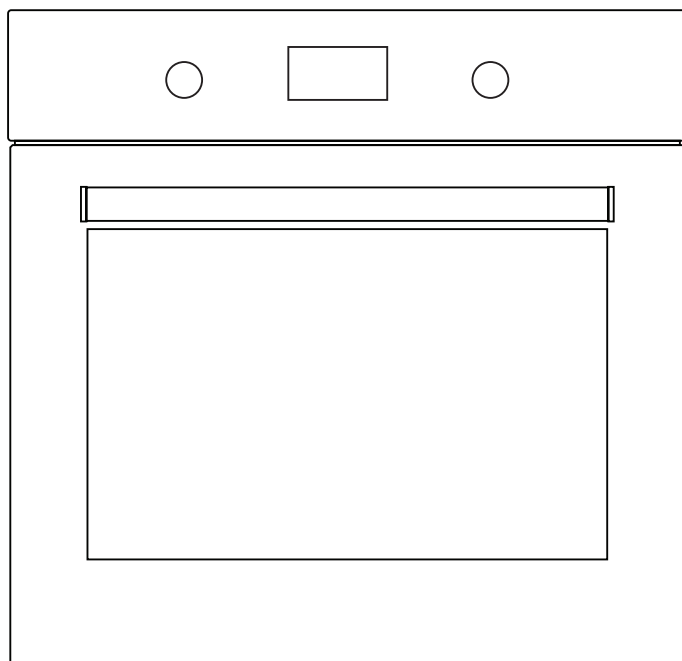


BUILT-IN OVEN

60 cm

Electrical

Електрическа фурна



H10-20-220-108 Rev 004

USER MANUAL **GB**

РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ **BG**

Dear Customer,

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

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

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

The product images are schematic.

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

Products marked with (*) are optional.

"Complies with WEEE Regulation"

Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	12
Introducing the appliance.....	13
Accessories.....	14
Technical specifications.....	15
Installation of appliance.....	15
Control panel.....	21
Using the oven.....	23
Using the grill.....	24
Using the chicken roasting.....	24
Program types.....	25
Cooking recommendations.....	26
Cooking table.....	27
Baking with pizza stone.....	28
Maintenance and cleaning.....	29
Steam cleaning.....	29
Cleaning and mounting oven door.....	30
Cleaning oven glass.....	31
Catalytic panel.....	32
Rack positions.....	32
Replacing oven lamp.....	32
Troubleshooting.....	33
Handling rules.....	35
Recommendations for energy saving.....	35
Environmentally-friendly disposal.....	36
Package information.....	36

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.**

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

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

8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)

9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.

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

11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.



12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. 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.

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

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. 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.

18. This device has been designed for household use only.

19. 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.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

22. Keep the ventilation channels open.

23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

26. 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.

27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

29. 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.

30. After each use, check if the unit is turned off.

31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.



33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

34. 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.)

35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. 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.

37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. 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.

39. 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.

40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

41. 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.

42. User should not handle the oven by himself.

43. 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.

44. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

45. 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.

46. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

47. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

48. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

49. Cable fixing point shall be protected.

50. 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.

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

8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

11. 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.

12. 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.

13. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

14. 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.

15. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

16. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

17. 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.

18. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.



19. 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.

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:

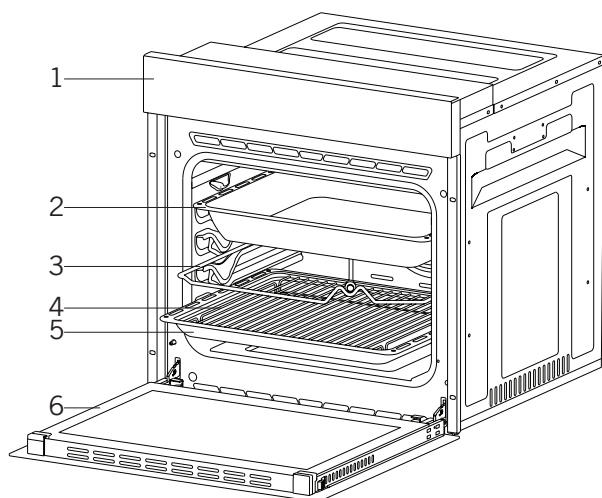
- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

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.

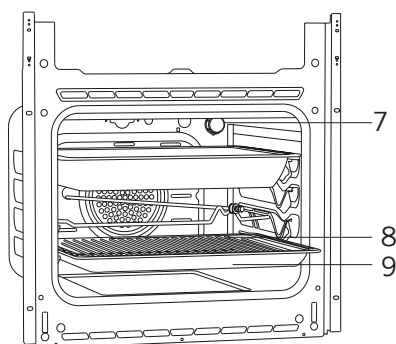
If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

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

Accessories (optional)



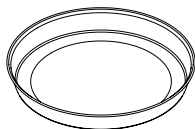
Deep tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



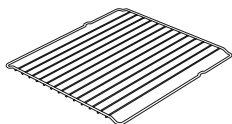
Tray / Glass tray *

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



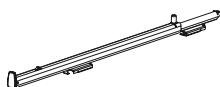
Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



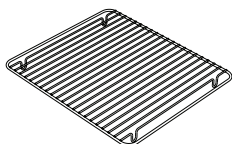
Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



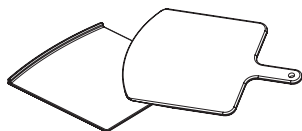
Telescopic rail *

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



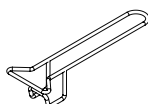
In tray wire grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Pizza stone and peel *

They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.



Tray handle *

It is used to hold hot trays.

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	1000 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1000 W	Big grill	2000 W
Supply voltage	220V-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	220V-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.

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:

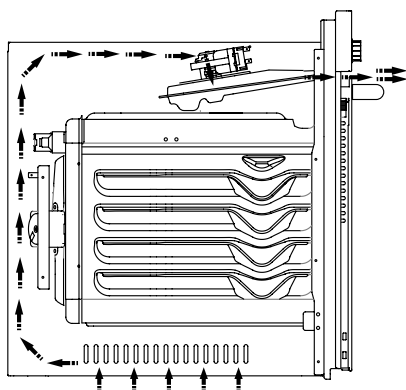


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation.

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

Right Place For Installation

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

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

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

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

60 cm Built-In Oven Installation And Mounting

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

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

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

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

Installation Under Counter

Cabin must match the dimensions provided in figure 2.

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

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

Installation In An Elevated Cabinet

Cabin must match the dimensions provided in figure 4.

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

Installation Requirements

Product dimensions are provided in the figure 3.

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

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

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

Placing And Securing The Oven

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

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

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

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

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

Electrical Connection

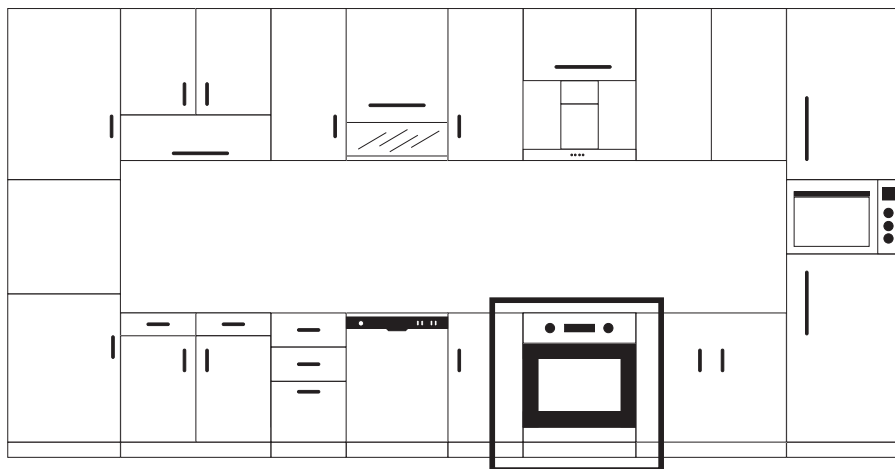
Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

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

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

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

Mounting



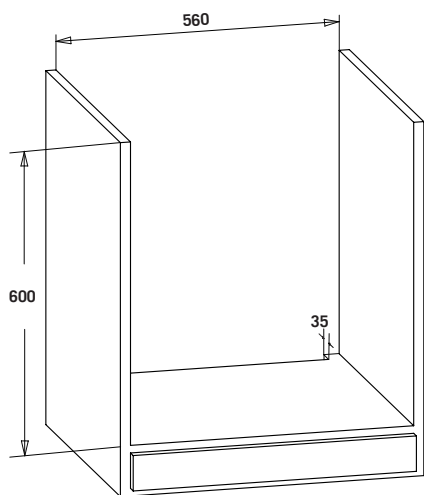


Figure 2

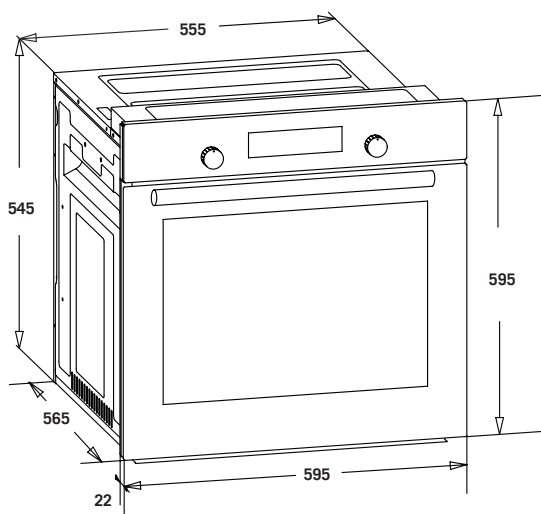
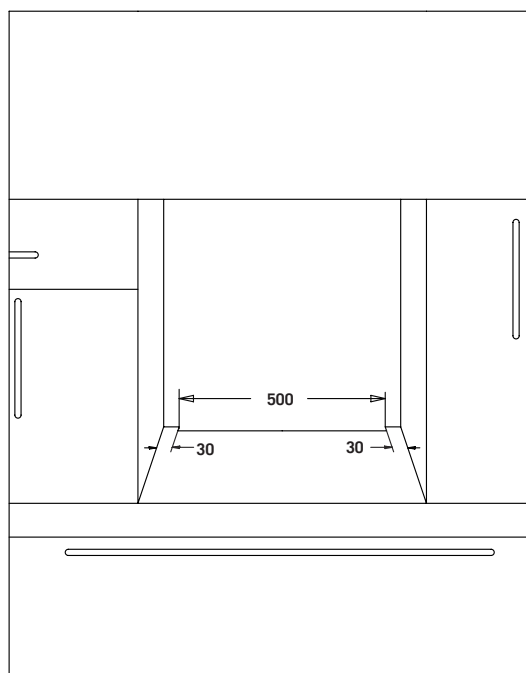


