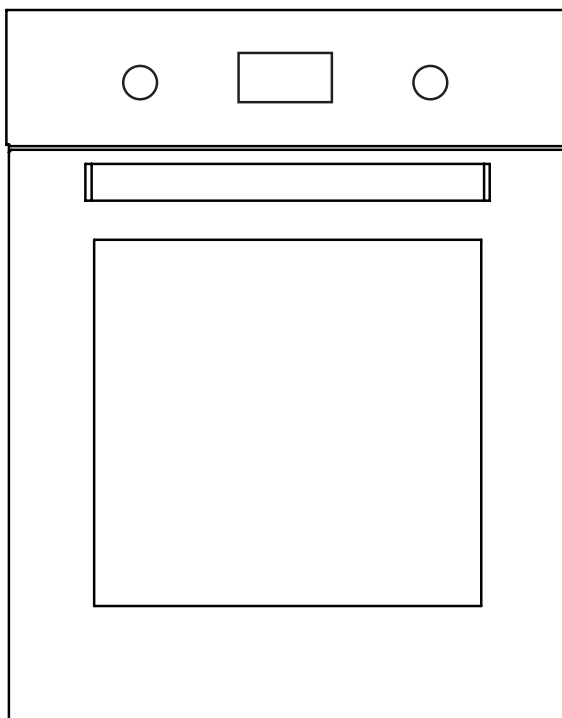


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIKA
KBOS 641 B G



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	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	6
Przeznaczenie	7
ROZDZIAŁ 2. Połączenia elektryczne	7
Usuwanie zużytych urządzeń	8
ROZDZIAŁ 3. Opis urządzenia	9
ROZDZIAŁ 4. Akcesoria (opcjonalne)	10
ROZDZIAŁ 5. Dane techniczne	11
ROZDZIAŁ 6. Montaż urządzenia	11
Ważne ostrzeżenia dotyczące montażu.....	12
Prawidłowe miejsce do montażu	12
Instalacja i montaż piekarnika do zabudowy 60 cm.....	12
Montaż podblatowy	12
Montaż w podniesionej szafce przeznaczonej na piekarnik.....	13
Wymagania dotyczące montażu	13
Umiejscawianie i zabezpieczanie piekarnika	13
Połączenia elektryczne	13
Montaż.....	14
ROZDZIAŁ 7. Panel sterowania*	18
Symbole na ekranie	18
Włączanie zasilania	19
Przycisk regulacji godziny	19
Ustawianie minutnika.....	19
Wyłączanie sygnału dźwiękowego.....	19
Półautomatyczne gotowanie.....	19
W pełni automatyczne gotowanie	20
Zakończenie automatycznego gotowania.....	20
Awaria zasilania.....	20
Blokada klawiszy	20
Programowalne opcje	20
Korzystanie z wysuwanego przycisku (Push Push)	22
ROZDZIAŁ 8. Obsługa piekarnika	23
Pierwsze użycie piekarnika	23
Normalna obsługa piekarnika.....	23
ROZDZIAŁ 9. Korzystanie z grilla	23
ROZDZIAŁ 10. Pieczenie kurczaka *	24
ROZDZIAŁ 11. Typy programów	24
ROZDZIAŁ 12. Zalecenia dotyczące pieczenia	25
ROZDZIAŁ 13. Tabela pieczenia	25
ROZDZIAŁ 14. Konserwacja i czyszczenie	28
ROZDZIAŁ 15. Czyszczenie parowe	28
ROZDZIAŁ 16. Czyszczenie i montaż drzwiczek piekarnika	29
ROZDZIAŁ 17. Czyszczenie Szwy Piekarnika	30
ROZDZIAŁ 18. Ścianki katalityczne *	31
Wyjmowanie ścianek katalitycznych	31
ROZDZIAŁ 19. Pozycje rusztu	31
Wkładanie i usuwanie drucianych rusztów	31
ROZDZIAŁ 20. Wymiana Żarówki Piekarnika	32
ROZDZIAŁ 21. Rozwiązywanie problemów	32
Punkty do sprawdzenia.....	32
ROZDZIAŁ 22. Zasady przenoszenia	34
ROZDZIAŁ 23. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	34
ROZDZIAŁ 24. Przyjazna środowisku utylizacja	35
ROZDZIAŁ 25. Informacje o opakowaniu	35

ROZDZIAŁ 1. WAŻNE OSTRZEŻENIA

1. Instalacja i naprawa powinny zawsze być wykonywane przez AUTORYZOWANY SERWIS. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
2. Proszę uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób można bezpiecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia.
3. Piekarnik powinien być używany zgodnie z instrukcją obsługi.
4. Utrzymuj dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta domowe z dala od urządzenia podczas jego pracy.
5. Dostępne części mogą się bardzo nagrzać podczas korzystania z urządzenia. Małe dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.



OSTRZEŻENIE / RYZYKO POŻARU

Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.



OSTRZEŻENIE

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

6. Warunki ustawienia tego urządzenia są podane na etykiecie lub tabliczce znamionowej.
7. Dostępne części mogą być gorące, gdy używany jest grill. Małe dzieci nie powinny się zbliżać do urządzenia.



OSTRZEŻENIE

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

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



OSTRZEŻENIE

Dzieci poniżej 8 roku życia, o ile nie są nieustannie pilnowane, nie powinny się zbliżać do urządzenia.

11. Powinno się unikać dotykania elementów grzejnych.



OSTROŻNIE

Proces przygotowywania posiłków musi być zawsze nadzorowany.

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

15. Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilania poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
16. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy umieścić zasłony, tiule, papier lub inne łatwopalne (zapalne) materiały z dala od niego. Nie umieszczaj zapalnych lub łatwopalnych materiałów na lub w urządzeniu.
17. Utrzymuj kanały wentylacyjne otwarte.
18. Urządzenie nie może być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym zdalnym urządzeniem sterującym.
19. Nie podgrzewaj zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do eksplozji słoików.
20. Uchwyt piekarnika nie jest suszarką do ręczników. Nie wieszaj ręczników, itp. na uchwycie piekarnika.
21. Nie umieszczaj tacek piekarnika, talerzy ani folii aluminiowych bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
22. Podczas umieszczania żywności lub jej wyjmowania z piekarnika, itp. zawsze używaj rękawic kuchennych odpornych na ciepło.
23. Nie należy używać urządzenia po zażyciu leków i/lub pod wpływem alkoholu, co może wpływać na zdolność oceny sytuacji.
24. Zachowaj ostrożność, gdy używasz alkoholu w żywności. Alkohol odparuje w wysokich temperaturach i może zapalić się, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
25. Po każdym użyciu sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone.
26. Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub ma widoczne uszkodzenia, nie należy go używać.
27. Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami. Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć zasilanie, zawsze trzymaj za wtyczkę.
28. Nie używaj urządzenia, gdy jego przednie szklane drzwiczki są zdjęte lub uszkodzone.
29. Włóż papier do pieczenia wraz z jedzeniem do wstępnie ogrzanego piekarnika lub skorzystaj z akcesoriów piekarnika (taca, drucziany grill, itp.).
30. Nie umieszczaj na urządzeniu przedmiotów, które dzieci mogą dosięgnąć.
31. Ważne jest, aby prawidłowo umieścić drucziany grill i tacę na rusztach i/lub prawidłowo umieścić tacę na ruszcie. Umieść grill lub tacę między dwiema prowadnicami i upewnij się, że jest zrównoważona przed położeniem na niej jedzenia.
32. Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów na grzewnicy pieca, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który wystaje z akcesoriów lub pojemnika.
33. Nigdy nie używaj papieru do pieczenia w wyższych temperaturach piekarnika niż maksymalna temperatura użytkowania wskazana na papierze. Nie umieszczaj papieru do pieczenia na dnie piekarnika. Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów nagrzewnicy pieca, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który wystaje z akcesoriów lub pojemnika.
34. Gdy drzwiczki są otwarte, nie umieszczaj na nich ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na siadanie na nich. Może to spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwiczek.
35. Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci.
36. Do czyszczenia szkła nie używaj szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ zarysowania, które mogą wystąpić na powierzchni szyby drzwiczek, mogą doprowadzić do jej pęknięcia.
37. Użytkownik nie powinien sam przenosić piekarnika.
38. Podczas użytkowania wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się. Kiedy otwierasz drzwiczki piekarnika, cofnij się, aby uniknąć gorących oparów wydostających się z jego wnętrza. Istnieje ryzyko poparzenia.
39. Nie kładź ciężkich przedmiotów, gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, ryzyko przewrócenia.
40. Użytkownik nie powinien wyciągać grzałki podczas czyszczenia. Może to spowodować porażenie prądem.
41. Zasilanie piekarnika można rozłączyć podczas wszelkich prac budowlanych w domu.

Po zakończeniu prac ponowne podłączenie piekarnika powinno być wykonane przez autoryzowany serwis.

42. Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie nie powinno być instalowane za ozdobną zasłoną.
43. Wyłącz urządzenie przed usunięciem zabezpieczeń. Po czyszczeniu zamontuj zabezpieczenia zgodnie z instrukcjami.
44. Punkt mocowania kabla powinien być chroniony.
45. Nie piecz jedzenia bezpośrednio na tacy/ruszcie. Przed włożeniem żywności do piekarnika należy ją włożyć do odpowiednich naczyń.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

Odetnij wszystkie połączenia obwodu zasilania przed uzyskaniem dostępu do zacisków.

7. Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
8. Upewnij się, że w gniazdku, do którego włożona jest wtyczka urządzenia, nie ma cieczy ani wilgoci.
9. Tylna powierzchnia piekarnika również nagrzewa się podczas pracy piekarnika. Połączenia elektryczne nie mogą dotykać tylnej powierzchni, w przeciwnym razie mogą zostać uszkodzone.
10. Nie przymocowuj przewodów przyłączeniowych do drzwiczek piekarnika i nie prowadź ich na gorących powierzchniach. Jeśli przewód się stopi, może to spowodować zwarcie w piekarniku, a nawet pożar.
11. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
12. Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez jego producenta lub autoryzowany serwis techniczny lub inny personel posiadający odpowiednie kwalifikacje w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji.
13. Upewnij się, że wtyczka jest solidnie włożona do gniazka ściennego, aby uniknąć iskrzenia.
14. Nie używaj wytwornic pary do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
15. Do instalacji wymagany jest przełącznik omni-polarny umożliwiający odłączenie zasilania.

Odłączenie od zasilania powinno być zapewnione przez zainstalowany wyłącznik lub zintegrowany bezpiecznik, zgodnie z przepisami budowlanymi.

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

PRZEZNACZENIE

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

ROZDZIAŁ 2. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

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

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

Połączenia elektryczne urządzenia należy nawiązywać wyłącznie za pomocą gniazdek wyposażonych w system uziemienia, w sposób zgodny z zasadami.

W razie braku gniazdka zgodnego z wymogami dotyczącymi systemu uziemniającego w miejscu montażu urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym elektrykiem. Producent w żaden sposób nie odpowiada za szkody spowodowane podłączeniem nieuziemionych gniazdek do urządzenia.

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

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

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

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

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

Przewód zasilający (wtyczka w przewodzie) nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia.

Aby uniknąć niebezpiecznej sytuacji, jeśli przewód zasilający (wtyczka w przewodzie) jest uszkodzony, przewód musi zostać wymieniony przez importera, agenta obsługi lub personel o podobnych kompetencjach.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

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

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

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

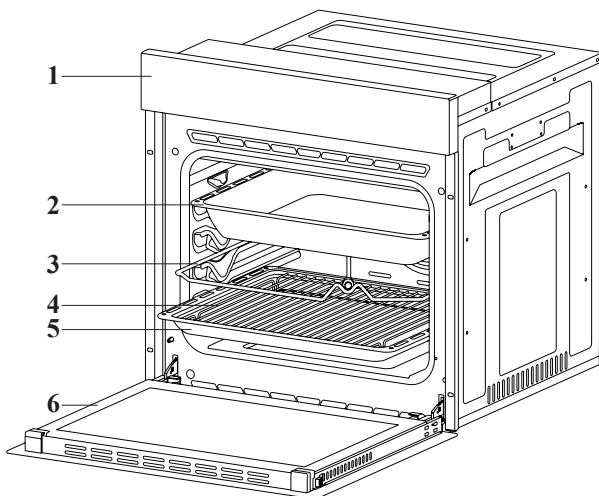


Rys. A

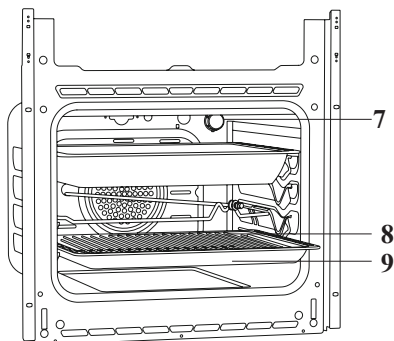


Rys. B

ROZDZIAŁ 3. OPIS URZĄDZENIA



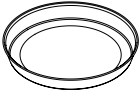





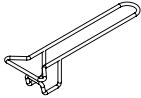


- | | | | |
|----|------------------------------|----|----------------------|
| 1. | Panel sterowania | 4. | Grill na tacce |
| 2. | Taca głęboka* | 5. | Standardowa taca |
| 3. | Rożen do opiekania kurczaka* | 6. | Drzwiczki piekarnika |



- | | |
|----|------------------|
| 7. | Oświetlenie |
| 8. | Grill na tacce |
| 9. | Standardowa taca |

ROZDZIAŁ 4.AKCESORIA (OPCJONALNE)

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

ROZDZIAŁ 5. DANE TECHNICZNE

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

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

Dane techniczne mogą podlegać zmianom mającym na celu udoskonalenie jakości produktu bez uprzedniego powiadomienia. Wartości podane na urządzeniu lub w dołączonych do niego dokumentach stanowią odczyty laboratoryjne, które są zgodne z odpowiednimi normami. Wartości te mogą być różne w zależności od warunków użytkowania i otoczenia. Rysunki zawarte w niniejszym podręczniku mają charakter schematyczny i mogą nie do końca pokrywać się z danymi Państwa produktu.

ROZDZIAŁ 6. MONTAŻ URZĄDZENIA

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

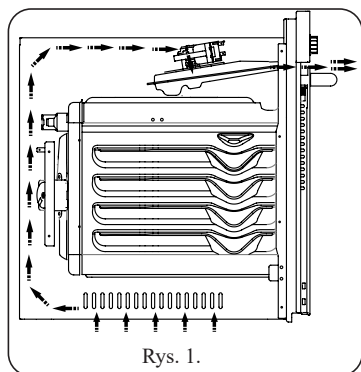
Podczas montażu produktu należy przestrzegać zasad dotyczących lokalnych norm elektrycznych.



OSTRZEŻENIE

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

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE MONTAŻU



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

Odstęp ten jest konieczny dla prawidłowej pracy systemu wentylacji urządzenia.

PRAWIDŁOWE MIEJSCE DO MONTAŻU

Produkt jest przeznaczony do montażu do blatów zakupionych na rynku.

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

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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

INSTALACJA I MONTAŻ PIEKARNIKA DO ZABUDOWY 60 CM

Miejsce użytkowania produktu musi zostać ustalone przed rozpoczęciem jego montażu.

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

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

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

MONTAŻ PODBLATOWY

Szafka przeznaczona na piekarnik musi mieć wymiary podane na rysunku 2.

W tylnej części szafki przeznaczonej na piekarnik należy pozostawić wskazany na rysunku odstęp, zapewniający potrzebny poziom wentylacji.

Odstęp do pozostawienia między dolną i górną częścią szafki przeznaczonej na piekarnik po zakończeniu montażu oznaczono na rysunku 5 literą „A”. Odstęp ten jest wymagany dla zapewnienia wentylacji i nie należy go zasłaniać.

MONTAŻ W PODNIESIONEJ SZAFCE PRZEZNACZONEJ NA PIEKARNIK

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

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

WYMAGANIA DOTYCZĄCE MONTAŻU

Wymiary produktu podano na rysunku 3.

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

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

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

UMIEJSCAWIANIE I ZABEZPIECZANIE PIEKARNIKA

Umieścić piekarnik w szafce za pomocą co najmniej dwóch osób.

Upewnić się, że rama piekarnika i przednia krawędź mebli są do siebie równomiernie dopasowane.

Przewód zasilający nie może znajdować się pod piekarnikiem, nie może być ściśnięty między piekarnikiem a meblami ani nie może być zagięty. Przymocować piekarnik do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z produktem. Śruby należy przymocować tak jak przedstawiono to na rysunku 5, przez przeciąganie ich przez plastikowe elementy dołączone do ramy produktu.

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

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

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

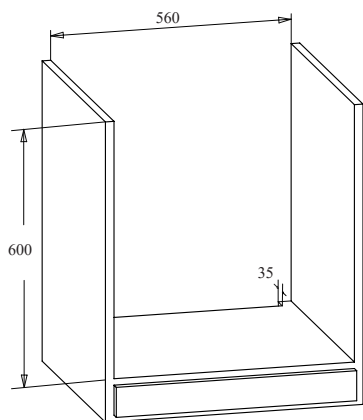
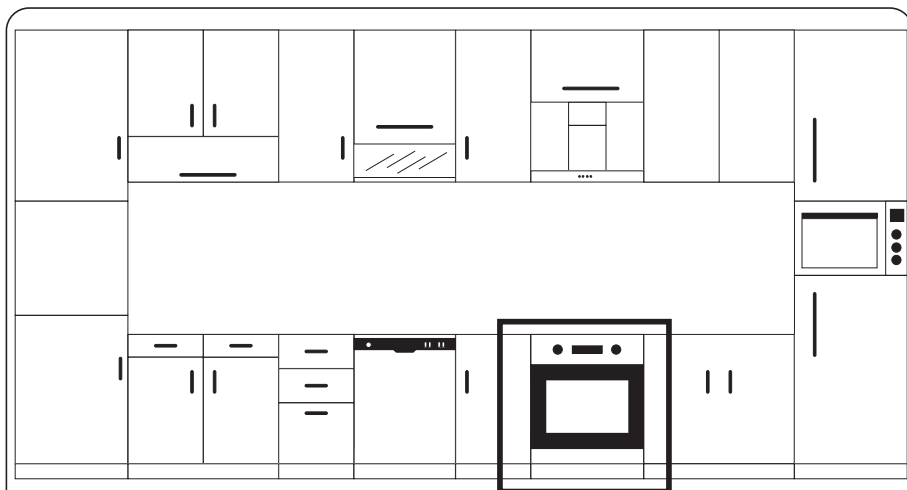
Miejsce montażu produktu musi zapewniać odpowiedni dostęp do instalacji elektrycznej.

Napięcie sieciowe musi odpowiadać wartościom podanych na tabliczce znamionowej produktu.

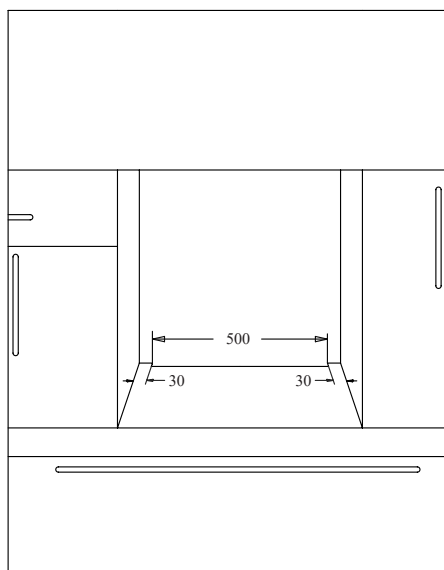
Połączenie produktu z siecią elektryczną należy nawiązać w sposób zgodny z lokalnymi i krajowymi wymogami elektrycznymi.

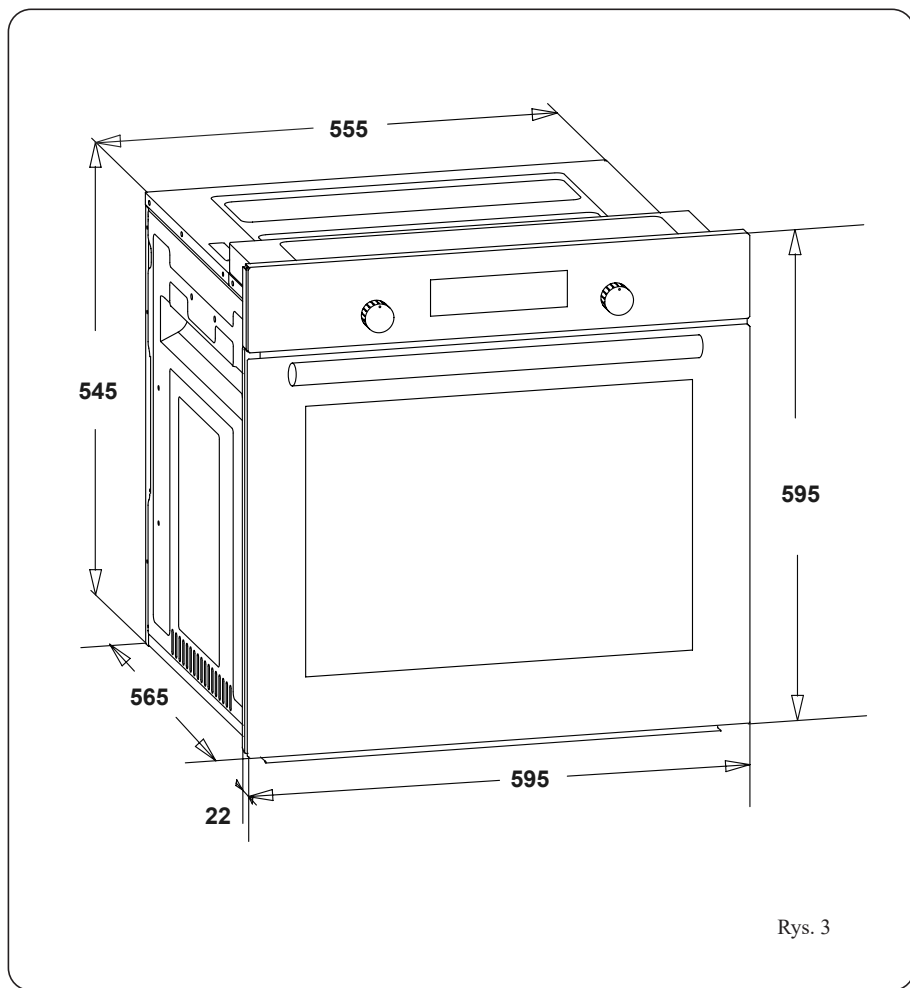
Przed rozpoczęciem procedury montażu należy odłączyć zasilanie sieciowe. Nie podłączać produktu do sieci elektrycznej, zanim montaż nie zostanie ukończony.

MONTAŻ

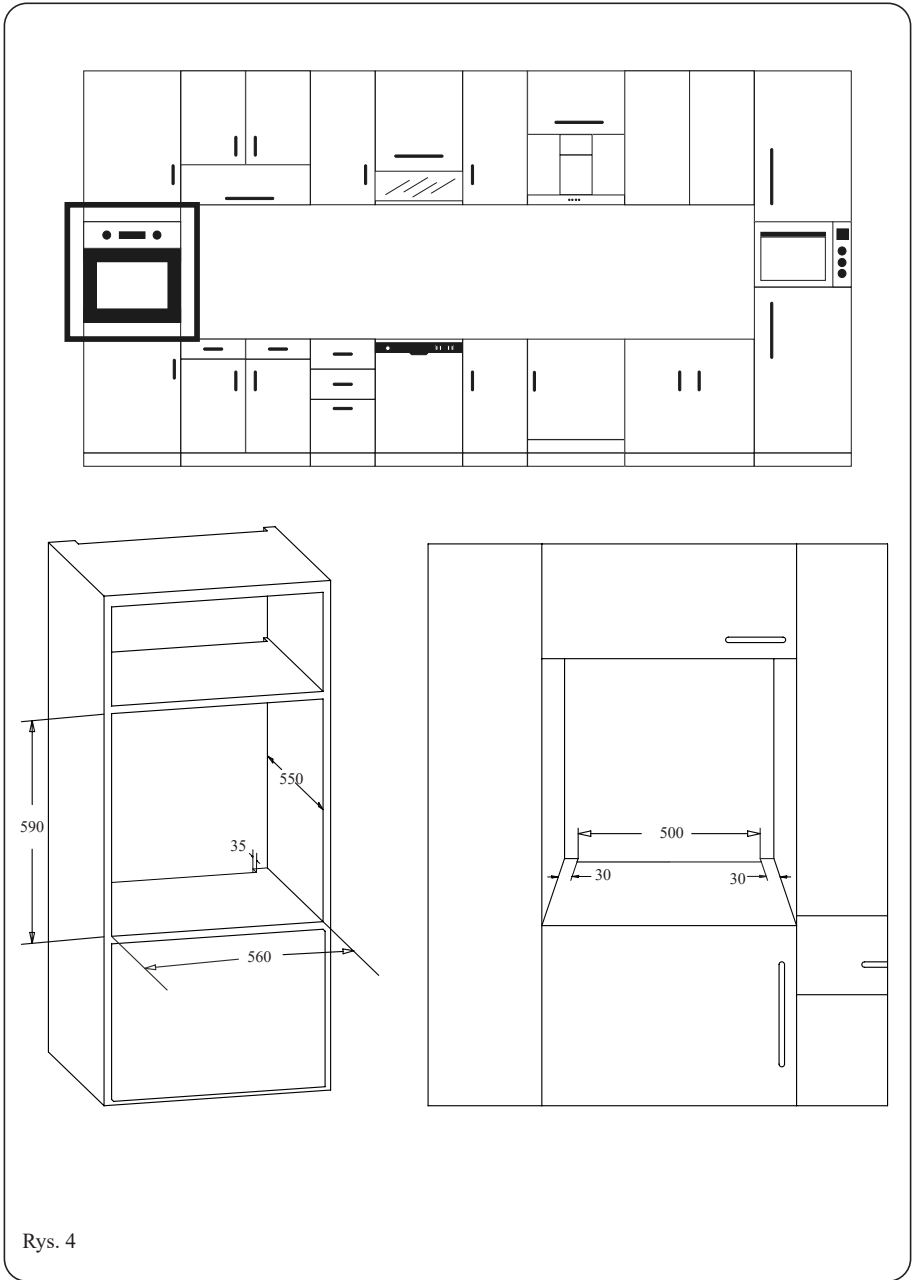


Rys. 2

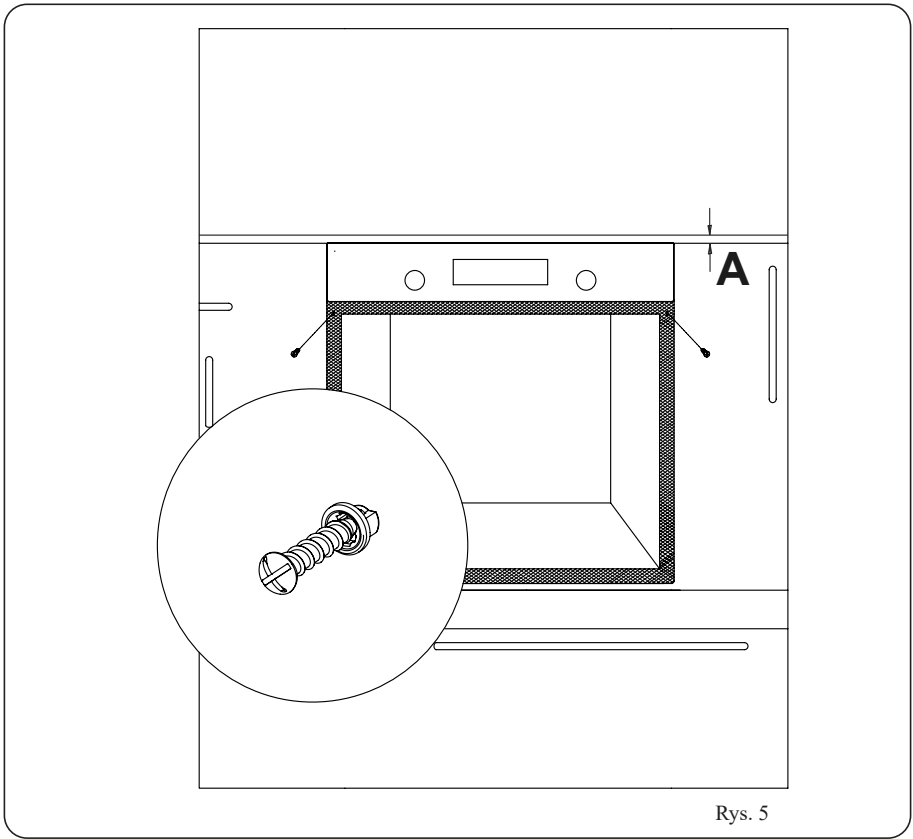




Rys. 3



Rys. 4









Rys. 5

ROZDZIAŁ 7. PANEL STEROWANIA*

* Programator może różnić się w zależności od modelu.



SYMBOLE NA EKRANIE


	<p>Wskaźnik stanu piekarnika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Świeci: Gotowanie lub gotowy do gotowania. • Zgaszony: Nie gotuje
	<p>Wskaźnik stanu minutnika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Świeci: Alarm minutnika aktywny. • Miga: Tryb regulacji minutnika, regulacja możliwa dzięki przyciskom  i  lub zakończenie aktualnego alarmu. • Zgaszony: Alarm minutnika nieaktywny.
	<p>Wskaźnik blokady dziecięcej</p> <ul style="list-style-type: none"> • Świeci: Blokada jest aktywna. • Zgaszony: Blokada jest nieaktywna
	<p>Wskaźnik stanu automatycznego gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Świeci: Pełne lub półautomatyczne gotowanie aktywne. • Miga: Zakończono automatyczne gotowanie lub zasilanie włączone. • Zgaszony: Automatyczne gotowanie nieaktywne.

Jest to elektroniczny moduł czasowy umożliwiający przygotowanie jedzenia uprzednio umieszczonego w piekarniku w dowolnym momencie. Jedyną rzeczą, którą musisz zrobić, to zaprogramować czas gotowania, a także godzinę, o której chcesz, aby jedzenie było gotowe.






Jest również możliwe zastosowanie budzika niezależnie od piekarnika.

W przypadku, gdy zegar spieszysz lub opóźnia, nie jest to usterka. Zegar piekarnika może spieszysz lub opóźniać w zależności od częstotliwości sieci zasilającej, ponieważ zasilany jest bezpośrednio z sieci elektrycznej. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.

WŁĄCZANIE ZASILANIA

Po włączeniu zasilania, piekarnik jest wyłączony, symbole **A** godziny i migają. Wskazana godzina jest nieprawidłowa i musi zostać ustawiona. Naciśnij  aby włączyć piekarnik i ustaw godzinę, jak opisano poniżej.

