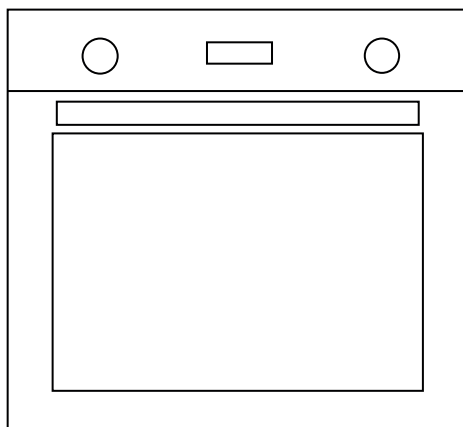


KERNAU

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

PIEKARNIKA

KBO 0872 P S PT B AIRFRY



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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



UWAGA

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

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

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

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Instrukcje bezpieczeństwa	4
ROZDZIAŁ 2. Instrukcje ogólne	8
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	8
ROZDZIAŁ 3 Instrukcje ogólne	9
ROZDZIAŁ 4 Zalecenia	9
ROZDZIAŁ 5. Instalacja	10
ROZDZIAŁ 6. Pierwsze Użycie.....	10
ROZDZIAŁ 7. Opis produktu	10
ROZDZIAŁ 8. Akcesoria	11
ROZDZIAŁ 9. Opis wyświetlacza	13
ROZDZIAŁ 10. Tryby pieczenia	16
ROZDZIAŁ 11. Łączność.....	17
ROZDZIAŁ 12. Czyszczenie i konserwacja piekarnika	18
ROZDZIAŁ 13. Konserwacja	19
ROZDZIAŁ 14. Pyrolityczne	19
ROZDZIAŁ 15. Funkcja Aquactiva.....	21
ROZDZIAŁ 16. Gospodarka odpadami i ochrona środowiska.....	22
ROZDZIAŁ 17. Usuwanie zużytych urządzeń.....	23

ROZDZIAŁ 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.



OSTRZEŻENIE:

urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiejkolwiek gorącej części.



OSTRZEŻENIE: ZAGROŻENIE POŻAREM:

W trakcie użytkowania piekarnika dostępne części mogą się silnie nagrząć. Małe dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.



OSTRZEŻENIE:

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika/W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.

- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybek drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbitcie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:

URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa, piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nadnapięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony przewód uziemienia nie może być zasłaniany przez wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką: Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda

innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.

**OSTRZEŻENIE:**

Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.

**OSTRZEŻENIE:**

Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.

**PRZESTROGA:**

Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.

**OSTRZEŻENIE:**

przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia:

- Czyszczenie drzwiczek piekarnika;
 - Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;
 - Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwanych rusztów (o ile występuje);
 - Nie wkładać papierowych ręczników.
-
- W piekarnikach z termosondą do pomiaru temperatury mięsa, przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki, gdy termosonda nie jest używana.
 - W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
 - Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

ROZDZIAŁ 2. INSTRUKCJE OGÓLNE

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiekolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika.

Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.



UWAGA

Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

ROZDZIAŁ 3. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA.

Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzuca się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:- napięcie zasilania podane na mierniku; - ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.



OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzuca się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.



UWAGA

ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ścienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

ROZDZIAŁ 4. ZALECENIA

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczanymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

ROZDZIAŁ 5. INSTALACJA

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

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

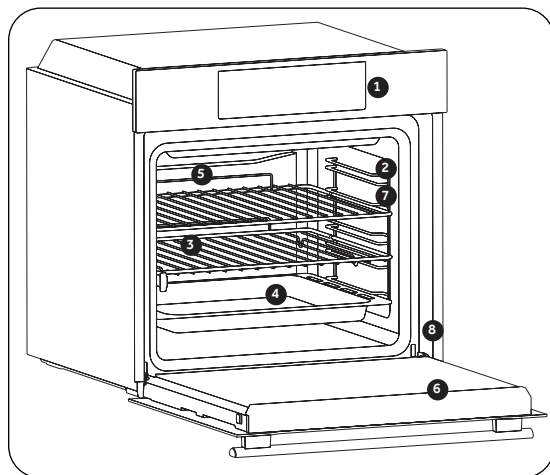
Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

ROZDZIAŁ 6. PIERWSZE UŻYCIE

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy: Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką. Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wnętrze piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń. Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