Figure 3

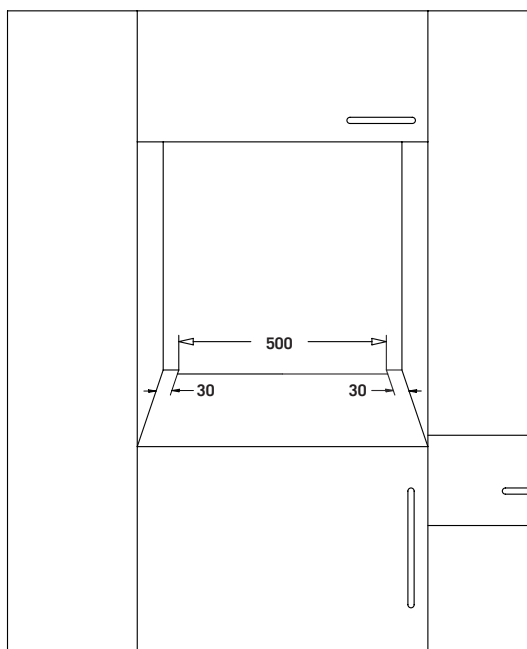
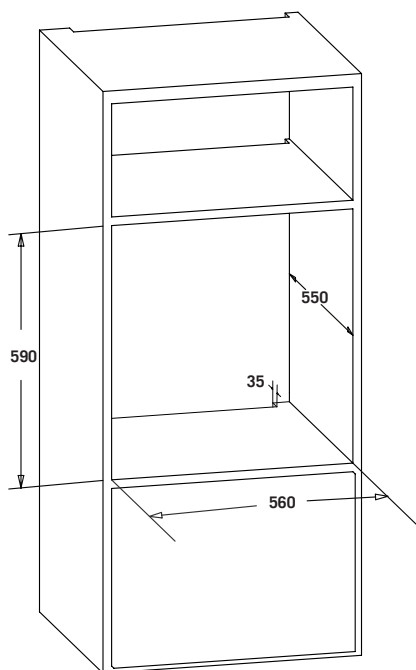
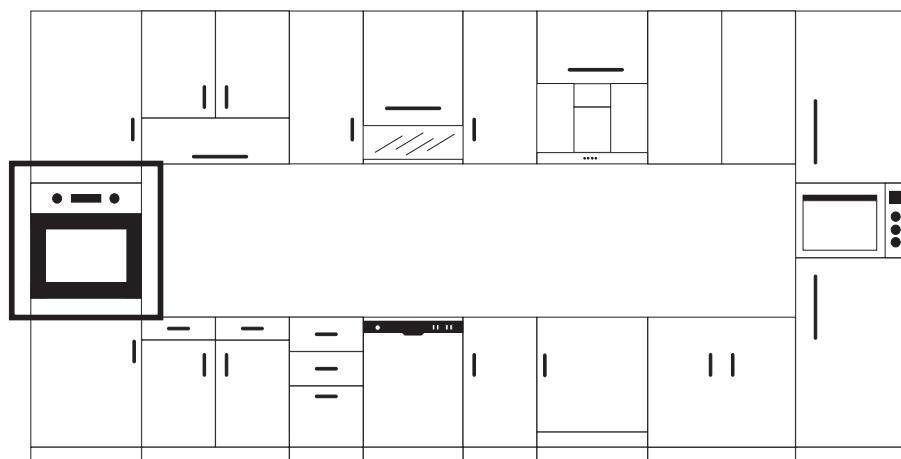


Figure 4

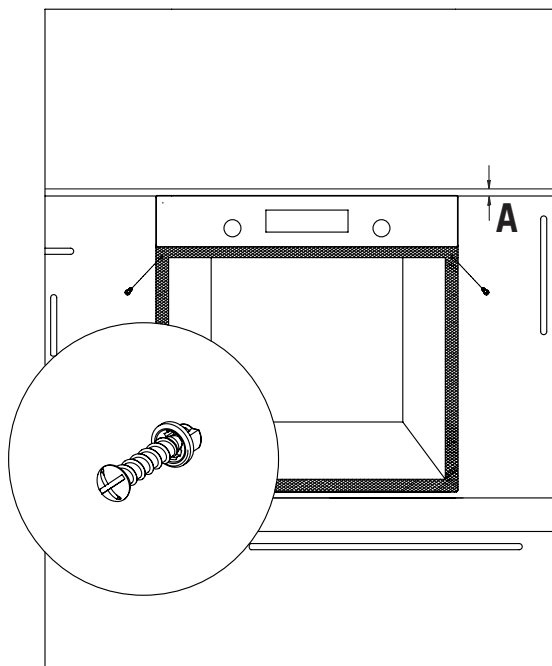
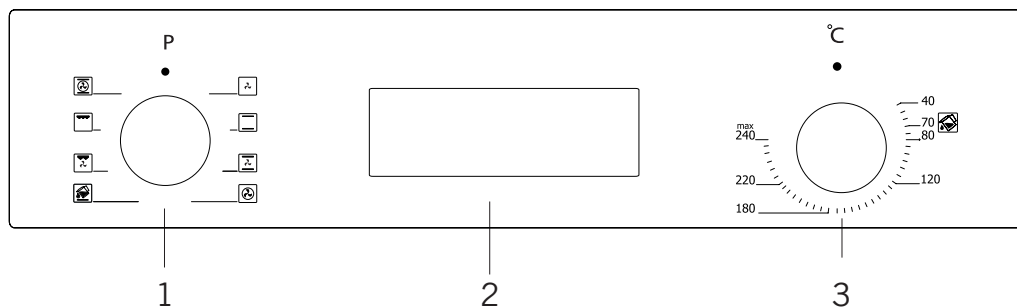


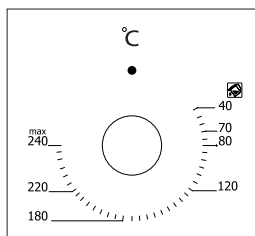
Figure 5

CONTROL PANEL

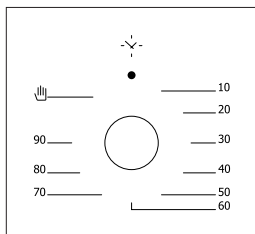


1. Function button
2. Mechanical or digital timer
3. Thermostat

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



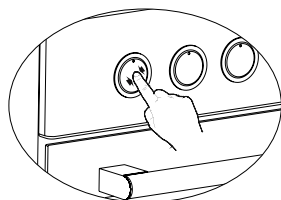
Thermostat Button: Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.



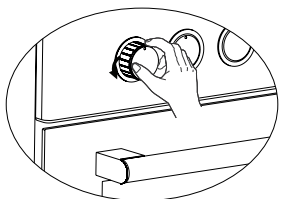
Mechanical Timer Button *: Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

Using Pop-up Button *

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



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



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

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.

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;

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

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using The Chicken Roasting *

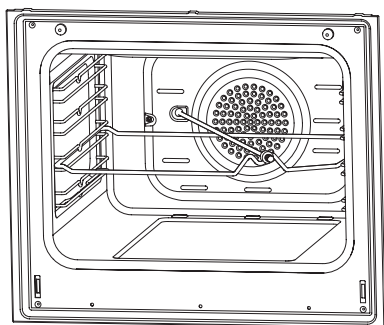
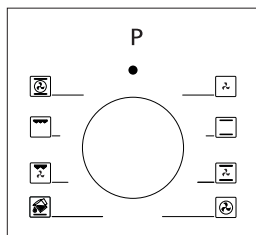


Figure 6

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 fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

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		Fan
	Lower heating element and fan		Turbo heater and fan
	Grill and roast chicken		Lower-upper heating element and fan
	Upper heating element and fan		Grill and fan
	Multifunctional cooking (3D)		Grill
	Lower heating element		Upper heating element
	Small grill and fan		Steam cleaning

Lower heating element: Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.

Upper heating element: Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

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.

Lower and upper heating element and fan: The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

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.

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.

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.

Multi Functional 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.

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.

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
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled chicken **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Calf steak **	Grill+fan	Max	4	15-20
Grilled meatball **	Grill+fan	Max	4	20-25

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

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

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.

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.

Steam Cleaning *

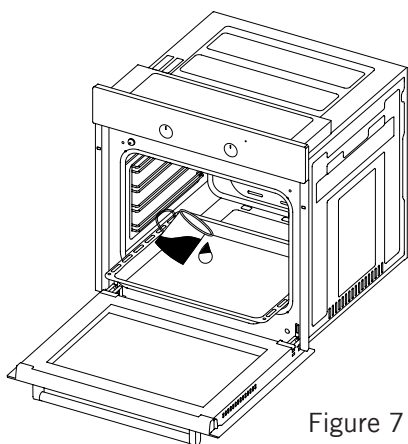


Figure 7

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.

Cleaning And Mounting Oven Door

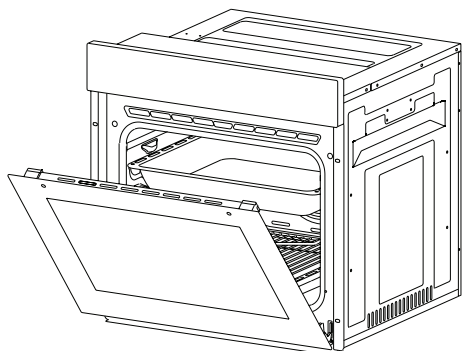


Figure 8

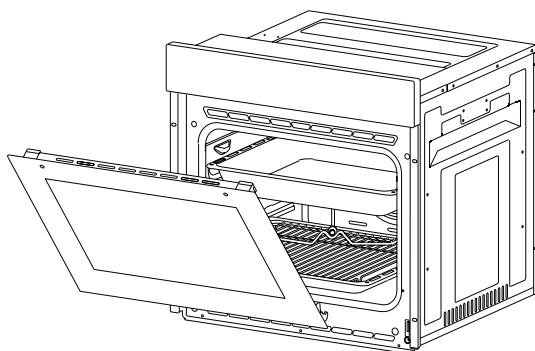


Figure 9

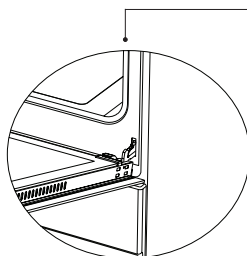


Figure 8.1

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**.

