

**KENWOOD** LIMITED

New Lane • Havant • Hants • PO9 2NH • U.K.

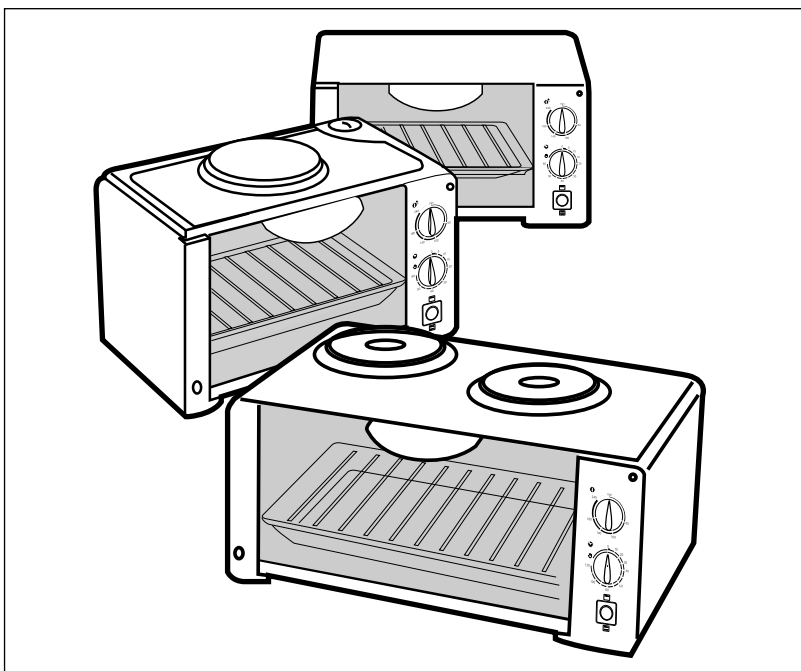
FINNISH  
FRENCH  
GERMAN  
HUNGARIAN  
ITALIAN

NORWEGIAN  
POLISH  
PORTUGUESE  
RUSSIAN  
SPANISH

SWEDISH  
TURKISH  
GREEK  
ARABIC

6122/4  
ENGLISH  
CZECH  
DANISH  
DUTCH

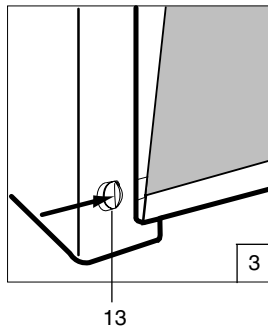
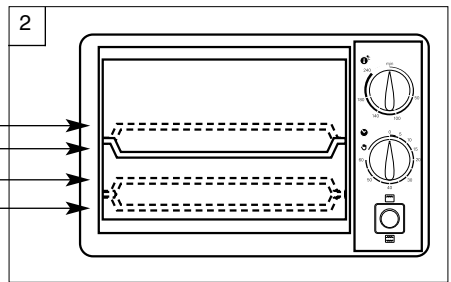
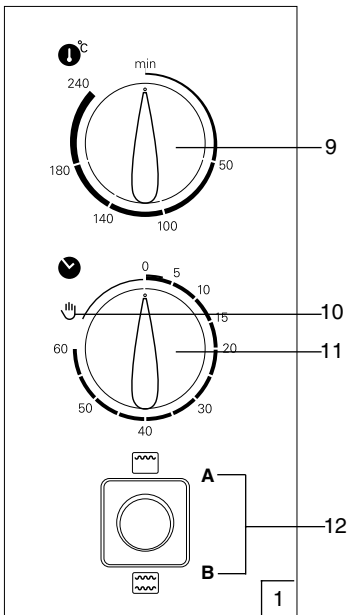
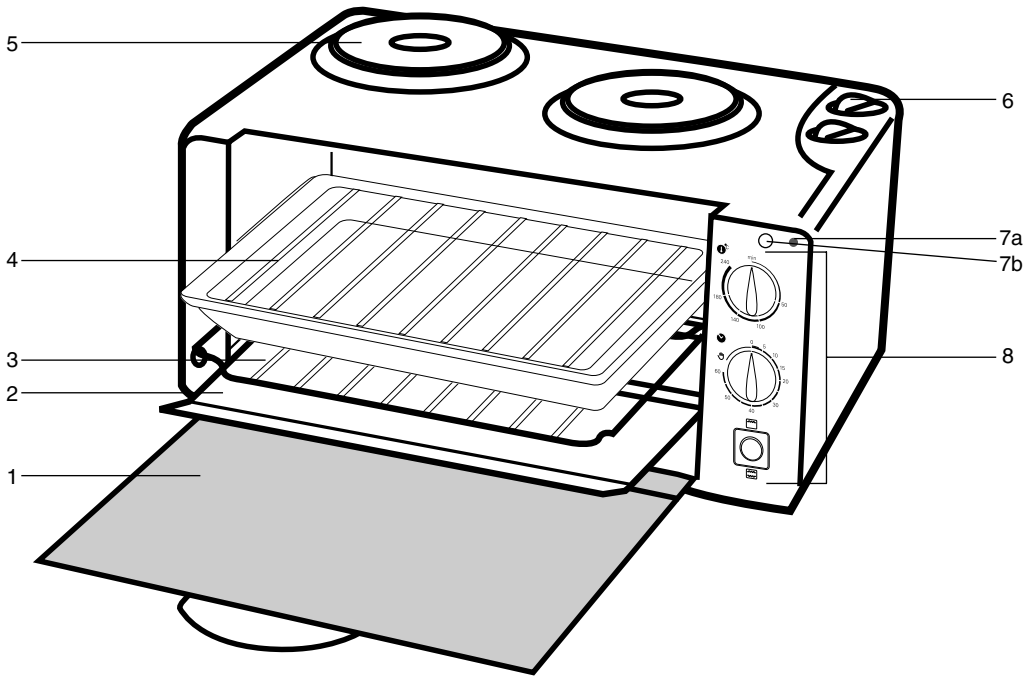
# KENWOOD



MO620 MO625 MO750



# Know Your Kenwood Mini Oven



## Your Kenwood Mini Oven

Your new Kenwood Mini Oven offers you a convenient and simple system of table top cooking. The oven allows you to defrost, roast, grill, bake and toast simply and efficiently. The ovens are supplied with a non stick oven surface, plus shelf, baking and crumb tray. If your new oven features a single or dual hotplate, only one can be used at the same time as the main oven or grill.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances consideration should always be given to basic safety precautions including:-

1. Read all instructions.
2. Do not immerse the appliance or its plug or cord in water or other liquids.
3. Do not use if there is any visible damage to the appliance or supply cord.
4. This appliance is not intended for use by children or infirm persons without supervision.
5. Do not let the cord hang over the edge of the table or work surface, or touch hot surfaces.
6. Do not use the appliance outdoors.
7. Do not use the appliance for other than its intended use.
8. Do not touch the hot surfaces of the oven, use the handles or knobs.
9. Mini ovens should not be used near or below curtains and other combustible materials.
10. Do not block or cover the air vents at the rear of the appliance.

### PLEASE KEEP THESE INSTRUCTIONS

#### Connecting to Power

Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

**WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

#### Before Use

1. Remove any packaging materials from the inside of the oven.
2. Wash the shelf, baking and crumb trays in warm sudsy water. Dry thoroughly.
3. Make sure that there is 50mm clear behind, above and on each side of the oven.
4. During the initial heating up period, traces of smoke may be visible. This is normal for newly manufactured electrical heating appliances and there should be no cause for alarm.
5. As this appliance operates slightly differently to a traditional oven, some adjustments to manufacturers cooking times and temperatures may be necessary to achieve the desired results.
6. Foil used to cover items during cooking should not be allowed to come into direct contact with the elements.
7. Food items that could bubble or bake out during cooking such as filled pies, pizzas etc., should be placed on a baking tray to prevent splashing onto the bottom element.



## Know Your Kenwood Mini Oven

- |  |                        |                        |
|--|------------------------|------------------------|
| 1. Door  | 7. a Indicator Light   | 11. Timer              |
| 2. Crumb Tray                                      | b Power on Light       | 12. Mode Switch        |
| 3. Shelf   | 8. Control Panel       | A. Grill               |
| 4. Baking Tray with Rack                           | 9. Temperature Control | B. Bake/Toast Position |
| 5. Hotplates (one on MO625/<br>two on MO750)       | 10. Manual Position    | 13. Grill Slide        |
| 6. Hotplate Controls (Model<br>MO625 & MO750 only) |                        |                        |


## Oven Shelf Position

The oven shelf has two levels within the oven and in each of these locations the shelf can be inverted to give in total 4 shelf levels (fig. 2):

- Use the upper level (position c and d) for grilling and toasting.
- The lower level (position a and b) should be used for defrosting, baking and roasting.

## Using Your Kenwood Mini Oven

The Temperature Control is used to set the oven temperature. Rotate it clockwise to the required temperature, and do not forget to return it to the MIN position when cooking is complete.

The Timer Control is used to set the cooking time. To use the auto-timer function turn the timer knob clockwise to the required time (60 minutes max for models MO620 and MO625, and 120 minutes max for model MO750). When the time has elapsed, the oven will chime and automatically switch off. To set times below 15 minutes, turn the knob past 20 minutes to engage the time switch, and then back to the time required. If you do not wish to use the auto-timer turn the knob anti-clockwise to the manual position .

The Indicator Light is illuminated when the oven is switched on and will go off when the temperature set is reached. It will continue to cycle on and off during cooking.

The Cooking Mode switch is used to select the cooking mode required eg. bake, toast or grill.

### 1. Defrosting

- Select the Bake/Toast position on the mode switch.
- Turn the Temperature Control Knob to 50°C.
- Place the oven shelf in the lower rack position (a or b).
- Place the baking tray with the food to be defrosted in the oven.

### 2. Baking/Roasting

- Select the Bake/Toast position on the mode switch.
- Turn the Temperature Control Knob to the desired temperature.
- Place the oven shelf in the lower position (a or b).
- Preheat the oven until the Indicator Light goes off before placing the food in the oven.

### 3. Grilling

- Select the Grill position on the mode switch.
- Turn the Temperature Control Knob to the maximum setting.
- Place the oven shelf in the upper position (c or d).
- Open the oven door, and while open, push the Grill Slide across to the right. Use the grill rack in the baking tray for the food to be grilled, and place inside the oven. Close the door so that it rests against the stop on the Grill Slide. The door will now remain ajar while grilling (fig. 3) and this allows air circulation within the oven.
- When grilling is finished, return the Grill Slide across to the left and the door should close normally.
- When grilling fatty meats we suggest that the oven shelf should be located in position c.
- CAUTION - Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

## 4. Toasting

- Select the Bake/Toast position on the mode switch.
- Turn the Temperature Control Knob to the maximum setting.
- Place the oven shelf in the middle position (b or c).
- Open the oven door, and while open, push the Grill Slide across to the right. Place toast on the oven shelf. Close the door so it rests against the door stop on the Grill Slide. The door will remain ajar while toasting (fig. 3) and this allows air circulation within the oven.
- When toasting is finished, return the Grill Slide across to the left and the door should close normally.

### Hotplates - Models MO625 and MO750

The hotplates have fast heating elements. There are six heat settings for the hotplates, and these are set using the hot plate controls. Only one hotplate can be used at the same time as the oven or grill.

On the MO750 the left hand hotplate will always work even if the oven or grill are operating. However, if the right hand hotplate is switched on while the left hand hotplate and the oven or grill are operating, the oven will automatically be switched off. The Power On Light will remain on when the oven is operating but will go out to show the oven has been switched off if the right hand hotplate is switched on. This is a safety feature designed to prevent overload of the power supply. Both hotplates can be used together if the oven and grill are not operating.

Ensure that the control is in the off position when the hotplate is not in use. Remember it will take some time for the hotplates to cool down after use.

### Care and Cleaning

Switch off and remove the plug from the power supply, and allow to cool before cleaning.

#### CLEANING THE OVEN

Wipe with a damp cloth. Stubborn stains or burnt on residues should be removed using a damp cloth or foam based cleaner. DO NOT use harsh scourers or any type of caustic or ammonia oven cleaning solutions.

Note: If a major spillage occurs inside the oven compartment wipe clean with a damp cloth. DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN LIQUID. Take care when cleaning around the thermostat and elements and avoid any sharp edges and corners.

#### OVEN SHELF AND TRAYS

Wash immediately after use in hot sudsy water to prevent grease accumulation.

#### OUTSIDE

Clean the outside of the oven with a non abrasive cleaner or wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

#### HOT PLATES (where fitted)

Use normal liquid cleaners and do not use scourers and abrasive cleaners.

The hot plate requires an occasional light application of vegetable oil to retain its brand new look.

### Service

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Contact the dealer from whom you purchased your appliance.



Minitrouba značky Kenwood je praktický a jednoduchý spotřebič sloužící k pečení a vaření, který se dá postavit přímo na stůl či pracovní desku. Trouba umožňuje snadné a účinné rozmrazování, pečení, grilování a opékání. Vnitřek trouby je potažen nelepící vrstvou a součástí dodávaného příslušenství je polička, plech na pečení a miska na drobký. U modelů s jednou nebo dvěma varnými plotýnkami, lze při zapnuté hlavní troubě nebo grilu používat pouze jednu plotýnku.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při práci s elektrickými spotřebiči je zapotřebí dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si celý návod k použití.
2. Neponořujte spotřebič, zástrčku ani šňůru do vody či jiné tekutiny.
3. Nepoužívejte, jeví-li spotřebič nebo šňůra viditelné známky poškození.
4. V případě užívání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je zapotřebí bezprostředního dohledu.
5. Přípojnou šňůru nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky a dávejte pozor, aby se nedotýkala horkých povrchů.
6. Spotřebič nepoužívejte venku.
7. Spotřebič používejte pouze k účelům doporučeným výrobcem.
8. Pozor - nedotýkejte se horkých částí trouby -používejte izolovaná držadla a knoflíky.
9. Minitrouby se nesmí používat v blízkosti záclon a jiných hořlavých materiálů.
10. Větrací otvory v zadní části spotřebiče neblokujte ani nezakrývejte.

## NÁVOD K POUÍTÍ PEČLIVĚ USCHOVEJTE

### Zapojení do proudu

Před zapnutím spotřebič zkontrolujte, zda síťové napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí v elektrické zásuvce.

### **POZOR - TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN**

Tento spotřebič odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 89/336/EEC o odrušení.

### Před prvním použitím

1. Z vnitřku trouby vyndejte veškerý balicí materiál.
2. Poličku na plech, plech a misku na drobký umyjte v horké vodě se saponátem. Důkladně vysušte.
3. Zkontrolujte, zda za troubou, nad ní i po obou jejích stranách je volný prostor minimálně 50 mm.
4. Během úvodních zahřívacích minut mohou z trouby unikat viditelné praménky kouře. Nemusíte se obávat, v případě nově vyrobeného elektrického tepelného spotřebiče jde o zcela normální jev.
5. Jelikož tento spotřebič funguje poněkud jinak než tradiční trouba, může být zapotřebí k dosažení požadovaných výsledků mírně upravit výrobcem doporučené časy a teploty pečení.
6. Alobalová fólie používána k zakrývání potravin během pečení se nesmí dotýkat topných článků.
7. Potraviny, které během pečení mohou přetéct, jako například plněné koláče, pizzy apod. dávejte na plech na pečení, abyste zabránili znečištění topného článku ve dně trouby.

## Popis minitrouby Kenwood

- |  |   |                            |
|--|---|----------------------------|
| 1. Dvířka  | 6. Ovládací knoflíky plotýnek<br>(jen modely MO625 a MO750) | 10. Manuální poloha        |
| 2. Miska na drobky                               |   | 11. Časový spínač          |
| 3. Polička na plech                              | 7. a Signálka teploty                                       | 12. Přepínač funkce trouby |
| 4. Plech na pečení s roštem                      | b Signálka zapnutí<br>do proudu                             | A. Gril                    |
| 5. Varné plotýnky<br>(jedna u MO625/dvě u MO750) | 8. Ovládací panel   | B. Pečení /Opékání         |
|  | 9. Regulátor teploty  | 13. Grilovací zarážka      |


## Polohy poličky na plech v troubě

Trouba nabízí dvě polohy umístění poličky na plech, přičemž tvarovanou poličku je možné v obou polohách obrátit dnem vzhůru, takže existují celkem 4 polohy (Obr. 2).

- Horní polohy (c/d) používají ke grilování a opékání.
- Dolní polohy (a/b) používají k rozmrazování a pečení.

## Postup použití minitrouby Kenwood

Regulátor teploty slouží k nastavení teploty trouby. Požadovanou teplotu nastavíte otáčením regulátoru směrem doprava. Po dokončení pečení regulátor nezapomeňte otočit zpět do polohy MIN.

Časový spínač slouží k nastavení délky pečení. Funkci automatické délky pečení nastavíte tak, že knoflík časového spínače otočíte směrem doprava na požadovaný čas (u modelů MO620 a MO625 maximálně 60 minut, u modelu MO750 maximálně 120 minut). Po uplynutí nastaveného času trouba zazvoní a sama se automaticky vypne. Při nastavování časů kratších než 15 minut musíte časový spínač otočit za značku 20 minut, abyste ho aktivovali, a pak zpět na požadovaný čas. Nechcete-li použít funkci automatické délky pečení otočte časový spínač doleva, do manuální polohy .

Signálka teploty začne svítit, jakmile troubu zapnete a zhasne ve chvíli, kdy trouba dosáhne nastavené teploty. Signálka se během pečení cyklicky rozsvěcuje a zhasíná.

Přepínač funkcí trouby slouží k volbě požadované funkce, např. pečení, opékání nebo grilování.

### 1. Rozmrazování

- Přepínač funkcí trouby nastavte do polohy pečení/opékání.
- Regulátor teploty nastavte na 50°C.
- Poličku na plech dejte do dolní polohy (a/b).
- Plech s potravinami určenými k rozmrazení vložte do trouby.

### 2. Pečení

- Přepínač funkcí trouby nastavte do polohy pečení/opékání.
- Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu.
- Poličku na plech umístěte do dolní polohy (a/b).
- Troubu předehřejte - jakmile dosáhne nastavené teploty, signálka zhasne, a teprve potom do trouby vložte potraviny určené k pečení.

### 3. Grilování

- Přepínač funkcí trouby nastavte do polohy grilování.
- Regulátor teploty nastavte na maximální teplotu.
- Poličku na plech umístěte do horní polohy (c/d).
- Otevřete dvířka trouby a grilovací zarážku posuňte směrem doprava. Do plechu na pečení vložte grilovací rošt, na něj umístěte potraviny určené ke grilování a plech vložte do trouby. Dvířka trouby zavřete tak, aby se opírala o vysunutou grilovací zarážku. Dvířka zůstanou při grilování mírně pootevřená (Obr.3), což umožňuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby.
- Po skončení grilování zasuňte grilovací zarážku zpět směrem doleva. Dvířka se pak musí normálně zavírat.
- Při grilování tučného masa doporučujeme umístit poličku na plech do polohy c.
- POZOR: Vnější části spotřebiče se při provozu grilu zahřívají a mohou být horké. Děti proto nesmí být v blízkosti spotřebiče.

## 4. Opékání

- Přepínač funkcí trouby nastavte do polohy pečení/opékání.
- Regulátor teploty nastavte na maximální teplotu.
- Poličku na plech umístěte do střední polohy (b nebo c).
- Otevřete dvířka trouby a grilovací zarážku posuňte směrem doprava. Na poličku položte krajíc určený k opékání. Dvířka trouby zavřete tak, aby se opírala o vysunutou grilovací zarážku. Dvířka zůstanou při opékání mírně pootevřená (Obr.3), což umožňuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby.
- Po skončení opékání zasuňte grilovací zarážku zpět směrem doleva. Dvířka se pak musí normálně zavírat.

## Varné plotýnky - modely MO625 a MO700

Varné plotýnky jsou vybaveny rychle se zahřívajícími topnými tělesy. Každá plotýnka má šest tepelných poloh, které se nastavují ovládacími knoflíky varných plotýnek. Při zapnuté troubě nebo grilu se smí používat jen jedna plotýnka.

U modelu MO750 levá varná plotýnka funguje vždy, i když je puštěna trouba nebo gril. Ale pokud zapnete pravou plotýnku ve chvíli, kdy je puštěna levá plotýnka a kdy běží trouba nebo gril, trouba se automaticky vypne. Signálka zapnutí trouby, která svítí při běhu trouby, zhasnutím signalizuje, že trouba byla vypnuta, protože je zapnutá pravá varná plotýnka. Jde o bezpečnostní funkci, která má zabránit přetížení sítě. Když neběží trouba ani gril, je možné zapnout obě varné plotýnky.

Dbejte na to, aby po použití plotýnek byl ovládací knoflík otočen do polohy vypnuto. Nezapomeňte, že plotýnkám nějakou dobu trvá, než po použití vychladnou.

Dbejte na to, aby ovládací knoflík vařiče byl v poloze vypnuto, když je varná plotýnka mimo provoz.

## Péče a čištění

Před čištěním spotřebič nejprve vypněte, zástrčku vytáhněte ze zásuvky a troubu nechte vychladnout.

### ČIŠTĚNÍ TROUBY

Otřete ji vlhkým hadříkem. Silnější znečištění nebo připáleniny odstraňte vlhkým hadříkem nebo pěnovým čisticím prostředkem. **NEPOU ÍVEJTE drátěnky ani leptající či amoniakové prostředky na čištění trouby.**

**Pozor:** Pokud se v troubě něco rozleje, vytřete vnitřek do čista vlhkým hadříkem. **SPOTŘEBIČ NEPONOŘUJTE DO VODY.** Při čištění kolem termostatu a topných těles dávejte pozor, abyste je nepoškodili a abyste se neporanili o ostré hrany či rohy.

### POLIČKA NA PLECH A PLECHY

Musí se řádně umýt po každém použití ve vodě se saponátem, aby se zabránilo nahromadění mastnoty.

### VNĚJŠÍ STĚNY SPOTŘEBIČE

Spotřebič zvenčí umyjte jemným čisticím prostředkem nebo ho stačí mokrým hadříkem otřít a suchým přešetřit.

### VARNÉ PLOTÝNKY (pokud jsou namontovány)

Používejte běžné tekuté čisticí prostředky, nepoužívejte drátěnky a drsné čisticí prostředky.

Plotýnky občas lehce přetřete rostlinným olejem, aby si zachovaly svůj původní vzhled.

## Servis

V případě poškození přípojné šňůry spotřebiče může její výměnu provést pouze výrobce, nebo firmou Kenwood autorizovaná servisní opravna či opravář, aby se zabránilo nebezpečí úrazu.