PRZYCISK REGULACJI GODZINY

Regulacja godziny możliwa jest tylko wtedy, gdy żaden program gotowania nie jest w toku. Naciśnij jednocześnie  i  na 3 sekundy, aby wejść w tryb regulacji, a następnie symbol kropki pomiędzy godziną a minutami zacznie migać. Użyj  albo  aby ustawić żądaną długość gotowania. Maksymalna ustawiana długość gotowania to 23 godz. 59 minut. Tryb regulacji zostanie opuszczony w przeciągu 6 sekund po ostatnim naciśnięciu przycisku lub też natychmiast po naciśnięciu przycisku .








UWAGA


Ustawianie godziny włącza się również w pierwszych 7 sek. po włączeniu zasilania.

USTAWIANIE MINUTNIKA

Dzięki tej funkcji można ustawić czas w minutach. Po upływie ustalonego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.





Naciśnij raz przycisk , aby wejść w tryb regulacji minutnika, symbol  zacznie migać na ekranie. Użyj  albo , aby ustawić żądany czas. Maksymalna ustawiana długość to 10 godz. Tryb regulacji zostanie opuszczony w przeciągu 6 sekund po ostatnim naciśnięciu przycisku lub też natychmiast po naciśnięciu przycisku .

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Po upływie ustalonego czasu minutnika, zacznie rozlegać się sygnał dźwiękowy a na ekranie zacznie migać symbol. Naciśnięcie dowolnego przycisku wyłączy dźwięk  i zgaśi symbol. Jeśli żaden przycisk nie zostanie wciśnięty, alarm zostanie automatycznie wyłączony po 5 minutach, ale symbol będzie migać nadal.









PÓŁAUTOMATYCZNE GOTOWANIE

Ten program gotowania jest przeznaczony do natychmiastowego rozpoczęcia gotowania przez określony czas. Gdy piekarnik jest ustawiony na żądaną funkcję i ustawiona jest temperatura za pomocą pokręteł kuchenki:




1. Naciśnij  dwukrotnie przycisk **A**, na ekranie zacznie migać symbol **dur** a na ekranie wyświetli się długość gotowania, jedną po drugiej.
2. Za pomocą przycisków  lub , ustaw żądaną długość gotowania.
3. Po 6 sekundach od ostatniego naciśnięcia przycisku lub po dwukrotnym naciśnięciu, **A** regulacja zostanie zakończona.  zaświeci się na ekranie i wyświetlacz pokaże aktualną godzinę.

W PEŁNI AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

Ten program gotowania służy do opóźnionego rozpoczęcia gotowania tak, aby jedzenie było gotowe o określonej godzinie. Innymi słowy, piekarnik rozpocznie gotowanie nie od razu, ale automatycznie obliczy czas rozpoczęcia gotowania.


1. Wykonaj kroki 1 i 2 półautomatycznego gotowania, jak opisano powyżej  (regulacja długości gotowania).
2. Naciśnij  ponownie przycisk, symbol  zacznie migać na ekranie, a długość gotowania pokaże się na ekranie, jedna po drugiej.
3. Za pomocą przycisków  lub  ustaw żądaną długość gotowania.  symbol zniknie, ale symbol będzie nadal migać na ekranie.  oznacza to, że automatyczne gotowanie zostało zaprogramowane, ale jeszcze się nie rozpoczęło.
4. Po 6 sekundach od ostatniego naciśnięcia przycisku lub po naciśnięciu programowanie zostanie zakończone, wyświetlacz pokaże aktualną godzinę .

ZAKOŃCZENIE AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Gdy gotowanie zakończy się automatycznie, ikona  zacznie migać. Alarm można wyłączyć, naciskając dowolny przycisk. Aby wyłączyć Blokadę przycisków, naciśnij przycisk  przez 2 sekundy. Aby przejść do trybu ręcznego, naciśnij przycisk  Alarm dźwiękowy włącza się po 7 minutach, jeśli nie naciśniesz żadnego przycisku.

AWARIA ZASILANIA

Krótkie awarie zasilania nie mają wpływu na produkt (około 50 sekund), a timer i zegar wznowią pracę w tym czasie.




Ze względów bezpieczeństwa twój piekarnik powinien zostać wyłączony w przypadku awarii innych niż krótkotrwałe przerwy w dostawie prądu (tj. ponad 50 sekund). Jest to sygnalizowane miganiem zegara  i na ekranie. Zegar będzie wyświetlać godzinę **12:00** i należy go ustawić ponownie. (patrz: włączenie zasilania).



UWAGA:





Migający symbol  oznacza, że piekarnik jest wyłączony i trzeba przejść do trybu ręcznego.

BLOKADA KLAWISZY





Ta funkcja ma zapobiec nieuprawnionemu modyfikowaniu zaprogramowanych ustawień. Funkcja ta włączy się w przeciągu 30 sekund po ostatnim naciśnięciu przycisku. Pojawi się  symbol. Aby ją wyłączyć, naciśnij przycisk  na 3 sekundy.  zniknie.

PROGRAMOWALNE OPCJE

Sygnal alarmu:

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku  przez 3 sekundy spowoduje włączenie się aktualnego sygnału alarmu. Poprzez naciśnięcie przycisków  i , można przewijać 3 dostępne tony brzęczyka. Ostatni usłyszany dźwięk brzęczyka zostanie automatycznie wybrany. Po 6 sekundach od ostatniego naciśnięcia przycisku lub  po naciśnięciu, regulacja zostanie zakończona.

Ustawienie jasności:

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku  przez 3 sekundy spowoduje wyświetlenie aktualnego ustawienia jasności. Poprzez naciśnięcie przycisków  i , można przewijać 8 dostępnych ustawień jasności. Ostatnie ustawienie jasności zostanie automatycznie wybrane. Po 6 sekundach od ostatniego naciśnięcia przycisku lub po naciśnięciu,  regulacja zostanie zakończona.



UWAGA:

Ustawienie domyślne jest najwyższe.

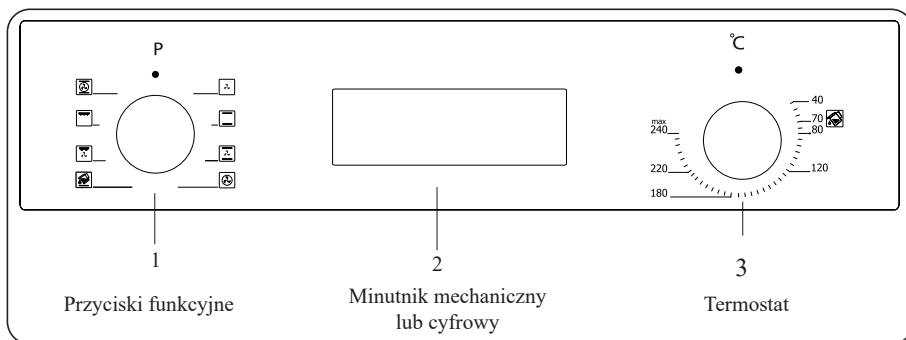


UWAGA:

Opcje programowalne są trwałe i będą zachowane po każdej awarii zasilania.

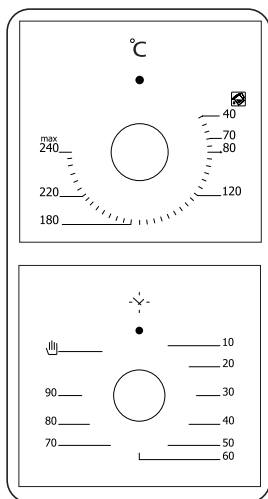
PANEL STEROWANIA*

* Programator może różnić się w zależności od modelu



OSTRZEŻENIE

Powyższy panel sterowania ma jedynie charakter poglądowy. Zwróć uwagę panel sterowania swojego urządzenia.



Przycisk termostatu

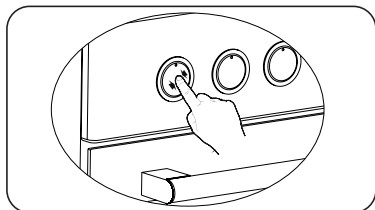
Pomaga w ustawianiu temperatury pieczenia żywności w piekarniku. Można ustawić żadaną temperaturę przez obrócenie przycisku po umieszczeniu żywności w piekarniku. Należy sprawdzić tabelę pieczenia, zawierającą temperatury pieczenia różnych potraw.

Przycisk minutnika mechanicznego *

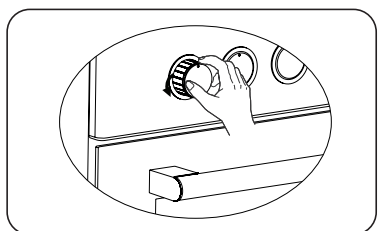
Pomaga w ustawianiu czasu pieczenia żywności w piekarniku. Minutnik powoduje wyłączenie zasilania nagrzewnic po zakończeniu ustawionego czasu i ostrzega użytkownika alarmem dźwiękowym. Czas gotowania można sprawdzić w tabeli pieczenia.

KORZYSTANIE Z WYSUWANEGO PRZYCISKU (PUSH PUSH)

W przypadku modeli z wysuwającym przyciskiem regulacje można przeprowadzić wyłącznie wówczas, gdy przycisk jest wysunięty.



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



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

ROZDZIAŁ 8. OBSŁUGA PIEKARNIKA

PIERWSZE UŻYCIE PIEKARNIKA

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

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

NORMALNA OBSŁUGA PIEKARNIKA

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

ROZDZIAŁ 9. KORZYSTANIE Z GRILLA

1. Po umieszczeniu grilla na górnym ruszcie, jedzenie z grilla nie może dotykać grzałki.
2. Można rozgrzewać przez 5 minut podczas grillowania. W razie potrzeby możesz odwrócić jedzenie górną stroną w dół.
3. Żywność powinna znajdować się w środku grilla, aby zapewnić maksymalny przepływ powietrza w piekarniku.

- **Aby włączyć grill:**
-
- Naciśnij przycisk funkcyjny nad symbolem grilla.
- Następnie ustaw go na żądaną temperaturę grilla.

Aby wyłączyć grill:

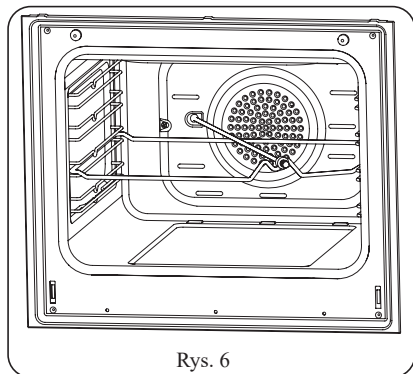
- Ustaw przycisk funkcyjny w pozycji OFF.



OSTRZEŻENIE

Trzymaj drzwiczki piekarnika zamknięte podczas grillowania.

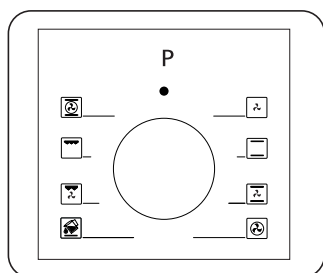
ROZDZIAŁ 10. PIECZENIE KURCZAKA *



Rys. 6

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

ROZDZIAŁ 11. TYPY PROGRAMÓW










Przycisk programów:

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

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

	Grzałka górna i dolna	Program, który można wykorzystać do pieczenia takich potraw jak ciasta, pizza, biszkopty i ciasteczka.
	Grzałka dolna i wentylator	Służy głównie takich potraw jak ciasta owocowe.
	Grill i ruszt	
	Grzałka górna i wentylator	
	Pieczenie wielofunkcyjne (3D)	Odpowiednie do pieczenia i opiekania. Grzałka dolna i górna pracują na zasadzie szybkiego przejścia ciepła przez strumień powietrza. Nadaje się do pieczenia wymagającego zastosowania jednej tacy i wysokiej temperatury.
	Grzałka dolna	Należy wybrać ten program pod koniec czasu pieczenia, aby opiec dolną część pieczonej potrawy.
	Grill mały i wentylator	

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

ROZDZIAŁ 12. ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA

W poniższej tabeli można znaleźć informacje dotyczące rodzajów przetestowanych przez nas potraw oraz odpowiadające im wartości pieczenia uzyskane w naszych laboratoriach. Czas pieczenia może być różny w zależności od napięcia sieciowego, jakości pieczonego materiału oraz ilości i temperatury. Dania pieczone z wykorzystaniem tych wartości mogą nie odpowiadać Państwa smakowi. W celu uzyskania różnych rodzajów smaku i wyników odpowiadających Państwa podniebieniu można ustawiać różne wartości metodą prób i błędów



OSTRZEŻENIE

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

ROZDZIAŁ 13. TABELA PIECZENIA

MFA1-6..... :

Potrawa	Pieczenie funkcja	Temperatura (°C)	Kratka do pieczenia	Pieczenie czas (min.)
Ciasto	Statyczne / Statyczne+wentylator	170-180	2-3	35-45
Małe ciasta	Statyczne / Turbo+wentylator	170-180	2	25-30
Placek	Statyczne / Statyczne+wentylator	180-200	2	35-45
Wyroby cukiernicze	Statyczne	180-190	2	20-25

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

MFA1-8..... :

Potrawa	Pieczenie funkcja	Temperatura (°C)	Kratka do pieczenia	Pieczenie czas (min.)
Ciasto	Stacyjne / Stacyjne+wentylator	170-180	2-3	30-35
Małe ciasta	Stacyjne / Turbo+wentylator	170-180	2-3	25-30
Placek	Stacyjne / Stacyjne+wentylator	180-200	2-3	30-35
Wyroby cukiernicze	Stacyjne	180-190	2	25-30
Ciastka	Stacyjne / Turbo+wentylator	170-180	2-3	20-30
Szarlotka	Stacyjne / Turbo+wentylator	180-190	2-3	40-50
Ciasto biszkoptowe	Stacyjne / Turbo+wentylator	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Stacyjne / Turbo+dolna	180-200	3	20-30
Lazania	Stacyjne	180-200	2-3	20-25
Beza	Stacyjne / Dolna-górna+wentylator	100	2-3	60-70

Kurczak grillowany **	Grill / Dolna- górną+wentylator	200-220	2-3	25-30
Ryba grillowana **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Stek cielęcy **	Grill	230	5	25-30
Klops grillowany **	Grill	230	5	20-35

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

** Potrawę należy obrócić po upływie trzydziestu minut pieczenia.

Pieczenie Przy Użyciu Kamienia Do Pizzy

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



OSTRZEŻENIE

Nie umieszczaj kamienia do pizzy we wstępnie rozgrzanym piekarniku.



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

Nie wystawiaj kamienia na pizzę na działanie wilgoci. Suszarka spożywcza

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

Nie otwieraj drzwiczek dopóki suszenie się nie zakończy.



OSTRZEŻENIE

Do suszenia należy używać wyłącznie tacy do suszenia.



OSTRZEŻENIE

Nie podgrzewaj podczas suszenia.

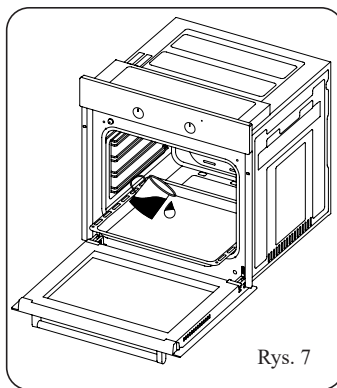
ROZDZIAŁ 14. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

ROZDZIAŁ 15. CZYSZCZENIE PAROWE

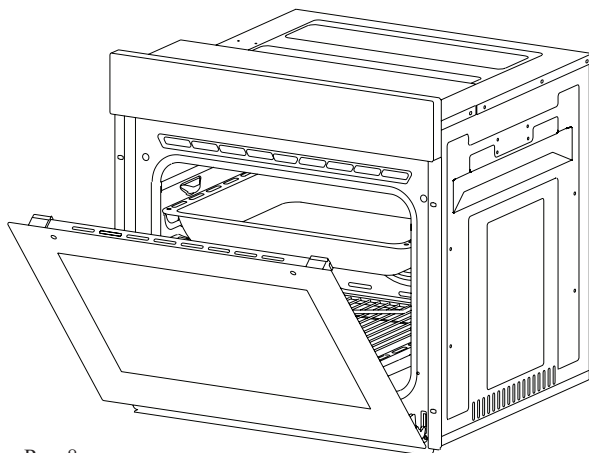
Umożliwia czyszczenie zabrudzeń przez rozpuszczenie ich za pomocą pary generowanej przez piekarnik.

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

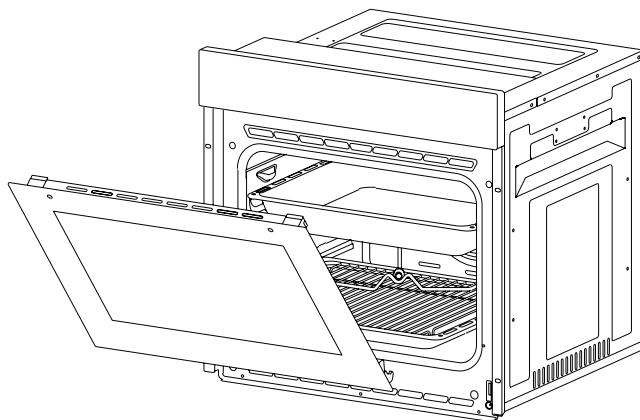


Rys. 7

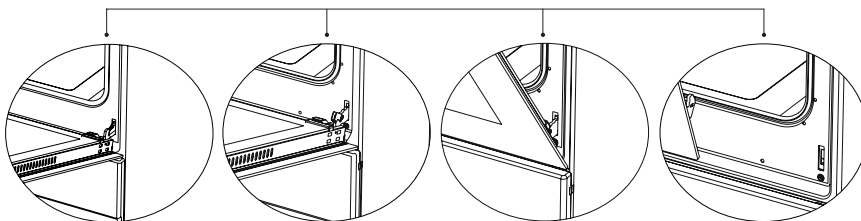
ROZDZIAŁ 16. CZYSZCZENIE I MONTAŻ DRZWICZEK PIEKARNIKA



Rys. 8



Rys. 9



Rys. 8.1

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

Rys. 8.2

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

Rys. 9.1

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

Rys. 9.2

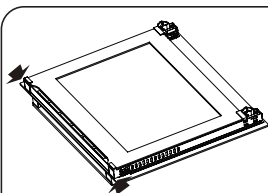
Dla ułatwienia wyjęcia drzwiczek piekarnika, kiedy drzwiczki zbliżą się do pozycji zamkniętej, przytrzymać pokrywę oburącz, tak jak przedstawiono to na rysunku 9.2 i pociągnąć w górę.

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

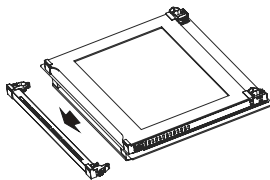
ROZDZIAŁ 17. CZYSZCZENIE SZYBY PIEKARNIKA

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

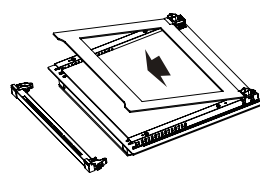
1. Naciśnij plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie, jak pokazano na rysunku 10 i unieś profil, pociągając go do siebie, jak pokazano na rysunku 11. Szyba będzie odbezpieczona po zdjęciu profilu, jak pokazano na rysunku 12. Ostrożnie pociągnij do siebie odbezpieczoną szybę. W razie potrzeby środkową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



Rys. 10

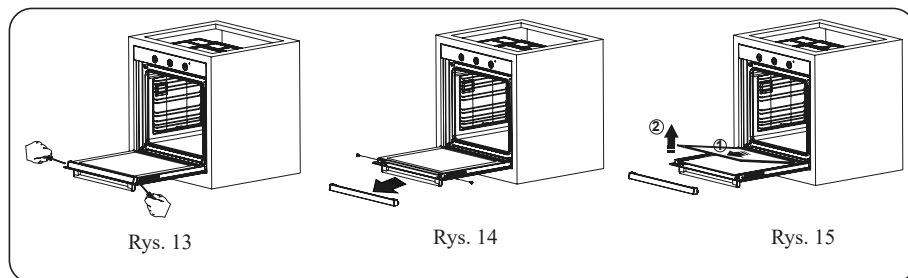


Rys. 11



Rys. 12

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



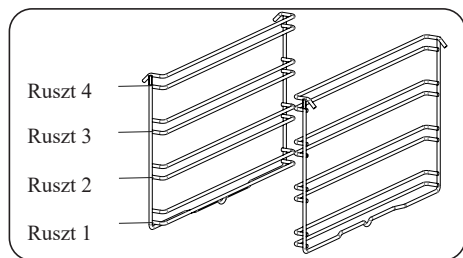
ROZDZIAŁ 18. ŚCIANKI KATALITYCZNE *

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

WYJMOWANIE ŚCIANEK KATALITYCZNYCH

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

ROZDZIAŁ 19. POZYCJE RUSZTU



Ważne jest, aby prawidłowo umieścić grill druciany w piekarniku. Nie pozwól, aby półka drucziana dotykała tylnej ściany piekarnika. Pozycje rusztu są pokazane na następnym rysunku. Możesz umieścić głęboką tacę lub standardową tacę na dolnym i górnym ruszcie.

WKŁADANIE I USUWANIE DRUCIANYCH RUSZTÓW

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

ROZDZIAŁ 20. WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA



OSTRZEŻENIE

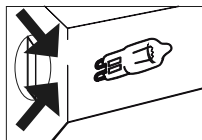
Aby uniknąć możliwości porażenia prądem, przed wymianą żarówki sprawdź, czy obwód urządzenia został otwarty. Otwarty obwód oznacza, że zasilanie jest wyłączone.

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

Rodzaj G9 Żarówki



220-240 V, AC
15-25 W



Rys. 16

Rodzaj E14 Żarówki



220-240 V, AC
15 W



Rys. 17



OSTRZEŻENIE

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

ROZDZIAŁ 21. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

PUNKTY DO SPRAWDZENIA

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

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdź zasilanie.
Podczas gotowania piekarnik przestaje pracować.	Wtyczka wypada z gniazdka.	Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
Wyłącza się podczas gotowania.	Zbyt długa ciągła praca.	Po długim cyklu gotowania piekarnik powinien się schłodzić.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Posłuchaj dźwięku z wentylatora chłodzącego.
	Piekarnik nie jest zamontowany w miejscu o dobrej wentylacji.	Upewnij się, że zachowane są odstępy określone w instrukcji obsługi.
	Więcej niż jedna wtyczka w gniazdku.	Używaj tylko jednej wtyczki w każdym gniazdku.
Zewnętrzna powierzchnia piekarnika bardzo się nagrzewa podczas pracy.	Piekarnik nie jest zamontowany w miejscu o dobrej wentylacji.	Upewnij się, że zachowane są odstępy określone w instrukcji obsługi.
Drzwiczki piekarnika nie otwierają się prawidłowo.	Pozostałości jedzenia utknęły między drzwiczkami a wnętrzem piekarnika.	Wyczyść dobrze piekarnik i spróbuj ponownie otworzyć drzwi.
Światło wewnętrzne jest słabe lub nie działa.	Ciało obce zakrywa lampę podczas gotowania.	Oczyść wewnętrzną powierzchnię piekarnika i sprawdź ponownie.
	Żarówka może być spalona.	Wymień na żarówkę o tych samych parametrach.
Porażenie prądem przy dotykaniu piekarnika.	Brak odpowiedniego uziemienia.	Upewnij się, że zasilanie jest właściwie uziemione.
	Używa się nieuziemionego gniazdka.	
Kapanie wody.	Woda lub para mogą wytwarzać się w pewnych warunkach w zależności od gotowanej żywności. Nie jest to jednak oznaką uszkodzenia urządzenia.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj do sucha ściereczką.
Para wydostaje ze szczeliny drzwiczek piekarnika.		
Woda pozostaje w piekarniku.		
Wentylator chłodzący kontynuuje działanie po zakończeniu pieczenia.	Wentylator działa przez pewien czas w celu wentylacji komory piekarnika.	To nie jest awaria urządzenia; dlatego nie musisz się martwić.
Piekarnik się nie rozgrzewa.	Otwarte drzwiczki piekarnika.	Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie.
	Nieprawidłowo ustawione kontrolki piekarnika.	Przeczytaj rozdział dotyczący działania piekarnika i zresetuj piekarnik.
	Zadziałał bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny wyłączony.	Wymień bezpiecznik lub włącz automatyczny wyłącznik. Jeśli to się często powtarza, skontaktuj się z elektrykiem.

Podczas pracy wydobywa się dym.	Podczas korzystania z piekarnika po raz pierwszy.	Z grzałek wydobywa się dym. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Po 2-3 cyklach nie będzie już dymu.
	Jedzenie na grzejniku.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia i wyczyść resztki jedzenia z dna piekarnika i z powierzchni górnej grzałki.
Podczas pracy piekarnika wydobywa się zapach spalinowy lub plastiku.	Plastikowe lub inne nieodporne na ciepło akcesoria są używane wewnątrz piekarnika.	W wysokich temperaturach stosuj odpowiednie akcesoria do szklanych naczyń.
Piekarnik nie gotuje dobrze.	Drzwi piekarnika są często otwierane podczas gotowania.	Nie otwieraj często drzwi piekarnika, jeśli żywność, którą gotujesz, nie wymaga obracania. W przypadku częstego otwierania drzwi temperatura wewnętrzna spada, w związku z czym wpłynie to na wynik gotowania.

ROZDZIAŁ 22. ZASADY PRZENOSZENIA

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

ROZDZIAŁ 23. ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Poniższe informacje pomogą w ekologicznym i ekonomicznym wykorzystaniu produktu.

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

ROZDZIAŁ 24. PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA



Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska.

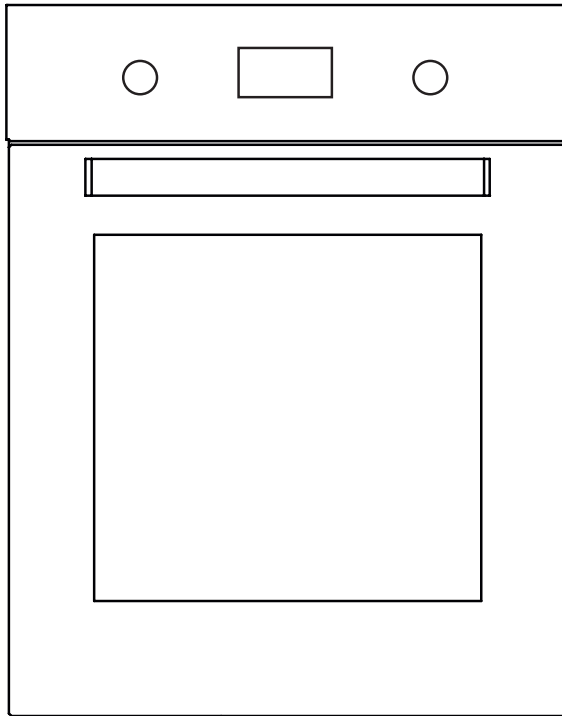
Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotycząca zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego - WEEE). Wytyczna ta określa ogólne zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w całej do UE.

ROZDZIAŁ 25. INFORMACJE O OPAKOWANIU

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








KERNAU

USER MANUAL
ELECTRICAL BUILT-IN OVEN
KBOS 641 B G



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	39
Electrical safety.....	41
Intended Use.....	41
CHAPTER 2. Electrical Connection	42
Disposal of used equipment	42
CHAPTER 3. Introducing the appliance	43
CHAPTER 4. Accessories (optional)	44
CHAPTER 5. Technical Specifications	45
CHAPTER 6. Installation of appliance	45
Important Warnings for Installation:	46
Right Place For Installation	46
60 cm Built-In Oven Installation And Mounting	46
Installation Under Counter	46
Installation In An Elevated Cabinet.....	47
Installation Requirements.....	47
Placing And Securing The Oven	47
Electrical Connection	47
Mounting	48
CHAPTER 7. Control panel	52
Screen symbols.....	52
Power interrupts	54
Child lock	54
Programmable options.....	54
Control panel.....	55
Using Pop-up Button *	56
CHAPTER 8. Using the oven	57
Initial Use Of Oven	57
Normal Use Of Oven.....	57
CHAPTER 9. Using The Grill	57
CHAPTER 10. Using The Chicken Roasting*	58
CHAPTER 11. Program types	58
CHAPTER 12. Cooking recommendations	59
CHAPTER 13. Cooking Table	59
CHAPTER 14. Maintenance and cleaning	62
CHAPTER 15. Steam Cleaning*	62
CHAPTER 16. Cleaning And Mounting Oven Door	63
CHAPTER 17. Cleaning Of The Oven Glass	64
CHAPTER 18. Catalytic Panel*	65
Detaching catalytic panel	65
CHAPTER 19. Rack Positions	65
Installing and removing wire racks	65
CHAPTER 20. Replacing Oven Lamp	66
CHAPTER 21. Troubleshooting	66
Check Points	66
CHAPTER 22. Handling rules	68
CHAPTER 23. Recommendations for energy saving	68
CHAPTER 24. Environmentally-friendly disposal	69
CHAPTER 25. Packing information	69

CHAPTER 1. IMPORTANT WARNINGS

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



WARNING / DANGER OF FIRE

Do not store items on the cooking surfaces.



WARNING

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

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



WARNING

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

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



WARNING

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

11. Touching the heating elements should be avoided.



CAUTION

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

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

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

ELECTRICAL SAFETY

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



WARNING

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



WARNING

Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

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

INTENDED USE

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

CHAPTER 2. ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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

The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. a crossed-out 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.

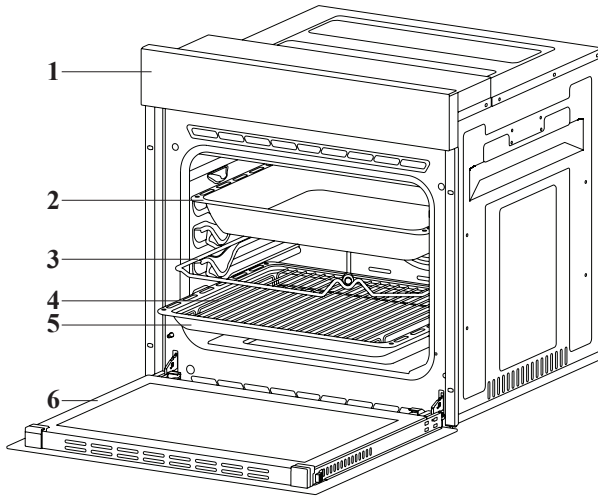


Fig. A



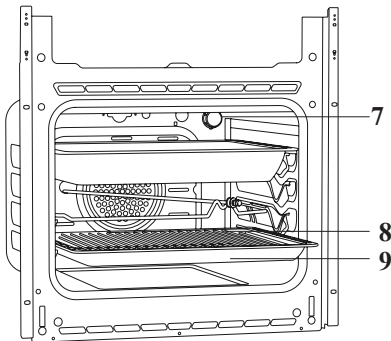
Fig. B

CHAPTER 3. INTRODUCING THE APPLIANCE




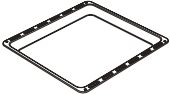
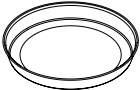

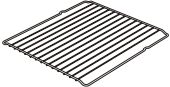



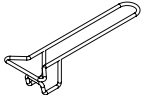
- 1. Control panel
- 2. Deep tray *
- 3. Roast chicken skewer *

- 4. In tray wire grill
- 5. Standard tray
- 6. Oven door



- 7. Lamp
- 8. In tray wire grill
- 9. Standard tray

CHAPTER 4. ACCESSORIES (OPTIONAL)

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

CHAPTER 5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-6.....)
Lamp power	15-25 W
Thermostat	40-240 / Max. °C
Lower heater	1200 W
Upper heater	1000b W
Turbo heater	1800 W
Grill heater	Small grill 1000 W
	Big grill 2000 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.

