie ustawiony okres przypomnienia

- Alarm się wyłączy.
- Ikona klepsydy miga przez cały czas trwania alarmu.
- Alarm przypominający można wyłączyć naciskając dowolny przycisk.
- Jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, alarm wyłączy się automatycznie po 7 minutach a ikona klepsydy zgaśnie.
- Na ekranie dotykowym wyświetlana jest godzina

NASTAWA JASKRAWOŚCI **brt**

Poprzez wciśnięcie klawiszy **+** lub **−** w menu nastaw należy wywołać ikonę nastawy jaskrawości (“brt”) (patrz rysunek 38).



Rysunek 38

Po wciśnięciu klawisza **OK** można wejść w menu nastawy jaskrawości (patrz rysunek 39).



Rysunek 39

Poprzez wciskanie klawiszy **+** lub **−** można regulować poziom jaskrawości, w zakresie od 1 do 8, w celu wybrania pożądanej nastawy (patrz rysunek 40).



Rysunek 40

Po wybraniu pożądanej wartości jaskrawości należy go zatwierdzić, wciskając klawisz **OK** (patrz rysunek 41).



Rysunek 41

NASTAWA TRYBU PODGRZEWANIA (WSPOMAGANIE (BOOST))



Używane jest do przyspieszonego doprowadzenia temperatury w piekarniku do pożądanego poziomu. Wcisnąc klawisze **+** lub **-** w menu nastaw należy wywołać podgrzewanie wstępne (**Wspomaganie (Boost)**) ("**bst**") (patrz rysunek 42).



Rysunek 42

Wciśnięcie klawisza **OK** powoduje wejście do nastawy podgrzewania wstępnego ("**bst**") (patrz rysunek 43).



Rysunek 43

W trybie nastawy podgrzewania wstępnego ("**bst**"), poprzez wciśnięcie klawiszy **+** lub **-**, dla pozycji włącz/wyłącz (**ON/OFF**) należy wybrać pozycję włącz "**ON**". Powoduje to uruchomienie podgrzewania wstępnego (**Wspomaganie (Boost)**) (patrz rysunek 44)



Rysunek 44

Na ekranie dotykowym wyświetlana jest ikona podgrzewania wstępnego (**Wspomaganie (Boost)**) , u góry, po lewej stronie wskaźnika temperatury, wraz z aktualnym czasem (patrz rysunek 45).



Rysunek 45



UWAGA:

Gdy podgrzewanie wstępne jest zakończone, piekarnik emituje krótki sygnał ostrzegawczy. Ikona podgrzewania wstępnego (**Wspomaganie (Boost)**)  znika z ekranu.

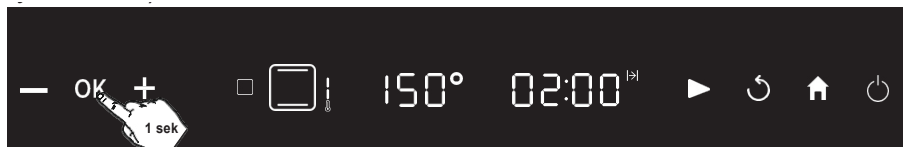
MENU NASTAWY ULUBIONYCH **FAU**

Można zapisać ustawienia gotowania, jeśli chce się ich użyć ponownie.

Piekarnik zapamiętuje 10 pozycji nastaw. Można przygotować posiłki według swojego ulubionego na dwa sposoby:

1. Wybór ulubionego w czasie gotowania;

Po wybraniu nastawy: funkcji, temperatury i czasu gotowania, gotowanie zatrzymuje się poprzez wciśnięcie klawisza **OK** przez 1 sekundę, podczas gdy potrawa jest gotowana w piekarniku (patrz rysunek 46).



Rysunek 46

Wcisnąć jeden raz klawisz menu . Na ekranie pojawi się menu ulubionych ("fau") (patrz rysunek 47).



Rysunek 47

Wcisnąc klawisze  lub  można wybrać numer który chce się nadać dla danej, ulubionej nastawy, (patrz rysunek 48).



Rysunek 48

Następnie, poprzez wciśnięcie klawisza **OK** zapisuje się wszystkie zmiany, dokonane do tego czasu i dodaje daną nastawę do ulubionych dla gotowania (patrz rysunek 49).



Rysunek 49

2. Dodanie do ulubionych, po zakończeniu gotowania;

Po wciśnięciu klawisza  po zakończeniu procesu gotowania, ekran dotykowy przechodzi do menu ulubionych ("fau") (patrz rysunek 50).



Rysunek 50

Poprzez wciskanie klawiszy  lub  można wybrać numer który chce się dodać dla danej, ulubionej nastawy dla gotowania (patrz rysunek 51).



Rysunek 51

Następnie, wciskając jednokrotnie klawisz  zapisuje się daną nastawę do swoich ulubionych (patrz rysunek 52).



Rysunek 52

Jednokrotne wciśnięcie klawisza menu  gdy piekarnik jest otwarty powoduje otwarcie menu ulubionych ("fau") na ekranie dotykowym (patrz rysunek 53).



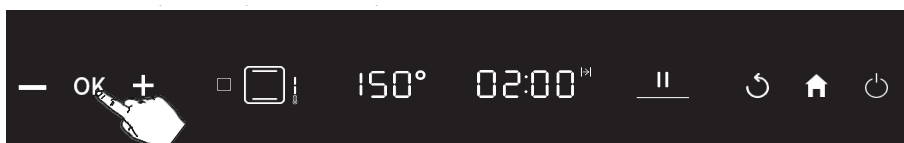
Rysunek 53

Wyboru pożądanego numeru ulubionych dokonuje się poprzez wciskanie klawiszy **+** lub **-** (patrz rysunek 54).



Rysunek 54

Następnie należy wcisnąć klawisz **OK** w celu uruchomienia wybranej, zapisanej nastawy dla gotowania. Wskaźnik aktywnej nastawy znajduje się na zakładce start stop i gotowanie można rozpocząć w dowolnym momencie. (patrz rysunek 55).



Rysunek 55



UWAGA:

Poniższe przykłady ulubionych obejmują ustawienia sposobu gotowania, wartości znamionowej temperatury i czasu gotowania.



UWAGA:

Ustawienia pozostają w pamięci nawet po wyłączeniu zasilania.



UWAGA:

Ulubionych ustawień nie można używać do pieczenia z użyciem sondy do mięsa. Dla ulubionych, w ustawieniach gotowania można zapisać do 3 różnych kroków.

1. Dla czasu 25 minut, można dodać dla ulubionych, ustawienie dolnej i górnej grzałki na 200°C. (patrz rysunek 56)



Rysunek 56

2. Do ulubionych dla gotowania można dodać uruchomienie grilla i wentylatora przy 175 °C przez 20 minut (patrz rysunek 57).



Rysunek 57

3. Do ulubionych dla gotowania można dodać uruchomienie grzałki Turbo i wentylatora przy 170 °C przez 30 minut (patrz rysunek 58).



Rysunek 58

NASTAWA ZEGARA

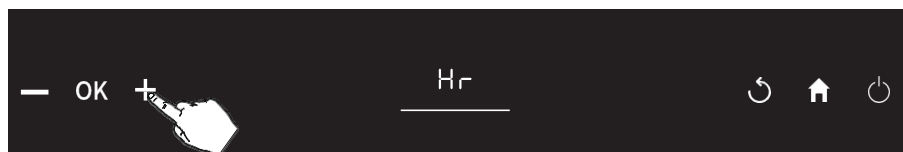


Jednokrotne wciśnięcie klawisza włącz/wyłącz (On/Off ) , po otwarciu drzwiczek piekarnika i zaświeceniu żarówki w piekarniku (patrz rysunek 59).



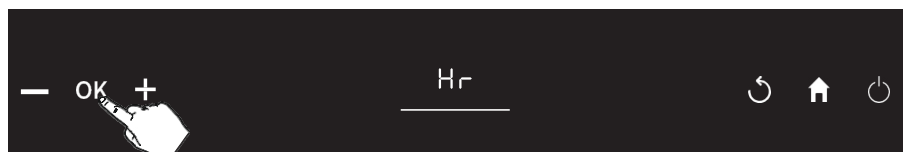
Rysunek 59

W menu nastaw, poprzez wciskanie klawiszy  lub  na ekranie dotykowym należy otworzyć menu godzin ("Hr") (patrz rysunek 60).



Rysunek 60

Po wciśnięciu klawisza  zakładka zegara zaczyna migać (patrz rysunek 61).



Rysunek 61

Teraz można ustawić aktualną godzinę, wciskając klawisze **+** lub **-** (patrz rysunek 62).



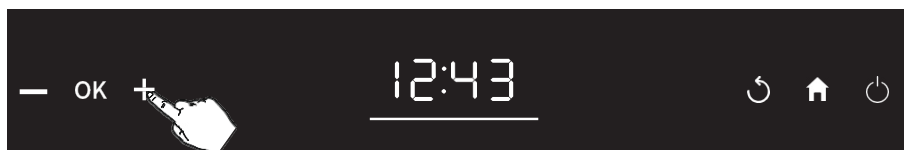
Rysunek 62

Po wciśnięciu klawisza **OK** po raz drugi zakładka zegara zaczyna migać ponownie (patrz rysunek 63).



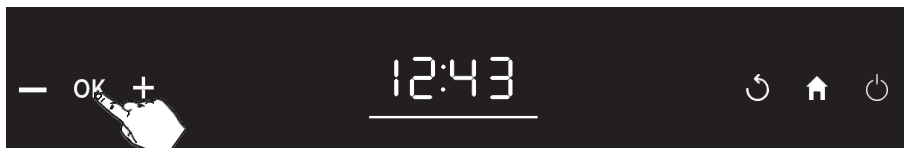
Rysunek 63

Teraz można ustawić aktualną minutę, wciskając klawisze **+** lub **-** (patrz rysunek 64).



Rysunek 64

Wciśnięcie klawisza **OK** po raz trzeci powoduje zatwierdzenie nastawy (patrz rysunek 65).



Rysunek 65



UWAGA:
Godzinę 12.00 podano jako przykład.



UWAGA:
Czas jest wyświetlany na ekranie automatycznie po jego ustawieniu.



UWAGA:
Tryb ustawiania zakończy się automatycznie po około 30 sek. jeśli któryś z klawiszy nie zostanie wciśnięty.



UWAGA:
Zegar można ustawić tylko wtedy, gdy piekarnik nie jest w programie automatycznego gotowania.

NASTAWA TONU



Piekarnik posiada trzy różne ustawienia tonów i opcję wyciszenia. „ton 0” powoduje wyciszenie dźwięków przycisków piekarnika.

W CELU REGULACJI TONU PIEKARNIKA;

Wcisnąc klawisze lub w menu nastaw należy otworzyć zakładkę regulacji głośności („ton”) (patrz rysunek 66).



Rysunek 66

Po przejściu do zakładki nastawy tonu („ton”) wcisnąć jeden raz klawisz (patrz rysunek 67).



Rysunek 67

Następnie należy ustawić pożądaną głośność wciskając klawisze lub (patrz rysunek 68).



Rysunek 68

Po ustawieniu pożądaney głośności należy jeden raz wcisnąć klawisz dla zatwierdzenia nastawy (patrz rysunek 69)



Rysunek 69



UWAGA:

„ton 0” wyłącza tylko dźwięki klawiszy. Nie wpływa na dźwięki ostrzegawcze.

SŁUPKI TEMPERATURY



To jest temperatura wewnętrzna i znak ostrzegawczy. Dzieli ustawioną temperaturę po równo i zwiększa ją o 1 słupek co 1/4 wartości.

Poziomy słupków	Przykładowe temperatury gotowania temperature	Poziom przyrostu słupków według temperatury
	Jeżeli temperatura ustawiona jest na 180 °C	Pierwszy słupek wyświetla się przy 45 °C.
		Drugi słupek wyświetla się przy 90 °C.
		Trzeci słupek wyświetla się przy 135 °C.
		Czwarty słupek wyświetla się przy 180 °C.



UWAGA:

Piekarnik przyjmuje temperaturę na skali 240 °C, jeśli jest brak aktywnego gotowania.

GOTOWANIE Z SONDĄ DO MIĘSA



Użycie sondy do mięsa

Cienki długi koniec sondy do mięsa wykorzystuje się wbijając ją w mięso, a drugi koniec jest przymocowany do szczeliny na bocznej ścianie obudowy.

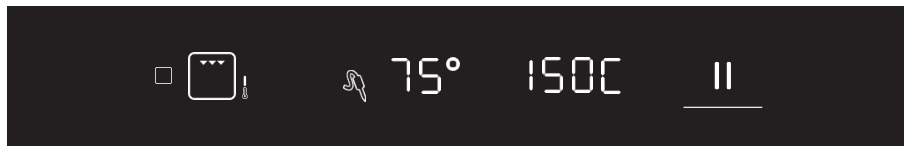
Po podłączeniu sondy do mięsa, na ekranie dotykowym wyświetla się ikona sondy do mięsa

Zalecana temperatura gotowania to 75°C. Minimalne ustawienie temperatury to 55 °C, a maksymalne ustawienie temperatury to 98 °C

Tryby gotowania z sondą do mięsa

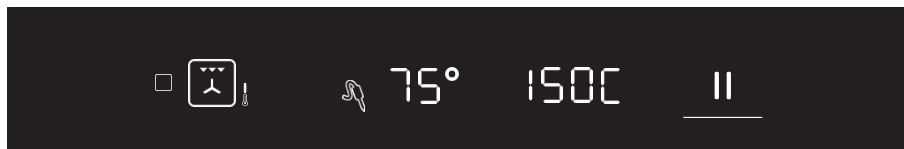
Sonda do mięsa ma trzy tryby gotowania;

1. Grill jest włączony (patrz rysunek 70).



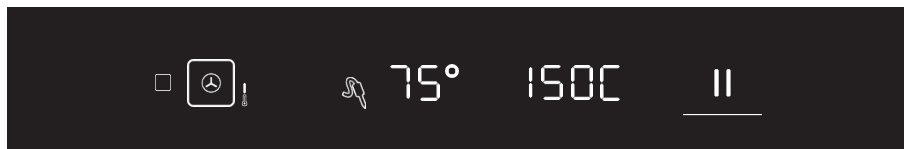
Rysunek 70

2. Grill i wentylator pracują razem (patrz rysunek 71).



Rysunek 71

3. Grzałka Turbo i wentylator są włączone (patrz rysunek 72).

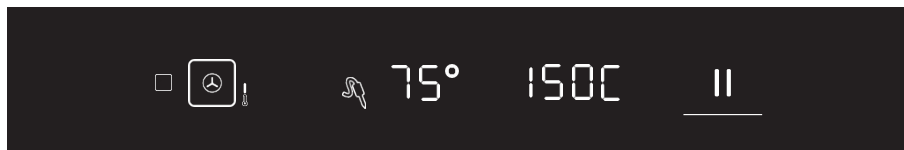


Rysunek 72



UWAGA:

Podczas pieczenia z użyciem sondy do mięsa zamiast wskaźnika czasu wyświetlana jest temperatura piekarnika. (patrz rysunek 73)



Rysunek 73



UWAGA:

Lampka świeci się przez cały czas gotowania i pozostaje włączona 5 minut po zakończeniu gotowania.



OSTRZEŻENIE:

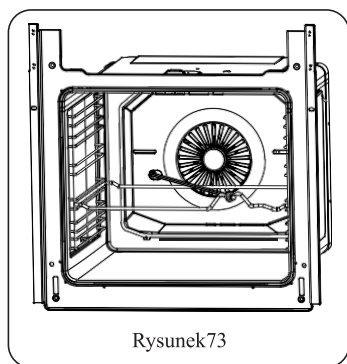
W przypadku awarii zasilania elektrycznego piekarnik pozostanie wyłączony ze względów bezpieczeństwa. Po przywróceniu zasilania można bezpiecznie ponownie korzystać z piekarnika z żądanymi ustawieniami.

KODY BŁĘDÓW KART ELEKTRONIKI I ZALECANE ROZWIĄZANIA

Kody błędów kart elektroniki, ich opis oraz zalecane rozwiązania podano w poniższej tabeli.

Kody błędów	Opis	Co należy zrobić
F1	Elektronika jest bardzo nagrzana i zostają wyłączone grzałki.	Odczekać do ostygnięcia pieca.
F2	Błąd napięcia zasilania.	Sprawdzić, czy wartość napięcia jest prawidłowa.
F3	Czujnik temperatury jest otwarty lub zwarty.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
F4	Czujnik temperatury przekroczył 350 °C.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
F5	Przekroczono maksymalny czas pracy określony w trybie ręcznym.	Uruchomić ponownie gotowanie.
F6	Błąd zegara czasu rzeczywistego.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
F7	Błąd zwarcia sondy do mięsa.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
F8	Samokontrola, ogólny błąd elektroniki.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
F9	Błąd połączenia.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

PRACA ROŻNA *



Rysunek 73

Nadziać całego kurczaka na widelec rożna. Aby zapewnić zdrowe grillowanie, wyśrodkować i zabezpieczyć kurczaka haczykami mocującymi po obu stronach widelca. Umieścić widelec na drucie wspornika do pieczenia kurczaka i wsunąć go do piekarnika, upewniając się, że koniec widelca jest osadzony na obudowie silnika do pieczenia kurczaka.

Przed zamknięciem drzwiczek nie zapomnieć by zdjąć plastikowy uchwyt ze szpikulca obracając go. Po zamknięciu drzwiczek włączyć tryb grilla i ustawić temperaturę termostatu na maksymalny poziom. Podczas gotowania umieścić blachę na dnie, aby zbierać ociekający tłuszcz. Po grillowaniu umieścić plastikowy uchwyt, obracając go i wyjąć rożen z piekarnika. Dodać trochę wody na blachę, aby ułatwić czyszczenie.

PRACA GRILLA

1. Po umieszczeniu grilla na górnym wieszaku jedzenie na grillu nie może dotykać grzałki grilla.
2. Podczas grillowania można zastosować podgrzewanie wstępne przez 5 minut. W razie potrzeby można odwrócić potrawę do góry dnem.
3. Żywność powinna znajdować się na środku grilla, aby zapewnić maksymalny przepływ powietrza przez piekarnik.

Aby włączyć grilla;

1. Umieścić przycisk funkcyjny nad symbolem grilla.
2. Następnie ustawić żądaną temperaturę grilla.

Aby wyłączyć grill;

Ustawić przycisk funkcyjny w pozycji wyłączonej.



UWAGA:

Podczas grillowania drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte.

ROZDZIAŁ 9. ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Poniżej podano informacje o produktach, które przetestowaliśmy w naszych laboratoriach pod kątem czasu ich gotowania. Czasy gotowania mogą się różnić w zależności od napięcia sieciowego, jakości, ilości składników do ugotowania i temperatury. Posiłki, które gotujesz przy użyciu tych wartości, mogą nie odpowiadać gustom danego użytkownika. Można odkryć różne wartości, przeprowadzając eksperymenty, aby uzyskać różne smaki i wyniki, które przemawiają do gustu i preferencji danego użytkownika.



UWAGA:

Piekarnik powinien być wstępnie nagrany przez 7 do 10 minut przed włożeniem potrawy do piekarnika.

Tabela gotowania

MGA1-8..... :

Potrawa	Funkcje gotowania	Temperatura gotowania (°C)	Wieszak piekarnika	Czas gotowania (min.)
Muffinka	Statyczne / Statyczne+wentylator	170-180	2-3	35-45
Mała muffinka	Statyczne/grzałka Turbo +wentylator	170-180	2-3	25-30
Placki/babeczki	Statyczne / Statyczne+wentylator	180-200	2-3	35-45
Buleczki	Statyczne	180-190	2	35-45
Ciasteczka	Statyczne / Statyczne + wentylator	170-180	2-3	20-25

Szarlotka	Statyczne / Statyczne + wentylator	180-190	2-3	50-70
Biszkopt	Statyczne / Statyczne + wentylator	200/150 *	2-3	20-25
Pizza	Statyczne/grzałka Turbo + dolna	180-200	3	20-30
Lazania	Statyczne	180-200	2-3	25-30
Makaronik	Statyczne / grzałka dolna i górna +wentylator	100	2-3	50-70
Grillowany kurczak **	Grill / Lower- upper+fan	200-220	2-3	25-35
Grillowana ryba **	Grill	190-200-220	3-4	25-35
Stek z cielęciny **	Grill	230	5	30-35
Grillowane klopsiki **	Grill	230	5	25-30

* Nie podgrzewać wstępnie. Zaleca się, aby pierwsza połowa czasu gotowania trwała w temperaturze 200°C, a druga połowa w temperaturze 150 °C.

** Potrawę należy obrócić po upływie połowy czasu gotowania.

MFA1-6..... :

Potrawa	Funkcje gotowania	Temperatura gotowania (°C)	Wieszak piekarnika	Czas gotowania (min.)
Muffinka	Statyczne / Statyczne+wen- tylator	170-180	2-3	35-45
Mała muffinka	Statyczne/grzałka Turbo +wentylator	170-180	2	25-30
Placki/babeczki	Statyczne / Statyczne+wen- tylator	180-200	2	35-45
Buleczki	Statyczne	180-190	2	20-25
Ciastka	Statyczne	170-180	2	20-25
Szarlotka	Statyczne/grzałka Turbo +wentylator	180-190	1	50-70
Biszkopt	Statyczne	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statyczne+wen- tylator	180-200	3	20-30
Lazania	Statyczne	180-200	2-3	25-40
Makaronik	Statyczne	100	2	50
Grillowany kurczak **	Grill+wentylator	200-220	3	25-35

Grillowana ryba **	Grill+wentylator	200-220	3	25-35
Stek z cielęciny **	Grill+wentylator	Max	4	15-20
Grillowane klopsiki **	Grill+wentylator	Max	4	20-25

* Nie podgrzewać wstępnie. Zaleca się, aby pierwsza połowa czasu gotowania trwała w temperaturze 200 °C de, a druga połowa w temperaturze 150 °C.

** Potrawę należy obrócić po upływie połowy czasu gotowania.

Pieczenie z kamieniem do pizzy

W przypadku pieczenia na kamieniu do pizzy umieść kamień do pizzy na ruszcie i rozgrzać piekarnik w trybie do pizzy (turbo + niższe) do 230°C przez 30 minut. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania, bez wyjmowania kamienia do pizzy, położyć na nim pizzę razem z łąpatką (nie kłaść pizzy mrożonej) i piec 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 w nagrzanym piekarniku.



OSTRZEŻENIE:

Po zakończeniu pieczenia nie wyjmować gorącego kamienia do pizzy i nie kłaść go na zimnych powierzchniach. W przeciwnym razie kamień do pizzy może pęknąć.



OSTRZEŻENIE:

Nie wystawiać kamienia do pizzy na działanie wilgoci.

Jedzenie	Funkcja gotowania	Temperatura gotowania (°C)	Wieszak piekarnika	Czas gotowania (min.)
Pokrojony banan	Funkcje pieczenia z termoobieganiem	100	2	4-5
Pokrojone jabłko	Funkcje pieczenia z termoobieganiem	100	2	4-5
Pokrojona pomarańcza	Funkcje pieczenia z termoobieganiem	100	2	4-5



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE:

Nie otwierać drzwiczek piekarnika, dopóki proces suszenia nie zostanie zakończony.



OSTRZEŻENIE:

Suszenie powinno odbywać się wyłącznie na tacy do suszenia.



OSTRZEŻENIE:

Podczas suszenia nie stosować wstępnego podgrzewania.

ROZDZIAŁ 10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Okresowe czyszczenie przedłuża żywotność urządzenia i ogranicza częste problemy.



OSTRZEŻENIE:

Odłączyć urządzenie, ze względu na niebezpieczeństwo porażenia prądem.

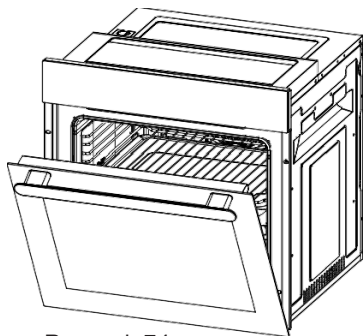


OSTRZEŻENIE:

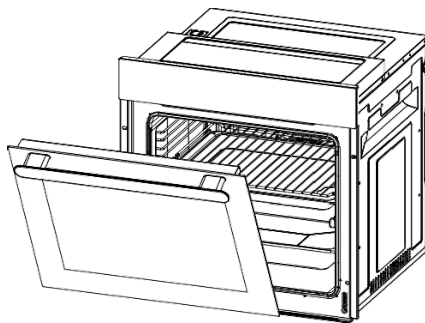
Przed czyszczeniem zaczekaj, aż urządzenie ostygnie. Gorące powierzchnie mogą spowodować oparzenia.

1. Nie czyść części wewnętrznych, panelu, blach ani innych części urządzenia ostrymi narzędziami, takimi jak szczotki z włosia, wełna stalowa lub noże. Nie używać materiałów ściernych ani detergentów.
2. Po wyczyszczeniu wewnętrznych części urządzenia szmatką z mydłem, wypłukać je i dokładnie osuszyć miękką ściereczką.
3. Szklane powierzchnie czyścić specjalnymi środkami do czyszczenia szkła.
4. Nie czyść urządzenia odkurzaczami parowymi.
5. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać materiałów łatwopalnych, takich jak kwasy, rozcieńczalniki lub benzyna.
6. Nie myć żadnego elementu urządzenia w zmywarce.
7. Użyć stearynianu potasu (miękkiego mydła) do zabrudzeń i plam.
8. Panel kontrolny wyczyścić wilgotną szmatką, a następnie osuszyć go suchą szmatką.
9. Produkt należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. W ten sposób będzie można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu przy ponownym użyciu urządzenia.
10. Upewnić się, że pozostałe po czyszczeniu resztki płynów dokładnie wytarto i natychmiast umyć naczynia pobrudzone podczas gotowania.
11. Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używać ściernych detergentów, proszków czyszczących, kremów czyszczących ani ostrych przedmiotów.