Obraťte se na firmu, u níž jste spotřebič koupili.

Den nye Kenwood Miniovn er en praktisk, bekvem bordovn. Ovnen kan anvendes til optøning, stegning, grillstegning, bagning og brødristning, og den er let at betjene og effektiv. Ovnen er forsynet med en 'slip-let' overflade, og der medfølger ovnrister, bradepande og krummebakke. Hvis ovnen har en enkelt eller dobbelt kogeplade, kan kun en af disse anvendes samtidig med ovnen eller grillen.

## VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

Når der anvendes elektriske apparater, bør visse grundlæggende sikkerhedsregler altid overholdes, bl.a. følgende:

1. Gennemlæs hele brugsanvisningen grundigt.
2. Kom ikke ovnen, el-ledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
3. Hvis der er synlig skade på ovnen eller el-ledningen, må den ikke anvendes.
4. Når ovnen anvendes af eller i nærheden af børn, skal der holdes nøje opsyn.
5. Lad ikke el-ledningen hænge ned over kanten på køkkenbordet eller komme i berøring med varme flader.
6. Ovnen må ikke anvendes udendørs.
7. Ovnen må ikke anvendes til andet end det beregnede formål.
8. Rør ikke ved ovnens varme flader. Brug håndtagene eller grebene.
9. Miniovne må ikke anvendes i nærheden af eller under gardiner og andre brændbare materialer.
10. Luftåbningerne bag på ovnen må ikke blokeres eller dækkes til.

## GEM DENNE BRUGSANVISNING

### El-tilslutning

Inden der tændes for ovnen, skal man sørge for, at den på mærkepladen anførte spænding er den samme som den lokale el-forsyning.

### **ADVARSEL - OVNEEN SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.**

Ovnen overholder kravene i EU-direktiv 89/336/EØF vedrørende radiostøjdæmpning.

### Inden brug

1. Fjern alt indpakningsmateriale fra ovnens inderside.
2. Ovnristen, bradepanden og krummebakken vaskes i varmt sæbevand. Tør grundigt.
3. Sørg for at der er 50 mm mellemrum bagved, ovenover og på hver side af ovnen.
4. Når ovnen opvarmes første gang, kan der komme lidt røg ud. Det er normalt for nye, elektrisk opvarmede apparater, og det er ikke noget man behøver bekymre sig om.
5. Da ovnen fungerer lidt anderledes end en traditionel ovn, kan det være nødvendigt at justere producenters stege/bagetider lidt for at opnå det ønskede resultat.
6. Hvis der anvendes alufolie til at dække ting under stegning, må denne ikke komme i berøring med elementerne.
7. Mad, der kan boble eller flyde over under stegning/bagning, f.eks. tærter, pizzaer o.lign., skal sættes på en bradepande for at undgå, at der kommer sprøjt på elementet i ovnens bund.

## Lær Kenwood Miniovn at kende

- |   |                        |                            |
|---|------------------------|----------------------------|
| 1. Ovnvær   | 7. a. Indikatorlampe   | 12. Funktionsknap          |
| 2. Krummebakke  | b. Strømlampe          | A. Grill                   |
| 3. Ovnrist  | 8. Betjeningspanel     | B. Baging/<br>brødristning |
| 4. Bradepande med rist  | 9. Ovntermostatknop    | 13. Grillarm               |
| 5. Kogeplader (1 stk. på MO625/<br>2 stk. på MO750)               | 10. Manuel indstilling |                            |
| 6. Betjeningsknapper for kogeplader<br>(kun model MO625 og MO750) | 11. Timer              |                            |


## Ovnristens position

Ovnristen kan anbringes i 2 positioner inde i ovnen, og i hver af disse kan den vendes om, så man i alt får 4 højder (fig. 2).

- Øverste position (c og d) anvendes til grillstegning og brødristning.
- Nederste position (a og b) anvendes til optøning, baging og stegning.

## Sådan bruges Kenwood Miniovn

Termostatknappen bruges til at indstille ovntemperaturen. Drej den med uret til den ønskede temperatur. Glem ikke at sætte den tilbage på MIN-position, når ovnen ikke skal anvendes mere.

Timerknappen bruges til at indstille tiden. Den automatiske timerfunktion anvendes ved at dreje timerknappen med uret til den ønskede tid (max. 60 minutter på model MO620 og MO625, og max. 120 minutter på model MO750). Når tiden er udløbet, afgiver ovnen et lydsignal og afbrydes automatisk. Når tiden skal indstilles på under 15 minutter, drejes knappen forbi 20 minutter for at aktivere timeren og derefter tilbage til den ønskede tid. Hvis man ikke ønsker at anvende den automatiske timer, skal knappen drejes mod uret til den manuelle position .

Indikatorlampen lyser, når der tændes for ovnen, og går ud, når den indstillede tid er nået. Lampen tænder og slukker under ovnens brug.

Funktionsknappen bruges til at vælge den ønskede ovnfunktion, f.eks. baging, brødristning eller grillstegning.

### 1. Optøning

- Vælg bage/brødristningspositionen på funktionsknappen.
- Drej termostatknappen til 50°C.
- Anbring ovnrysten i nederste position (a eller b).
- Sæt bradepanden med den mad, der skal optøs, i ovnen.

### 2. Baging/stegning

- Vælg bage/brødristningspositionen på funktionsknappen.
- Drej termostatknappen til den ønskede temperatur.
- Anbring ovnrysten i nederste position (a eller b).
- Forvarm ovnen, indtil indikatorlampen går ud, før maden sættes i ovnen.

### 3. Grillstegning

- Vælg grillpositionen på funktionsknappen.
- Drej termostatknappen til den maximale indstilling.
- Anbring ovnrysten i øverste position (c eller d).
- Luk ovndøren op, og mens den er åben, skub grillarmen over til højre. Anbring den mad, der skal grillsteges, på risten i bradepanden og sæt den i ovnen. Luk døren, så den hviler mod stoppet på grillarmen. Døren vil stå på klem under grillstegningen (fig. 3), så luften kan cirkulere inde i ovnen.
- Når grillen ikke skal bruges mere, skubbes grillarmen til venstre igen, hvorefter døren kan lukkes normalt.
- Ved grillstegning af kødstykker med meget fedt foreslår vi, at ovnrysten anbringes i position c.
- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive meget varme, når grillen er i brug. Børn bør holdes på afstand.

## 4. Brødristning

- Vælg bage/brødristningspositionen på funktionsknappen.
- Drej termostatknappen til den maximale indstilling.
- Anbring ovnrysten i midterste position (b eller c).
- Luk ovndøren op, og mens den er åben, skub grillarmen over til højre. Læg brødet, der skal ristes, på ovnrysten. Luk døren, så den hviler mod dørstoppet på grillarmen. Døren vil stå på klem under brødristningen (fig. 3), så luften kan cirkulere inde i ovnen.
- Når brødristningen er færdig, skubbes grillarmen til venstre igen, hvorefter døren kan lukkes normalt.

## Kogeplader - model MO625 og MO750

Kogepladerne har lynelementer. Der findes 6 varmeindstillinger for kogepladerne, og disse indstilles med betjeningsknapperne for kogepladerne. Kun én kogeplade kan anvendes samtidig med ovnen eller grillen.

På MO750 kan venstre kogeplade altid virke, selv om ovnen eller grillen også fungerer. Hvis der dog tændes for højre kogeplade, mens ovnen eller grillen er i brug, afbrydes ovnen automatisk. Strømlampen bliver ved med at lyse, mens ovnen er i brug, men vil gå ud for at vise, at ovnen er blevet afbrudt, hvis der tændes for højre kogeplade. Dette er en sikkerhedsfunktion, der forebygger overbelastning af strømforsyningen. Hvis ovnen og grillen ikke er i brug, kan begge kogeplader anvendes samtidig.

Når kogepladen ikke er i brug, skal man sørge for, at knapperne er i afbrudt stilling. Husk at det tager lidt tid, inden kogepladerne er afkølet efter brug.

## Vedligeholdelse og rengøring

Sluk for ovnen, afbryd strømmen ved stikkontakten og tag stikket ud. Lad ovnen køle af inden rengøring.

### RENGØRING AF OVNEN

Tør den af med en fugtig klud. Genstridige pletter og fastbrændte rester skal fjernes med en fugtig klud eller et skumrensmiddel. Brug ikke ridsende skuremidler eller ovnrensninger, der indeholder ætsende stoffer eller ammoniak.

Bemærk: Hvis der spildes meget inde i ovnrummet, skal det tørres op med en fugtig klud. **KOM IKKE OVNEN I VAND.** Pas på, når der tørres af rundt om termostaten og elementerne, så de ikke beskadiges, og undgå evt. skarpe kanter eller hjørner.

### OVNRIST, BRADEPANDE OG KRUMMEBAKKE

Vask disse dele omgående i varmt sæbevand for at forhindre ansamling af fedt.

### UDVENDIGT

Rengør ovnen udvendigt med et ikke-ridsende rengøringsmiddel eller tør den af med en fugtig klud og tør grundigt.

### KOGEPLADER (hvis monteret)

Anvend normale rengøringsvæsker. Brug ikke ridsende rengøringsmidler.

En gang imellem skal kogepladen smøres med en smule vegetabilsk olie for at den skal blive ved med at se pæn ud.

## SERVICE

Hvis el-ledningen beskadiges, må den kun udskiftes af producenten eller af en autoriseret Kenwood-forhandler eller tilsvarende kvalificeret person for at undgå evt. risici.

Man bedes henvende sig til den forhandler, hvor man har købt ovnen.

Uw nieuwe Kenwood Mini-Oven biedt u een gemakkelijke en eenvoudige manier van koken op tafel. Met deze oven kunt u snel ontdooien, roosteren, grillen en bakken. Indien uw oven is uitgerust met een enkele of dubbele warmhoudplaat, kunt u slechts één van deze platen tegelijk gebruiken in combinatie met de hoofdoven of -grill.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Zoals bij alle elektrische apparaten, moet u ook bij het gebruik van dit apparaat een aantal veiligheidsvoorschriften in acht nemen:

1. Lees alle instructies goed door.
2. Dompel het apparaat of het snoer niet onder in water of andere vloeistoffen.
3. Gebruik het apparaat niet, wanneer het snoer of het apparaat zelf zichtbaar beschadigd is.
4. Let goed op wanneer het apparaat door of in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
5. Zorg dat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkoppervlak hangt, en zorg dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
6. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
7. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
8. Raak de hete oppervlakken in de oven niet aan, gebruik de handgrepen of de knoppen.
9. Mini-Ovens mogen niet gebruikt worden onder of in de buurt van gordijnen en andere brandbare materialen.
10. Sluit de luchtopeningen aan de achterkant van het apparaat niet af.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OP EEN GOEDE PLAATS

### Aansluiting

Controleer, voordat u het apparaat inschakelt, of de spanning van uw elektrische aansluiting overeenkomt met de spanning die wordt aangegeven op het typeplaatje.

**WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET WORDEN AANGESLOTEN OP EEN GEAARD STOPCONTACT.**

Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

## VOOR GEBRUIK

1. Verwijder verpakkingsmateriaal uit de ovenruimte.
2. Was de roosters, de bakplaten en de kruimellade af in een warm sopje, en maak ze daarna goed droog.
3. Laat een ruimte van 50 mm vrij aan de achter-, boven- en zijkant van de oven.
4. Wanneer u de oven voor de eerste keer verwarmt, kan er wat rook vrijkomen. Dat is normaal bij nieuwe, elektrische verwarmingsapparaten en vormt geen reden tot ongerustheid.
5. Dit apparaat functioneert enigszins anders dan traditionele ovens. Het kan zijn dat de bereidingsduur en de temperatuur, zoals die aangegeven worden in recepten, enigszins moeten worden aangepast om het gewenste resultaat te verkrijgen.
6. Zorg dat folie, waarmee u voedsel bedekt tijdens het bereiden, niet in direct contact komt met de onderdelen.
7. Voedsel dat gaat schuimen of uitzet tijdens het bereidingsproces, zoals taarten met vulling, pizza's etc., moeten op een bakplaat gelegd worden, om te voorkomen dat er resten op het element op de bodem terecht komen.

## Uw Kenwood Mini-oven

- |   |  |                            |
|---|--|----------------------------|
| 1. Deur   | 6. Bedieningsknoppen warmhoud-<br>platen (alleen bij MO625 en MO750) | 11. Tijklok                |
| 2. Kruidellade  | 7. a Indikatorlampje   | 12. Funktieschakelaar      |
| 3. Rooster  | b Lampje AAN   | A. Grillen                 |
| 4. Bakplaat met rooster                               | 8. Bedieningspaneel  | B. Bakken/roosteren        |
| 5. Warmhoudplaten (één bij<br>MO625 / twee bij MO750) | 9. Temperatuurregelaar   | 13. Schuifschakelaar grill |
|   | 10. Stand "handmatig"  |                            |


## Ovenroosters

U kunt de roosters op twee verschillende hoogtes in de oven plaatsen. Op beide plaatsen kunt u de roosters ook andersom leggen, waardoor in totaal vier niveau's ontstaan (afb. 2):

- Gebruik het hoogste niveau (c en d) om te grillen en te roosteren.
- Gebruik het laagste niveau (a en b) om te ontdooien, te bakken en te roosteren.

## Gebruik van uw Kenwood Mini-oven

De temperatuurregelaar wordt gebruikt voor het instellen van de oventemperatuur. Draai de schakelaar met de klok mee tot de gewenste temperatuur aanduiding, en vergeet niet de schakelaar terug te draaien naar stand "min", wanneer het bereidingsproces is voltooid.

De tijklok wordt gebruikt voor het instellen van de bereidingstijd. Wanneer u gebruik wilt maken van de automatische tijklok, draait u de tijknop met de klok mee naar de gewenste tijdaanduiding (maximaal 60 minuten voor MO620 en MO625, en maximaal 120 minuten voor MO750). Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een signaal en wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Om een tijd van minder dan 15 minuten in te stellen, moet u de knop eerst voorbij de 20 minuten draaien om de schakelaar in werking te stellen. Pas daarna draait u de schakelaar terug naar de gewenste tijdsduur. Wanneer u geen gebruik wilt maken van de automatische tijklok, draait u de knop tegen de klok in naar stand .

Het indikatorlampje gaat branden, wanneer de oven wordt ingeschakeld. Het gaat weer uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Tijdens het bereidingsproces blijft het lampje aan- en uitgaan.

De funktieschakelaar wordt gebruikt om de bereidingswijze te selecteren: bakken, roosteren of grillen.

### 1. ONTDOOIEN

- Selecteer stand Bakken/Roosteren van de funktieschakelaar.
- Stel de temperatuurregelaar in op 50°C.
- Schuif de plaat in de oven, op het laagste niveau (a of b).
- Zet de bakplaat met het voedsel dat ontdooid moet worden in de oven.

### 2. BAKKEN/ROOSTEREN

- Selecteer stand Bakken/Roosteren van de funktieschakelaar.
- Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur.
- Schuif het rooster in de oven, op het laagste niveau (a of b).
- Verwarm de oven vóór en wacht tot het indikatorlampje uitgaat, voordat u het voedsel in de oven zet.

### 3. GRILLEN

- Selecteer stand Grillen van de funktieschakelaar.
- Stel de temperatuurregelaar in op de hoogste stand.
- Schuif het rooster in de oven op het hoogste niveau (c of d).
- Open de oven deur, en druk ondertussen de schuiftoets van de grill naar rechts. Leg het voedsel op het grillrooster op de bakplaat en schuif deze in de oven. Sluit de deur, zodat deze tegen de stopper op de grillschuif aan zit. De deur staat nu een beetje open tijdens het grillproces (afb. 3), zodat de lucht in de oven kan circuleren.



- Als u klaar bent met grillen, schuif de grillschakelaar dan weer terug naar links: de ovendeur kan dan weer gewoon gesloten worden.
- Bij het grillen van vet vlees is het raadzaam om het rooster in stand c in de oven te schuiven.
- **WAARSCHUWING:** Sommige onderdelen, die niet afgedekt zijn, kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Houdt kinderen uit de buurt van het apparaat.

#### 4. ROOSTEREN

- Selecteer stand Bakken/Roosteren van de funktieschakelaar.
- Stel de temperatuurregelaar in op de hoogste stand.
- Schuif het rooster in de oven in de middelste stand (b of c).
- Open de ovendeur, en druk ondertussen de schuiftoets van de grill naar rechts. Leg het brood op het rooster. Sluit de deur, zodat deze tegen de stopper op de grill-schuif aan zit. De deur staat nu een beetje open tijdens het roosterproces (afb. 3), zodat de lucht in de oven kan circuleren.
- Als u klaar bent met roosteren, schuif de grillschakelaar dan weer terug naar links: de ovendeur kan dan weer gewoon gesloten worden.

### Warmhoudplaten - MO625 en MO750

De warmhoudplaten zijn uitgerust met snelwerkende verwarmingselementen. Er zijn zes standen voor de warmhoudplaten, die u kunt instellen met behulp van de knoppen. U kunt slechts één warmhoudplaat tegelijk gebruiken, in combinatie met de oven of de grill.

Bij MO750 werkt de linkse warmhoudplaat altijd, zelfs als de oven of de grill zijn ingeschakeld. Wanneer u echter de rechter warmhoudplaat inschakelt, terwijl de linkerplaat en de oven of de grill reeds zijn ingeschakeld, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Het lampje AAN blijft branden wanneer de oven in werking is, maar het gaat uit om aan te geven dat de oven is uitgeschakeld door het aanzetten van de rechter warmhoudplaat. Dit is een beveiliging die is ingebouwd om overbelasting van het stroomnet te voorkomen. U kunt beide warmhoudplaten tegelijk gebruiken, wanneer de oven en de grill niet zijn ingeschakeld.

Zorg dat de knop uit staat wanneer u de warmhoudplaat niet gebruikt. Vergeet niet, dat het even kan duren, voordat de warmhoudplaten zijn afgekoeld na gebruik.

### Onderhoud en reiniging

Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen, voordat u het gaat schoonmaken.

#### REINIGEN VAN DE OVENRUIMTE

Veeg de ovenruimte af met een vochtige doek. Verwijder hardnekkige vlekken of aangekoekte resten met een vochtige doek of een schoonmaakmiddel op schuimbasis. Gebruik geen schuursponsjes, bijtende ovenreinigingsmiddelen of schoonmaakmiddelen met ammoniak.

N.B.: Wanneer de ovenruimte erg vuil is, veeg deze dan af met een vochtige doek. **DOMPEL HET APPARAAT NIET ONDER IN VLOEISTOF.** Pas op voor de thermostaat en de onderdelen en vermijd scherpe randjes en hoekjes.

#### OVENROOSTER EN PLATEN

Was het rooster en de platen onmiddellijk na gebruik af in een warm sopje, zodat vet geen kans krijgt om aan te koeken.

#### BUITENKANT

Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een sopje (geen schuurmiddel), of wrijf deze af met een vochtige doek. Maak het apparaat goed droog.

#### WARMHOUDPLATEN (indien van toepassing)

Gebruik een normaal, vloeibaar schoonmaakmiddel, geen schuursponsjes of bijtmiddel. Bestrijk de warmhoudplaten van tijd tot tijd met een beetje olie: ze blijven er dan uitzien als nieuw.

### Service

Als het snoer beschadigd is moet het om veiligheidsredenen vervangen worden door een erkende service-monteur.

Neem contact op met de dealer bij wie u het apparaat gekocht heeft.

Uusi Kenwood-pienoisuuni tarjoaa kätevän ja yksinkertaisen tavan valmistaa ruokia työpöydällä. Uunin avulla voidaan ruokia sulattaa, grillata, leipoa tai paahtaa yksinkertaisesti ja tehokkaasti. Uuneissa on Non Stick-tarttumaton pinnoite sekä uuniritilä, uunipannu ja murupelti. Vakiovarusteet Suomessa saattavat vaihdella. Jos uusi uuni on varustettu yhdellä tai kahdella keittolevyllä, voidaan ainoastaan yhtä keittolevyä käyttää saman aikaisesti uunin tai grillin kanssa.

## TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava määrättyjä turvallisuustoimenpiteitä, joihin kuuluvat mm seuraavat toimenpiteet:-

1. Lue kaikki ohjeet huolella läpi.
2. Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai johonkin muuhun nesteeseen.
3. Älä käytä laitetta, jos jokin sen osa tai virtajohto on selvästi vioittunut.
4. Laitteen käyttöä on ohjattava tarkasti, kun laitetta käyttää lapsi tai sitä käytetään lasten lähettyvillä.
5. Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai työtason reunan yli, äläkä anna sen koskettaa kuumia pintoja.
6. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
7. Älä käytä laitetta muuhun kuin sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
8. Älä kosketa uunin kuumia pintoja äläkä kuumia kahvoja tai kytkimiä.
9. Pienoisuuneja ei saa käyttää verhojen tai muiden syttyvien materiaalien läheisyydessä tai niiden alapuolella.
10. Älä tuki tai peitä laitteen takana olevia ilma-aukkoja.

## SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

### Liittäminen verkkovirtaan

Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että laitteen arvokilvessä oleva jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.

### **VAROITUS - TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.**

Tämä laite täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

### Ennen käyttöä

1. Poista kaikki pakkausmateriaali uunin sisältä.
2. Pese ritilä, uunipannu ja murupelti lämpimällä pesuaineliuksella. Kuivaa perusteellisesti.
3. Varmista, että uunin takana, yläpuolella ja kummallakin sivulla on 50 mm levyinen tyhjä tila.
4. Uunin ensimmäisen kuumennuksen aikana voi esiintyä vähän käryä. Tämä on normaalia eikä siitä tarvitse olla huolissaan. Tuuleta huone tarvittaessa.
5. Koska tämä uuni toimii hieman eri tavalla kuin tavalliset uunit, voidaan valmistajien antamia kypsennysaikoja ja -lämpötiloja joutua muuttamaan halutun tuloksen aikaansaamiseksi.
6. Kypsennyksen aikana peittämiseen käytettävä folio ei saa koskettaa vastuksia.
7. Piirakat, pitsat ym sellaiset ruokalajit, jotka kuohovat tai joista valuu rasvaa tms, on asetettava reunalliselle uunipannulle tai roiskuminen pohjan vastukselle on muutoin estettävä.