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

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

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions. Figures in this guide are schematic and may not be exactly match your product.

CHAPTER 6. INSTALLATION OF APPLIANCE

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



WARNING

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



WARNING

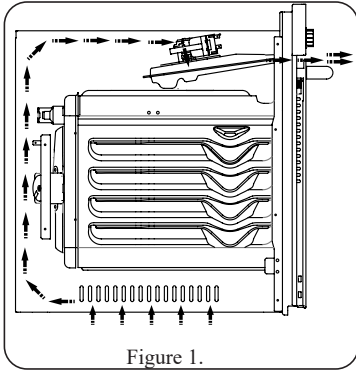
The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.



WARNING

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

IMPORTANT WARNINGS FOR INSTALLATION:



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

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

RIGHT PLACE FOR INSTALLATION

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

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



WARNING

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



WARNING

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

60 CM BUILT-IN OVEN INSTALLATION AND MOUNTING

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

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

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

INSTALLATION UNDER COUNTER

Cabin must match the dimensions provided in figure 2.

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

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

INSTALLATION IN AN ELEVATED CABINET

Cabin must match the dimensions provided in figure 4.

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

INSTALLATION REQUIREMENTS

Product dimensions are provided in the figure 3.

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

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over. Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

PLACING AND SECURING THE OVEN

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

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTION

Mounting place of the product must have appropriate electrical installation. Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

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

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

MOUNTING

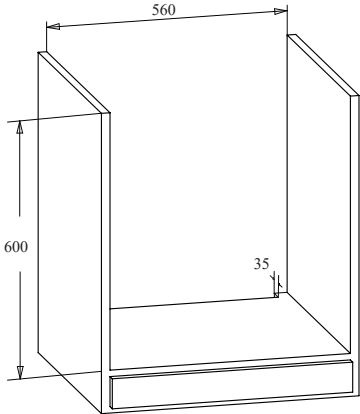
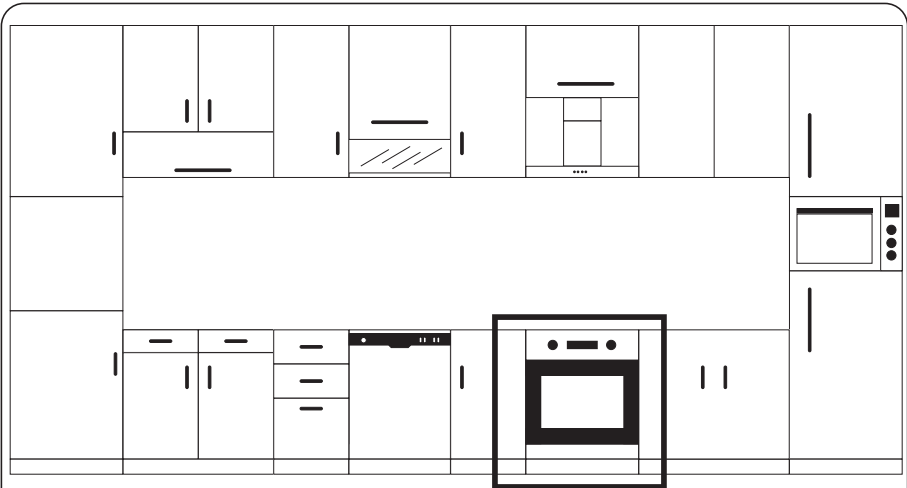
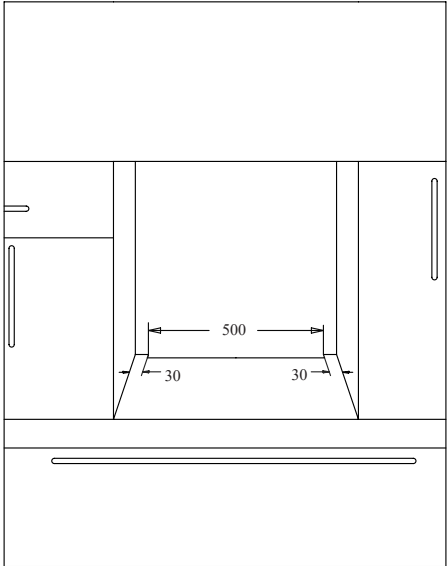


Figure 2



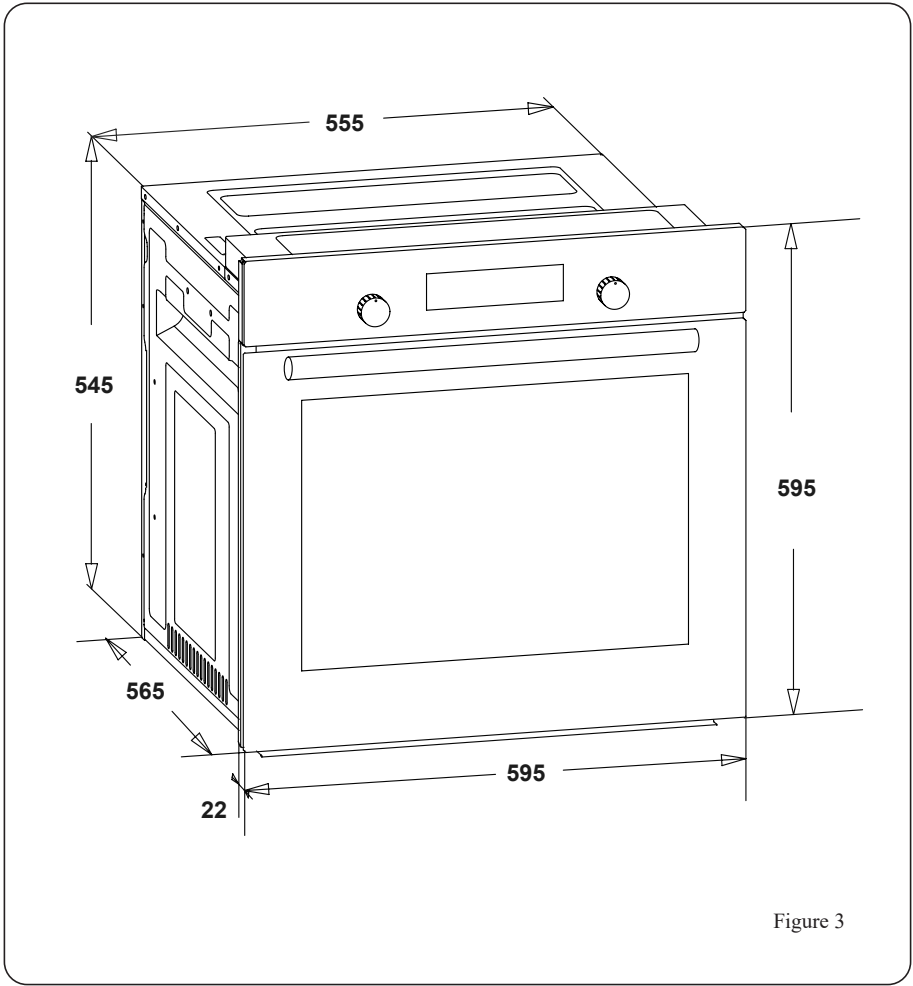


Figure 3

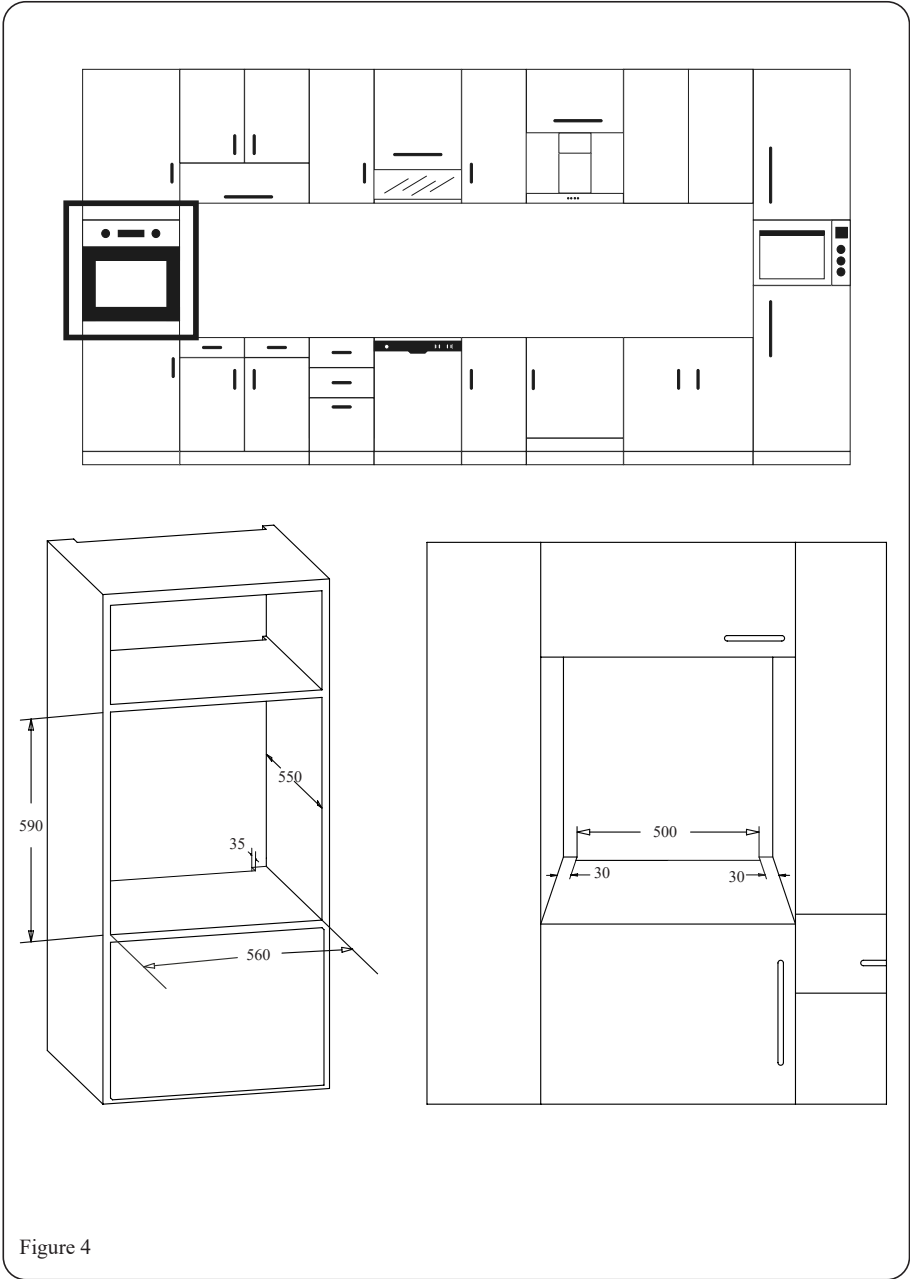


Figure 4

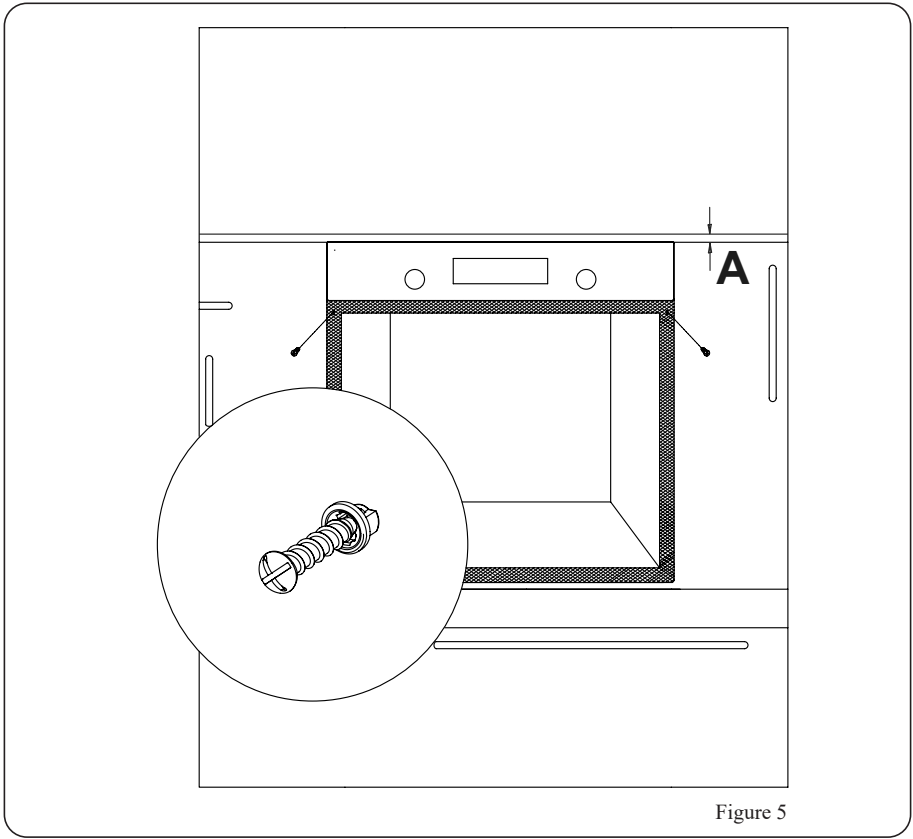
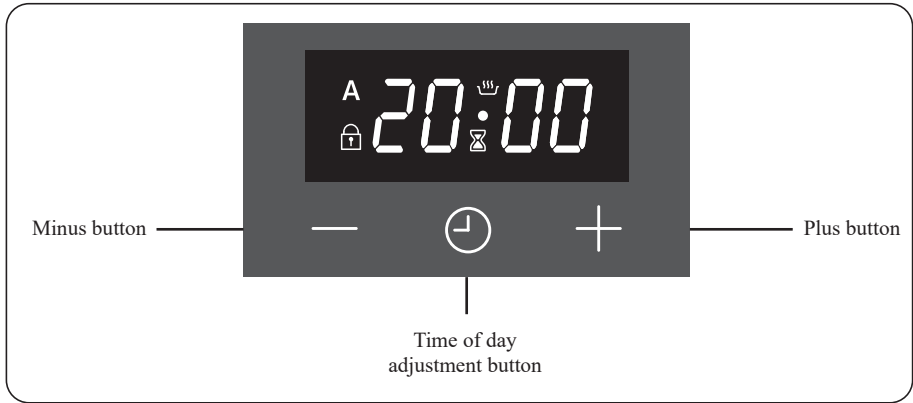








Figure 5

CHAPTER 7. CONTROL PANEL



SCREEN SYMBOLS

	<p>Oven status indication</p> <ul style="list-style-type: none"> • On: Cooking or ready for cooking. • Off: No cooking.
	<p>Minute minder status indication</p> <ul style="list-style-type: none"> • On: Minute minder alarm active. • Flashing: Minute minder adjustment mode, adjustment possible by  or  buttons or current minute minder alarm completed. • Off: Minute minder is not active.
	<p>Child lock indication</p> <ul style="list-style-type: none"> • On: Child Lock is active. • Off: Child Lock is inactive.
	<p>Automatic cooking status indication</p> <ul style="list-style-type: none"> • On: Full or semi auto-cooking active. • Flashing: Auto cooking completed or power on condition. • Off: No auto cooking active.

It is an electronic timing module enabling your food you have put in the oven to be ready for service at any time you like. The only thing you need to do is to programme the cooking time of the food and also the time when you would like your food to be ready.






It is also possible to use a minute-programmed alarm clock independent from the oven.

The case where the time clock is behind or ahead is not a malfunction. The oven time clock may be put back or ahead according to mains frequency as it runs directly with mains voltage. This is not a malfunction.

POWER ON

At power on, oven is inactive, time of day and **A** symbols are flashing. The indicated time of day is not correct and has to be adjusted. Press  to activate the oven and proceed adjusting the time of day as below.

TIME OF DAY ADJUSTMENT

Time of Day adjustment is only possible when no cooking program is in progress. Press  and  simultaneously for 3 seconds to enter the adjustment mode and then the dot symbol in between hours and minutes digits will start to flash. Using either  and  adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 23h 59 minutes. Adjustment mode will be abandoned within 6 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the  button.








NOTE


Time of day adjustment is also activated in first 7 seconds after power on.

SETTING THE MINUTE MINDER

With this function, you can adjust a duration in minutes. After the adjusted time has been elapsed, an alarm sound will be produced.

Press  button once to enter the minute minder adjustment mode,  symbol will start flashing on the screen. Using either  or , adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 10 hour. Adjustment mode will be abandoned within 6 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the  button.






CANCELLING THE ALARM BUZZER SOUND

Once the adjusted minute minder duration is elapsed, the buzzer alarm will start to sound, accompanied by the flashing symbol on the screen. Any button press will stop the alarm sound and this indication. If no button is pressed, the alarm sound will end automatically after 5 minutes, but the flashing  symbol will go on.

SEMI AUTOMATIC COOKING

This cooking program is intended to start cooking immediately for a specified duration.

After the oven is set to the desired function and temperature via the oven knobs:

1. Press the  button twice, **A** symbol will flash on the screen.  and duration of cooking will show on the screen one after another.
2. Using  or  buttons, adjust the desired cooking duration.
3. After 6 seconds of the last button press or by pressing  twice, the adjustment is completed. **A** will be steady on the screen and the display shows the current time of day.

FULL AUTOMATIC COOKING

This cooking program is intended to perform a delayed cooking by programming the time of day, when the food should be ready. In other words, the oven will start cooking not immediately but will automatically calculate the time to start cooking.

1. Perform step 1 and 2 of the semi auto cooking as above **End** (cooking duration adjustment).
2. Press **⏸** button once again, **A** symbol will flash on the screen and duration of cooking will show on the screen one after another.
3. Using **+** or **-** buttons, adjust the desired end of cooking time. **🔊** symbol will disappear but **A** symbol will be still flashing on the screen. This indicates that an automatic cooking is programmed but cooking has not started yet.
4. After 6 seconds of the last button press or by pressing **⏸**, the adjustment will be completed, the display shows the current time of day.

END OF AUTO COOKING

When the cooking is finished automatically, the **A** icon starts to flash. Alarm may be turned off by pressing any key. To disable the key lock, press the **⏸** key for 2 seconds.

Oven is taken to the manual mode by pressing the **⏸** key. Audible alarm shall sound for 7 minutes if you do not press any key.

POWER INTERRUPTS

Product is not affected by short power failures (up to 50 seconds approximately), and the timer and the clock shall resume working at this period.

Your oven shall be deactivated on other failures than short term power failures (that is, more than 50 seconds) due to safety reasons. This is indicated with the flashing of the clock and the **A** on the screen. The clock shall be displayed as **12:00** and it should be set again. (See power on)



ATTENTION:

The flashing **A** symbol indicates that the oven is inactive and you have to enter the manual mode.

CHILD LOCK

This function is intended to prevent any unauthorized modification of the timer settings. This function will be active, within 30 seconds after the last button press. **🔒** will appear. To deactivate it, press the **⏸** button for 3 seconds. **🔒** will disappear.

PROGRAMMABLE OPTIONS

Alarm tone:

Pressing and holding the **-** button for 3 seconds will result in the currently valid buzzer tone being produced. By pressing **+** and **-** buttons, you may scroll through 3 available buzzer tones. The last heard buzzer tone will be automatically recorded as the selected tone. After 6 seconds of the last button press or by pressing **⏸**, the adjustment is completed.

Brightness setting:

Pressing and holding the **+** button for 3 seconds will result in the currently valid brightness setting being showed. By pressing **+** and **-** buttons, you may scroll through 8 available brightness setting. The last seen brightness setting will be automatically recorded as the selected setting. After 6 seconds of the last button press or by pressing **⏻**, the adjustment is completed.

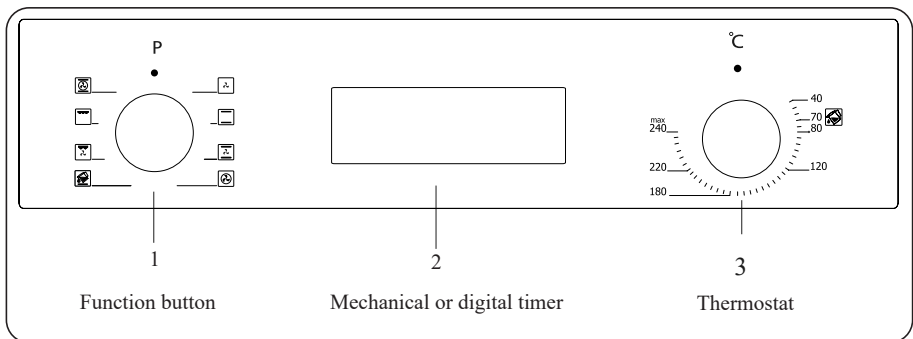


ATTENTION:
Default settings are highest.

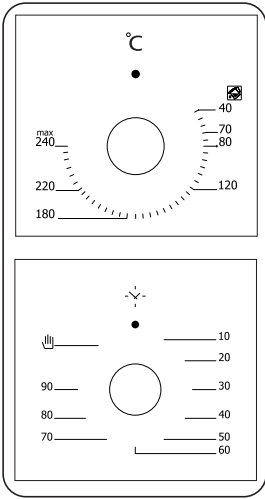


ATTENTION:
Programmable options are nonvolatile and will be resident after any power failure.

CONTROL PANEL



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



Thermostat Button:

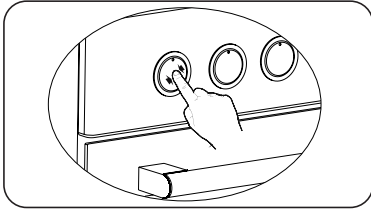
Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.

Mechanical Timer Button *:

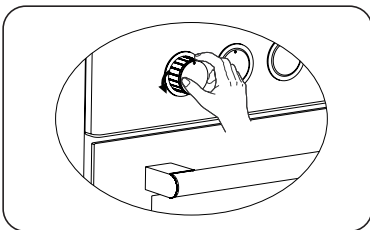
Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

USING POP-UP BUTTON *

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



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



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

CHAPTER 8. USING THE OVEN

INITIAL USE OF OVEN

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

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

NORMAL USE OF OVEN

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

CHAPTER 9. USING THE GRILL

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

To turn on the grill:

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

To turn the grill off

- Set the function button to the off position.



WARNING

Keep the oven door closed while grilling.

CHAPTER 10. USING THE CHICKEN ROASTING*

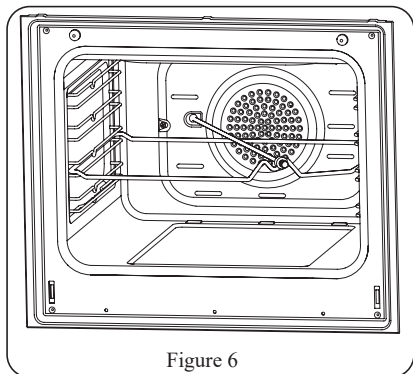
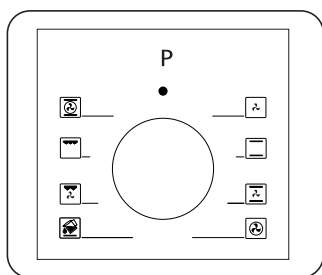


Figure 6

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








CHAPTER 11. PROGRAM TYPES










Program Button:

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

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

	Lower and upper heating elements	A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.
	Lower heating element and fan	Use mostly for cooking foods like fruit cake.
	Grill and roast chicken	
	Upper heating element and fan	
	Multifunctional cooking (3D)	Suitable for baking and roasting. Lower and upper heaters operate as well as quick transmission of heat via air flow. Suitable for cooking requiring single tray and intense heat.
	Lower heating element	Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.
	Small grill and fan	

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

CHAPTER 12. COOKING RECOMMENDATIONS

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



WARNING

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

CHAPTER 13. COOKING TABLE

MFA1-6..... :

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

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

MFA1-8..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	30-35
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2-3	30-35
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	20-30
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2-3	40-50
Sponge cake	Static / Turbo+fan	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Static / Turbo+lower	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	20-25
Meringue	Static / Lower-upper+fan	100	2-3	60-70

Grilled chicken **	Grill / Lower- upper+fan	200-220	2-3	25-30
Grilled fish **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Calf steak **	Grill	230	5	25-30
Grilled meatball **	Grill	230	5	20-35

* 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

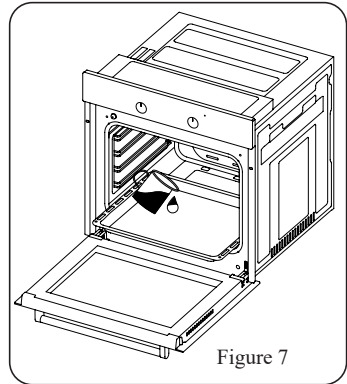
CHAPTER 14. MAINTENANCE AND CLEANING

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

CHAPTER 15. STEAM CLEANING*

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

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



CHAPTER 16. CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR

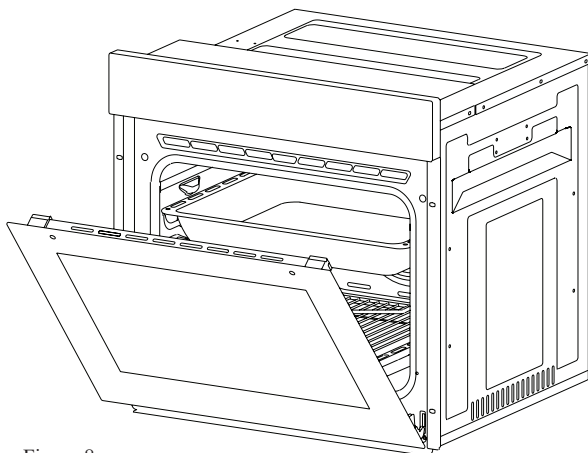


Figure 8

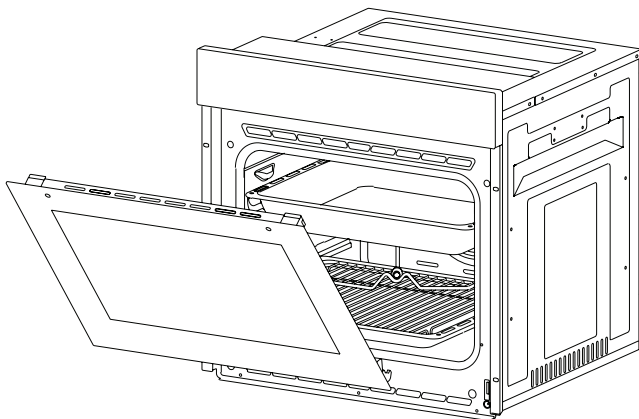


Figure 9

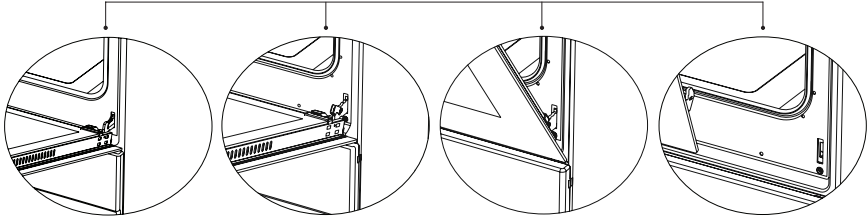


Figure 8.1

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

Figure 8.2

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

Figure 9.1

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

Figure 9.2

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

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

CHAPTER 17. CLEANING OF THE OVEN GLASS

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

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

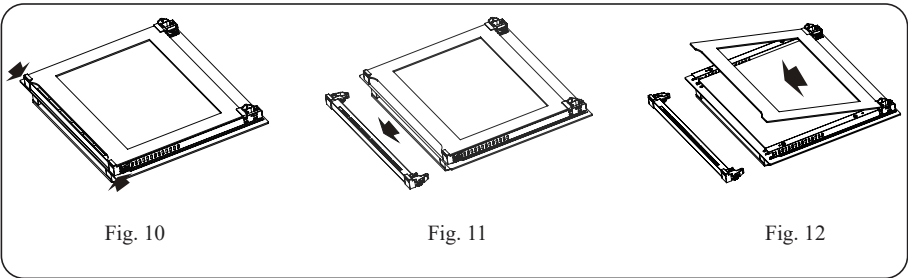
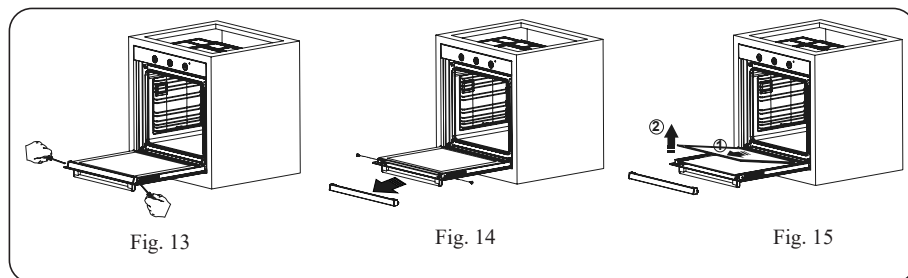


Fig. 10

Fig. 11

Fig. 12

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



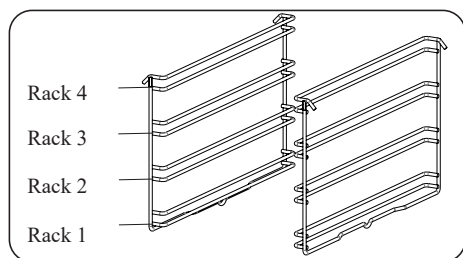
CHAPTER 18. CATALYTIC PANEL*

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

DETACHING CATALYTIC PANEL

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

CHAPTER 19. RACK POSITIONS



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

INSTALLING AND REMOVING WIRE RACKS

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

CHAPTER 20. REPLACING OVEN LAMP

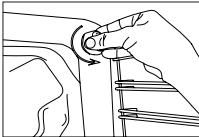


WARNING

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

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

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

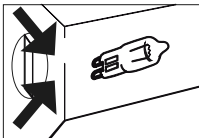
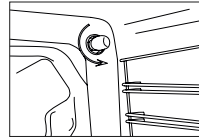


Fig. 16

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

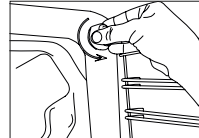


Fig. 17



WARNING

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

CHAPTER 21. TROUBLESHOOTING

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

CHECK POINTS

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

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

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

CHAPTER 23. RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

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

CHAPTER 24. ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

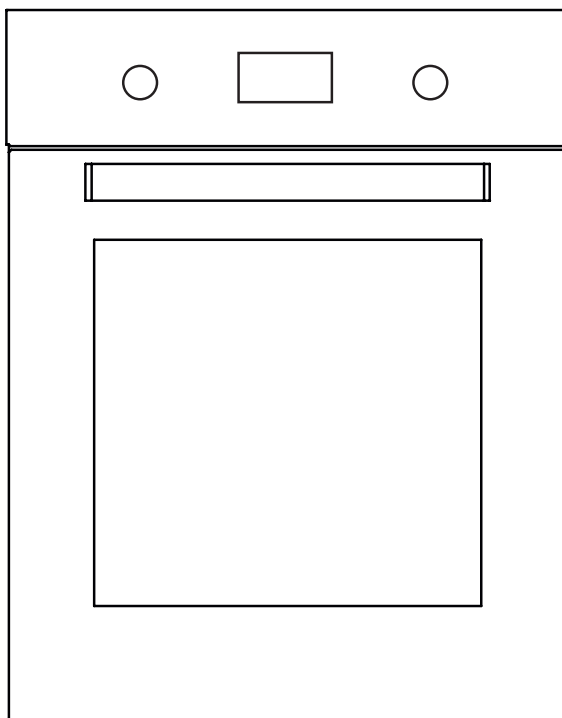
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the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

CHAPTER 25. PACKING INFORMATION

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

KERNAU








NÁVOD K OBSLUZE
ELEKTRICKÁ BUILT-IN OVEN
KBOS 641 BG



Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny pro provoz a údržbu vašeho spotřebiče.