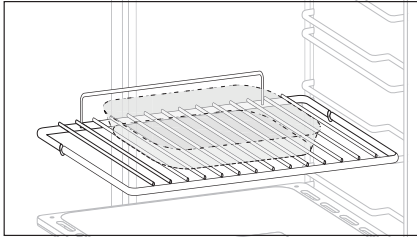
ROZDZIAŁ 7. OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Pozyceje półek (boczna siatka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny

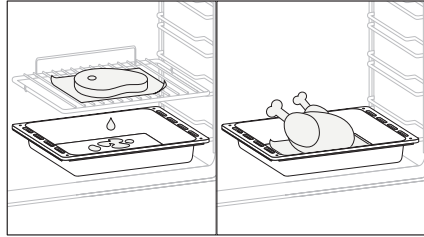
ROZDZIAŁ 8. AKCESORIA

3. Siatka metalowa



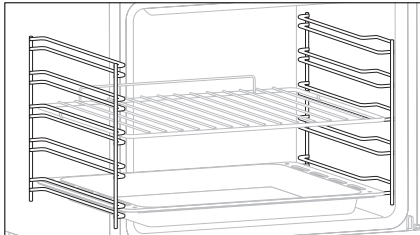
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

4. Taca ociekowa



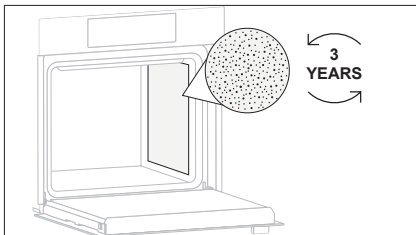
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

7. Boczne siatki (tylko jeśli występują)



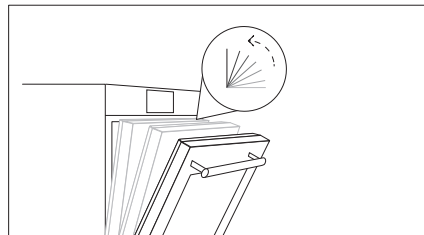
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

Panele katalityczne (tylko jeśli występują)



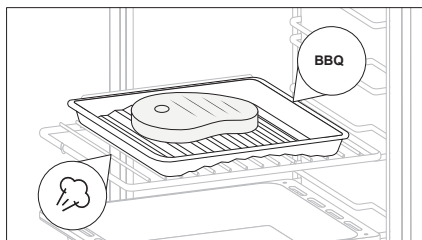
Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week)

Softclose (tylko jeśli występuje)



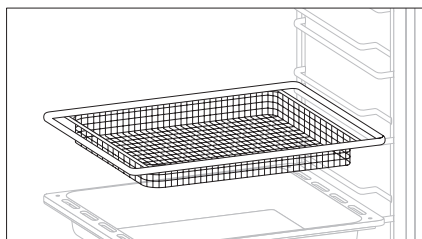
Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwiczek piekarnika.

Podwójna taca (tylko jeśli występuje)



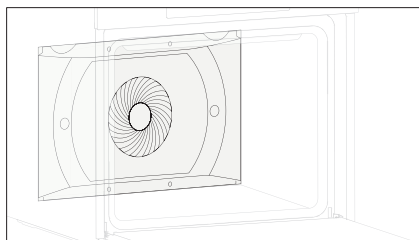
To akcesorium pozwala na przygotowanie najlepszego mięsa BBQ bez wytwarzania dymu. Zmieniając po prostu kierunek tacy, możesz także gotować warzywa lub ryby, zachowując ich delikatność i soczystość bez dodawania tłuszczu, dzięki działaniu pary.

Airfry (tylko jeśli występuje)



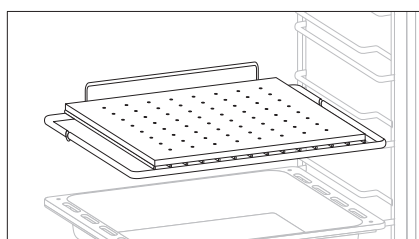
To akcesorium gwarantuje, że Twoje jedzenie będzie niezmiennie chrupiące na zewnątrz i delikatne w środku, a osiąga to w krótszym czasie niż frytkownica bez potrzeby stosowania oleju. Dodatkowo poprawia cyrkulację powietrza, dzięki czemu żywność jest bardziej chrupiąca. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj poziomu 3 dla rusztów Airfry i poziomu 4 dla tac Airfry.

Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



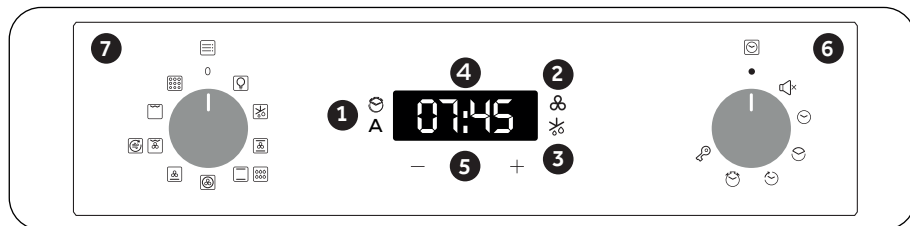
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Kamień do pizzy (tylko jeśli występuje)



Umieść kamień do pizzy w zimnym piekarniku na ruszcie. Przed pieczeniem pizzy odczekaj co najmniej 30 minut, aż kamień się rozgrzeje. Dopraw pizzę i połóż ją na kamieniu. Odpowiednio podgrzany umożliwia pieczenie pizzy na wzór profesjonalnych piekarników. Podgrzewanie pizzy powoduje powstanie niezwykle gorącej powierzchni do pieczenia, która sprawia, że skórka pizzy jest chrupiąca i brązowa.

ROZDZIAŁ 9. OPIS WYŚWIETLACZA



1. Wyłącznik czasowy/tryb automatyczny
2. Funkcja termoobiegu
3. Tryb rozmrażania
4. Wyświetlacz temperatury lub zegara
5. Elementy regulacji wyświetlacza LCD
6. Pokrętko wyboru programu
7. Pokrętko wyboru funkcji



OSTRZEŻENIE!

Pierwszą czynnością, którą należy wykonać po instalacji lub po przerwie w dostawie prądu, jest ustawienie godziny (wystąpiła przerwa w dostawie prądu, jeśli wyświetlacz miga 12:00).
200° -> Dioda temperatury "°" miga do momentu osiągnięcia wyświetlanej temperatury.
HOT -> Po zakończeniu programu, jeśli piekarnik jest nadal gorący, wyświetlacz pokazuje "GORĄCY" na przemian z czasem, nawet jeśli pokrętła są ustawione w pozycji OFF.

FUNKCJE	WŁĄCZANIE	WYŁĄCZANIE	SPOSÓB DZIAŁANIA	PRZEZNACZENIE
TRYB WYCI-SZENIA 	Obróć prawe pokrętło do pozycji "Tryb cichy". Blokada rodzicielska jest dostępna, gdy dioda LED blokady rodzicielskiej zaświeci się, a na wyświetlaczu pojawi się napis „STOP”	Obróć pokrętło wyboru funkcji do pozycji OFF. Wskaźnik STOP znika, a dioda LED gaśnie. Blokada rodzicielska zaczyna migać.	Umożliwia to wyłączenie dźwięku minutnika.	Wyłącza dźwięk minutnika.
USTA-WIA-NIE GODZINY 	Obróć prawe pokrętło do pozycji „Ustawianie czasu” Użyj przycisków “+” lub “-”, aby ustawić czas. Podczas tej operacji miga dioda dolna, prawa dioda LED.	Obróć pokrętło wyboru funkcji do pozycji OFF	Umożliwia to ustawienie czasu pokazywanego na wyświetlaczu	Ustawianie czasu Informacja: Ustaw czas, kiedy instalujesz piekarnik po raz pierwszy lub tuż po zaniku napięcia (zegar pulsuje, wskazując godzinę 12.00).