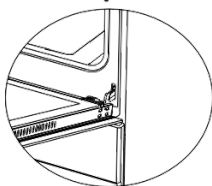
ROZDZIAŁ 11. CZYSZCZENIE I MONTAŻ DRZWI PIEKARNIKA



Rysunek 74

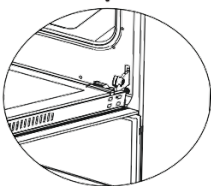


Rysunek 75



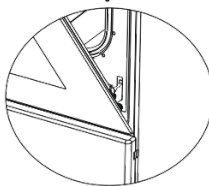
Rysunek 74.1

Całkowicie otworzyć drzwi, pociągając je do siebie. Następnie, jak pokazano na rysunku 74.1, pociągnąć blokadę zawiasu za pomocą śrubokręta i wykonać operację odblokowania



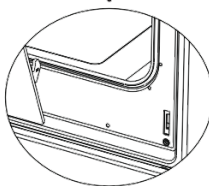
Rysunek 74.2

Jak pokazano na rysunku 74.2, ustawić blokadę zawiasu pod maksymalnym kątem. Oba zawiasy, które łączą drzwiczki piekarnika ustawić w tym samym położeniu.



Rysunek 75.1

Następnie zamknąć wcześniej otwarte drzwiczki piekarnika tak, aby opierały się o blokadę zawiasu, jak pokazano na rysunku 75.1.



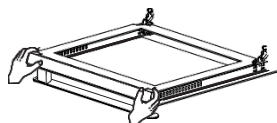
Rysunek 75.2

Aby zdjąć drzwi piekarnika, należy przytrzymać je obiema rękami, gdy znajdują się blisko pozycji zamkniętej, i pociągnąć je do góry, jak pokazano na rysunku 75.2.

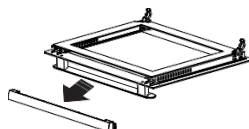
W celu zamontowania drzwiczek na swoim miejscu należy wykonać powyższą procedurę w odwróconej kolejności.

ROZDZIAŁ 12. CZYSZCZENIE SZKŁA PIEKARNIKA

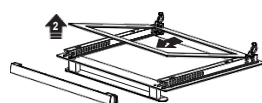
Otworzyć drzwi piekarnika. Wyciągnąć plastikowe zatrzaski po prawej i lewej stronie, jak pokazano na rysunku 76 i pociągnąć profil do siebie, jak pokazano na rysunku 77. Po zdjęciu profilu szyba jest wolna, jak pokazano na rysunku 78. Ostrożnie pociągnąć szybę, która się zwolniła w kierunku do siebie. Szyba zewnętrzna jest przymocowana do profilu drzwi piekarnika. Można łatwo wyczyścić szyby po ich rozdzieleniu. Po zakończeniu czyszczenia i konserwacji można założyć szyby, wykonując procedurę zdejmowania w odwrotnej kolejności. Upewnić się, że profil jest prawidłowo osadzony.



Rysunek 76



Rysunek 77



Rysunek 78

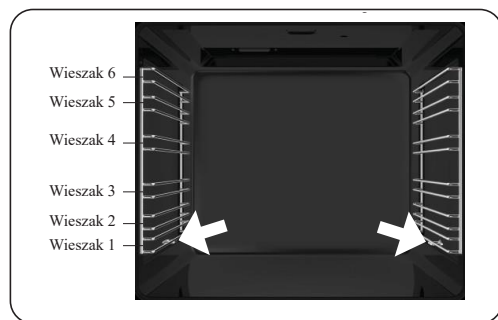
PANEL KATALITYCZNY*

Znajduje się za drucianymi wieszakami piekarnika, przy prawej i lewej ścianie komory piekarnika. Panel katalityczny usuwa przykre zapachy i zapewnia najlepszą wydajność urządzenia. z biegiem czasu zapachy oleju i żywności przenikają do emaliowanych ścian piekarnika i elementów grzejnych. Panel katalityczny pochłania wszelkie zapachy żywności i oleju i spala je podczas gotowania w celu oczyszczenia piekarnika.

Zdejmowanie panelu katalitycznego

Aby usunąć panel katalityczny należy najpierw wyjąć wieszaki druciane znajdujące się na ściankach bocznych komory piekarnika. Po wyjęciu wieszaków drucianych dostęp do panel katalitycznego będzie wolny. Zaleca się wymianę panelu katalitycznego raz na 2-3 lat.

POŁOŻENIE WIESZAKÓW DRUCIANYCH



Ważne jest, aby umieścić prawidłowo wieszaki w piekarniku.

Nie dopuścić do zetknięcia się wieszaków drucianych z tylną ścianką piekarnika. Położenie

wieszaków są pokazane na rysunku. Na dolnym i górnym wieszaku drucianym można umieścić głęboką lub standardową blachę.

Montaż i demontaż wieszaków drucianych

Aby wyjąć wieszaki druciane, należy nacisnąć zaciski pokazane strzałkami na rysunku, następnie wyjąć najpierw dolny koniec, a potem górny koniec z uchwytów montażowych. Aby zainstalować wieszaki z drutu; należy odwrócić procedurę wyjmowania wieszaków.

Wymiana lampki piekarnika

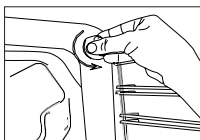


OSTRZEŻENIE:

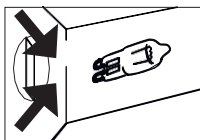
Przed wymianą lampki piekarnika należy odłączyć zasilanie i poczekać, aż piekarnik ostygnie, aby wyeliminować ryzyko porażenia prądem.

Gorące powierzchnie mogą spowodować oparzenia. Zdjąć szklaną osłonę, obracając ją. Użycie plastikowych rękawiczek może być pomocne, jeśli wystąpią trudności z obracaniem. Następnie wykręcić lampę i wyjąć ją, a następnie zainstalować nową lampę o tych samych parametrach. Zamontować szklaną osłonę na swoje miejsce, podłączyć urządzenie do zasilania i zakończyć procedurę wymiany. Można teraz korzystać z piekarnika.

Lampa typ G9



220-240 V, AC
15-25 W



Rysunek 79

Lampa typ E14



220-240 V, AC
15 W



Rysunek 80



UWAGA:

Ten produkt zawiera źródło światła klasy efektywności energetycznej G.

ROZDZIAŁ 13. USUWANIE USTEREK

Problemy, które napotyka się w trakcie eksploatacji produktu, można spróbować rozwiązać sprawdzając poniższe punkty, przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym.

Punkty kontrolne

W przypadku wystąpienia problemu z piekarnikiem, najpierw należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbuj sugerowane rozwiązania.

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Piekarnik nie działa.	Brak napięcia zasilania.	Sprawdzić źródło zasilania.
Piekarnik przestaje działać podczas gotowania.	Wtyczka wysuwa się z gniazdka naściennego.	Wetknąć wtyczkę ponownie do gniazdka.
Wyłączenie podczas gotowania.	Zbyt długa ciągła praca.	Pozwolić piekarnikowi na ostygnięcie po długim cyklu pracy.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Posłuchać, czy słychać dźwięk pracującego wentylatora.
	Piekarnik zamontowano w miejscu nie zapewniającym dobrej wentylacji.	Sprawdzić, czy utrzymane są prześwity, zapewniające wentylację, które określono w instrukcji obsługi.
	Do gniazdka podłączono więcej niż jedną wtyczkę.	Podłączać tylko jedną wtyczkę do każdego gniazdka.
Zewnętrzne powierzchnie piekarnika bardzo nagrzewają się w trakcie pracy.	Piekarnik zamontowano w miejscu nie zapewniającym dobrej wentylacji.	Sprawdzić, czy utrzymane są prześwity, zapewniające wentylację, które określono w instrukcji obsługi.
Drzwiczki piekarnika trudno się otwierają.	Resztki potraw zapieczone pomiędzy drzwiczkami i komorą piekarnika.	Dobrze wyczyścić piekarnik i spróbować ponownie otworzyć drzwi.
Oświetlenie wewnętrzne jest słabe lub nie działa	Ciało obce zakrywa lampę podczas gotowania.	Wyczyścić powierzchnię wewnętrzną piekarnika i sprawdzić ponownie.
	Lampka mogła się przepalić.	Wymienić lampkę na nową o tych samych parametrach.
Porażenie prądem podczas dotykania piekarnika.	Brak prawidłowego uziemienia.	Należy upewnić się, czy źródło zasilania jest prawidłowo uziemione.
	Używane gniazdko nie posiada uziemienia.	
Kapanie wody.	W pewnych warunkach, w zależności od rodzaju gotowanej żywności, może generować się woda lub para. Nie jest to wina urządzenia.	Pozwolić piekarnikowi ostygnąć i wtedy wytrzeć do sucha szmatką.
Para wydostaje się z pęknięcia w drzwiczkach piekarnika		
Woda osadza się w piekarniku.		

Wentylator chłodzący nadal działa po zakończeniu gotowania.	Wentylator pracuje przez określony czas w celu wentylacji wewnętrznej komory piekarnika.	Nie jest to usterka urządzenia; dlatego nie należy się tym martwić.
Piekarnik nie grzeje.	Drzwiczki piekarnika są otwarte.	Zamknąć drzwiczki i uruchomić piekarnik ponownie.
	Elementy sterujące piekarnika nie są prawidłowo wyregulowane.	Przeczytać rozdział dotyczący pracy piekarnika i zresetować piekarnik.
	Przepalony bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny wyłączony.	Wymienić bezpiecznik lub zresetować wyłącznik automatyczny. Jeśli to się często powtarza, wezwać elektryka.
Dym wydobywający się podczas pracy.	Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika.	Z grzałek wydobywa się dym. To nie jest usterka. Po 2-3 cyklach nie będzie już dymu.
	Jedzenie na grzałce.	Począć, aż piekarnik ostygnie i usunąć resztki jedzenia z dna piekarnika i powierzchni górnej grzałki.
Podczas pracy z piekarnika wydobywa się zapach spalenizny lub plastikowy.	Wewnątrz piekarnika używane są plastikowe lub inne nieodporne na ciepło akcesoria.	W wysokich temperaturach stosować odpowiednie akcesoria ze szkła.
Piekarnik nie piecze dobrze.	Drzwi piekarnika są często otwierane podczas gotowania.	Nie otwierać często drzwiczek piekarnika, jeśli przyrządzana potrawa nie wymaga obracania. Częste otwieranie drzwiczek spowoduje spadek temperatury wewnętrznej, co wpłynie na wynik gotowania.

ROZDZIAŁ 14. ZASADY OBCHODZENIA SIĘ Z PIEKARNIKIEM

1. Nie używać drzwi i/lub uchwytu do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
2. Przemieszczanie i transport przeprowadzać w oryginalnym opakowaniu.
3. Podczas załadunku/rozładunku należy zwrócić szczególną uwagę na obsługiwane urządzenie.
4. Upewnić się, że opakowanie jest bezpiecznie zamknięte podczas przenoszenia i transportu.
5. Chronić przed czynnikami zewnętrznymi (takimi jak wilgoć, woda itp.), które mogą uszkodzić opakowanie.
6. Uważać, aby nie uszkodzić urządzenia w wyniku uderzeń, zderzeń, upadków itp. podczas przenoszenia i transportu oraz aby nie uszkodzić ani nie zdeformować go podczas jego pracy.

ROZDZIAŁ 15. ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Poniższe szczegółowe informacje pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i ekonomiczny.

1. Używać ciemnych i emaliowanych naczyń, które lepiej przewodzą ciepło w piekarniku.
2. Podczas gotowania jedzenia, jeśli przepis lub instrukcja obsługi tak wskazuje wymagane jest wstępne podgrzanie, należy podgrzać piekarnik.
3. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas gotowania.
4. Starać się nie gotować jednocześnie kilku potraw w piekarniku. Można gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa naczynia na wieszakach drucianych kuchenki.
5. Można gotować kolejno po sobie wiele potraw. Piekarnik nie traci ciepła.
6. Wyłączyć piekarnik na kilka minut przed upływem czasu pieczenia. W takim przypadku nie otwierać drzwi piekarnika.
7. Rozmrozić zamrożoną żywność przed gotowaniem.

ROZDZIAŁ 17. UTYLIZACJA PRZYJAZNA ŚRODOWISKU



Zutylizować opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska sposób. To urządzenie jest oznakowane zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny - WEEE). Wytyczne określają ramy zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń obowiązujące w całej UE.

ROZDZIAŁ 18. INFORMACJE O OPAKOWANIU

Materiały opakowaniowe produktu są wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie wyrzucać materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi. Należy dostarczyć je do wyznaczonych przez lokalne władze punktów zbiórki materiałów opakowaniowych.

ROZDZIAŁ 19. 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



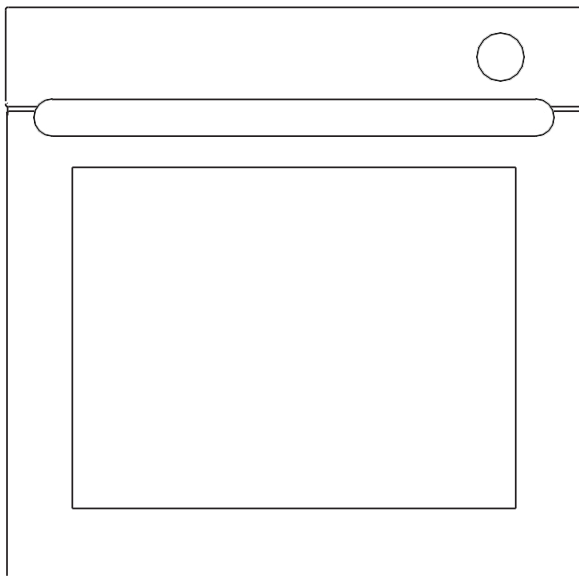
Rys. B

KERNAU

USER MANUAL

BUILT-IN OVEN

KBO 1281 TC



Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Caption	Description
	Warning	Risk of serious injury or death
	Risk of electric shock	Dangerous voltage
	Fire	Risk of fire / flammable materials
	Attention	Risk of injury or material damage
	Important/Note	Information on correct operation of the system
	Read the instructions	
	Hot surface	

CONTENTS

CHAPTER 1. Important warnings	63
Electrical Safety	67
Intended Use	69
CHAPTER 2. Electrical Connection	70
CHAPTER 3. Introducing the appliance.....	71
CHAPTER 4. Accessories (optional).....	72
CHAPTER 5. Technical Specifications	73
CHAPTER 6. Installation of appliance.....	73
Important Warnings for Installation:	74
Right Place For Installation	74
Installation and Assembly Of The Oven	74
Installation Under Counter	74
Installation In A High Cabinet.....	74
Installation Conditions	75
Placing and Securing Of The Oven	75
Electrical Connection	75
Assembly	75
CHAPTER 7. Operation of the oven.....	79
Initial Operation Of The Oven	79
Normal Operation Of The Oven	79
Operation Of The Control Unit	79
Key Features	79
General View	80
Symbols on the Display.....	80
Special Functions	80
Temperature.....	81
Timing	81
Cooking	81
Status	81
Status	82
Set-up	82
Cooking Menu	82
CHAPTER 8. Cooking Function Displays and Their Features	83
Manual cooking.....	84
Normal cooking.....	85
Time-shift cooking	86
Special functions	88
Steam cleaning mode	89
Sets	90
Child lock mode setting	91
Setting the reminder	92
To set the alarm:	92
Brightness setting	94
Preheating (Boost) mode setting	95
Favourite Mode Setting	96
Setting the Clock	99
Tone setting	101
Temperature Bars	102
Cooking with meat probe	102
Electronic Card Error Codes and Recommended Solutions.....	104
Operation Of The Chicken Roast *	104
Operation Of The Grill	105

CHAPTER 9. Cooking recommendations	105
CHAPTER 10. Maintenance and cleaning.....	108
CHAPTER 11. Cleaning And Assembly Of The Oven Door.....	109
CHAPTER 12. Cleaning Of The Oven Glass	110
Catalytic Panel *	110
Wire Rack Positions	110
Replacement Of The Oven Lamp.....	111
CHAPTER 13. Troubleshooting	112
CHAPTER 14. Handling rules.....	113
CHAPTER 15. Recommendations for energy saving.....	114
CHAPTER 17. Environmentally-friendly disposal.....	114
CHAPTER 18. Package information	114
CHAPTER 19. Disposal of used equipent.....	115

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, tulles, 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 shall be correctly installed and connected by the authorized service and according to the manufacturer's instructions.

The appliance shall be installed in an oven housing which provides high ventilation.

The oven is built to Class Y standards. Built-in furniture must have a covering and adhesives resistant to temperatures of 100°C. Failure to meet this requirement may result in surface deformation or peeling of the covering.

The electrical connections of the appliance shall be made only by using grounded sockets equipped with a grounding system laid in accordance with the instructions. If the place where the appliance shall be installed is not designed for a grounded system, immediately contact an authorized service. The manufacturer shall never be responsible for damages caused by non-grounded sockets, to which the appliance has been plugged. Your oven's plug is grounded; make sure that the outlet you shall connect the plug is grounded, too. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your oven is manufactured as compatible with the 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply and requires a fuse of 16 Amp. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorized service.

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

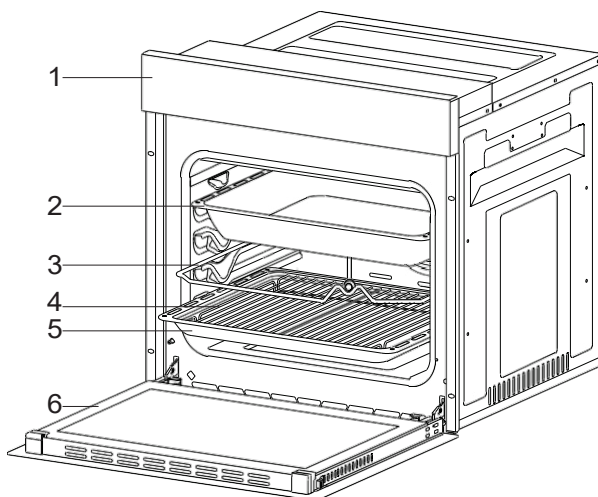
- Brown wire to the phase (live end)
- Blue wire to neutral
- Yellow-green wire to ground terminal

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

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

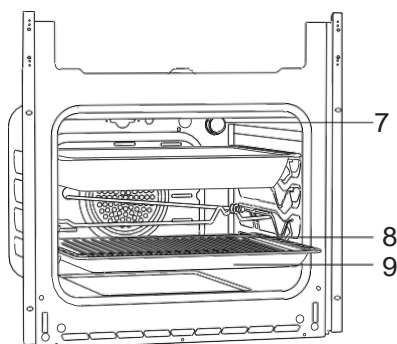
If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

CHAPTER 3. INTRODUCING THE APPLIANCE



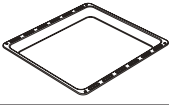
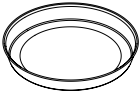
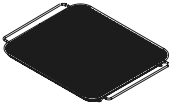
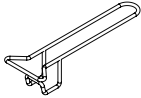
- 1. Control panel
- 2. Deep tray *
- 3. Chicken roast skewer *

- 4. Wire grill inside tray
- 5. Standard tray
- 6. Oven door



- 7. Light
- 8. Wire grill inside tray
- 9. Standard tray

CHAPTER 4. ACCESSORIES (OPTIONAL)

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

CHAPTER 5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

MGA1-8..... :

Lamp power	15-25 W
Thermostat	40-240 / Max. °C
Bottom heater	1200 W
Top heater	1200 W
Turbo heater	1800 W
Grill heater	Small grill 1200 W
	Large grill 2400 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.

MGA1-6.... :

Lamp power	15-25 W
Thermostat	40-240 / Max. °C
Bottom heater	1200 W
Top heater	1000 W
Turbo heater	1800 W
Grill heater	Small grill 1000 W
	Large grill 2000 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.



Warning: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.



WARNING: 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 usage of the appliance and ambient conditions.



WARNING: Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

CHAPTER 6. INSTALLATION OF APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.



Warning: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

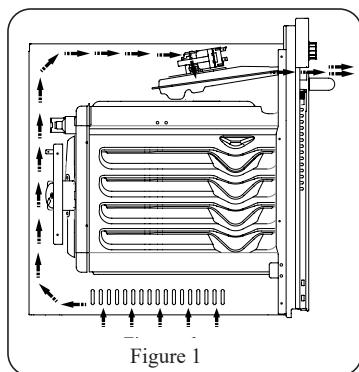


Warning: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.



Warning: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the appliance installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety

IMPORTANT WARNINGS FOR INSTALLATION:



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

The appliance is designed so that it shall fit commercially available counters. A safe clearance shall be left between the product and kitchen walls or furniture. Refer to the drawings on the installation section. for suitable clearances. (dimensions are given in mm)

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used shall be resistant to heat. (minimum 100 °C)
- Kitchen cabinets shall be level with the appliance and fixed.
- A rack shall be placed between the oven and the shelf if there is a shelf under the oven.



WARNING

Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.



WARNING:

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

INSTALLATION AND ASSEMBLY OF THE OVEN

Operating space of the appliance shall be determined before starting the installation. Appliance shall not be installed on areas with high flow of air. Handle the appliance with two persons at least. Do not drag the appliance to prevent damage to the ground. Remove all transportation materials inside and outside of the packaging. Remove all materials and documents inside the product.

INSTALLATION UNDER COUNTER

Cabinet shall conform with dimensions specified in fig. 2. A clearance with the dimensions specified in the figure shall be ensured at the rear compartment of the cabinet to provide the required ventilation.

After installation, the clearance that shall be left between the bottom of the counter and the top of the appliance is indicated by "A" in fig. 5. This is for ventilation and it shall not be closed.

INSTALLATION IN A HIGH CABINET

The cabinet shall comply with the dimensions given in fig. 4. In the rear part of the cabin, and at the top and bottom, clearances with the dimensions specified in the figure shall be ensured to provide the required ventilation.

INSTALLATION CONDITIONS

The dimensions of the appliance are given in figure 3. The furniture surfaces to be installed and the installation materials to be used shall resist a temperature of at least 100 °C. To prevent the appliance from turning over, the cabinet to be installed shall be fixed and the cabinet floor shall be level. The floor of the cabinet shall be strong enough to withstand a load of at least 60 kg.

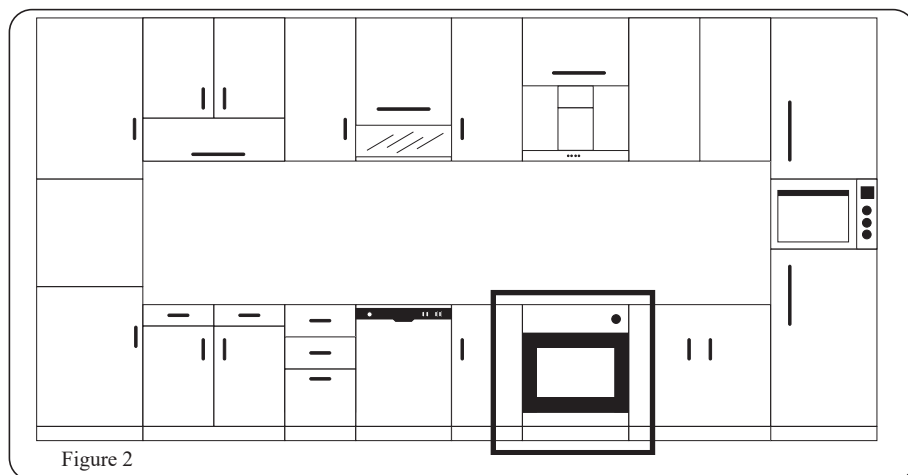
PLACING AND SECURING OF THE OVEN

Place the oven to the cabinet with two or more persons. Make sure that the frame of the oven and the front of the furniture are properly aligned. The supply cord shall not be left under the oven or be stuck or bent between the oven and the furniture. Secure the oven to the furniture using the screws supplied with the appliance. Screws shall be installed by putting them through the plastics attached on the frame of the appliance as shown in figure 5. The screws shall not be tightened too much. Otherwise, the screw holes may wear out. Check that the oven does not move after installation. If the oven has not been installed in accordance with the installation instructions, there is a risk of overturning during operation.

ELECTRICAL CONNECTION

The place where the product shall be installed shall have proper electrical installation. The mains voltage shall comply with the rating given on the product type plate. Connection of appliance shall be made in accordance with local and national electrical regulations. Disconnect the mains power before starting to install the product. Do not connect the product to the mains until the installation is finished.