Prosím přečtěte si pozorně tento návod k použití před použitím přístroje a uchovejte ho pro budoucí použití.

Ikona	Titulek	Popis
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí vážného zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM	Nebezpečné napětí
	POŽÁR	Riziko požáru / hořlavých materiálů
	POZOR	Nebezpečí úrazu nebo hmotné škody
	DŮLEŽITÁ POZNÁMKA	Informace o správném provozu systému
	Viz návod k použití	
	Horký povrch	

OBSAH

KAPITOLA 1. důležitá varování	73
Elektrická bezpečnost.....	75
Určení.....	76
KAPITOLA 2. Elektrická připojení	76
KAPITOLA 3. Likvidace opotřebených zařízení	77
KAPITOLA 4. Popis zařízení	78
KAPITOLA 5. Příslušenství (volitelné)	79
KAPITOLA 6. Technické údaje	80
KAPITOLA 7. Montáž zařízení	80
Vážná varování týkající se montáže:.....	81
Správné místo pro montáž.....	81
Instalace a montáž vestavné trouby 60 cm.....	81
Montáž pod pracovní desku.....	81
Montáž ve zvednuté skřínce určené na troubu.....	82
Požadavky týkající se montáže.....	82
Umístění a zajištění trouby.....	82
Elektrická připojení.....	82
Montáž.....	83
KAPITOLA 8. Ovládací panely	87
Používání vyskakovacího tlačítka*.....	91
KAPITOLA 9. Obsluha trouby	92
První použití trouby.....	92
Normální obsluha trouby.....	92
KAPITOLA 10. Používání grilu	92
KAPITOLA 11. Pečení kuřete*	93
KAPITOLA 12. Typy programů	93
KAPITOLA 13. Doporučení pečení	94
KAPITOLA 14. Tabulka pro pečení	94
KAPITOLA 15. údržba a čištění	97
KAPITOLA 16. Parní čištění*	97
KAPITOLA 17. Čištění a montáž dvířek trouby	98
KAPITOLA 18. Čištění skla trouby	99
KAPITOLA 19. Katalytické stěny*	100
Vyjmutí katalytických stěn.....	100
KAPITOLA 20. Pozice roštu	100
Vkládání a odstraňování drátěných roštů.....	100
KAPITOLA 21. Výměna žárovky trouby	101
KAPITOLA 22. Řešení problému	101
Body ke kontrole.....	101
KAPITOLA 23. Zásady přenašení	103
KAPITOLA 24. Doporučení týkající se úspory energie	103
KAPITOLA 25. Ekologická likvidace	104
KAPITOLA 26. Informace na obale	104

KAPITOLA 1. DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

1. Instalace a oprava musí být provedeny vždy „AUTORIZOVANÝM SERVISSEM“. Výrobce nenese odpovědnost za činnosti prováděné neoprávněnými osobami.
2. Přečtete si prosím pečlivě tento návod k obsluze. Jen pak budete moci bezpečně a správně používat zařízení.
3. Trouba musí být používána v souladu s návodem k obsluze.
4. Udržujte děti ve věku do 8 let a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti od zařízení během jeho provozu.
5. **Přístupné části se mohou během používání zařízení velmi zahřívát. Malé děti se k zařízení nesmí přibližovat.**



VAROVÁNÍ / RIZIKO POŽÁRU

Neuchovávejte předměty na varných plochách.



VAROVÁNÍ

Během práce se zařízení zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných prvků uvnitř trouby.

6. Podmínky nastavení tohoto zařízení jsou uvedeny na štítku. (Nebo na typovém štítku)
7. Dostupné části mohou být horké, když je používán gril. Malé děti se k zařízení nesmí přibližovat.



VAROVÁNÍ

Toto zařízení je určeno k vaření. Nepoužívejte ji k jiným účelům, např. k ohřívání bytového prostoru

8. K čištění zařízení nepoužívejte parní přístroje.
9. Po vložení pokrmu do trouby se ujistěte, že jsou dvířka zcela zavřená.
10. Požár se NIKDY nepokoušejte hasit vodou! Vypněte elektrický obvod zařízení a zakryjte plameny přehozením nebo protipožární dekou.



VAROVÁNÍ

Děti do 8 let se nesmí přibližovat k zařízení, pokud nejsou pod trvalým dohledem.

11. Vyvarujte se dotknutí topných článků.



OPATRNĚ: POZOR

Varný proces musí být pod dohledem. Varný proces musí být vždy pod dohledem.

12. Zařízení může být používáno dětmi od 8 let nebo osobami s omezenými fyzickými, pocitovými nebo psychickými schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí jen pod dohledem nebo pokud obdržely instrukce týkající se bezpečného používání zařízení, a pokud rozumí možným souvisejícím rizikům. Děti si nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, které nejsou pod dohledem.
13. Toto zařízení je navrženo výhradně k použití v domácnostech.
14. Děti nesmí používat zařízení ke hře. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a děti bez dohledu dospělé osoby.
15. Uchovávejte zařízení a jeho napájecí kabel z dosahu dětí do 8 let.
16. Než zařízení začnete používat, dejte záclony, tyly, papír nebo jiné snadno zápalné (vzňetlivé)

materiály do bezpečné vzdálenosti od zařízení. Neodkládejte hořlavé nebo snadno zápalné materiály na nebo v zařízení.

17. Ventilační kanály udržujte otevřené.
18. Zařízení nesmí být používáno v kombinaci z externím časovým vypínačem nebo samostatným dálkovým ovládacím zařízením.
19. Nezahřívejte uzavřené dózy a skleněné lahve. Tlak může způsobit výbuch lahví.
20. Úchyt trouby není sušákem na utěrky. Nezavěšujte utěrky, např. na úchyt trouby.
21. Nepokládejte plech z trouby, talíře ani hliníkové fólie přímo na dno trouby. Akumulované teplo může poškodit dno trouby.
22. Během vkládání nebo vytahování pokrmů z trouby atp. vždy používejte kuchyňské rukavice odolné proti teple.
23. Nepoužívejte zařízení pod vlivem léků a/nebo alkoholu, mohlo by to ovlivnit schopnost posoudit situaci.
24. Buďte opatrní, když používáte alkohol v potravinách. Alkohol se ve vysokých teplotách vypařuje a může se vznítit a způsobit požár, pokud přijde do kontaktu s horkými povrchy.
25. Po každém použití zkontrolujte, zda je zařízení vypnuté.
26. Pokud je zařízení poškozené nebo má viditelná poškození, nepoužívejte jej.
27. Nedotýkejte se napájecího konektoru mokřými rukama. Nepotahujte za kabel pro odpojení napájení, vždy potahujte za zástrčku.
28. Nepoužívejte zařízení, když jsou jeho přední skleněná dvířka sundaná nebo poškozená.
29. Vložte pečicí papír společně s jídlem do předem zahřáté trouby nebo použijte příslušenství trouby (plech, drátěný gril atp.).
30. Nepokládejte na zařízení předměty, na které mohou dosáhnout děti.
31. Důležité je správně umístit drátěný gril a plech na roštích a/nebo správně vložit plech na rošt. Vložte gril nebo plech mezi dvě vodičí lišty a ujistěte se před vložením pokrmu, že leží vodorovně.
32. Abyste zamezili kontaktu s prvky topného tělesa pece odstraňte nadbytečné množství pečicího papíru, který přečnívá z příslušenství nebo nádoby.
33. Nikdy nepoužívejte pečicí papír ve vyšších teplotách trouby, než je maximální teplota užití uvedená na papíru. Nepokládejte pečicí papír na dno trouby. Abyste zamezili kontaktu s prvky topného tělesa pece odstraňte nadbytečné množství pečicího papíru, který přečnívá z příslušenství nebo nádoby.
34. Když jsou dvířka otevřená, nepokládejte na ně těžké předměty ani nedovolte dětem, aby si na ně sedly. Může to způsobit převrácení trouby nebo poškození pantů dvířek.
35. Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Uchovujte materiál použitý jako obal v bezpečné vzdálenosti od dětí.
36. K čištění skla nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože škrábance, které se mohou vyskytnout na povrchu skleněných dvířek, mohou způsobit jejich prasknutí.
37. Uživatel nesmí troubu sám přenášet.
38. Během používání se vnitřní a vnější povrchy trouby nahřívají. Když otvíráte dvířka trouby, odstupte, abyste se vyhnuli horké páře unikající z vnitřního prostoru trouby. Existuje riziko opaření.
39. Nepokládejte těžké předměty, když jsou dvířka trouby otevřená. Riziko převrácení.
40. Uživatel nesmí během čištění vytahovat topnou spirálu. Může to způsobit zasažení proudem.
41. Napájení trouby můžete během všech stavebních prací v domě odpojit. Po dokončení prací musí být zařízení opět připojeno autorizovaným servisem.
42. Pro zabránění přehřátí nesmí být zařízení nainstalováno s ozdobnou zástěnou.
43. Vypněte zařízení před odstraněním pojistek. Po vyčištění nainstalujte pojistky v souladu s instrukcemi.
44. Místo upevnění kabelu musí být chráněno.
45. Nepečte jídlo přímo na plechu/roštu. Před vložením pokrmu do trouby, vložte pokrm do správného nádobí..

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

1. Připojte zařízení k uzemněné zásuvce zajištěné pojistkou v souladu s hodnotami uvedenými na listu technických specifikací.
2. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nainstalování zemního vybavení. Naše firma nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku používání zařízení bez uzemnění v souladu s lokálními předpisy.
3. Přepínače automatického vypínače trouby musí být umístěny tak, aby na ně uživatel mohl dosáhnout po nainstalování trouby.
4. Napájecí kabel (kabel se zástrčkou) nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi zařízení.
5. Pokud je napájecí kabel (kabel se zástrčkou) poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním technikem či kvalifikovaným odborníkem pro zabránění nebezpečné situaci.
6. Není povoleno umývat výrobek ostříkáním nebo poléváním vodou! Existuje nebezpečí zasažení elektrickým proudem.



VAROVÁNÍ

Abyste se vyvarovali zasažení elektrickým proudem, vypněte elektrický obvod zařízení před výměnou žárovky.



VAROVÁNÍ

Odpojte všechna připojení napájecího obvodu před získáním přístupu k svorkám.

7. Nepoužívejte přeřezané nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely jiné než originál.
8. Ujistěte se, že v zásuvce, do kterého je vložen konektor zařízení, není žádná tekutina či vlhkost.
9. Zadní strana trouby se během práce trouby rovněž zahřívá. Elektrická připojení se nemohou dotýkat zadní strany, v opačném případě by mohlo dojít k jejich poškození.
10. Nepřichytávejte připojovací kabely ke dvířkům trouby a neved'te je po horkých plochách. Pokud dojde k roztavení kabelu, může to způsobit zkrat v troubě a dokonce i požár.
11. Během instalace, údržby, čištění a opravy musí být zařízení odpojeno od napájení.
12. Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn jeho výrobcem nebo autorizovaným technickým servisem či jiným personálem s příslušnou kvalifikací pro vyhnutí se nebezpečným situacím.
13. Ujistěte se, že je zástrčka pevně vložená do nástěnné zásuvky, abyste se vyvarovali jiskření.
14. Nepoužívejte parní přístroje k čištění zařízení, v opačném případě může dojít k zasažení proudem.
15. Pro instalaci je nutný omnipolární přepínač umožňující přerušování napájení. Odpojení od napájení musí být zajištěno nainstalovaným vypínačem nebo integrovanou pojistkou v souladu se stavebními předpisy.
16. Zařízení je vybaveno kabelem typu „Y”.
17. Trvalé konektory musí být připojeny ke zdroji napájení umožňující omnipolární odpojení. V případě zařízení s kategorií přepětí pod III, musí být odpojovací zařízení připojeno k trvalému zdroji napájení v souladu se stavebními předpisy.

URČENÍ

1. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech. Komerční používání zařízení není dovoleno.
2. Toto zařízení může být používáno výhradně k vaření. Nepoužívejte jej k jiným účelům, např. k ohřívání bytového prostoru.
3. Zařízení nesmí být používáno k ohřívání talířů pod grilem, sušení oblečení nebo ručníků jejich zavěšením na rukojeti, nebo k vytápění.
4. Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za jakékoliv poškození způsobené nesprávným používáním nebo obsluhou.
5. Prostor trouby může být používán k rozmrazování, pečení, smažení a grilování pokrmů.
6. Doba používání zakoupeného produktu činí 10 let. Je to doba, během které jsou náhradní díly, které jsou nutné ke stanovenému fungování tohoto zařízení, poskytovány výrobcem.

KAPITOLA 2. ELEKTRICKÁ PŘIPOJENÍ

Trouba by měla být nainstalována a správně připojena v místě používání autorizovaným servisním centrem v souladu s návodem výrobce. Zařízení namontujte v krytu trouby, který zajišťuje vysokou úroveň ventilace. Elektrické připojení zařízení musí být vytvořeno vždy pomocí zásuvek vybavených zemnicím systémem v souladu se zásadami. V případě, že nemáte k dispozici zásuvku odpovídající požadavkům na zemnicí systém v místě montáže zařízení, kontaktujte autorizovaného elektrikáře. Výrobce v žádném případě neodpovídá za škody způsobené připojením neuzemněných zásuvek k zařízení. Zástrčka trouby musí být uzemněna; ujistěte se, že je zásuvka zástrčky uzemněná. Zástrčka se musí nacházet ve snadno dostupném místě po dokončení montáže.

Trouba byla vyrobena jako zařízení charakteristické hodnotami 220-240 V 50/60 Hz. Zařízení je napájeno střídavým proudem a vyžaduje použití 16ampérové pojistky. Pokud se hodnoty napájecí sítě liší od uvedených hodnot, poraďte se s elektrikářem nebo autorizovaným servisním centrem.

V případě nutnosti výměny elektrické pojistky se prosím ujistěte, že bylo elektrické připojení vytvořeno tímto způsobem:

- hnědý kabel fáze (ke svorce pod napětím)
- modrý kabel k neutrální svorce
- zelenožlutý kabel k zemnicí svorce

Přepínače pro odpojení napětí trouby se musí nacházet v místě dostupném uživateli v místě používání trouby. Napájecí kabel (kabel se zástrčkou) nesmí být v kontaktu s horkými částmi zařízení.

Abyste se vyvarovali nebezpečné situaci v případě poškozeného napájecího kabelu (zástrčky v kabelu), musí být kabel vyměněn importérem, servisním technikem nebo personálem s podobnými kompetencemi.

KAPITOLA 3. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce jakostních materiálů a komponent, které jsou vhodné k opakovanému využití.

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný roztržděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrný vyjmuty v souladu s ustanovením Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.

Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrný takových odpadů, včetně sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributori (obchody), provozovatelé sběren tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.

Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování společených hodnot, jakým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z větších uživatelů drobného zařízení a rozumné zacházení s nimi má v této fázi vliv na získávání druhotných surovin.

V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou. Pokud má zařízení zámeček, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium z CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatrnost, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.

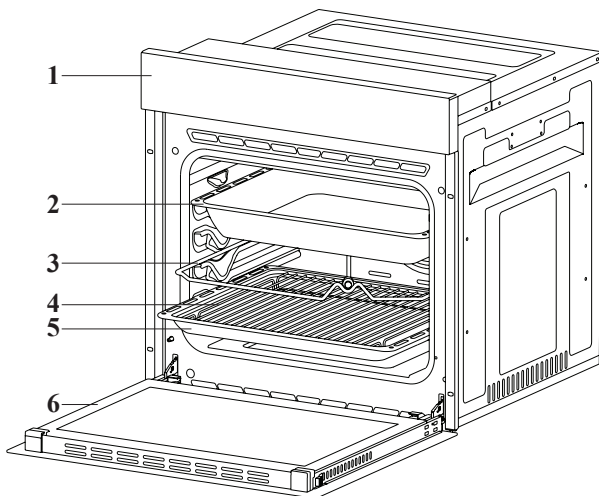


obr. A



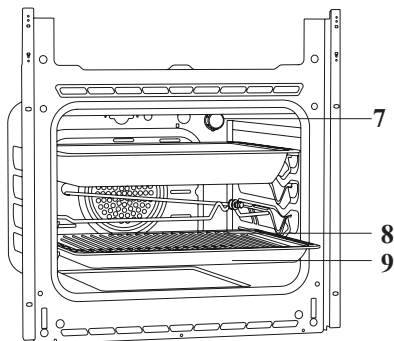
obr. B

KAPITOLA 4. POPIS ZAŘÍZENÍ




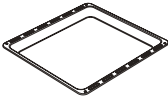
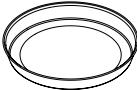
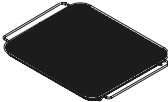




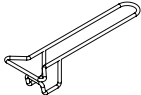
- 1. Ovládací panel
- 2. Hluboký plech *
- 3. Rožněn ke grilování kuřete *

- 4. Gril na plechu
- 5. Standardní plech
- 6. Dvířka trouby



- 7. Osvětlení
- 8. Gril na plech
- 9. Standardní plech

KAPITOLA 5. PŘÍSLUŠENSTVÍ (VOLITELNÉ)

	<p style="text-align: center;">Hluboký plech *</p> <p>Je určen ke smažení, pečení velkých porcí pokrmů a tekutých produktů. Může rovněž sloužit jako záchytný plech na olej během pečení přímo na grilu, k pečení buchet, mražených pokrmů a masových jídel.</p>
	<p style="text-align: center;">Plech / skleněný táč *</p> <p>Je určen k pečení pečiva (koláče, piškot apod.) a mražených pokrmů.</p>
	<p style="text-align: center;">Okrouhlý plech*</p> <p>Je určen k pečení pečiva a mražených pokrmů.</p>
	<p style="text-align: center;">Sušicí plech *</p> <p>Slouží k sušení jídla.</p>
	<p style="text-align: center;">Grill</p> <p>Je určen k pečení na roštu nebo postavení výrobků k pečení, opékání a mražených pokrmů na příslušnou mřížku.</p>
	<p style="text-align: center;">Teleskopická lišta *</p> <p>Plechý a mřížky můžete snadno vkládat a vyndávat díky teleskopickým lištám.</p>
	<p style="text-align: center;">Gril na plech *</p> <p>Pro pokrmy, které se mohou přichytit k povrchu plechu během přípravy, jako např. steaky. Díky tomu pokrmy nebudou v kontaktu s plechem a nepřipečou se.</p>
	<p style="text-align: center;">Kámen na pizzu a lopatka *</p> <p>Jsou používány k pečení pečiva, jako je pizza, chleba, palačinky, a vyndávání upečených pokrmů z trouby.</p>
	<p style="text-align: center;">Rukojeť plechu *</p> <p>Slouží k držení horkých plechů</p>

KAPITOLA 6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Technické údaje	Vestavná trouba 60 cm (MFA1-6.....)
Výkon žárovky	15-25 W
Termostat	40-240 / Maks. °C
Spodní topné těleso	1200 W
Vrchní topné těleso	1000b W
Topné těleso turbo	1800 W
Topné těleso grilu	Malý gril 1000 w
	Velký gril 2000 W
Napájecí napětí	220-240 V 50/60 Hz.

Technické údaje	Vestavná trouba 60 cm (MFA1-8.....)
Výkon žárovky	15-25 W
Termostat	40-240 / Maks. °C
Spodní topné těleso	1200 W
Vrchní topné těleso	1200 W
Topné těleso turbo	1800 W
Topné těleso grilu	Malý gril 1200 w
	Velký gril 2400 W
Napájecí napětí	220-240 V 50/60 Hz.

Technické údaje mohou být pro zlepšování kvality produktu bez předchozího upozornění měněny. Hodnoty uvedené na zařízení nebo v příložených dokumentech obsahují laboratorní výpočty, které jsou v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit podle použití a okolních podmínek. Obrázky obsažené v této příručce mají schématický charakter a nemusí přesně odpovídat údajům vašeho výrobku.

KAPITOLA 7. MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ

Ujistěte se, že je elektrická instalace vhodná pro konkrétní použití zařízení v praxi. Pokud tomu tak není, kontaktujte elektrikáře a hydraulického technika pro provedení nutných úprav. Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v souvislosti s činnostmi prováděnými neoprávněnými osobami, které způsobí ztrátu záruky.



VAROVÁNÍ

Povinností zákazníka je připravit místo na umístění výrobku a místo pro připojení k elektrické síti.



VAROVÁNÍ

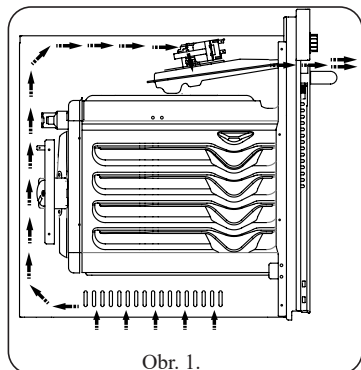
Během montáže výrobku dodržujte zásady týkající se lokálních elektrických norem.



VAROVÁNÍ

Před montáží jej zkontrolujte z hlediska jakýchkoliv poškození. Poškozený výrobek nesmí být nainstalován. Poškozené výrobky ohrožují vaši bezpečnost.

VÁŽNÁ VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE MONTÁŽE:



Během práce trouby musí chladicí ventilátor trouby odvádět nadměrné množství páry a bránit přehřívání vnějších ploch zařízení. Je to podmínka nutná pro zajištění lepší funkce trouby a lepších výsledků pečení. Chladicí ventilátor musí po dokončení pečení pokračovat v práci.

Ventilátor se automaticky vypne po dokončení procesu chlazení. V místě práce zařízení za krytem je třeba ponechat určitou vzdálenost zajišťující výkon a bezvadnou práci zařízení

Tato vzdálenost je nutná pro správnou práci ventilačního systému zařízení

SPRÁVNÉ MÍSTO PRO MONTÁŽ

Výrobek je určen k montáži do desek běžně dostupných na trhu. Zachovejte bezpečnou vzdálenost mezi výrobkem a stěnami nebo kuchyňským nábytkem. Správné vzdálenosti můžete najít na obrázku zobrazeném na další stránce. (hodnoty v mm).

- Použité povrchy, syntetické lamináty a lepidla musí být odolná proti vysokým teplotám. (minimálně 100 °C)
- Kuchyňské skřínky musí být vodorovně vyrovnané v souladu s instalací výrobku a zabezpečeny.
- Pokud se pod troubou nachází šuplík, musí být mezi troubou a šuplíkem umístěna polička.



VAROVÁNÍ

Výrobek nemontujte poblíž ledniček a chladniček. Teplu vytvářené výrobkem zvětšuje spotřebu energie chladicích zařízení.



VAROVÁNÍ

Dvířka a/ani rukojeť nepoužívejte ke zvedání nebo přemísťování výrobku.

INSTALACE A MONTÁŽ VESTAVNÉ TROUBY 60 CM

Místo použití výrobku musí být stanoveno před jeho montáží.

Výrobek neinstalujte v místech, která jsou vystavována silnému proudění vzduchu. Výrobek musí zvedat alespoň dvě osoby. Nepřesouvejte výrobek, aby nepoškodil podlahu.

Odstraňte všechny přepravní materiály nacházející se uvnitř a vně výrobku. Vyjměte všechny materiály a dokumenty nacházející se ve výrobku.

MONTÁŽ POD PRACOVNÍ DESKU

Skříňka určená na troubu musí mít rozměry uvedené na obrázku 2. V zadní části skřínky určené pro troubu nechte vzdálenost uvedenou na obrázku zajišťující potřebnou úroveň ventilace.

Vzdálenost, kterou je třeba nechat mezi spodní a vrchní částí skřínky určené na troubu po dokončení montáže, je označena na výkresu 5 písmenem „A“. Tato vzdálenost je nutná pro zajištění ventilace a nesmí být zakrytá.

MONTÁŽ VE ZVEDNUTÉ SKŘÍŇCE URČENÉ NA TROUBU

Skříňka určená na troubu musí mít rozměry uvedené na obrázku 4. Ve vrchní a spodní části zadní skříňky určené na troubu nechte vzdálenost s rozměry uvedenými na obrázku zajišťující potřebnou úroveň ventilace.

POŽADAVKY TÝKAJÍCÍ SE MONTÁŽE

Rozměry výrobku jsou uvedené na obrázku 3.

Používaný vzduch uvnitř nábytku určeného k montáži a montážní materiály se musí vyznačovat odolností proti teplotám minimálně 100 °C.

Montážní skříňka musí být chráněná, a její dno musí být rovné, aby se výrobek neotočil.

Dno skříňky se musí vyznačovat nosností zajišťující odolnost proti zatížení o hodnotě minimálně 60 kg.

UMÍSTĚNÍ A ZAJIŠTĚNÍ TROUBY

Dejte troubu do skříňky s pomocí minimálně dvou osob. Ujistěte se, že rám trouby a přední hrana nábytku vzájemně lícují.

Napájecí kabel se nemůže nacházet pod troubou, nemůže být přiskřípnutý mezi troubou a nábytkem, ani nemůže být ohnutý.

Přípevněte troubu k nábytku pomocí šroubů dodaných s výrobkem. Šrouby přichyťte tak, jak je zobrazeno na výkrese 5 jejich protažením přes plastové prvky dodané k rámu výrobku. Šrouby nedotahujte příliš. Mohlo by to způsobit opotřebení šroubové vložky.

Po provedené montáži zkontrolujte, zda se trouba nehýbe. V případě nainstalování trouby v rozporu s návodem existuje riziko otočení trouby během provozu.

ELEKTRICKÁ PŘIPOJENÍ

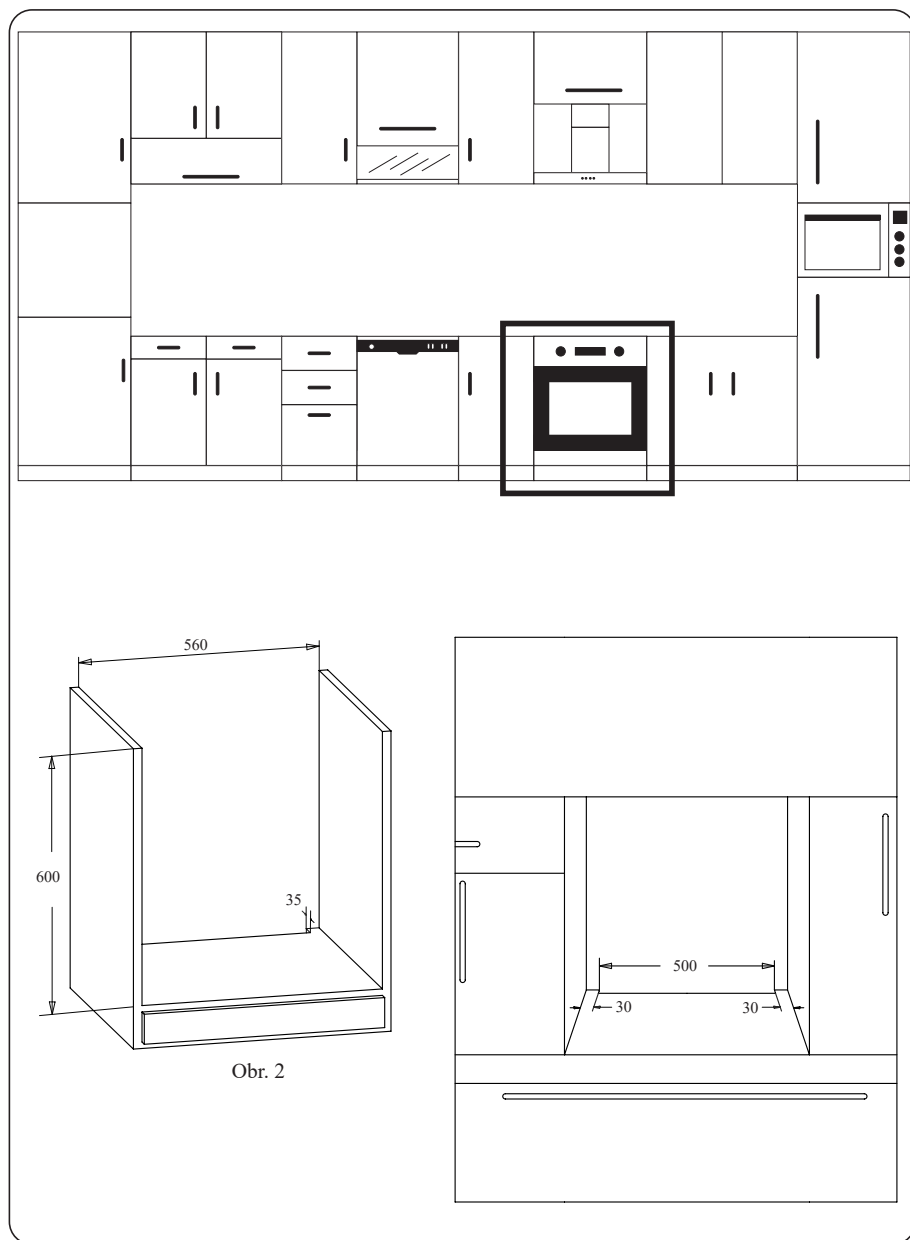
Místo montáže výrobku musí zajišťovat příslušný přístup k elektrické instalaci.

Síťové napětí musí odpovídat hodnotám uvedeným na typovém štítku výrobku.