FUNKCJE	WŁĄCZANIE	WYŁĄCZANIE	SPOSÓB DZIAŁANIA	PRZEZNACZENIE
CZAS TRWANIA PIECZENIA 	Obróć lewe pokrętko do pozycji Funkcja pieczenia. Obróć prawe pokrętko do pozycji „Czas trwania pieczenia”. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”. Podczas tej operacji miga lewa górna dioda LED.	Po upływie czasu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie i przez kilka sekund dzwoni alarm. Aby zatrzymać wcześniej funkcję pieczenia, ustaw sterownik w pozycji OFF lub przestaw czas na 00.00, obracając pokrętko do pozycji Czas pieczenia i używając przycisków „+” i „-”.	Pozwala na zaprogramowanie czasu pieczenia wymaganego dla wybranej przepisu. Po ustawieniu czasu pieczenia ustaw pokrętko w pozycji OFF, aby powrócić do aktualnego czasu. Aby wyświetlić wybrany czas pieczenia, obróć lewe pokrętko na Czas pieczenia.	Pieczenie potraw.
ZAKOŃCZENIE PIECZENIA 	Obróć lewe pokrętko do pozycji Funkcja pieczenia. Obróć prawe pokrętko do pozycji „Koniec pieczenia”. Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”. Podczas tej operacji miga lewa górna dioda LED.	Po upływie czasu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie. Aby zatrzymać wcześniej funkcję pieczenia, ustaw sterownik w pozycji OFF.	Pozwala to na zaprogramowanie żadanego czasu pieczenia. Po ustawieniu czasu pieczenia ustaw pokrętko w pozycji OFF, aby powrócić do aktualnego czasu. Aby wyświetlić wybrany czas pieczenia, obróć lewe pokrętko do pozycji Koniec pieczenia. UWAGA: Funkcja opóźnionego gotowania nie jest dostępna w następujących trybach gotowania: Grill i grill z termoobieg.	Funkcja ta jest zwykle używana z funkcją czasu pieczenia. Przykładowo potrawę należy piec przez 45 minut, a chcemy, aby była gotowa na godzinę 12.30. W tym przypadku po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie i włączy się alarm. Wybierz żadaną funkcję pieczenia. Ustaw czas pieczenia na 45 minut („-” „+”). Ustaw koniec pieczenia na 12:30 („-” „+”). Pieczenie rozpocznie się automatycznie o godzinie 11:45 (12:30 minus 45 minut). Po upływie ustawionego czasu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie. OSTRZEŻENIE: po ustawieniu tylko czasu pieczenia, a nie czasu trwania pieczenia, piekarnik natychmiast się włączy i wyłączy po upływie ustawionego czasu pieczenia.

FUNKCJE	WŁĄCZANIE	WYŁĄCZANIE	SPOSÓB DZIAŁANIA	PRZEZNACZENIE
MINUTNIK 	Obróć prawe pokrętkę do pozycji Minutnik. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”. Podczas tej operacji miga prawa górna dioda LED.	Ustaw czas na 00.00, przekręcając prawe pokrętkę do pozycji Minutnik i używając przycisku „-”.	Na koniec ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy. Podczas pracy na wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas.	Użycie piekarnika do sygnalizacji upływu czasu (alarm), nawet jeśli piekarnik jest wyłączony.
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI 	Obróć prawe pokrętkę do pozycji Blokada dziecięca. Naciśnij przycisk „+” przez 7 sekund. Blokada dziecięca będzie dostępna, gdy na wyświetlaczu pojawi się „STOP”.	Obróć prawe pokrętkę z powrotem do pozycji blokady dziecięcej i naciśnij przycisk „+” przez 7 sekund. Wskaźnik STOP zniknie.	Nie można używać piekarnika.	Funkcja ta jest przydatna, gdy w domu są dzieci.

ROZDZIAŁ 10. TRYBY PIECZENIA

Pokrętko funkcji	T °C domyślnie	T °C zakres	Funkcja
			LAMPKA: Włącza oświetlenie piekarnika.
	210	50 ÷ 280	STATYCZNY + TERMOOBIEG: ta funkcja zapewnia lepsze rozprowadzenie ciepła dzięki połączonemu działaniu termoobiegu oraz dolnej i górnej grzałki. Doskonała do przyrządzania wypieków, takich jak chleb, pizza lub focaccia, ponieważ zapewnia równomierne pieczenie dzięki wspomaganemu rozprowadzaniu ciepła.
	180	50 ÷ 280	* WIELOPOZIOMOWO: zalecamy korzystanie z tej funkcji w przypadku drobiu, ciast, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i zarówno czas pieczenia, jak i czas wstępnego nagrzewania są krótsze. Możesz piec różne potrawy jednocześnie, przygotowane wspólnie lub nie, w jednej lub kilku pozycjach. Ta metoda pieczenia zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a poszczególne zapachy nie mieszają się ze sobą. Podczas pieczenia żywności w tym samym czasie wydłuż czas pieczenia o około dziesięć minut.
	220	50 ÷ 280	* STATYCZNY: Używane są zarówno grzałki górne, jak i grzałki dolne. Należy rozgrzewać piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna w przypadku wszystkich tradycyjnych wypieków i pieczonych potraw. Do pieczenia czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nóżek jagnięcych, dziczyzny, chleba, potraw w folii (w papilotach), kruchej ciasta. Umieść potrawę i jej naczynie na półce w środkowej pozycji.
	210	50 ÷ 230	GRZANIE DOLNE + TERMOOBIEG: Dolna grzałka stosowana jest w tym przypadku z wentylatorem wprawiającym w obieg powietrze wewnątrz piekarnika. Metoda ta jest idealna w przypadku pieczenia tortów owocowych, tart, quiche i pasztetów. Nie wysusza potraw i przyspiesza wyrastanie ciasta, chleba oraz innych dań pieczonych od spodu. Umieść półkę w pozycji dolnej.
	220	50 ÷ 220	WENTYLATOR ASYSTENT GRILL: użyj grilla z zamkniętymi drzwiami. Górny element grzewczy jest używany z wentylatorem krążącym w powietrzu wewnątrz piekarnika. Podgrzewanie jest konieczne dla czerwonych mięs, ale nie dla białych mięs. Idealny do gotowania grubych produktów spożywczych, całych kawałków, takich jak pieczeń wieprzowa, drób itp. Umieść produkty do grillowania bezpośrednio na półce centralnie, na środkowym poziomie. Wsuń tacę ociekową pod półkę, aby zebrać soki. Upewnij się, że jedzenie nie jest zbyt blisko grilla. Przekręć jedzenie w połowie pieczenia.