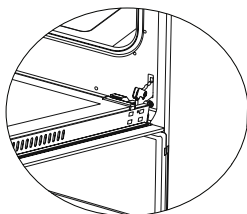


Figure 8.2

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.

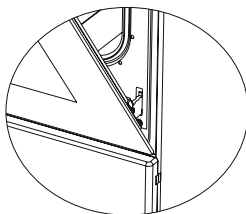


Figure 9.1

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

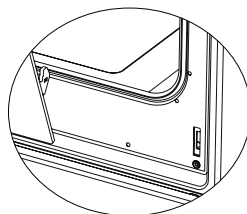


Figure 9.2

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.

Cleaning Oven Glass

Lift by pressing on plastic latches on left and right side as shown in figure 10 and pulling the profile toward yourself as in figure 11. Glass is released after profile is removed as shown in figure 12. Remove the released glass by pulling toward yourself carefully. Outer glass is fixed to oven door profile. You can perform glass cleaning easily after glasses are released. You can mount glasses back by performing the operations reversely after cleaning and maintenance are completed. Ensure that profile is seated properly in place.

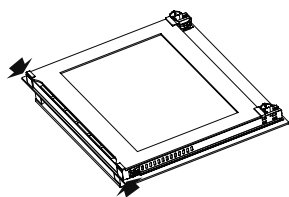


Figure 10

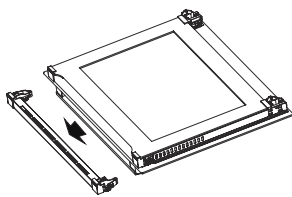


Figure 11

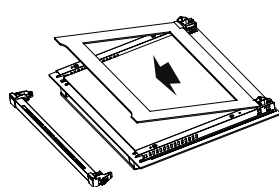


Figure 12

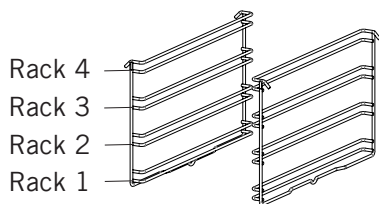
Catalytic Panel *

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.

Rack Positions



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

Installing and removing wire racks

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

Replacing Oven Lamp

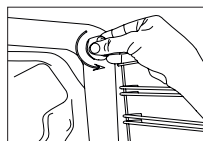
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

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

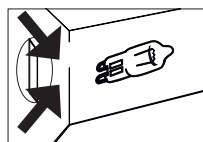


Figure 13

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 14

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.	

Problem	Possible Cause	What to Do
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.



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.

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.

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 framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

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



This product is designed and corresponds to all European directives and requirements.

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че предпочетохте този продукт.

Нашата цел е да Ви дадем възможност да използвате оптимално и ефективно този екологично чист продукт, произведен от нашите модерни съоръжения при точно определени условия по отношение на общия смисъл за качество.

Съветваме Ви, преди да използвате фурната за вграждане, да прочетете внимателно това ръководство за работа, и да поддържате фурната в такъв вид, че нейните характеристики да се запазят такива, както когато сте я закупили, и дълго време да Ви служи по оптимално ефективен начин.

Забележка: Ръководството за работа се отнася за много модели. Вашият уред може да не поддържа някои от функциите, описани в ръководството.

Изображенията на продукта са схематични.

Този продукт е произведен в модерни екосъобразни съоръжения, които не замърсяват околната среда.

Продуктите, маркирани с (*) са по желание.

„В съответствие с Директивата на Европейския съюз (ЕС) за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО)“

Съдържание

Важни предупреждения.....	39
Свързване към електрическата мрежа.....	49
Представяне на уреда.....	50
Акcesoари.....	51
Технически спецификации.....	52
Монтаж на уреда.....	52
Контролен панел.....	58
Употреба на фурната.....	60
Използване на грила.....	61
Печене на пиле.....	61
Видове програми.....	62
Препоръки за готвене.....	63
Таблица за готвене.....	64
Печене с камък за пица.....	65
Поддръжка и почистване.....	66
Почистване с пара.....	66
Почистване и монтаж на вратата на фурната.....	67
Почистване стъклото на фурната.....	68
Каталитични стени.....	68
Позиции на скалата.....	69
Смяна на крушката на фурната.....	69
Отстраняване на проблеми.....	70
Правила за боравене.....	72
Препоръки за пестене на електроенергия.....	72
Екологично изхвърляне.....	73
Информация за опаковката.....	73

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Монтажът и ремонтът винаги трябва да се извършват от **“ОТОРИЗИРАН СЕРВИЗЕН ПЕРСОНАЛ”**. Производителят не носи отговорност за операции, извършвани от неоторизирани лица.

2. Моля, прочетете внимателно тези инструкции за експлоатация. Само по този начин можете да използвате уреда безопасно и по правилен начин.

3. Печката трябва да се използва в съответствие с инструкциите за експлоатация.

4. Дръжте децата на възраст под 8 години и домашните любимци далеч, когато печката работи.

5. Достъпните части могат да се нагорещят по време на употреба. Малките деца трябва да бъдат държани настрана.

6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте нищо върху повърхностите за готвене.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът се нагорещява по време на употреба. Избягвайте докосването на нагревателните елементи вътре във фурната.

8. Условиата за настройка на този уред са посочени на етикета. (или на фабричната табелка)

9. Достъпните части може да са горещи по време на използване на грила. Малките деца трябва да се държат далеч.

10. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът е предназначен само за готвене. Не трябва да се използва за други цели, като отопление на помещенията.

11. За да почистите уреда, не използвайте пароструйки.

12. Уверете се, че вратата на фурната е напълно затворена след поставяне на храна във фурната.

13. НИКОГА не се опитвайте да загасите огъня с вода. Изключете само веригата на устройството и след това покрийте пламъка с капак или огнеупорно одеало.

14. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Децата под 8 годишна възраст трябва да се държат далеч, ако не могат да бъдат под непрекъснат надзор.

15. Докосването на отоплителните елементи трябва да се избягва.

16. ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процесът на готвене трябва винаги да се наблюдава.

17. Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация относно опасностите. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, оставени без надзор.



18. Това уред е предназначен само за домашно ползване.

19. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистване или поддръжка на уреда не трябва да се извършват от деца, освен ако те са на възраст над 8 години и се наблюдават от възрастни.

20. Пазете уреда и хранващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.

21. Поставете завесите, тюла, хартията или другите запалими (възпламеними) материали навън, преди да започнете да използвате уреда. Не поставяйте запалими или възпламеними материали върху или в уреда.

22. Дръжте вентилационните канали отворени.

23. Уредът не е подходящ за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

24. Не загрявайте затворените кутии и стъклени буркани. Налягането може да доведе до експлозия на буркани.

25. Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не дръжте кърпи и т.н. на дръжката на фурната.

26. Не поставяйте тавите, плочите или алуминиевите фолиа директно върху основата на фурната. Натрупаната топлина може да повреди основата на фурната.

27. Докато поставяте храна или изваждате храна от фурната и т.н., винаги използвайте устойчиви на топлина ръкавици за фурна.

28. Не използвайте продукта под медикаментозно въздействие и/или под влияние на алкохол, което може да повлияе на способността Ви на преценка.

29. Бъдете внимателни, когато използвате алкохол в храните. Алкохолът ще се изпари при високи температури и може да се запали, да предизвика пожар, ако влезе в контакт с горещи повърхности.

30. След всяка употреба проверявайте дали уредът е изключен.

31. Ако уредът е повреден или има видими повреди, не работете с уреда.

32. Не пипайте щепсела с мокри ръце. Не дърпайте кабела, а винаги дръжте щепсела.

33. Не използвайте уреда с отстранено или счупено стъкло на предната врата.

34. Поставете хартията за печене заедно с храната в предварително загрята фурна, като я поставите в готварска печка или върху аксесоар за фурната (табла, телена скара и др.).

35. Не поставяйте предмети върху уреда.

36. Важно е правилно да поставите телената скара и таблата върху стените и / или правилно да поставите таблата върху стойката. Поставете решетката или таблата между две релси и се уверете, че е балансирана, преди да я поставите на храна.



37. За предотвратяване на риска от допир на елементите на нагревателя на фурната, отстранете излишните части от хартията за печене, които висят от аксесоара или контейнера.

38. Никога не я използвайте при по-високи температури на фурната, отколкото максималната температура на използване, указана на хартията за печене. Не поставяйте хартията за печене върху основата на фурната. За предотвратяване на риска от допир на елементите на нагревателя на фурната, отстранете излишните части от хартията за печене, които висят от аксесоара или контейнера.

39. Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху вратата и не позволявайте на децата да седят на нея. Възможно е фурната да се обърне или пантите на вратата да се повредят.

40. Опаковъчните материали са опасни за деца. Съхранявайте опаковките далеч от достъпа на деца.

41. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални скрепери за почистване на стъклото, тъй като драскотините, които могат да се появят на повърхността на стъклото на вратичката, може да предизвикат счупване на стъклото.

42. Потребителят не трябва да се справя сам с фурната.

43. По време на употреба вътрешната и външната повърхност на фурната се нагорещават. Когато отваряте вратата на фурната, върнете се назад, за да избегнете излизането на горещата пара от вътрешността. Има риск от изгаряне.

44. Не поставяйте тежки предмети, когато вратата на фурната е отворена, има опасност от преобръщане.

45. Потребителят не трябва да изменя съпротивлението по време на почистването. Това може да доведе до токов удар.