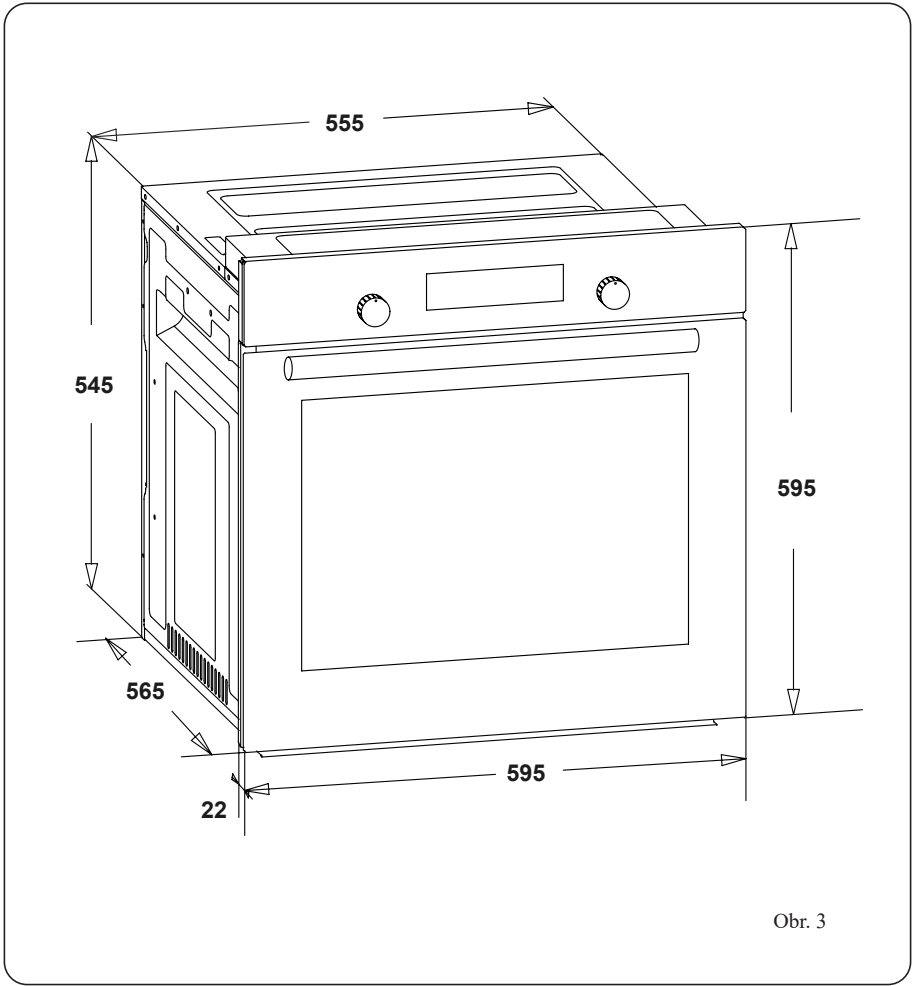
Připojení výrobku k elektrické síti musí být vytvořeno v souladu s lokálními a národními elektrickými požadavky.

Než zahájíte montážní postup, odpojte síťové napájení. Nepřipojujte výrobek k elektrické síti, dokud nebude provedena montáž.

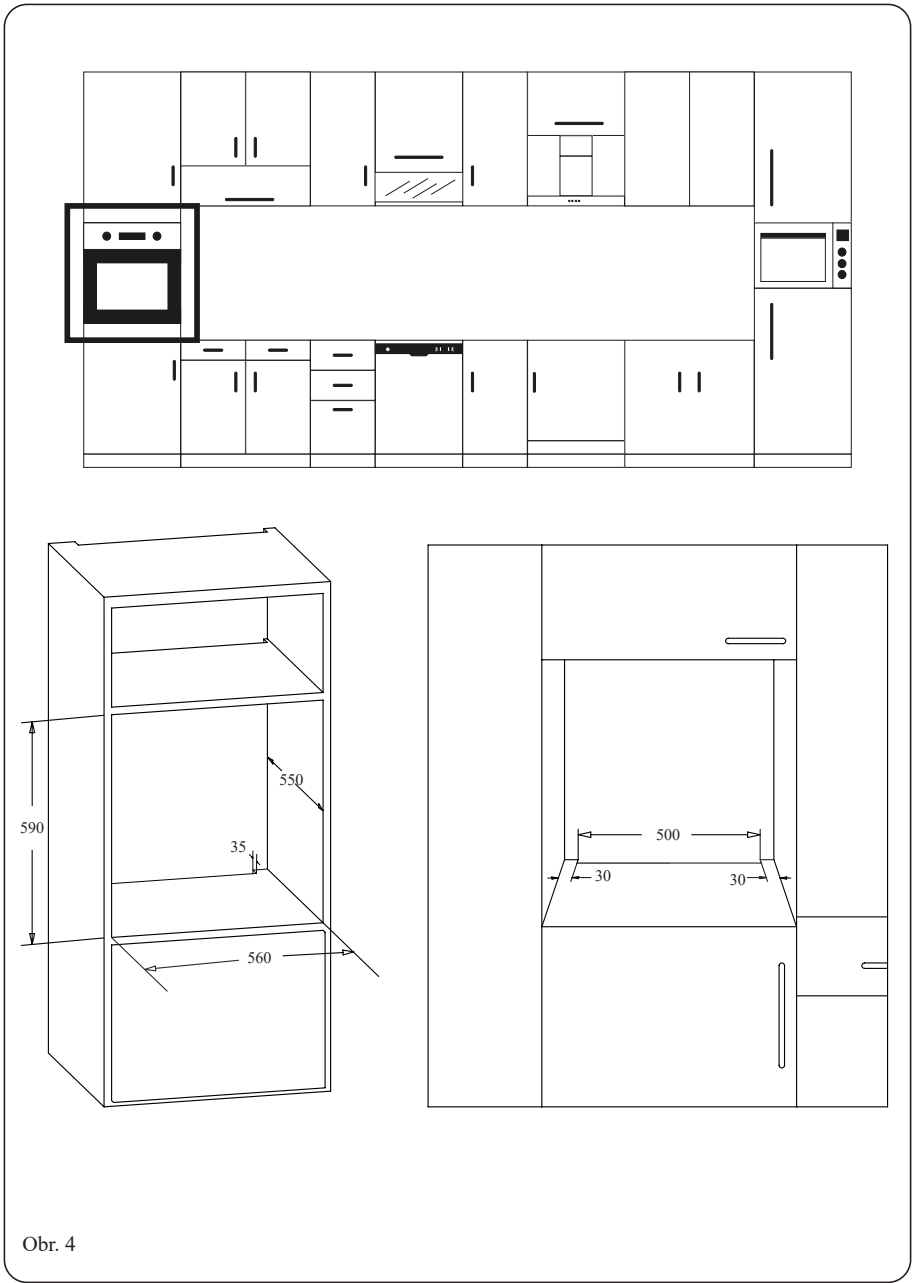
MONTÁŽ



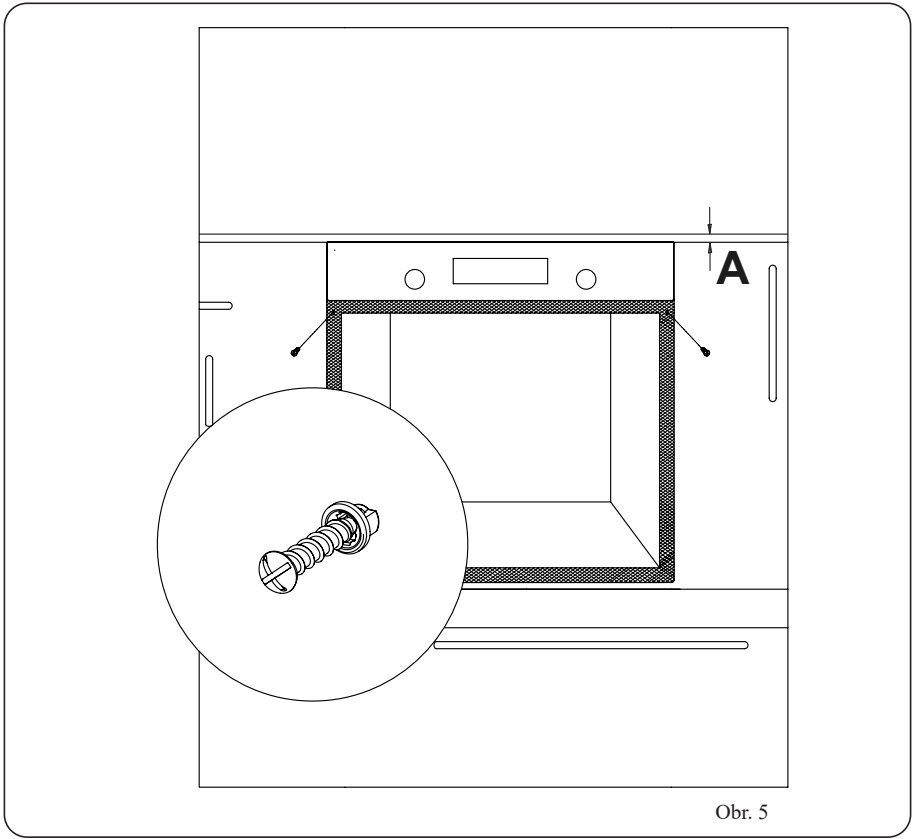
Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

KAPITOLA 8. OVLÁDACÍ PANELE



SYMBOLY NA OBRAZOVCE

	<p>Indikátor stavu trouby</p> <ul style="list-style-type: none"> • Svíí: Vaření nebo připraveno k vaření. • Zhasnutý: Nevaří.
	<p>Indikátor stavu časovače</p> <ul style="list-style-type: none"> • Svíí: Alarm časovače aktivní. • Bliká: Režim nastavení časovače, nastavení je možné pomocí tlačítek  a  nebo ukončení aktuálního alarmu. • Zhasnutý: Alarm časovače neaktivní.
	<p>Indikátor dětské pojistky</p> <ul style="list-style-type: none"> • Svíí: Blokáda je aktivní. • Zhasnutý: Blokáda je neaktivní.
	<p>Indikátor automatického stavu vaření</p> <ul style="list-style-type: none"> • Svíí: Plné nebo poloautomatické vaření aktivní. • Bliká: Dokončeno automatické vaření nebo napájení vypnuto. • Zhasnutý: Automatické vaření neaktivní.

Je to elektronický časový modul umožňující připravovat kdykoliv pokrm předem umístěný do trouby. Důležitá věc, která musí být udělána, je naprogramování času vaření, a také hodiny, kdy má být pokrm hotový.






Budík je také možné používat nezávisle na troubě.

V případě, že jdou hodiny popředu nebo se zpozdí, nejedná se o závadu. Hodiny trouby mohou jít napřed nebo pozadu v závislosti na frekvenci napájecí sítě, protože jsou napájeny přímo z elektrické sítě. Není to známkou špatné funkce zařízení.

ZAPNUTÍ NAPÁJENÍ

Po zapnutí napájení se trouba vypne, symboly hodiny **A** a blikají. Uvedený čas není správný a je třeba jej nastavit. Stiskněte  pro zapnutí trouby a nastavte hodinu tak, jak je popsáno níže.

TLAČÍTKO PRO NASTAVENÍ HODINY

Nastavení hodiny je možné pouze tehdy, když neprobíhá žádný program vaření. Stiskněte současně  a  po dobu 3 sekund pro vstup do režimu nastavení, poté bude blikat symbol tečky mezi hodinami a minutami. Pomocí  nebo  nastavte požadovanou délku vaření. Maximální nastavená doba vaření je 23 hodin a 59 minut. Režim nastavení bude ukončen do 6 sekund po posledním stisknutí tlačítka nebo ihned po stisknutí tlačítka .



POZOR



Nastavení času se také aktivuje v prvních 7 sekundách po zapnutí napájení.

NASTAVENÍ ČASOVAČE


Díky této funkci můžete nastavit čas v minutách. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

Jedním stisknutím tlačítka  vstoupíte do režimu nastavení časovače, na obrazovce bude blikat symbol .

Pomocí  nebo  nastavíte požadovaný čas.

Maximální nastavitelná délka je 10 hodin. Režim nastavení bude ukončen do 6 sekund po posledním stisknutí tlačítka nebo ihned po stisknutí tlačítka .

VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU






Po uplynutí nastaveného času časovače se ozve zvukový signál a na obrazovce začne blikat symbol. Stisknutí libovolného tlačítka ztlumí zvuk a zhasne symbol .

Pokud nestisknete žádné tlačítko, alarm se po 5 minutách automaticky vypne, ale symbol bude nadále blikat.

POLOAUTOMATICKÉ VAŘENÍ








Tento program vaření je určen k okamžitému zahájení vaření po určenou dobu.

Když je trouba nastavena na požadovanou funkci a teplota je nastavena pomocí otočných knoflíků trouby:

1. Stiskněte  dvakrát tlačítko **A**, na obrazovce začne blikat symbol  a na obrazovce se zobrazí délka vaření, jedna po druhé.
2. Pomocí tlačítek  nebo  nastavte požadovanou délku vaření.
3. Po 6 sekundách od posledního stisku tlačítka **A** nebo po jeho dvojnásobném stisknutí bude nastavení ukončeno.  se rozsvítí na obrazovce a displej zobrazí aktuální čas.

PLNĚ AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Tento program vaření se používá k odložení začátku vaření tak, aby bylo jídlo připraveno v určený čas. Jinými slovy, trouba nezahájí vaření okamžitě, ale automaticky vypočte čas zahájení vaření.


1. Postupujte podle kroků 1 a 2 poloautomatického vaření tak, jak je **E_Nd** popsáno výše (nastavení délky vaření).
2. Stiskněte znovu tlačítko , symbol  začne blikat na obrazovce a délka vaření se zobrazí na obrazovce, jedna po druhém.
3. Pomocí tlačítek  nebo  nastavte požadovanou délku vaření. Symbol  zmizí, ale symbol  bude na obrazovce nadále blikat. To znamená, že automatické vaření bylo naprogramováno, ale ještě se nespustilo.
4. Po 6 sekundách od posledního stisknutí tlačítka nebo po stisknutí  se programování ukončí, na displeji se zobrazí aktuální čas.

UKONČENÍ AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

Po automatickém dokončení vaření začne ikona  blikat. Alarm lze vypnout stisknutím libovolného tlačítka. Chcete-li deaktivovat zámek tlačítek, stiskněte tlačítko  na 2 sekundy. Chcete-li přejít do manuálního režimu, stiskněte tlačítko . Pokud není stisknuto žádné tlačítko, zazní po 7 minutách zvukový alarm.


VÝPADEK NAPÁJENÍ

Krátké výpadky napájení nemají vliv na produkt (přibližně 50 sekund) a časovač a hodiny během této doby obnoví provoz.




Z bezpečnostních důvodů vaši troubu vypněte v případě jiných poruch, než jsou krátkodobé výpadky proudu (tj. déle než 50 sekund). To je indikováno blikáním hodin a  na obrazovce. Hodiny ukazují 12:00 h. a je třeba je znovu nastavit. (viz:zapnutí napájení)



POZOR:





Blikající symbol  znamená, že trouba je vypnutá a je nutné přejít do ručního režimu.

BLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK




Tato funkce má zabránit nesprávné změně naprogramovaných nastavení. Tato funkce se aktivuje do 30 sekund po posledním stisknutí tlačítka. Objeví se symbol . Pro vypnutí stiskněte tlačítko  na 3 sekundy.  zmizí


MOŽNOSTI PROGRAMOVÁNÍ

Signál alarmu:

Stisknutí a podržení tlačítka  po dobu 3 sekund způsobí zapnutí nastavení aktuálního signálu alarmu. Stisknutím tlačítek  a  můžete procházet 3 dostupné tóny bzučáku. Automaticky bude vybrán poslední bzučák, který byl slyšet. Po 6 sekundách od posledního stisknutí tlačítka nebo  po stisknutí bude nastavení ukončeno.

Nastavení jasu:

Stisknutím a podržením tlačítka  po dobu 3 sekund zobrazíte aktuální nastavení jasu. Pomocí tlačítek  a  můžete procházet 8 dostupnými nastaveními jasu.

Poslední nastavení jakosti bude automaticky vybráno. Po 6 sekundách od posledního stisknutí tlačítka nebo po stisknutí  bude nastavení ukončeno.



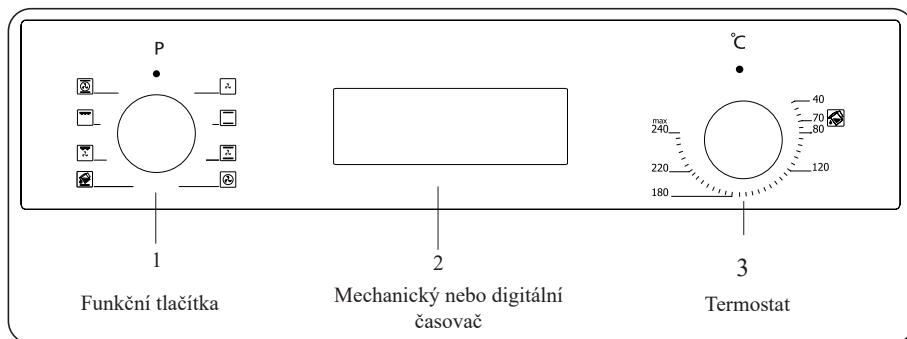
POZOR:

Výchozí nastavení je nejvyšší.



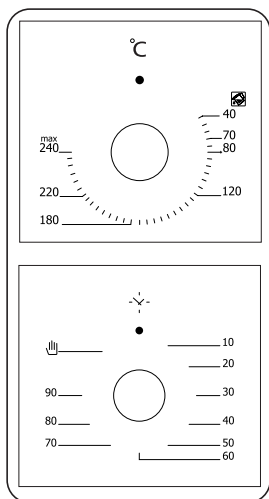
POZOR:

Programovatelné opce jsou trvalé a budou zachovány po každé poruše napájení



VAROVÁNÍ

Výše uvedený ovládací panel má jen orientační charakter. Všimněte si ovládacího panelu vašeho zařízení.



Tlačítko termostatu:

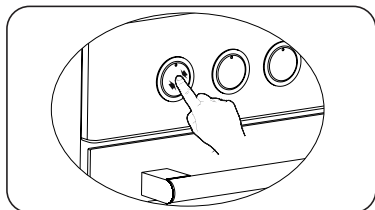
Pomáhá při nastavování teploty pečení pokrmů v troubě. Požadovanou teplotu můžete nastavit otáčením tlačítka po vložení pokrmu do trouby. Prohlédněte si tabulku pečení, která obsahuje teploty pečení různých pokrmů.

Tlačítko mechanického časovače*:

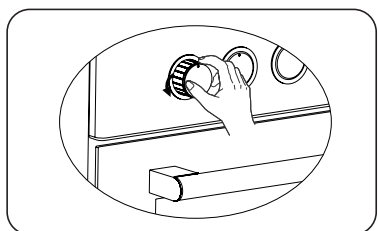
Pomáhá při nastavování času pečení pokrmů v troubě. Časovač způsobí vypnutí napájení topných těles po dokončení nastaveného času a varuje uživatele zvukovým alarmem. Dobu vaření můžete zjistit v tabulce pečení.

POUŽÍVÁNÍ VYSKAKOVACÍHO TLAČÍTKA*

V případě modelů s vysunovacím tlačítkem můžete provést nastavení výhradně tehdy, když je tlačítko vysunuté.



Ujistěte se, že je tlačítko vysunuté stisknutím tlačítka tak, jak je uvedeno na obrázku na levé straně.



Požadovaná nastavení můžete provést otočením doprava nebo doleva, když je tlačítko dostatečně vysunuté.

KAPITOLA 9. OBSLUHA TROUBY

PRVNÍ POUŽITÍ TROUBY

Níže je seznam činností, které musí být provedeny při prvním použití trouby po navázání požadovaných připojení dle návodu:

1. Odstraňte štítky nebo příslušenství nacházející se uvnitř trouby. Sundejte ochrannou fólii z přední části zařízení (pokud se tam nachází).
2. Odstraňte zbytky prachu a obalu přetřením vnitřních ploch trouby vlhkým hadříkem. Vnitřní část trouby musí být prázdná. Připojte kabel zařízení k elektrické zásuvce.
3. Nastavte tlačítko termostatu na nejvyšší teplotu (240 max. °C) a spusťte troubu po dobu 30 minut se zavřenými dvířky. V té době se může objevit jemný dým a nepříjemný zápach, je to běžný jev.
4. Po vychladnutí vytřete vnitřní část trouby lehce teplou vodou s přidáním čistícího přípravku, následně ji vysušte čistou utěrkou. Trouba je pak připravena k použití.

NORMÁLNÍ OBSLUHA TROUBY

1. Nastavte tlačítko termostatu a počáteční teplotu pečení pokrmu.
2. V případě modelů s mechanickým časovačem můžete nastavit libovolnou dobu pečení pomocí tlačítka. Po dokončení nastaveného času způsobí časovač přerušeni napájení a zazní výstražný signál.
3. V modelech s digitálním časovačem způsobí časovač vypnutí topných těles a zapnutí zvukového signálu po dokončení doby pečení v souladu se zadanými informacemi.
4. Chladicí systém zařízení bude pokračovat práci po dokončení pečení. Během tohoto procesu nutného k vychladnutí zařízení neodpojujte napájení. Systém se vypne po ukončení procesu chlazení.

KAPITOLA 10. POUŽÍVÁNÍ GRILU

1. Po vložení grilu na horní rošt se jídlo z grilu nesmí dotýkat topné spirály.
2. Můžete rozechřívát 5 minut během grilování. V případě potřeby můžete otočit jídlo vrchní stranou dolů.
3. Potraviny se musí nacházet uprostřed grilu, aby byl zajištěn maximální průtok vzduchu v troubě.

Pro zapnutí grilu:

- 1. Stiskněte funkční tlačítko nad symbolem grilu.
- 2. Nastavte ho následně na požadovanou teplotu grilu.

Pro vypnutí grilu:

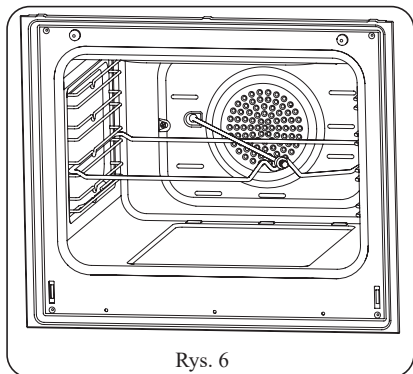
- Nastavte funkční tlačítko do polohy OFF.



VAROVÁNÍ

Mějte dvířka trouby během grilování zavřená.

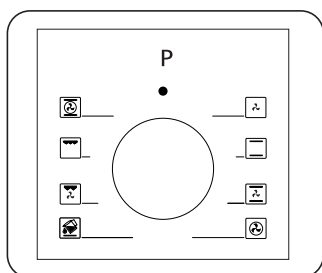
KAPITOLA 11. PEČENÍ KUŘETE *



Rys. 6

Umístěte rožň na rámu. Vsuňte rameno rožně do trouby na požadovanou úroveň. Dejte nádobu na dno pro zachytávání kapajícího tuku. Dejte trochu vody do odkapávacího plechu pro snadnější čištění. Nezapomeňte z rožně sundat plastové části. Po grilování přišroubujte plastovou rukojeť k rožni a vyjměte jídlo z trouby.

KAPITOLA 12. TYPY PROGRAMŮ










Tlačítko programů:

Pomáhá při nastavování topných těles používaných k pečení pokrmů umístěných v troubě. Níže jsou uvedeny druhy programů topných těles pro toto tlačítko a jejich funkce. Ne každý model musí být vybaven všemi druhy topných těles a také druhy programů topných těles.

Tlačítko programů: Pomáhá při nastavování topných těles používaných k pečení pokrmů umístěných v troubě. Níže jsou uvedeny druhy programů topných těles pro toto tlačítko a jejich funkce. Ne každý model musí být vybaven všemi druhy topných těles a také druhy programů topných těles.

	Vrchní a spodní spirála	Program, který můžete použít k pečení pokrmů, jako např. buchta, pizza, piškoty a cukroví.
	Spodní spirála a ventilátor	Slouží hlavně pro takové pokrmy, jako jsou ovocné koláče.
	Gril a rožň	
	Vrchní spirála a ventilátor	
	Vícefunkční pečení (3D)	Vhodné k pečení a smažení. Dolní a horní spirála pracují na principu rychlého přechodu tepla přes vzdušný proud. Vhodné pro pečení vyžadující jeden plech a vysokou teplotu.
	Spodní spirála	Tento program vyberte na konci doby pečení, abyste připeklí spodní část pečeného pokrmu.
	Malý gril a ventilátor	

	Ventilátor	
	Turbo topné těleso a ventilátor	Vhodné k pečení a smažení. Nastavení teploty musí být nižší než u programu „Spodní a vrchní topné těleso“, protože teplo je předáváno přímo proudem vzduchu.
	Spodní a vrchní spirála a ventilátor	Program vhodný k vaření takových pokrmů, jako jsou koláče, suchary či lasagne. Vhodný také k pečení masových pokrmů.
	Gril a ventilátor	Vhodné také k pečení masových pokrmů. Během grilování nezapomeňte na spodní stojan uvnitř trouby vložit pečicí plech s malým množstvím vody
	Grill	Grilovací funkce se používá ke grilování masových jídel, jako jsou steaky, klobásy a ryby. Během grilování dejte na spodní stojan plech s vodou.
	Vrchní spirála	Tento program vyberte na konci doby pečení, abyste připekli spodní část pečeného pokrmu.
	Parní čištění	

KAPITOLA 13. DOPORUČENÍ PEČENÍ

V níže uvedené tabulce můžete nalézt informace týkající se druhů námi testovaných potravin a pro ně příslušné hodnoty pečení získané v našich laboratořích. Doba pečení se může lišit podle síťového napětí, kvality pečeného materiálu, množství a teploty. Pečené pokrmy s použitím těchto hodnot nemusí odpovídat vašim představám. Pro získání různých druhů chutí a výsledků odpovídajících vašim představám můžete nastavit různé hodnoty metodou pokus - omyl



VAROVÁNÍ

Před vložením pokrmu musí být trouba zahřívána po dobu 7-10 minut.

KAPITOLA 14. TABULKA PRO PEČENÍ

MFA1-6..... :

Pokrm	Pečení funkce	Teplota (°C)	Mřížka na pečení	Pečení doba (min.)
Pečivo	Statické / Statické + ventilátor	170-180	2-3	35-45
Malé koláče	Statické / Turbo + ventilátor	170-180	2	25-30
Placek	Statické / Statické + ventilátor	180-200	2	35-45
Cukrářské výrobky	Statické	180-190	2	20-25

Pokrm	Pečení funkce	Teplota (°C)	Mřížka na pečení	Pečení doba (min.)
Koláče	Statické	170-180	2	20-25
Jablečný koláč „szarlotka“	Statické / Turbo + ventilátor	180-190	1	50-70
Piškotové těsto	Statické	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statické + ventilátor	180-200	3	20-30
Lasagne	Statické	180-200	2-3	25-40
Sněhová pusinka	Statické	100	2	50
Grilované kuře **	Gril + ventilátor	200-220	3	25-35
Grilovaná ryba **	Gril + ventilátor	200-220	3	25-35
Telecí řízek **	Gril + ventilátor	Max	4	15-20
Grilovaný karbanátek **	Gril + ventilátor	Max	4	20-25

MFA1-8..... :

Pokrm	Pečení funkce	Teplota (°C)	Mřížka na pečení	Pečení doba (min.)
Pečivo	Statické / Statické + ventilátor	170-180	2-3	35-45
Malé koláče	Statické / Turbo + ventilátor	170-180	2-3	25-30
Placek	Statické / Statické + ventilátor	180-200	2-3	30-35
Cukrářské výrobky	Statické	180-190	2	25-30
Koláče	Statické / Turbo + ventilátor	170-180	2-3	20-30
Jablečný koláč „szarlotka“	Statické / Turbo + ventilátor	180-190	2-3	40-50
Piškotové těsto	Statické / Turbo + ventilátor	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Staticky / Turbo+spodní	180-200	3	20-30
Lasagne	Statické	180-200	2-3	20-25
Sněhová pusinka	Staticky / Spodní+horní +ventilátor	100	2-3	60-70

Grilované kuře **	Gril / Spodní-horní+ventilátor	200-220	2-3	25-30
Grilovaná ryba **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Telecí řízek **	Grill	230	5	25-30
Grilovaný karbanátek **	Grill	230	5	20-35

* Bez předehřívání. Doporučujeme nastavit teplotu 200 °C pro prvních třiceti minut pečení a 150 °C pro dalších třicet minut.

** Po uplynutí třiceti minut pečení pokrm otočte.

Pečení s použitím kamene na pizzu

Při pečení s kamenem na pizzu tento položte na mřížku a předehřejte troubu v režimu pizza (turbo + nižší) na 230 °C po dobu 30 minut. Po předehřátí bez vyjmutí kamene na pizzu na něj položte pizzu lopatkou (nepoužívejte mraženou pizzu) a pečte při 180 °C po dobu 20-25 minut. Po upečení vyjměte upečenou pizzu z trouby pomocí lopatky.



VAROVÁNÍ

Kámen na pizzu nevkládejte do předehřáté trouby.



VAROVÁNÍ

Po upečení nevyjímějte kámen na pizzu, dokud je horký a nepokládejte ho na studené povrchy. Jinak může kámen na pizzu prasknout.



VAROVÁNÍ

Nevystavujte kámen na pizzu působení vlhkosti.

Sušička na potraviny

Stravování	Funkce vaření	Teplota vaření (°C)	Rošt	Doba vaření (godz.)
Plátky banánů	Horkovzdušná funkce	100	2	4-5
Plátky jablek	Horkovzdušná funkce	100	2	4-5
Plátky pomerančů	Horkovzdušná funkce	100	2	4-5



VAROVÁNÍ

Čím tenčí jsou plátky, tím kratší je doba sušení a tím lépe se zachová aroma potraviny.



VAROVÁNÍ

Neotevírejte dvířka před dokončením sušení.



VAROVÁNÍ

K sušení používejte výhradně sušící plech..



VAROVÁNÍ

Během sušení nevařte.

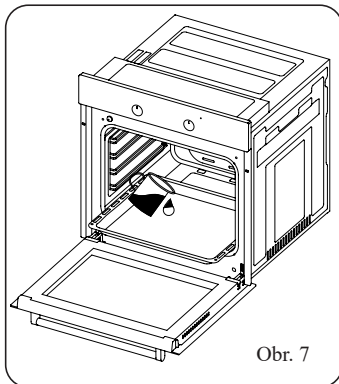
KAPITOLA 15. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

1. Vyjměte napájecí zástrčku z elektrické zásuvky.
2. Vnitřní části, panel, plech a jiné části výrobku nečistěte ostrým náčiním, jako je drátěný kartáč, drátěná houbička nebo nůž. Nepoužívejte abrazivní prostředky, které by poškrábaly povrch, ani detergenty.
3. Po vyčištění opláchněte vnitřní části produktu pomocí hadříku namočeném v čisticím prostředku a následně důkladně osušte měkkou utěrkou.
4. Skleněné povrchy čistěte speciálními prostředky určenými k péči o sklo.
5. Nečistěte výrobek parním čističem.
6. K čištění výrobku nikdy nepoužívejte snadno vznětlivé látky, jako jsou kyseliny, rozpouštědla nebo benzín.
7. Žádné části výrobku nemyjte v myčkách nádobí.
8. K vyčištění nečistot a skvrn můžete použít stearan draselný (jemné mýdlo).