Pokrętło funkcji	T °C domyślnie	T °C zakres	Funkcja
	200	50 ÷ MAX	AIR FRY: Ta funkcja jest idealna do pieczenia w gorącym powietrzu i w połączeniu z akcesorium zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiący efekt końcowy. Wsuń tacę ociekową pod półkę, aby zebrać soki /panierkę/... Proszę zdjąć akcesorium podczas cyklu pirolitycznego.
			ROZMRAŻANIE: Gdy pokrętło jest ustawione w tym położeniu. Wentylator wprawia w obieg powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się ona w ciągu bez wpływu na zawarte w pożywieniu białka.
	L3	L1 ÷ L5	**GRILL: z funkcji grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować temperaturę pieczenia. Wymagane jest pięć minut wstępnego nagrzewania, aby elementy rozgrzały się do czerwoności. Doskonała funkcja do grillowania, przyrządzania kebabów i zapiekank. Białe mięso należy ustawić nieco dalej od grilla; czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie miało lepszy smak. Czerwone mięsa i ryby filetowane możesz umieścić na półce, umieszczając pod nią tacę na tłuszcz.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLIZA

** Używać przy zamkniętych drzwiach.

*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

ROZDZIAŁ 11. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyścić szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym. Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyjętej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Akcesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

TACA NA TŁUSZCZ

Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników. Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

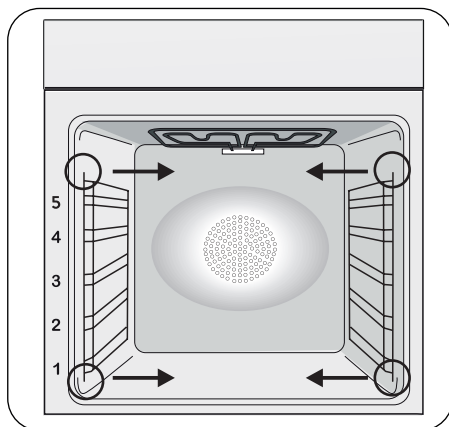
ROZDZIAŁ 12. KONSERWACJA

WYJMOWANIE i CZYSZCZENIE RUSZTÓW

1- Wyjąć ruszty druciane, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej).

2- Aby wyczyścić ruszty druciane, należy umieścić je w zmywarce lub użyć wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostaną one następnie wysuszone.

3- Po zakończeniu czyszczenia zainstalować ruszty druciane, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.
3. Po wymianieniu przepalonej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.

Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa) /F (10 Led).

ROZDZIAŁ 13. CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE

Piekarnik wyposażony jest w system czyszczenia pyrolitycznego, który niszczy pozostałości żywności w wysokiej temperaturze. Czynność ta wykonywana jest automatycznie przy użyciu programatora.

Powstające dymy są „oczyszczane”, kiedy przechodzą przez pirolizer, który uruchamia się tuż po rozpoczęciu pieczenia. Ponieważ pirolizer wymaga bardzo wysokiej temperatury, drzwiczki piekarnika wyposażone są w blokadę zabezpieczającą.

Pirolizer można w dowolnym momencie wyłączyć.

Drzwiczek nie można otworzyć, dopóki wyświetlana jest blokada bezpieczeństwa.