46. Доставка на фурната може да бъде прекъсната по време на всякакви строителни работи вкъщи. След приключване на работата повторното свързване на печката трябва да се извърши от оторизирани сервизни техници.

47. За да се избегне прегряване, уредът не трябва да се монтира зад декоративно покритие.

48. Изключете уреда преди да извадите предпазните устройства. След почистване, монтирайте предпазните устройства според инструкциите.

49. Точката за фиксиране на кабела трябва да бъде защитена.

50. Моля, не гответе храната директно върху таблата / решетката. Моля, поставете храната в или върху подходящите инструменти, преди да ги поставите във фурната.

Електрическа безопасност

1. Включете уреда в заземен контакт, защитен с предпазител, отговарящ на стойностите, посочени в диаграмата на техническите спецификации.

2. Имате упълномощено електротехническо оборудване за заземяване. Нашата компания не носи отговорност за щетите, които ще възникнат поради използването на продукта без заземяване съгласно местните разпоредби.

3. Превключвателите на на фурната трябва да бъдат поставени така, че крайният потребител да може да ги достигне при инсталирането на фурната.

4. Захранващият кабел (кабелът със запушалка) не трябва да контактува с горещите части на уреда.

5. Ако захранващият кабел (кабелът с щепсел) е повреден, този кабел трябва да бъде заменен от производителя или неговия сервизен агент или от квалифициран персонал, който да предотврати опасна ситуация.

6. Никога не мийте уреда чрез пръскане или обливане с вода върху него! Съществува риск от електрически удар.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да избегнете електрически удар, уверете се, че веригата на устройството е отворена, преди да смените лампата.

8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прекъснете всички връзки на захранващия кръг, преди да получите достъп до клемите.

9. Не използвайте нарязани или повредени кабели или удължителни кабели, различни от оригиналния кабел.

10. Уверете се, че в изхода, където е инсталиран щепселът за продукта, няма течност или влажност.

11. Задната повърхност на фурната също се нагрява при работа на фурната. Електрическите връзки не трябва да докосват задната повърхност, в противен случай връзките могат да се повредят.

12. Не затягайте свързващите кабели към вратата на фурната и не ги задействайте върху горещи повърхности. Ако кабелът се стопи, това може да доведе до късо съединение и дори до пожар.

13. Изключвайте уреда по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.

14. Ако кабелът на захранващия кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от неговия производител или упълномощени от него сервизни техници или друг персонал, квалифициран на същото ниво, за да се избегне всяка опасна ситуация.

15. Уверете се, че щепселът е вкаран здраво в контакта, за да избегнете искри.



16. Не използвайте парни почистващи препарати за почистване на уреда, в противен случай може да се появи електрически удар.

17. За монтажа е необходим универсален превключвател, който може да изключи захранването. Прекъсването от захранването трябва да бъде снабдено с ключ или интегриран предпазител, монтиран на фиксирано захранване съгласно кода на сградата.

18. Уредът е снабден с кабел **тип “Y”**.

19. Фиксираните връзки трябва да бъдат свързани към захранващо напрежение, позволяващо универсално изключване. За уреди с категория на напрежение под III, устройството за разединяване трябва да бъде свързано с фиксирано захранване съгласно кода на окабеляването.

Употреба по предназначение

1. Този уред е предназначен за домашна употреба. Търговска употреба на уреда не е разрешена.

2. Този уред може да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за други цели, като отопление на помещенията.

3. Този уред не трябва да се използва за загреване на плочи под грила, сушене на дрехи или кърпи, като ги окача на дръжката или за отопление.

4. Производителят не поема никаква отговорност за повреди, причинени от неправилна употреба или неправилно боравене.

5. Частта от фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на храна.

6. Оперативният живот на закупения продукт е 10 години. Това е периодът, за който производителят е предоставил резервните части, необходими за функционирането на този продукт, както е дефинирано.

Свързване към електрическата мрежа

Тази фурна трябва да се монтира и свърже правилно на мястото си в съответствие с инструкциите на производителя и от упълномощен сервиз.

Уредът трябва да се монтира в клетка за фурната, предлагаща високо ниво на вентилация.

Свързването на уреда към електрическата мрежа трябва да се извърши само през заземен контакт в съответствие с изискванията. Ако на мястото, на което ще поставяте уреда, не разполагате с контакт, отговарящ на изискванията за заземяване, свържете се с упълномощен електротехник. Фирмата производител не носи отговорност за повреди, в резултат на свързване чрез незаземени контакти.

Щепселът на фурната трябва да бъде заземен; уверете се, че контактът за щепсела е заземен. Щепселът трябва да бъде поставен на място, което ще е достъпно след монтажа.

Вашата фурна е произведена с параметри 220-240 V 50/60 Hz. Захранването с електричество изисква 16 амперов предпазител.

Ако вашата електрическа мрежа има различни от посочените стойности, обърнете се към електротехник или към упълномощен сервиз.

Когато трябва да се замени електрически предпазител, моля, уверете се, че свързването към електрическата мрежа се извършва, както следва:

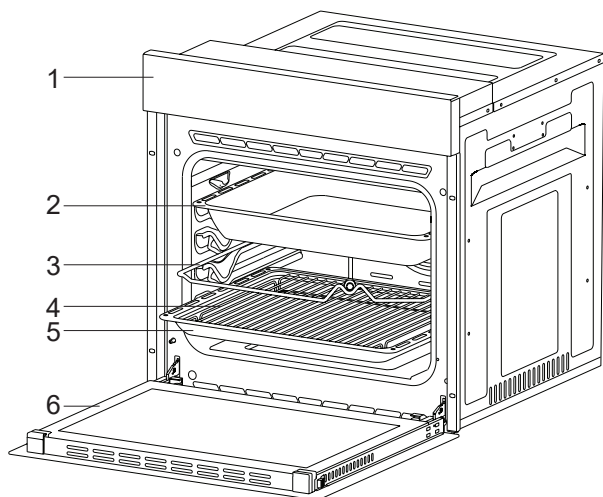
- Фаза (към терминал с напрежение) кафяв кабел
- Синия кабел към неутралния терминал
- Жълто-зеления кабел към терминала за земно

Когато фурната е поставена на мястото си, ключовете за изключване на фурната трябва да са на достъпно за крайния потребител място.

Захранващият кабел (кабел с щепсел) не трябва да се докосва до горещите части на уреда.

Ако захранващият кабел (кабел с щепсел) е повреден, за да се предотврати опасна ситуация, този кабел трябва да бъде подменен от вносителя или неговия сервизен агент или от квалифициран специалист.

ПРЕДСТАВЯНЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел

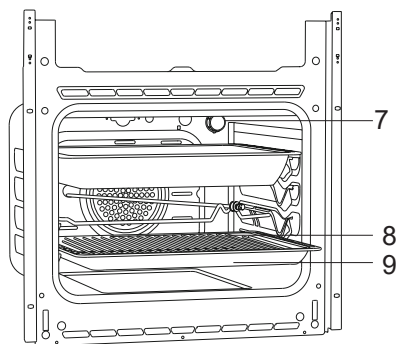
2. Дълбока тава *

3. Шиш за печене на пиле *

4. Тава на грила

5. Стандартна тава

6. Врата на фурната

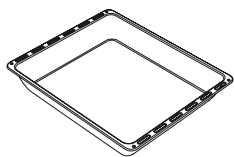


7. Лампа

8. Тава на грила

9. Стандартна тава

АКСЕСОАРИ (По желание)



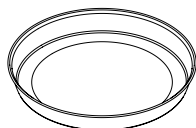
Дълбока тава *

Използва се за сладкиши, дълбоко пържени храни и задушени рецепти. В случай на пържене директно върху скалата за торти, замразени храни и месни ястия, то може да се използва в тавичката за събиране на масло.



Тава / Стъкло тава *

Използва се за сладкиши (бисквити, бисквити и др.) и замразени храни.



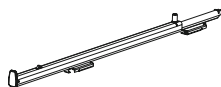
Кръг тава *

Използва се за сладкиши и замразени храни.



Решетка

Използва се за пържене и / или поставяне на храната за печене, пържи на желаното ниво.



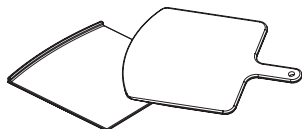
Телескопична релса *

С помощта на телескопични релси тавите и/или телената полица могат лесно да се поставят и отстраняват.



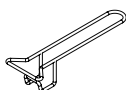
Телена решетка *

Храни, които могат да се залепят по време на готвене, като говеждо месо, се поставят в табла. Така се предотвратява контактът и залепването на храната.



Камък за пица и лопата *

Те се използват за печене на тестени изделия като пица, хляб, палачинка и изваждане на печена храна от фурната.



Дръжка на тавата *

Използва се горещи тави.

Технически Спецификации

Спецификации	60 cm фурна за вграждане (MFA1-6.....)			
Захранване на лампата	15-25 W			
Термостат	40-240 / макс. °C			
Долен нагревател	1200 W			
Горен нагревател	1000 W			
Турбо нагревател	1800 W			
Нагревател за грила	Малък грил	1000 W	Голям грил	2000 W
Захранващо напрежение	220-240 V 50/60 Hz.			

Спецификации	60 cm фурна за вграждане (MFA1-8.....)			
Захранване на лампата	15-25 W			
Термостат	40-240 / Max °C			
Долен нагревател	1200 W			
Горен нагревател	1200 W			
Турбо нагревател	1800 W			
Нагревател за грила	Малък грил	1200 W	Голям грил	2400 W
Захранващо напрежение	220-240 V 50/60 Hz			

За подобряване на качеството на уреда, техническите спецификации могат да бъдат променени без предварително известие.

Стойностите, предоставени с уреда или придружаващите го документи са лабораторни измервания в съответствие със съответните стандарти. Тези стойности могат да варират в зависимост от модела.

Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят напълно на вашия уред.