ASSEMBLY



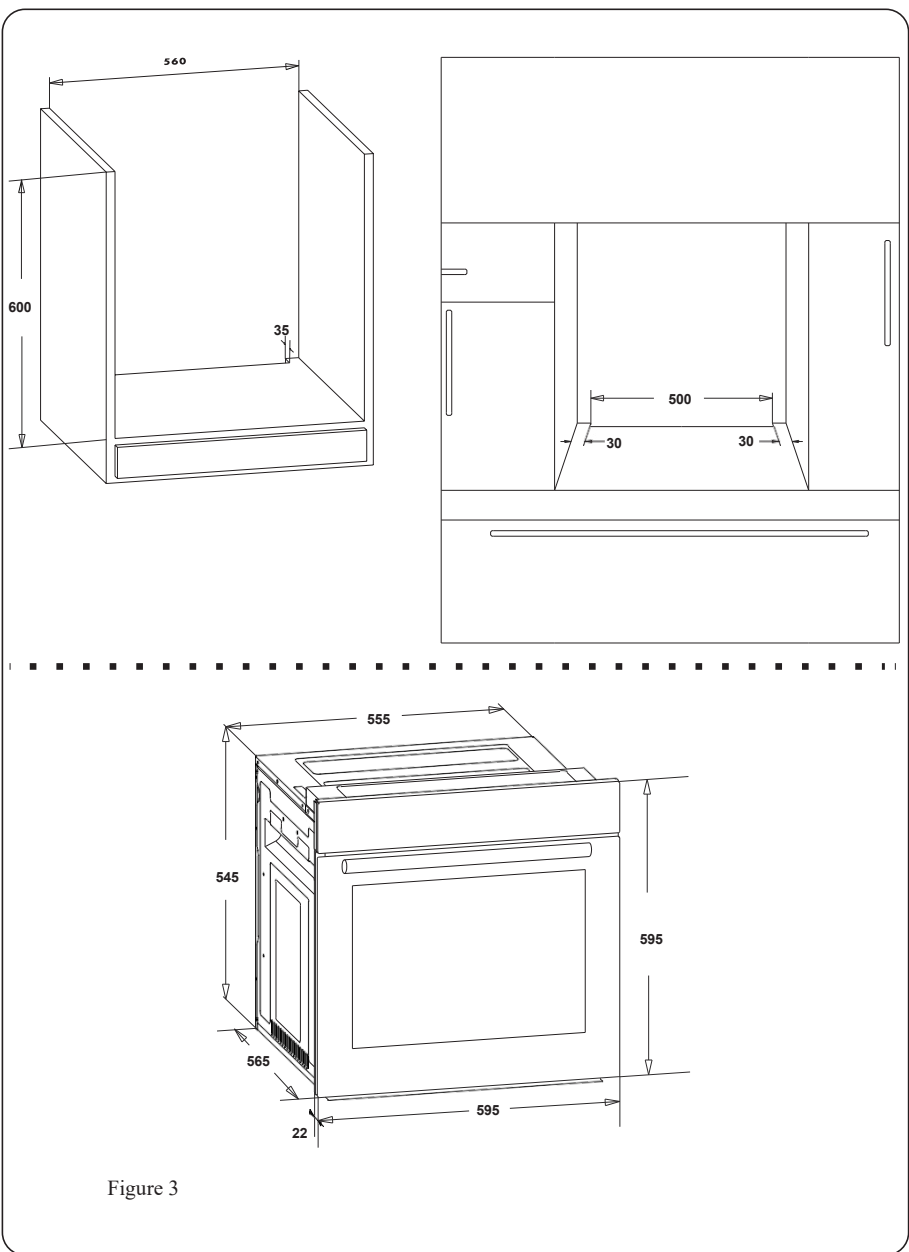
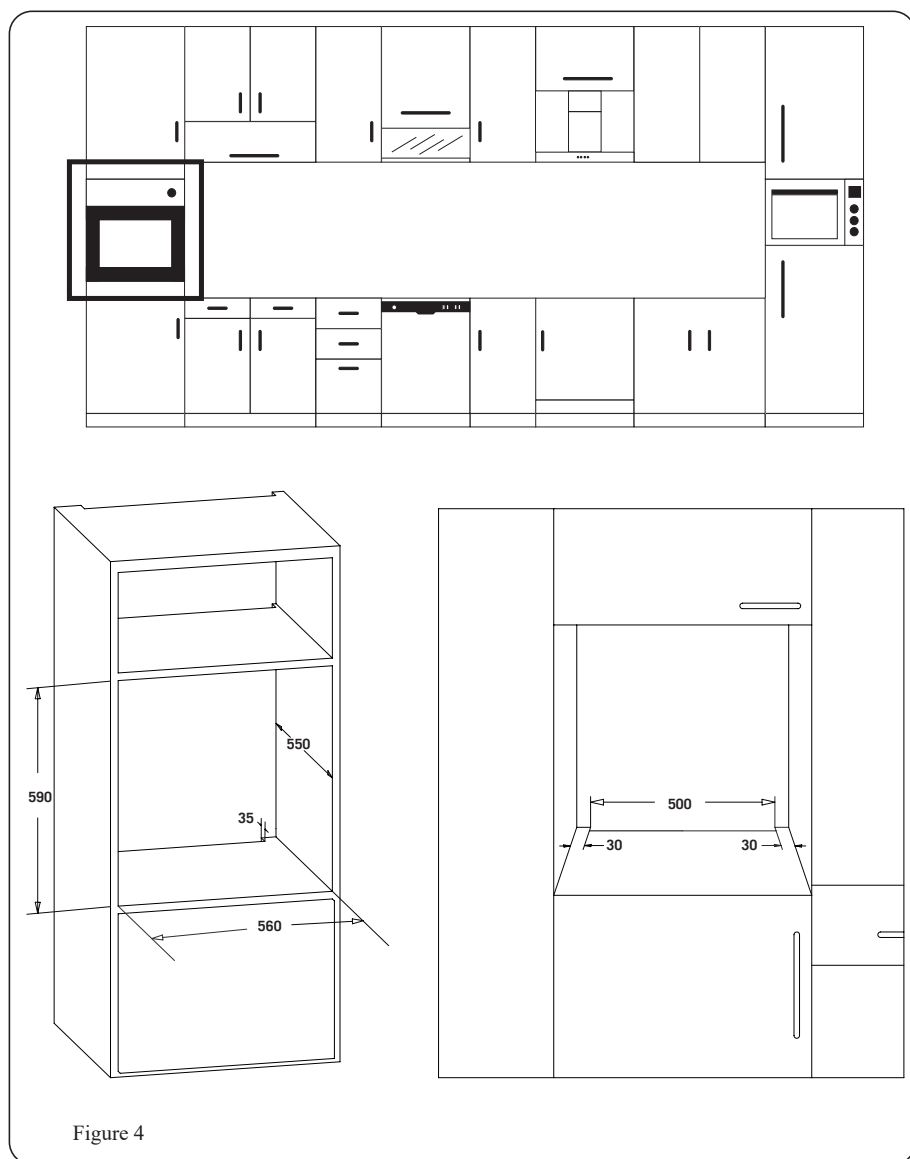


Figure 3



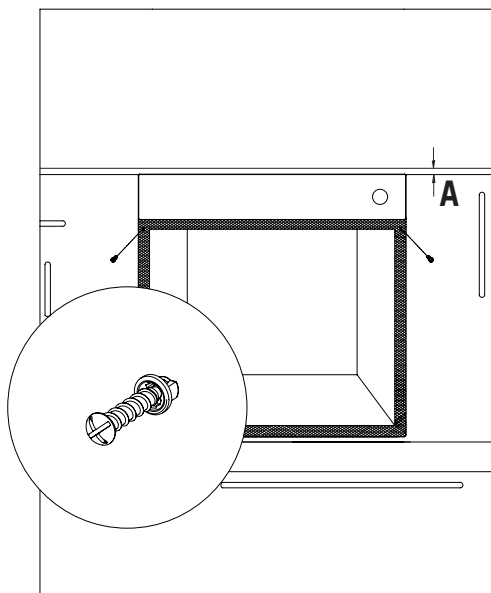
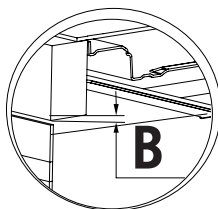
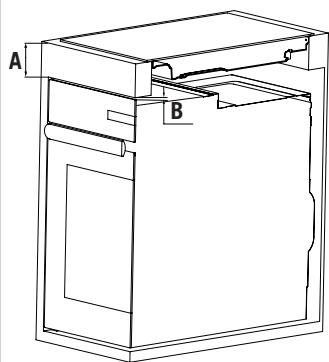


Figure 5



A	Min. 80 mm
B (Air outlet)	5 mm

Figure 6

At the front of the kitchen counter, a space at least 5 mm high from the bottom of the counter should be left.

CHAPTER 7. OPERATION OF THE OVEN

INITIAL OPERATION OF THE OVEN

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

1. Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.
2. Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Plug the appliance.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (Max. 240 °C), and operate the oven for 30 minutes with its door closed. At this time, little amount of smoke and smell may occur; this is normal.
4. After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.

NORMAL OPERATION OF THE OVEN

1. To start cooking; set the thermostat button, program type and temperature level according to the meal that you want to cook.
2. When the cooking time has expired according to the entered information; the timer turns off the heaters and gives an audible signal.
3. Once the cooking process is complete, the cooling system of the appliance shall continue to operate. Do not cut off the power of the appliance, which is necessary for the appliance to cool. After cooling is complete, the system shall be automatically turned off.

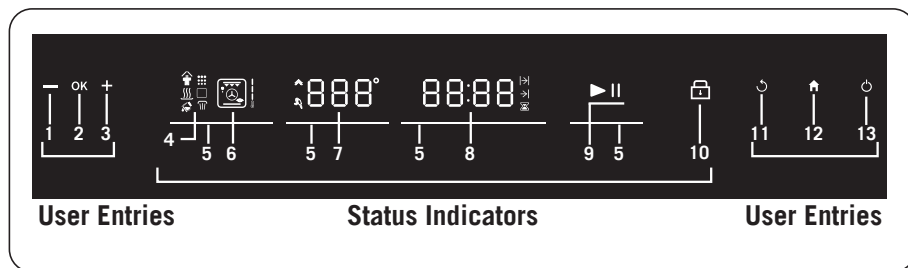
OPERATION OF THE CONTROL UNIT

This is an electronically controlled oven that allows your food to be ready for service at your desired cooking settings. What you need to do for it is to program how to cook the food you want to cook, the cooking time, the cooking temperature and the time you want it to be ready. You may also use special functions. It can also be used as a minute programmable alarm clock independently of the cooking functions of your oven.

KEY FEATURES

- Programmable cooking functions and timer.
- Special cooking functions.
- Creating and recalling cooking favourites.
- Real-time clock unaffected by short-term energy interruptions.
- Cooking summary and monitoring screens.
- Brightness and tone settings.
- Timer for reminder.
- Easy-to-use touch keys and rotary knob that may be pressed.

GENERAL VIEW



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Minus key | 8. Time indicator |
| 2. Confirmation key | 9. Cooking status indicator |
| 3. Plus key | 10. Child lock indicator |
| 4. Special functions | 11. Back key |
| 5. Active setting indicator | 12. Menu key |
| 6. Manual mode indicator | 13. On/Off button |
| 7. Temperature indicator | |

SYMBOLS ON THE DISPLAY

Appliance features a LED display.

SPECIAL FUNCTIONS

Function symbols of the oven are defined in the following table.

	Special functions • Eco cooking *		Special functions • Steam assisted cooking *
	Special functions • Pyrolytic cleaning *		Manual cooking • 14 Different functions
	Special functions • Keep warm		Manual cooking • Chicken roast *
	Special functions • Steam cleaning		Manual cooking • Thawing (defrost)

TEMPERATURE

Temperature symbols of the oven are defined in the following table.

	Quick heating (pre-heating)		Meat probe
	Heat bars (oven interior temperature display)		Temperature display (°C)

TIMING

Timing symbols of the oven are defined in the following table.

	Normal cooking		Delayed cooking
	Reminder timer		

COOKING

Cooking symbols of the oven are defined in the following table.

	Lower resistance		Upper resistance
	Grill resistance		Turbo resistance
	Turbo fan		

STATUS

Status display symbols of the oven are defined in the following table.

	Start		Stop		Child lock
---	-------	---	------	---	------------

STATUS

Status display symbols of the oven are defined in the following table.

chd	Child lock setting	Hr	Clock setting
Alr	Reminder timer setting	ton	Tone setting
bSt	Preheat setting	brt	Setting brightness
FAU	Call favourite		

SET-UP

When the Oven Is Turned On for the First Time

Oven is deactivated when it is turned on for the first time. Clock that is not updated flashes on the screen. You shall set the clock first to operate the oven. Just follow the few steps below to perform the clock setting;

- The hours are set by turning the rotary knob while the clock flashes as “12:00” on the main screen.
- Confirm the hours setting by pressing once on the rotary knob.
- Then, the minutes are set and the minutes setting is confirmed by pressing the rotary button once again.
- After these settings, you may start the oven using the on/off button.



REMARK:

If you want to change the time setting on the later operations of the oven, refer to the time setting section from the settings menu.

COOKING MENU

There are specific temperature and cooking times that may be used for each cooking function. Suggested cooking temperatures are based on conventional cooking habits and they may be changed according to personal preferences.

CHAPTER 8. COOKING FUNCTION DISPLAYS AND THEIR FEATURES

	Lower and upper resistances work together. Recommended temperature is 200 °C. Allows cooking from 45 °C to 240 °C. Up to 6 hours of cooking is possible.
	Lower resistance, upper resistance and fan work together. Recommended temperature is 180°C. Allows cooking from 45 °C to 240 °C. Up to 6 hours of cooking is possible.
	Turbo and fan work together. Recommended temperature is 175 °C. Allows cooking from 45°C to 240°C. Up to 8 hours of cooking is possible.
	Lower- upper resistances, turbo and fan work together. Recommended temperature is 180 °C. Allows cooking from 60 °C to 240 °C. Up to 5 hours of cooking is possible.
	Grill is operated. Recommended temperature is 180°C. Allows cooking from 120 °C to 230°C. Up to 1 hours of cooking is possible.
	Grill and upper resistance work together. Recommended temperature is 200 °C. Allows cooking from 120 °C to 230 °C. Up to 1 hours of cooking is possible.
	Grill and fan work together. Recommended temperature is 175°C. Allows cooking from 120 °C to 230°C. Up to 1 hours of cooking is possible.
	Grill, fan and upper resistance work together. Recommended temperature is 185 °C. Allows cooking from 120 °C to 230 °C. Up to 1 hours of cooking is possible.
	Grill, fan and turbo work together. Recommended temperature is 220 °C. Allows cooking from 120 °C to 230 °C. Up to 4 hours of cooking is possible.
	Upper resistance is operated. Recommended temperature is 220 °C. Allows cooking from 60 °C to 150°C. Up to 2 hours of cooking is possible.
	Lower resistance is operated. Recommended temperature is 200 °C. Allows cooking from 60 °C to 230 °C. Up to 8 hours of cooking is possible.
	Operates in Thawing (Defrost) mode. Up to 8 hours of operation is possible.
	Lower resistance, fan and turbo work together. Recommended temperature is 150 °C. Allows cooking from 45 °C to 230 °C. Up to 4 hours of cooking is possible.
	Upper resistance, fan and turbo work together. Recommended temperature is 150 °C. Allows cooking from 45 °C to 230 °C. Up to 4 hours of cooking is possible.
* 	Upper resistance, grill and chicken roast work together. Recommended temperature is 200 °C. Allows cooking from 120 °C to 230 °C. Up to 1 hours of cooking is possible.
* 	Grill, fan and chicken roast work together. Recommended temperature is 175 °C. Allows cooking from 120 °C to 230 °C. Up to 1 hours of cooking is possible.
* 	Upper resistance, grill, fan and chicken roast work together. Recommended temperature is 185 °C. Allows cooking from 120 °C to 230 °C. Up to 1 hours of cooking is possible.

MANUAL COOKING

Thanks to the control system and previously set temperatures, your oven is very easy to use. The steps to follow to start cooking are described below.

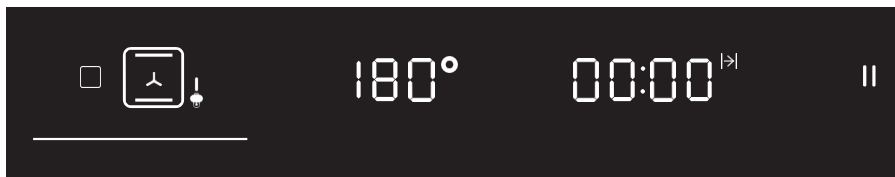


Figure 7

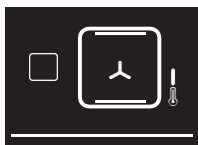


Figure 7.1

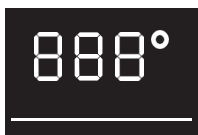


Figure 8

1. The oven is turned on by pressing the on/off key. Then cooking menu is opened by pressing **OK** key once.

2. In the cooking menu, the active setting indicator first comes to the cooking functions (see figure 7) and the **+** or **-** keys are pressed to switch between the functions and the desired cooking function is selected.

3. After pressing the **OK** button, the active setting indicator switches to the temperature indicator. (see figure 8) The desired temperature value is set within the specified limits by pressing the **+** or **-** keys. The desired temperature value is confirmed by pressing the **OK** key. (see figure 9)

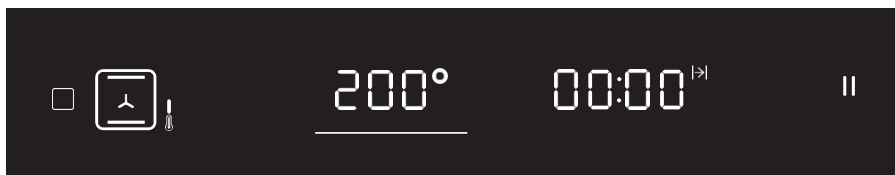


Figure 9



WARNING:

When changing functions, the temperature in the temperature indicator is the recommended temperatures. Changes can be made between the maximum and minimum temperatures determined at intervals of 5 °C.

4. The cooking time is adjusted when the active setting indicator is in the time indicator. After the oven is adjusted with the desired cooking function and temperature, desired cooking time is adjusted by pressing **+** or **-** keys and approved by pressing the **OK** key.

5. Desired cooking function, temperature and time is set. (see figure 10)

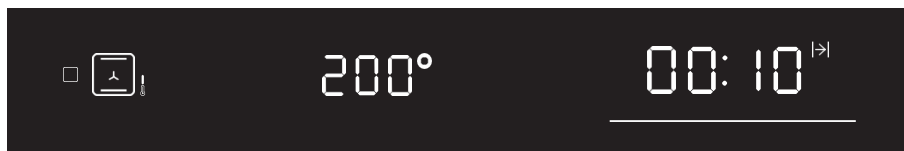


Figure 10

NORMAL COOKING

It is used when it is desired to start cooking immediately. The desired time is set. (See Fig. 11)

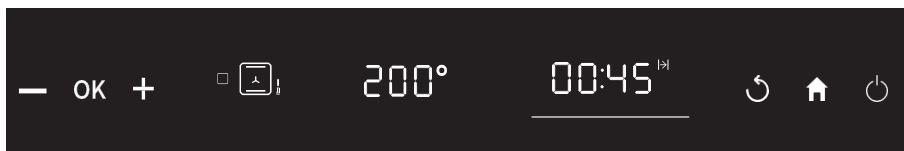


Figure 11

The **OK** key is pressed and the time setting at which cooking ends appears in the time display when the active setting key is in the same place. (see figure 12)

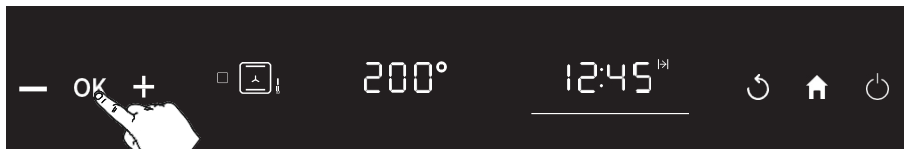


Figure 12



NOTE:

Time of the day is taken as **12.00**.

Pressing the **OK** key a second time sets the cooking time and the active setting indicator switches to the start () / stop () menu. (see figure 13)

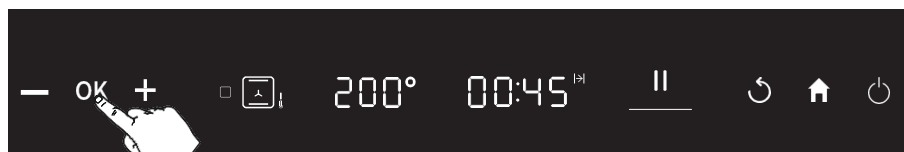


Figure 13



WARNING:

If the back key () is pressed again while the active setting indicator is in the cooking function, it exits from the cooking menu.

TIME-SHIFT COOKING

This method is used when the food is asked to be cooked and ready at a certain time in the future. For time-shift cooking, you can follow the example below.

Example:

Let the time of the day be 12.00. (see figure 14)

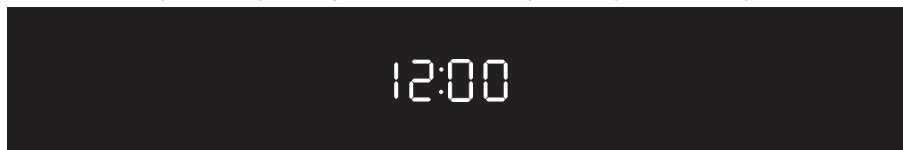


Figure 14

The cooking time is set to 10 minutes by pressing the **+** or **-** keys (see figure 15) and it is confirmed by pressing **OK** key once. (see figure 16)

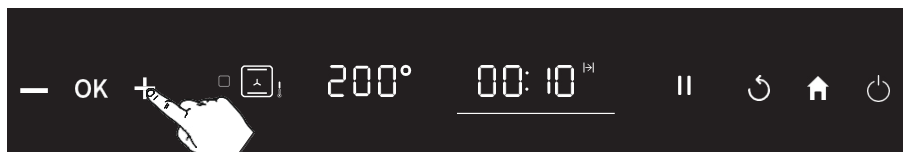


Figure 15



Figure 16

Let's say the cooking time has been set as 12.10 and we start cooking by delaying, 20 minutes:

Time is shifted by pressing **+** or **-** keys and time is adjusted at which the cooking will end. (see figure 17)



Figure 17



NOTE:

Each time the **+** or **-** keys are pressed, there is a 5-minute increase in the minute zone.

The time at which the cooking will end is confirmed by pressing the **OK** key. (see figure 18)

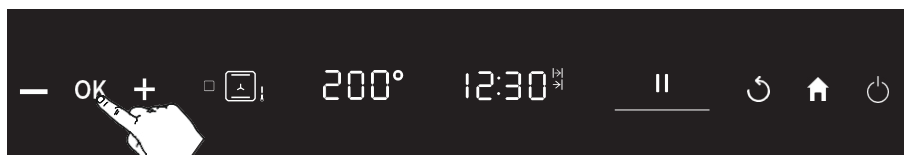


Figure 18

After the time-shift cooking is confirmed, the screen will look as below. (see figure 19)

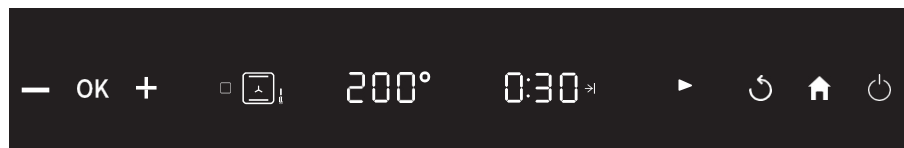


Figure 19

When there is a **10-minute** cooking time remaining in the screen time, the cooking process begins and the screen is as follows. (see figure 20)

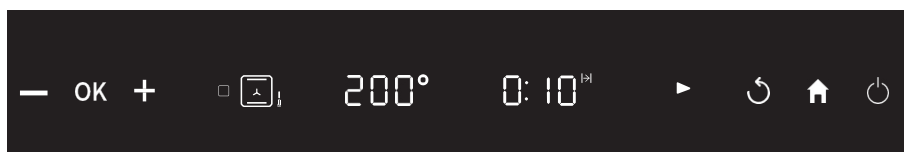


Figure 20

As in the example above, while the oven worked with a normal cooking duration our cooking would end at **12.10** if the time was **12.00** and the cooking time would be set as 10 minutes. However we have made **20-minute time-shift to make our cooking end at 12.30.**



NOTE:

To stop cooking, it is enough to press **OK** key 1 second.



NOTE:

Just press and hold the back key () for 2 seconds to completely cancel cooking.



NOTE:

To change cooking settings, after stopping cooking, the back button () is pressed and the active setting indicator enters into the time indicator, temperature indicator and cooking functions, respectively. Changes can be made to the cooking menu again in the desired settings.

SPECIAL FUNCTIONS

This menu includes 3 special functions. When the oven is open, the menu key can be pressed 2 times on the touch screen to enter into the special functions menu.

	Economic mode function * • You may save energy using this mode. • The recommended temperature is 100 °C. The temperature may be set from 45 °C to 240 °C. • The maximum operating time is specified as 8 hours.
	Keep warm function • This function is developed to keep the oven warm. • Recommended temperature is 70 °C. The temperature may be set from 45 °C to 100 °C. • The maximum operating time is specified as 6 hours.
	Steam cleaning function • Operates at 70 °C for 30 minutes

Economic cooking mode * 

You can save energy by using the economic mode in your oven. Special functions menu can be selected by pressing the menu key () on the touchscreen. (see figure 21)

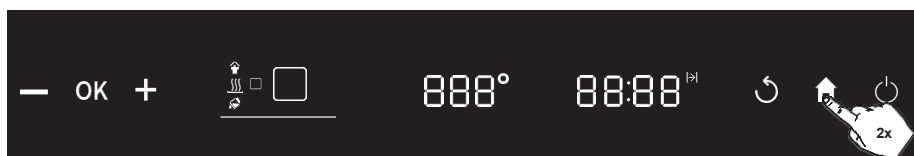


Figure 21

In the special functions menu, when the economical cooking icon () is seen on the touch screen the economic mode is selected by pressing the  button 1 time. (See Fig. 22)

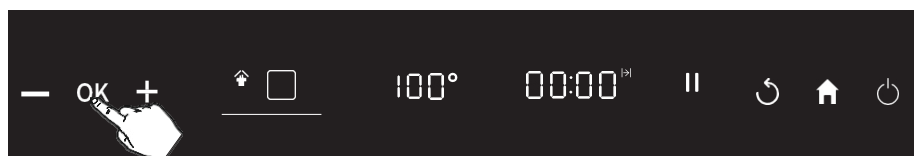


Figure 22

Once the temperature and cooking time are set as in the cooking menu, you can start cooking. The recommended temperature is 100 °C.