## Tutustu Kenwood-pienoisuuniin

- |   |                                   |                         |
|---|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. Ovi  | (ainoastaan mallit MO625 & MO750) | 10. Käsikäyttöasento    |
| 2. Murupelti  |                                   | 11. Ajastin             |
| 3. Uuniritilä   | 7. a Osoitinvalo                  | 12. Tilan valintakytkin |
| 4. Ritiällä varustettu uunipannu                          | b Virran osoitinvalo              | A. Grillaus             |
| 5. Keittölevyt (yksi mallissa MO625/kaksi mallissa MO750) | 8. Säästöpaneeli                  | B. Leivonta/paahtasento |
| 6. Keittölevyjen säätölaitteet                            | 9. Lämpötilan säädin              | 13. Grillin liukukytkin |

## Uuniritilän asento

Uuniritilä voidaan asettaa kahdelle eri tasolle uuniin. Kummallakin tasolla voidaan ritilä kääntää ylösalaisin, jolloin saadaan yhteensä 4 tasoa (kuva 2):

- Käytä ylempiä tasoja (asentoja c ja d) grillaukseen ja paahtamiseen.
- Alempia tasoja (asentoja a ja b) tulisi käyttää sulatukseen, leipomiseen ja paistamiseen.

## Kenwood-pienoisuunin käyttö

Lämpötilan säätökytkintä käytetään lämpötilan asettamiseen. Kierrä sitä myötäpäivään halutulle asetukselle äläkä unohda kääntää sitä takaisin MIN-asentoon, kun kypsennys on valmis.

Ajastinta käytetään kypsennysajan asetukseen. Automaattista ajastintointointoa käytettäessä käännä ajastinnappia myötäpäivään halutun ajan kohdalle (korkeintaan 60 minuuttia malleissa MO620 ja MO625 ja korkeintaan 120 minuuttia mallissa MO750). Kun aika on kulunut umpeen, uunista kuuluu kilahdus ja se kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Kun halutaan asettaa 15 minuutin pituinen aika, käännä nappia 20 minuutin yli ajastinkytkimen kytkemiseksi ja käännä nappi sitten takaisin halutun ajan kohdalle. Kun automaattista ajastinta ei haluta käyttää, on nappia käännettävä vastapäivään käsikäyttöasentoon ☹️.

Osoitinvalo syttyy, kun uuni kytketään päällä, ja valo sammuu, kun asetettu lämpötila on saavutettu. Valo tulee silloin tällöin päälle kypsennyksen aika.

Kypsennysmuodon valintakytkintä käytetään halutun kypsennysmuodon valintaan, kuten esim. leivonta, paahtaminen tai grillaus.

### 1. Sulatus

- Valitse tilan valintakytkimen leivonta/paahtamisasento.
- Käännä lämpötilan säätönappi lämpötilaan 50°C.
- Aseta uuniritilä alemmalle tasolle (a tai b).
- Aseta uuniin uunipannu, jolle on asetettu sulatettava ruoka.

### 2. Leivonta/paistaminen

- Valitse tilan valintakytkimen leivonta/paahtamisasento.
- Käännä lämpötilan säätönappi halutulle asetukselle.
- Aseta uuniritilä alemmalle tasolle (a tai b).
- Anna uunin lämmetä, kunnes osoitinvalo sammuu, ennen kuin ruoka asetetaan uuniin.

### 3. Grillaus

- Valitse tilan valintakytkimen grillausasento.
- Käännä lämpötilan säätönappi suurimmalle mahdolliselle asetukselle.
- Aseta uuniritilä ylempälle tasolle (c tai d).
- Avaa uunin ovi, ja kun ovi on avattu, työnnä grillin liukukytkin oikealle puolelle. Aseta grillattava ruoka uunipannussa olevalle grilliritilälle ja aseta se uuniin. Sulje ovi siten, että se lepää grillin liukukytkimen pidätintä vasten. Ovi pysyy näin raollaan grillauksen aikana (kuva 3), minkä ansiosta ilma pääsee kiertämään uunissa.
- Kun grillaus on suoritettu, työnnä grillin liukukytkin vasemmalle, jolloin ovi sulkeutuu normaalisti.
- Rasvaisia ruokia grillattaessa suosittelimme, että uunin ritilä asetetaan tasolle c.
- VAROITUS: Kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi grillin käytön aikana. Lapsia ei saa päästää grillin läheisyyteen.

### 4. Paahtaminen

- Valitse tilan valintakytkimen leivonta/paahtamisasento.
- Käännä lämpötilan säätönappi suurimmalle mahdolliselle asetukselle.
- Aseta uuniritilä uunin keskikohtaan (b tai c).

- Avaa uunin ovi, ja kun ovi on avattu, työnnä grillin liukukytkin oikealle puolelle. Aseta paahdettava leipä uuniritilälle. Sulje ovi siten, että se lepää grillin liukukytkimen pidätintä vasten. Ovi pysyy näin raollaan paahdamisen aikana (kuva 3), minkä ansiosta ilma pääsee kiertämään uunissa.
- Kun paahdaminen on suoritettu, työnnä grillin liukukytkin vasemmalle puolelle, jolloin ovi sulkeutuu normaalisti.

## Keittolevyt - mallit MO625 ja MO750

Keittolevyissä on nopeat kuumennusvastukset. Keittolevyissä on kuusi eri lämpöasetusta, jotka asetetaan keittolevyjen käyttökytkimien avulla. Ainoastaan yhtä keittolevyä voidaan käyttää samanaikaisesti uunin tai grillin kanssa.

Mallissa MO750 vasemmanpuoleinen keittolevy toimii aina, vaikka uuni tai grilli olisi päällä. Jos oikeanpuoleinen keittolevy kytketään päälle, kun vasemmanpuoleinen keittolevy ja uuni tai grilli ovat päällä, kytketty uuni automaattisesti pois päältä. Virran osoitinvalo on päällä uunin toimiessa, mutta jos oikeanpuoleinen keittolevy kytketään päälle, se sammuu osoittaen, että uuni on kytkettyyn pois päältä. Tämä on turvallisuusominaisuus, joka estää virtalähteen ylikuormituksen. Molempia keittolevyjä on mahdollista käyttää, jos uuni tai grilli eivät ole päällä.

Varmista, että käyttökytkin on kytketty pois päältä, kun keittolevyä ei käytetä. Muista, että keittolevyjen käytön jälkeen niiden jäähtymiseen menee jonkin aikaa.

## Hoito ja puhdistus

Kytke uuni pois toiminnasta, vedä seinäpistoke pistorasiasta ja anna uunin jäähtyä ennen puhdistamista.

### UUNIN PUHDISTUS

Pyyhi kostealla pyyhkeellä. Piintynyt tai kiinni palanut lika tulisi poistaa kostealla pyyhkeellä tai vaahtopohjaisella puhdistusaineella. ÄLÄ käytä hankausaineita tai mitään natriumhydroksidia tai ammoniakkia sisältävää uunin puhdistusliuosta.

Huom: Jos uunin sisälle kaatuu jotakin ainetta, pyyhi se pois kostealla pyyhkeellä. ÄLÄ UPOTA LAITETTA VETEEN. Ole varovainen, kun puhdistat termostaatin ja vastusten lähellä olevia kohtia, ja vältä teräviä reunoja ja kulumia.

### UUNIRITILÄ, UUNIPANNU JA MURUPELTI

Pese välittömästi käytön jälkeen kuumassa pesuaineliuoksessa rasvan kerääntymisen estämiseksi.

### ULKOPUOLI

Puhdista uunin ulkopuoli puhdistusaineella, joka ei ole hankaava, tai pyyhi pinta kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten perusteellisesti.

### KEITTOLEVYT (mikäli ne kuuluvat malliin)

Käytä tavallisia nestemäisiä puhdistusaineita äläkä käytä hankaustyyynyjä tai hankaavia puhdistusaineita. Keittolevyihin on hangattava aika ajoin suolatonta silvaa, jotta niiden ulkonäkö säilyisi uuden kaltaisena. Kysy silvaa lihakauppiaalta. Uunin säilyttäminen kylmissä ja kosteissa tiloissa esim talven yli kesämökillä on kielletty mm levyjen kunnon vuoksi.

## Huolto

Jos tämän uunin liitosjohto vioittuu, saa sen korjata ainoastaan valtuutettu Kenwood-huoltoliike, sillä tehtävä vaatii erikoistyökaluja.

Huoltoa tarvitessasi ota yhteyttä laitteen myyjään.

### TAKUU

Laitteelle myönnetään 1 vuoden takuu ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuitia vastaan Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Takuu koskee valmistus- ja ainevikoja.

### VALMISTAJA

Kenwood Ltd, Englanti

MAAHANTUOJA LAITTEEN KESKUSHUOLTO

Oy Hedengren Ab

puh. (09) 68281

### PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Käytöstä poistetun pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita laitteen omistajan asuinpaikkakunnan ympäristöviranomaiset.

Oikeus niihin muutoksiin, jotka tuotteeseen on tehty tämän käyttöohjeen valmistumisen jälkeen pidätetään. Epäselvissä tapauksissa ottakaa yhteys maahantuojaan.

Votre nouveau mini-four Kenwood est un moyen simple et pratique pour cuisiner sur un plan de travail dans une cuisine. Grâce à ce four, vous pouvez décongeler, rôtir, griller, cuire et toaster simplement et efficacement. Les fours sont livrés avec un revêtement anti-adhésion, une grille, une plaque de cuisson et un plateau attrape-miettes. Si votre nouveau four possède une plaque chauffante unique ou double, vous ne pouvez en utiliser qu'une en même temps que le four ou grill principal.

## PRECAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique (quel qu'il soit), vous devez toujours observer des précautions fondamentales de sécurité et notamment les précautions suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne plongez pas l'appareil, sa prise ou son cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides.
3. N'utilisez pas cet appareil si vous constatez qu'il est endommagé ou que son cordon d'alimentation est endommagé.
4. Il est impératif qu'une surveillance attentive soit exercée si l'appareil est utilisé à proximité ou par des enfants.
5. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou sur votre plan de travail, ni sur des surfaces chaudes.
6. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
7. N'utilisez pas cet appareil dans un autre but que celui pour lequel il est destiné.
8. Ne touchez pas les surfaces chaudes du four, mais utilisez les poignées ou les boutons de réglage.
9. Les mini-fourneaux ne doivent pas être utilisés à proximité ou sous des rideaux ou d'autres matériaux susceptibles de prendre feu.
10. N'obtenez pas et ne couvrez pas les passages de l'air à l'arrière de l'appareil.

## CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

### Raccordement à l'électricité

Avant d'allumer votre appareil, assurez-vous que le voltage de votre alimentation électrique est bien le même que celui indiqué sur la plaque de valeur.

#### **ATTENTION - CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE**

Cet appareil est conforme à la directive CEE 898/336/CEE

### Avant utilisation

1. Retirez les emballages qui se trouvent dans le four.
2. Lavez la grille, la plaque de cuisson, et les plateaux attrape-miettes dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez soigneusement.
3. Assurez-vous que chaque côté du four dispose d'un espace libre de 50mm, ainsi que dessous et dessus.
4. Lors de la phase initiale de mise en route, des traces de fumée peuvent être visibles ; ce phénomène est normal et se produit pour tous les appareils chauffants électriques ; vous ne devez donc pas vous en préoccuper.
5. Cet appareil fonctionnant légèrement différemment d'un four traditionnel, vous devrez peut-être adapter certains des temps de cuisson ainsi que les températures indiquées sur vos produits pour obtenir un résultat optimal.
6. Le papier d'aluminium utilisé pour couvrir les aliments pendant la cuisson de doit pas entrer en contact direct avec les éléments de l'appareil.
7. Les aliments qui pourraient faire des bulles ou répandre du liquide pendant la cuisson comme les tourtes fourrées, les pizzas, etc. doivent être placés sur une plaque de cuisson pour éviter de rejaillir sur l'élément du dessous.

## Faites connaissance avec votre mini-four Kenwood

- |   |   |                                       |
|---|---|---------------------------------------|
| 1. Porte  | 7. a. Témoin de lumière                   | 11. Minuterie                         |
| 2. Plaque attrape-miettes   | b. Témoin de fonctionnement ("on")        | 12. Interrupteur "changement de mode" |
| 3. Plaque   | 8. Panneau de réglage                     | a. Mode grill                         |
| 4. Plaque de cuisson avec égouttoir   | 9. Réglage de la température (Thermostat) | b. Mode cuisson / toast               |
| 5. Plaques chauffantes (une seule sur le M0625 et 2 sur le M0750)                         | 10. Position manuelle                     | 13. Glissière pour le grill           |
| 6. Boutons de réglage des plaques chauffantes (uniquement sur les modèles M0625 et M0750) |   |                                       |


## Position des plaques du four

Les plaques du four disposent de deux niveaux à l'intérieur du four, et à chaque niveau la plaque peut être inversée pour offrir au total 4 niveaux utilisables pour la cuisson (fig 2.).

- Utilisez le niveau supérieur (position c et d) pour griller et toaster.
- Utilisez le niveau inférieur (position a et b) pour la décongélation, la cuisson et rôtir les aliments.

## Utilisation du mini-four Kenwood

Le thermostat est utilisé pour régler la température du four. Tournez ce thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée et n'oubliez pas de le remettre en position "MIN" lorsque la cuisson est terminée.

La minuterie est utilisée pour déterminer le temps de cuisson. Pour utiliser la fonction auto-minuterie, tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous arriviez sur le temps souhaité (60 minutes maximum pour les modèles M0620 et M0625), et 120 minutes maximum pour le modèle M0 750. Lorsque le temps est écoulé, le four sonne et s'arrête automatiquement. Pour une durée d'utilisation inférieure à 15 minutes, tournez le bouton au-delà de 20 minutes pour enclencher l'interrupteur, puis retournez sur le temps souhaité. Si vous ne souhaitez pas utiliser la minuterie automatique, tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position manuelle .

L'interrupteur "mode de cuisson" s'utilise pour sélectionner le mode : cuire, toaster ou griller.

### 1. Décongélation.

- Sélectionnez la position Cuisson/Toast de l'interrupteur mode.
- Tournez le thermostat sur la température de 50°.
- Placez la plaque du four en position basse (a ou b).
- Placez la plaque de cuisson et les aliments à décongeler dans le four.

### 2. Cuisson / Rôtir

- Sélectionnez la position Cuisson/ Toast de l'interrupteur mode.
- Placez la plaque de cuisson en position basse (a ou b).
- Préchauffez le four jusqu'à ce que la lumière du témoin s'éteigne avant de placer la nourriture dans le four.

### 3. Grill

- Sélectionnez la position grill de l'interrupteur mode.
- Tournez le thermostat jusqu'à la puissance maximale.
- Placez la plaque de cuisson en position haute (c ou d).
- Ouvrez la porte du four, et une fois ouverte, poussez la glissière du grill vers la droite. Utilisez l'égouttoir de la grille de la plaque de cuisson pour les aliments que vous souhaitez griller, puis placez à l'intérieur du four. Fermez la porte pour qu'elle repose sur l'arrêt de la glissière du grill. La porte restera donc entrouverte pendant que les aliments grillent (fig. 3), de cette façon l'air peut circuler à l'intérieur du four.
- Lorsque vous avez fini de faire griller les aliments, remettez la glissière du grill à gauche pour que la porte se ferme correctement.
- Lorsque vous faites griller des viandes grasses, nous vous suggérons de mettre la grille du four en position c.

#### MISE EN GARDE :

LES PARTIES DE L'APPAREIL A PORTEE DE MAIN PEUVENT DEVENIR CHAUDES LORSQUE L'APPAREIL EST EN FONCTIONNEMENT : NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS S'EN APPROCHER.

#### 4. Pour faire des toasts

- Choisissez la position Cuisson/Toast sur l'interrupteur mode.
- Tournez le thermostat en position maximale.
- Placez la grille de cuisson au milieu du four (position b ou c).
- Ouvrez la porte du four, et tandis que la porte est ouverte, poussez la glissière du grill vers la droite. Placez les toasts sur la grille du four. Fermez la porte pour qu'elle repose sur l'arrêt de la glissière du grill. La porte restera ainsi entrouverte pendant que vous faites des toasts (fig. 3), ceci permet à l'air de circuler dans le four.
- Lorsque vous avez terminé les toasts, retournez la glissière du grill vers la gauche pour que la porte se ferme normalement.

### Plaques chauffantes - Modèles MO 625 et MO 750

Les plaques chauffantes deviennent rapidement très chaudes. Il existe six réglages de chaleur pour ces plaques chauffantes, les températures sont réglées par l'intermédiaire des thermostats des plaques. Vous ne devez utiliser qu'une plaque chauffante à la fois, comme pour le four et le grill.

Sur le modèle MO750, la plaque chauffante gauche peut fonctionner même si le four ou le grill sont allumés. Cependant, si la plaque chauffante droite est allumée pendant que la plaque chauffante gauche et le four ou le grill fonctionnent, le four s'éteindra automatiquement. La lumière témoin restera allumée lorsque le four fonctionne mais s'éteindra pour montrer que le four a été éteint si la plaque chauffante droite est allumée (bouton sur "on"). Ceci est un dispositif visant à assurer une sécurité maximale pour prévenir une surtension électrique. Les deux plaques chauffantes peuvent être utilisées ensemble si le four et le grill ne fonctionnent pas.

Assurez-vous toujours que le témoin est éteint (position off) lorsque vous n'utilisez pas la plaque chauffante. N'oubliez pas qu'il faudra un certain temps pour que les plaques chauffantes refroidissent après utilisation.

### Entretien et nettoyage

#### NETTOYAGE DU FOUR

Passer un chiffon humide. Les taches rebelles ou brûlées sur les restes doivent être retirées à l'aide d'un chiffon humide ou d'un nettoyant à base de mousse. **N'UTILISEZ EN AUCUN CAS** des produits à récurer agressifs ou des produits de nettoyage pour fours contenant de l'ammoniaque ou de la soude caustique.

N. B. : Si une fuite importante survient dans le compartiment du four, essayez avec un chiffon humide. **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS UN LIQUIDE.** Nettoyez avec précaution le pourtour du thermostat et des éléments et évitez les bords et les coins à vive arête.

#### PLAQUE DU FOUR ET GRILLE

Lavez ces éléments immédiatement après utilisation dans de l'eau chaude savonneuse pour empêcher l'accumulation de graisse.

#### EXTERIEUR DE L'APPAREIL

Nettoyez l'extérieur du four avec un nettoyant non-abrasif ou passez un chiffon humide et séchez soigneusement.

#### PLAQUES CHAUFFANTES (si livrées sur ce modèle)

Utilisez des nettoyants liquides normaux et non des produits à récurer ou des nettoyants abrasifs.

La plaque chauffante nécessite une légère application occasionnelle d'huile végétale pour lui garder son aspect neuf.

### Service après-vente

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un de ses agents agréés ou encore par une personne compétente afin de limiter les risques.

Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté votre appareil.

Mit Ihrem neuen Kenwood Mini-Ofen können Sie ganz bequem Speisen direkt am Tisch zubereiten. Er ist zum Auftauen, Braten, Grillen, Backen und Toasten geeignet. Der Ofen verfügt über einen antihafbeschichteten Innenraum, ein Grillrost, ein Back- und ein Auffangblech. Wenn Ihr neuer Ofen mit einer oder zwei Kochplatten ausgestattet ist, kann jeweils nur eine Kochplatte zusammen mit dem Ofen oder Grill verwendet werden.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von Elektrogeräten sind stets die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise zu beachten:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Tauchen Sie Gerät, Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Benutzen Sie den Mini-Ofen nicht, wenn Gerät oder Kabel sichtbar beschädigt sind.
4. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Arbeitsfläche hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
7. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
8. Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Ofens, benutzen Sie bitte die Griffe oder Knöpfe.
9. Mini-Öfen sind nicht in der Nähe von oder unter Vorhängen und sonstigen brennbaren Stoffen zu verwenden.
10. Blockieren und verstellen Sie nicht die Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Geräts.

## BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

### Stromanschluß

Bevor Sie das Gerät anschließen, überprüfen Sie bitte, ob die Spannung Ihrer Stromquelle mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmt.

Dieses Gerät entspricht EWG-Richtlinie 89/336/EWG.

### Vorbereitung

1. Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial aus dem Ofeninnern.
2. Reinigen Sie Grillrost, Back- und Auffangblech mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie sie gut ab.
3. Achten Sie darauf, daß hinter, über und auf jeder Seite des Ofens ein Abstand von 50 mm eingehalten wird.
4. Beim ersten Aufheizen kann eine geringe Rauchentwicklung entstehen. Dies ist für Elektrogeräte normal und stellt keinen Grund zur Besorgnis dar.
5. Da sich dieses Gerät geringfügig von einem herkömmlichen Herd unterscheidet, können Änderungen der Zubereitungszeiten und -temperaturen erforderlich sein, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.
6. Aluminiumfolie zur Abdeckung von Speisen während der Zubereitung darf nicht in direkten Kontakt mit den Heizspiralen kommen.
7. Speisen, die bei der Zubereitung überschäumen oder überkochen könnten, wie z.B. gefüllte Pasteten, Pizzen, usw., sind auf ein Backblech zu legen, damit der Boden des Ofens nicht verschmutzt wird.



## Gerätebeschreibung

- |  |                                       |                        |
|--|---------------------------------------|------------------------|
| 1. Tür   | 7. a Temperaturkontrolleuchte         | 11. Timer              |
| 2. Auffangblech                                      | b Betriebskontrolleuchte              | 12. Wahlschalter       |
| 3. Rost  | 8. Bedienfeld                         | A. Grillen (Oberhitze) |
| 4. Backblech mit Grillrost                           | 9. Temperaturregler                   | B. Backen/Toasten      |
| 5. Kochplatten (eine bei MO625/<br>zwei bei MO750)   | 10. Position für manuellen<br>Betrieb | (Ober- und Unterhitze) |
| 6. Kochplattenregler (nur Modelle<br>MO625 u. MO750) |                                       | 13. Grillschieber      |

## Position der Ofenroste

Der Ofen verfügt über zwei Einschübe für unterschiedliche Höhen. Der Grillrost kann in beiden Einschüben eingesetzt werden, so daß insgesamt vier Höhen zur Verfügung stehen (Abb. 2):

- Verwenden Sie den oberen Einschub (Position c und d) zum Grillen und Toasten.
- Verwenden Sie den unteren Einschub (Position a und b) zum Auftauen, Backen und Braten.

## Gebrauch Ihres Kenwood Mini-Ofens

Die Ofentemperatur wird mit dem Temperaturregler eingestellt. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur und vergessen Sie nicht, ihn nach Ende der Zubereitungszeit wieder auf die Position MIN zurückzudrehen.