МОНТАЖ НА УРЕДА

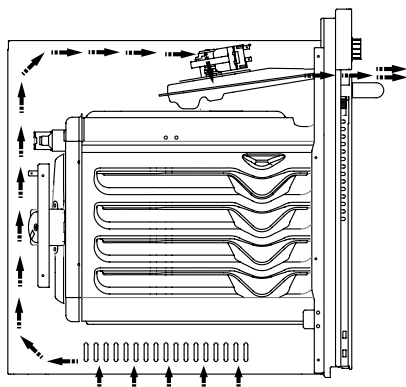
Уверете се, че електрическата инсталация е подходяща за операционализиране на уреда. Ако не е подходяща, обърнете се към електротехник и водопроводчик, за да се вземат необходимите мерки. Фирмата производител няма да поеме отговорност за повреди, настъпили вследствие дейности на неупълномощени лица и гаранцията на уреда няма да бъде валидна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отговорност на клиента е да подготви мястото, на което ще бъде монтиран уред и освен това да подsigури цялостното захранване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: По време на монтажа на уреда, трябва да се вземат предвид местните електрически стандарти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди монтажа на уреда, проверете за повреди по него. Ако уредът е повреден, не го монтирайте. Повредените уреди носят риск за вашата безопасност.

Важни предупреждения за монтаж:



Фигура 1

Докато фурната работи, охлаждащият вентилатор трябва да изкарва допълнителната пара навън и да предпазва външните повърхности на уреда от прегряване. Това е необходимо условие за по-добра работа на уреда и за по-добро готвене.

Охлаждащият вентилатор трябва да продължи да работи след като готвенето е завършило. Вентилаторът автоматично ще спре след като охлаждането е завършило.

За ефективна и ефикасна работа, трябва да се остави разстояние между заграждението и мястото, където ще поставите уреда. Това разстояние не трябва да се игнорира, тъй като се изисква за работата на вентилационната система.

Точното място за монтаж

Продуктът е проектиран за монтаж върху плотове, предлагащи се на пазара. Между уреда и стените на кухнята или мебелите, трябва да се остави безопасно разстояние. Относно подходящото разстояние, вижте рисунката, предоставена на следващата страница (стойностите са в мм).

- Използваните повърхности, изкуствените ламинати и лепила трябва да са устойчиви на топлина. (минимум 100 °C)
- Кухненски шкафове трябва да са на нивото на уреда и да са обезопасени.
- Ако под фурната има чекмедже, между фурната и чекмеджето трябва да се постави шкаф.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не монтирайте уреда до хладилници или охладителни системи. Топлината, излъчвана от уреда, може да увеличи консумацията на електроенергия на охлаждащия уред.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте вратата и/или дръжката, за да носите или да местите уреда.

60 cm фурна за вграждане, инсталация и монтаж

Преди да започнете с монтажа, трябва да се избере мястото за поставяне на уреда.

Уредът не трябва да се поставя на места, които са под въздействието на силен въздушен поток.

Носенето на уреда да се извърша от най-малко двама човека. Не дърпайте уреда, за да не повредите пода.

Извадете отвътре и отвън всички материали за транспортиране на продукта. Извадете от продукта всички материали и документи.

Инсталация под плот (в шкаф)

Размерите на клетката трябва да съвпадат с тези, предоставени на фигура 2.

За да се постигне необходимата вентилация, от задната част на клетката трябва да се остави разстояние, както е показано на фигурата.

Разстоянието между долната и горната част на плота (шкаф), след монтажа, е показано на фиг. 5, „А“. То е предназначено за вентилация и не трябва да се покрива.

Монтаж в шкаф на височина

Размерите на клетката трябва да съвпадат с тези, предоставени на фигура 4.

За да се постигне необходимата вентилация, от задната част на клетката трябва да се остави разстояние отгоре и отдолу, както е показано на фигурата.

Изисквания за монтаж

Размерите на уреда са дадени на фиг. 3.

Повърхностите на мебелите и материалите за монтаж трябва да бъдат устойчиви на минимална температура от 100 °C.

Клетката за монтаж трябва да бъде обезопасена и долната и част трябва да бъде нивелирана и равна, за да не се накланя уред.

Долната част на шкафа трябва да издържа товар от 60 г.

Поставяне и обезопасяване на фурната

За да поставите фурната в шкафа са необходими усилията на двама човека.

Уверете се, че рамка на фурната и предният ръб на шкафа прилягат равномерно.

Захранващият кабел не трябва да бъде под фурната, притиснат между фурната и шкафа или да бъде прегънат.

Стабилизирайте фурната към шкафа, използвайки болтовете, предоставени с уреда. Болтовете трябва да се монтират, както е показано на фиг. 5, като ги поставите през пластмасовите елементи, закрепени за уреда. Болтовете не трябва да бъдат пренатегнати. В противен случай, може да се разбият техните гнезда.

Проверете дали след монтажа фурната се клати. Когато фурната не е монтирана съгласно инструкциите, съществува риск от преобръщане по време на работа.

Свързване към електрическата мрежа

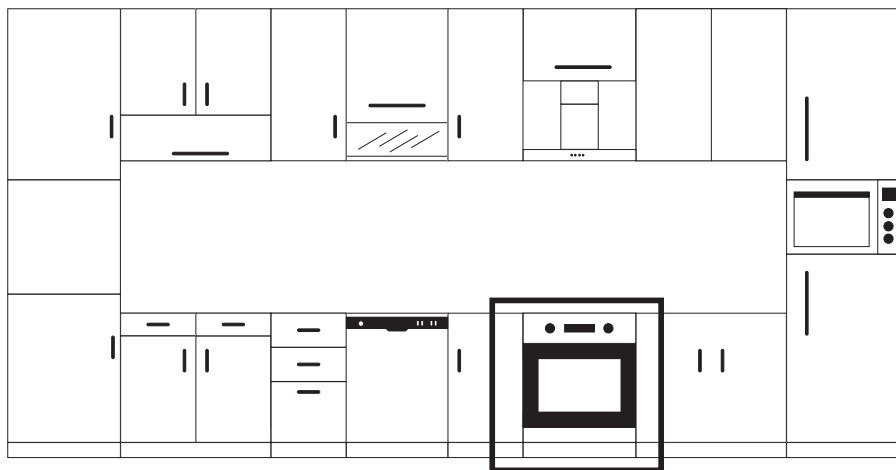
На мястото за монтаж на продукта трябва да има подготвена подходяща електрическа инсталация.

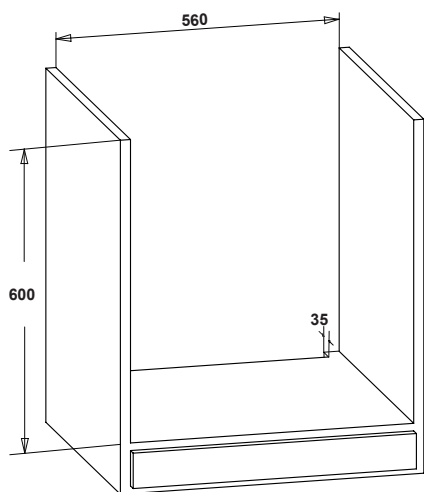
Напрежението на мрежата трябва да е съвместимо със стойностите, предоставени от етикета на уреда.

Свързване на уреда към електрическата мрежа трябва да се извърши в съответствие с местните и националните изисквания за свързване към електрическата мрежа.

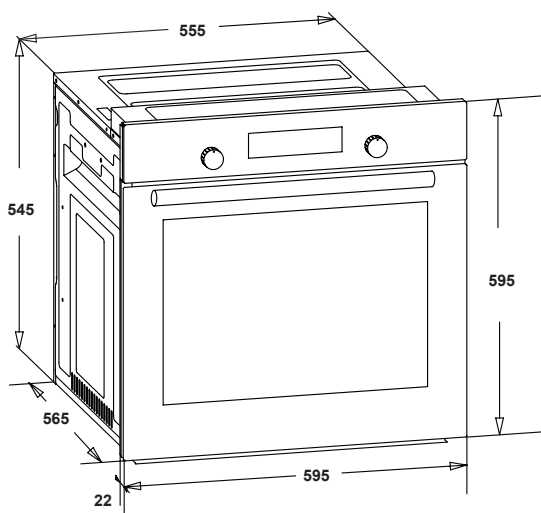
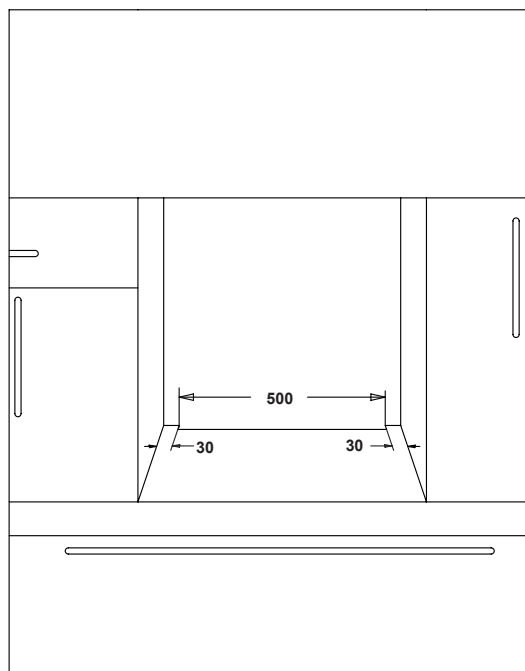
Преди да започнете монтажа, изключете захранването. Не включвайте уреда към захранването, преди да е завършен монтажът.