Adjustments can also be made between 45 °C and 240 °C. The maximum working time is 8 hours.

Keeping warm mode

This function is used to keep the oven warm. Special functions menu is selected by pressing the menu key () on touch screen. (see figure 23)

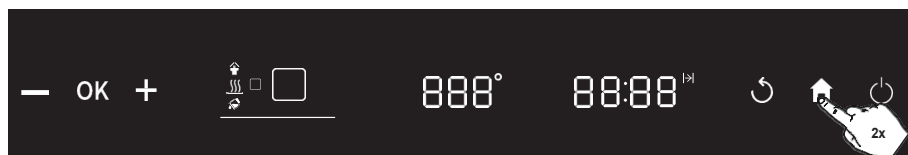


Figure 23

You can enter into warm keeping mode by pressing  or  keys in special functions menu. (see figure 24)

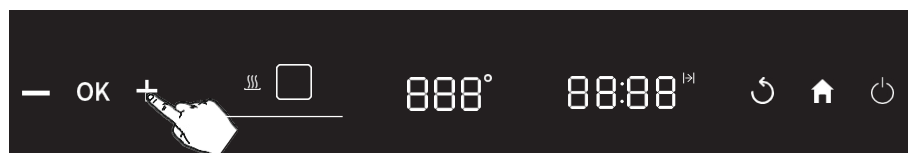


Figure 24

Warm keeping mode is selected by pressing  key one time when the warm keeping icon () appears on the screen. (see figure 25) Temperature can be set between 45 °C to 100 °C. The recommended temperature is 70 °C. The maximum working time is 6 hours.

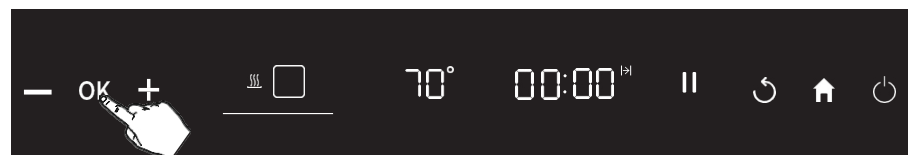


Figure 25

STEAM CLEANING MODE

It allows the removal of softened dirt thanks to the steam that forms in the oven.
Here are a few steps to take before starting steam cleaning:

1. Remove all accessories from the oven.
2. Put half a litre of water on the tray and place the tray at the bottom of the oven.
3. Start the steam cleaning function.
4. After the oven is operated for 30 minutes, open the lid and wipe the inner surfaces of the oven with the help of a wet cloth.
5. For dirt that does not come out, clean the oven using dishwashing detergent, warm water, and a soft cloth and dry the area you have cleaned with the help of a dry cloth.

To adjust the steam cleaning function;

Special functions menu is selected by pressing the menu key () on touchscreen. (See Fig. 26)

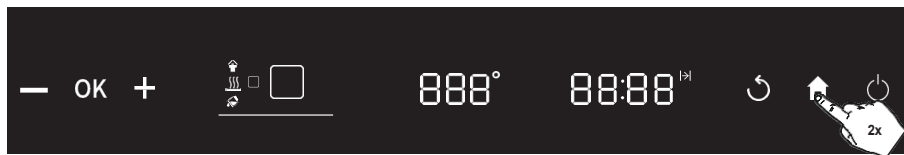


Figure 26

You can enter into steam cleaning mode by pressing  or  keys inspecial functions menu. (see figure 27)

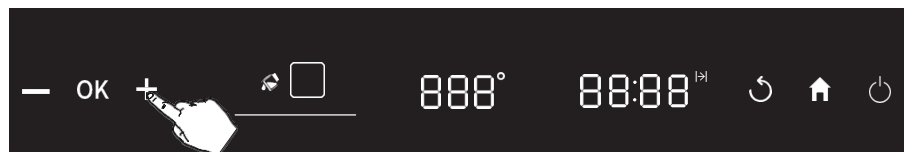


Figure 27

When the steam cleaning icon () is seen on the touch screen, steam cleaning mode is selected by pressing the  key 1 time. (See Fig. 28)

The lower resistance works. The recommended temperature is 70 °C.

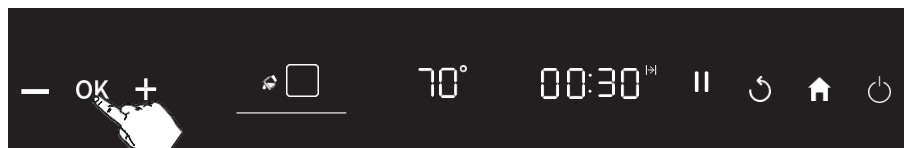


Figure 28



WARNING:

Steam cleaning and warm keeping modes cannot be selected when the oven is above 100 °C.

SETS

Turn the oven on by pressing the on/off key. You can enter the settings by pressing the menu key () once. You can switch settings using the  or  keys.

CHILD LOCK MODE SETTING **chd**

The child lock function can be used to prevent situations such as accidentally activating the oven by tapping the keys or stopping the running program.

To activate the child lock;

In the settings menu, **OK** key is pressed when the active setting indicator is in the child lock (“**chd**”) tab. (see figure 29)



Figure 29

By pressing **+** or **-** keys, in between **ON /OFF** positions “**ON**” position is selected. (see figure 30)



Figure 30

By pressing **OK** key one time, selected “**ON**” position is confirmed and child lock is activated. (see figure 31)



Figure 31

After pressing **OK** key again, time and child lock symbol is displayed on the screen. (see figure 32)



Figure 32

To deactivate the child lock;

Menu key (**house icon**) is pressed for 3 seconds and lock symbol disappears on the screen. (see figure 33)

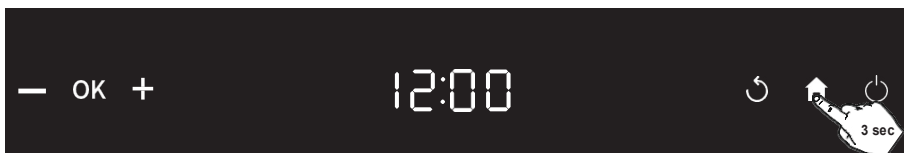


Figure 33



WARNING:

Once the child lock is activated, the oven can be closed, but the oven cannot be opened without cancelling the child lock.

SETTING THE REMINDER **Alr**

In the reminder setting, you can set alarms for as long as desired. At the end of the period set, the alarm of the oven clock shall sound and indicate that the set time has expired.

TO SET THE ALARM:

By pressing **+** or **-** keys on settings menu, alarm tab ("Alr") is opened. (see figure 34)



Figure 34

To switch to the time mode press **OK** key one time. (see figure 35)



Figure 35

Desired minute and hour is set by pressing **+** or **-** keys. (see figure 36)

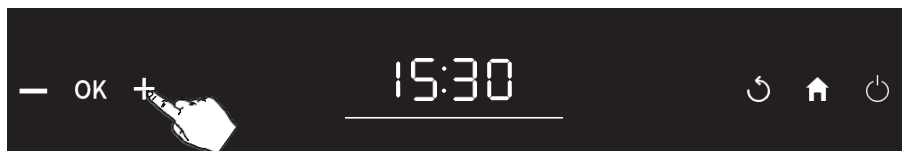


Figure 36

Then set time is confirmed by pressing **OK** key. After confirmation, the time of the day and hourglass icon appears on the touch screen. (see figure 37)

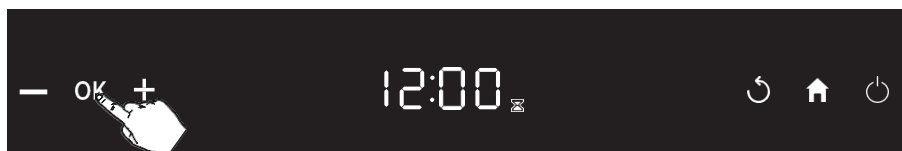


Figure 37



WARNING:

Alarm can be set maximum **23 hours and 55 minutes**.

When the set reminder period expires;

- The alarm goes off.
- The hourglass icon flashes throughout the alarm.
- The reminder alarm may be turned off by pressing any button.
- If no key is pressed, the alarm ends automatically after **7 minutes** and the hourglass icon goes out.
- The touch screen displays the time of day

BRIGHTNESS SETTING

By pressing  or  keys on settings menu, Brightness setting (“brt”) is opened. (See figure 38)



Figure 38

You can enter into brightness setting by pressing  key. (see figure 39)



Figure 39

By pressing the  or  keys, the brightness level in the range of 1-8 is adjusted to the desired setting. (see figure 40)



Figure 40

After the desired brightness level is set, it is confirmed by pressing the  key. (see figure 41)



Figure 41

PREHEATING (BOOST



) MODE SETTING



It is used to quickly bring the in-oven temperature to the desired level.

In the settings menu, by pressing  or  keys preheating (Boost) (“bst”) tab is opened. (see figure 42)



Figure 42

By pressing  key, preheating (“bst”) setting is entered. (see figure 43)



Figure 43

In the preheating (“bst”) setting, by pressing  or  keys from ON/OFF positions “ON” position is selected. Therefore preheating (**Boost**) is opened. (see figure 44)



Figure 44

The touchscreen displays the preheating (**Boost**) icon () at the top left of the temperature indicator, along with the time of day. (see figure 45)



Figure 45



NOTE:

When the preheating is complete, the oven gives a short warning sound. Preheating (**Boost**) icon () disappears.

FAVOURITE MODE SETTING **FAU**

You can save the cooking settings if you want to use them again. Your oven has 10 favourite memories. You can get your meals to your favourite in two ways:

1. Selecting as favourite while cooking;

After setting the cooking function, cooking temperature and cooking time, cooking is stopped by holding down the **OK** key for 1 second while the dish is being cooked in the oven. (see figure 46)

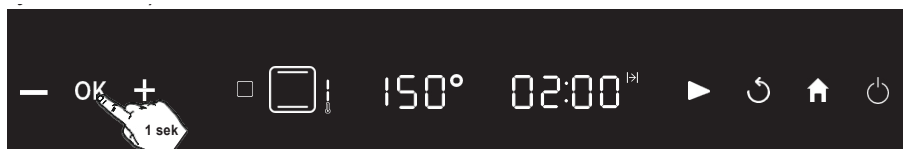


Figure 46

Press menu key (**FAU**) one time. Favourites menu appears on the screen. (see figure 47)

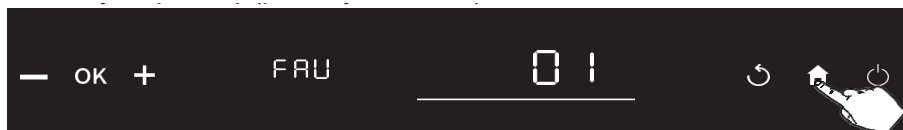


Figure 47

By pressing **+** or **-**, you can select your favourite number to which you want to add cooking. (see figure 48)



Figure 48

Then, by pressing **OK** key, you would save all changes made until that time and add your cooking to the favourites. (see figure 49)



Figure 49

2. Taking into favourite after cooking is over;

Once the menu key () is pressed after cooking is finished, the touchscreen comes with the favourite (“fau”) menu. (see figure 50)



Figure 50

By pressing  or  , you can select your favourite number to which you want to add cooking. (see figure 51)



Figure 51

Then, by pressing the  key once, you save your cooking to your favourites. (see figure 52)



Figure 52

Menu key () is pressed one time when the oven is open and favourite (“fau”) menu is opened on the touch screen. (See Fig. 53)



Figure 53

The desired favourite number is opened by pressing **+** or **-** (see figure 54).



Figure 54

Then press the **OK** key to activate the saved cooking settings. The active setting indicator is on the start stop tab and cooking can be started at any time. (see figure 55)

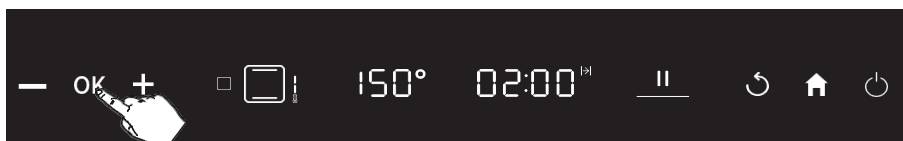


Figure 55



WARNING:

Examples include given cooking locations, temperature ratings and cooking times.



WARNING:

The settings remain in the memory even if the power goes out.



WARNING:

Favourite settings cannot be used for cooking with a meat probe.
In favourite cooking, cooking settings can be saved up to 3 different steps.

1. For 25 minutes, you can add a cooking to your favourites by running the lower and upper resistance at 200 °C. (see figure 56)



Figure 56

2. You can add a cooking to your favourites by running the grill and fan at 175 °C for 20 minutes. (see figure 57)



Figure 57

3. You can add a cooking to your favourites by running the turbo and fan at 170 °C for 30 minutes. (see figure 58)



Figure 58

SETTING THE CLOCK

Hr

On/Off key () is pressed one time and oven is opened and oven light turns on. (see figure 59)



Figure 59

In the settings menu, by pressing  or  keys hour (“Hr”) menu is opened on touch screen. (see figure 60)

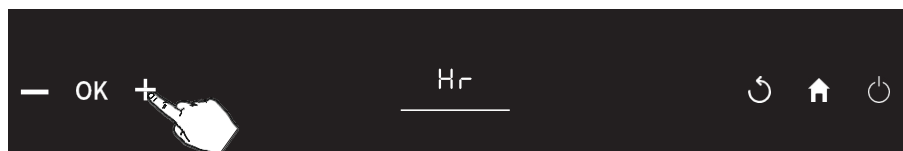


Figure 60

Once the  key is pressed, the clock tab is in flashes. (see figure 61)

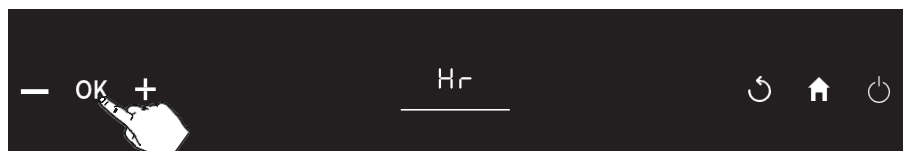


Figure 61

You can set the desired hour by pressing **+** or **-** keys. (see figure 62)



Figure 62

Once the **OK** key is pressed second time, the clock tab flashes. (see figure 63)



Figure 63

You can set the desired minute by pressing **+** or **-** keys. (see figure 64)

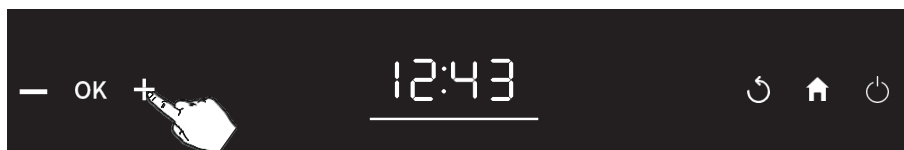


Figure 64

When you press the **OK** key for the third time, the time you set is confirmed. (see figure 65)

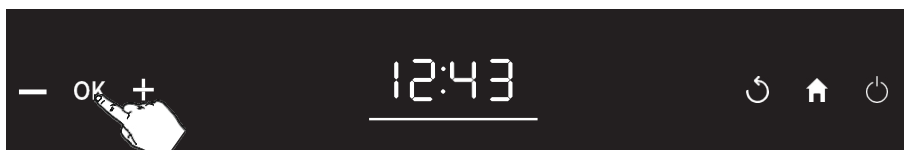


Figure 65



NOTE:

Time of the day is accepted as 12.00 as an example.



WARNING:

Time is displayed on the screen automatically after setting the time.



WARNING:

The setting mode will end automatically after about 30 seconds if any of the keys is not pressed.



WARNING:

Clock may only be set when there is no automatic cooking program.

TONE SETTING

Your oven has three different tone settings and a mute option. “ton 0” takes your oven’s key tones to mute.

To adjust the tone of your oven;

By pressing  or  keys on settings menu volume setting (“ton”) tab is opened. (see figure 66)



Figure 66

After coming to the tone setting (“ton”) tab, press the  key once. (see figure 67)



Figure 67

Then desired volume is set by pressing  or  keys. (see figure 68)



Figure 68

After setting the desired volume  key is pressed one time to confirm. (see figure 69)



Figure 69



WARNING:

“ton 0” turns off the key tones. It does not affect warning tones.

TEMPERATURE BARS



This is the internal temperature and warning sign. Divides the temperature you have set equally and it is incremented by 1 bar for each 1/4 portion.

Bar levels	Sample cooking temperature	Bar Increment Levels as per the temperature
	If the cooking is set to 180 °C	First bar is activated at 45 °C.
		Second bar is activated at 90 °C.
		Third bar is activated at 135 °C.
		Fourth bar is activated at 180 °C.



WARNING:

Your oven takes the temperature scale as 240 °C if there is no active cooking.

COOKING WITH MEAT PROBE



Use of meat probe

The thin long end of the meat probe is used by sticking it in the meat, and the other end is attached to the slot on the side wall of the chassis.

When the meat probe is connected, the meat probe  icon appears on the touch screen.

The recommended temperature of cooking is 75 °C. The minimum temperature setting is 55 °C and the maximum temperature setting is 98 °C.

Meat probe cooking modes

Meat probe has three modes of cooking;

1. Grill is on. (see figure 70)

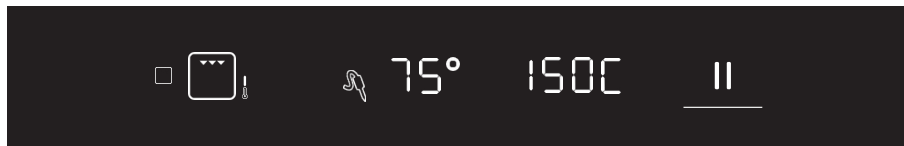


Figure 70

2. Grill and fan are on together. (see figure 71)

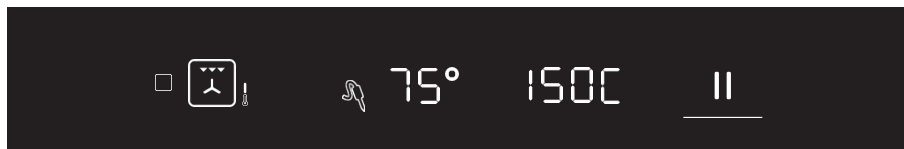


Figure 71

3. Turbo and fan are on. (see figure 72)

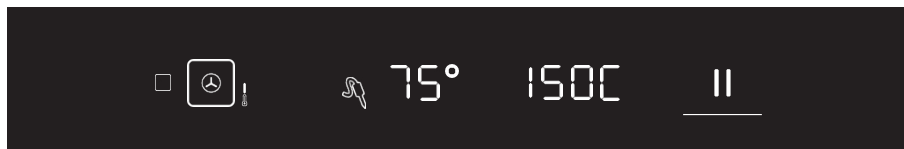


Figure 72



NOTE:

In cooking with meat probe, the temperature of the oven is seen in place of the time indicator. (see figure 73)

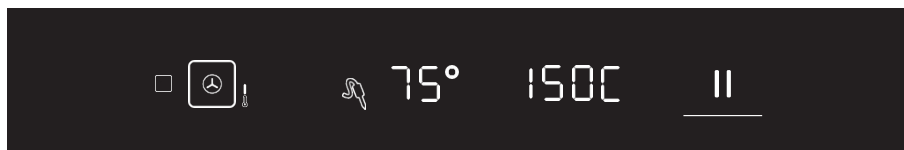


Figure 73



NOTE:

The lamp is on throughout the whole cooking and remains on for 5 minutes after cooking is finished.



WARNING:

In case of mains electricity failure, the oven will remain off for safety reasons. When the power is supplied, you can safely use the oven again with the desired settings.

ELECTRONIC CARD ERROR CODES AND RECOMMENDED SOLUTIONS

Electronic card error codes, their descriptions and recommended solutions are given in the table below.

Error Codes	Description	What To Do
F1	Electronics are extremely heated and resistances are stopped.	Wait for the oven to cool down.
F2	Supply voltage error.	Check whether the supply voltage is normal.
F3	Temperature sensor is open circuit or short circuit.	Contact authorized service.
F4	Temperature sensor exceeds 350 °C.	Contact authorized service.
F5	Maximum operating period is exceeded in manual mode.	Restart cooking.
F6	Real time clock error.	Contact authorized service.
F7	Meat probe short circuit error.	Contact authorized service.
F8	Self-check, general electronics error.	Contact authorized service.
F9	Connection error.	Contact authorized service.

OPERATION OF THE CHICKEN ROAST *

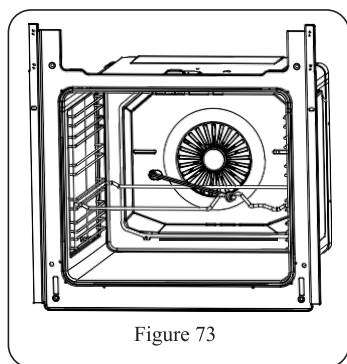


Figure 73

Spit whole chicken to the skewer. To ensure a healthy grill, center and secure the chicken with the fixing hooks on each side of the skewer.

Place the skewer on the chicken roast wire and slide it inside the oven, and make sure that the end of the skewer is seated on the chicken roast motor housing.

Before closing the oven door, do not forget to remove the plastic handle from the skewer by rotating it. After closing the door, bring the oven to the grill mode and adjust the thermostat temperature to the maximum temperature level.

During the cooking process, place a tray on the bottom to collect the dripping grease. After grilling, place the plastic handle by rotating it and remove it from the oven. Add some water to the tray for ease of cleaning.

OPERATION OF THE GRILL

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

To turn on the grill;

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

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.



WARNING:

Keep the oven door closed while grilling.

CHAPTER 9. COOKING RECOMMENDATIONS

Below you may find the information about the food we have tested in our laboratories to determined their cooking times. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.



WARNING:

Oven shall be pre-heated for 7 to 10 minutes before placing the food into the oven.

Cooking Table

MGAI-8..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Muffin	Static / Static+fan	170-180	2-3	35-45
Small muffin	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2-3	35-45
Buns	Static	180-190	2	35-45
Cookie	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2-3	50-70
Sponge cake	Static / Turbo+fan	200/150 *	2-3	20-25
Pizza	Static / Turbo+low-er	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-30

Macaroon	Static / Lower-upper+fan	100	2-3	50-70
Chicken grill **	Grill / Lower-upper+fan	200-220	2-3	25-35
Fish grill **	Grill	190-200-220	3-4	25-35
Veal steak **	Grill	230	5	30-35
Grilled meatballs **	Grill	230	5	25-30

* 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.

MFA1-6..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Muffin	Static / Static+fan	170-180	2-3	35-45
Small muffin	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Buns	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Macaroon	Static	100	2	50
Chicken grill **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Fish grill **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Veal steak **	Grill+fan	Max	4	15-20
Grilled meatballs **	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.

Baking With Pizza Stone

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



WARNING

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



WARNING:

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



WARNING:

Do not expose pizza stone to humidity.

Drying

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



WARNING

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



WARNING:

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



WARNING:

Drying should only be carried out in the drying tray.



WARNING:

Do not preheat during drying.

CHAPTER 10. MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.



WARNING:

Unplug the appliance. Shock hazard.



WARNING:

Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns.

1. Do not clean the interior parts, panel, trays and other parts of the appliance with sharp tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching materials or detergents.
2. After cleaning the internal parts of the appliance with a soapy cloth, rinse and dry them thoroughly with a soft cloth.
3. Clean glass surfaces with special glass cleaning materials.
4. Do not clean your appliance using steam cleaners.
5. Do not use flammable materials such as acids, thinner or gas to clean your appliance.
6. Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.
7. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.
8. Clean the control panel with a wet cloth and then dry it with a dry cloth.
9. Product must be thoroughly cleaned after each use. This way, it will be possible to remove the food remains easily and to prevent these remains from burning when the appliance is used again.
10. Make sure to wipe the remaining liquids away completely after cleaning and immediately clean the dishes that are splashed around during cooking.
11. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

CHAPTER 11. CLEANING AND ASSEMBLY OF THE OVEN DOOR

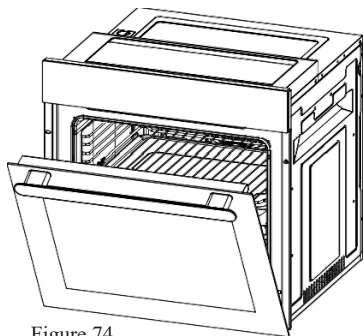


Figure 74

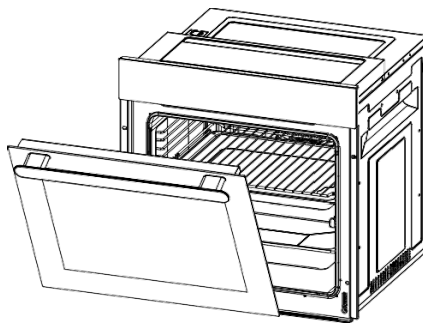


Figure 75

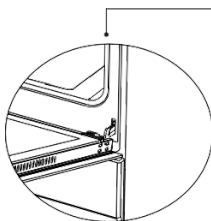


Figure 74.1
Open the door completely by pulling the oven door toward you. Then, as shown in **figure 74.1**, pull the hinge lock up with a screwdriver and perform the unlocking operation.