Mit dem Timer können Sie die Zubereitungszeit einstellen. Drehen Sie zur Verwendung der automatischen Timer-Funktion den Timer im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit (maximal 60 Minuten bei den Modellen MO620 und MO625 und maximal 120 Minuten bei dem Modell MO750). Nach Ablauf der Zeit gibt der Ofen ein akustisches Signal und schaltet sich automatisch aus. Für Zeiten unter 15 Minuten, drehen Sie den Regler über 20 Minuten hinaus, um den Zeitschalter zu aktivieren, und drehen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück. Wenn Sie den automatischen Timer nicht benutzen möchten, drehen Sie den Regler entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position für manuellen Betrieb. ☺ .

Die Temperaturkontrolleuchte leuchtet auf, wenn der Ofen eingeschaltet wird und geht aus, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Während der Zubereitung geht diese Leuchte fortwährend aus und an.

Mit dem Wahlschalter können Sie die erforderliche Zubereitungsart einstellen, z.B. Backen, Toasten oder Grillen.

### 1. Auftauen

- Stellen Sie den Wahlschalter auf Backen/Toasten.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 50°C.
- Schieben Sie den Grillrost in den unteren Einschub (a oder b).
- Stellen Sie das Backblech mit den aufzutauenden Lebensmitteln in den Ofen.

### 2. Backen/Braten

- Stellen Sie den Wahlschalter auf Backen/Toasten.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Schieben Sie den Grillrost in den unteren Einschub (a oder b).
- Heizen Sie den Ofen vor, bis die Temperaturkontrolleuchte ausgeht, und stellen Sie dann die Lebensmittel in den Ofen.

### 3. Grillen

- Stellen Sie den Wahlschalter auf Grillen.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Temperatur.
- Schieben Sie den Grillrost in den oberen Einschub (c oder d).
- Öffnen Sie die Ofentür und schieben Sie den Grillschieber bei geöffneter Tür nach rechts. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost im Backblech und schieben Sie es in den Ofen. Schließen Sie die Tür, so daß sie gegen den Stopper am Grillschieber positioniert ist. Beim Grillen bleibt die Tür geöffnet (Abb. 3), um eine Luftzirkulation im Ofen zu gewährleisten.
- Schieben Sie nach dem Grillen den Grillschieber wieder nach links; die Tür schließt dann wieder ganz.
- Beim Grillen von fetthaltigem Fleisch schieben Sie den Ofenrost bitte in Position c ein.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Grill eingeschaltet ist. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.

#### 4. Toasten

- Stellen Sie den Wahlschalter auf Backen/Toasten.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Temperatur.
- Schieben Sie den Grillrost in die mittlere Position (b oder c).
- Öffnen Sie die Ofentür und schieben Sie den Grillschieber nach rechts. Legen Sie den Toast auf den Grillrost. Schließen Sie die Tür, so daß sie gegen den Stopper am Grillschieber positioniert. Beim Toasten bleibt die Tür geöffnet (Abb. 3), um eine Luftzirkulation im Ofen zu gewährleisten.
- Schieben Sie nach dem Toasten den Grillschieber wieder nach links; die Tür schließt dann wieder ganz.

#### Kochplatten - Modelle MO625 und MO750

Die Kochplatten verfügen über Schnellheizelemente. Für die Kochplatten stehen sechs Einstellungen zur Verfügung, die mit den Kochplattenreglern vorgenommen werden. Es kann jeweils nur eine Kochplatte zusammen mit dem Ofen oder Grill verwendet werden.

Bei dem Modell MO750 ist die linke Kochplatte immer zusammen mit dem Ofen oder Grill eingeschaltet. Wird jedoch die rechte Kochplatte eingeschaltet, wenn die linke Kochplatte und der Ofen oder Grill verwendet werden, schaltet sich der Ofen automatisch aus. Die Betriebskontrolleuchte bleibt an, wenn der Ofen eingeschaltet ist, geht jedoch aus, um anzuzeigen, daß der Ofen ausgeschaltet wurde, wenn die rechte Kochplatte eingeschaltet wird. Dies ist eine Sicherung, um eine Überlastung der Stromversorgung zu verhindern. Beide Kochplatten können gleichzeitig verwendet werden, wenn Ofen und Grill ausgeschaltet sind.

Achten Sie darauf, daß sich der Regler auf der Position 'Aus' befindet, wenn die Kochplatten nicht verwendet werden. Beachten Sie bitte, daß sich die Kochplatten erst einige Zeit nach dem Ausschalten abkühlen.

Schalten Sie den Ofen aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.

#### Reinigung

##### REINIGUNG DES OFENS

Wischen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch ab. Hartnäckige Flecken oder eingebrannte Reste sind mit einem feuchten Tuch oder Reinigungsmittel auf Seifenbasis zu entfernen. Verwenden Sie KEINE Topfkratzer, ätzende oder ammoniakhaltige Reinigungsmittel.

Hinweis: Größere Verunreinigungen im Innenraum sind mit einem feuchten Tuch zu entfernen. TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN FLÜSSIGKEITEN. Beschädigen Sie beim Reinigen nicht Thermostat oder Heizelemente. Achten Sie auf scharfe Kanten oder Ecken.

##### OFENROST UND BLECHE

Waschen Sie diese sofort nach Gebrauch in warmem Seifenwasser, um eine Fettansammlung zu vermeiden.

##### GEHÄUSE

Reinigen Sie das Außengehäuse des Ofens mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel, oder wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es ab.

##### KOCHPLATTEN (wenn vorhanden)

Verwenden Sie für die Kochplatten normale Flüssigreiniger, und verwenden Sie keine Topfkratzer oder scheuernde Reinigungsmittel.

Damit die Kochplatten ihr neues Aussehen behalten, sollten Sie sie gelegentlich leicht mit Speiseöl einreiben.

#### Kundendienst

Wenn dieses Gerät beschädigt ist, sollte es nur von einem autorisierten Kenwood-Reparaturbetrieb repariert werden, da dazu Spezialwerkzeuge erforderlich sind.

Bitte wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Az Ön által kiválasztott Kenwood kombinált minisütő kényelmes és egyszerűen kezelhető készülék, amely több különböző feladatra is alkalmas: süt, grillez, kényeret pirít és fagyasztott élelmiszerek felolvasztására is használható. A sütő belső felületének különleges bevonata megakadályozza, hogy az étel ráégjen, ezért a tisztítás sem jelent nehéz feladatot. A készülék tartozékai a sütőrács, a tepsí és a morzsatál. A minisütő egyes változatai egy vagy két elektromos főzőlappal is rendelkeznek. A két főzőlapos típusnál a sütő vagy a grill használata közben egyszerre csak egy főzőlapot szabad bekapcsolni.

## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat:

1. A használati utasítást figyelmesen olvassa el.
2. A sütőt, a vezetéket és a dugaszt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
3. Ne használja a készüléket, ha a burkolaton vagy a vezetéken sérülés jele látható.
4. Kiszervek közelében csak szigorú felügyelet mellett használja a készüléket.
5. Ügyeljen arra, hogy a készülék hálózati vezetéke ne lógjon le az asztalról, és ne érjen forró felülethez.
6. Ne használja a készüléket a szabadban.
7. A készüléket csak rendeltetésszerűen szabad használni.
8. Használat közben a készülék egyes alkatrészei felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a forró felületekhez: csak a fogóknál és a kezelőszerveknél nyúljon a készülékhez.
9. Ne használja a sütőt függöny alatt vagy más éghető anyag közelében.
10. Ügyeljen arra, hogy a sütő hátulján levő szellőzőnyílások mindig szabadon maradjanak.

## A HASZNÁLATI UTASÍTÁST GONDOSAN ŐRIZZE MEG!

### Csatlakoztatás

Üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett üzemi feszültséggel.

### FIGYELEM: A SÜTŐT CSAK FÖLDELT ALJZATBA SZABAD CSATLAKOZTATNI!

A készülék megfelel az Európai Közösség 89/336/EEC számú előírásának.

### A sütő előkészítése

1. Csomagolja ki a sütőt. Győződjön meg arról, hogy a készülék belsejéből is teljesen eltávolította a csomagolást.
2. A sütőrácsot, a tepsit és a morzsatálat meleg, mosogatószeres vízben mossa el, és alaposan szárítsa meg.
3. A sütőt úgy helyezze el, hogy a készülék mögött, fölött és két oldalán 50 mm-es szabad tér maradjon.
4. A sütő első bekapcsolása után kevés füst képződhet: ez a gyári új készülékeknél teljesen normális jelenség, és nincs szükség külső beavatkozásra.
5. A minisütő működése némileg eltér a hagyományos sütőkétől, ezért a receptekben megadott sütési időket és hőmérsékleteket esetenként módosítani kell.
6. Ha a sütéshez alufóliát is használ, ügyeljen arra, hogy a fólia soha ne érjen a fűtőelemekhez.
7. Ügyeljen arra, hogy az alsó fűtőelemre ne kerüljenek ételdarabok. Ha olyan ételt tesz a sütőbe, amely sütés közben lefolyhat (pl. pizza), mindig használja a tepsit.

## Jelmagyarázat

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1. Sütőajtó   | 6. A főzőlapok kapcsolói (csak az MO625 és az MO750 típusnál) | 10. Kézi kapcsolás állás                     |
| 2. Morzsatál  |   | 11. Időzítő kapcsoló                         |
| 3. Sütőrács   |   | 12. Üzem mód kapcsoló                        |
| 4. Tepsí és grillező rács   | 7 a. A fűtőelem ellenőrző lámpája                             | A. Grillező állás                            |
| 5. Főzőlap (az MO625 típus egy, az MO750 típus két főzőlappal kerül forgalomba) | b. Bekapcsolást jelző lámpa                                   | B. Sütő/pirító állás                         |
|   | 8. A sütő kapcsolói   | 13. A sütőajtó rögzítő gombja (grillezéshez) |
|   | 9. Hőmérséklet szabályzó                                      |  |


## A sütőrács behelyezése

A sütőrács behelyezésénél két magasság közül választhat (2. ábra), de mindkét sínbe két féle képpen illesztheti be a sütőrácsot: magas, vagy a rácsot megfordítva, alacsony állásban.

- Grillezéshez és kenyérpíráshoz használja a felső sint (c. és d. helyzet).
- Sütéshez és fagyasztott ételek felolvasztásához használja az alsó sint (a. és b. helyzet).

## A Kenwood minisütő használata

A sütési hőmérsékletet a hőmérséklet szabályzóval állíthatja be. A sütés megkezdése előtt forgassa a gombot a kívánt értékre, majd ha elkészült az étel, a kapcsolót állítsa ismét a MIN állásba.

Az időzítő kapcsoló a sütési idő (Az MO620 és MO625 típusoknál max. 60 perc, az MO750 típusnál max. 120 perc) beállítására szolgál. Forgassa el a kapcsolót a kívánt sütési időre (az óramutató járásának irányában). A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, és csengő is figyelmeztet arra, hogy elkészült az étel. Ha 15 percnél rövidebb időt kíván beállítani, először fordítsa el a kapcsolót a 20 perces állásig, majd innen „visszafelé” állítsa be a kívánt időt. Ha az automatikus időzítést nem kívánja használni, az időzítő kapcsolót - az óramutató járásával ellentétes irányban - fordítsa a kézi kapcsolás (  ) állásba.

A fűtőelem működését az ellenőrző lámpa kigyulladás jelzi. Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, a lámpa kialszik. Sütés közben a lámpa időnként újból bekapcsol, majd kialszik, ami azt jelzi, hogy a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.

A kívánt sütőfunkciót az üzemmód kapcsolóval választhatja ki:

### 1. Felolvasztás

- Az üzemmód kapcsolót állítsa a sütő/pirító állásba.
- A hőmérséklet szabályzóval állítson be 50°C-os hőmérsékletet.
- A sütőrácsot csúsztassa be az alsó sínbe (a. vagy b. helyzet).
- Tegye a felolvasztandó ételt a tepsibe, a tepsit pedig tegye a sütőrácsra.

### 2. Sütés

- Az üzemmód kapcsolót állítsa a sütő/pirító állásba.
- A hőmérséklet szabályzóval állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet.
- A sütőrácsot csúsztassa be az alsó sínbe (a. vagy b. helyzet).
- A kisütendő étel behelyezése előtt melegítse elő a sütőt (a készülék akkor éri el a kívánt hőmérsékletet, amikor a fűtőelem ellenőrző lámpája kialszik).

### 3. Grillezés

- Az üzemmód kapcsolót állítsa a grillező állásba.
- A hőmérséklet szabályzót forgassa a maximális állásra.
- A sütőrácsot csúsztassa be a felső sínbe (c. vagy d. helyzet).
- A sütőajtót nyitva tartva az ajtó rögzítő gombját tolja el jobbra. Tegye az ételt a grillező rácsra, és a tepsivel együtt helyezze a sütőrácsra. Hajtsa be az ajtót úgy, hogy az ajtó rögzítő gombnak támaszkodjon. Ezáltal az ajtó résnyire nyitva marad (3. ábra), és biztosítja a grillezéshez szükséges szellőzést.
- Ha elkészült, az ajtó rögzítő gombját tolja vissza az alapállásba (balra). Ekkor az ajtó ismét teljesen becsukható.
- Zsíros húsok grillezésekor ajánlatos a sütőrácsot a c. helyzetben használni.
- FIGYELEM! A grillező használata közben a készülék egyes alkatrészei felforrósodhatnak. Sütés közben ezért kisgyermeket ne engedjen a készülék közelébe.

## 4. Kenyérpirítás

- Az üzemmód kapcsolót állítsa a sütő/pirító állásba.
- A hőmérséklet szabályzót forgassa a maximális állásra.
- A pirításhoz a sütőrácsot a b. vagy c. helyzetben tegye a sütőbe.
- A sütőajtót nyitva tartva az ajtó rögzítő gombját tolja el jobbra. A megpirítandó kenyeret tegye közvetlenül a sütőrácsra. Hajtsa be az ajtót úgy, hogy az ajtó a rögzítő gombnak támaszkodjon. Ezáltal az ajtó résnyire nyitva marad (3. ábra), és biztosítja a pirításhoz szükséges szellőzést.
- Ha elkészült, az ajtó rögzítő gombját tolja vissza az alapállásba (balra). Ekkor az ajtó ismét teljesen becsukható.

### A főzőlapok használata (csak az MO625 és az MO750 típusnál)

A főzőlapba épített külön fűtőelem rendkívül gyorsan felforrósítja a lapot. A főzőlapok mellett, a készülék tetején található szabályzókkal hat különböző melegítési fokozatot állíthat be. Ha a sütő vagy a grill is üzemel, csak egy főzőlapot lehet használni.

Az MO750 típusnál a baloldali főzőlap akkor is működik, ha közben a sütő vagy a grill is be van kapcsolva. Ha azonban sütés vagy grillezés közben a bal oldali lap mellett a jobb oldali főzőlapot is bekapcsolja, a sütő, illetve a grill automatikusan kikapcsol, amit a bekapcsolást jelző lámpa kialvása is jelez. Ez a rendszer fokozza a biztonságot, mert megakadályozza, hogy a sütő túlterhelje az elektromos hálózatot. Ha a sütő, illetve a grill nincs bekapcsolva, a két főzőlap egyszerre is használható.

Ha a főzőlapot nem használja, a szabályzót mindig fordítsa 0 állásba. Figyelem! A főzőlapok egy ideig a kikapcsolás után is forrók maradnak.

### A készülék tisztítása

Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a sütőt, a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék lehűl!

#### SÜTŐ

A sütő belső felületét nedves ruhával törölje ki. A ráégett, makacs szennyeződéseket szintén nedves ruhával vagy habalapú tisztítószerrel távolítsa el. NE használjon durva súrolószert, sem maró hatású vagy ammóniás sütőtisztítót.

Megjegyzés: Ha nagyobb mennyiségű étel ömlik ki a sütőtérben, lehetőleg azonnal törölje ki a sütőt. A tisztításhoz használjon nedves konyharuhát, A KÉSZÜLÉKET AZONBAN SOHA NE MERÍTSE VÍZBE. Tisztítás közben ügyeljen arra, hogy a termosztátot és a fűtőelemeket ne sértse meg. Óvja kezét az éles lemezszelektől és hegyes sarkoktól.

#### SÜTŐRÁCS, TEPSI ÉS GRILLEZŐ RÁCS

A sütőrácsot, a tepsit és a grillező rácsot meleg, mosogatószeres vízben mossa el. Ezeket az alkatrészeket célszerű minden használat után azonnal megtisztítani, mert így elkerülheti, hogy a zsír rátapadjon a felületükre.

#### KÜLSŐ BURKOLAT

A sütő külső burkolatát nem karcoló tisztítószerrel tisztítsa meg, majd nedves ruhával törölje át, végül alaposan szárítsa meg.

#### FŐZŐLAP (nem minden típusnál)

A főzőlapot folyékony mosogatószerrel tisztítsa meg. Ne használjon durva dörzsözőanyagot, sem karcoló tisztítószereseket.

A főzőlapot időnként kevés növényi olajjal is törölje át, mert ettől visszanyeri eredeti, új jellegét.

### Javíttatás

A megsérült hálózati vezetékét azonnal ki kell cserélni. A javítást csak a Kenwood által megbízott javítóvállalat szakembere, vagy megfelelően képzett szerelő végezheti el.

A sütő meghibásodása esetén forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

Il vostro nuovo Mini Forno Kenwood vi consente di cucinare in modo semplice e conveniente e di usare l'apparecchio direttamente sul piano di lavoro. Il forno vi permette di scongelare, di cuocere arrosto e alla griglia, oppure di cuocere al forno e abbrustolire o tostare i vostri manicaretti in modo semplice ed efficiente. L'apparecchio è, inoltre, rivestito di uno speciale fondo antiaderente e viene fornito dotato di un ripiano, una teglia e un vassoio di raccolta delle briciole e dei residui di cibo. Se il vostro nuovo forno è munito di piastra elettrica, singola o doppia, si ricordi che solo una piastra può essere usata contemporaneamente al forno o alla griglia.

### IMPORTANTI AVVERTENZE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune precauzioni fondamentali per la sicurezza. In particolare:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non immergere l'apparecchio, la spina o il cavo elettrico in acqua o altro liquido.
3. Non usare l'apparecchio se questo o il cavo elettrico appaiono danneggiati.
4. In caso l'apparecchio venga usato da bambini o vicino a bambini si raccomanda un'attenta sorveglianza.
5. Non lasciare pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
6. Non usare l'apparecchio all'aperto.
7. Non usare l'apparecchio per altri usi che quelli indicati.
8. Non toccare le superfici calde del forno, usare le maniglie o le manopole.
9. I mini forni non devono essere usati vicino a tende o ad altro materiale infiammabile.
10. Non bloccare o coprire i fori di ventilazione sul retro dell'apparecchio.

### SI PREGA DI CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

#### Collegamento alla Rete Elettrica

Prima di accendere l'apparecchio assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

#### **AVVERTENZA - E' NECESSARIO EFFETTUARE IL COLLEGAMENTO A TERRA DELL'APPARECCHIO**

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

#### Prima dell'Uso

1. Togliere tutto il materiale d'imballaggio dall'interno del forno.
2. Lavare il ripiano, la teglia e il vassoio di raccolta delle briciole in acqua calda e saponata e asciugare con cura.
3. Assicurarsi che vengano lasciati 50mm di spazio fra il cibo e il retro, il soffitto e i lati del forno.
4. Quando si usa il forno per la prima volta, può accadere che si veda del vapore. Questo fenomeno è normale negli apparecchi elettrici per il riscaldamento appena usciti dalla fabbrica e non deve essere fonte di preoccupazione.
5. Poiché questo apparecchio opera in modo leggermente diverso rispetto ai forni tradizionali, può essere necessario apportare alcune modifiche ai tempi di cottura e alle temperature indicate nelle ricette, in modo da ottenere i risultati desiderati.
6. Non lasciare che fogli di alluminio usati per coprire i cibi durante la cottura vengano a contatto diretto con le parti del forno.
7. Cibi che possono traboccare durante la cottura, come torte ripiene o pizze, devono essere posti su una teglia per forno, in modo da evitare che il cibo coli sul fondo del forno.

## Per Conoscere il Vostro Mini Forno Kenwood

- |  |  |  |
|--|--|--|
| 1. Sportello   | 6. Manopole di controllo delle<br>piastre elettriche (solo per<br>modelli MO625 e MO750) | 11. Contaminuti  |
| 2. Vassoio di raccolta delle<br>briciole e dei residui                           |  | 12. Selettore di Modalità<br>di Cottura                  |
| 3. Ripiano del forno   | 7. a Spia indicatrice  | A. Per Cuocere<br>alla Griglia                           |
| 4. Teglia munita di ripiano interno  | b Spia di accensione del forno   | B. Per Cuocere<br>al Forno/per Abbrustolire<br>o Tostare |
| 5. Piastre elettriche (una per il<br>modello MO625, due per il<br>modello MO750) | 8. Pannello di Controllo   |  |
|  | 9. Termostato  |  |
|  | 10. Posizione Manuale  | 13. Guida della Griglia                                  |


## Posizione del Ripiano del Forno

Il ripiano del forno può essere inserito su due livelli e in ognuna di queste posizioni il ripiano può essere capovolto in modo da fornire 4 livelli in tutto (fig.2):

- Usare il livello superiore (posizione c e d) per grigliare e abbrustolire o tostare.
- Il livello inferiore (posizione a e b) deve essere usato per scongelare, per cuocere al forno e per arrostitire.

## Come Usare il Vostro Mini Forno Kenwood

La Manopola del Termostato viene usata per impostare la temperatura del forno. Ruotare la manopola in senso orario fino a raggiungere la temperatura desiderata, e non dimenticare di riportarla sulla posizione MIN a fine cottura.

La Manopola Contaminuti viene usata per impostare il tempo di cottura. Per usare la funzione di contaminuti automatico girare la manopola contaminuti in senso orario fino a raggiungere il tempo desiderato (60 minuti al massimo sui modelli MO620 e MO625, e 120 minuti al massimo sul modello MO750). A tempo scaduto il forno emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. Per selezionare un tempo inferiore a 15 minuti, ruotare la manopola oltre i 20 minuti in modo da attivare il dispositivo contaminuti e poi ritornare al tempo desiderato. Se non si desidera usare il contaminuti automatico girare la manopola in senso antiorario fino alla posizione manuale contrassegnata dal simbolo .

La Spia Indicatrice si illumina quando il forno viene acceso e si spegne quando viene raggiunta la temperatura selezionata. La lampada continua ad accendersi e a spegnersi durante la cottura per indicare il mantenimento costante della temperatura del forno.