Монтаж

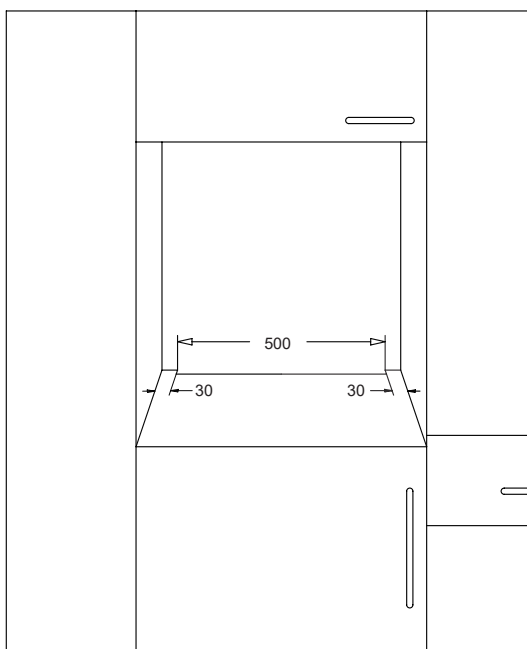
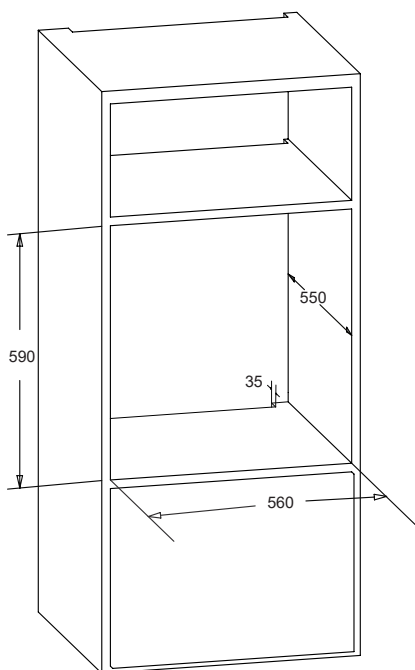
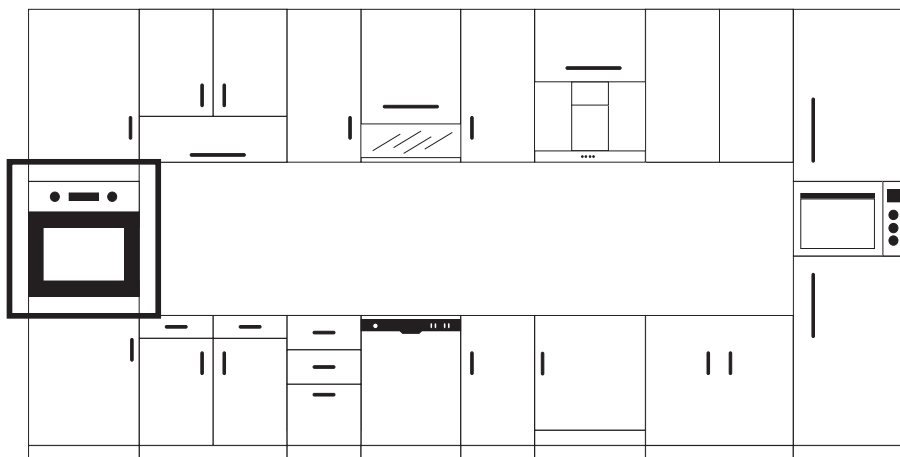




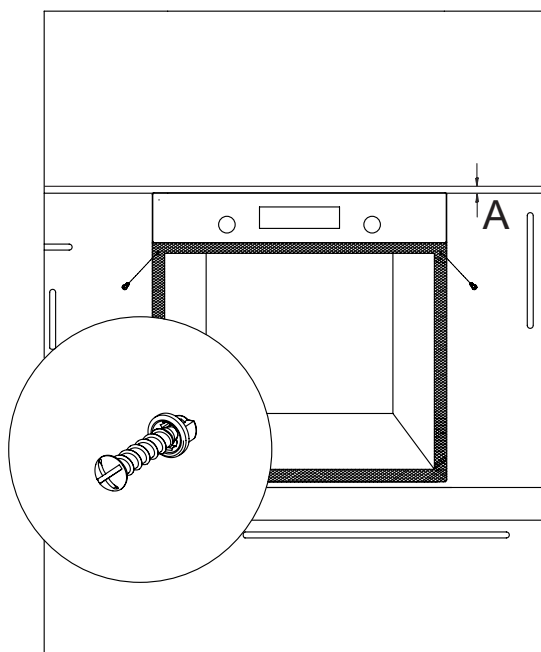
Фигура 2



Фигура 3

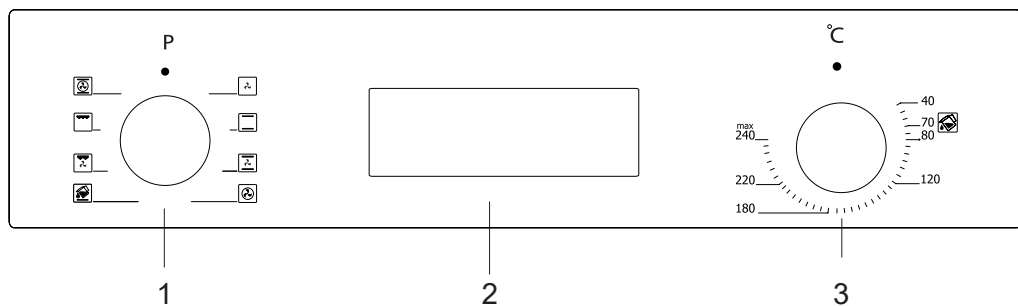


Фигура 4



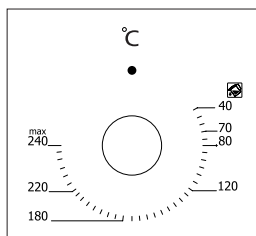
Фигура 5

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

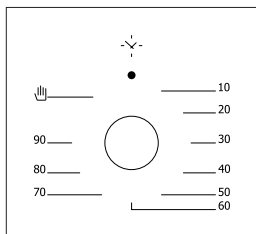


1. Функционален бутон
2. Механичен или цифров таймер
3. Термостат

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Панелът за управление по-горе е само за илюстрация. Обърнете внимание на панела за управление на вашия уред.



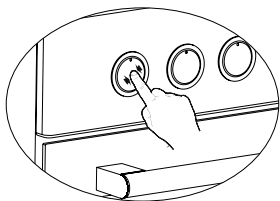
Бутон на термостата: Помага за настройването на температурата за приготвяне на храната във фурната. След като сте поставили храната във фурната, можете да зададете желаната температура, завъртайки бутона. Във връзка с температурите за готвене на различните храни, проверете таблицата за готвене.



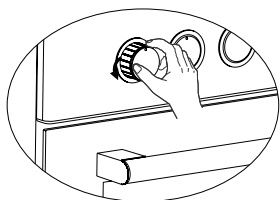
Механичен бутон на таймера *: Помага за настройването на температурата за приготвяне на храната във фурната. Таймерът изключва захранването, когато зададеното време е изтекло, и сигнализира чрез звук. За времето за готвене, погледнете в таблицата за готвене.

Използване На Изскачащия Бутон *

За модели с изваждащо се копче, настройките могат да се правят, само когато копчето е извадено.



Уверете се, че копчето е извадено чрез натискане, както е показано на фигурата от лявата страна.



След като копчето е извадено, можете да правите настройки, завъртайки наляво и надясно.

УПОТРЕБА НА ФУРНАТА

Първоначална употреба на фурната

След като направите необходимото свързване, следвайки инструкциите, това са стъпките, които трябва да следвате, преди да използвате за пръв път вашата фурна:

1. Извадете етикетите и аксесоарите, останали вътре във фурната. Ако има защитно фолио в предната част на фурната, премахнете го.

2. Премахнете праха и остатъчните материали от пакетирането от вътрешността на фурната с влажна кърпа. Във вътрешността на фурната не трябва да има нищо. Включете щепсела на уреда в контакта.

3. Настройте бутона на термостата на най-високата температура (Макс 240 °C) и оставете фурната да работи 30 минути при затворена врата. През това време ще се образува лек дим и миризма, това е нормално.

4. Избършете вътрешността на фурната с малко топла вода и препарат за миене, след като тя се охлади, и след това подсушете с чиста кърпа. Сега можете да използвате вашата фурна.

Нормална употреба на фурната

1. За да започнете да готвите, настройте бутона на термостата на температура, при която желаете да готвите.

2. При моделите с механичен таймер, можете да зададете време за готвене, каквото пожелаете, използвайки бутона. Когато зададеното време изтече, таймерът ще изключи храненето и ще издаде звуков сигнал.

3. Таймерът изключва нагревателите и издава звуков сигнал, когато времето за готвене изтече в съответствие с информацията, въведена в моделите с цифров таймер.

4. След като завърши готвенето, охладителната система ще продължи да работи. Не изключвайте храненето при такава ситуация, уредът трябва да се охлади. Системата ще се изключи след като охлаждането е завършило.

Използване На Грила

1. Когато поставите скарата върху горната стойка, храната на скарата не трябва да докосва скарата.

2. Можете да подгръвате за 5 минути при използване на скарата. Ако е необходимо, можете да обърнете храната наобратно.

3. Храната трябва да бъде в центъра на скарата, за да осигури максимален въздушен поток през фурната.

За да включите грила;

1. Поставете функционалния бутон върху символа на грила.

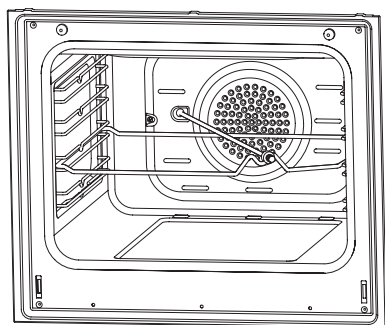
2. След това го нагласете на желаната температура на скарата.

За да изключите грила;

Задайте функционалния бутон на позиция изключено.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Дръжте вратата на фурната затворена при печене.

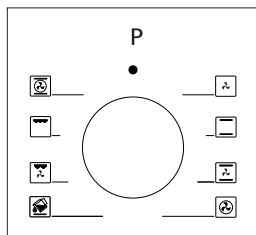
Печене На Пиле *



Фигура 6

Поставете шиша върху рамката. Плъзнете конструкцията на шиша във фурната на желаното ниво. Поставете тавата за събиране на мазнината на дъното на фурната. Добавете малко вода в тавата за остатъчна мазнина, за да почистите по-лесно след това. Не забравяйте да премахнете пластмасова част от шиша. След като изпечете, завийте пластмасовата дръжка на шиш и извадете храната от фурната.

ВИДОВЕ ПРОГРАМИ



Бутон на термостата: Помага за настройване на нагревателя, който ще работи за приготвяне на поставената във фурната храна. По-долу са показани видовете програми за нагревателите и техните функции. Всички модели може да нямат всички видове нагреватели и програми, свързани тях.

Видовете програми за вашия уред и важни обяснения по тях са предоставени по-долу за вас, за да можете да готвите различни храни, в зависимост от вашия вкус.