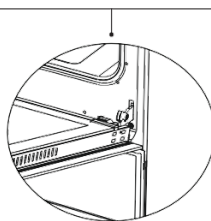


Figure 74.2
As shown in **figure 74.2**, bring the hinge lock to the maximum angle. Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

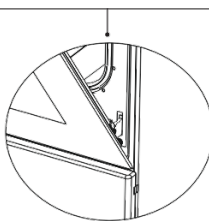


Figure 75.1
Then, close the oven door you have opened so that it shall lean against the hinge lock as shown in **figure 75.1**.

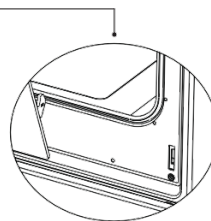


Figure 75.2
To remove the oven door, hold the door with both hands when it is at a close level to the closed position, and pull it up as shown in **figure 75.2**.

To replace the oven door again; reverse the procedure for removing the door.

CHAPTER 12. CLEANING OF THE OVEN GLASS

Open the oven door. Pull out the plastic latches on the right and left side as shown in figure 76 and pull out the profile towards yourself as shown in figure 77. Glass is free after the profile is removed as shown in figure 78. Carefully pull the glass that has become free toward you. 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 may replace the glasses by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the profile is seated properly.

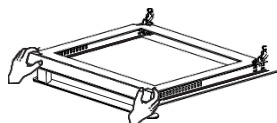


Figure 76

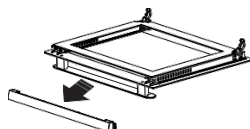


Figure 77

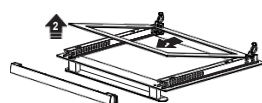


Figure 78

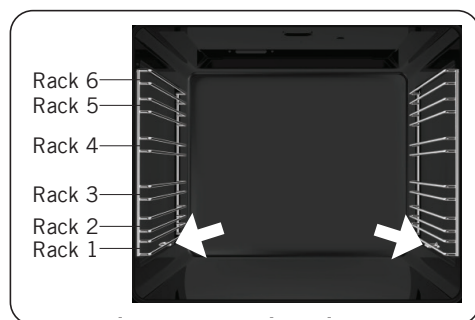
CATALYTIC PANEL *

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.

WIRE 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.

REPLACEMENT OF THE OVEN LAMP



WARNING:

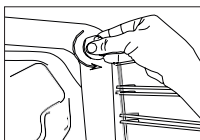
Disconnect power supply and wait for the oven to cool down to eliminate the risk of electrocution before replacing the oven lamp. Hot surfaces may cause burns.

Remove the glass protector by rotating it. Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.

Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications.

Replace the glass protector, plug the appliance and complete the replacement procedure. You may now use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

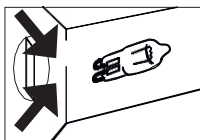


Figure 79

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 80



WARNING:

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

CHAPTER 13. 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.		
The cooling fan continues to operate after cooking is finished.	The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.

Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the ground of the oven and surface of upper heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.

CHAPTER 14. 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 15. 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 17. 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 18. 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.

CHAPTER 19. DISPOSAL OF USED EQUIPENT

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 wheellie 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



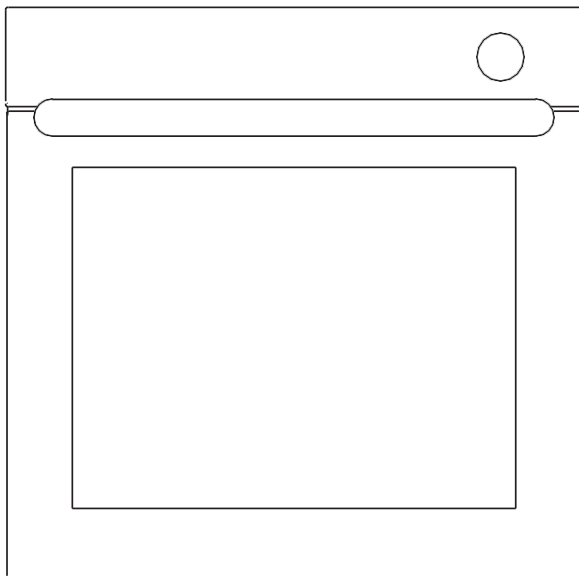
Fig. B

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА

ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА

KBO 1281 TC



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

У цьому Посібнику користувача міститься важлива інформація щодо техніки безпеки та інструкції з експлуатації та технічного обслуговування Вашого приладу. Перш ніж користуватися своїм пристроєм, просимо вас прочитати цей Посібник користувача та зберегти цю книгу для подальшого використання.

Зображення	Підпис під ілюстрацією	Опис товару
	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	Ризик серйозних травм або смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Небезпечна напруга
	ВОГОНЬ	Ризик виникнення пожежі
	УВАГА	Ризик травмування або завдання матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО / ПРИМІТКА	Інформація стосовно правильної роботи системи
	Прочитайте інструкції.	
	Гаряча поверхня	

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Важливі попередження	120
Електробезпека	125
Призначення	127
РОЗДІЛ 2. Електричне підключення	128
РОЗДІЛ 3. Презентація приладу	129
РОЗДІЛ 4. Опціональні аксесуари	130
РОЗДІЛ 5. Технічні характеристики	131
РОЗДІЛ 6. Встановлення обладнання	131
Важливе попередження, що стосується встановлення:	132
Правильне місце для встановлення	132
Встановлення та монтаж духової шафи	132
Встановлення під стільницею	132
Встановлення у високій тумбі	133
Умови встановлення	133
Розміщення та закріплення духової шафи	133
Електричне підключення	133
Монтаж	133
РОЗДІЛ 7. Експлуатація духової шафи	137
Експлуатація духової шафи	137
Звичайна експлуатація духовки	137
Експлуатація блоку керування	137
Основні властивості	137
Загальний вигляд	138
Символи на дисплеї	138
Спеціальні функції	138
Температура	139
Визначення часу	139
Приготування	139
Статус	139
Налаштування	140
Налаштування	140
Меню приготування	140
РОЗДІЛ 8. Відображені функції приготування та їхні характеристики	141
Готування в ручному режимі	142
Звичайне приготування	143
Приготування зі зміщенням у часі	144
Спеціальні функції	146
Режим оощадного приготування *	146
Режим підтримання температури	147
Режим очищення парою	147
Налаштування	148
Налаштування захисту від дітей	149
Налаштування нагадування	150
Щоб встановити таймер:	150
Налаштування яскравості	152
Налаштування режиму нагріву (Boost)	153
Меню улюблених налаштувань	154
Налаштування годинника	157
Налаштування тону	159
Стовпчики температури	160
Приготування за допомогою термощупа для м'яса	160
Коди помилок електронної плати та рекомендовані рішення	162

Експлуатація рожна*	162
Експлуатація гриля	163
Щоб увімкнути гриль:	163
РОЗДІЛ 9. Рекомендації, що стосуються готування	163
РОЗДІЛ 10. Технічне обслуговування та чищення	166
РОЗДІЛ 11. Очищення та монтаж дверцят духовки	167
РОЗДІЛ 12. Очищення скла духовки	168
Каталітична панель*	168
Розташування дротяних кронштейнів	168
РОЗДІЛ 13. Усунення несправностей	170
РОЗДІЛ 14. Правила поводження з духовою шафою	171
РОЗДІЛ 15. Рекомендації з енергозбереження	172
РОЗДІЛ 17. Екологічно чиста утилізація	172
РОЗДІЛ 18. Інформація про упаковку	172
РОЗДІЛ 19. Утилізація використаних пристроїв	173

РОЗДІЛ 1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Встановлення та ремонт завжди повинні виконуватися **«АВТОРИЗОВАНОЮ СЕРВІСНОЮ СЛУЖБОБОЮ»** Виробник не несе відповідальності за діяльність, здійснену неуповноваженими особами.
2. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Лише таким чином можна правильно та безпечно експлуатувати обладнання.
3. Використовуйте духову шафу за призначенням, як вказано в інструкції з експлуатації.
4. Діти до 8 років і домашні тварини під час роботи приладу не повинні перебувати поблизу.
5. Доступні елементи під час використання можуть бути гарячими . Не підпускайте до приладу маленьких дітей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризик виникнення пожежі: незберігати предметів на поверхні духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Під час використання прилад нагрівається. Не торкайтеся нагрівальних елементів усередині печі.

6. Номінальні характеристики цього пристрою вказані на етикетці. (Або на інформаційній табличці)
7. Доступні елементи під час використання гриля можуть бути гарячими. Не підпускайте до приладу маленьких дітей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Цей прилад призначений для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей,

наприклад, для обігріву приміщення.

8. Не використовувати пароочишувачі для чищення приладу.
9. Після вкладання продуктів харчування в духовку, слід переконатися що дверцята повністю зачинені.
10. **НІКОЛИ** не слід намагатися гасити вогонь водою. Вимкніть електроживлення приладу, а потім накрийте полум'я кришкою або протипожежним покривалом.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

11. Слід уникати торкання нагрівальних елементів.



УВАГА:

Процес готування їжі завжди слід контролювати.

12. Цей прилад можуть експлуатувати діти, які досягли 8-річного віку або особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями або відсутністю досвіду та знань, якщо це відбувається під контролем або вони отримали інструкції щодо користування обладнанням безпечним способом і розуміють пов'язані з цим ризики. Діти не повинні гратися приладом. Очищення та технічне обслуговування обладнання не повинні здійснювати діти без нагляду .
13. Цей прилад було розроблено виключно для домашнього використання.
14. Діти не повинні гратися приладом. Чищення та технічне обслуговування приладу не повинні

- виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом дорослих осіб.
15. Зберігайте прилад та його кабель живлення у недоступному для дітей, які не досягли 8-річного віку, місці.
 16. Перед тим, як розпочати експлуатацію обладнання слід розмістити штори, тюль, папір та інші легкозаймисті (горючі) матеріали на відстані від нього. Заборонено розташовувати легкозаймисті матеріали на приладі або всередині нього.
 17. Завжди залишайте вентиляційні канали відкритими.
 18. Прилад не призначений для роботи із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
 19. Не розігрівайте закриті консервні та скляні банки. Вони можуть вибухнути внаслідок збільшення тиску.
 20. Ручку духової шафи не слід використовувати в якості сушарки для рушників. Не вішати рушників в т.д. на ручку духовки.
 21. Не розміщувати дека духовки, тарілки та алюмінієву фольгу безпосередньо на дні духовки. Нагромаджене тепло може пошкодити дно духовки.
 22. Завжди використовуйте термостійкі кухонні рукавички, коли кладете або виймаєте з духової шафи страви тощо.
 23. Не користуйтеся приладом, перебуваючи під впливом ліків та/або алкоголю, оскільки це може вплинути на швидкість реакції користувача.
 24. Дотримуйтесь обережності під час використання алкоголю при приготуванні страв. Алкоголь випаровується під дією високих температур і може зайнятися, викликавши пожежу, якщо відбудеться контакт з гарячими поверхнями.

25. Після кожного використання слід перевірити, чи прилад вимкнений.
26. Якщо прилад несправний або має видимі пошкодження, не використовуйте його.
27. Не торкайтеся вилки мокрими руками. Не тягніть за кабель, щоб від'єднати живлення, завжди тримайте за вилку.
28. Не використовуйте прилад, якщо скляні дверцята зняті або розбиті.
29. Розміщуйте папір для випікання з продуктами в розігрітій духовці, використовуючи відповідний аксесуар (деко, решітку, піддон тощо).
30. Не кладіть на прилад предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
31. Важливо правильно розмістити решітку та деко на напрямних і/або правильно розмістити деко на решітці. Розмістіть гриль або деко між двома напрямними та перед тим, як класти на них їжу переконайтеся, що вони збалансовані.
32. Щоб уникнути ризику доторкання до нагрівальних елементів духовки, слід обрізати зайвий папір для випікання, який виступає з аксесуарів або форми.
33. Заборонено використовувати папір для випікання при температурах вищих за максимальну температуру користування, вказану на папері. Не розміщуйте папір для випікання на дні духової шафи. Щоб уникнути ризику доторкання до нагрівальних елементів духовки, слід обрізати зайвий папір для випікання, який виступає з аксесуарів або форми.
34. Якщо дверцята відчинені, не розміщуйте на них важких предметів та не дозволяйте дітям сидати на них. Це може призвести до перевертання духовки або пошкодження завіс дверцят.

35. Пакувальні матеріали небезпечні для дітей. Тому їх слід зберігати в недоступному для дітей місці.
36. Не використовуйте абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки для чищення скла, оскільки подряпини, які можуть з'явитися на скляній поверхні дверцят, можуть призвести до розбиття скла.
37. Користувач не повинен самостійно ремонтувати духову шафу.
38. Під час експлуатації внутрішні та зовнішні поверхні духової шафи нагріваються. Відкриваючи дверцята духової шафи, відійдіть назад, щоб уникнути викиду гарячої пари зсередини, оскільки існує ризик отримання опіків.
39. Не кладіть важких предметів, коли дверцята духовки відчинені, через ризик перевертання.
40. Живлення духовки можна роз'єднати під час проведення усіх ремонтних робіт в приміщенні. Після завершення робіт повторне під'єднання духової шафи повинен здійснити працівник авторизованої сервісної служби.
41. Користувач не повинен витягувати запобіжники під час очищення. Це може призвести до ураження електричним струмом.
42. Щоб запобігти перегріванню, прилад не слід встановлювати за декоративним фасадом.
43. Перед зніманням захисних елементів прилад слід вимкнути. Після очищення встановити захисні елементи відповідно до інструкцій.
44. Місце кріплення кабеля живлення слід захистити.
45. Не запікати їжу безпосередньо на деці/решітці. Перед розміщенням харчових продуктів в духовці їх слід покласти у відповідний посуд або кухонні форми.

ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

1. Підключіть прилад до заземленої розетки, захищеної запобіжником з параметрами, зазначеними в таблиці технічних даних.
2. Підключіть прилад до заземленої розетки, виконаної уповноваженим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки, що виникли в результаті використання приладу без заземлення відповідно до положень місцевого законодавства.
3. Вимикачі духової шафи (автоматичні вимикачі) повинні бути розташовані таким чином, щоб кінцевий користувач мав до них доступ після встановлення духової шафи.
4. Кабель живлення (шнур з вилкою) не повинен торкатися гарячих елементів приладу.
5. Якщо кабель живлення (шнур з вилкою) пошкоджено, його заміну повинен виконати виробник, технік сервісного обслуговування або інший кваліфікований персонал, щоб запобігти небезпечним ситуаціям.
6. Ніколи не мийте прилад, розпилюючи або виливаючи на нього воду, через ризик ураження електричним струмом.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампочки переконайтеся, що ланцюг приладу розімкнутий.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед доступом до клем від'єднайте всі з'єднання ланцюга живлення.

7. Не використовуйте розрізані або пошкоджені
8. кабелі та інші подовжувачі, аніж оригінальний кабель.
9. Переконайтеся, що в гнізді, куди під'єднана вилка відсутня рідина та волога.
10. Під час роботи задня поверхня духовки також нагрівається. Електричні кабелі не можуть торкатися задньої поверхні, в протилежному випадку вони можуть бути ушкоджені.
11. Не слід закріплювати з'єднувальний кабель на дверцятах духовки і протягувати його по гарячих поверхнях. Якщо кабель сплавиться, це може привести до короткого замикання в духовці і навіть до виникнення пожежі.
12. Під час встановлення, технічного обслуговування, очищення та ремонту прилад повинен бути від'єднаний від живлення.
13. У разі пошкодження кабелю живлення його заміна повинна здійснюватися виробником або уповноваженою технічною службою чи іншою кваліфікованою особою, щоб уникнути небезпечних ситуацій.
14. Переконатися, що вилка міцно вкладена в настінну розетку, щоб уникнути іскріння.
15. Для очищення приладу не можна використовувати пароочищувачі, оскільки існує ризик ураження електричним струмом.
16. Для встановлення потрібен багатополюсний вимикач з можливістю вимкнення живлення. Від'єднання від електромережі повинно забезпечуватися автоматичним вимикачем або вбудованим запобіжником, встановленим на постійному джерелі живлення відповідно до будівельних норм.

17. Прилад оснащений кабелем живлення типу «Y».
18. Постійне з'єднання слід під'єднати до джерела живлення, яке дає можливість багатополюсного від'єднання. У випадку обладнання з категорією наднапруги нижчою за III від'єднувальне обладнання слід під'єднати до постійного джерела живлення відповідно до будівельного законодавства.

ПРИЗНАЧЕННЯ

1. Цей продукт призначений виключно для домашнього вжитку. Комерційне використання заборонене.
2. Цей прилад може використовуватися виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.
3. Прилад заборонено використовувати для підігріву тарілок під грилем, сушіння одягу або рушників, шляхом їх розвішування на ручці або для обігріву.
4. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неналежним використанням або неправильним поводженням.
5. Духова шафа, що входить до складу приладу, може використовуватися для розморожування, запікання, смаження та приготування страв на грилі.
6. Термін придатності придбаного продукту становить 10 років. Це період, протягом якого замінні частини, необхідні для визначеної діяльності цього приладу забезпечуються виробником.

РОЗДІЛ 2. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Духова шафа повинна бути правильно встановлена та підключена авторизованим сервісним центром відповідно до інструкцій виробника.

Прилад слід встановити в корпусі духової шафи, забезпечуючи високий рівень вентиляції.

Духовка виготовлена відповідно до стандартів класу Y. Вбудовані меблі повинні мати покриття та клеї, стійкі до температури 100°C. Недотримання цієї вимоги може призвести до деформації поверхні або відшарування покриття.

Підключення приладу до електромережі повинно здійснюватися тільки через розетки, обладнані системою заземлення, прокладеної відповідно до інструкцій. Якщо місце встановлення приладу не передбачено для заземлення, негайно зверніться до авторизованого сервісного центру. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені незаземленими розетками, до яких було підключено прилад.

Штепсельна вилка плити заземлена. Переконайтеся, що розетка, до якої підключається вилка, також заземлена. Розмістіть штепсельну вилку таким чином, щоб до неї після встановлення був доступ.

Ця духовка сумісна з мережею 220-240 В 50/60 Гц. Живлення змінним струмом і вимагає наявності запобіжника на 16 А. Якщо електромережа не відповідає цим вимогам, зверніться до електрика або уповноваженого сервісного центру.

У випадку необхідності заміни електричного запобіжника просимо переконатися, що електричне під'єднання було забезпечене наступним чином:

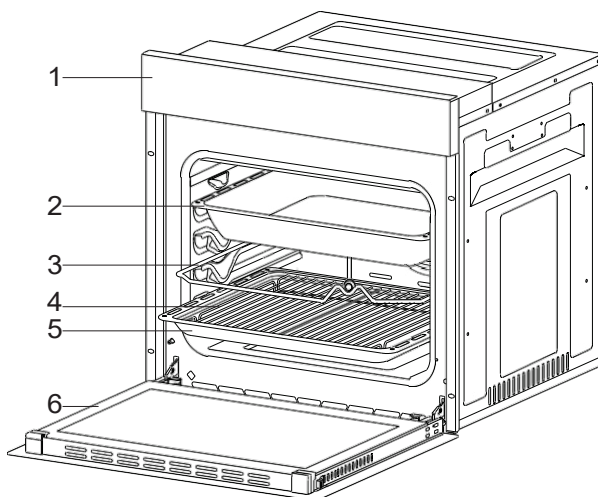
- Коричневий кабель до фази (клема під напругою)
- Синій кабель до нульового кабелю
- Жовто- зелений кабель до клеми заземлення

Автоматичні вимикачі духової шафи повинні бути розташовані таким чином, щоб кінцевий користувач мав до них доступ після встановлення духової шафи.

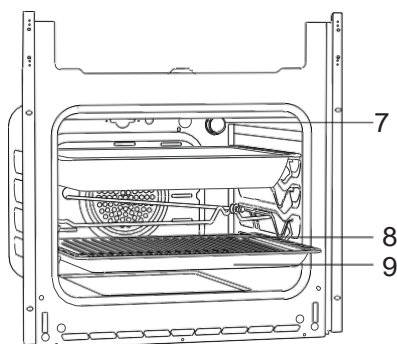
Кабель живлення (шнур з вилкою) не повинен стикатися з гарячими елементами обладнання.

Якщо кабель живлення (шнур з вилкою) пошкоджений, він повинен бути замінений виробником або його представником центру сервісного обслуговування або кваліфікованим фахівцем, щоб запобігти виникненню небезпечної ситуації.

РОЗДІЛ 3. ПРЕЗЕНТАЦІЯ ПРИЛАДУ

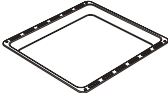
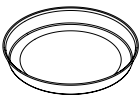
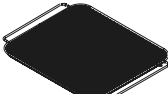
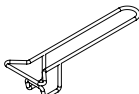


- | | | | |
|----|----------------------------|----|-----------------------|
| 1. | Панель керування | 4. | Решітка для грилю |
| 2. | Глибоке деко * | 5. | Стандартне деко |
| 3. | Рожен для запікання птиці* | 6. | Дверцята духової шафи |



- | | |
|----|---------------------|
| 7. | Лампочка освітлення |
| 8. | Решітка для грилю |
| 9. | Стандартне деко |

РОЗДІЛ 4. ОПЦІОНАЛЬНІ АКСЕСУАРИ

	Глибоке деко * Використовується для тортів, великої печені, рідких страв. Також може використовуватися як ємність для збору жиру, при випіканні кондитерських виробів, заморожених продуктів і м'ясних страв безпосередньо на грилі.
	Деко / Скляна форма * Використовується для кондитерських виробів (печива, бісквітів тощо), заморожених продуктів.
	Кругла форма* Використовується для заморожених кондитерських виробів.
	Форма для сушіння Використовується для сушіння продуктів.
	Дротяний гриль Використовується для смаження або розміщення продуктів для запікання, смаження та заморожування на обраному кронштейні
	Телескопічна рейка* Завдяки телескопічній рейці можна легко знімати та встановлювати деко, листи та решітки.
	Дротяний гриль, що вставляється на деко*. Продукти, які прилипають під час готування, наприклад, стейк, розміщуються на решітці, вставленій у деко. Це запобігає контакту їжі з деком і її прилипанню.
	Камінь та лопатка для піци*. Використовуються для випікання хлібобулочних виробів, таких як піца, хліб і млинці, а також для виймання випечених виробів з духовки.
	Тримач для дека*. Використовується для виймання гарячих дек.

РОЗДІЛ 5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МGA1-8..... :

Потужність	15-25 Вт
Термостат	40-240 / Макс. °C
Нижній	1200 Вт
Верхній	1200 Вт
Турбонагрівач	1800 Вт
Нагрівальний	Малий 1200 Вт
	Великий 2400 Вт
Напруга живлення	220-240 V 50/60 Гц.

МGA1-6..... :

Потужність	15-25 Вт
Термостат	40-240 / Макс. °C
Нижній	1200 Вт
Верхній	1000 Вт
Турбонагрівач	1800 Вт
Нагрівальний	Малий 1000 Вт
	Великий 2000 Вт
Напруга живлення	220-240 V 50/60 Гц.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для підвищення якості продукту технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Значення, вказані на приладі або в супровідній документації, є лабораторними показниками згідно з відповідними стандартами. Ці значення можуть відрізнятися в залежності від способу використання приладу та умов оточення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Малюнки в цій інструкції є ілюстративними і можуть не повністю відповідати конкретному виробу.

РОЗДІЛ 6. ВСТАНОВЛЕННЯ ОБЛАДНАННЯ

Переконайтеся, що електрична мережа придатна для правильної роботи приладу. Якщо ні, слід викликати електрика, який підготує інженерні комунікації, якщо це необхідно. Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені внаслідок діяльності, здійсненої неуповноваженими особами.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Обов'язком клієнта є підготовка місця, де буде встановлено прилад, та підготовка електричної мережі.

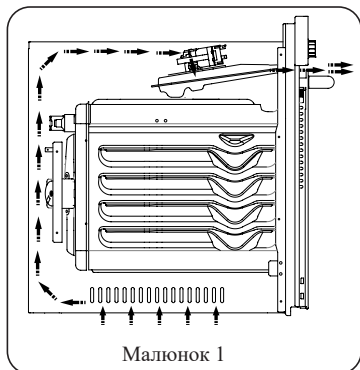


ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час встановлення приладу слід дотримуватися місцевих законодавчих норм, що стосуються електричного під'єднання.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед встановленням перевірте, чи прилад не пошкоджений. Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений. Пошкоджений виріб становить загрозу безпеці користувача.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЄТЬСЯ ВСТАНОВЛЕННЯ:



Вентилятор охолодження відводить надмірну кількість пари та запобігає перегріванню зовнішніх поверхонь приладу під час роботи духової шафи.