Il Selettore di Modalità di Cottura viene usato per selezionare il tipo di cottura desiderata, per es. per cuocere arrosto o alla griglia.

### 1. Per Scongelare

- Selezionare la posizione Bake/Toast (Per cuocere e tostare) sul Selettore di Modalità di Cottura.
- Portare la Manopola del Termostato sui 50°C.
- Porre il ripiano del forno sul livello più basso (posizione a o b).
- Porre la teglia con il cibo da scongelare nel forno.

### 2. Per Cuocere al Forno o Per Arrostitire

- Selezionare la posizione Bake/Toast sul Selettore di Modalità di Cottura.
- Portare la Manopola del Termostato sulla temperatura desiderata.
- Porre il ripiano del forno sul livello inferiore (posizione a o b).
- Preriscaldare il forno finché la Spia Indicatrice si spegne, prima di porre il cibo nel forno.

### 3. Per Cuocere alla Griglia

- Selezionare la posizione Grill sul Selettore di Modalità di Cottura.
- Portare la Manopola del Termostato sul valore massimo.
- Porre il ripiano del forno sul livello superiore (posizione c o d).
- Aprire lo sportello del forno e, mentre questo è aperto, spingere la Guida della Griglia a destra. Porre il cibo da grigliare sul ripiano interno della teglia e infornare. Chiudere lo sportello in modo che si arresti contro il dispositivo di blocco della Guida della Griglia. Lo sportello rimarrà socchiuso durante la cottura alla griglia, permettendo la circolazione dell'aria dentro il forno.
- A fine cottura, riportare la Guida della Griglia sulla sinistra. Ora lo sportello si chiuderà normalmente.
- Quando si cuociono alla griglia carni molto grasse, si consiglia di mettere il ripiano del forno in posizione c.

- **AVVERTENZA:** I componenti accessibili di questo grill possono riscaldarsi notevolmente durante il funzionamento dell'elettrodomestico e scottare al tatto. Accertarsi che i bambini non si avvicinino a questi componenti.

#### 4. Per Tostare il Pane

- Selezionare la posizione Bake/Toast sul Selettore di Modalità di Cottura.
- Portare la Manopola del Termostato sul valore massimo.
- Porre il ripiano su un livello medio (posizione b o c).
- Aprire lo sportello del forno e, mentre questo è aperto, spingere la Guida della Griglia a destra. Mettere il pane da tostare sul ripiano del forno. Chiudere lo sportello in modo che si arresti contro il dispositivo di blocco della Guida della Griglia. Lo sportello rimarrà socchiuso durante la cottura (fig.3), permettendo la circolazione dell'aria dentro il forno.
- A fine cottura, riportare la Guida della Griglia sulla sinistra. Ora lo sportello si chiuderà normalmente.

### PiastrE Elettriche - Modelli MO625 e MO750

Le piastrE elettriche sono composte di elementi che si riscaldano velocemente. Sono previsti sei livelli di calore per le piastrE elettriche, i quali vengono selezionati attraverso le apposite manopole di controllo. Solo una piastra può essere usata contemporaneamente al forno o alla griglia.

Sul modello MO750 la piastra sinistra può sempre essere accesa anche se il forno o la griglia sono in funzione. Tuttavia, se la piastra destra viene accesa mentre la piastra sinistra e il forno o la griglia sono in funzione, il forno si spegnerà automaticamente. La Spia di accensione rimane accesa mentre il forno è in funzione, ma si spegne per segnalare che il forno si è spento se viene accesa la piastra destra. Questa caratteristica è una misura di sicurezza, creata per impedire un sovraccarico di corrente. Le piastrE possono essere usate contemporaneamente se il forno o la griglia non sono in funzione.

Assicurarsi che le manopole di controllo siano nella posizione Off (Spento) quando la piastra non viene usata. Ricordare che le piastrE impiegano un po' di tempo per raffreddarsi dopo l'uso.

### Cura e Pulizia

SpegnerE il forno e togliere la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare prima di pulire.

#### PULIZIA DEL FORNO

Pulire con un panno umido. Macchie resistenti e residui di cibo bruciati devono essere asportati usando un panno umido o un detersivo a base di schiuma. **NON USARE** polveri abrasive o soluzioni contenenti ammoniaca o sostanze caustiche, anche se vengono indicate come idonee alla pulizia del forno.

Nota: Nel caso che del cibo si riversi accidentalmente dentro il forno, pulire con un panno umido. **NON IMMERGERE L'APPARECCHIO NELL'ACQUA.** Fare attenzione quando si pulisce attorno al termostato e agli elementi del forno ed evitare gli angoli e i bordi potenzialmente taglienti.

#### RIPIANO DEL FORNO E TEGLIA E VASSOIO

Lavare immediatamente dopo l'uso in acqua calda e saponata in modo da evitare un accumulo di grasso.

#### ESTERNO

Pulire la superficie esterna del forno con un detersivo non abrasivo, oppure usare un panno umido e asciugare con cura.

#### PIASTRE ELETTRICHE (se previste sul modello)

Usare normali detersivi liquidi. Non usare polveri o detersivi abrasivi. E' necessaria un'occasionale applicazione di olio vegetale sulla piastra per mantenere l'aspetto lucido e come nuovo.

### Assistenza Tecnica

Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante o da un tecnico addetto o da personale similmente qualificato, in modo da evitare possibili situazioni di pericolo.

Contattare il rivenditore del vostro apparecchio.



Din nye Kenwood ovn tilbyr et lett system for matlaging på kjøkkenbenken eller bordet. Ovnene er et nyttig hjelpemiddel på kjøkkenet ved tilberedning av småretter, tining, grilling, brødristing og baking. Ovnene har slippbelegg, hylle, stekeplate og smulebrett. Hvis ovnen din har en eller to kokeplater, kan du bruke bare den ene samtidig som stekeovnen eller grillen er i bruk.

## VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Når man bruker elektriske husholdningsapparater, bør man alltid ta visse forholdsregler, inkludert de følgende:

1. Les bruksanvisningen nøye.
2. Ikke legg ovnen, støpselet eller ledningen i vann.
3. Ikke bruk ovnen hvis den har synlige skader eller ledningen er ødelagt.
4. Hold øye med ovnen hele tiden når det brukes av eller i nærheten av barn.
5. Ikke la ledningen henge over bordkanten eller kjøkkenbenken, eller komme i berøring med varme overflater.
6. Ovnene må ikke brukes utendørs.
7. Ovnene må ikke brukes til annet enn det den er beregnet på.
8. Ikke ta på varme deler eller overflater. Bruk håndtak eller knotter.
9. En miniovn må ikke plasseres i nærheten av eller like under gardiner eller andre brennbare materialer.
10. Ikke blokkér eller dekk til luftehullene bak på ovnen.

## TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

### Nettspenning

Før du slår på bryteren, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som den som står på merkeplaten.

### ADVARSEL - DETTE PRODUKTET MÅ VÆRE JORDET

Dette utstyret overholder bestemmelsene i EØS-direktiv 89/336/EEC.

### Før bruk

1. Før ovnen tas i bruk, må all emballasje fjernes fra innsiden av ovnen.
2. Vask tilbehøret - ovnshylle, stekeplate og smulebrett - i varmt såpevann og tørk det grundig.
3. Sørg for at der er 50 mm klaring bak, over og på hver side av ovnen.
4. Det kan komme noe røyk fra ovnen under den første oppvarmingen. Dette er vanlig for alle nye elektriske ovner, og gir ingen grunn til bekymring.
5. Da denne ovnen fungerer litt annerledes enn andre ovner, kan man måtte tilpasse koketid og temperatur på forskjellige produsenters matvarer for å oppnå ønsket resultat.
6. Folie som blir brukt for å tildekke mat under koking, må ikke komme i berøring med elementene.
7. Mat som kan komme til å boble eller ese ut under koking, f.eks. pizza og fylte paier, bør plasseres på en stekeplate for å hindre spruting på bunnelementet.

## Bli kjent med din Kenwood Miniovn

- |   |   |                        |
|---|---|------------------------|
| 1. Dør                                    | 6. Varmeplatebrytere (bare på MO625 og MO750 modellene) | 10. Manuell stilling   |
| 2. Smulebrett                             | 7. a. Indikatorlampe                                    | 11. Tidsur (timer)     |
| 3. Hylle                                  | b. Av/på lampe  | 12. Funksjonsbryter    |
| 4. Stekeplate med rist                    | 8. Kontrollbryter                                       | A. Grill               |
| 5. Varmeplater (en på MO625/ to på MO750) | 9. Temperaturvelger                                     | B. Steking/brødristing |
|   |   | 13. Grill-skyveknott   |


## Ovnshylleposisjon

Ovnshyllen har to nivåer inne i ovnen, og innenfor hvert av disse kan hyllen innstilles slik at den gir i alt 4 hyllennivåer (fig 2):

- Bruk det øverste nivået (posisjon c og d) for grilling og brødristing
- Det laveste nivået (posisjon a og b) brukes for tining og steking

## Bruk av Kenwood Miniovn

Temperaturvelgeren brukes for å stille inn ovnstemperaturen. Skru den mot høyre til ønsket temperatur, og glem ikke å skru den tilbake til MIN stilling når steking/kokingen er ferdig.

Tidsuret brukes for å stille inn stekte/koketiden. For å sette igang det automatiske tidsuret må du skru tidsur-bryteren mot høyre til ønsket tid (maks 60 min for MO620 og MO625 modellene, og maks 120 min for MO750 modellen). Når tiden er ute, vil ovnen ringe og bli slått av automatisk. For å stille inn på tid som er under 15 minutter må bryteren skrues forbi 20 minutter for å få satt igang tidsuret. Deretter skrur du tilbake til ønsket tid. Hvis du ikke ønsker å bruke det automatiske tidsuret, kan du skru bryteren mot venstre til manuell posisjon  .

Indikatorlampen vil lyse når ovnen blir slått på, og slukne når den innstilte temperaturen er oppnådd. Den vil fortsette med å gå av og på i løpet av stekte/koketiden.

Funksjonsbryteren brukes for å velge hva du vil bruke ovnen til, f.eks. steking, brødristing eller grilling.

### 1. Tining

- Still inn funksjonsbryteren på steking/brødristing.
- Skru temperaturvelgeren til 50°C.
- Plasser ovnshyllen i lav posisjon (a eller b).
- Sett stekeplaten med den maten som skal tines inn i ovnen.

### 2. Steking/brødristing

- Still inn funksjonsbryteren på steking/brødristing.
- Skru temperaturvelgeren til ønsket temperatur.
- Sett ovnshyllen i lav posisjon (a eller b).
- Forvarm ovnen til indikatorlampen slukner før du setter mat inn i ovnen.

### 3. Grilling

- Still inn funksjonsbryteren på grilling.
- Skru temperaturvelgeren til maksimum temperatur.
- Sett ovnshyllen i øvre posisjon (c eller d).
- Åpne ovnsdøren, og skyv grill-skyveknotten til høyre med døren åpen. Bruk grillristen på stekeplaten til mat som skal grilles, og sett den inn i ovnen. Lukk døren slik at den hviler mot stopperen på grill-skyveknotten. Døren vil nå stå på gløtt under grillingen (fig. 3), og dette gjør at luften får sirkulere inne i ovnen.
- Når grillingen er ferdig, må du skyve grill-skyveknotten til venstre igjen slik at døren kan lukkes som vanlig.
- Ved grilling av kjøtt med mye fett foreslår vi at ovnshyllen plasseres i posisjon c.
- Advarsel ! De tilgjengelige delene av ovnen kan bli meget varme når grillen er i bruk. Ikke la barn oppholde seg i nærheten.

## 4. Brødristing

- Still inn funksjonsbryteren på steking/brødristing
- Skru temperaturvelgeren til maksimum temperatur
- Plasser ovnshyllen i midterste posisjon (b eller c)
- Åpne ovnsdøren, og skyv grill-skyveknoten til høyre med døren åpen. Plasser brødiskivene på ovnshyllen. Lukk døren slik at den hviler mot dørstopperen på grill-skyveknoten. Døren vil nå stå på gløtt under brødristingen (fig 3), og dette gjør at luften får sirkulere inne i ovnen.
- Når brødet er ferdig ristet, må du skyve grill-skyveknoten til venstre igjen slik at døren kan lukke som vanlig.

## Varmeplater - Modell MO625 og MO750

Varmeplatene har elementer for hurtig oppvarming. Der er seks innstillinger for varmeplatene, og disse innstilles ved hjelp av varmeplatebryteren. Kun én av varmeplatene kan brukes samtidig med stekeovnen eller grillen.

På MO750-modellen vil venstre varmeplate alltid virke selv om stekeovnen eller grillen er i bruk. Hvis den høyre varmeplaten blir slått på mens både den venstre varmeplaten og stekeovnen eller grillen er i bruk, vil ovnen slå seg av automatisk. Av/på-lampen vil være på hele tiden mens ovnen er i funksjon, men vil slukne for å vise at ovnen har slått seg av hvis den høyre varmeplaten skulle ha blitt slått på. Dette er en sikkerhetsmekanisme for å unngå å overbelaste sikringene. Begge varmeplatene kan brukes samtidig hvis ikke stekeovnen eller grillen er i bruk.

Pass på at bryteren er i av-stilling når varmeplatene ikke er i bruk. Husk at det tar litt tid før varmeplatene blir kalde etter bruk.

## Rengjøring og stell

Slå av ovnen, trekk ut støpselet og la ovnen bli avkjølt før rengjøring.

### RENGJØRING AV STEKEOVNEN

Tørk av med en fuktig klut. Gjenstridige flekker eller rester som har brent seg fast bør fjernes med en fuktig klut og et skumbasert vaskemiddel. Bruk IKKE skrubbe eller noen form for kaustisk- eller salmiakkbaserte rengjøringsmidler.

Merk: Hvis det blir ekstra mye søl inne i ovnen, så tørk dette bort med en gang med en fuktig klut. IKKE dypp ovnen i vann/væske. Vær forsiktig ved rengjøring av termostaten og elementene, og unngå å bruke noe med skarpe kanter og hjørner.

### OVNSHYLLE OG STEKEBRETT

Vaskes i varmt skummende såpevann straks etter bruk for å hindre at matrester og fett setter seg fast.

### UTVENDIG

Vask den utvendige delen av ovnen med rengjøringsmiddel som ikke riper, eller tørk av den med en fuktig klut og tørk grundig etterpå.

### VARMEPLATENE (der hvor de finnes)

Bruk vanlig flytende rengjøringsmiddel. Bruk IKKE skrubbe eller skuremiddel. Varmeplatene må av og til smøres lett med vegetabilsk olje for fortsatt å se nye ut.

## Service

Hvis ledningen blir skadet, må den skiftes kun av autorisert Kenwood-reparatør, eller en person med liknende kvalifikasjoner. Dette er av sikkerhetsmessige grunner.

Ta kontakt med din forhandler.

Twój nowy Mini Prodiż Kenwooda zapewnia ci wygodny sposób przygotowywania potraw: po prostu na blacie kuchennym. Prodiż ma nieprzylegającą powierzchnię wewnętrzną i jest wyposażony w półkę oraz ruszt wraz z blachą do pieczenia. Twój nowy model może posiadać jedną lub dwie płytki elektryczne; przy włączonym prodiżu lub opiekaczu można używać tylko jednej płytki.

### DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych zawsze należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, które obejmują również poniższe:

1. Przeczytaj całość instrukcji.
2. Nie zanurzaj urządzenia, sznura ani wtyczki w wodzie.
3. Nie używaj urządzenia, jeśli ono lub sznur są najwidoczniej uszkodzone.
4. Gdy jakichkolwiek urządzeń kuchennych używają dzieci lub znajdują się one w pobliżu, to należy je ściśle nadzorować.
5. Nie dopuszczaj, aby sznur był przewieszony przez krawędź blatu lub stołu, lub dotykał gorących powierzchni.
6. Nie używaj urządzenia na otwartym powietrzu.
7. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
8. Nie dotykaj gorących powierzchni prodiża; posłuż się klamką lub gałką.
9. Mini prodiża nie należy używać tuż przy zasłonkach lub pod nimi, ani też w pobliżu materiałów łatwopalnych.
10. Nie blokuj i nie zakrywaj otworów wentylacyjnych z tyłu prodiża.

### ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

#### Podłączenie do sieci

Przed włączeniem należy się upewnić, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej.

Urządzenie spełnia wymagania rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej Nr. 89/336/EEC.

#### Przed użyciem

1. Usuń wszelkie materiały opakowania z wnętrza prodiża.
2. Umyj półkę, ruszt i blachę do pieczenia w ciepłej wodzie z mydłem; wytrzyj do sucha.
3. Upewnij się, że z tyłu prodiża, nad prodiżem i po bokach jest co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.
4. Po pierwszym włączeniu można zauważyć ślady dymienia. Jest to normalne w przypadku nowych elektrycznych urządzeń grzejnych i nie należy zwracać na to uwagi.
5. Ponieważ prodiż działa nieco inaczej, niż tradycyjny piecyk kuchenny, to w celu uzyskania żądanych rezultatów może być konieczna niewielka zmiana zalecanych czasów i temperatur obróbki cieplnej.
6. Nie należy dopuszczać, aby folia aluminiowa użyta do przykrywania potraw dotykała elementów grzejnych.
7. Potrawy, które mogą wrzeć lub rozlewać się podczas obróbki cieplnej, takie jak kulebiaki lub pizza, należy kłaść na blasze do pieczenia, aby soki nie wyciekały na dolny element grzejny.

## Poznaj swój mini proziz Kenwooda

- |   |  |                                       |
|---|--|---------------------------------------|
| 1. Drzwiczki                                      | 6. Regulacja grzania płytek (tylko modele MO625 i 750) | 11. Zegar czasowania                  |
| 2. Blacha do pieczenia                            | 7. a) Kontrolka grzania                                | 12. Przełącznik działania             |
| 3. Półka  | b) Kontrolka "sieć włączona"                           | A. Opiekanie na ruszcie               |
| 4. Blacha do pieczenia wraz z rusztem             | 8. Pulpit nastawczy                                    | B. Pieczenie/Grzanki                  |
| 5. Płytki grzejne (jedna na MO625, dwie na MO750) | 9. Regulacja temperatury                               | 13. Przesuwka do opiekania na ruszcie |
|   | 10. Pozycja "ręcznie"                                  |                                       |


## Pozycje półki w prozizu

Półka proziza ma dwie pozycje w jego wnętrzu; w obu pozycjach można ją odwrócić, uzyskując przez to razem cztery poziomy półki (Rys. 2):

- Używaj pozycji górnej (poziomy c i d) do opiekania na ruszcie i grzanek,
- Używaj pozycji dolnej (poziomy a i b) do rozmrażania, pieczenia ciast i mięsa.

## Jak używać mini proziza Kenwooda

Pokrętko regulacji temperatury służy do nastawiania temperatury w prozizu. Obróć je w prawo do żądanej temperatury; nie zapomnij jednak przywrócić go do pozycji MIN po zakończeniu pieczenia.

Pokrętko czasowania służy do nastawiania czasu obróbki cieplnej. Aby skorzystać z tej funkcji, obróć pokrętko zegara w prawo na żądany czas (maks. 60 minut dla modeli MO620 i MO625, maks. 120 minut dla modelu MO750). Po upływie nastawionego czasu rozlegnie się brzęczyk i proziz się automatycznie wyłączy. Aby nastawić czas krótszy od 15 minut, obróć pokrętko poza 20 minut w celu załączenia czasowania i następnie cofnij na wymagany czas. Nie zamierzając użycia zegara, obróć pokrętko czasowania do pozycji "ręcznie" .

Kontrolka grzania zapali się po włączeniu proziza i zgaśnie, gdy nastawiona temperatura zostanie osiągnięta. Będzie się ona zapalać i gasnąć podczas pieczenia.

Przełącznik działania służy do nastawiania sposobu obróbki cieplnej, tzn. trybu pieczenia ciasta, opiekania grzanek lub pieczenia na ruszcie.

### 1. Rozmrażanie

- Ustaw przełącznik działania w pozycji Pieczenie/Grzanki.
- Obróć pokrętko regulacji temperatury na 50°C.
- Umieść półkę proziza w dolnej pozycji (a lub b).
- Włóż do proziza blachę do pieczenia z rozmrażaną żywnością.

### 2. Pieczenie ciasta/mięsa

- Ustaw przełącznik działania w pozycji Pieczenie/Grzanki.
- Obróć pokrętko regulacji temperatury na żądaną temperaturę.
- Umieść półkę proziza w dolnej pozycji (a lub b).
- Nagrzewaj pusty proziz, aż kontrolka temperatury zgaśnie; następnie włóż ciasto lub mięso do proziza.

### 3. Opiekanie na ruszcie

- Ustaw przełącznik działania w pozycji Opiekanie na Ruszcie.
- Obróć pokrętko regulacji temperatury na maksymalną temperaturę.
- Umieść półkę proziza w pozycji górnej (c lub d).
- Otwórz drzwiczki proziza; gdy są otwarte, przesun przesuwkę w poprzek w prawo. Połóż żywność do opiekania na ruszcie w tacy do pieczenia; włóż do proziza. Zamknij drzwiczki na tyle, aby się oparły o oporę na przesuwce. Drzwiczki pozostaną otwarte (Rys. 3); umożliwia to obieg powietrza w prozizu.
- Po zakończeniu opiekania na ruszcie przesun przesuwkę z powrotem w lewo; drzwiczki powinny się zamykać normalnie.
- Do opiekania na ruszcie tłustego mięsa lepiej jest umieścić półkę w pozycji c.
- OSTRZEŻENIE: Części w zasięgu rąk mogą się rozgrzać podczas używania rusztu. Dzieci należy trzymać z daleka. łć ą

## 4. Grzanki

- Ustaw przełącznik działania w pozycji Pieczenie/Grzanki.
- Obróć pokrętkę regulacji temperatury na maksymalną temperaturę.
- Umieść półkę prodiża w pozycji środkowej (b lub c).
- Otwórz drzwiczki prodiża; gdy są otwarte, przesun przesuwkę w poprzek w prawo. Połóż grzanekę do pieczenia na półce prodiża. Podczas opiekania drzwiczki pozostaną otwarte (Rys. 3); umożliwia to obieg powietrza w prodiżu.
- Po zakończeniu opiekania przesun przesuwkę z powrotem w lewo; drzwiczki powinny się wtedy zamykać normalnie.

### Płytki grzejne - Modele MO625 i MO750

Płytki mają szybkoogrzejące elementy grzejne. Mają one sześć nastawień temperatury, które wybiera się przy pomocy pokręteł regulacyjnych. Tylko jednej płytki grzejnej można używać łącznie z prodiżem lub rusztem.