KAPITOLA 16. PARNÍ ČIŠTĚNÍ *

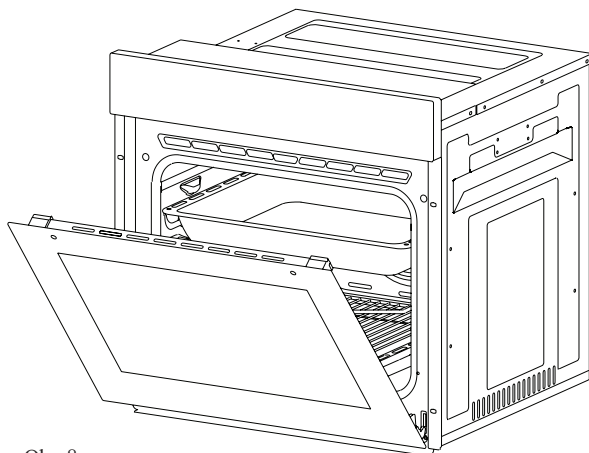
Umožňuje čištění nečistot jejich rozpuštěním pomocí páry generované troubou.

1. Vyjměte z trouby všechna příslušenství.
2. Vlijte půl litru vody na plech a dejte plech do spodní části bojleru.
3. Nastavte přepínač v režimu parního čištění.
4. Nastavte termostat na 70 °C stupňů a zapněte troubu na 30 minut.
5. Po zapnutí trouby na 30 minut otevřete dvířka trouby a přetřete vnitřní plochy vlhkým hadříkem.
6. K odstranění tvrdších nečistot můžete použít prostředek na mytí nádobí, teplou vodu a měkký hadřík, a následně vyčištěnou plochu vysušte suchou utěrkou.

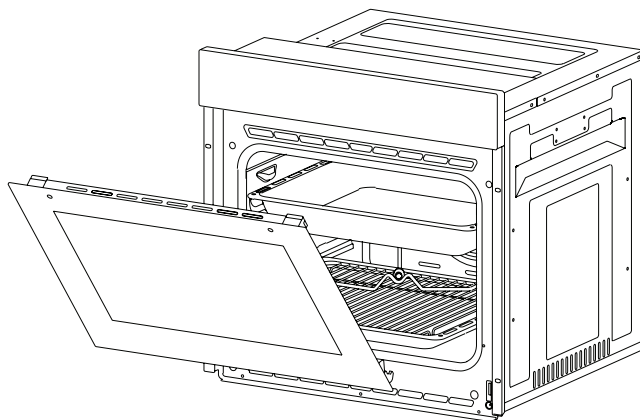


Obr. 7

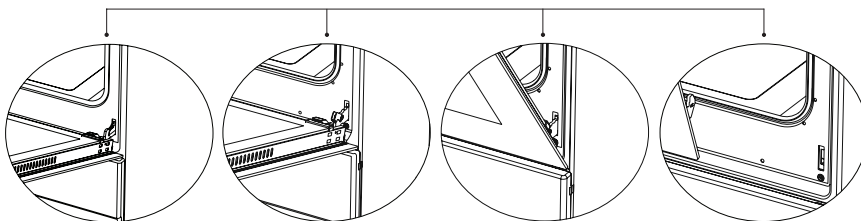
KAPITOLA 17. ČIŠTĚNÍ A MONTÁŽ DVÍŘEK TROUB



Obr. 8



Obr. 9



Obrázek 8.1

Otevřete zcela dvířka potažením k sobě. Následně odblokujte dvířka potažením za zámek v pantu nahoru pomocí šroubováku, viz **obrázek 8.1**.

Obrázek 8.2

Nastavte zámek v pantu na nejšířší úhel v souladu s **obrázkem 8.2**. Nastavte oba panty fixující dvířka trouby ve stejné poloze.

Obrázek. 9.1

Následně zavřete otevřená dvířka trouby tak, aby se nacházela v poloze, ve které budou v kontaktu se zámekem v pantu, viz **obrázek 9.1**.

Obrázek. 9.2

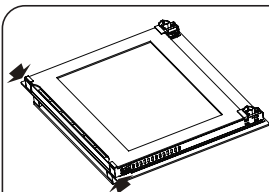
Pro usnadnění vyjmutí dvířek trouby, když se dvířkapřibližují k uzavřené poloze, podržte kryt oběma rukama, viz **obrázek 9.2** a potáhněte nahoru.

Pro opětovnou montáž dvířek trouby proveďte uvedené kroky v opačném pořadí a zároveň otevřete dvířka.

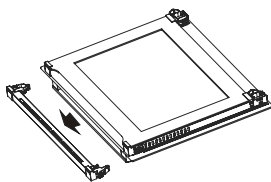
KAPITOLA 18. ČIŠTĚNÍ SKLA TROUBY.

Váš výrobek se může lišit. Postupujte podle kroku příslušně pro váš výrobek.

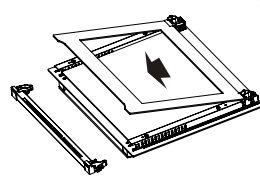
1. Stiskněte plastové západky z levé a pravé strany tak, jak je zobrazeno na obrázku 10 a zvedněte profil potažení k sobě tak, jak je zobrazeno na obrázku 11. Sklo se odblokuje po sundání profilu tak, jak je zobrazeno na obrázku 12. Opatrně k sobě potáhněte odblokované sklo. V případě potřeby můžete prostřední sklo rovněž vyjmout stejným způsobem. Vnější sklo je připevněno k profilu dvířek trouby. Skla se dají po jejich rozdělení snadno vyčistit. Po dokončení čištění a údržby můžete vyjmout skla a profil provedením demontáže v opačném pořadí. Ujistěte se, že sklo je vloženo ve správném směru a že je profil správně osazen.



Obr. 10

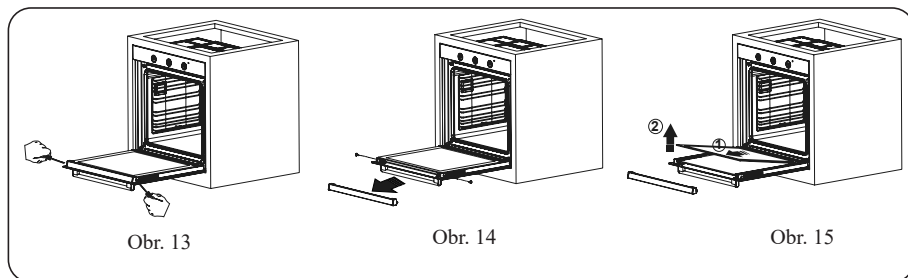


Obr. 11



Obr. 12

2. Odšroubujte šrouby z levé a pravé strany tak, jak je zobrazeno na obrázku 13. Sundejte profil potažený k sobě tak, jak je zobrazeno na obrázku 14. Sklo bude odjištěno po sundání profilu tak, jak je zobrazeno na obrázku 15. Opatrně potáhněte k sobě odjištěné sklo. V případě potřeby můžete prostřední sklo rovněž vyjmout stejným způsobem. Vnější sklo je připevněno k profilu dvířek trouby. Po uvolnění se dá sklo snadno vyčistit. Po dokončení čištění a údržby můžete vyjmout skla a profil provedením demontáže v opačném pořadí. Ujistěte se, že sklo je vloženo ve správném směru a že je profil správně osazen.



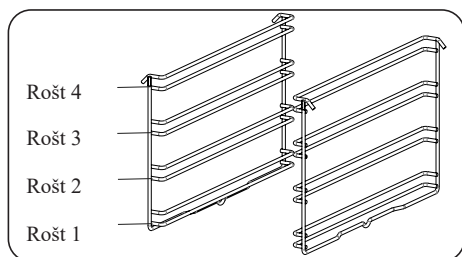
KAPITOLA 19. KATALYTICKÉ STĚNY*

Katalytické stěny se nachází z levé a pravé strany výklenku pod vodicími lištami. Katalytické stěny snižují nepříjemný zápach a umožňují získání lepšího výkonu sporáku. Katalytické stěny rovněž pohlcují zbytky oleje a čistí troubu během provozu.

VYJMUTÍ KATALYTICKÝCH STĚN

Pro vyjmutí katalytických stěn je třeba vyjmout vodicí lišty. Po vyjmutí vodicích lišt se katalytické stěny automaticky uvolní. Katalytické stěny musí být vyměněny po 2-3 letech.

KAPITOLA 20. POZICE ROŠTŮ



Je důležité správně umístit drátěný gril v troubě. Nedovolte, aby se drátěná policička dotýkala zadní stěny trouby. Pozice roštu jsou zobrazeny na dalším obrázku. Můžete umístit hluboký plech či standardní plech na spodním a vrchním roštu

VKLÁDÁNÍ A ODSTRAŇOVÁNÍ DRÁTĚNÝCH ROŠTŮ

Pro vyjmutí drátěných roštů stiskněte svorky označené šipkami na obrázku, nejprve odstraňte spodní a následně vrchní stranu z místa instalace. Pro demontáž drátěných roštů zopakujte postup v opačném pořadí.

KAPITOLA 21. VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

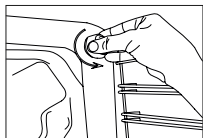


VAROVÁNÍ

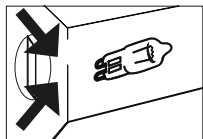
Abyste se vyvarovali možnosti zasažení elektrickým proudem před výměnou žárovky, zkontrolujte, zda byl obvod zařízení otevřen. (otevřený obvod znamená, že napájení je vypnuté)

- Nejprve odpojte napájení zařízení a ujistěte se, že je zařízení vychladlé.
- Následně sundejte kryt žárovky jeho otáčením tak, jak je zobrazeno na zbrázku vlevo. V případě potíží při otáčení použijte rukavice z umělé hmoty.
- Následně vyjměte žárovku jejím otočením a poté vložte novou žárovku se stejnými parametry. Technické údaje osvětlení musí být tyto:
- Opět nainstalujte pojistku skleněných tabulí, připojte kabel zařízení k elektrické zásuvce a dokončete výměnu. Trouba je pak připravena k použití.

Druh G9 žárovky



220-240 V, AC
15-25 W



Obr. 16

Druh E14 žárovky



220-240 V, AC
15 W



Obr. 17



VAROVÁNÍ

Tento výrobek obsahuje zdroj světla s třídou energetické účinnosti G.

KAPITOLA 22. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Než budete kontaktovat technický servis, můžete vyřešit problémy, se kterými se můžete setkat, pročtením následujících bodů.

BODY KE KONTROLE

V případě problémů s troubou si nejprve prohlédněte níže uvedenou tabulku vyzkoušejte v ní obsažené návrhy.

Problém	Možná příčina	Co je třeba udělat
Trouba nefunguje.	Žádné napájení.	Zkontrolujte napájení.
Během vaření přestává trouba pracovat.	Zástrčka vypadává ze zásuvky.	Zastrčte zástrčku do elektrické zásuvky.
Vypíná se během vaření.	Příliš dlouhá nepřetržitá práce.	Po dlouhém cyklu vaření by měla trouba vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte zvuk chladicího ventilátoru.
	Trouba není nainstalovaná v místě s dobrou ventilací.	Ujistěte se, že jsou zachovány vzdálenosti uvedené v návodě k obsluze.
	Více než jedna zástrčka v zásuvce.	Použijte jen jednu zástrčku v každé zásuvce.
Vnější povrch trouby se během práce velmi zahřívá.	Trouba není nainstalovaná v místě s dobrou ventilací.	Ujistěte se, že jsou zachovány vzdálenosti uvedené v návodě k obsluze.
Dvířka trouby se neotevírají správně..	Mezi dvířky a vnitřní částí trouby uvízly zbytky jídla.	Vyčistěte dobře troubu a zkuste opět otevřít dvířka.
Vyčistěte dobře troubu a zkuste opět otevřít dvířka.	Cizí těleso zakrývá světlo během vaření.	Očistěte vnější povrch trouby a ověřte znovu.
	Žárovka může být spálená.	Vyměňte za žárovku se stejnými parametry.
Zasažení proudem při dotyku trouby.	Chybí příslušné uzemnění.	Ujistěte se, že je napájení správně uzemněné.
	Je použita neuzemněná zásuvka.	
Kapání vody.	Voda nebo pára se mohou tvořit za určitých podmínek v závislosti na vařeném pokrmu. Není to však známkou poškození zařízení.	Nechte troubu vychladnout a následně ji vyfťete suchou utěrkou.
Pára uniká z mezery dvířek trouby.		
Voda zůstává v troubě.		
Chladicí ventilátor pokračuje v práci po dokončení pečení.	Ventilátor funguje určitý čas za účelem ventilace komory trouby.	Nejedná se o poruchu zařízení; proto se nemusíte bát.
Trouba se nezahřívá	Otevřená dvířka trouby.	Zavřete dvířka a zapněte znovu.
	Špatně nastavené kontrolky trouby.	Přečtěte si kapitolu týkající se provozu trouby a proveďte reset trouby.
	Zareagovala pojistka nebo automatický vypínač je vypnutý.	Vyměňte pojistku nebo zapněte automatický vypínač. Pokud se to často opakuje, kontaktujte elektrikáře.

Během práce uniká dým.	Během prvního používání trouby.	Ze spirál se uvolňuje dým. Není to známkou špatné funkce zařízení. Po 2-3 cyklech už dým zmizí.
	Jídlo na topném tělese.	Nechte troubu vychladnout a vyčistěte zbytky jídla ze dna trouby a z povrchu vrchního topného tělesa.
Během práce trouby se uvolňuje zápach po spáleninách nebo plastu.	Plastové nebo jiné příslušenství neodolné proti teplu bylo používáno uvnitř trouby.	Použijte vhodné příslušenství pro skleněná nádoby při vysoké teplotě.
Trouba nevaří správně.	Dvířka trouby jsou často otevřívána během vaření.	Neotvírejte často dvířka trouby, pokud jídlo, které vaříte, nevyžaduje otočení. V případě častého otvírání dvířek klesá vnitřní teplota, což má vliv na výsledek vaření.

KAPITOLA 23. ZÁSADY PŘENÁŠENÍ

1. Nepoužívejte dvířka a/nebo rukojeť k přenášení nebo přesouvání zařízení.
2. Přenášejte a přepravujte v originálním obale.
3. Sledujte zařízení pozorně během nakládky/vykládky a přenášení.
4. Ujistěte se, že je obal během přenášení a přepravy bezpečný a uzavřený.
5. Chraňte zařízení před vnějšími faktory (jako je vlhkost, voda atp.), které by mohly poškodit obal.
6. Buďte opatrní, aby během přenášení a přepravy nedošlo k poškození nebo zdeformování zařízení nárazem, upadnutím atp.

KAPITOLA 24. DOPORUČENÍ TÝKAJÍCÍ SE ÚSPORY ENERGIE

Níže uvedené informace pomohou v ekologickém a ekonomickém používání výrobku.

1. Používejte smaltované a tmavé nádoby, které lépe vedou teplo v troubě.
2. Během vaření pokrmů rozehrějte předem troubu, pokud recept nebo návod k obsluze uvádí, že je nutné předehřátí.
3. Neotvírejte často dvířka trouby během vaření.
4. Snažte se nevařit mnoho pokrmů zároveň v troubě. Můžete vařit zároveň dva hrnce na drátěném roštu.
5. Vařte pokrmy po sobě. Trouba neztrácí teplo.
6. Vypněte troubu na několik minut před uplynutím doby vaření. V tom případě neotvírejte dvířka trouby.
7. Rozmrazujte zmrzlé potraviny před vařením.

KAPITOLA 25. EKOLOGICKÁ LIKVIDACE



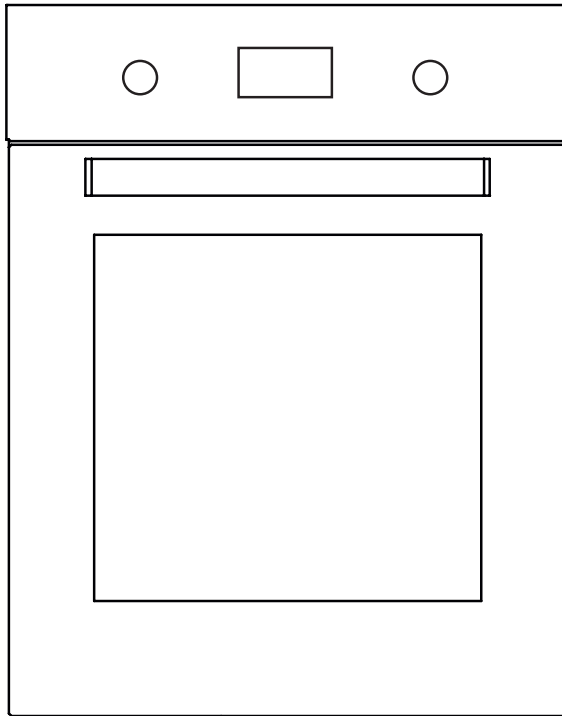
Proveďte likvidaci obalů šetrně k životnímu prostředí. Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká spotřebovaných elektrických a elektronických spotřebičů (odpady elektrických a elektronických spotřebičů - WEEE). Tato směrnice stanovuje všeobecné zásady pro vrácení a recyklaci spotřebovaných zařízení v rámci celé EU.

KAPITOLA 26. INFORMACE NA OBALE

Obalové materiály této ledničky jsou vyrobené z druhotných surovin, v souladu s našimi polskými předpisy, které se týkají ochrany životního prostředí. Nevyhazujte obalové materiály společně s domovními nebo jinými odpady. Předajte je na sběrná místa obalových materiálů stanovená lokálními orgány.








KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ
ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА
KBOS 641 B G



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
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ	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.....	108
Електробезпека	110
Призначення.....	111
РОЗДІЛ 2. Електричні підключення	111
Утилізація використаних пристроїв	112
РОЗДІЛ 3. Опис приладу	113
РОЗДІЛ 4. Аксесуари (опціонально).....	114
РОЗДІЛ 5. Технічні дані	115
РОЗДІЛ 6. Монтаж приладу.....	115
Важливі попередження щодо монтажу:	116
Правильне місце для монтажу	116
Встановлення та монтаж вбудовуваної духової шафи 60 см.....	116
Монтаж під стільницею	116
Монтаж у піднятій тумбі, що призначена для духової шафи.....	117
Вимоги, що стосуються монтажу	117
Розміщення та закріплення духової шафи	117
Електричні з'єднання.....	117
Монтаж	118
РОЗДІЛ 7. Панель управління.....	122
Symbole na ekranie	122
Увімкнення живлення.....	123
кнопка налаштування часу	123
Встановлення таймера	123
Вимкнення звукового сигналу.....	123
Напівавтоматичне приготування.....	123
Повністю автоматичне приготування	124
завершення автоматичного приготування.....	124
збій електромережі	124
блокування кнопок	124
Програмовані опції.....	124
Використання кнопки, що вискакує *	126
РОЗДІЛ 8. обслуговування духової шафи.....	127
Перше використання духової шафи.....	127
Звичайний режим роботи духової шафи	127
РОЗДІЛ 9. Використання гриля.....	127
РОЗДІЛ 10. Запікання курки *	128
РОЗДІЛ 11. типи програм	128
РОЗДІЛ 12. Рекомендації щодо випікання.....	129
РОЗДІЛ 13. Таблиця випікання	129
РОЗДІЛ 14. консервація та очищення	132
РОЗДІЛ 15. Очищення парою *	132
РОЗДІЛ 16. Очищення та монтаж дверцят духової шафи	133
РОЗДІЛ 17. Очищення скляної поверхні духової шафи	134
РОЗДІЛ 18. Каталітичні стінки *	135
Виймання каталітичних стінок.....	135
РОЗДІЛ 19. Положення решітки	135
Встановлення та зняття дротяних решіток	135
РОЗДІЛ 20. Заміна лампочки духової шафи	136
РОЗДІЛ 21. Вирішення проблем	136
Пункти для перевірки.....	136
РОЗДІЛ 22. Правила переміщення	138
РОЗДІЛ 23. Рекомендації щодо заощадження енергії	138
РОЗДІЛ 24. Екологічна УТИЛІЗАЦІЯ	139
РОЗДІЛ 25. інформація про упаковку.....	139

РОЗДІЛ 1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Встановлення та ремонт завжди повинні виконуватися „АВТОРИЗОВАНОЮ СЕРВІСНОЮ СЛУЖБОЮ”. Виробник не несе відповідальності за будьякі роботи, виконані неуповноваженими особами.
2. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з обслуговування. Тільки таким чином Ви зможете безпечно та правильно користуватися приладом.
3. Духова шафа повинна використовуватися відповідно до інструкції з обслуговування.
4. Не допускайте дітей віком до 8 років і домашніх тварин до приладу під час його роботи.
5. **Доступні частини приладу можуть сильно нагріватися під час його використання. Маленькі діти не повинні наближатися до приладу.**



ПОПЕРЕДЖЕННЯ / НЕБЕЗПЕКА ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ:

Не зберігайте предмети на поверхнях для готування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Під час роботи прилад нагрівається. Слід бути обережним і не торкатися нагрівальних елементів усередині плити.

6. Умови налаштування цього приладу вказані на етикетці. (Або на заводській табличці).
7. Під час роботи гриля доступні частини можуть бути гарячими. Маленькі діти не повинні наближатися до приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей прилад призначений для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.

8. Для очищення приладу не використовуйте парогенератори.
9. Після розміщення продуктів у духовій шафі переконайтеся, що дверцята повністю зачинені.
10. **НІКОЛИ** не пробуйте гасити вогонь водою. Вимкніть електричний контур приладу і накрийте полум'я покривалом або протипожежною ковдрою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Діти до 8 років, якщо вони не перебувають під постійним наглядом, не повинні наближатися до приладу.

11. Слід уникати дотику до нагрівальних елементів.



ОБЕРЕЖНО

Процес приготування повинен відбуватися під наглядом. Процес приготування повинен завжди відбуватися під наглядом.

12. Цей пристрій можуть використовувати діти старше 8 років або особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями або ж з недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою і розуміють пов'язані з цим ризики. Діти не повинні гратися з цим пристроєм. Очищення та консервація не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
13. Цей прилад призначений лише для побутового використання.

14. Діти не повинні використовувати прилад для ігор. Очищення та консервація приладу не повинні виконуватися дітьми молодше 8 років і без нагляду дорослих.
15. Зберігайте прилад і шнур живлення в місці, яке не доступне для дітей віком до 8 років.
16. Перед використанням приладу приберіть штори, тюль, папір або інші легкозаймисті (займисті) матеріали подалі від приладу. Не кладіть легкозаймисті або займисті матеріали на прилад або всередину нього.
17. Тримайте вентиляційні канали відкритими.
18. Прилад не можна використовувати разом із зовнішнім таймером або окремим пристроєм дистанційного керування.
19. Не нагрівайте закриті бляшанки та скляні банки. Тиск може призвести до вибуху банок.
20. Ручка духової шафи не є сушаркою для рушників. Не вішайте рушники і т.п. на ручку духової шафи.
21. Не ставте деко духової шафи, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно духової шафи. Накопичене тепло може пошкодити дно духової шафи.
22. Завжди використовуйте термостійкі кухонні рукавички, коли ставите їжу або виймаєте її з духовки тощо.
23. Не користуйтеся приладом після прийому ліків та/або під впливом алкоголю, оскільки це може вплинути на Вашу здатність оцінювати ситуацію.
24. Будьте обережні, використовуючи алкоголь у їжі. Спирт випаровується при високих температурах і може спалахнути, спричинивши пожежу при контакті з гарячими поверхнями.
25. Після кожного використання переконайтеся, що прилад вимкнений.
26. Якщо прилад пошкоджений або має видимі пошкодження, не використовуйте його.
27. Не торкайтеся вилки живлення мокрими руками. Не тягніть за кабель, щоб відключити живлення, завжди тримайте за штепсельну вилку.
28. Не використовуйте прилад, якщо його передні скляні дверцята зняті або пошкоджені.
29. Помістіть папір для випікання з їжею в попередньо розігріту духову шафу або використовуйте аксесуари для духової шафи (деко, дротяний гриль тощо).
30. Не кладіть на прилад предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
31. Важливо правильно розміщувати дротяний гриль та деко на решітках та/або правильно розміщувати деко на решітці. Помістіть гриль або деко між двома напрямними і переконайтеся, що вони збалансовані, перш ніж класти на них їжу.
32. Щоб уникнути ризику дотику до нагрівальних елементів духової шафи, усуньте зайвий папір для випікання, який виступає з аксесуарів або контейнера.
33. Ніколи не використовуйте папір для випікання за вищої температури духової шафи, ніж максимальна температура використання, вказана на папері. Не кладіть папір для випікання на дно духової шафи. Щоб уникнути ризику дотику до нагрівальних елементів духової шафи, усуньте зайвий папір для випікання, який виступає з аксесуарів або контейнера.
34. Коли дверцята відчинені, не ставте на них важкі предмети та не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може призвести до перекидання духової шафи або пошкодження дверних петель.
35. Пакувальні матеріали небезпечні для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.
36. Не використовуйте шорсткі очисні засоби або гострі металеві скребки для чищення скла, оскільки подряпини, які можуть з'явитися на поверхні скла дверцят, можуть призвести до виникнення тріщин на ньому.
37. Користувач не повинен самостійно переміщувати духову шафу.
38. Під час роботи внутрішні та зовнішні поверхні духової шафи нагріваються. Відкриваючи дверцята духової шафи, відхиліться назад, щоб уникнути гарячих випарів, які виходитимуть з її середини. Існує ризик отримати опіки.
39. Не ставте важкі предмети, коли дверцята духової шафи відчинені, це може призвести до перекидання.

40. Користувач не повинен витягувати нагрівачі під час очищення. Це може призвести до ураження електричним струмом.
41. Електроживлення духової шафи може бути відключено під час будь-яких будівельних робіт у будинку. Після завершення робіт повторне підключення духової шафи повинен здійснювати уповноважений постачальник послуг.
42. Щоб запобігти перегріванню, прилад не слід встановлювати за декоративною завісою.
43. Перед зняттям захисних елементів вимкніть прилад. Після очищення встановіть захисні елементи відповідно до інструкцій.
44. Місце кріплення кабелю повинно бути захищене.
45. Не випікайте їжу безпосередньо на деку/решітці. Перед тим, як ставити продукти в духову шафу, покладіть їх у відповідний посуд.

ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

1. Підключайте прилад до заземленої розетки, захищеної запобіжником, який відповідає значенням, що вказані у таблиці технічних характеристик.
2. Для встановлення заземлювального обладнання зверніться до кваліфікованого електрика. Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену використанням приладу без заземлення, відповідно до місцевих правил.
3. Автоматичні вимикачі духової шафи повинні бути розташовані таким чином, щоб користувач міг до них дотягнутися, коли духову шафу буде встановлено.
4. Шнур живлення (шнур зі штепселем) не повинен контактувати з гарячими частинами приладу.
5. Якщо шнур живлення (шнур зі штепселем) пошкоджений, його повинен замінити виробник або сервісний представник виробника, або ж кваліфікований фахівець, щоб запобігти небезпечній ситуації.
6. Не мийте виріб, розпилюючи або поливаючи його водою! Існує ризик ураження електричним струмом!



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб уникнути ураження електричним струмом, вимкніть електричний контур приладу перед заміною лампочки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перш ніж отримати доступ доВклем, від'єднайте всі з'єднання електричного контуру.

7. Не використовуйте порізані або пошкоджені шнури чи подовжувачі, крім оригінального шнура.
8. Переконайтеся, що в розетці, в яку вставляється вилка приладу, немає рідини або вологи.
9. Задня поверхня духової шафи також нагрівається під час її роботи. Електричні з'єднання не повинні торкатися задньої поверхні, інакше вони можуть бути пошкоджені.
10. Не прикріплюйте з'єднувальні кабелі до дверцят духової шафи і не прокладайте їх по гарячих поверхнях. Якщо провід розплавиться, це може призвести до короткого замикання в духовій шафі або навіть до пожежі.
11. Під час встановлення, консервації, очищення та ремонту прилад слід відключати від живлення.
12. Якщо кабель живлення пошкоджено, то його повинен замінити виробник або уповноважений сервісний центр чи інший кваліфікований персонал, щоб уникнути небезпечних ситуацій.
13. Переконайтеся, що штепсель надійно вставлений в розетку, щоб уникнути іскріння.
14. Не використовуйте парогенератори для очищення приладу, інакше це може призвести до ураження електричним струмом.
15. Для встановлення потрібен багатополосний вимикач, який уможливує відключення живлення. Відключення від електромережі повинно забезпечуватися встановленим

автоматичним вимикачем або вбудованим запобіжником, відповідно до будівельних норм.

16. Пристрій оснащений кабелем типу “У”.
17. Фіксовані з'єднання повинні бути підключені до джерела живлення, що уможливило багатополосне відключення. Для приладів з категорією перенапруги нижче III, пристрій відключення повинен бути
18. підключений до постійного джерела живлення, відповідно до будівельних норм.

ПРИЗНАЧЕННЯ

1. Цей виріб призначений для побутового використання. Комерційне використання приладу не дозволяється.
2. Цей прилад можна використовувати лише для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.
3. Прилад не можна використовувати для підігріву тарілок під грилем, сушіння одягу або рушників, повісивши їх на ручку, або для обігріву.
4. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені неправильним використанням приладу або поводженням з ним.
5. Духову шафу можна використовувати для розморожування, випікання, смаження і приготування їжі на грилі.
6. Термін служби придбаного виробу становить 10 років. Це період, протягом якого виробник надаватиме запасні частини, необхідні для конкретної роботи цього приладу.

РОЗДІЛ 2. ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Встановлення та правильне підключення духової шафи на місці використання повинно здійснюватися авторизованим сервісним центром, відповідно до інструкцій виробника.

Прилад повинен бути встановлений у корпусі духової шафи, що забезпечує високий рівень вентиляції. Підключення приладу до електромережі повинно здійснюватися тільки через розетки, обладнані системою заземлення, відповідно до встановлених правил. У разі відсутності в місці встановлення приладу розетки, що відповідає вимогам для системи заземлення, зверніться до уповноваженого електрика. Виробник не несе жодної відповідальності за пошкодження, спричинені підключенням незаземлених розеток до приладу. Штепсель духової шафи повинен бути заземлений; переконайтеся, що розетка заземлена. Штепсель повинен знаходитися в легкодоступному місці після завершення монтажу.

Духова шафа виготовлена як прилад, що характеризується значеннями: 220-240 В 50/60 Гц. Прилад живиться від мережі змінного струму і потребує запобіжника на 16 Ампер. Якщо параметри мережі відрізняються від зазначених, зверніться до електрика або до авторизованого сервісного центру.

Якщо необхідно замінити електричний запобіжник, переконайтеся, що електричне підключення виконано наступним чином:

- Коричневий фазний провід - до клеми під напругою
- Синій провід - до нейтральної клеми
- Жовто-зелений провід - до клеми заземлення

Вимикачі для відключення електроживлення духової шафи повинні бути розташовані в доступному для користувача місці, де використовується духовка шафа.