Це є необхідною умовою для кращої роботи приладу та якіснішого приготування їжі. Вентилятор охолодження повинен продовжувати працювати після завершення готування. Після завершення охолодження вентилятор автоматично вимкнеться. Необхідно залишати вільний простір за корпусом, в якому встановлено прилад для забезпечення ефективної та правильної роботи.

Цей простір не можна ігнорувати, оскільки він необхідний для роботи вентиляційної системи приладу

ПРАВИЛЬНЕ МІСЦЕ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

Прилад розроблено для вбудовування в наявні у продажу корпуси. Необхідно дотримуватися безпечної відстані між приладом і стінами або кухонними меблями. Ознайомтеся з малюнками у розділі, що стосується встановлення для визначення відповідного простору. (розміри вказані в мм)

- Поверхні, синтетичні ламінати та клеї, що використовуються, повинні бути термостійкими. (мінімум 100°C)
- Кухонні шафи повинні бути вирівняні з приладом і закріплені.
- Якщо під духовою шафою є полиця, між духовкою та полицею слід розмістити кронштейн



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не встановлюйте прилад поряд з холодильниками або морозильниками. Тепло, що виділяється приладом, збільшує споживання енергії охолоджувальними приладами.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не використовувати дверцята і/або ручку для перенесення або пересування приладу.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА МОНТАЖ ДУХОВОЇ ШАФИ

Перед встановленням слід визначити робочий простір приладу. Не встановлюйте прилад у місцях з високим потоком повітря.

Переносити прилад повинні щонайменше дві людини. Уникайте перетягування приладу, щоб запобігти пошкодженню підлоги.

Слід усунути усі транспортувальні матеріали, які знаходяться всередині та назовні упаковки. Вийміть усі матеріали та документи зсередини виробу.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПІД СТІЛЬНИЦЕЮ

Шафа повинна відповідати розмірам, показаним на малюнку 2.

Для забезпечення необхідної вентиляції в задньому відділенні шафи слід передбачити простір, що відповідає розмірам, зазначеним на малюнку 5

Після встановлення простір, який необхідно залишити між нижньою частиною стільниці та верхньою частиною приладу, позначений літерою "А" на малюнку 5. Він використовується для вентиляції і не повинен бути закритий.

ВСТАНОВЛЕННЯ У ВИСОКІЙ ТУМБИ

Тумба повинна відповідати розмірам, показаним на малюнку 4. Для забезпечення необхідної вентиляції ззаду тумби, а також зверху та знизу тумби повинні бути передбачені зазори відповідно до розмірів, показаних на малюнку.

УМОВИ ВСТАНОВЛЕННЯ

Розміри приладу приведено на малюнку 3. Поверхні меблів, що встановлюються, та монтажні матеріали, що використовуються, повинні бути стійкими до температури не менше 100 °С. Щоб запобігти перекиданню приладу, тумба, що встановлюється, повинна бути закріплена, а підлога тумби повинна бути вирівняна. Підлога тумби повинна бути достатньо міцною, щоб витримувати мінімальне навантаження 60 кг.

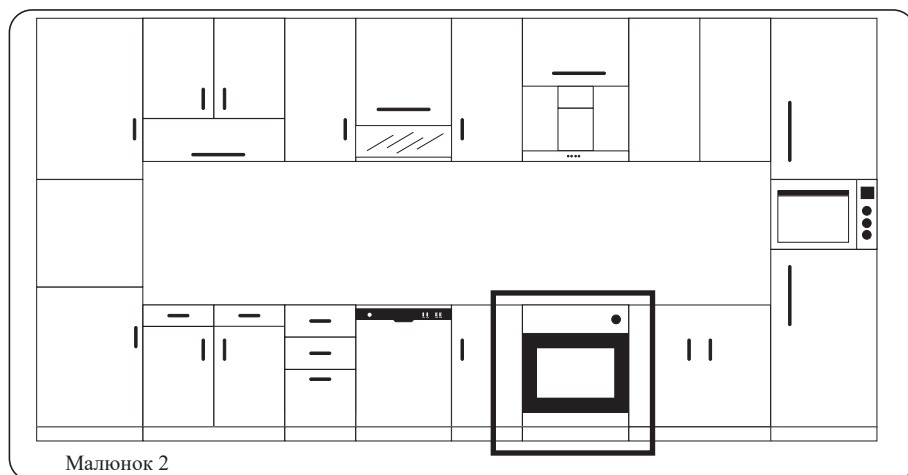
РОЗМІЩЕННЯ ТА ЗАКРІПЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

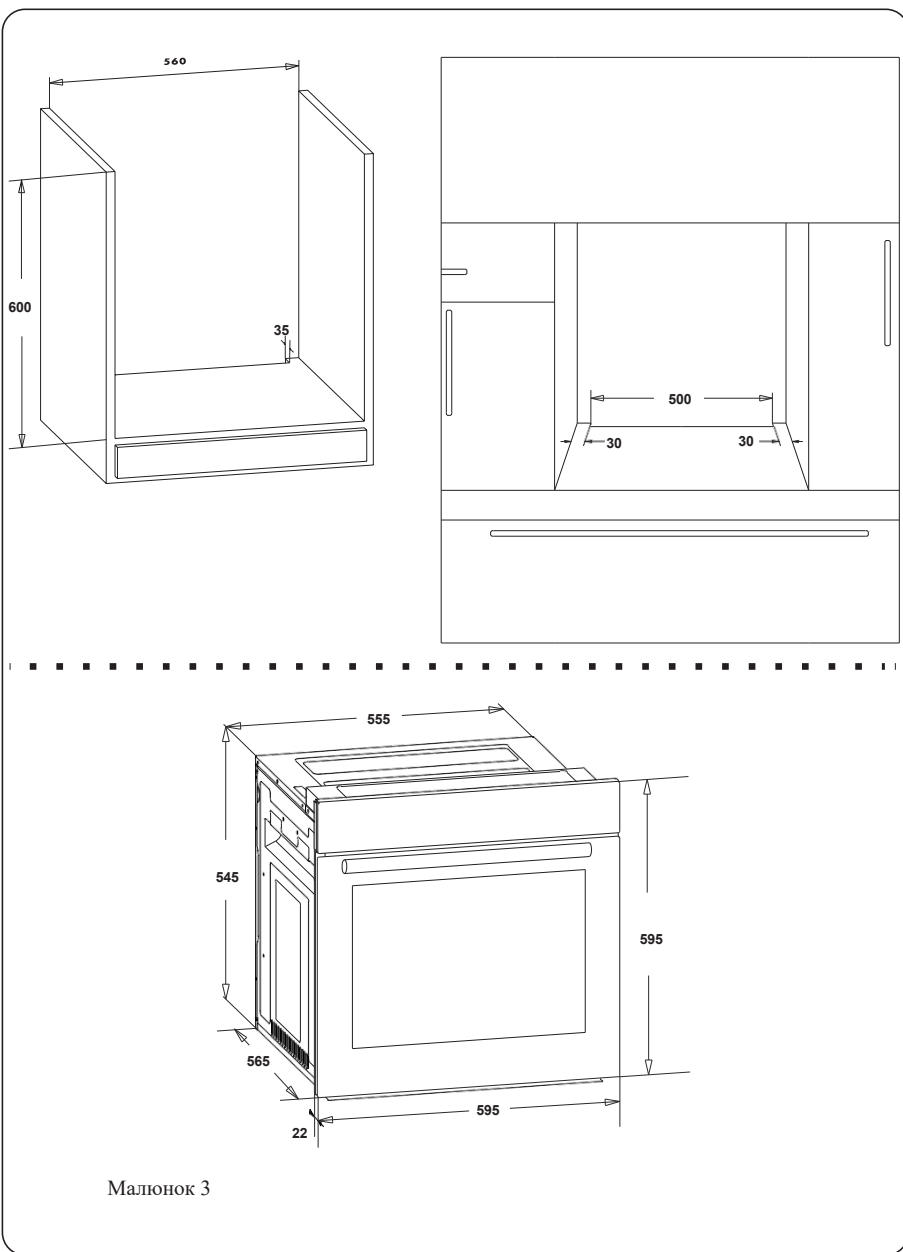
Духову шафу повинні встановлювати двоє або більше осіб. Переконайтеся, що рама духової шафи та передня частина меблів вирівняні за рівнем. Кабель живлення не повинен залишатися під духовкою, бути затиснутим або пережуваним між духовкою та меблями. Прикріпіть духову шафу до меблів за допомогою гвинтів, що входять в комплектацію духовки. Закрутіть гвинти, просунувши їх крізь пластикові деталі, прикріплені до рами приладу, як показано на малюнку 5. Гвинти не слід затягувати занадто сильно. Інакше отвори для гвинтів можуть бути пошкоджені. Переконайтеся, що духовка після встановлення не рухається. Якщо духовка шафа не була встановлена відповідно до інструкцій з монтажу, існує ризик її перекидання під час роботи.

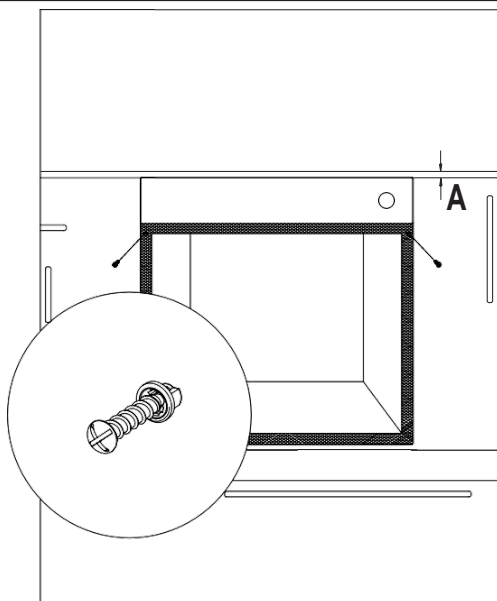
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Місце, де встановлюється виріб, повинно бути обладнане відповідною електромережею. Напряга в електромережі повинна відповідати параметрам, зазначеним на інформаційній табличці виробу. Підключення виробу повинно бути виконано відповідно до місцевих і національних електротехнічних законодавчих норм і правил. Перед встановленням виробу від'єднайте його від електромережі. Не підключайте виріб до електромережі до завершення монтажу.

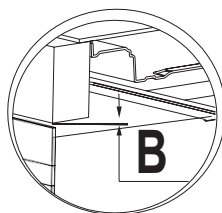
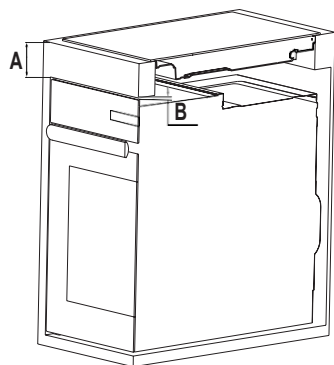
МОНТАЖ







Малюнок 5



A	Мін. 80 мм
В (Вихід	5 мм

Малюнок 6

У передній частині робочої поверхні необхідно дотримуватися відстані не менше 5 мм від нижньої поверхні робочої поверхні.

РОЗДІЛ 7. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Після того, як всі необхідні підключення духової шафи були виконані відповідно до інструкцій, виконайте наступні кроки під час першого запуску.

1. Зніміть усі етикетки та вийміть усі аксесуари, розміщені всередині духової шафи. Якщо на передній панелі приладу є захисна плівка, зніміть її.
2. Протріть внутрішню поверхню духової шафи вологою ганчіркою, щоб видалити пил та залишки упаковки. Внутрішня частина духовки повинна бути порожньою. Увімкніть прилад в електромережу.
3. Встановіть кнопку термостата на найвищу температуру (макс. 240 °C) і увімкніть духову шафу на 30 хвилин із зачиненими дверцятами. Протягом цього часу може з'явитися невелика кількість диму і неприємний запах; це нормально.
4. Після того, як духову шафу охолоне, протріть її внутрішню поверхню теплою водою з м'яким миючим засобом і витріть насухо чистою ганчіркою. Духову шафу можна використовувати

ЗВИЧАЙНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВКИ

1. Щоб розпочати приготування, встановіть кнопку терморегулятора, тип програми та рівень температури відповідно до страви, яку ви бажаєте приготувати.
2. Після закінчення часу приготування відповідно до введених налаштувань таймер вимкне нагрівачі та подасть звуковий сигнал.
3. Після завершення процесу приготування система охолодження приладу повинна продовжувати працювати. Не вимикайте електроживлення приладу, це необхідно для того, щоб прилад швидше охолоджувався. Після завершення охолодження система повинна автоматично вимкнутися.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ БЛОКУ КЕРУВАННЯ

Це духову шафу з електронним управлінням, що дозволяє задавати бажані налаштування для приготування їжі. Все, що вам потрібно зробити, це запрограмувати спосіб приготування їжі, час приготування, температуру приготування і час, коли ви хочете, щоб вона була готова. Ви також можете використовувати спеціальні функції. Можна використовувати як таймер з похвилинним програмуванням, незалежно від функції приготування їжі в духовці.

ОСНОВНІ ВЛАСТИВОСТІ

- Програмовані функції приготування і таймер.
- Спеціальні функції приготування.
- Створення, зберігання та виклик улюблених страв.
- Годинник реального часу, стійкий до короткочасних перебоїв в електромережі.
- Екрани підсумування приготування та моніторингу.
- Налаштування яскравості та тембру.
- Керування таймером для нагадувань.
- Прості у використанні сенсорні клавіші та регулятор, який можна натискати.

ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Клавiша мiнус | 7. Індикатор температури |
| 2. Клавiша пiдтвердження | 8. Індикатор часу |
| 3. Клавiша плюс | 9. Індикатор стану приготування |
| 4. Спецiальнi функцiї | 10. Датчик захисту вiд дiтей |
| 5. Індикатор активного налаштування | 11. Клавiша повернення |
| 6. Індикатор ручного режиму | 12. Клавiша меню |
| | 13. Кнопка увiмкнути/вимкнути |

СИМВОЛИ НА ДИСПЛЕЇ

Прилад оснащений світлодіодним дисплеєм

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

Символи функцій духової шафи визначені в таблиці нижче.

	Спеціальні функції • Готування Еко*		Спеціальні функції • Готування на парі*
	Спеціальні функції • Піролітичне очищення*		Готування в ручному режимі • 14 різних функцій
	Спеціальні функції • Підтримання температури		Готування в ручному режимі • Запiкання курки*
	Спеціальні функції • Парове очищення		Готування в ручному режимі • Розморожування

ТЕМПЕРАТУРА

Символи температури для духової шафи визначені в таблиці нижче.

	Швидкий нагрів (попередній нагрів)		Термощуп для м'яса
	Стовпчики температури (індикатор температури всередині духової шафи)		Дисплей температури (°C)

ВИЗНАЧЕННЯ ЧАСУ

Нижче наведено визначення символів часу для духової шафи:

	Звичайне приготування		Відкладене приготування
	Таймер нагадування		

ПРИГОТУВАННЯ

Нижче наведено визначення символів приготування для духової шафи:

	Нижній нагрівальний елемент		Верхній нагрівальний елемент
	Нагрівальний елемент гриля		Турбонагрівач
	Турбопіддув		

СТАТУС

Нижче наведено символи стану на дисплеї

	Старт		Стоп		Захист від дітей
---	-------	---	------	---	------------------

НАЛАШТУВАННЯ

Нижче наведено визначення символів налаштування для духової шафи:

	Налаштування захисту від дітей		Налаштування годинника
	Налаштування таймера нагадування		Налаштування тону
	Налаштування попереднього нагріву		Налаштування яскравості
	Нагадати улюблені		

НАЛАШТУВАННЯ

Коли духову шафу вмикають уперше

Під час першого ввімкнення духової шафи вимкнена на екрані блимає неонований годинник. Щоб запустити духову шафу, спочатку потрібно налаштувати годинник. Просто виконайте кілька кроків, наведених нижче, щоб налаштувати годинник;

- Встановіть години, обертаючи регулятор, доки на головному екрані блимає «12:00».
- Підтвердіть налаштування годин, натиснувши на регулятор один раз.
- Потім встановіть хвилини і підтвердіть налаштування хвилин, натиснувши на регулятор ще раз.
- Після цих налаштувань ви можете запустити духову шафу, натиснувши кнопку увімкнення/вимкнення.



УВАГА:

Якщо користувач бажає змінити налаштування часу в наступних операціях духовки, див. розділ про налаштування часу в меню налаштувань.

МЕНЮ ПРИГОТУВАННЯ

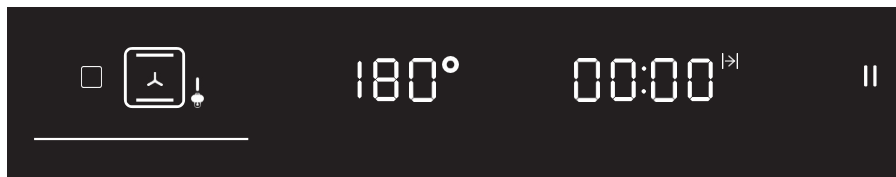
Для кожної функції приготування можна встановити певну температуру та час приготування. Запропоновані температури приготування ґрунтуються на типових рецептах приготування і можуть змінюватися залежно від особистих уподобань.

РОЗДІЛ 8. ВІДОБРАЖЕНІ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ТА ЇХНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

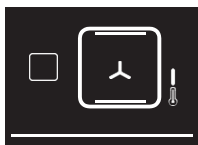
	Нижній і верхній нагрівачі працюють одночасно. Рекомендована температура - 200°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 45°C до 240°C. Можна готувати до 6 годин.
	Нижній і верхній нагрівачі та вентилятор працюють одночасно. Рекомендована температура - 180°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 45°C до 240°C. Можна готувати до 6 годин.
	Турбонагрівач і вентилятор працюють одночасно. Рекомендована температура - 175°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 45°C до 240°C. Можна готувати до 8 годин.
	Нижній і верхній нагрівачі, турбонагрівач і вентилятор працюють одночасно. Рекомендована температура - 180°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 60°C до 240°C. Можна готувати до 5 годин.
	Працює гриль. Рекомендована температура - 180°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 120°C до 230°C. Можна готувати до 1 години.
	Гриль і верхній нагрівач працюють одночасно. Рекомендована температура - 200°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 120°C до 230°C. Можна готувати до 1 години.
	Гриль і вентилятор працюють одночасно. Рекомендована температура - 175°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 120°C до 230°C. Можна готувати до 1 години.
	Гриль, вентилятор і верхній нагрівач працюють одночасно. Рекомендована температура - 185°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 120°C до 230°C. Можна готувати до 1 години.
	Гриль, вентилятор і турбонагрівач працюють одночасно. Рекомендована температура - 220°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 120°C до 230°C. Можна готувати до 4 годин.
	Працює верхній нагрівач. Рекомендована температура - 220°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 60°C до 150°C. Можна готувати до 2 годин.
	Працює нижній нагрівач. Рекомендована температура - 200°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 60°C до 230°C. Можна готувати до 8 годин.
	Робота в режимі розморожування. Можливий час роботи - до 8 годин.
	Нижній нагрівач, вентилятор і турбонагрівач працюють одночасно. Рекомендована температура - 150°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 45°C до 230°C. Можна готувати до 4 годин.
	Нижній нагрівач, вентилятор і турбонагрівач працюють одночасно. Рекомендована температура - 150°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 45°C до 230°C. Можна готувати до 4 годин.
	Верхній нагрівач, гриль і рожен працюють одночасно. Рекомендована температура - 200°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 120°C до 230°C. Можна готувати до 1 години.
	Гриль, вентилятор і рожен працюють одночасно. Рекомендована температура - 175°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 120°C до 230°C. Можна готувати до 1 години.
	Верхній нагрівач, гриль, вентилятор і рожен працюють одночасно. Рекомендована температура - 185°C. Дозволяє готувати в діапазоні температур від 120°C до 230°C. Можна готувати до 1 години.

ГОТУВАННЯ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

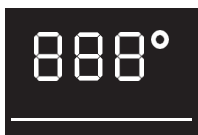
Завдяки системі керування та попередньо встановленим температурам духової шафи дуже проста у використанні. Нижче описані кроки, які необхідно виконати для початку приготування.



Малюнок 7

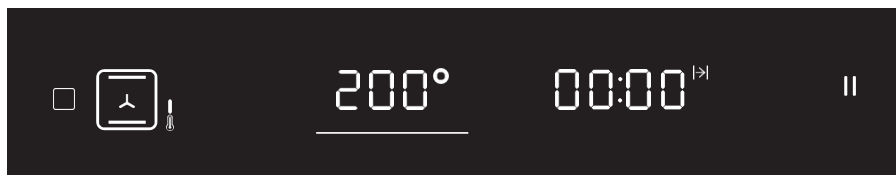


Малюнок 7.1



Малюнок 8

1. Духова шафа вмикається натисканням клавіші увімкнення/вимкнення (on/off). Меню приготування відкривається після одноразового натискання клавіші **OK**.
2. У меню приготування поруч із функціями приготування спочатку з'являється індикатор активного налаштування (див. малюнок 7), а для перемикання між функціями натисканням клавіш **+** або **-** можна вибрати потрібну функцію приготування.
3. При натисканні кнопки **OK** індикатор поточного налаштування переходить до індикатора температури (див. малюнок 8). Бажане значення температури встановлюється в заданих межах за допомогою кнопок **+** або **-**. Вибране значення температури підтверджується натисканням клавіші **OK** (див. малюнок 9).



Малюнок 9

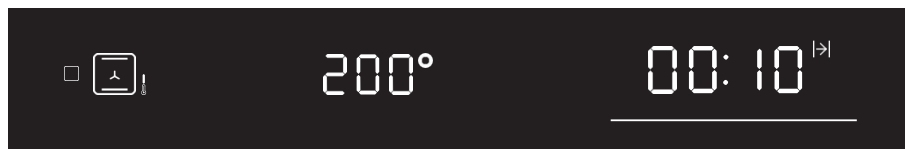


ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Під час зміни функції температура, що відображається на дисплеї, є рекомендованою температурою. Зміни можна вносити між вказаною максимальною та мінімальною температурою, з кроком 5 °C.

4. Час приготування налаштовується, коли активний індикатор налаштування знаходиться на індикаторі часу. Після того, як духову шафу налаштовано на потрібну функцію приготування та температуру, можна встановити бажаний час приготування, натискаючи клавіші **+** або **-** та підтвердити натискаючи клавішу **OK**.

5. Бажану функцію приготування, температуру та час встановлено. (див. малюнок 10)

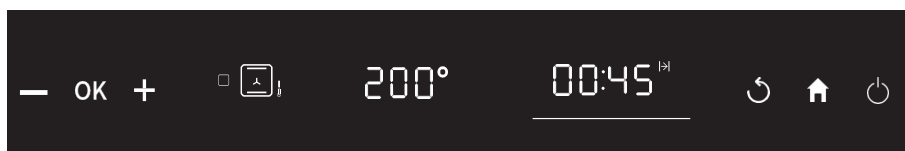


Малюнок 10

ЗВИЧАЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Використовується, коли потрібно негайно розпочати приготування.

Встановлюється бажаний час (див. малюнок 11).



Малюнок 11

Натисніть кнопку **OK**, і на дисплеї часу відобразиться встановлений час, коли процес приготування завершиться, при цьому активний індикатор налаштувань буде знаходитися на тому ж місці (див. малюнок 12).

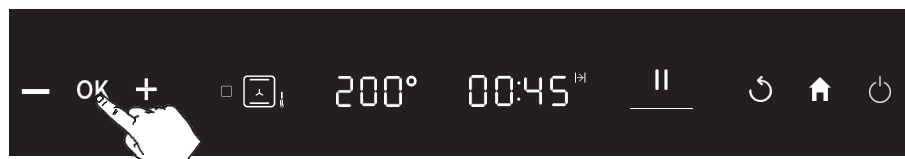


Малюнок 12



УВАГА:

Як час доби приймається 12.00. При повторному натисканні клавіші **OK** встановлюється час приготування, а активний індикатор налаштувань переходить до меню Старт (▶) / Стоп (⏸). (див. малюнок 13)



Малюнок 13



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

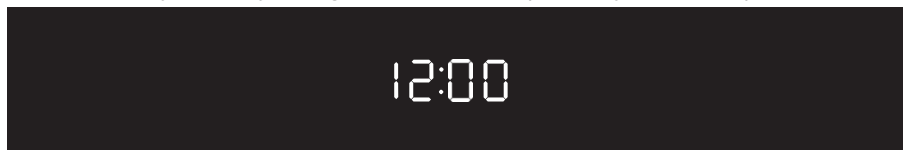
Якщо клавішу повернення (↶) натиснути ще раз, коли активний індикатор налаштувань знаходиться у функції готування, відбудеться вихід з меню готування.

ПРИГОТУВАННЯ ЗІ ЗМІЩЕННЯМ У ЧАСІ

Цей метод використовується, коли страва має бути приготована і готова в певний час у майбутньому. Наведений нижче приклад можна використовувати для приготування зі зміщенням у часі.

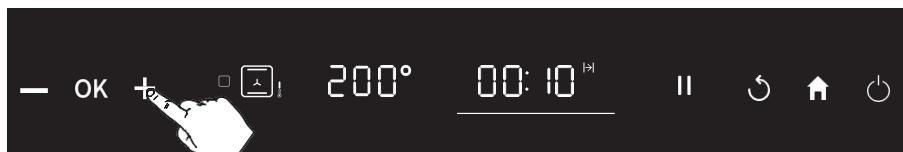
Наприклад:

Нехай часом доби буде 12.00. (див. малюнок 14)



Малюнок 14

Час приготування встановлюється на 10 хвилин за допомогою клавіш **+** або **-** (див. малюнок 15), а потім підтверджується натисканням кнопки **OK** один раз (див. малюнок 16).