	Долни и горни нагряващи елементи		Вентилатор
	Долен нагряващ елемент и вентилатор		Турбо нагревател и вентилатор
	Запечено и печено пиле на грил		Долен-горен нагряващ елемент и вентилатор
	Горен нагряващ елемент и вентилатор		Грил и вентилатор
	Многофункционално готвене (3D)		Грил
	Долен нагряващ елемент		Горен нагряващ елемент
	Малък грил и вентилатор		Почистване с пара

Долен нагряващ елемент: Изберете тази програма към края на времето за готвене, ако ще се нагрява долната част на съда за готвене.

Горен нагряващ елемент: Използва се за периода след загаряване или печене на много малки парченца храни.

Долни и горни нагряващи елементи: Програма, която може да бъде използвана за приготвяне на кекс, пица, бисквити и дребни сладки.

Долен нагряващ елемент и вентилатор: Използва се предимно за приготвяне на храни като плодове кекс.

Долни и горни нагряващи елементи и вентилатор: Тази програма е подходяща за приготвяне на храни като кекс, по-сух сладкиш, лазаня. Подходяща е за приготвяне на ястия с месо също.

Грил: Скарата за печене се използва за приготвяне на храна като пържоли, наденици и риба. По време на готвене на скарата, под нея, на долния рафт трябва да се постави тавичка с вода.

Турбо нагревател и вентилатор: Подходяща за печене и запичане. Тъй като топлината се придвижва незабавно чрез въздушния поток, задайте по-ниски температури от тези на програмата „Горен и долен нагревател“.

Грил и вентилатор: Подходяща е за приготвяне на видове ястия с месо. По време на готвене върху скарата, не забравяйте да поставите на по-долния рафт тавичка с вода.

Многофункционално готвене (3D): Подходяща за печене и запичане. Долните и горните нагреватели работят, освен това има бърз пренос на топлина чрез въздушния поток. Подходяща за готвене, което изисква единична тава и интензивна топлина.

ПРЕПОРЪКИ ЗА ГОТВЕНЕ

В таблицата по-долу ще намерите информация за видовете храна, които ние сме тествали в нашите лаборатории, и сме определили стойностите за тяхното приготвяне. Времето за готвене може да е различно в зависимост от напрежението в мрежата, качеството на продуктите, които трябва да се сготвят, количеството и температурата. Ястията, които пригответе, използвайки тези стойности, може да не са по вашия вкус. Можете да задавате различни стойности и да получите различни вкусове и резултати, отговарящи на вашия вкус, като правите проби.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да поставите храна във фурната, тя трябва да се загрее в рамките на 7-10 минути.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

MFA1-6..... :

Храна	Готвене Функция	Готвене Температура (°C)	Рафт за готвене	Готвене Време за готвене (мин.)
Кекс	Статично/статично + вентилатор	170-180	2-3	35-45
Малък кекс	Статично/турбо + вентилатор	170-180	2	25-30
Пай	Статично/статично + вентилатор	180-200	2	35-45
Тестени изделия	Статично	180-190	2	20-25
Бисквити	Статично	170-180	2	20-25
Ябълков пай	Статично/турбо + вентилатор	180-190	1	50-70
Пандишпанов кекс	Статично	200/150 *	2	20-25
Пица	Статично вентилатор	180-200	3	20-30
Лазаня	Статично	180-200	2-3	25-40
Меренге (целувки)	Статично	100	2	50
Печено пиле **	Грил + вентилатор	200-220	3	25-35
Печена риба **	Грил + вентилатор	200-220	3	25-35
Телешка пържола **	Грил + вентилатор	Максимално	4	15-20
Печени кюфтета **	Грил + вентилатор	Максимално	4	20-25

* Не загрявайте предварително. През първата половина от времето за готвене се препоръчва да се готви при температура 200 °C, а през втората половина от времето за готвене, да се зададе температура 150 °C.

** По средата на времето за готвене, храната трябва да се обърне.

MFA1-8..... :

Храна	Готвене Функция	Готвене Температура (°C)	Рафт за готвене	Готвене Време за готвене (мин.)
Кекс	Статично/статично + Вентил.	170-180	2-3	30-35
Малък кекс	Статично/турбо + Вентил.	170-180	2-3	25-30
Пай	Статично/статично + Вентил.	180-200	2-3	30-35
Тестени изделия	Статично	180-190	2	25-30
Бисквити	Статично/турбо + Вентил.	170-180	2-3	20-30
Ябълков пай	Статично/турбо + Вентил.	180-190	2-3	40-50
Пандишпанов кекс	Статично/турбо + Вентил.	200/150 *	2-3	25-30
Пица	Статично/турбо + Долен	180-200	3	20-30
Лазаня	Статично	180-200	2-3	20-25
Меренге (целувки)	Статично / Долен-Горен + Вентил.	100	2-3	60-70
Печено пиле **	Грил / Долен-Горен + Вентил.	200-220	2-3	25-30
Печена риба **	Грил	190-200-220	3-4	20-25
Телешка пържола **	Грил	230	5	25-30
Печени кюфтета **	Грил	230	5	20-35

* Не загрявайте предварително. През първата половина от времето за готвене се препоръчва да се готви при температура 200 °C, а през втората половина от времето за готвене, да се зададе температура 150 °C.

** По средата на времето за готвене, храната трябва да се обърне.

Печене С Камък За Пица *

Когато печете с камък за пица, поставете камъка за пица над телената скара и загрейте предварително фурната в режим за печене на пица (турбо + ниско) на 230 °C за 30 минути. След като предварителното нагряване приключи, без да изваждате камъка за пица, поставете пицата върху него с помощта на лопта (не поставяйте замръзена пица) и печете на 180 °C за 20-25 минути. След като печенето приключи, махнете опечената пица от поощта на лопата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не поставяйте камъка за пица в предварително загрята фурна.

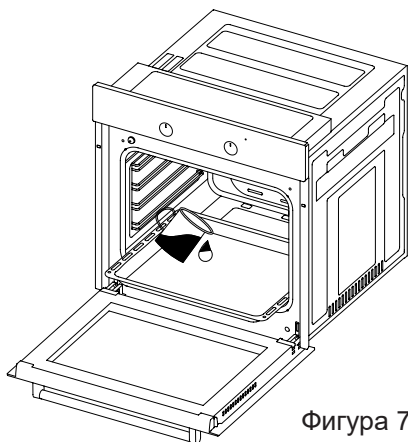
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: След като печенето приключи, не изваждайте камъка за пица, докато е горещ и не го поставяйте върху студени повърхности. В противен случай камъкът за пица може да се спуква.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не излагайте камъка за пица на влага.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

1. Извадете захранващия щепсел от контакта.
2. Не почиствайте вътрешните части, панела, тавата и другите елементи на фурната с твърди инструменти като четка, кухненска тел или нож. Не използвайте абразивни или изтриващи материали и препарати.
3. След като избършете вътрешните части на уреда със сапунена кърпа, изплакнете ги и изсушете със суха кърпа.
4. Почиствайте повърхностите от стъкло със специален препарат за почистване.
5. Не почиствайте вашия уред с парочистачка.
6. Никога не използвайте запалителни вещества като киселина, разтворител и газ, докато почиствате вашия уред.
7. Не мийте части от уреда в съдомиялна машина.
8. При замърсявания и петна, използвайте калиев стеарат. (мек сапун)

Почистване С Пара *

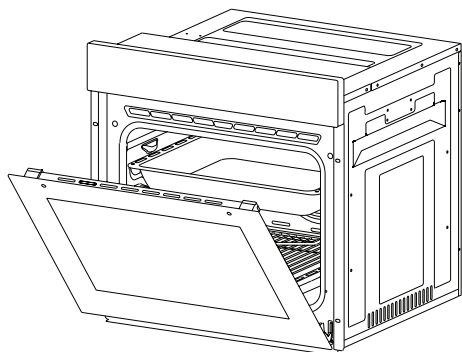


Фигура 7

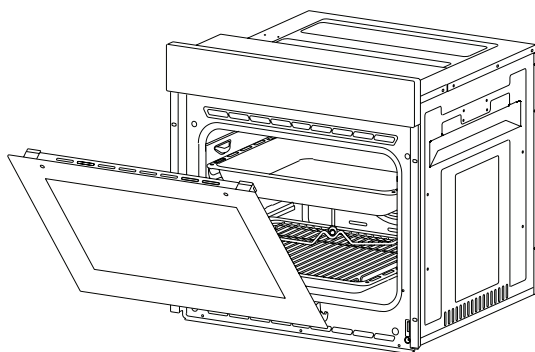
Дава възможност за почистване на петна, след като те са омекнали, благодарение на генерираната от фурната пара.

1. Премахнете всички аксесоари от фурната.
 2. Сложете половин литър вода в тавата и поставете тавата на дъното на котела.
 3. Завъртете ключа на режим за почистване.
 4. Настройте термостата на 70 °C и оставете да работи 30 минути.
 5. След 30 минути, отворете вратата на фурната и забършете вътрешните повърхности с влажна кърпа.
6. За упоритите петна, използвайте течен препарат за миене, топла вода и мека кърпа, след това подсушете със суха кърпа зоната, която току що сте почистили.

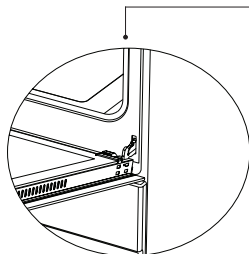
Почистване И Монтаж На Вратата На Фурната



Фигура 8



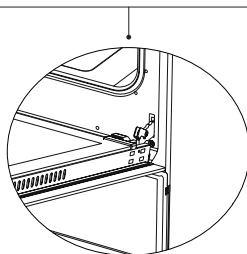
Фигура 9



Фигура 8.1

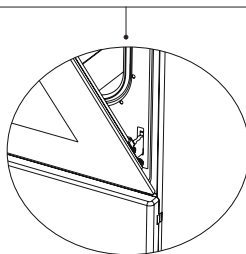
Отворете вратата на фурната изцяло, дърпайки вратата към себе си. Тогава отключете уреда за работа, издърпвайки заключващата панта към себе си с помощта на отвертка така, както е показано на

Фигура 8.1.