Шнур живлення (шнур зі штепселем) не може контактувати з гарячими частинами приладу.

Щоб уникнути небезпечної ситуації, якщо шнур живлення (шнур зі штепселем) пошкоджено, то його повинен замінити імпортер, сервісний агент або аналогічний компетентний персонал.

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 CFCохолоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.



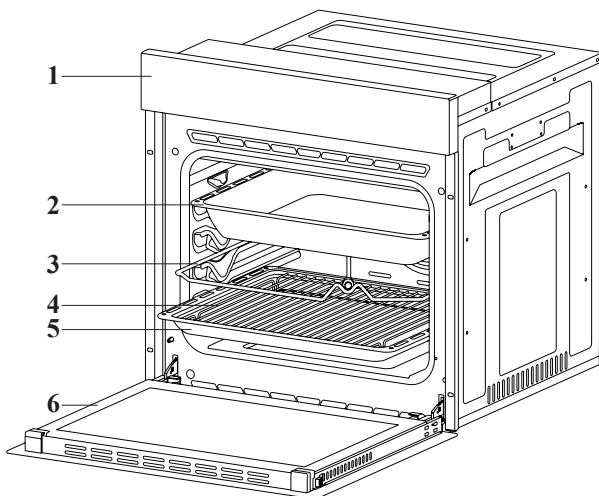
Мал. А



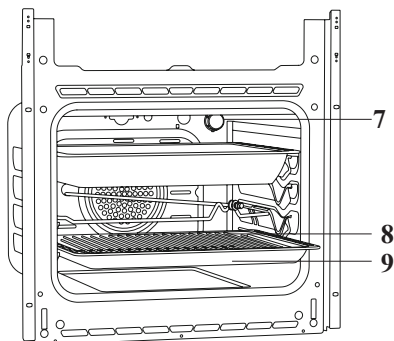
Li-FeS2

Мал. В

РОЗДІЛ 3. ОПИС ПРИЛАДУ



- | | | | |
|----|----------------------------|----|-----------------------|
| 1. | Панель управління | 4. | Гриль на деку |
| 2. | Глибоке деко* | 5. | Стандартне деко |
| 3. | Вертел для смаження курки* | 6. | Дверцята духової шафи |



- | | |
|----|-----------------|
| 7. | Освітлення |
| 8. | Гриль на деку |
| 9. | Стандартне деко |

РОЗДІЛ 4. АКСЕСУАРИ (ОПЦІОНАЛЬНО)

	<p style="text-align: center;">Глибоке деко*</p> <p>Призначене для випікання, запікання великих порцій і рідких продуктів. Може також використовуватися як резервуар для олії при приготуванні їжі безпосередньо на грилі, для випікання тортів, приготування заморожених продуктів і м'ясних страв.</p>
	<p style="text-align: center;">Деко / Скляне деко*</p> <p>Призначене для випічки (тортів, бісквітів тощо) та для приготування заморожених продуктів.</p>
	<p style="text-align: center;">Кругле деко*</p> <p>Призначене для випічки та приготування заморожених продуктів.</p>
	<p style="text-align: center;">Деко для сушіння*</p> <p>Використовується для сушіння продуктів.</p>
	<p style="text-align: center;">Гриль</p> <p>Призначений для смаження на решітці або розміщення продуктів для випікання, запікання і приготування заморожених продуктів на відповідній решітці.</p>
	<p style="text-align: center;">Телескопічна рейка*</p> <p>Завдяки телескопічним рейкам можна легко виймати та вставляти деки і решітки.</p>
	<p style="text-align: center;">Гриль на деку*</p> <p>Для страв, які можуть прилипати до поверхні дека під час приготування, наприклад, для стейків. Це запобігає контакту їжі з решіткою та її прилипанню до неї.</p>
	<p style="text-align: center;">Камінь для піци та лопатка*</p> <p>Використовуються для випікання таких виробів, як піца, хліб, млинці, а також для виймання випеченої їжі з духової шафи.</p>
	<p style="text-align: center;">Тримач для дека*</p> <p>Використовується для тримання гарячих дек.</p>

РОЗДІЛ 5. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Технічні дані	Вбудована духовна шафа 60 см (MFA1-6.....)
Потужність лампочки	15-25 Вт
Термостат	40–240 / Макс. °С
Нижній нагрівач	1200 Вт
Верхній нагрівач	1000 Вт
Турбо-нагрівач	1800 Вт
Гриль-нагрівач	Малий гриль 1000 Вт
	Великий гриль 2000 Вт
Напруга живлення	220-240 В 50/60 Гц.

Технічні дані	Вбудована духовна шафа 60 см (MFA1-8.....)
Потужність лампочки	15-25 Вт
Термостат	40–240 / Макс. °С
Нижній нагрівач	1200 Вт
Верхній нагрівач	1200 Вт
Турбо-нагрівач	1800 Вт
Гриль-нагрівач	Малий гриль 1200 Вт
	Великий гриль 2400 Вт
Напруга живлення	220-240 В 50/60 Гц.

Технічні дані можуть бути змінені з метою поліпшення якості продукції без попереднього повідомлення. Значення, вказані на пристрої або в документах, що його супроводжують, є лабораторними показниками, які відповідають відповідним стандартам. Ці значення можуть змінюватися залежно від умов використання приладу та навколишнього середовища. Малюнки, що містяться в цьому посібнику, є схематичними і можуть не повністю збігатися з даними Вашого приладу.

РОЗДІЛ 6. МОНТАЖ ПРИЛАДУ

Переконайтеся, що електропроводка відповідає конкретному застосуванню приладу на практиці. Якщо це не так, то викличте електрика та сантехніка для виконання необхідних налаштувань. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені діями неуповноважених осіб, що призводить до анулювання гарантії.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Обов'язком клієнта є підготовка місця для розміщення виробу та місця для його підключення до електромережі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

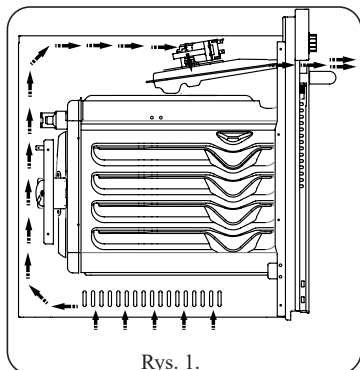
Під час встановлення виробу необхідно дотримуватися правил, що стосуються місцевих електротехнічних стандартів.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед встановленням перевірте виріб на відсутність пошкоджень. Не встановлюйте пошкоджений виріб. Пошкоджені вироби становлять ризик для Вашої безпеки.

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО МОНТАЖУ:



Коли духова шафа працює, вентилятор охолодження повинен відводити надлишок пари та запобігати перегріванню зовнішніх поверхонь приладу. Це є обов'язковою умовою для забезпечення кращої роботи духової шафи та кращих результатів готування.

Вентилятор охолодження повинен продовжувати працювати після завершення процесу приготування. Вентилятор автоматично вимкнеться після завершення процесу охолодження. В робочій зоні приладу, за корпусом, слід залишити певний зазор для забезпечення ефективної та безперебійної роботи приладу.

Цей зазор необхідний для правильної роботи вентиляційної системи приладу.

ПРАВИЛЬНЕ МІСЦЕ ДЛЯ МОНТАЖУ

Виріб призначений для монтажу до стільниць, придбаних на ринку. Необхідно дотримуватися безпечної відстані між приладом і стінами або кухонними меблями. Правильні відстані можна знайти на малюнку, який представлено на наступній сторінці. (значення в мм).

- Використовувати поверхні, синтетичні ламінати та сполучні матеріали повинні бути термостійкими. (не менше 100 °C)
- Кухонні шафи повинні бути вирівняні відповідно до положення виробу та надійно закріплені.
- Якщо під духовою шафою є шухляда, то між духовою шафою і шухлядою повинна бути встановлена полиця.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виріб не слід встановлювати поблизу холодильників або морозильних камер. Тепло, що виділяється виробом, збільшує споживання енергії охолоджувальними приладами.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не використовуйте дверцята та/або ручку для підняття або переміщення виробу.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА МОНТАЖ ВБУДОВУВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ 60 СМ

Перед монтажем необхідно визначити місце використання виробу.

Виріб не слід встановлювати в місцях, що піддаються впливу сильних потоків повітря.

Виріб повинні переносити щонайменше дві особи. Не пересувайте виріб, щоб не пошкодити підлогу.

Приберіть усі транспортні матеріали всередині та зовні виробу. Вийміть усі матеріали та документи, що знаходяться всередині виробу.

МОНТАЖ ПІД СТІЛЬНИЦЕЮ

Тумба, призначена для духової шафи, повинна мати розміри, вказані на малюнку 2.

У задній частині тумби, що призначена для духової шафи, необхідно залишити зазор, як показано на малюнку, для забезпечення необхідного рівня вентиляції.

Зазор, який необхідно залишити між нижньою та верхньою частинами тумби, що призначена для духової шафи, після монтажу, позначено на малюнку 5 літерою "А". Цей зазор необхідний для забезпечення вентиляції, і його не потрібно перекривати.

МОНТАЖ У ПІДНЯТІЙ ТУМБИ, ЩО ПРИЗНАЧЕНА ДЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Тумба, призначена для духової шафи, повинна мати розміри, вказані на малюнку 4.

У верхньому та нижньому проміжку задньої частини тумби, що призначена для духової шафи, необхідно залишити зазор з розмірами, як показано на малюнку, для забезпечення необхідного рівня вентиляції.

ВИМОГИ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ МОНТАЖУ

Розміри виробу наведені на малюнку 3.

Поверхні меблів, які будуть використовуватися для монтажу, а також монтажні матеріали повинні мати термостійкість не менше 100 °С.

Монтажна тумба повинна бути надійно закріплена, а її дно - вирівняне, щоб виріб не обертася. Основа тумби повинна витримувати навантаження щонайменше 60 кг.

РОЗМІЩЕННЯ ТА ЗАКРІПЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Встановити духову шафу в тумбу за допомогою щонайменше двох осіб.

Переконайтеся, що рама духової шафи та передній край меблів рівномірно вирівняні.

Шнур живлення не повинен знаходитися під духовою шафою, бути затиснутим між духовою шафою та меблями або зігнути.

Прикріпити духову шафу до меблів за допомогою гвинтів, що додаються до виробу. Закріпити гвинти, як показано на малюнку 5, протягнувши їх через пластикові елементи, прикріплені до рами виробу. Не затягувати гвинти занадто сильно. Це може призвести до зносу гнізд для гвинтів.

Після завершення монтажу слід переконаватися, що духову шафу не рухається. Якщо духову шафу зібрано без дотримання інструкцій, існує ризик того, що духову шафу під час роботи буде обертатися.

ЕЛЕКТРИЧНІ З'ЄДНАННЯ

Місце монтажу виробу повинно забезпечувати достатній доступ до електричної мережі.

Напруга в електромережі повинна відповідати значенням, що вказані на заводській табличці виробу.

Підключення виробу до електромережі повинно бути виконано відповідно до місцевих і національних електротехнічних вимог.

Перед початком процедури монтажу слід відключити електроживлення від електромережі. Не підключати виріб до електромережі до завершення монтажу.

МОНТАЖ

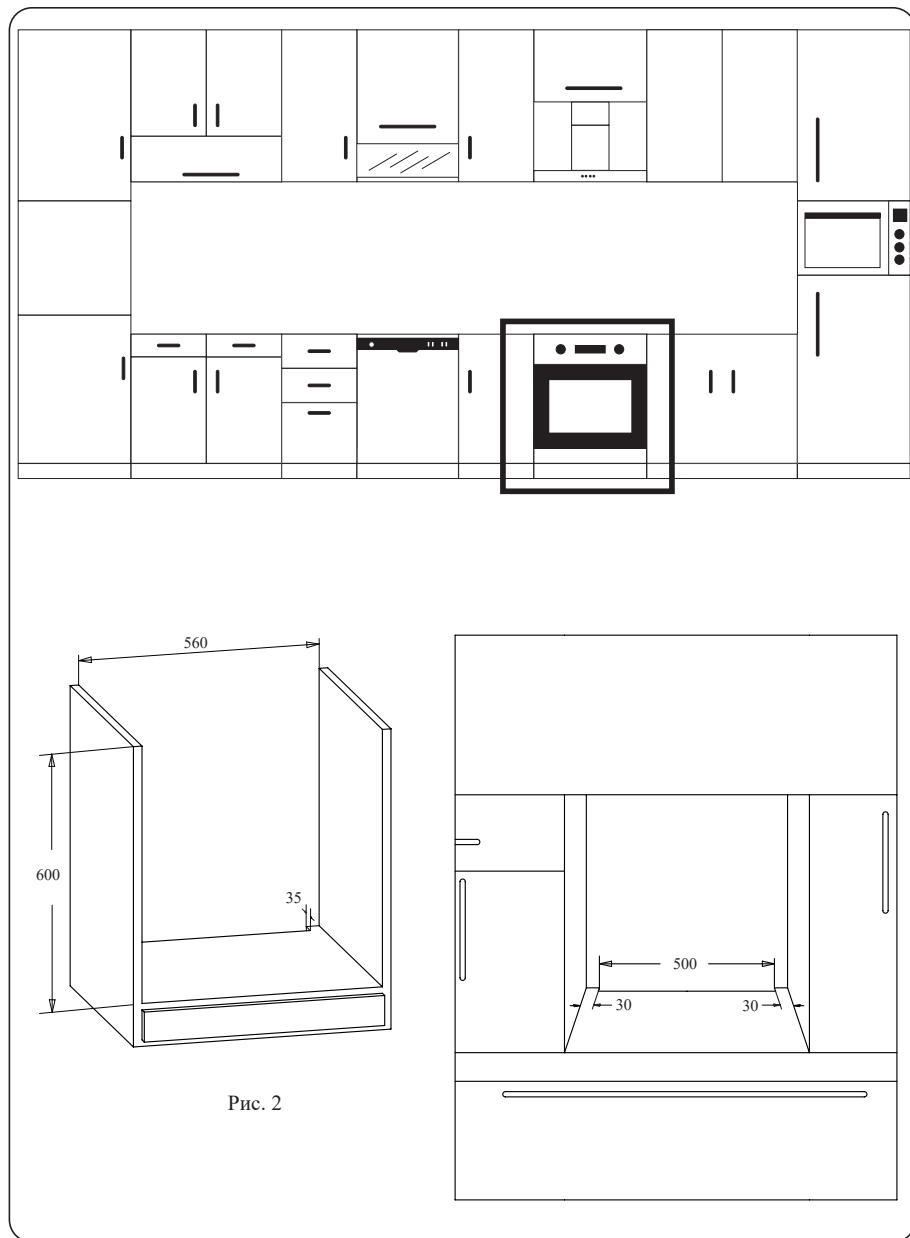
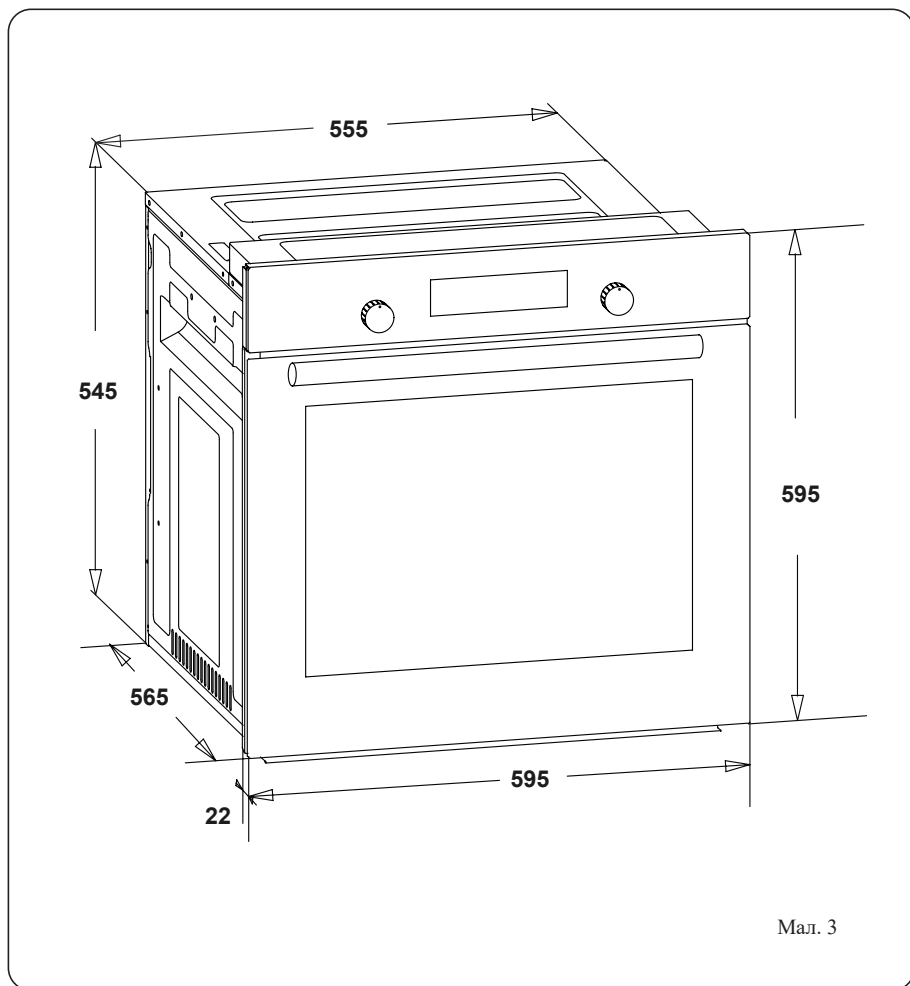
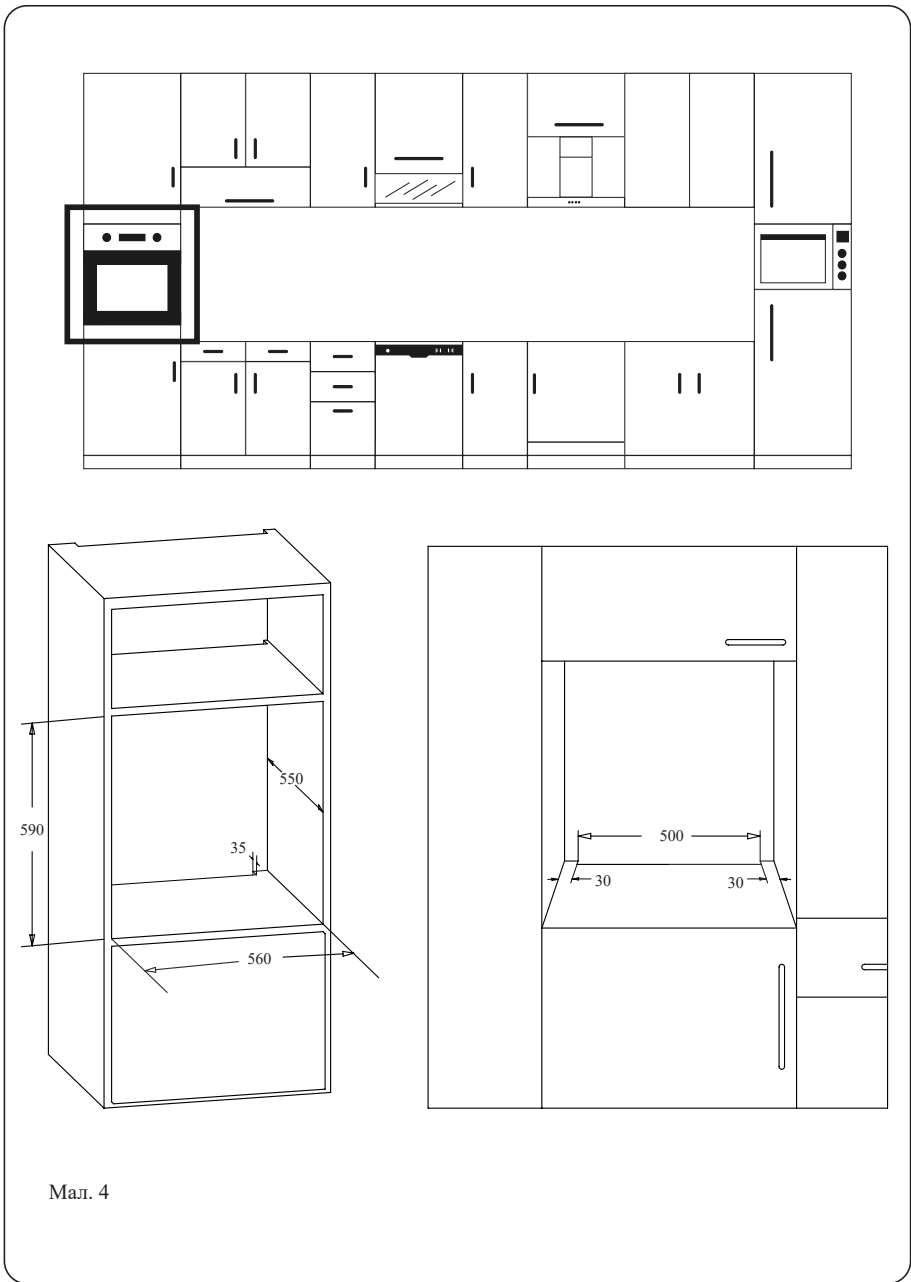


Рис. 2





Мал. 4

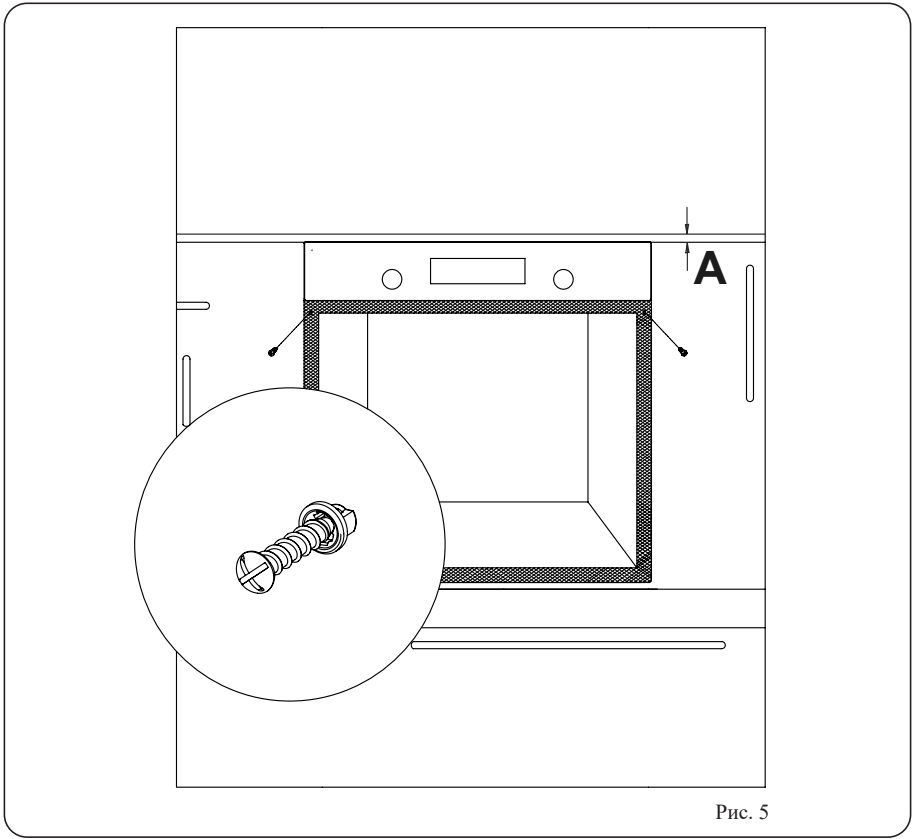
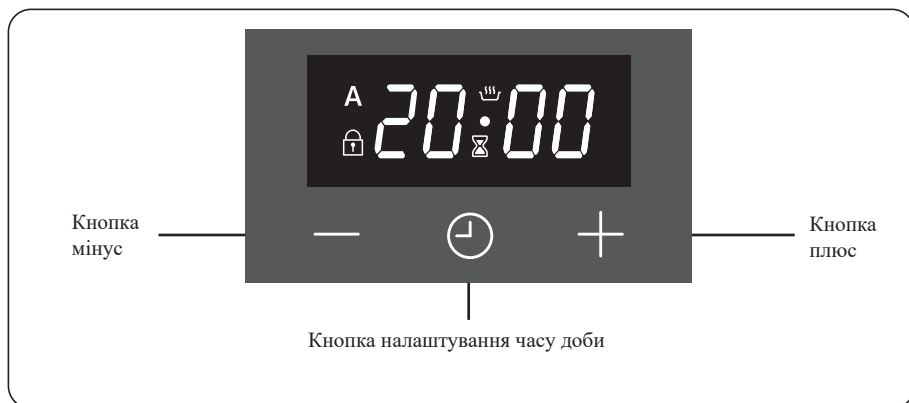








Рис. 5

РОЗДІЛ 7. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



SYMBOLE NA EKRANIE



	<p>Індикатор стану духової шафи</p> <ul style="list-style-type: none"> • Світить: Приготування або готова до приготування. • Вимкнений: Не готується.
	<p>Індикатор стану таймера</p> <ul style="list-style-type: none"> • Світить: Сигнал таймера активний. • Блимає: Режим налаштування таймера, налаштування можливе за допомогою кнопок  і , або закінчення актуального сигналу. • Вимкнений: Сигнал таймера неактивний.
	<p>Індикатор блокування від дітей</p> <ul style="list-style-type: none"> • Світить: Блокування активне. • Вимкнений: Блокування неактивне.
	<p>Індикатор стану автоматичного приготування</p> <ul style="list-style-type: none"> • Світить: Активне повне або напівавтоматичне приготування. • Блимає: Автоматичне приготування завершено або увімкнено живлення. • Вимкнений: Автоматичне приготування неактивне.

Це електронний модуль з таймером, який дозволяє в будь-який момент приготувати їжу, попередньо поміщену в духову шафу. Єдине, що Вам потрібно зробити, це запрограмувати час приготування, а також час, коли Ви хочете, щоб їжа була готова.






Також є можливість використання будильника, незалежно від духової шафи.

Якщо годинник поспішає або відстає, то це не є несправністю. Годинник духової шафи може поспішати або відставати, залежно від частоти мережі живлення, оскільки він живиться безпосередньо від електричної мережі. Це не є ознакою того, що прилад несправний.

УВІМКНЕННЯ ЖИВЛЕННЯ

Коли вмикається живлення, духову шафу вимкнено, символи  часу блимають. Вказаний час є неправильним і його необхідно встановити. Натисніть , щоб увімкнути духову шафу та встановити час, як описано нижче.

КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Налаштування часу можливе лише тоді, коли не виконується жодна програма приготування. Натисніть одночасно  і  на 3 секунди, щоб увійти в режим налаштування, після чого символ крапки між годиною і хвилинами почне блимати. Використайте  або , щоб встановити бажану тривалість приготування. Максимальна тривалість приготування становить 23 години 59 хвилин. Режим налаштування завершиться через 6 секунд після останнього натискання кнопки або одразу після натискання кнопки .








УВАГА


Налаштування години також активується в перші 7 секунд після увімкнення живлення.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРА

За допомогою цієї функції можна встановити час у хвилинах. Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал.








Натисніть один раз кнопку , щоб увійти в режим налаштування таймера, на екрані символ  почне блимати. Використовуйте  або , щоб встановити бажаний час. Максимальна встановлена тривалість становить 10 год. Режим налаштування завершиться через 6 секунд після останнього натискання кнопки або одразу після натискання кнопки .

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Після закінчення встановленого часу таймера пролунає звуковий сигнал, а на екрані почне блимати символ. Натискання будь-якої кнопки вимкне звуковий сигнал  і символ зникне. Якщо не натиснути жодної кнопки, то сигнал автоматично вимкнеться через 5 хвилини, але символ продовжить блимати.






НАШВАВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Ця програма приготування призначена для негайного початку приготування протягом заданого періоду часу. Коли духову шафу налаштовано на потрібну функцію та встановлено температуру за допомогою ручок духовки:



1. Натисніть  двічі кнопку , на екрані почне блимати символ  і по черзі з'являться значення тривалості готування.
2. За допомогою кнопок  або  встановіть бажану тривалість готування.
3. Через 6 секунд після останнього натискання кнопки або після подвійного натискання .
4. Налаштування буде завершено.  засвітиться на екрані і дисплей покаже поточний час.

ПОВНІСТЮ АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Ця програма приготування використовується для пізнішого початку приготування, щоб їжа була готова у вказаний час. Іншими словами, духова шафа не почне готувати відразу, а автоматично розрахує час початку готування.

1. Виконайте кроки 1 і 2 напівавтоматичного приготування, як описано **End** вище (регулювання тривалості приготування).
2. Натисніть кнопку  ще раз, символ **A** почне блимати і на екрані по черзі з'являтимуться значення тривалості приготування.
3. За допомогою кнопок  або  становить бажану тривалість приготування. **A** зникне, але символ буде далі блимати на екрані.  це означає, що автоматичне приготування запрограмоване, але ще не розпочалося.
4. Через 6 секунд після останнього натискання кнопки або після завершення програмування на дисплеї з'явиться поточний час .

ЗАВЕРШЕННЯ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Коли автоматичне приготування завершиться **A** зображення почне блимати. Сигнал можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку . Щоб вимкнути Блокування кнопок, натисніть і утримуйте кнопку впродовж 2 секунд. Для переходу в ручний режим натисніть кнопку  Звуковий сигнал пролунає через 7 хвилин, якщо не буде натиснута жодна кнопка.

ЗБІЙ ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ




Короточасні перебої в електроживленні не впливають на роботу приладу (приблизно 50 секунд), а таймер і годинник протягом цього часу відновлять роботу. З міркувань безпеки Ваша духова шафа повинна бути вимкнена у разі виникнення інших несправностей, окрім короточасних перебоїв в електроживленні (тобто понад 50 секунд). Про це свідчить блимання годинника і **A** на екрані. Годинник покаже 12:00 і його потрібно знову налаштувати. (див.: увімкнення живлення).



УВАГА





Символ **A**, що блимає, означає, що духову шафу вимкнено і потрібно перейти в ручний режим..

БЛОКУВАННЯ КНОПОК





Ця функція призначена для запобігання несанкціонованій зміні запрограмованих налаштувань. Функція активується через 30 секунд після останнього натискання кнопки З'явиться символ . Щоб його вимкнути, натисніть кнопку  на 3 секунди.  зникне.

ПРОГРАМОВАНІ ОПЦІЇ

Сигнал будильника:

При натисканні та утриманні кнопки  протягом 3 секунд активується поточний сигнал будильника. Натисканням кнопок  і , можна прокрутити 3 доступні тони звукового сигналу. Останній звуковий сигнал буде обрано автоматично. Через 6 секунд після останнього натискання кнопки або після натискання  регулювання буде завершено

Налаштування яскравості:

Якщо натиснути і утримувати кнопку  протягом 3 секунд, відобразиться поточне налаштування яскравості. Натисканням кнопок  і  можна прокрутити 8 доступних налаштувань яскравості. Останнє налаштування яскравості буде вибрано автоматично. Через 6 секунд після останнього натискання кнопки або після натискання  регулювання буде завершено.