Малюнок 15



Малюнок 16

Припустимо, що час приготування встановлено на 12.10 і приготування має розпочатися із затримкою на 20 хвилин:

Зміщення часу вводиться за допомогою клавіш **+** або **-**, і таким чином регулюється час закінчення готування (див. малюнок 17).



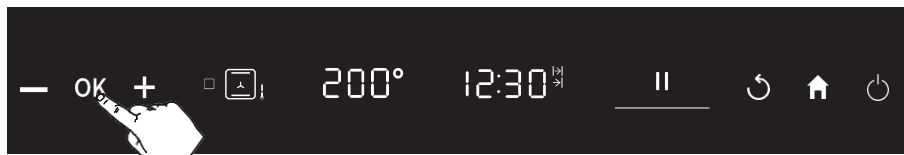
Малюнок 17



УВАГА:

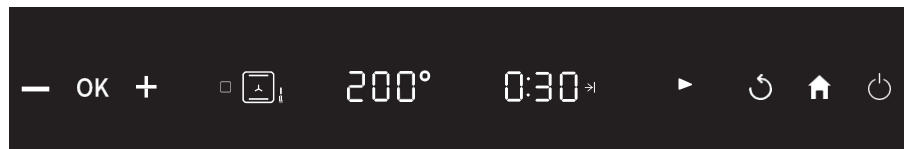
При кожному натисканні клавіші **+** або **-** час зміщується з кроком 5 хвилин у хвилинному поясі.

Час закінчення приготування підтверджується натисканням клавіші **OK** (див. малюнок 18)



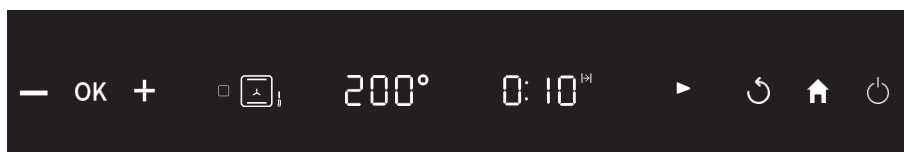
Малюнок 18

Після підтвердження зміщення часу екран дисплея матиме вигляд, як показано нижче (див. малюнок 19).



Малюнок 19

Коли на екрані залишиться 10 хвилин, відведених на час приготування, почнеться процес приготування, і екран матиме такий вигляд. (див. малюнок 20)



Малюнок 20

Як і в наведеному вище прикладі, якщо духовка працювала у звичайному режимі, приготування закінчилося б о 12:10, якщо було 12:00, а час приготування був встановлений на 10 хвилин. Однак ми зробили 20-хвилинне зміщення часу, щоб готування закінчилося о 12:30.



УВАГА:

Щоб зупинити приготування, просто натисніть і утримуйте клавішу **OK** протягом 1 секунди.



УВАГА:

Просто натисніть і утримуйте клавішу повернення () протягом 2 секунд, щоб повністю скасувати приготування.



УВАГА:

Для зміни налаштувань приготування, після зупинки приготування, натисніть кнопку повернення (), і індикатор активного налаштування послідовно переключиться на індикатор часу, температури та функції приготування. Після цього ви можете знову внести зміни в меню приготування для вибраного налаштування.

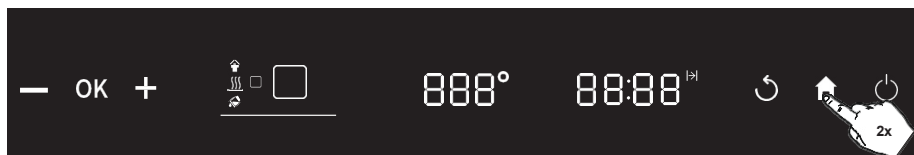
СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

Це меню містить 3 спеціальні функції. Коли духова шафа відкрита, для входу в меню спеціальних функцій можна натиснути 2 рази кнопку меню на сенсорному екрані.

	Функція режиму заощадження*. • За допомогою цього режиму можна заощаджувати електроенергію. • Рекомендована температура - 100 °С. Температуру можна встановити в діапазоні від 45 °С до 240 °С. • Максимальний час роботи - 8 годин
	Функція підтримання температури • Ця функція використовується для підтримання температури в духовій шафі. • Рекомендована температура - 70 °С. Температуру можна встановити в діапазоні від 45 °С до 100°С. • Максимальний час роботи - 6 годин.
	Функція очищення паром • Працює за температури 70 °С протягом 30 хвилин.

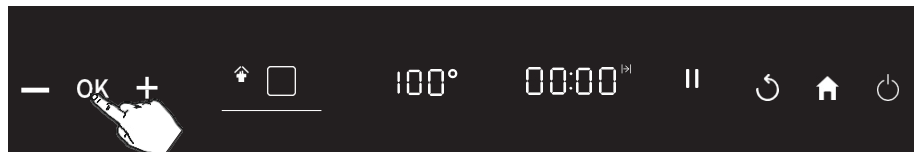
РЕЖИМ ОЩАДНОГО ПРИГОТУВАННЯ *

Ви можете заощадити енергію, використовуючи режим ощадного приготування у вашій духовій шафі. Меню спеціальних функцій можна вибрати, натиснувши кнопку меню  на сенсорному екрані (див. малюнок 21).



Малюнок 21

У режимі спеціальних функцій, коли на сенсорному екрані з'являється піктограма ощадного приготування , режим ощадного приготування обирається одним натисканням кнопки  (див. малюнок 22).



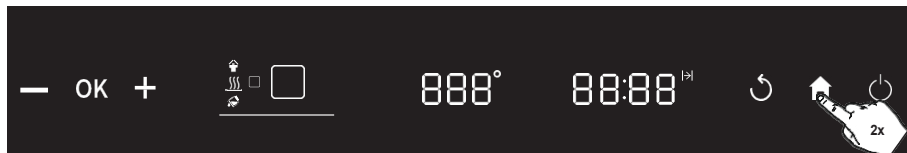
Малюнок 22

Після встановлення температури та часу приготування відповідно до меню приготування можна починати готувати. Рекомендована температура становить 100°С. Також можна налаштувати температуру в діапазоні від 45°С до 240°С. Максимальна тривалість роботи - 8 годин.

РЕЖИМ ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

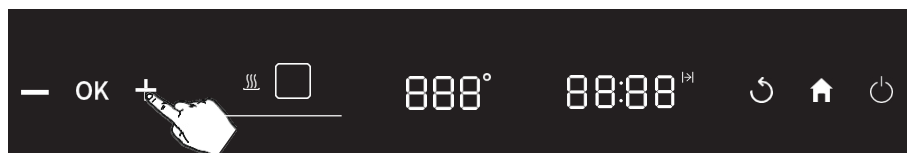
Ця функція використовується для підтримання температури в духовій шафі.

Меню спеціальних функцій вибирається натисканням кнопки меню () на сенсорному екрані (див. малюнок 23).



Малюнок 23

Ви можете увійти в режим підтримання температури, натиснувши кнопки  або  в меню спеціальних функцій (див. малюнок 24).

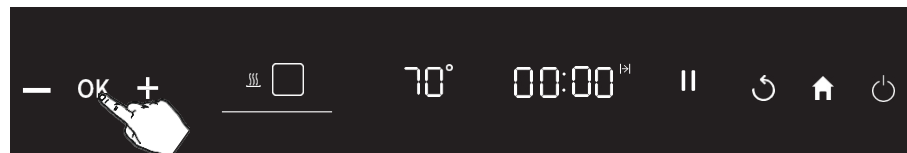


Малюнок 24

Режим підтримання температури вибирається одноразовим натисканням клавіші , коли на екрані з'явиться піктограма підтримання температури  (див. малюнок 25).

Температуру можна встановити в діапазоні від 45 °С до 100 °С.

Рекомендована температура - 70 °С. Максимальний час роботи - 6 годин.



Малюнок 25

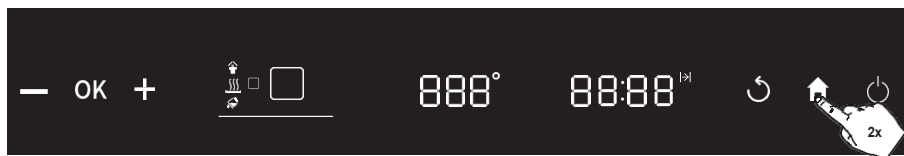
РЕЖИМ ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

Дозволяє видаляти розм'якшені забруднення завдяки парі, що утворюється в духовій шафі. Перед початком очищення паром необхідно виконати кілька кроків:

1. Вийміть з духовки всі аксесуари.
2. Налийте півлітра води на деко і поставте деко на дно духовки.
3. Запустіть функцію очищення паром.
4. Після того, як духовка пропрацює 30 хвилин, відкрийте кришку і протріть внутрішні поверхні духової шафи вологою ганчіркою.
5. Якщо бруд не змивається, очистіть духову шафу за допомогою миючого засобу для посуду, теплої води та м'якої тканини, а потім витріть очищену поверхню сухою ганчіркою.

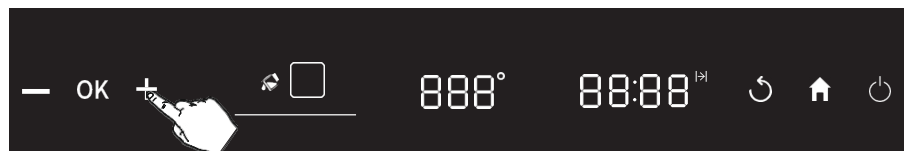
Налаштування функції очищення парою;

Меню спеціальних функцій вибирається натисканням кнопки меню  на сенсорному екрані (див. малюнок 26).



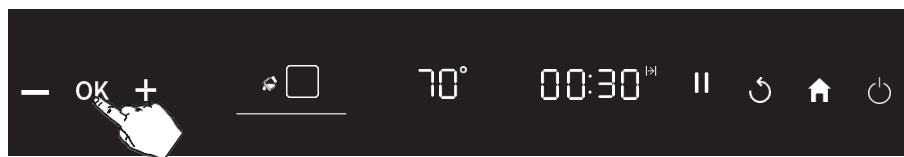
Малюнок 26

Ви можете увійти в режим очищення парою, натиснувши клавіші  або  в меню спеціальних функцій (див. малюнок 27).



Малюнок 27

Коли на сенсорному екрані з'явиться піктограма очищення парою , режим очищення парою можна вибрати, натиснувши один раз кнопку  (див. малюнок 28). Працює нижній нагрівач. Рекомендована температура - 70°C.



Малюнок 28



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Режими очищення парою та підтримання температури не можуть бути обрані, якщо температура духовки перевищує 100°C.

НАЛАШТУВАННЯ

Увімкніть духову шафу, натиснувши кнопку увімкнення/вимкнення (on/off). Ви можете увійти до налаштувань, натиснувши кнопку меню  один раз. Налаштування можна змінювати, натискаючи клавіші  або .

НАЛАШТУВАННЯ ЗАХИСТУ ВІД ДІТЕЙ

Функція захисту від дітей може бути використана для запобігання таким ситуаціям, як випадкове увімкнення духовки або зупинка запущеної програми внаслідок доторкання кнопок дітьми.

Щоб увімкнути захист від дітей слід:

У меню налаштувань натиснути клавішу , коли індикатор поточних налаштувань вказує на захист від дітей («chd») (див.малюнок 29).



Малюнок 29

Натискаючи кнопку  або , що призведе до перемикання між увімкнення/вимкнення (ON / OFF), слід вибрати увімкнено «ON» (див. малюнок 30).



Малюнок 30

Одноразове натискання кнопки , коли на індикаторі відображається «ON», підтверджує і запускає програму захисту від дітей (див. малюнок 31).



Малюнок 31

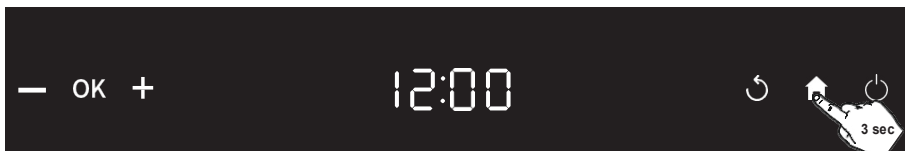
При повторному натисканні клавіші **OK** на екрані відображається час і символ захисту від дітей (див. малюнок 32).



Малюнок 32

Для того, щоб деактивувати захист від дітей слід:

Натиснути і утримувати клавішу меню **⌂** протягом 3 секунд, символ замка зникне з екрана (див. малюнок 33).



Малюнок 33



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Після активації захисту від дітей духову шафу можна закрити, але не можна відкрити, попередньо не скасувавши захист від дітей.

НАЛАШТУВАННЯ НАГАДУВАННЯ



У налаштуваннях нагадувань ви можете встановити довільний час спрацьовування таймера. Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал таймера духової шафи, який вказує на те, що встановлений час минув.

ЩОБ ВСТАНОВИТИ ТАЙМЕР:

Натисканням клавіш **+** або **-** в меню налаштувань виведіть на екран піктограму таймера („Alr”) (див. малюнок 34).



Малюнок 34

Щоб увійти в режим налаштування часу, натисніть клавішу **OK** один раз (див. малюнок 35).



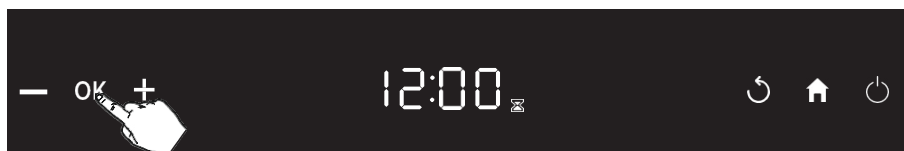
Малюнок 35

Бажана хвилина та година встановлюється натисканням клавіші **+** або **-** (див. малюнок 36)



Малюнок 36

Налаштування часу підтверджується натисканням клавіші **OK**. Після підтвердження на сенсорному екрані відобразиться поточний час і піктограма пісочного годинника (див. малюнок 37).



Малюнок 37



УВАГА:

Таймер можна встановити час на 23 години і 55 хвилин.

Після закінчення встановленого періоду нагадування;

- Спрацює таймер.
- Піктограма пісочного годинника блиматиме протягом усього часу спрацювання таймеру.
- Таймер нагадування можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку.
- Якщо не натиснути жодної кнопки, таймер автоматично вимкнеться через 7 хвилин, а піктограма пісочного годинника згасне.
- Час відображається на сенсорному екрані

НАЛАШТУВАННЯ ЯСКРАВОСТІ

Викличте піктограму налаштування яскравості («brt») за допомогою натискання клавiш  або  в меню налаштувань (див. малюнок 38).



Малюнок 38

Натисканням клавiш  можна увійти в меню налаштування яскравості (див. малюнок 39).



Малюнок 39

За допомогою клавiш  або  можна відрегулювати рівень яскравості від 1 до 8, щоб вибрати потрібне значення (див. малюнок 40).



Малюнок 40

Після вибору потрібного рівня яскравості його потрібно підтвердити натисканням клавiш  (див. малюнок 41).



Малюнок 41

НАЛАШТУВАННЯ РЕЖИМУ НАГРІВУ (BOOST)



Цей режим використовується для прискорення нагрівання духовки до бажаного рівня. Натисніть кнопку **+** або **-** в меню налаштувань, щоб викликати режим попереднього нагрівання (Boost) («bst») (див. малюнок 42).



Малюнок 42

Натисніть клавішу **OK**, щоб увійти в налаштування попереднього нагрівання («bst») (див. малюнок 43).



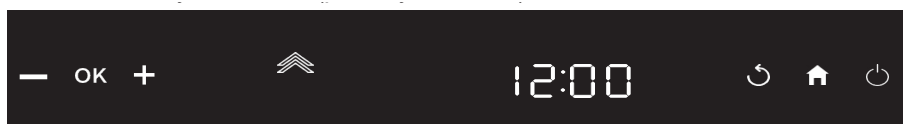
Малюнок 43

У режимі налаштування попереднього нагрівання («bst»), натискаючи клавіші **+** або **-**, для положення увімкнення/вимкнення (ON /OFF) слід вибрати увімкнено «ON». Це активує попередній нагрів (**Boost**) (див. малюнок 44).



Малюнок 44

На сенсорному екрані з'явиться піктограма попереднього нагрівання (**Boost**)  у верхньому лівому куті індикатора температури, а також поточний час (див. малюнок 45).



Малюнок 45



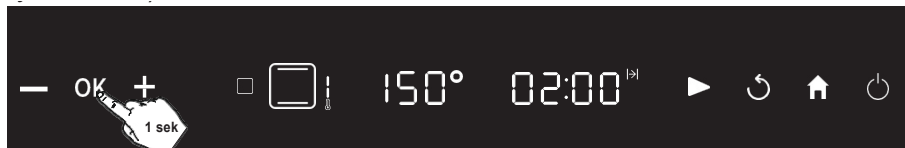
УВАГА:

Після завершення попереднього нагрівання духовка видає короткий попереджувальний сигнал. Піктограма попереднього нагрівання (**Boost**)  зникає з екрана.

МЕНЮ УЛЮБЛЕНИХ НАЛАШТУВАНЬ **FAU**

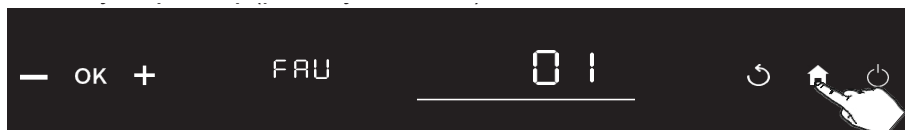
Ви можете зберегти налаштування приготування, якщо захочете скористатися ними знову. Духова шафа запам'ятовує 10 позицій налаштувань. Ви можете готувати страви за вашими улюбленими налаштуваннями двома способами:

1. Вибравши улюблене налаштування під час готування;
Після того, як ви вибрали налаштування: функцію, температуру та час приготування, приготування зупиняється натисканням кнопки **OK** на 1 секунду, поки страва готується в духовій шафі (див. малюнок 46).



Малюнок 46

Натисніть кнопку меню  один раз. На екрані з'явиться меню улюблених страв («fa») (див. малюнок 47).



Малюнок 47

Натисканням кнопок **+** або **-** можна вибрати номер, який ви хочете надати улюбленому налаштуванню (див. малюнок 48)



Малюнок 48

Потім, натискаючи кнопку **OK**, ви збережете всі зміни, зроблені до цього часу, і додасте дане налаштування до улюблених для приготування (див. малюнок 49).



Малюнок 49

2. Додавання до улюблених після закінчення приготування;

Якщо натиснути кнопку  наприкінці процесу приготування, сенсорний екран переключиться на меню улюблених («fau») (див. малюнок 50).



Малюнок 50

Натисканням кнопок  або  можна вибрати номер, який ви бажаєте додати до певного улюбленого налаштування приготування (див. малюнок 51).



Малюнок 51

Після цього, натиснувши кнопку  один раз, ви збережете дане налаштування в улюблених (див. малюнок 52).



Малюнок 52

Одноразове натискання кнопки меню  при відкритій духовій шафі відкриває на сенсорному екрані меню улюблених страв («fau») (див. малюнок 53).



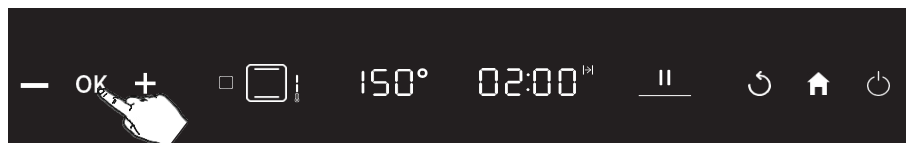
Малюнок 53

За допомогою кнопок **+** або **-** вибирається потрібний номер улюбленої страви (див. малюнок 54).



Малюнок 54

Після цього необхідно натиснути клавішу **OK**, щоб активувати вибране збережене налаштування для приготування. Індикатор активного налаштування знаходиться на вкладці «Старт/стоп», і приготування можна розпочати в будь-який момент. (див. малюнок 55)



Малюнок 55



УВАГА:

Наведені нижче приклади улюблених налаштувань включають налаштування способу приготування, номінальної температури та тривалості приготування.



УВАГА:

Налаштування залишаються в пам'яті навіть після вимкнення живлення.



УВАГА:

Вибрані налаштування не можна використовувати для приготування з використанням термоупа для м'яса. Для улюблених налаштувань можна зберегти до 3 різних етапів у налаштуваннях приготування

1. На час 25 хвилин ви можете додати до улюблених налаштувань налаштування нижнього та верхнього нагріву на 200°C. (див. малюнок 56)



Малюнок 56

2. До улюблених режимів приготування можна додати запуск гриля і вентилятора при 175 °C протягом 20 хвилин (див. малюнок 57).



Малюнок 57

3. До улюблених режимів приготування можна додати запуск турбонагрівача та вентилятора при 170 °C протягом 30 хвилин (див. малюнок 58).



Малюнок 58

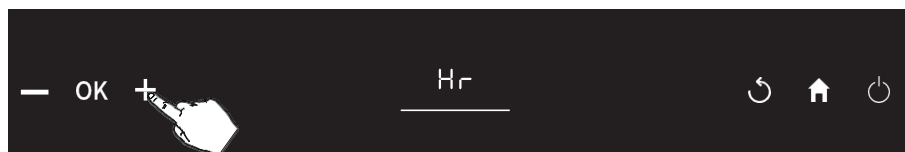
НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Натисніть кнопку Увімкнення/Вимкнення (On/Off ) один раз, після того, як дверцята духовки відчиняться і загориться лампочка духовки (див. малюнок 59).



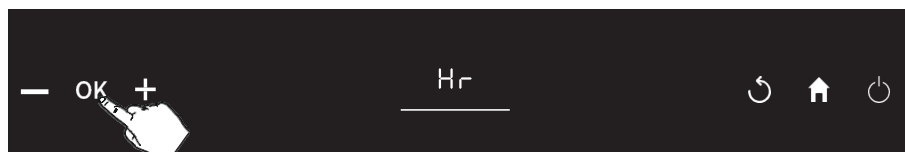
Малюнок 59

У меню налаштувань за допомогою кнопок  або  на сенсорному екрані відкрийте меню годин («Hr») (див. малюнок 60).



Малюнок 60

При натисканні клавіші  вкладка з годинником починає блимати (див. малюнок 61).



Малюнок 61

Тепер ви можете встановити поточну годину, натиснувши клавiшi **+** або **−** (див. малюнок 62).



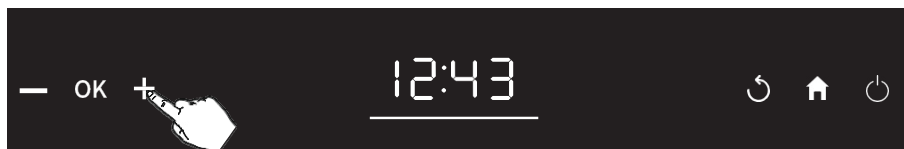
Малюнок 62

Після повторного натискання клавiшi **OK** вкладка з годинником знову почне блимати (див. малюнок 63).



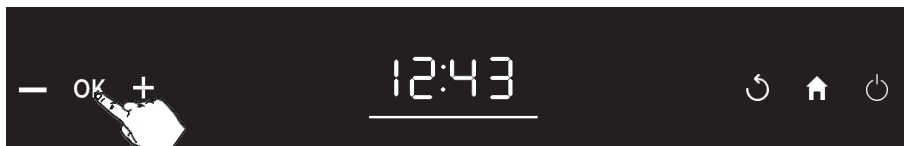
Малюнок 63

Тепер можна встановити поточну хвилину, натиснувши клавiшi **+** або **−** (див. малюнок 64).



Малюнок 64

Натискання клавiшi **OK** втретє підтверджує налаштування (див. малюнок 65).



Малюнок 65



УВАГА:

Для прикладу наведено час 12:00.



УВАГА:

Після налаштування час на екрані відображається автоматично.



УВАГА:

Режим налаштування автоматично завершиться приблизно через 30 секунд, якщо не буде натиснута жодна з кнопок.



УВАГА:

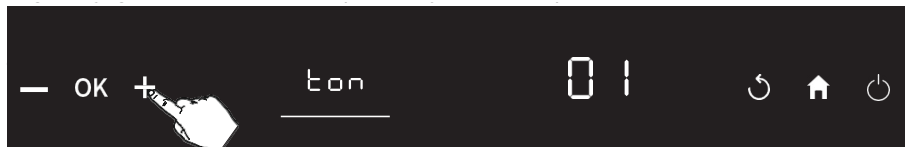
Годинник можна встановити лише тоді, коли духова шафа не перебуває в режимі автоматичної приготування.

НАЛАШТУВАННЯ ТОНУ

Духова шафа має три різні налаштування звукових сигналів і можливість вимкнення звуку. «ton 0» вимикає звуки кнопок духовки.

Щоб налаштувати тон духовки:

Натисніть кнопку  або  у меню налаштувань, щоб відкрити вкладку налаштування гучності («ton») (див. малюнок 66).



Малюнок 66

Після переходу на вкладку налаштування гучності («ton») натисніть клавішу  один раз (див. малюнок 67).



Малюнок 67

Потім встановіть потрібну гучність, натискаючи клавіші  або  (див. малюнок 68).



Малюнок 68

Після встановлення бажаної гучності натисніть клавішу  один раз, щоб підтвердити налаштування (див. малюнок 69).



Малюнок 69



УВАГА:

«ton 0» вимикає лише тони клавіш. Він не впливає на попереджувальні тони.