Na modelu MO750 płytka lewa będzie zawsze działać, nawet gdy włączyć prodiż lub ruszt. Jeśli jednak włączyć prawą płytkę, gdy jest włączony prodiż lub ruszt, to prodiż się automatycznie wyłączy. Kontrolka "sieć włączona" pali się, gdy prodiż jest włączony; zgaśnie jednak po włączeniu prawej płytki aby wskazać, że prodiż się wyłączył. Jest to urządzenie bezpieczeństwa, zabezpieczające przed przeciążeniem sieci. Jeśli prodiż i ruszt są wyłączone, to można używać obu płytek jednocześnie.

Gdy nie korzysta się z płytki, to należy sprawdzić, czy pokrętkę regulacji temperatury znajduje się w pozycji wyłączonej. Po użyciu płytek prosimy pamiętać, że wymagają one czasu do ostygnięcia.

### Pielęgnacja i czyszczenie

Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego; przed czyszczeniem poczekaj do ostygnięcia.

#### JAK CZYŚCIĆ PRODIŻ

Wytrzyj wilgotną ściereczką. Uparte plamy lub przypalenia należy usuwać wilgotną ściereczką lub pianącym się środkiem do czyszczenia. NIE UŻYWAJ abrazyjnych środków do szorowania ani płynów do czyszczenia bazowanych na sodzie żrącej lub amoniaku.

Uwaga: Duże rozlania we wnętrzu prodiża należy wytrzeć do czysta wilgotną ściereczką. NIE NALEŻY ZANURZAĆ PRODIŻA W WODZIE. Ostrożnie czyść w pobliżu termostatu, unikając ostrych krawędzi i występów.

#### PÓŁKA PRODIŻA I BLACHY

Po użyciu natychmiast umyj w gorącej wodzie mydlanej, aby uniknąć nawarstwiania się tłuszczu.

#### Z ZEWNĄTRZ

Czyść zewnętrzne prodiża nie-abrazyjnym środkiem czyszczącym lub przetrzyj wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

#### PŁYTKI GRZEJNE

Stosuj normalne środki czyszczące w płynie, nie używaj druciaków ani abrazyjnych środków do szorowania.

Płytki grzejne należy od czasu do czasu lekko przetrzeć olejem roślinnym, aby zawsze wyglądały jak nowe.

### Serwis

Uwaga: Jeśli sznur opiekacza ulegnie uszkodzeniu, to może go wymienić tylko wytwórca, autoryzowany punkt naprawczy Kenwooda, względnie odpowiednio wykwalifikowana osoba, aby uniknąć groźby porażenia prądem.

Prosimy się skontaktować z miejscem zakupu opiekacza.

O seu Mini-Forno Kenwood oferece-lhe um sistema conveniente e simples de cozinhar sobre uma bancada de cozinha. O forno permite-lhe descongelar, assar, grelhar, cozer e torrar com simplicidade e eficiência. Os fornos têm superfície antiaderente e estão equipados com uma prateleira, um tabuleiro e uma bandeja de migalhas. Se o seu forno tiver uma ou duas chapas, só poderá utilizar uma ao mesmo tempo que o forno principal ou a grelha.

### PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem observar-se sempre as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

1. Leia as instruções na totalidade.
2. Não mergulhe o aparelho ou a sua ficha ou cabo em água ou outros líquidos.
3. Não utilize se houver danos visíveis no aparelho ou no cabo de alimentação.
4. É necessário manter uma vigilância apertada se o aparelho for utilizado por crianças ou na proximidade das mesmas.
5. Não deixe o cabo pendurado da borda da mesa ou bancada ou em contacto com superfícies quentes.
6. Não utilize o aparelho no exterior.
7. Utilize o aparelho exclusivamente para a finalidade para a qual foi concebido.
8. Não toque nas superfícies quentes do forno, utilize as pegas ou botões.
9. Os mini-fornos não devem ser utilizados junto, ou por baixo, de cortinas e outros materiais combustíveis.
10. Não bloqueie nem cubra os respiradouros nas costas do aparelho.

### CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

#### Ligação à Corrente

Antes de ligar, verifique se a tensão da sua corrente eléctrica é a indicada na placa de características.

#### **AVISO - ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.**

Este aparelho está em conformidade com a Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

#### Antes de utilizar o Forno

1. Retire todos os materiais de embalagem do interior do forno.
2. Lave a prateleira, o tabuleiro e a bandeja de migalhas em água quente com detergente. Seque-os bem.
3. Certifique-se de que há um espaço livre de 5 cm por detrás, acima e de cada lado do forno.
4. Durante o período de aquecimento inicial, poderá aperceber-se de vestígios de fumo. Isto é normal nos aparelhos eléctricos de aquecimento recém-fabricados e não constitui causa para alarme.
5. Como este forno funciona de forma ligeiramente diferente de um forno tradicional, poderão ser necessários alguns ajustes aos tempos e temperaturas de cozinhado recomendados pelo fabricante para alcançar os resultados desejados.
6. Não deve permitir-se que o papel de alumínio utilizado para cobrir os alimentos durante o cozinhado entre em contacto directo com as resistências.
7. Alimentos que possam sair do recipiente ao atingirem o ponto de fervura ou ao cozer, tais como tartes recheadas, pizzas, etc., devem ser colocados sobre um tabuleiro de ir ao forno para impedir salpicos de se depositarem na resistência do fundo.

## Conheça o seu Mini-Forno Kenwood

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1. Porta  | 7. a) Luz do termóstato                 | 12. Comutador de modo                                 |
| 2. Bandeja de migalhas                                | b) Luz indicadora de ligação à corrente | A. Grelhar  |
| 3. Prateleira   | 8. Painel de comando                    | B. Cozer/Torrar                                       |
| 4. Tabuleiro do forno com grelha                      | 9. Comando de temperatura               | 13. Dispositivo para manter a porta aberta ao grelhar |
| 5. Chapas (uma no MO625 e duas no MO750)              | 10. Posição manual                      |   |
| 6. Comandos das chapas (só nos modelos MO625 e MO750) | 11. Temporizador                        |   |


## Posição da Prateleira do Forno

A prateleira do forno tem dois níveis dentro do forno e a prateleira pode ser invertida em cada uma destas posições, proporcionando um total de 4 níveis de prateleira (fig. 2):

- Utilize o nível superior (posições c e d) para grelhar e torrar.
- O nível inferior (posições a e b) deve ser utilizado para descongelar, assar e cozer.

## Utilização do seu Mini-Forno Kenwood

O comando de temperatura é utilizado para ajustar a temperatura do forno. Rode-o para a direita para alcançar a temperatura desejada e não se esqueça de o tornar a colocar na posição MIN quando o cozinhado estiver pronto.

O comando do temporizador é utilizado para ajustar o tempo do cozinhado. Para utilizar a função de temporizador automático, rode o botão do temporizador para a direita, para o tempo pretendido (máx. de 60 minutos para os modelos MO620 e MO625 e máx. de 120 minutos para o modelo MO750). Depois de decorrido o tempo seleccionado, o forno emitirá um sinal sonoro e desligar-se-á automaticamente. Para ajustar tempos abaixo de 15 minutos, rode o botão para além da posição dos 20 minutos, para fazer funcionar o interruptor de temporização, e depois rode-o ao contrário para o tempo pretendido. Se não desejar utilizar o temporizador automático, rode o botão para a esquerda, para a posição manual .

A Luz do termóstato acende quando se liga o forno e apaga quando a temperatura ajustada é alcançada e continuará a acender e a apagar ciclicamente durante o cozinhado.

O comutador do modo de cozinhado é utilizado para seleccionar o modo de cozinhado pretendido, isto é, cozer, torrar ou grelhar.

### 1. Descongelar

- Selecione a posição Cozer/Torrar no comutador de modo.
- Rode o botão do comando de temperatura para os 50°C.
- Coloque a prateleira do forno na posição mais baixa (a ou b).
- Coloque o tabuleiro com os alimentos a descongelar no forno.

### 2. Cozer/Assar

- Selecione a posição Cozer/Torrar no comutador de modo.
- Rode o botão de comando da temperatura para a temperatura desejada.
- Coloque a prateleira do forno na posição mais baixa (a ou b).
- Aqueça previamente o forno, até a luz do termóstato apagar, antes de introduzir os alimentos no forno.

### 3. Grelhar

- Selecione a posição de Grelhar no comutador de modo.
- Rode o botão de comando da temperatura para o ajuste máximo.
- Coloque a prateleira na posição superior (c ou d).
- Abra a porta do forno e, com a porta aberta, empurre para a direita o dispositivo deslizante destinado a mantê-la aberta durante os grelhados. Coloque os alimentos na grelha do tabuleiro e introduza-o no forno. Feche a porta de forma a ficar apoiada de encontro ao batente do dispositivo para manter a porta aberta. A porta ficará então entreaberta durante o grelhado (fig. 3) e isto permitirá a circulação do ar no interior do forno.
- Quando o grelhado estiver terminado, empurre o dispositivo que mantém a porta aberta para a esquerda e a porta deverá então fechar normalmente.



- Ao grelhar carnes gordas, sugerimos que a prateleira do forno seja colocada na posição c.
- **ATENÇÃO:** As partes acessíveis poderão ficar quentes quando o grelhador estiver em utilização. As crianças devem ser mantidas afastadas do aparelho.

#### 4. Torrar

- Selecione a posição de Cozer/Torrar no comutador de modo.
- Rode o botão de comando da temperatura para o ajuste máximo.
- Coloque a prateleira do forno na posição média (b ou c).
- Abra a porta do forno e, com a porta aberta, empurre para a direita o dispositivo deslizante destinado a mantê-la aberta durante os grelhados. Coloque o pão a torrar sobre a prateleira do forno. Feche a porta de forma a ficar apoiada de encontro ao batente do dispositivo para manter a porta aberta. A porta ficará então entreaberta enquanto o pão torra (fig. 3) e isto permitirá a circulação do ar no interior do forno.
- Quando as torradas estiverem prontas, empurre o dispositivo que mantém a porta aberta para a esquerda e a porta deverá então fechar normalmente.

### Chapas - Modelos MO625 e MO750

As chapas têm resistências de aquecimento rápido. Há seis ajustes de calor para as chapas, que são seleccionados utilizando os comandos das chapas. Só pode utilizar uma chapa ao mesmo tempo que o forno ou a grelha.

No MO750 a chapa esquerda funcionará sempre, mesmo que o forno ou a grelha estejam a ser utilizados. Contudo, se a chapa direita for ligada enquanto a chapa esquerda e o forno ou a grelha estiverem a funcionar, o forno desligar-se-á automaticamente. A luz indicadora de ligação à corrente permanecerá acesa enquanto o forno estiver em funcionamento, mas apagar-se-á para indicar que o forno se desligou se a chapa direita for ligada. Esta é uma característica de segurança, concebida para impedir uma sobrecarga de corrente. Ambas as chapas podem ser utilizadas ao mesmo tempo se o forno e a grelha não estiverem em funcionamento.

Certifique-se de que o comando se encontra na posição de desligado (off) se a chapa não estiver a ser utilizada. Lembre-se de que as chapas levarão algum tempo a arrefecer depois da respectiva utilização.

### Manutenção e Limpeza

Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada de corrente e deixe o aparelho arrefecer antes de proceder à sua limpeza.

#### LIMPEZA DO FORNO

Limpe o forno com um pano húmido. As manchas difíceis ou resíduos queimados devem ser removidos com um pano húmido ou um produto de limpeza. NÃO utilize esfregões abrasivos ou qualquer tipo de soluções cáusticas ou à base de amoníaco para limpeza de fornos.

Nota: Se ocorrer um derrame grande no interior do compartimento do forno, limpe-o com um pano húmido. NÃO MERGULHE O APARELHO EM LÍQUIDOS. Tenha cuidado ao limpar em volta do termóstato e resistências e evite arestas e cantos aguçados.

#### PRATELEIRA E TABULEIROS DO FORNO

Lave-os imediatamente a seguir à utilização, em água quente com detergente, para impedir a acumulação de gordura.

#### EXTERIOR

Limpe o exterior do forno com um produto não abrasivo ou passe-lhe um pano humedecido e seguidamente um pano seco.

#### CHAPAS (se o aparelho as tiver)

Não utilize esfregões e produtos de limpeza agressivos, apenas produtos de limpeza normais. A chapa necessita da aplicação ocasional de uma leve camada de óleo vegetal para poder conservar a aparência de nova.

### Assistência Técnica

Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, só deverá ser substituído pelo fabricante ou por um técnico de reparações autorizado pelo mesmo, ou pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar riscos.

Contacte o revendedor a quem comprou o aparelho.

# МИНИПЕЧЬ С ДУХОВКОЙ КОМПАНИИ KENWOOD

(RUS)

Минипечь с духовкой производства компании Kenwood - это удобное, простое и компактное устройство для приготовления пищи. Минипечь позволяет быстро и эффективно размораживать, жарить и готовить на гриле продукты, а также производить выпечку и приготавливать тосты. Внутренние стенки печи, а также полка и противень для выпечки и обжаривания в панировке имеют противопригарное покрытие. Одновременно с духовкой или грилем может работать конфорка (или одна из двух конфорок - в случае, если Ваша новая печь имеет две конфорки).

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При работе с электроприборами необходимо всегда соблюдать перечисленные ниже меры предосторожности.

1. Внимательно изучите все инструкции.
2. Не погружайте электроприбор, его сетевой шнур питания и вилку шнура в воду и другие жидкости.
3. Запрещается пользоваться электроприбором, если на нем или на его сетевой шнур имеются следы повреждений.
4. Не оставляйте детей без присмотра, когда они пользуются электроприбором или находятся поблизости от него.
5. Сетевой шнур электроприбора не должен свешиваться с края стола и не должен касаться нагретых поверхностей.
6. Не пользуйтесь электроприбором на открытом воздухе.
7. Используйте электроприбор только по его прямому назначению.
8. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей печи, пользуйтесь ручками и рукоятками управления.
9. Не устанавливайте минипечь вблизи штор и других горючих материалов.
10. Не загромождайте и ничем не закрывайте вентиляционные отверстия на задней стенке печи.

## СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

### Подключение к электросети

Перед включением электроприбора убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному в паспортной табличке электроприбора.

#### **ВНИМАНИЕ - ЭТОТ ЭЛЕКТРОПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН**

Данный электроприбор отвечает требованиям, изложенным в Директиве ЭЭС 89/336/ЕЕС.

### Подготовка к работе

1. Извлеките из духовки все упаковочные материалы.
2. Вымойте полку, противни для выпечки и обжаривания в панировке горячей мыльной водой и тщательно высушите.
3. Убедитесь в том, что за печью, над ней и с каждой из ее боковых сторон имеется не менее 50 мм свободного пространства.
4. При первом включении печь может немного дымить. Это является нормальным явлением для новых нагревательных электроприборов, и на это не следует обращать внимания.
5. Так как работа минипечи немного отличается от работы обычной электропечи, то для достижения желаемых результатов может потребоваться некоторое изменение температуры и времени приготовления, рекомендованных в рецептах.
6. Используемая для заворачивания продуктов фольга во время приготовления пищи не должна касаться нагревательных элементов печи.
7. Продукты, которые могут во время приготовления разбрызгиваться или выплескиваться, например, пироги с начинкой, пицца и т. п., должны помещаться на противень для выпечки, чтобы предотвратить загрязнение нагревательного элемента, расположенного на дне печи.

## Ознакомьтесь с конструкцией вашей минипечи

- |  |  |  |
|--|--|--|
| 1. Дверца  | 6. Регуляторы нагрева конфорок (только модели MO625 и MO750) | 11. Таймер   |
| 2. Противень для обжаривания в панировке               | 7. а Световой индикатор<br>b Индикатор подачи питания        | 12. Переключатель режимов<br>A. Гриль<br>B. Выпечка/<br>приготовление тостов |
| 3. Полка   | 8. Панель управления   |  |
| 4. Противень для выпечки с решеткой.                   | 9. Регулятор температуры                                     |  |
| 5. Конфорка (одна в модели MO625 и две в модели MO750) | 10. Положение, соответствующее ручному режиму                | 13. Ползунок гриля   |

## Уровни установки полки в печи

Полка может быть установлена в печи на двух уровнях, и на каждом из этих положений полка может быть установлена еще и в перевернутом положении, что дает всего 4 уровня установки полки (рис. 2):

- Верхний уровень (положения c и d) используется для приготовления на гриле и приготовления тостов.
- Нижний уровень (положения a и b) используется для размораживания, выпечки и поджаривания.

## Эксплуатация минипечи

Для установки температуры в духовке используется регулятор температуры. Поверните его по часовой стрелке для установки нужной температуры и не забудьте вернуть его в положение MIN (МИНИМУМ) по окончании приготовления пищи.

Для установки времени приготовления пищи используется таймер. Для использования функции автоматического отключения печи по таймеру поверните ручку регулятора таймера по часовой стрелке в нужное положение (максимум 60 минут для моделей MO620 и MO625, и максимум 120 минут для модели MO750). По истечении установленного времени подается звуковой сигнал, и печь автоматически выключается. Для установки таймера на значение менее 15 минут поверните ручку за деление, соответствующее 20 минутам, для включения таймера, а затем верните ее в нужное вам положение. Если вы не желаете пользоваться автоматическим выключением печи по таймеру, поверните ручку таймера против часовой стрелки в положение, соответствующее ручному режиму

При включении питания печи загорается световой индикатор, а когда печь нагревается до заданной температуры, индикатор гаснет. В процессе приготовления пищи печь будет периодически включаться и выключаться.

Переключатель режимов работы используется для выбора нужного режима приготовления пищи, например: выпечка, приготовление тостов или гриль.

### 1. Размораживание

- Установите переключатель режимов работы в положение Выпечка/Приготовление тостов.
- Установите регулятор температуры в положение 50°C.
- Установите полку на нижний уровень (a или b).
- Установите в духовку противень для выпечки с помещенными на него продуктами, которые должны быть разморожены.

### 2. Выпечка/Поджаривание

- Установите переключатель режима работы в положение Выпечка/Приготовление тостов.
- Установите регулятор температуры на нужную температуру.
- Установите полку на нижний уровень (a или b).
- Перед тем как поместить в печь продукты, разогрейте печь (должен погаснуть световой индикатор).

### 3. Приготовление на гриле

- Установите переключатель режима работы в положение Гриль.
- Установите регулятор температуры на максимум.
- Установите полку на верхний уровень (c или d).
- Откройте дверцу, и когда она находится в открытом положении, передвиньте ползунок гриля вправо. Используйте для приготовления на гриле решетку противня для выпечки, вставьте ее в духовку. Прикройте дверцу духовки так, чтобы она упиралась в стопор на ползунке гриля. Дверца духовки во время приготовления на гриле будет оставаться приоткрытой (рис. 3), чтобы обеспечить циркуляцию воздуха в печи.

- После окончания приготовления пищи на гриле передвиньте ползунок гриля влево, чтобы дверца смогла нормально закрываться.
- При приготовлении на гриле жирного мяса рекомендуется устанавливать полку печи в положение с.
- **ВНИМАНИЕ!** При работе гриля внешние части могут нагреваться.  
Не позволяйте детям находиться рядом с прибором.

#### 4. Приготовление тостов

- Установите переключатель режима работы в положение Выпечка/Приготовление тостов.
- Установите регулятор температуры на максимум.
- Установите полку на средний уровень (b или c).
- Откройте дверцу, и когда она находится в открытом положении, передвиньте ползунок гриля вправо. Поместите тост на полку духовки. Прикройте дверцу печи так, чтобы она упиралась в стопор на ползунке гриля. Дверца духовки во время приготовления тостов будет оставаться приоткрытой (рис. 3), чтобы обеспечить циркуляцию воздуха в духовке.
- После окончания приготовления тостов передвиньте ползунок гриля влево, чтобы дверца смогла нормально закрываться.

### Конфорки - Модели MO625 и MO750

В конфорках используются нагревательные элементы с быстрым разогревом. Имеется регулятор нагрева конфорки на 6 положений. Одновременно с духовкой или грилем может использоваться только одна конфорка.

В модели MO750 левая конфорка будет всегда работать, даже если работает духовка или гриль. Если включается правая конфорка, когда одновременно работают левая конфорка и духовка или гриль, духовка или гриль будут автоматически выключаться. Световой индикатор питания будет гореть, во время работы духовки, и выключаться после выключения духовки когда будет выключена правая конфорка. Эта защитная функция предотвращает перегрузку питающей электросети. Если духовка или гриль выключены, то могут работать обе конфорки.

Если конфорки не используются, убедитесь в том, что их регуляторы нагрева находятся в выключенном положении. Не забывайте о том, что для охлаждения конфорки требуется некоторое время.

### Уход за печью и ее очистка

Перед выполнением очистки выключите печь, извлеките вилку сетевого шнура из розетки электросети и дайте печи остынуть.

#### ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Протрите влажной тряпкой. Пятна и остатки подгоревшей пищи должны удаляться влажной тряпкой или пенообразующим очистителем. НЕ пользуйтесь для очистки шкуркой или растворами для чистки печей, содержащими каустическую соду или аммиак.

Примечание: Если в духовке имеются значительные подтеки, удалите их с помощью влажной тряпки. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ЭЛЕКТРОПРИБОР В ЖИДКОСТЬ. Соблюдайте осторожность при выполнении очистки мест вблизи терморегулятора и нагревательных элементов, а также вблизи острых граней и углов.

#### ПОЛКА И ПРОТИВНИ

Вымойте сразу же после использования в горячей мыльной воде, чтобы предотвратить скапливание жиров.

#### ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Выполните очистку внешних поверхностей печи неабразивным очистителем или протрите влажной тряпкой, а затем тщательно высушите.

#### КОНФОРКИ (если имеются)

Используйте для очистки обычные жидкие очистители, не пользуйтесь шкуркой и абразивными очистителями. Для того, чтобы конфорка выглядела как новая, периодически протирайте ее растительным маслом.

### Обслуживание

В случае повреждения сетевого шнура данного электроприбора его замена должна производиться только изготовителем или его представителем, или специалистом, обладающим соответствующей подготовкой. Невыполнение этого требования может привести к несчастным случаям.

Свяжитесь с торговой организацией, в которой вы приобрели данный электроприбор.

Su nuevo Minihorno Kenwood le ofrece un sistema simple y práctico para la cocina de mesa de alta calidad. El horno le permite descongelar, asar, asar al grill, hornear y tostar de una forma simple y eficaz. Los hornos están equipados con una superficie en la que no se pegan los alimentos, más parrilla y bandejas recoge-migas y de horno. Si su nuevo horno tiene una placa de calor sencilla o doble, sólo se puede utilizar una al mismo tiempo que se utiliza el horno principal o el grill.

## RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos se deberán tomar siempre unas medidas de precaución básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No sumerja el aparato, enchufe o cable en agua u otros líquidos.
3. No use el aparato si éste o el cable de alimentación parecen estar dañados.
4. Es necesaria la supervisión de cerca si se utiliza el aparato cerca de niños o lo utilizan éstos.
5. No deje que el cable cuelgue de la mesa o de la encimera o esté en contacto con superficies calientes.
6. No utilice el aparato en el exterior.
7. Sólo utilice el aparato para el uso que fue fabricado.
8. No toque las superficies calientes del horno, utilice las asas o tiradores.
9. Los minihornos no deben utilizarse cerca o debajo de cortinas u otros materiales inflamables.
10. No bloquee o cubra los ventiladores de la parte trasera del aparato.

## POR FAVOR, GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Conexión a la Red

Antes de encenderlo, asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el indicado en la placa de valores nominales.

#### **ADVERTENCIA - ESTE APARATO TIENE QUE ESTAR CONECTADO A TIERRA.**

Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

### Antes del Uso

1. Retire todos los materiales del envase del interior del horno.
2. Lave la parrilla, bandeja de horno y recoge-migas en agua templada con jabón.
3. Asegúrese de que hay una distancia despejada de 50 mm por detrás, encima y a los lados del horno.
4. Durante el período de calentamiento inicial, puede que se vea humo. Esto es normal en aparatos de calor eléctricos nuevos y no debe ser causa de alarma.
5. Ya que el aparato funciona de forma ligeramente distinta a los hornos convencionales, puede que sean necesarias algunas modificaciones en cuanto al tiempo y temperaturas de cocinado con el fin de conseguir los resultados deseados.
6. No debe permitirse el uso de aluminios de cocina para cubrir los alimentos durante el cocinado para evitar el contacto directo con las resistencias.
7. Los alimentos que puedan formar burbujas o gotear, como empanadas rellenas, pizzas, etc., deben ponerse en la bandeja del horno para evitar que manchen las resistencias inferiores.

## Conozca su Minihorno Kenwood

- |  |   |                               |
|--|---|-------------------------------|
| 1. Puerta  | 6. Controles de las Placas de Calor (Modelo MO625 y MO750 sólo) | 10. Posición Manual           |
| 2. Bandeja Recoge-migas  |   | 11. Cronómetro                |
| 3. Parrilla  |   | 12. Dispositivo de Modo       |
| 4. Bandeja de Horno con Parrilla                                     | 7. a. Luz Indicadora  | a. Grill                      |
| 5. Placas de Calor (Una en el modelo MO625 y dos en el modelo MO750) | b. Luz de Encendido (ON)  | b. Posición de Hornear/Tostar |
|  | 8. Panel de Control   |                               |
|  | 9. Control de la Temperatura                                    | 13. Carro del Grill           |


## Posición de la parrilla del horno

La parrilla del horno tiene dos niveles dentro del horno y la bandeja se puede invertir en cada una de estas dos posiciones para facilitar un total de 4 niveles de las parrillas (fig.2):

- Use el nivel superior (posición c y d) para asar al grill y tostar.
- Use el nivel inferior (posición a y b) para descongelar, hornear y asar.

## Utilizando su Minihorno Kenwood

El Control de la Temperatura se utiliza para fijar la temperatura del horno. Gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura requerida, y no olvide girarlo a la posición MIN una vez finalizada la operación.

El Control del Cronómetro se utiliza para fijar el tiempo de cocinado. Para utilizar la función de autocronómetro, gire el mando del cronómetro en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo requerido (60 minutos máximo para los modelos MO620 y MO625 y 120 minutos máximo para el modelo MO750). Cuando se haya acabado el tiempo, sonará el timbre del horno y se apagará automáticamente. Cuando se requieran tiempos por debajo de los 15 minutos, gire el mando a 20 minutos con el fin de conectar el dispositivo del tiempo, y luego retroceda al tiempo requerido. Si no desea utilizar el autocronómetro, gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición manual .

La Luz Indicadora se ilumina cuando se enciende el horno y se apaga cuando se alcanza la temperatura fijada. Continuará encendiéndose y apagándose durante el tiempo de cocinado.

El dispositivo de Modo de Cocinado se utiliza para seleccionar el modo de cocinado, por ejemplo, hornear, tostar o asar al grill.

### 1. Descongelar

- Elija la posición Hornear/Tostar en el dispositivo de modo.
- Gire el Mando de Control de la Temperatura a 50°.
- Coloque la parrilla del horno en la posición inferior (a o b).
- Coloque la bandeja de horno con la comida a descongelar en el horno.

### 2. Hornear/Asar

- Elija la posición Hornear/Tostar en el dispositivo de modo.
- Gire el Mando de Control de la Temperatura a la temperatura deseada.
- Coloque la parrilla del horno en la posición inferior (a o b).
- Precaliente el horno hasta que la Luz Indicadora se apague antes de poner la comida en el horno.

### 3. Al Grill

- Elija la posición Grill en el dispositivo de modo.
- Gire el Mando de Control de la Temperatura hasta el máximo.
- Coloque la parrilla del horno en la posición superior (c o d).
- Abra la puerta del horno, y mientras esté abierta, empuje el Carro del Grill hacia la derecha. Utilice la parrilla del grill en la bandeja de horno para la comida que hay que asar al grill, y colóquela dentro del horno. Cierre la puerta para que se apoye en el tope sobre el Carro del Grill. La puerta permanecerá entreabierta mientras se ase al grill (fig. 3) y esto permitirá la circulación del aire dentro del horno.
- Cuando se haya terminado esta operación, gire el Carro del Grill hacia la izquierda y la puerta se podrá cerrar con normalidad.
- Cuando se asen al grill carnes con grasa, sugerimos que se coloque la parrilla del horno en la posición c.
- PRECAUCIÓN: Algunas partes accesibles pueden quemar cuando se esté usando. Debe mantenerse fuera del alcance de los niños.

## 4. Tostar

- Elija la posición Hornear/Tostar en el dispositivo de modo.
- Gire el Mando de Control de la Temperatura hasta el máximo.
- Coloque la parrilla del horno en la posición superior (b o c).
- Abra la puerta del horno, y mientras esté abierta, empuje el Carro del Grill hacia la derecha. Por favor, tueste en la parrilla del horno. Cierre la puerta para que se apoye en el tope sobre el Carro del Grill. La puerta permanecerá entreabierta mientras se esté tostando (fig. 3) y esto permitirá la circulación del aire dentro del horno.
- Cuando se haya terminado esta operación, gire el Carro del Grill hacia la izquierda y la puerta se podrá cerrar con normalidad.

## Placas de calor - Modelos MO625 y MO750

Las placas de calor tienen resistencias de calentamiento rápidas. Hay 6 posiciones de calentamiento para las placas de calor, y éstas se fijan utilizando los controles de las placas de calor. Sólo se pueden utilizar las placas de calor de una en una con el horno o grill.

En el modelo MO750, la placa de calor del lado izquierdo funcionará siempre, incluso si el horno o grill están en funcionamiento. Sin embargo, si la placa de calor del lado derecho está encendida al mismo tiempo que la placa del lado izquierdo y el horno o grill están funcionando, el horno se apagará automáticamente. La Luz de Encendido (ON) permanecerá encendida cuando el horno esté funcionando, pero se apagará cuando el horno se apague si la placa de calor del lado derecho está encendida. Esto es una característica de seguridad diseñada para evitar la sobrecarga de la alimentación eléctrica. Se pueden utilizar las dos placas de calor al mismo tiempo si no está funcionando ni el horno ni el grill.

Asegúrese de que el control esté en la posición de apagado (OFF) cuando las placas de calor no se usen. Recuerde que las placas de calor necesitarán algo de tiempo para enfriarse después del uso.

## Cuidado y Limpieza

Apáguelo y desenchúfelo de la red eléctrica, y déjelo que se enfríe antes de limpiarlo.

### LIMPIANDO EL HORNO

Pase un trapo húmedo. Las manchas difíciles o restos quemados deben quitarse con un trapo húmedo o un producto de limpieza con espuma. No utilice ningún tipo de estropajo fuerte o ningún tipo de producto de limpieza cáustico o amoníaco.

Nota: En caso de que se produjera un gran vertido dentro del horno, límpielo con un trapo húmedo. **NO SUMERJA EL APARATO EN LÍQUIDOS.** Tenga cuidado cuando limpie cerca del termostato y de las resistencias y evite los bordes y esquinas afiladas.

### PARRILLA DEL HORNO Y BANDEJAS

Lávalas inmediatamente después de usarlas en agua caliente con jabón para evitar que la grasa se acumule.

### POR FUERA

Limpie el horno por fuera con un producto de limpieza que no sea abrasivo o con un trapo húmedo y séquelo bien.

### LAS PLACAS DE CALOR (si hay)

Use productos líquidos normales y no utilice estropajos o productos de limpieza abrasivos.

La placa de calor necesita una aplicación ligera de aceite vegetal de vez en cuando para conservar la apariencia de nueva.

## Servicio

Si se dañara el cable de alimentación del aparato, deberá ser cambiado por el fabricante o personal de servicio o una persona cualificada con el fin de evitar peligros.

Póngase en contacto con el distribuidor al que compró el aparato.

Din nya Kenwood Miniugn erbjuder dig ett bekvämt och enkelt system för matlagning i bordshöjd. Med ugnen kan du tina upp, ugnssteka, grilla, baka och rosta på ett enkelt och effektivt sätt. Ugnarna är försedda med en yta, som förhindrar att mat fastnar, plus ett galler, en ugnspanna och en spillbricka. Om din nya ugn är utrustad med en eller två kokplattor, så kan bara en av dem användas på samma gång som huvudugnen eller grillen.

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska apparater, skall alltid hänsyn tas till följande grundläggande säkerhetsföreskrifter:

1. Läs alla instruktioner.
2. Sänk inte ned ugnen, dess stickpropp eller sladd i vatten eller andra vätskor.
3. Använd inte ugnen om det finns synliga skador på den eller på nätkabeln.
4. Ha noggrann uppsikt när ugnen används av eller nära barn.
5. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet, arbetsytan eller vidröra heta ytor.
6. Använd inte ugnen utomhus.
7. Använd inte ugnen för annat ändamål än den är avsedd för.
8. Vidrör inte ugnens heta ytor, använd handtag eller knoppar.
9. Miniugnar skall inte användas nära eller nedanför gardiner eller andra lättantändliga material.
10. Blockera inte eller täck över ventilationsöppningarna på baksidan av ugnen.

## FÖRVARA DESSA INSTRUKTIONER VÄL

### Anslutning av ugnen

Försäkra dig om att spänningen överensstämmer med den som finns angiven på märkplåten.

**Varning - den här ugnen måste jordas.**

Den här ugnen uppfyller Europeiska Ekonomiska Gemenskapens direktiv 89/336/EEC.

### Före användning

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial från insidan av ugnen.
2. Tvätta gallret, ugnspannan och spillbrickan i varmt vatten med diskmedel. Torka omsorgsfullt.
3. Försäkra dig om att det finns 50 mm fritt utrymme bakom, ovanför och vid sidorna av ugnen.
4. Under den första uppvärmningsperioden kan spår av rök synas, detta är normalt för ny tillverkade elektriska ugnar.
5. Eftersom den här ugnen fungerar lite annorlunda jämfört med en traditionell ugn, kan några justeringar av tillverkarens angivna koktider och -temperaturer vara nödvändiga för att uppnå önskat resultat.
6. Folie, som används för att täcka maträtter under tillagning, får inte komma i direkt kontakt med elementen.
7. Maträtter, som kan koka över eller flyta ut under tillagningen, t ex fyllda pajer, pizzor, etc. skall placeras på en ugnspanna, för att undvika stänk på bottenelementet.



## Lär känna din Kenwood Miniugn

- |   |                                   |                      |
|---|-----------------------------------|----------------------|
| 1. Dörr   | 7. a. Indikatorlampa              | 12. Vred             |
| 2. Spillbricka                                      | b. Lampa för "ström till"         | för tillagningsmetod |
| 3. Galler   | 8. Kontrollpanel                  | a. grill             |
| 4. Ugnspanna med galler                             | 9. Vred för temperaturinställning | b. läge för          |
| 5. Kokplatta (en på MO625/två på MO750)             | 10. Manuellt läge                 | ugnsbakning/rostning |
| 6. Vred för kokplatta (endast modell MO625 & MO750) | 11. Timer                         | 13. Grillreglage     |


## Läge för ugnsgaller

Det finns två nivåer för gallret inuti ugnen och på varje nivå kan gallret vändas upp och ned, vilket ger totalt 4 gallernivåer (fig. 2):

- Använd den övre nivån (position c och d) för grillning och rostning.
- Den lägre nivån (position a och b) skall användas för upptining, bakning och ugnsstekning.

## Så här använder du din Kenwood Miniugn

Temperaturvredet används för att ställa in ugnstemperaturen. Roter det medurs för att få önskad temperatur, och glöm inte att vrida det tillbaka till MIN-läget, när tillagningen är klar.

Timern används för att ställa in tillagningstiden. För att använda auto-timerfunktionen, vrid timervredet medurs till önskad tid, (max 60 minuter för modellerna MO620 och MO625, och max 120 minuter för modell MO750). När tiden har gått, ljuder en signal från ugnen, och den stängs automatiskt av. För att ställa in tider under 15 minuter, vrid vredet förbi 20 minuter för att aktivera tidströmsställaren, och sedan tillbaka till den önskade tiden. Om du inte vill använda auto-timern, vrid vredet moturs till den manuella positionen 

Indikatorlampan lyser när ugnen kopplas på, och släcks när den inställda temperaturen har uppnåtts. Den fortsätter att slå till och koppla från under tillagningens gång.

Vredet för tillagningsmetod används för att välja önskat tillagnings sätt: t ex ugsbakning, rostning eller grill.

### 1. Upptining

- Välj ugsbakning/rostning på metodvredet.
- Vrid temperaturvredet till 50°C.
- Placera ugnsgallret i den lägre positionen (a eller b).
- Placera ugnspannan med maten som skall tinas upp i ugnen.

### 2. Ugsbakning/rostning

- Välj läget för ugsbakning/rostning på metodvredet.
- Vrid temperaturvredet till den önskade temperaturen.
- Placera ugnsgallret i den lägre positionen (a eller b).
- Förvärm ugnen tills indikatorlampan slocknar, innan maten placeras i ugnen.

### 3. Grillning

- Välj grill-läget på metodvredet.
- Vrid temperaturvredet till MAX-inställningen.
- Placera ugnsgallret i det övre läget (c eller d).
- Öppna ugnsdörren, och medan den är öppen, skjut grillreglaget över till höger. Använd grillgallret i ugnspanna för maten som skall grillas, och placera det inuti ugnen. Stäng dörren så att den vilar mot spärren på grillreglaget. Dörren kommer nu att stå på glänt under grillningen (fig. 3) och detta tillåter luftcirkulation inuti ugnen.
- När grillningen är avslutad, skjut grillreglaget tillbaka till vänster och dörren kan stängas normalt.
- Vid grillning av kött med mycket fett föreslår vi att ugnsgallret skall placeras i position c.
- **WARNING:** Åtkomliga delar kan bli varma när grillen är under användning. Håll barn borta från grillen.

## 4. Rostning

- Välj ugnsbakning/rostning på metodvredet.
- Vrid temperaturvredet till MAX-inställningen.
- Placera ugnsgallret i mittenläget (b eller c).
- Öppna ugnsdörren, och medan den är öppen, skjut grillreglaget över till höger. Placera bröd för rostning på ugnsgallret. Stäng dörren, så att den vilar mot dörrspärren på grillreglaget. Dörren kommer nu att stå på glänt under rostningen (fig. 3) och detta tillåter luftcirkulation inuti ugnen.
- När rostningen är avslutad, skjut tillbaka grillreglaget till vänster och dörren kan stängas normalt.

### Kokplattor - Modellerna MO625 och MO750

Kokplattorna har snabbuppvärmande element. Det finns sex värmeinställningar för kokplattorna och dessa ställs in genom användning av kokplattsvreden. Endast en kokplatta kan användas på samma gång som ugnen eller grillen.

På modell MO750 går det alltid att använda den vänstra kokplattan, även om ugnen eller grillen är i drift. Om den högra kokplattan kopplas på medan den vänstra kokplattan och ugnen eller grillen är i drift, kommer ugnen automatiskt att stängas av. Lampan "ström till" lyser medan ugnen är i drift, men slocknar för att visa att ugnen har stängts av, om den högra kokplattan är påkopplad. Detta är en säkerhetsfunktion skapad för att förhindra överbelastning på nätanslutningen. Båge kokplattorna kan användas tillsammans om ugnen eller grillen inte är i drift.

Försäkra dig om att vredet är i läge "från" när kokplattan inte används. Kom ihåg att det tar en stund för kokplattorna att svalna efter användning.

### Skötsel och rengöring

Stäng av och avlägsna stickproppen från uttaget, och låt ugnen bli kall före rengöring.

#### RENGÖRING AV UGNEN

Torka med en fuktig duk. Envisa fläckar eller fastbrända rester tas bort med en fuktig disktrasa eller ett skumbaserat rengöringsmedel. ANVÄND INTE skurpulver eller frätande eller ammoniakbaserat rengöringsmedel.

Observera: Om en stor mängd spills ut inuti ugnsdelen, torka rent med en fuktig disktrasa. SÅNK INTE NED UGNEN I VÄTSKA. Var försiktig när du torkar runt termostaten och elementen och undvik skarpa kanter och hörn.

#### UGNSGALLER OCH PLÅTAR

Tvätta dem omedelbart efter användning i hett vatten med diskmedel för att förhindra fettansamling.

#### UTSIDAN

Rengör utsidan av ugnen med ett rengöringsmedel utan slipverkan eller torka med en fuktig disktrasa och torka noggrant.

#### KOKPLATTOR (om tillämpligt)

Använd vanliga flytande rengöringsmedel. Använd inte skurpulver och slipande rengöringsmedel.

Kokplattorna behöver någon enstaka lätt applicering av vegetabilisk olja för att bibehålla sitt fina utförande.

### Service

Om nätkabeln skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceagent eller en behörig reparatör, för att förhindra fara.

Kontakta handlaren, där du köpte din ugn.

Yeni Kenwood Mini Fırın ile yemeklerinizi masa ya da bir çalışma yüzeyi üzerinde kolay ve basit bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Bu yeni fırın buz eritme, fırında kızartma, ızgara, fırında pişirme ve ekmek kızartma işlemlerini basitleştirerek yemek hazırlamada istediğiniz etkin sonuçları almanızı sağlar. Yeni Kenwood Mini Fırın yapışmaz fırın yüzeyi içerir. Ayrıca raf, pişirme ve kırıntı tepsisi ile donatılmıştır. Bu yeni fırında tek ya da çift elektrikli pişirici bulunmaktadır. Fırın ya da ızgara çalışırken elektrikli pişiricilerden yalnızca bir tanesi kullanılabilir.

## ÖNEMLİ ÖNLEMLER

Elektrikli aygıtları kullanırken temel güvenlik önlemlerinin alınması gerekir. Bu önlemlerden bazıları aşağıda belirtilmiştir:

1. Verilen yönergelerin tamamını okuyunuz.
2. Fırını, fırının elektrik fişini ya da kordonunu suya ya da başka bir sıvıya batırmayınız.
3. Fırında ya da elektrik kordonunda gözle görülür bir hasar varsa mini fırını kullanmayınız.
4. Aygıtı kullandığınız sırada etrafta çocuk varsa fırını sürekli denetiminiz altında tutunuz.
5. Aygıtın elektrik kordonunun masa ve çalışma yüzeyi kenarından sarmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyiniz.
6. Aygıtı açık alanlarda kullanmayınız.
7. Aygıtı kullanım amacı dışında başka bir amaçla kullanmayınız.
8. Fırının sıcak yüzeylerine elle dokunmayınız. Fırının saplarını ve düğmelerini kullanınız.
9. Mini fırınlar perdelerine yakın ya da perdelerin altında ve diğer tutuşucu eşyaların yakınında kullanılmamalıdır.
10. Aygıtın arkasındaki hava deliklerinin üstünü örtmeyiniz ya da hava almasını engelleyecek herhangi bir şey bulundurmuyunuz.

## YÖNERGELERİ SAKLAYINIZ

### Elektrik Akımına Bağlanması

Fırını çalıştırmadan önce, elektrik voltajınızın fırın güç göstergesi üzerinde belirtilen güçle aynı olduğunu kontrol ediniz.

#### UYARI - AYGITIN TOPRAK BAĞLANTISI YAPILMALIDIR

Bu aygıt, Avrupa Ekonomik Topluluğu'nun 89/336/EEC sayılı Yönergesi'ne uygundur.

## Kullanımdan Önce Yapılması Gereken İşlemler

1. Fırının içindeki tüm ambalaj malzemelerini çıkarınız.
2. Fırının rafını, pişirme ve kırıntı tepsilerini sabunlu ılık suda yıkayınız ve kurulayınız.
3. Fırının arkasında, üstünde ve yanlarında en az 5 cm'lik açıklık bulunduğundan emin olunuz.
4. Fırının ilk kez ısınması sırasında fırından biraz duman çıkabilir. Yeni elektrikli ısıtma aygıtlarında bu durum normaldir ve herhangi bir endişeye gerek yoktur.
5. Bu aygıt geleneksel fırınlardan biraz farklı biçimde çalıştığından, istenen sonuçları alabilmek için üreticinin pişirme süreleri ve ısı konusundaki yönergelerine uyulması gereklidir.
6. Pişirme sırasında alüminyum kağıtla sarılarak pişirilen yiyeceklerin fırının ısıtıcı parçalarıyla doğrudan temas etmemesine dikkat ediniz.
7. Pizza, börek ve benzeri içi doldurulmuş yiyecekler pişirme sırasında kabarmabilir ya da sıçrayabilir. Bu yüzden, bu tür yiyeceklerin alttaki ısıtıcı parçalara sıçramaması için yiyecekleri pişirme tepsisine koyunuz.