УВАГА:

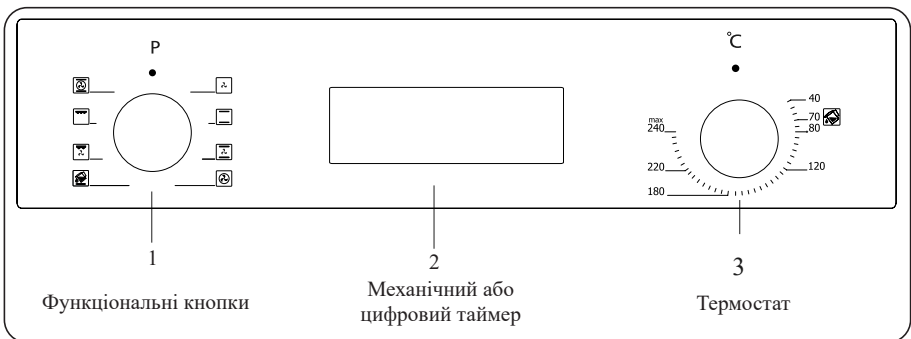
За замовчуванням встановлюється найвищий рівень яскравості.



УВАГА:

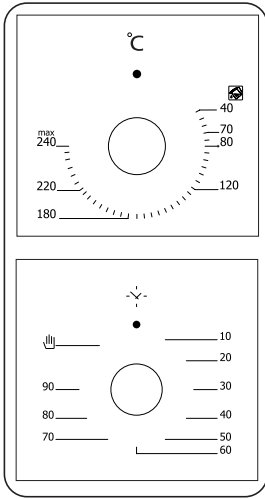
Запрограмовані опції є постійними і будуть збережені після будь-якого відключення живлення.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Наведена вище панель управління носить ілюстративний характер. Зверніть увагу на панель управління Вашого приладу.



Кнопка термостата

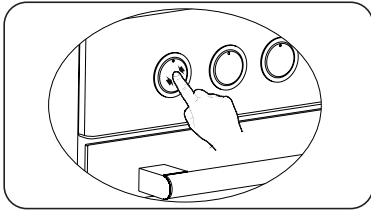
Допомагає налаштувати температуру приготування їжі в духовій шафі. Можна встановити бажану температуру, повернувши цю кнопку після того, як помістите страву в духову шафу. Ознайомтеся з таблицею випікання, де вказані температури випікання для різних страв.

Кнопка механічного таймера *

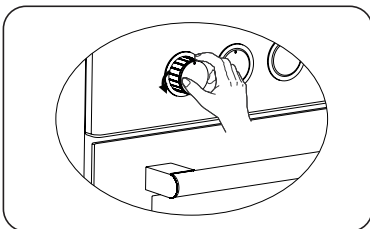
Допомагає встановити час приготування їжі в духовій шафі. Після закінчення встановленого часу таймер вимикає живлення нагрівачів і попереджає користувача звуковим сигналом. Час приготування можна перевірити у таблиці випікання.

ВИКОРИСТАННЯ КНОПКИ, ЩО ВИСКАКУЄ *

У моделях з кнопкою, що вискакує, регулювання можна здійснювати лише тоді, коли кнопка висунута.



Переконайтеся, що кнопка висунута, натиснувши на неї, як показано на малюнку ліворуч.



Необхідні налаштування можна виконати, повертаючи кнопку за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, коли вона достатньо висунута.

РОЗДІЛ 8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нижче наведено перелік кроків, які слід виконати під час першого використання духової шафи після встановлення необхідних з'єднань, відповідно до інструкцій:

1. Зніміть усі етикетки та аксесуари, що містяться всередині духової шафи. Зніміть захисну плівку з передньої панелі приладу (за наявності).
2. Видаліть залишки пилу та упаковки, протираючи внутрішні поверхні духової шафи вологою ганчіркою. Внутрішня частина духової шафи повинна бути порожньою. Підключіть шнур приладу до електричної розетки.
3. Встановіть кнопку термостата на найвищу температуру (240 макс.°C) і увімкніть духову шафу на 30 хвилин із зачиненими дверцятами. Протягом цього часу може з'явитися невеликий дим і неприємний запах -це нормально.
4. Після того, як духову шафу охолодне, протріть її внутрішню поверхню злегка теплою водою з миючим засобом, а потім витріть насухо чистою ганчіркою. Після цього духову шафу готова до використання.

ЗВИЧАЙНИЙ РЕЖИМ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ

1. Налаштуйте кнопку термостата та початкову температуру випікання страви.
2. У моделях з механічним таймером за допомогою кнопки можна встановити будь-який час випікання. Після закінчення встановленого часу таймер вимкне живлення і пролунає попереджувальний звуковий сигнал.
3. У моделях з цифровим таймером таймер вимкне нагрівачі і подасть попереджувальний звуковий сигнал, коли час випікання закінчиться відповідно до введеної інформації.
4. Система охолодження приладу продовжуватиме працювати після закінчення часу приготування. Не відключайте електроживлення під час цього процесу, необхідного для охолодження приладу. Система буде вимкнена після завершення процесу охолодження.

РОЗДІЛ 9. ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

1. Коли гриль розміщений на верхній решітці, їжа на грилі не повинна торкатися нагрівача.
2. Під час готування на грилі можна підігрівати протягом 5 хвилин. За необхідності можна перевернути страву верхньою стороною вниз.
3. Їжа повинна знаходитися в центрі решітки, щоб забезпечити максимальний потік повітря в духовій шафі.

Щоб увімкнути гриль:

- Натисніть функціональну кнопку над символом гриля.
- Потім встановіть бажану температуру гриля.

Щоб вимкнути гриль:

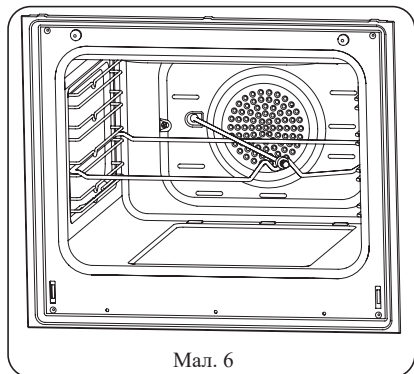
- Переведіть функціональну кнопку в положення OFF.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Під час приготування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими.

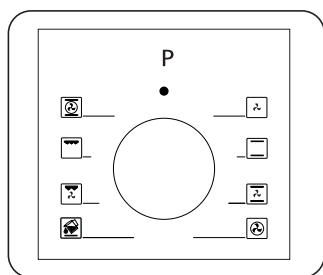
РОЗДІЛ 10. ЗАПІКАННЯ КУРКИ *



Мал. 6

Розмістіть вертел на рамі. Вставте раму з вертелом в духову шафу на потрібному рівні. Поставте на дно ємність для збору жиру, що стікає. Додайте трохи води в піддон для стікання, щоб полегшити очищення. Не забудьте зняти пластикову частину з вертела. Після приготування на грилі прикрутіть пластикову ручку до вертела і вийміть їжу з духової шафи.

РОЗДІЛ 11. ТИПИ ПРОГРАМ










Кнопка програм

Допомагає налаштувати нагрівачі, які використовуються для приготування страв, поміщених у духову шафу. Нижче наведено типи програм нагрівачів для цієї кнопки та їхні функції. Не кожна модель повинна бути обов'язково оснащена всіма типами нагрівачів, а також типами програм нагрівачів.

Нижче наведено типи програм нагрівачів приладу та відповідну інформацію про них, щоб Ви могли випікати різні типи страв на свій смак.

	Верхній і нижній нагрівач	Програма, яку можна використовувати для випікання таких продуктів, як торти, піца, бісквіти та печиво.
	Нижній нагрівач і вентилятор	В основному використовується для таких страв, як фруктові пироги.
	Гриль і решітка	
	Верхній нагрівач і вентилятор	
	Багатофункціональна випічка (3D)	Підходить для смаження та запікання. Нижній і верхній нагрівачі працюють за принципом швидкого проходження тепла через потік повітря. Підходить для випікання, що вимагає одного дека і високої температури.
	Нижній нагрівач	Виберіть цю програму наприкінці приготування, щоб підсмажити нижню частину запеченої страви.
	Малий гриль і вентилятор	

	Вентилятор	
	Турбо-нагрівач і вентилятор	Підходить для смаження та запікання. Налаштування температури має бути нижчим, ніж у програмі „Нижній і верхній нагрівач”, оскільки тепло передається безпосередньо черезпотік повітря.
	Нижній і верхній нагрівач і вентилятор	Програма, що підходить для приготування таких страв, як пироги, грінки або лазанья. Також підходить для запікання м'ясних страв
	Гриль і вентилятор	Підходить також для запікання м'ясних страв. Під час приготування на грилі не забудьте поставити деко з невеликою кількістю води на нижній стоек всередині духової шафи.
	Гриль	Функція гриль використовується для приготування на грилі м'ясних страв, таких як стейки, ковбаски та риба. Під час приготування на грилі на нижньому стояку слід встановити деко з водою.
	Верхній нагрівач	Використовується для розігрівання та підсмажування дуже маленьких порцій їжі.
	Очищення парою	

РОЗДІЛ 12. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИПІКАННЯ

У таблиці нижче Ви можете знайти інформацію про типи протестованих нами продуктів та відповідні до них значення випікання, отримані в наших лабораторіях. Час випікання може змінюватися залежно від напруги в мережі, якості продуктів, що випікаються, їх кількості та температури. Страви, випечені з використанням цих значень, можуть не відповідати Вашим смакам. Для того, щоб отримати різні типи смаків і результати, які відповідають Вашим уподобанням, Ви можете встановлювати різні значення методом проб і помилок.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Духову шафу необхідно розігріти протягом 7-10 хвилин перед тим, як ставити в неї страву.

РОЗДІЛ 13. ТАБЛИЦЯ ВИПІКАННЯ

MFA1-6.... :

Страви	Випікання функція	Температура (°C)	Решітка для випікання	Час випікання (хв.)
Торт	Статичне / Статичне+Вентилятор	170-180	2-3	35-45
Невеликі торти	Статичне / Турбо+Вентилятор	170-180	2	25-30
Пиріг	Статичне / Статичне+Вентилятор	180-200	2	35-45
Кондитерські вироби	Статичне	180-190	2	20-25
Тістечка	Статичне	170-180	2	20-25

Шарлотка	Статичне / Турбо+Вентилятор	180-190	1	50-70
Бісквіт	Статичне	200/150 *	2	20-25
Піца	Статичне+Вентилятор	180-200	3	20-30
Лазанья	Статичне	180-200	2-3	25-40
Безе	Статичне	100	2	50
Курка на грилі**	Гриль+Вентилятор	200-220	3	25-35
Риба на грилі**	Гриль+Вентилятор	200-220	3	25-35
Стейк з телятини**	Гриль+Вентилятор	Макс.	4	15-20
М'ясний рулет на грилі**	Гриль+Вентилятор	Макс.	4	20-25

MFA1-8..... :

Страви	Випікання функція	Температура (°C)	Решітка для випікання	Час випікання (хв.)
Торт	Статичне / Статичне+Вентилятор	170-180	2-3	30-35
Невеликі торти	Статичне / Турбо+Вентилятор	170-180	2	25-30
Пиріг	Статичне / Статичне+Вентилятор	180-200	2	30-35
Кондитерські вироби	Статичне	180-190	2	25-30
Тістечка	Статичне / Турбо + вентилятор	170-180	2-3	20-30
Шарлотка	Статичне / Турбо+Вентилятор	180-190	2-3	40-50
Бісквіт	Статичне / Турбо + вентилятор	200/150 *	2-3	25-30
Піца	Статичне / Турбо + нижній	180-200	3	20-30
Лазанья	Статичне	180-200	2-3	20-25
Безе	Статичне / Нижній-верхній + вентилятор	100	2	60-70
Курка на грилі**	Гриль / Нижній-верхній + вентилятор	200-220	3-4	25-30
Риба на грилі**	Гриль	190-200-220	3-4	20-25
Стейк з телятини**	Гриль	230	5	25-30
М'ясний рулет на грилі**	Гриль	230	5	20-35

* Без попереднього нагрівання. Рекомендуємо встановити температуру 200 °C протягом перших тридцяти хвилин випікання та 150 °C протягом наступних тридцяти хвилин.

** Після тридцяти хвилин випікання страву слід перевернути.

Випікання з використанням каменю для піци

У разі випікання з каменем для піци покладіть його на дротяну решітку та розігрійте духову шафу в режимі для піци (турбо + нижній) при температурі 230 °C протягом 30 хвилин. Після завершення розігрівання, не виймаючи камінь для піци, викладіть на нього піцу за допомогою лопатки (не кладіть на нього заморожену піцу) і випікайте при температурі 180 °C протягом 20-25 хвилин. Коли випікання закінчиться, дістаньте готову піцу з духовки за допомогою лопатки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не ставте камінь для піци в уже розігріту духову шафу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Після закінчення випікання не виймайте камінь для піци, коли він ще гарячий, і не кладіть його на холодну поверхню. В іншому випадку камінь для піци може тріснути.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не піддавайте камінь для піци впливу вологи.

Сушарка для продуктів

Продукти	Функція приготування	Температура приготування (°C)	Решітка	Час приготування (год.)
Скибки банана	Функція термообігу	100	2	4-5
Скибки яблука	Функція термообігу	100	2	4-5
Скибки апельсина	Функція термообігу	100	2	4-5



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Чим тонші скибочки, тим коротший час сушіння і тим краще зберігаються смакові якості продуктів.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не відкривайте дверцята до завершення сушіння.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Для сушіння використовуйте тільки деко для сушіння.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не підігрівайте під час сушіння.

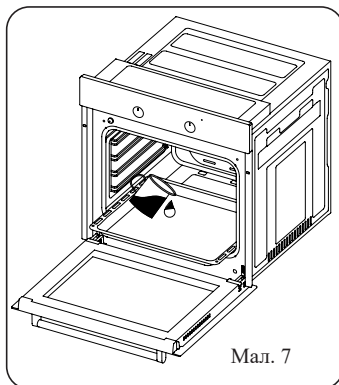
РОЗДІЛ 14. КОНСЕРВАЦІЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

1. Вийміть штепсель шнура живлення з електричної розетки.
2. Не чистіть внутрішні деталі, панель, дека та інші частини виробу гострими інструментами, такими як дротова щітка, дротова губка або ніж. Не використовуйте абразивні засоби, що дряпають поверхню, або миючі засоби.
3. Після очищення внутрішніх частин виробу протріть їх ганчіркою, змоченою в миючому засобі, а потім ретельно витріть м'якою ганчіркою.
4. Очистіть скляні поверхні спеціальним матеріалом, призначеним для догляду за склом.
5. Не чистіть виріб паровими очищувачами.
6. Ніколи не використовуйте для чищення виробу легкозаймисті речовини, такі як кислота, розчинник або бензин.
7. Не мийте будь-які частини виробу в посудомийній машині.
8. Для очищення від бруду та плям можна використовувати стеарат калію (м'яке мило).

РОЗДІЛ 15. ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ *

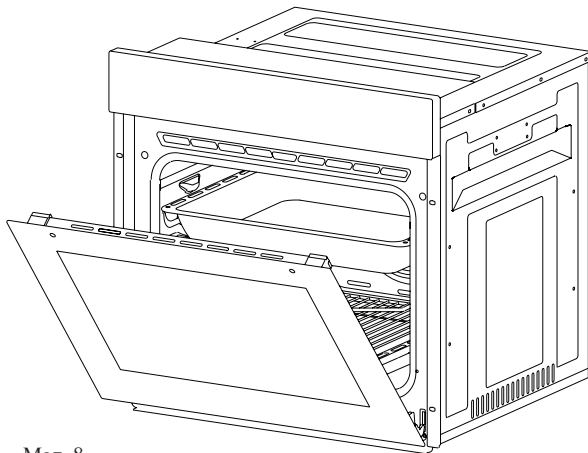
Дозволяє очистити бруд, розчинивши його за допомогою пари, що утворюється в духовій шафі.

1. Вийміть з духової шафи всі аксесуари.
2. Налийте на деко півлітра води і встановіть деко у нижню частину бойлера.
3. Встановіть перемикач у режим очищення паром.
4. Встановіть термостат на 70 °C і запустіть духову шафу на 30 хвилин.
5. Після 30 хвилин роботи духової шафи відкрийте дверцята і протріть внутрішні поверхні вологою ганчіркою.
6. Для видалення складних забруднень можна використати рідину для миття посуду, теплу воду і м'яку ганчірку, а потім витріть очищену поверхню сухою ганчіркою.

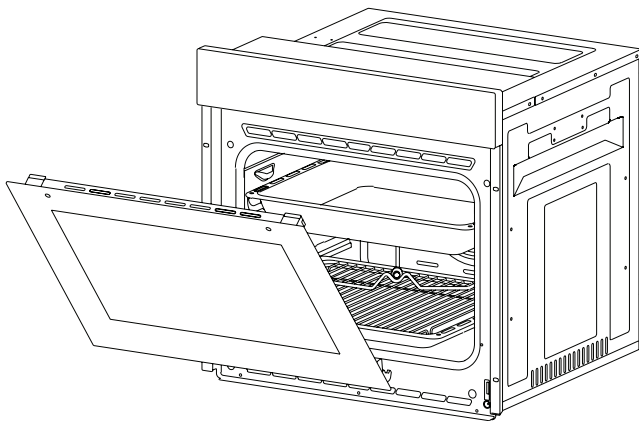


Мал. 7

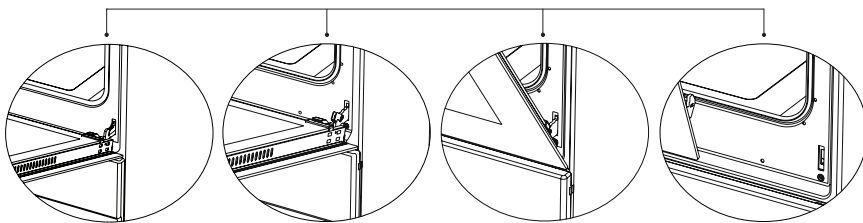
РОЗДІЛ 16. ОЧИЩЕННЯ ТА МОНТАЖ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ



Мал. 8



Мал. 9



Малюнок 8.1

Повністю відкрийте дверцята, потягнувши їх на себе. Потім розблокуйте дверцята, потягнувши за замок в петлі вгору за допомогою викрутки, як показано на малюнку 8.1.

Малюнок 8.2

Встановіть замок на петлі на найширший кут, як показано на малюнку 8.2. Вирівняйте обидві петлі, що кріплять дверцята до духової шафи, в однаковому положенні.

Малюнок 9.1

Потім закрийте відчинені дверцята духової шафи так, щоб вони знаходилися в положенні, де вони стикаються із замком у петлі, як показано на малюнку 9.1.

Малюнок 9.2

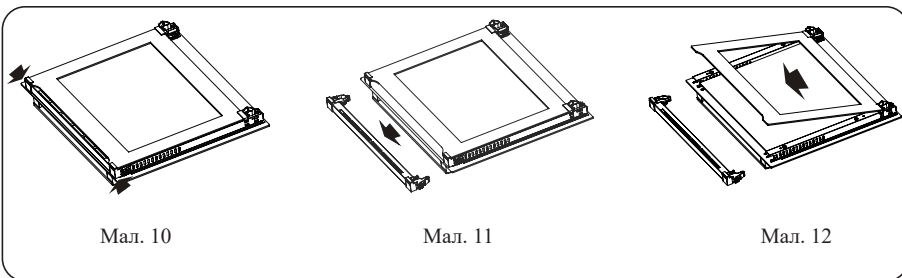
Щоб полегшити зняття дверцят духової шафи, коли дверцята наближаються до зачиненого положення, притримайте кришку обома руками, як показано на малюнку 9.2, і потягніть вгору.

Щоб встановити дверцята духової шафи на місце, виконайте попередні кроки у зворотному порядку, одночасно відкриваючи дверцята.

РОЗДІЛ 17. ОЧИЩЕННЯ СКЛЯНОЇ ПОВЕРХНІ ДУХОВОЇ ШАФИ

Ваш вибір може відрізнятись. Виконуйте дії, що відповідають Вашому виробу.

1. Натисніть на пластикові виступи з лівого та правого боків, як показано на малюнку 10, і підніміть профіль, потягнувши його на себе, як показано на малюнку 11. Скло розблокується, коли профіль буде знято, як показано на малюнку 12. Обережно потягніть розблоковане скло на себе. За необхідності середнє скло можна зняти таким же чином. Зовнішнє скло прикріплене до профілю дверцят духової шафи. Скло легко мисться після того, як воно відокремлене. Після очищення та консервації можна встановити скло та профіль, виконавши процедуру зняття у зворотному порядку. Переконайтеся, що скло вставлене в правильному напрямку, а профіль правильно встановлений.

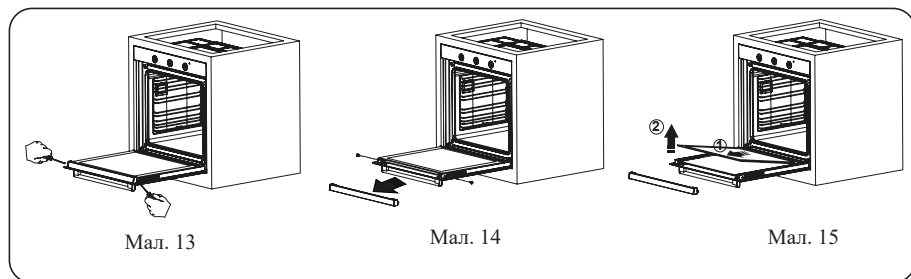


Мал. 10

Мал. 11

Мал. 12

2. Ослабте гвинти з лівого та правого боку, як показано на малюнку 13. Зніміть профіль, потягнувши його на себе, як показано на малюнку 14. Скло розблокується, коли профіль буде знято, як показано на малюнку 15. Обережно потягніть розблоковане скло на себе. За необхідності середнє скло можна зняти таким же чином. Зовнішнє скло прикріплене до профілю дверцят духової шафи. Після розблокування скло можна легко очистити. Після очищення та консервації можна встановити скло та профіль, виконавши процедуру зняття у зворотному порядку. Переконайтеся, що скло вставлене в правильному напрямку, а профіль правильно встановлений.



Мал. 13

Мал. 14

Мал. 15

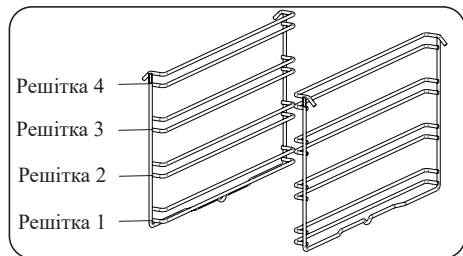
РОЗДІЛ 18. КАТАЛІТИЧНІ СТІНКИ *

Каталітичні стінки розташовані ліворуч і праворуч поглиблення, під напрямними. Каталітичні стінки усувають неприємні запахи та забезпечують найкращу ефективність роботи плити. Каталітичні стінки також поглинають залишки олії та очищають духову шафу під час роботи.

ВИЙМАННЯ КАТАЛІТИЧНИХ СТІНОК

Щоб вийняти каталітичні стінки, необхідно витягнути напрямні. Коли напрямні витягнуті, каталітичні стінки автоматично звільняються. Каталітичні стінки слід замінювати кожні 2-3 роки.

РОЗДІЛ 19. ПОЛОЖЕННЯ РЕШІТКИ



Важливо правильно розмістити дротяний гриль в духовій шафі. Не допускайте, щоб дротяна полочка торкалася задньої стінки духової шафи. Положення решітки показано на наступному малюнку. На нижню та верхню решітки можна поставити глибоке деко або стандартне деко.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ ДРОТЯНИХ РЕШІТОК

Щоб вийняти дротяні решітки, натисніть на затискачі, показані стрілками на малюнку, спочатку вийміть нижню сторону, а потім верхню сторону з місця кріплення. Щоб встановити дротяні решітки, повторіть процедуру у зворотному порядку.

РОЗДІЛ 20. ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОЇ ШАФИ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

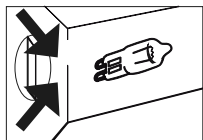
Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампочки переконайтеся, що електричний контур приладу розімкнутий. (відкритий контур означає, що живлення вимкнено)

- Спочатку відключіть електроживлення приладу і переконайтеся, що прилад холодний.
- Потім зніміть кришку лампочки, повернувши її так, як показано на малюнку ліворуч. Якщо її важко повернути, можна скористатися поліетиленовими рукавичками.
- Потім лампочку слід вийняти, обертаючи її, після чого вставити нову лампочку з тими самими параметрами. Технічні дані освітлення повинні бути такими ж.
- Встановіть на місце захист скляної поверхні, підключіть шнур приладу до електричної розетки і завершіть процедуру заміни. Після цього духова шафа готова до використання.

Вид G9 лампочки



220-240 В, АС
15-25 Вт



Мал. 16

Вид E14 лампочки



220-240 В, АС
15 W



Мал. 17



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей виріб містить джерело світла з класом енергоефективності G

РОЗДІЛ 21. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Перш ніж звертатися до технічної служби, Ви можете вирішити проблеми, що можуть виникнути, перевіривши наведені нижче пункти.

ПУНКТИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ

Якщо у Вас виникла проблема з Вашою духовою шафою, то спочатку перевірте таблицю нижче та спробуйте скористатися наведеними порадами.

Проблема	Можлива причина	Що робити
Духова шафа не працює	Відсутнє електроживлення.	Перевірте електроживлення.
Під час готування духової шафи перестає працювати.	Штепсель випадає з розетки.	Вставте штепсель в електричну розетку.
Вимикається під час готування.	Занадто довга безперервна робота.	Після тривалого циклу готування духової шафи повинна охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Прислухайтеся до звуку вентилятора охолодження.
	Духова шафа не встановлена у місці, що добре вентилується..	Переконайтеся, що дотримано відстань, зазначену в інструкції з обслуговування.
	У розетці більше одного штепселя.	Використовуйте лише один штепсель в кожній розетці.
Під час роботи зовнішня поверхня духової шафи сильно нагрівається.	Духова шафа не встановлена у місці, що добре вентилується.	Переконайтеся, що дотримано відстань, зазначену в інструкції з обслуговування.
Дверцята духової шафи не відчиняються належним чином	Залишки їжі застрягли між дверцятами та внутрішньою частиною духової шафи.	Добре очистіть духову шафу і спробуйте відкрити дверцята ще раз.
Внутрішнє освітлення слабе або не працює.	Сторонній предмет, що закриває лампу під час готування.	Очистіть внутрішню поверхню духової шафи і перевірте ще раз
	Лампа може бути несправною.	Замініть лампочку на іншу з такими ж параметрами.
Ураження електричним струмом при дотику до духової шафи.	Відсутність належного заземлення.	Переконайтеся, що джерело живлення належним чином заземлене.
	Використовується незаземлена розетка.	
Капає вода.	За певних умов, залежно від страви, що готується, може утворюватися вода або пара. Однак це не є ознакою несправності приладу.	Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть її насухо ганчіркою.
З щілини дверцят духової шафи виходить пара.		
Вода залишається в духовій шафі.		
Вентилятор охолодження продовжує працювати після завершення процесу приготування.	Вентилятор охолодження ще деякий час працює для вентиляції внутрішньої камери духової шафи.	Це не є несправністю приладу, тому не варто турбуватися.
Духова шафа не нагрівається	Відкриті дверцята духової шафи.	Закрийте дверцята і перезапустіть прилад.
	Неправильно налаштовані контрольні лампочки духової шафи.	Прочитайте розділ про експлуатацію духової шафи та переналаштуйте її.
	Спрацював запобіжник або вимкнений автоматичний вимикач.	Замініть запобіжник або увімкніть автоматичний вимикач. Якщо це часто повторюється, зверніться до електрика.

Проблема	Можлива причина	Що робити
Під час роботи виходить дим.	Під час першого увімкнення духової шафи.	З нагрівачів виходить дим. Це не є ознакою того, що прилад несправний. Після 2-3 циклів диму більше не буде.
	Їжа на нагрівачі.	Дайте духовій шафі охолонути і усуньте залишки їжі з дна духової шафи та з поверхні верхнього нагрівача.
Під час роботи духової шафи відчувається запах горілого або пластику.	У середині духовки використовуються пластмасові або інші не термостійкі аксесуари.	При високих температурах використовуйте відповідне приладдя зі скла.
Духова шафа погано готує.	Дверцята духової шафи часто відчиняються під час готування.	Не відкривайте часто дверцята духовки, якщо їжа, яку ви готуєте, не потребує повороту. Якщо ви відкриваєте двері, часто падає внутрішня температура, і це впливає на процес приготування.

РОЗДІЛ 22. ПРАВИЛА ПЕРЕМІЩЕННЯ

1. Не використовуйте дверцята та/або ручку для перенесення або переміщення приладу.
2. Переносьте та транспортуйте прилад в оригінальній упаковці.
3. Під час завантаження/розвантаження та переміщення приділяйте приладу максимальну увагу.
4. Переконайтеся, що упаковка надійно закрита під час переміщення та транспортування.
5. Захищайте прилад від впливу зовнішніх факторів (таких як волога, вода тощо), які можуть пошкодити упаковку.
6. Будьте обережні і не допускайте пошкодження або деформації приладу через удари, падіння тощо під час його переміщення і транспортування.

РОЗДІЛ 23. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕНЕРГІЇ

Наведена нижче інформація допоможе Вам використовувати пристрій екологічно та економічно.

1. Використовуйте емальований і темний посуд, який краще проводить тепло в духовій шафі.
2. Якщо в рецепті або інструкції з обслуговування вказано, що потрібне попереднє розігрівання, то розігрійте духову шафу.
3. Не відчиняйте часто дверцята духової шафи під час готування.
4. Намагайтеся не готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати одночасно, поставивши дві посудини на дротяну решітку.
5. Готуйте страви по черзі. Духова шафа тримає тепло.
6. Вимкніть духову шафу за кілька хвилин до закінчення часу приготування. При цьому не відкривайте дверцята духової шафи.
7. Заморожені продукти розморожуйте перед приготуванням.

РОЗДІЛ 24. ЕКОЛОГІЧНА УТИЛІЗАЦІЯ



Утилізуйте упаковку екологічно безпечним способом.

Цей прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про використанні електричні та електронні пристрої (відходи електричного та електронного обладнання - WEEE). Ця директива встановлює загальні правила повернення та переробки використаних приладів на території ЄС.

РОЗДІЛ 25. ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ

Пакувальні матеріали цього приладу виготовлені з матеріалів, придатних для вторинної переробки, відповідно до наших національних екологічних норм. Не викидайте пакувальні матеріали разом з побутовими або іншими відходами. Доставляйте їх до пунктів збору пакувальних матеріалів, визначених місцевою владою.

KERNAU

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