СТОВПЧИКИ ТЕМПЕРАТУРИ



Це внутрішня температура та попереджувальний знак. Він ділить задану температуру порівну і збільшує її на 1 стовпчик кожні 1/4 значення.

Рівні стовпчики	Приклад температури приготування	Підвищення рівня стовпчиків за температурою
	Якщо встановлено температуру 180 °C	Перший стовпчик відображається при 45 °C.
		Другий стовпчик відображається при 90 °C.
		Третій стовпчик відображається при 135 °C.
		Четвертий стовпчик відображається при 180 °C.



УВАГА:

Духова шафа встановлює температуру на шкалі 240 °C, якщо не виконується активне приготування.

ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕРМОЩУПА ДЛЯ М'ЯСА



Тонкий довгий кінець термощупа для м'яса встромляють у м'ясо, а інший кінець вставляється в проріз на боковій стінці корпусу.

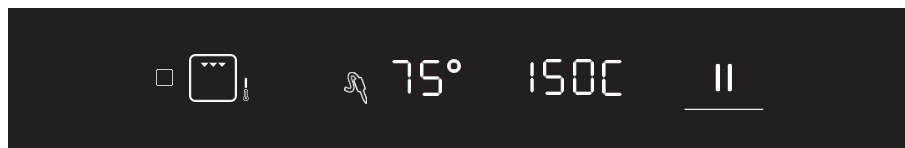
Після підключення термощупа на сенсорному екрані з'являється піктограма термощупа 

Рекомендована температура приготування становить 75 °C. Мінімальна температура становить 55 °C, а максимальна - 98 °C.

Режими приготування з використанням термошупа для м'яса

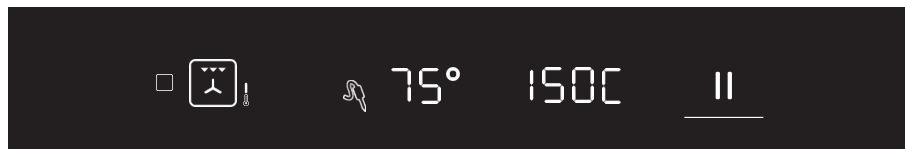
Термошуп має три режими приготування:

1. Гриль увімкнено (див. малюнок 70).



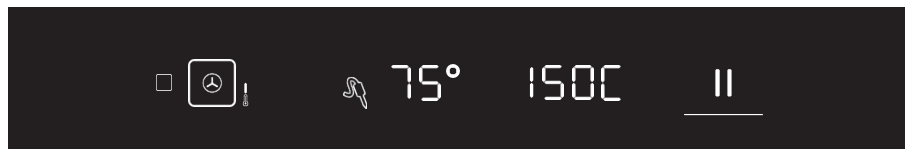
Малюнок 70

2. Гриль і вентилятор працюють разом (див. малюнок 71).



Малюнок 71

3. Турбонагрівач і вентилятор увімкнені (див. малюнок 72).

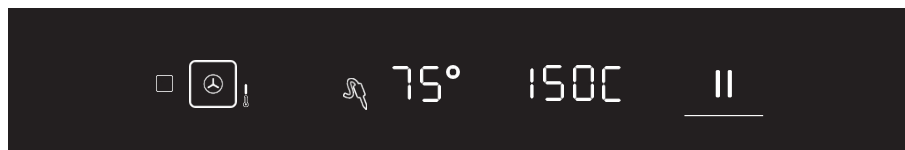


Малюнок 72



УВАГА:

Під час приготування з використанням термошупа для м'яса замість індикатора часу відображається температура духовки. (див. малюнок 73)



Малюнок 73



УВАГА:

Лампочка світиться під час готування і залишається увімкненою протягом 5 хвилин після завершення готування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

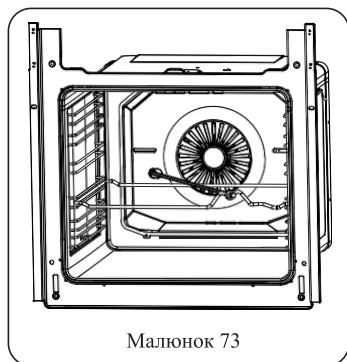
У разі відключення електроенергії духови шафа залишається вимкненою з міркувань безпеки. Після відновлення електроживлення можна знову безпечно використовувати духову шафу з потрібними налаштуваннями.

КОДИ ПОМИЛОК ЕЛЕКТРОННОЇ ПЛАТИ ТА РЕКОМЕНДОВАНІ РІШЕННЯ

Коди помилок на електронній платі, їх опис та рекомендовані способи усунення наведені в таблиці нижче.

Коди	Опис	Що слід зробити
F1	Електроніка дуже гаряча, а нагрівачі вимкнені.	Зачекайте, поки духовна шафа охолоне.
F2	Помилка напруги живлення.	Перевірте правильність значення напруги.
F3	Датчик температури відкритий або коротке замикання.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
F4	Датчик температури перевищив 350 °С.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
F5	Перевищено максимальний час роботи, встановлений у ручному режимі.	Розпочніть приготування повторно.
F6	Помилка годинника реального часу.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
F7	Помилка короткого замикання термощупа для м'яса.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
F8	Самоконтроль, загальна помилка електроніки.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
F9	Помилка з'єднання.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ РОЖНА*



Малюнок 73

Нанизайте цілу курку на шампур рожна. Для забезпечення здорового запікання відцентруйте та закріпіть курку за допомогою фіксуючих гачків з обох боків шампура. Помістіть шампур на дріт опори для смаження курки і засуньте її в духовку, переконавшись, що кінець шампура розташований на корпусі приводу для запікання курки. Перед закриттям дверцят не забудьте

зняти пластикову ручку з шампура, повернувши її. Після закриття дверцят увімкніть режим гриль і встановіть температуру термостата на максимум.

Під час готування покладіть деко на дно, щоб зібрати жир, що стікає. Після приготування на грилі встановіть пластикову ручку на місце, повернувши її, і вийміть рожен з духовки. Додайте трохи води на деко, щоб полегшити його очищення.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ГРИЛЯ

1. Коли гриль розміщений на верхній решітці, їжа на грилі не повинна торкатися нагрівача гриля.
2. Під час приготування на грилі можна застосувати попередній нагрів на 5 хвилин. При необхідності продукт можна перевернути догори дном.
3. Продукти повинні знаходитися по центрі грилю, щоб забезпечити максимальний обіг повітря в духовці.

ЩОБ УВІМКНУТИ ГРИЛЬ:

1. Натисніть функціональну кнопку над символом грилю.
2. Після цього налаштувати бажану температуру гриля.

Щоб вимкнути гриль:

Натисніть функціональну кнопку в положення вимикання.



УВАГА:

Під час використання грилю дверцята духової шафи повинні бути закриті.

РОЗДІЛ 9. РЕКОМЕНДАЦІЇ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ ГОТУВАННЯ

Нижче наведено інформацію про продукти, які ми протестували в наших лабораторіях, щодо часу їх приготування. Час приготування може змінюватися залежно від напруги в мережі, якості, кількості інгредієнтів, що готуються, та температури. Страви, приготовані з використанням цих значень, можуть не відповідати вашому смаку. Ви можете відкрити для себе інші значення, експериментуючи, щоб отримати різні смаки та результати, які відповідають смаку та уподобанням кожного користувача.



УВАГА:

Духовку слід розігрівати протягом 7-10 хвилин перед тим, як ставити в неї продукти.

Таблиця приготування

MGA1-8..... :

Страва	Функції приготування	Температура приготування (°C)	Кронштейн духовки	Тривалість
Мафіни	Статична/ Статична + вентилятор	170-180	2-3	35-45
Малі мафіни	Статична/ турбоагрівач + вентилятор	170-180	2-3	25-30
Тістечка/кекси	Статична/ Статична + вентилятор	180-200	2-3	35-45
Булочки	Статична	180-190	2	35-45
Файли cookie	Статична/ Статична + вентилятор	170-180	2-3	20-25

Шарлотка	Статична/Статична + вентилятор	180-190	2-3	50-70
Бісквіт	Статична/Статична + вентилятор	200/150 *	2-3	20-25
Піца	Статична/ турбонагрівач + нижній	180-200	3	20-30
Лазанья	Статична	180-200	2-3	25-30
Макарон	Статична/нижній і верхній нагрівач + вентилятор	100	2-3	50-70
Курка-гриль**	Гриль/нижній і верхній нагрівач + вентилятор	200-220	2-3	25-35
Риба-гриль**	Гриль	190-200-220	3-4	25-35
Стейк з телятини**	Гриль	230	5	30-35
Фрикадельки-гриль**	Гриль	230	5	25-30

* Nie podgrzewać wstępnie. Zaleca się, aby pierwsza połowa czasu gotowania trwała w temperaturze 200°C, a druga połowa w temperaturze 150 °C.

** Potrawę należy obrócić po upływie połowy czasu gotowania.

MFA1-6..... :

Страва	Функції приготування	Температура приготування (°C)	Кронштейн духовки	Тривалість
Мафіни	Статична/Статична + вентилятор	170-180	2-3	35-45
Малі мафіни	Статична/ турбонагрівач + вентилятор	170-180	2	25-30
Тістечка/кекси	Статична/Статична + вентилятор	180-200	2	35-45
Булочки	Статична	180-190	2	20-25
Файли cookie	Статична	170-180	2	20-25
Шарлотка	Статична/ турбонагрівач + вентилятор	180-190	1	50-70
Бісквіт	Статична	200/150 *	2	20-25
Піца	Статична + вентилятор	180-200	3	20-30
Лазанья	Статична	180-200	2-3	25-40
Макарон	Статична	100	2	50

Курка-гриль**	Гриль + вентилятор	200-220	3	25-35
Риба-гриль**	Гриль + вентилятор	200-220	3	25-35
Стейк з телятини**	Гриль + вентилятор	Мах	4	15-20
Фрикадельки-гриль**	Гриль + вентилятор	Мах	4	20-25

* Без попереднього нагріву Рекомендується, щоб першу половину часу приготування відбувалося за температури 200 °С, а другу половину - за 150 °С.

** Після закінчення половини часу приготування страву слід перевернути.

Випікання з каменем для піци

У разі випікання з каменем для піци покладіть його на решітку і розігрійте духовку в режимі для піци (турбо + нижній) до 230°C протягом 30 хвилин. Після завершення попереднього нагріву, не виймаючи каменя для піци, покладіть на нього піцу разом зі лопаткою (не кладіть заморожену піцу) і випікайте при температурі 180°C протягом 20-25 хвилин. Після закінчення випікання вийміть готову піцу з духовки за допомогою лопатки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Не ставте камінь для піци в розігріту духовку.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Не виймайте гарячий камінь для піци після випікання і не кладіть його на холодну поверхню. Це може призвести до розтріскування каменю для піци.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Не піддавайте камінь для піци впливу вологи.

Сушіння

Страва	Функції приготув	Температура	Кронштейн духовки	Тривалість
Порізаний банан	Режим випікання з термообігом	100	2	4-5
Порізане яблуко	Режим випікання з термообігом	100	2	4-5
Порізаний апельсин	Режим випікання з термообігом	100	2	4-5



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Чим тонші скибочки, тим коротший час сушіння і краще зберігається смак продуктів.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не відчиняйте дверцята духовки до завершення процесу сушіння.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Сушіння повинно відбуватися тільки на решітці для сушіння.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не використовуйте попередній нагрів під час сушіння.

РОЗДІЛ 10. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

Періодичне чищення подовжує термін служби приладу і зменшує кількість поширених проблем.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Відключіть прилад від мережі через небезпеку ураження електричним струмом.

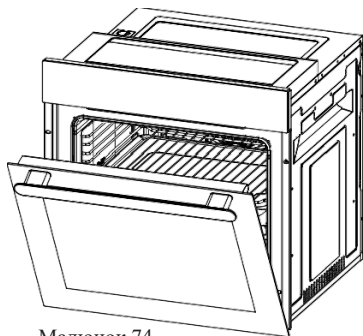


ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

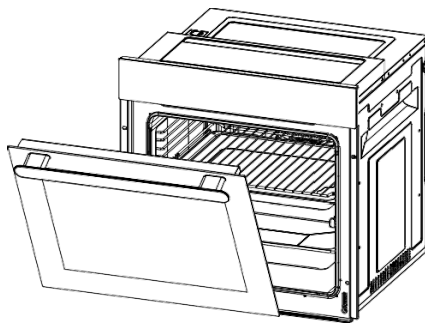
Перед чищенням зачекайте, поки прилад охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

1. Не чистіть внутрішні деталі, панель, листи або інші частини приладу гострими інструментами, такими як щітки зі щетини, сталеві щітки або ножі. Не використовуйте абразивні або миючі засоби.
2. Після очищення внутрішніх частин приладу ганчіркою з милом промийте їх і ретельно висухіть м'якою тканиною.
3. Скляні поверхні слід чистити спеціальними засобами, призначеними для догляду за склом.
4. Не чистіть прилад за допомогою пароочисників.
5. Не використовуйте для чищення приладу легкозаймисті матеріали, такі як кислоти, розчинники або бензин.
6. Заборонено мити будь-які елементи приладу в посудомийній машині.
7. Використовуйте стеарат калію (м'яке мило) для очищення від бруду та плям.
8. Очищайте панель керування вологою ганчіркою і витирайте сухою ганчіркою.
9. Ретельно очищайте виріб після кожного використання. Це полегшить видалення залишків їжі та запобіжить їх пригорання під час наступного використання приладу.
10. Переконайтеся, що залишки їжі ретельно витерті після очищення, і негайно вимийте посуд, забруднений під час приготування їжі.
11. Деякі миючі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні та миючі засоби, порошки/креми для чищення або гострі предмети.

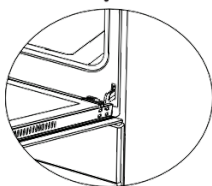
РОЗДІЛ 11. ОЧИЩЕННЯ ТА МОНТАЖ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ



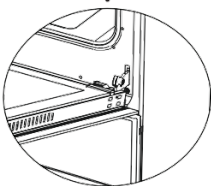
Малюнок 74



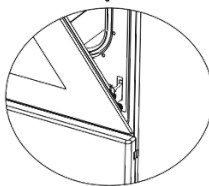
Малюнок 75



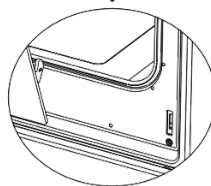
Малюнок 74.1
Повністю відкрийте дверцята, потягнувши їх на себе. Потім, як показано на **малюнку 74.1**, потягніть викруткою за фіксатор петель і виконайте операцію розблокування.



Малюнок 74.2
Як показано на **малюнку 74.2**, встановіть фіксатор петель на максимальний кут. Встановіть обидві петлі, які з'єднують дверцята духовки, в однакове положення.



Малюнок 75.1
Потім закрийте попередньо відкриті дверцята духовки так, щоб вони прилягали до фіксатора петель, як показано на **малюнку 75.1**.

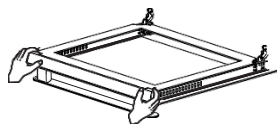


Малюнок 75.2
Щоб зняти дверцята духовки, візьміться за них обома руками, коли вони знаходяться в положенні, близькому до зачиненого, і потягніть їх вгору, як показано на **малюнку 75.2**.

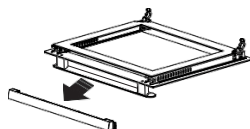
Щоб встановити дверцята на місце, виконайте описану вище процедуру у зворотному порядку.

РОЗДІЛ 12. ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДУХОВКИ

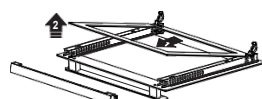
Відкрийте дверцята духовки. Витягніть пластикові фіксатори з правого та лівого боку, так як зображено на малюнку 76 та потягніть профіль на себе, так як це зображено на малюнку 77. Після того, як профіль буде знято, скло буде вільним, як показано на малюнку 78. Обережно потягніть звільнене скло на себе. Зовнішнє скло прикріплене до профілю дверцят духовки. Після того, як скло буде відокремлене, його можна буде легко почистити. Після завершення чищення та технічного обслуговування скло можна встановити на місце, виконавши процедуру знімання у зворотному порядку. Переконайтеся, що профіль розташований відповідним чином.



Малюнок 76



Малюнок 77



Малюнок 78

КАТАЛІТИЧНА ПАНЕЛЬ*

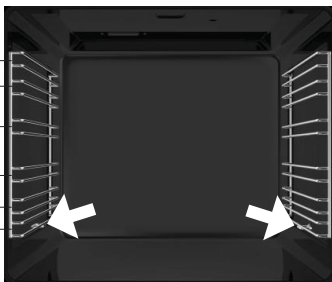
Вона розташована за дротяними кронштейнами духовки, біля правої та лівої стінок духової шафи. Каталітична панель усуває неприємні запахи та забезпечує найкращу ефективність приладу. З часом запахи олії та їжі проникають на емальовані стінки духовки та нагрівальні елементи. Каталітична панель поглинає запахи їжі та олії і спалює їх під час готування, очищаючи духову шафу.

Знімання каталітичної панелі

Щоб зняти каталітичну панель, спочатку зніміть дротяні кронштейни, розташовані з боків робочої камери духової шафи. Після зняття дротяних кронштейнів доступ до каталітичної панелі буде вільним. Рекомендується замінювати каталітичну панель раз на 2-3 роки.

РОЗТАШУВАННЯ ДРОТЯНИХ КРОНШТЕЙНІВ

Кронштейн 6
Кронштейн 5
Кронштейн 4
Кронштейн 3
Кронштейн 2
Кронштейн 1



Важливо правильно розмістити кронштейни в духовій шафі. Не допускайте, щоб дротяні кронштейни контактували із задньою стінкою духовки.

Положення кронштейнів зображено на малюнку. На нижньому та верхньому кронштейні можна розмістити глибоке або стандартне деко

Монтаж і демонтаж дротяних кронштейнів

Щоб зняти дротяні кронштейни, натисніть на фіксатори, показані стрілками на малюнку, а потім зніміть спочатку нижній кінець, а потім верхній кінець з монтажних кронштейнів. Щоб встановити дротяні кронштейни, виконайте процедуру знімання кронштейнів у зворотному порядку.

Заміна лампочки духової шафи

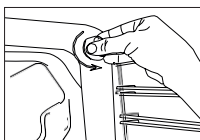


ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

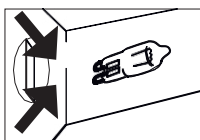
Перед заміною лампочки духової шафи відключіть живлення і зачекайте, поки духовка охолоне, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

Зніміть скляний плафон, повернувши його. Якщо вам важко його повернути, скористайтеся пластиковими рукавичками. Потім викрутіть лампочку і вийміть її, після чого встановіть нову лампочку з тими ж характеристиками. Встановіть скляний плафон на місце, підключіть прилад до електромережі та завершіть процедуру заміни. Духову шафу можна використовувати.

Лампочка тип G9

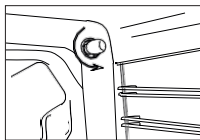


220-240 В, АС
15-25 Вт



Малюнок 79

Лампочка тип E14



220-240 В, АС
15 Вт



Малюнок 80



УВАГА:

Цей виріб містить джерело світла класу енергоефективності G.

РОЗДІЛ 13. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблеми, які виникають під час використання виробу, можна спробувати вирішити, перевіривши наведені нижче пункти, перш ніж звертатися до технічної сервісної служби.

Контрольні пункти

Якщо у вас виникла проблема з вашою духовою шафою, спочатку перевірте таблицю нижче і спробуйте застосувати запропоновані рішення.

Проблема	Можлива причина	Що слід зробити
Духовка не працює.	Немає напруги живлення.	Перевірте джерело живлення!
Духова шафа перестає працювати під час готування.	Вилка виймається з розетки.	Вставте вилку назад у розетку.
Вимкнення під час готування.	Надто довга безперервна робота.	Дайте духовій шафі охолонути після тривалого циклу.
	Не працює вентилятор охолодження.	Прислухайтесь, чи чути звук роботи вентилятора.
	Духова шафа встановлена в місці, яке не забезпечує належної вентиляції.	Перевірте, чи дотримано простори для вентиляції, зазначені в інструкції з експлуатації.
	До розетки підключено більше однієї вилки.	Підключайте до кожної розетки лише одну вилку.
Під час роботи зовнішні поверхні духової шафи сильно нагріваються.	Духова шафа встановлена в місці, яке не забезпечує належної вентиляції.	Перевірте, чи дотримано простори для вентиляції, зазначені в інструкції з експлуатації.
Дверцята духовки важко відчиняються.	Залишки їжі застрягли між дверцятами та робочою камерою духової шафи.	Належним чином очистіть духову шафу та спробуйте повторно відкрити двері.
Внутрішнє освітлення надто слабе або не працює.	Сторонній предмет закриває лампочку під час приготування.	Очистіть внутрішню поверхню духовки і перевірте знову.
	Могла перегоріти лампочка.	Замініть на нову лампочку з тими ж параметрами.
Ураження електричним струмом під час доторкання до духової шафи.	Відсутність відповідного заземлення.	Переконайтеся, що джерело живлення правильно заземлене.
	Розетка, яку вивикористовуєте, не заземлена.	
Капає вода.	За певних умов, залежно від типу їжі, що готується, може утворюватися вода або пара. Це не є проблемою приладу.	Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть її насухо ганчіркою.
З щілини у дверцятах духовки виходить пара.		
Вода осідає в духовці.		

Вентилятор охолодження продовжує працювати після завершення готування.	Вентилятор працює протягом певного часу для вентиляції камери духовки.	Це не є несправністю приладу, тому не варто турбуватися про це.
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята духової шафи відкриті.	Закрийте дверцята та увімкніть духовку повторно.
	Елементи керування духової шафи налаштовані неналежним чином.	Перечитайте розділ, що стосується роботи духовки та обнуліть духовку.
	Перегорів запобіжник або вимкнений автоматичний вимикач.	Замініть запобіжник або обнуліть автоматичний вимикач. Якщо ця проблема часто повторюється, викличте.
Під час роботи утворюється дим.	При першому запуску духової шафи.	Нагрівальні елементи димлять. Це не є несправністю. Після 2-3 циклів дим не з'являтиметься.
	Залишки їжі на нагрівачах.	Залиште духову шафу для вистигання та очистіть залишки їжі з дна духовки і з поверхні верхнього нагрівача.
Під час роботи з духовки з'являється запах гару або пластику.	Усередині духовки використовуються пластикові або інші нетермостійкі аксесуари.	При високих температурах слід застосовувати відповідні аксесуари зі скла.
Духовка готує неналежним чином.	Двері духовки надто часто відкриваються під час готування.	Не відчиняйте дверцята духовки надто часто, якщо їжа, що готується, не вимагає перевертання. Часте відкривання дверцят призведе до зниження внутрішньої температури, що вплине на результат приготування.

РОЗДІЛ 14. ПРАВИЛА ПОВОДЖЕННЯ З ДУХОВОЮ ШАФОЮ

1. Не використовувати дверцята і/або ручку для перенесення або пересування приладу.
2. Переміщення приладу та його транспортування повинні здійснюватися в оригінальній упаковці.
3. Під час завантаження/розвантаження зверніть особливу увагу на обслуговуваний прилад.
4. Переконайтеся, що упаковка безпечно закрита під час перенесення та транспортування.
5. Бережіть прилад від зовнішніх чинників (таких як: вода, волога тощо), які можуть пошкодити упаковку.
6. Слідкуйте за тим, щоб не пошкодити прилад внаслідок ударів, зіткнень, падінь тощо під час поводження з ним і транспортування, а також не пошкоджуйте і не деформуйте його під час роботи.

РОЗДІЛ 15. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Наведена нижче інформація допоможе вам користуватися приладом екологічно безпечно та ощадно.

1. Використовуйте темний та емальований посуд, який має кращу теплопровідність.
2. Під час приготування страв якщо в рецепті або інструкції з обслуговування вказано, що необхідне попередній нагрів, слід розігріти духовку.
3. Не відкривайте надто часто дверцята духовки під час готування.
4. Намагайтеся не готувати в духовці багато страв одночасно.
Одночасно можна готувати, розміщуючи дві посудини на дротяних кронштейнах.
5. Можна готувати кілька страв одну за одною. Тоді духовка шафа не втрачає тепла.
6. Вимикайте духовку на кілька хвилин перед закінченням часу готування.
У цьому випадку не відкривайте дверцята духовки.
7. Перед приготуванням розморожуйте заморожені продукти.

РОЗДІЛ 17. ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТА УТИЛІЗАЦІЯ



Утилізуйте упаковку призначеною для навколишнього середовища способом. Цей прилад маркований відповідно до Директиви Європейського Парламенту та Ради про Використання електричного та електронного обладнання - WEEE).

Інструкції встановлюють загальноєвропейські рамки для повернення та переробки відпрацьованих електроприладів.

РОЗДІЛ 18. ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ

Упаковка виробу виготовлена з матеріалів, придатних для вторинної переробки, відповідно до наших національних екологічних норм. Не викидайте пакувальних матеріалів разом з комунальними та іншими відходами. Їх слід транспортувати до визначених місцевими органами влади спеціальних пунктів збору пакувальних матеріалів.

РОЗДІЛ 19. 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 CFCхолоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.



Мал. А



Мал. В

KERNAU

kontakt@gtpoland.eu

Serwis Kernau

PL: +48 22 243 70 00

Pn 8:00 - 17:00

Wt-Pt 8:00 - 16:00

serwis@kernau.com