## Yeni Kenwood Mini Fırınınızı Tanıyınız

- |  |  |                                  |
|--|--|----------------------------------|
| 1. Kapak   | 6. Elektrikli Pişirici Kumanda Düğmesi (Yalnızca MO625 ve MO750 modellerinde vardır) | 10. Zaman Sayacı                 |
| 2. Kırınıt Tepsisi   |  | 11. Zaman Sayacı                 |
| 3. Raf   |  | 12. İşlev Kumanda Düğmesi        |
| 4. Pişirme Tepsisi ve Izgaralık  | 7. a Gösterge Lambası  | A. Kızartma/Izgara Konumu        |
| 5. Elektrikli Pişirici (MO625 modelinde bir tane, MO750 modelinde iki tane vardır) | b Elektrik Lambası   | B. Pişirme/Ekmek Kızartma Konumu |
|  | 8. Kumanda Tablosu   |                                  |
|  | 9. Isı Kumanda Düğmesi   | 13. Izgara Sürgüsü               |


## Fırın Raflarının Konumu

Fırın rafları iki değişik konumda yerleştirilebilir. Bu iki konumda raflar ters çevrilerek 4 konumda kullanılabilir (Şekil 2).

- Üst rafı c ve d konumlarında ızgara ve ekmek kızartma için kullanınız.
- Alt rafı a ve b konumlarında buz çözme, fırında pişirme ve kızartma için kullanınız.

## Yeni Kenwood Mini Fırınınızın Kullanımı

Isı Kumanda Düğmesi, fırının ısısını ayarlamak için kullanılır. İsteddiğiniz ısıyı elde etmek için ısı kumanda düğmesini sağa çeviriniz ve pişirme işlemini tamamladıktan sonra düğmeyi MIN (EN DÜŞÜK) konuma getirmeyi unutmayınız.

Zaman Sayacı, pişirme süresini ayarlamak için kullanılır. Fırının çalışmasını otomatik zamanlamaya ayarlamak için zaman sayacı düğmesini sağa çeviriniz ve istediğiniz süreyi seçiniz. MO620 ve MO625 modeli fırınlar için en fazla ayar süresi 60 dakika, MO750 modeli fırın için ise 120 dakikadır. Ayarlanan süre aşıldığı zaman fırın uyarı sesi verecek ve kendiliğinden çalışmasını durduracaktır. Fırını 15 dakika otomatik zamanlamak istiyorsanız zaman sayacı düğmesini 20 dakikanın biraz üzeri bir süreye doğru çeviriniz ve arkasından istediğiniz 15 dakikalık süreye getiriniz. Fırını otomatik zamanlamaya ayarlamak istemiyorsanız, zaman sayacı düğmesini sola çevirerek xx zaman sayacı çalıştırma konumuna getiriniz .

Fırın çalışmaya başladığı zaman Gösterge Lambası yanacak ve ayarlanan ısıya ulaştığında sönecektir. Pişirme sırasında Gösterge Lambası zaman zaman yanıp sönecektir

İşlev Kumanda Düğmesi fırında pişirme, kızartma, ızgara yapma ve benzeri işlevleri seçmek için kullanılır.

### 1. Buz Eritme/Çözme

- İşlev kumanda düğmesini Fırında Pişirme/Kızartma konumuna getiriniz.
- Isı Kumanda Düğmesini 50°C'ye getiriniz.
- Fırının rafını a ya da b alt raf konumuna getiriniz.
- Buzu çözülecek yiyeceği pişirme tepsisiyle fırına koyunuz.

### 2. Fırında Pişirme/Kızartma

- İşlev kumanda düğmesini Fırında Pişirme/Kızartma konumuna getiriniz.
- Isı Kumanda Düğmesini istediğiniz ısı konumuna getiriniz
- Fırının rafını a ya da b alt raf konumuna getiriniz.
- Fırının içine yiyecekleri koymadan önce fırının ısınması için Gösterge Lambası sönmeye kadar bekleyiniz.

### 3. Izgara

- İşlev kumanda düğmesini Izgara konumuna getiriniz.
- Isı Kumanda Düğmesini en yüksek konuma getiriniz.
- Fırının rafını c ya da d üst raf konumuna getiriniz.
- Fırın kapağını açınız ve Izgara Sürgüsünü sağa doğru itiniz. Izgara rafına ızgara yapılacak yiyeceği koyunuz ve fırının içine sürünüz. Fırın kapağını Izgara Sürgüsüne yaslanacak biçimde kapatınız. Kapak ızgara süresince aralık kalacaktır (Şekil 3) ve fırının içine hava giriş çıkışı olacaktır.
- Izgara işlemi bitince Izgara Sürgüsünü tekrar sola getiriniz. Böylece kapı kapanacaktır.
- Yağlı etlerin ızgara yapılmasında fırın rafının c konumunda olmasını salık veriniz.
- UYARI: Izgara kullanıldığı zaman açıkta bulunan parçalar ısınacaktır. Bu yüzden çocukları aygıttan uzak tutunuz.

## 4. Kızartma

- İşlev kumanda düğmesini Fırında Pişirme/Kızartma konumuna getiriniz.
- Isı Kumanda Düğmesini en üst konuma getiriniz.
- Fırın rafını b ya da c orta konuma getiriniz.
- Fırın kapağını açınız ve Izgara Sürgüsünü sağa doğru itiniz. Kızartacağınız ekmekleri ya da yiyecekleri fırın rafının üzerine yerleştiriniz. Fırın kapağını Izgara Sürgüsüne yaslanacak biçimde kapatınız. Kapak kızartma süresince aralık kalacaktır (Şekil 3) ve fırının içine hava girişi çıkışı olacaktır.
- Kızartma işlemi bitince Izgara Sürgüsünü tekrar sola getiriniz. Böylece kapı kapanacaktır.

## Elektrikli Pişiriciler - Model MO625 ve MO750

Elektrikli pişiriciler çabuk ısınan parçalardan yapılmıştır. Elektrikli pişiricilerin altı ısı ayarı vardır ve kumanda düğmesini kullanarak ayarlanırlar. Fırın ya da ızgara çalışırken elektrikli pişiricilerden yalnızca bir tanesi kullanılabilir.

MO750 model mini fırında soldaki elektrikli pişirici, fırın ya da ızgara çalışırken de kullanılabilir. Fırın ya da ızgara ve soldaki elektrikli pişirici çalışırken sağdaki elektrikli pişiriciyi de açarsanız, fırının çalışması hemen kendiliğinden duracaktır. Fırın çalışırken elektrik lambası yanık kalacak, fakat sağdaki elektrikli pişiriciyi açarsanız elektrik lambası söner ve fırının çalışmadığını gösterecektir. Bu, aşırı elektrik yüklemesine karşı düzenlenmiş bir güvenlik önlemidir. Fırın ya da ızgaranın çalışmadığında her iki elektrikli pişirici de kullanılabilir.

Elektrikli pişiriciler kullanılmadığında kumanda düğmesinin kapalı konumda olduğundan emin olunuz. Elektrikli pişiricilerin kullanımdan sonra soğumalarının zaman alacağını unutmayınız.

## Bakım ve Temizlik

Kumanda düğmesini kapatıp elektrik fişini prizden çekiniz ve temizlemeden önce soğumasını bekleyiniz.

### FIRININ TEMİZLENMESİ

Nemli bezle siliniz. İnatçı lekeler ya da yanık artıklar nemli bir bez ya da köpük içerikli temizleyiciler ile alınabilir. Sert bulaşık telleri, kostik ya da amonyak içerikli fırın temizleme sıvılarını KULLANMAYINIZ. Not: Fırının içine yiyecek dökülmesi durumunda nemli bir bezle temizleyiniz. AYGITI SIVIYA BATIRMAYINIZ. Isı düzenleyici ve ısıtıcıların çevresini temizlerken dikkatli olunuz ve keskin kenar ve köşelerden kaçınız.

### FIRININ RAF VE TEPSELİLERİ

Kullanımdan hemen sonra sıcak sabunlu suyla yıkayarak yağların birikmesini önleyiniz.

### FIRININ DIŞ YÜZEYİ

Çizmeyen temizleyicilerle ya da nemli bezle temizleyerek hemen kurulayınız.

### ELEKTRİKLİ PİŞİRİCİLER (varsa)

Normal sıvı temizleyiciler kullanınız. Bulaşık teli ya da aşındırıcı, çizici temizleyiciler kullanmayınız. Elektrikli pişiricilerin yeni gibi görünmelerini sağlamak için ara sıra ince bir çiçekyağı tabakası ile kaplamak gerekir.

## Bakım

Aygıtın elektrik kordonunda herhangi bir hasar ya da arıza varsa, tehlikeden kaçınmak için mutlaka üretici, yetkili onarımcı ya da uzman bir onarımcı tarafından değiştirilmelidir.

Aygıtı satın aldığınız satıcıyla ilişkiye geçiniz.

Το νέο Φουρνάκι της Kenwood σας προσφέρει ένα εύκολο και απλό σύστημα για επιτραπέζιο μαγείρεμα. Το φουρνάκι σας επιτρέπει να ξεπαγώσετε τρόφιμα, να φουρνίσετε, να ψήσετε στη σχάρα και να ξεροψήσετε το φαγητό απλά και αποτελεσματικά. Τα φουρνάκια είναι εξοπλισμένα με αντικολλητική επιφάνεια, καθώς επίσης ράφι, ταψί και δίσκο για τα ψίχουλα. Εάν το καινούριο σας φουρνάκι διαθέτει ένα ή δύο ηλεκτρικά μάτια, μπορείτε να χρησιμοποιείτε μόνο το ένα από αυτά ταυτόχρονα με τον κυρίως φούρνο ή το γκριλ.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στα πιο κάτω βασικά προστατευτικά μέτρα:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Μη βυθίζετε τη συσκευή, το φισ ή το καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχει οποιαδήποτε ορατή βλάβη σ' αυτήν ή στο καλώδιο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.
4. Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν οι συσκευές χρησιμοποιούνται από ή κοντά σε παιδιά.
5. Μην αφήνετε το καλώδιο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή της επιφάνειας εργασίας ή ν' ακουμπάει σε καυτές επιφάνειες.
6. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
7. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλο σκοπό απ' αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
8. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες του φούρνου. Χρησιμοποιείστε τις χειρολαβές.
9. Τα φουρνάκια δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κοντά σε, ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
10. Μη μπλόκαρετε και μην καλύπτετε τους αγωγούς εξαερισμού που βρίσκονται στο πίσω μέρος της συσκευής.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

### Γνωρίστε το Φουρνάκι της Kenwood

Σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε πως η τάση της ηλεκτρικής σας παροχής είναι η ίδια μ' αυτήν που αναγράφεται στην ειδική ταμπέλα.

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ - Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ**

Η παρούσα συσκευή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με τις προδιαγραφές που ορίζει η Οδηγία 89/336ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

### Πριν από τη Χρήση

1. Αφαιρέστε οποιαδήποτε υλικά συσκευασίας υπάρχουν στο φούρνο.
2. Πλύνετε το ράφι, το ταψί και το δίσκο για τα ψίχουλα σε ζεστό σαπουνόνερο. Στεγνώστε τα καλά.
3. Εξασφαλίστε ότι υπάρχει απόσταση 50mm (5 εκατοστά) πίσω και πάνω από το φούρνο, καθώς και σε κάθε πλευρά του.
4. Κατά τη διάρκεια της αρχικής θέρμανσης του φούρνου μπορεί να παρατηρήσετε ίχνη καπνού. Αυτό είναι φυσιολογικό στις καινούριες ηλεκτρικές συσκευές και δεν υπάρχει λόγος ν' ανησυχήσετε.
5. Επειδή αυτή η συσκευή λειτουργεί κάπως διαφορετικά από τον παραδοσιακό φούρνο, ίσως χρειαστεί να προσαρμόσετε τους χρόνους μαγειρέματος και τις θερμοκρασίες που σας προτείνει ο κατασκευαστής, για να έχετε τα επιθυμητά αποτελέσματα.
6. Εάν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος χρησιμοποιήσετε αλουμινόχαρτο για να καλύψετε το φαγητό, φροντίστε ώστε το αλουμινόχαρτο να μην ακουμπάει στην αντίσταση.
7. Φαγητά τα οποία μπορεί να φουσκώσουν ή να ξεχυλίσουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως πίτες με γέμιση, πίτσες κ.τ.λ. πρέπει να τοποθετούνται στο ταψί έτσι ώστε να μην στάζουν πιπιλιές στην κάτω αντίσταση.

## Γνωρίστε το Φουρνάκι της Kenwood

- |  |  |  |
|--|--|--|
| 1. Πόρτα   | 7. α Ενδεικτική Λυχνία<br>Θερμοκρασίας         | 11. Χρονοδιακόπτης                             |
| 2. Δίσκος για τα ψίχουλα   | β Ενδεικτική Λυχνία<br>Λειτουργίας             | 12. Διακόπτης Επιλογής<br>Μεθόδου Μαγειρέματος |
| 3. Ράφι  |  | A. Ψήσιμο στη Σχάρα<br>(Γκριλ)                 |
| 4. Ταψί με Σχάρα   | 8. Πίνακας Ελέγχου                             | B. Θέση για Φούρνιασμα/<br>Ξεροψήσιμο          |
| 5. Ηλεκτρικά Μάτια (ένα στο<br>μοντέλο MO625/δύο στο<br>μοντέλο MO750) | 9. Διακόπτης Ελέγχου της<br>Θερμοκρασίας       | 13. Σύρτης του Γκριλ                           |
| 6. Διακόπτες Ελέγχου των<br>Ηλεκτρικών Ματιών<br>(Μοντέλα MO625 MO750) | 10. Θέση Λειτουργίας του<br>Φούρνου διά Χειρός |  |


## Θέση Ραφιού

Για το ράφι του φούρνου υπάρχουν δύο επίπεδα στο εσωτερικό του φούρνου και σε κάθε μια από αυτές τις θέσεις μπορείτε ν' αναποδογυρίσετε το ράφι. Έτσι έχετε συνολικά τέσσερα επίπεδα για το ράφι (σχ. 2):

- Χρησιμοποιείτε το ανώτερο επίπεδο (θέση γ και δ) για ψήσιμο στη σχάρα και ξεροψήσιμο.
- Χρησιμοποιείτε το κατώτερο επίπεδο (θέση α και β) για ξεπάγωμα και φούρνιασμα.

## Χρησιμοποιώντας το Φουρνάκι της Kenwood

Χρησιμοποιείτε το διακόπτη ελέγχου της θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου. Γυρίστε τον δεξιόστροφα στην επιθυμητή θερμοκρασία και μην ξεχνάτε να τον γυρίζετε στη θέση MIN όταν το μαγείρεμα τελειώνει.

Χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Για να χρησιμοποιήσετε το μηχανισμό αυτόματης λειτουργίας του χρονοδιακόπτη γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα στον επιθυμητό χρόνο (60 λεπτά μέγιστο για τα μοντέλα MO620 και MO625, και 120 λεπτά για το μοντέλο MO750). Μόλις ο χρόνος περάσει, ένα κουδουνάκι θα ηχήσει και ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα. Για να θέσετε χρόνους διάρκειας κάτω των 15 λεπτών, γυρίστε το διακόπτη πέραν των 20 λεπτών έτσι ώστε ο χρονοδιακόπτης να δεσμευτεί, και κατόπιν γυρίστε τον πίσω στο χρόνο που απαιτείται. Εάν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το μηχανισμό αυτόματης λειτουργίας γυρίστε το διακόπτη αριστερόστροφα στη θέση λειτουργίας του φούρνου δια χειρός. 

Η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία και θα σβήσει όταν ο φούρνος αποκτήσει την απαιτούμενη θερμοκρασία. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος η λυχνία θα συνεχίσει ν' αναβοσβήνει κατά διαστήματα.

Χρησιμοποιείτε το διακόπτη επιλογής μεθόδου μαγειρέματος για να επιλέξετε τον απαιτούμενο τρόπο μαγειρέματος, π.χ. φούρνιασμα, ξεροψήσιμο ή ψήσιμο στη σχάρα.

### 1. Ξεπάγωμα

- Επιλέξτε τη θέση για φούρνιασμα/ξεροψήσιμο στο διακόπτη επιλογής μεθόδου μαγειρέματος.
- Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου της θερμοκρασίας στους 50C.
- Τοποθετήστε το ράφι του φούρνου στην κατώτερη θέση (α ή β).
- Τοποθετήστε το ταψί με το φαγητό που θέλετε να ξεπαγώσει μέσα στο φούρνο.

### 2. Φούρνιασμα

- Επιλέξτε τη θέση για φούρνιασμα/ξεροψήσιμο στο διακόπτη επιλογής μεθόδου μαγειρέματος.
- Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου της θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Τοποθετήστε το ράφι του φούρνου στην κατώτερη θέση (α ή β).
- Προθερμάνετε το φούρνο και περιμένετε μέχρις ότου η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας σβήσει πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο.

### 3. Ψήσιμο στη Σχάρα (Γκριλ)

- Επιλέξτε τη θέση για ψήσιμο στη σχάρα στο διακόπτη επιλογής μεθόδου μαγειρέματος.
- Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου της θερμοκρασίας στη μέγιστη ρύθμιση.
- Τοποθετήστε το ράφι του φούρνου στην ανώτερη θέση (γ ή δ).
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και ταυτόχρονα σπρώξτε το σύρτη του γκριλ προς τα δεξιά. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα του ταψιού και βάλτε το μέσα στο φούρνο. Κλείστε την πόρτα έτσι ώστε αυτή ν' ακουμπάει στο σύρτη του γκριλ. Η πόρτα θα μείνει μισάνοιχτη κατά τη διάρκεια του ψησίματος (σχ. 3) και αυτό επιτρέπει την κυκλοφορία του αέρα μέσα στο φούρνο.

- Όταν το ψήσιμο τελειώσει, γυρίστε το σύρτη του γκριλ στα αριστερά. Η πόρτα θα πρέπει να κλείνει κανονικά.
- Όταν ψήνετε στη σχάρα λιπαρά τρόφιμα σας συνιστούμε να τοποθετείτε το ράφι του φούρνου στη θέση γ.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσετικά μέρη της συσκευής μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Πρέπει να κρατάτε τα παιδιά μακριά από το φούρνο.

#### 4. Ξεροψήσιμο

- Επιλέξτε τη θέση για φούρνο/ξεροψήσιμο στο διακόπτη επιλογής μεθόδου μαγειρέματος.
- Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου της θερμοκρασίας στη μέγιστη ρύθμιση.
- Τοποθετήστε το ράφι στη μεσαία θέση (β ή γ).
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και ταυτόχρονα σπρώξτε το σύρτη του γκριλ προς τα δεξιά. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στο ράφι. Κλείστε την πόρτα έτσι ώστε αυτή ν' ακουμπάει στο σύρτη του γκριλ. Η πόρτα θα μείνει μισάνοιχτη κατά τη διάρκεια του ξεροψήσιματος (σχ. 3) και αυτό επιτρέπει την κυκλοφορία του αέρα μέσα στο φούρνο.
- Όταν το ξεροψήσιμο τελειώσει, γυρίστε το σύρτη του γκριλ στα αριστερά. Η πόρτα θα πρέπει να κλείνει κανονικά.

### Ηλεκτρικά Μάτια - Μοντέλα MO625 και MO750

Τα ηλεκτρικά μάτια έχουν αντιστάσεις που θερμαίνονται γρήγορα. Υπάρχουν έξι ρυθμίσεις θερμοκρασίας για τα ηλεκτρικά μάτια και μπορείτε να επιλέξετε την κατάλληλη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τους διακόπτες ελέγχου των ηλεκτρικών ματιών. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε μόνο ένα μάτι ταυτόχρονα με το φούρνο ή το γκριλ.

Στο μοντέλο MO750 το αριστερό μάτι θα λειτουργεί πάντα ακόμη κι αν ο φούρνος ή το γκριλ βρίσκονται επίσης σε λειτουργία. Ωστόσο, εάν ανάψετε το δεξιό μάτι ενόσω το αριστερό μάτι και ο φούρνος ή το γκριλ λειτουργούν, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα παραμείνει αναμμένη όταν ο φούρνος λειτουργεί αλλά θα σβήσει, δείχνοντας ότι ο φούρνος δε λειτουργεί, αν ανάψετε το δεξιό μάτι. Αυτός ο μηχανισμός ασφαλείας έχει σχεδιαστεί για ν' αποφευχθεί υπερφόρτωση της ηλεκτρικής παροχής. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και τα δύο μάτια μαζί εάν ο φούρνος ή το γκριλ δεν λειτουργούν.

Να βεβαιώνετε ότι ο διακόπτης είναι κλειστός όταν δεν χρησιμοποιείτε τα ηλεκτρικά μάτια. Να θυμάστε ότι μετά τη χρήση θα περάσει κάποιο χρόνο μέχρις ότου τα μάτια κρυώσουν.

### Φροντίδα και Καθαρισμός

Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε το φις από την πρίζα. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε.

#### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Σκουπίστε το φούρνο μ' ένα υγρό πανί. Για ν' αφαιρέσετε τους επίμονους λεκέδες ή υπολείμματα καμμένου φαγητού χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί ή κάποιο αφρώδες καθαριστικό. ΜΗ χρησιμοποιείτε σκληρά σύρματα ή καθαριστικά για φούρνο τα οποία περιέχουν καυστικό ή αμμωνία.

Σημείωση: Εάν δημιουργηθούν μεγάλοι λεκέδες μέσα στο φούρνο, σκουπίστε τους μ' ένα υγρό πανί. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΝΕΡΟ. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τις περιοχές γύρω από το θερμοστάτη και τις αντιστάσεις και αποφύγετε να καθαρίσετε οποιοσδήποτε κοφτερές άκρες ή γωνίες.

#### ΡΑΦΙ ΚΑΙ ΔΙΣΚΟΙ

Πλύνετε τα αμέσως μετά τη χρήση μέσα σε ζεστό σαπουνόνερο για να μη συσσωρευθούν λίπη.

#### ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια του φούρνου μ' ένα μη-σκληρό καθαριστικό ή σκουπίστε την μ' ένα υγρό πανί και στεγνώστε την καλά.

#### ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΑΤΙΑ (όταν παρέχονται)

Χρησιμοποιήστε κανονικά υγρά καθαριστικά και μη χρησιμοποιείτε σύρματα και σκληρά καθαριστικά. Το ηλεκτρικό μάτι χρειάζεται κατά διαστήματα ένα ελαφρό πέρασμα με ελαιόλαδο για να διατηρήσει την καλή του εμφάνιση.

### Σέρβις

Εάν το καλώδιο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος χαλασεί, πρέπει ν' αντικατασταθεί μόνο από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο ή από εξίσου κατάλληλο άτομο με τα απαιτούμενα προσόντα ώστε ν' αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.

Επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.