Фигура 8.2

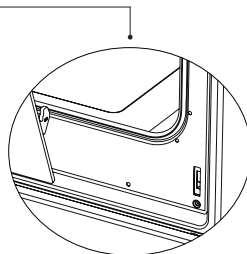
Настройте заключващата панта на най-широкия ъгъл, както е показано на **Фигура 8.2**. Регулирайте и двете панти, които свързват вратата на фурната към фурната, на равни позиции.



Фигура 9.1

След това, затворете отворената врата на фурната, така че да бъде на позиция, в която да прави контакт със заключващата панта, както е показано на

Фигура 9.1.



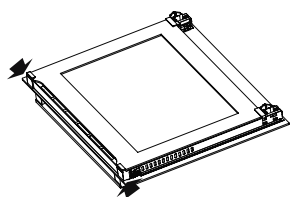
Фигура 9.2

За да премахнете по-лесно вратата на фурната, когато тя почти е затворена, хванете капака с две ръце, както е показано на **Фигура 9.2** и издърпайте към вас.

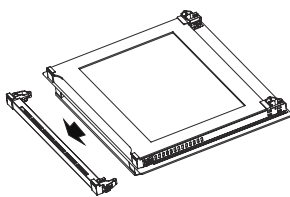
Направете в обратен ред това, което направихте при отваряне на вратата, за да я монтирате обратно.

Почистване Стъклото На Фурната

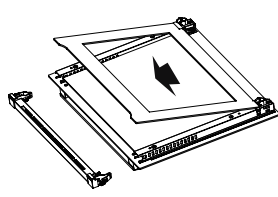
Повдигнете, като натиснете пластмасови ключалки от лявата и дясната страна, както е показано на фигура 10 и издърпайте профила към себе си, както е показано на фигура 11. След като е премахнат профилът, стъклото е освободено, както е показано на фигура 12. Извадете освободеното стъкло, оставяйки го внимателно настрани от себе си. Външното стъкло е захванато към профила на вратата на фурната. След като стъклата са освободени, можете лесно да ги почистите. След като сте завършили с почистването и операциите по поддръжка, можете да монтирате обратно стъклата, следвайки стъпките, описани по горе, в обратен ред. Проверете дали профилът е поставен правилно на мястото си.



Фигура 10



Фигура 11



Фигура 12

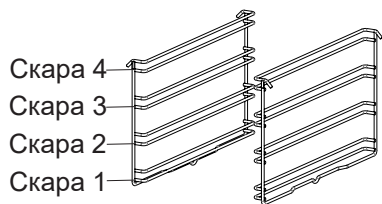
Каталитични Стени *

Каталитичните стени са разположени от лявата и дясната страна на кухината под водачите. Каталитичните стени прогонват лошата миризма и осигуряват найдобрата работа на печката. Каталитичните стени също абсорбират мазните пръски и почистват вашата фурна, докато тя още работи.

Сваляне на каталитичните стени

За да свалите каталитичните стени, трябва да извадите водачите. Веднага след като извадите водачите, каталитичните стени ще се освободят автоматично. Каталитичните стени трябва да се сменят на всеки 2-3 години.

Позиции На Скарата



Важно е правилно да поставите телената скара във фурната. Не допускате окачването на тел за докосване на задната стена на фурната. Позициите на рафтовете са показани на следващата фигура. Можете да поставите дълбока тава или стандартна тава в долната и горната скара.

Монтаж и сваляне на метални рафтове

За да премахнете металните рафтове, натиснете скобите, показани със стрелки на фигурата, първо свалете долната и от горната страна от мястото на монтажа. За монтиране на металните рафтове; обратно на процедурата за сваляне на металните рафтове.

Смяна На Крушката На Фурната

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди подмяна на крушката с цел да избегнете токов удар, уверете се, че захранването на уреда е открито т.е изключете фурната от електрическата мрежа. (Открита електрическа мрежа е електрическа мрежа, която не предава ток)

Свалете стъкления капак като го завъртите както е показано на фигурата. Доколко имате затруднения с премахването му, може да ви помогне, ако използвате гумени / пластмасови ръкавици.

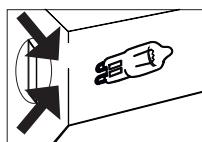
След това, извадете крушката, като завъртите и поставете нова крушка със същите изисквания.

Поставете плафониерата и завършете процеса на подмяна, като включите уреда в контакта. Сега можете да използвате вашата фурна.

Лампа тип G9



220-240 V, AC
15-25 W



Фигура 13

Лампа тип E14



220-240 V, AC
15 W



Фигура 14

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Можете да разрешите проблемите, които може да срещнете с вашия продукт, като проверите следните точки, преди да се обадите на техническата служба.

Точки за проверка

Ако имате проблем с фурната, първо проверете таблицата по-долу и изпробвайте предложенията.

Проблем	Възможна причина	Какво да направя
Фурната не работи	Няма захранване.	Проверете електрозахранването.
Фурната спира да работи по време на готвене.	Щепселът излиза от контакта.	Поставете отново щепсела в контакта.
Изключване по време на готвене.	Твърде продължителна работа.	Оставете фурната да се охлади след дълги готварски цикли.
	Вентилаторът за охлаждане не работи.	Заслушайте в шумовете, които идват от охлаждащия вентилатор.
	Фурната не е монтирана на място с добра вентилация.	Уверете се, че разстоянията, посочени в инструкциите за експлоатация, са спазени.
	Повече от един щепсел в контакта.	За всеки стенов контакт използвайте само една щепсела.
По време на експлоатация външната повърхност на печката се нагорещява много.	Фурната не е монтирана на място с добра вентилация.	Уверете се, че разстоянията, посочени в инструкциите за експлоатация, са спазени.
Вратата на фурната не се отваря правилно.	Остатъците от храна се задържат между вратата и вътрешната кухня.	Почистете добре фурната и опитайте отново да отворите вратата.
Вътрешната светлина е слаба или не работи.	Външни обекти покриват лампата по време на готвене.	Почистете вътрешната повърхност на фурната и проверете отново.
	Лампата може да е изгоряла.	Заменете с лампа със същите спецификации.
Електрически удар при докосване на фурната.	Заземяването е неправилно.	Уверете се, че захранването е заземено правилно.
	Използва се неподвижен гнездо за стена.	

Проблем	Възможна причина	Какво да направя
Капе вода.	Водата или пара може да се генерира при определени условия, в зависимост от храната, която се приготвя. Това не е повреда на уреда.	Оставете фурната да се охлади и след това да изсъхне с кърпа.
Парата излиза от пукнатината на вратата на фурната.		
Водата остава във фурната.		
Охлаждащият вентилатор продължава да работи след като готвенето е приключило.	Вентилаторът работи за определен период от време за да вентилира вътрешната кухня на фурната.	Това не е повреда на уреда; не е нужно да се притеснявате.
Фурната не загрява.	Вратата на фурната е отворена.	Затворете вратата и рестартирайте.
	Управлението на фурната не е правилно настроено.	Прочетете секцията относно работата на фурната и рестартирайте фурната.
	Предпазителят е изгорял или верижният прекъсвач е изключен.	Сменете предпазителя или верижния прекъсвач. Ако това се повтаря често, обадете се на електротехник.
По време на работа излиза дим.	Когато работите с фурната за първи път	От нагревателите излиза дим. Това не е неизправност. След 2-3 цикъла няма да има повече дим.
	Храна върху нагревателя.	Оставете фурната да се охлади и да почистите остатъците от храна от дъното на фурната и повърхността на горния нагревател.
При работа фурната гори или излиза миризмата на пластмаса.	Вътре във фурната се използват пластмасови или други нетоплоустойчиви принадлежности.	При високи температури използвайте подходящи аксесоари за стъклария.
Фурната не готви добре.	Вратата на фурната се отваря често по време на готвене.	Не отваряйте често вратата на фурната, ако храната, която готвите, не се нуждае от завъртане. Ако отворите вратата, често вътрешната температура пада и следователно ще се повлияе резултатът от готвенето.

ПРАВИЛА ЗА БОРАВЕНЕ

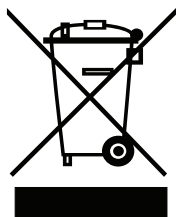
1. Не използвайте вратата и / или дръжката, за да носите или премествате уреда.
2. Извършвайте преместването и транспортирането в оригиналната опаковка.
3. Обърнете внимание на уреда при товарене / разтоварване и манипулиране.
4. Уверете се, че опаковката е добре затворена по време на работа и транспортиране.
5. Пазете от външни фактори (като влажност, вода и др.), които могат да повредят опаковката.
6. Внимавайте да не повредите уреда поради удари, катастрофи, капки и т.н. при манипулиране и транспортиране, а не да го счупите или деформирате по време на работа.

ПРЕПОРЪКИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕЛЕКТРОЕНЕРГИЯ

Следващите подробности ще ви помогнат да използвате продукта си екологично и икономично.

1. Използвайте контейнери с тъмни цветове и емайли, които по-добре отопляват фурната.
2. Когато приготвяте храната си, ако рецептата или ръководството за потребителя показват, че е необходимо предварително нагряване, горете предварително фурната.
3. Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
4. Опитайте се да не готвите няколко ястия едновременно във фурната. Можете да готвите по едно и също време, като поставите два котлона на шкафа.
5. Гответе няколко ястия последователно. Печката няма да губи топлина.
6. Изключете фурната няколко минути преди изтичане на времето за готвене. В този случай не отваряйте вратата на фурната.
7. Преди готвене размразете замразената храна.

ЕКОЛОГИЧНО ИЗХВЪРЛЯНЕ



Изхвърляйте опаковката по екологичен начин.

Етикетът върху уреда посочва, че последният отговаря на Европейска Директива 2012/19/EU относно използването на електрически и електронни уреди (отпадъчно електрическо и електронно оборудване - WEEE). Напътствията определят начина за връщане и рециклиране на използваните уреди в ЕС.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАКОВКАТА

Опаковката на продукта е произведена от рециклиращи се материали в съответствие с националните екологични разпоредби. Не изхвърляйте опаковъчните материали заедно с битовите и други отпадъци. Занесете ги в специалните пунктове за събиране на опаковъчни материали, определени от местните власти.



Този продукт е разработен и отговаря на всички Европейски директиви и изисквания.