UWAGA:

Jeśli nad piekarnikiem zainstalowana jest płyta kuchenna, nigdy nie należy używać palników gazowych lub ceramicznych płyt elektrycznych podczas działania pirolizera, co zapobiegnie przegrzaniu płyty.

Można wstępnie ustawić DWA CYKLE CZYSZCZENIA PYROLITYCZNEGO:

CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE ECO:

Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut.

CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE SUPER:

Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut. Nigdy nie używaj dostępnych na rynku produktów czyszczących w piekarniku z pirolizerem!

Typ:

Przeprowadzenie czyszczenia pyrolitycznego natychmiast po pieczeniu pozwala na wykorzystanie ciepła resztkowego, co oszczędza energię

Przed wykonaniem czyszczenia pyrolitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, ponieważ nie są przystosowane do wysokich temperatur stosowanych podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego; w szczególności wyjąć kratki, ruszty i prowadnice teleskopowe (patrz rozdział WYJĘCIE KRATEK i RUSZTÓW). W piekarnikach z sondą do pomiaru temperatury mięsa przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki.
- Wyczyścić każde duże rozlane płyny lub płamy, ponieważ usunięcie ich zajmie dużo czasu. Ponadto zbyt duże ilości tłuszczu mogą się zapalić, gdy zostaną poddane bardzo wysokim temperaturom w cyklu pirolitycznym.
- Zamknąć drzwiczki piekarnika.
- Nadmiar rozlanych płynów musi być usunięty przed czyszczeniem.
- Czyszczenie drzwiczek piekarnika;
- Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;
- Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwnych rusztów (o ile występuje);
- Nie wkładać papierowych ręczników.

Stosowanie cyklu pirolitycznego:

1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie “”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”. Wstępnie ustawiony czas to 90 min, może on być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) za pomocą programatora (przycisk ustawienia „+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, zaleca się zwiększenie czasu do 120 minut, jeśli piekarnik jest umiarkowanie brudny, skrócić czas cyklu czyszczenia do 90 minut.

2- Możliwe jest opóźnienie czasu rozpoczęcia cyklu pirolitycznego poprzez zmianę czasu ZAKOŃCZENIA za pomocą programatora.

3- Po kilku minutach, gdy piekarnik osiągnie wysoką temperaturę, drzwiczki zablokują się automatycznie. Cykl pirolityczny można zatrzymać w dowolnym momencie przez obrócenie przełącznika funkcji z powrotem na „0” (napis OFF będzie wyświetlany przez 3 sekundy).

4- Po zakończeniu cyklu pirolitycznego pirolizer wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu wyświetlane jest wskazanie „END” (Koniec), dopóki drzwiczki są zablokowane, a następnie „0--n”. 5- Można obrócić przełącznik funkcji z powrotem w położenie „0”, ale jeśli temperatura jest nadal wysoka, pojawi się wskazanie „0--n” aby poinformować, że drzwiczki są zablokowane.

Użycie cyklu pirolitycznego w piekarnikiem z dotykowym panelem sterowania:

1. Obrócić przełącznik funkcji w położenie czyszczenia pirolitycznego. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”
2. Wstępnie ustawiony czas to 90 min, ale może być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) przy użyciu programatora („+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, czas powinien zostać zwiększony do 120 minut, natomiast jeśli piekarnik jest jedynie lekko zabrudzony, zmniejszyć cykl czyszczenia do 90 minut.

ROZDZIAŁ 14. FUNKCJA AQUACTIVA

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne () lub dolna () grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva 
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką



OSTRZEŻENIE:

Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne.

Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



ROZDZIAŁ 15. GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe

ROZDZIAŁ 16. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

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

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

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



Rys. A

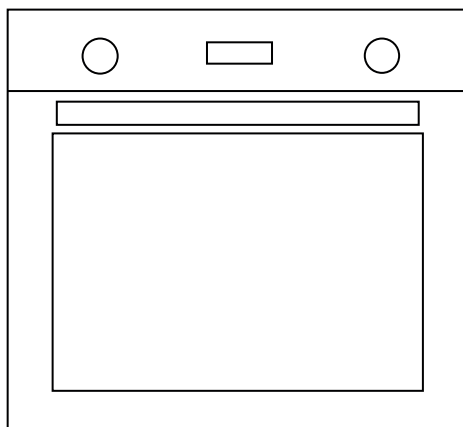


Li-FeS2

Rys. B

KERNAU

USER MANUAL
OVEN
KBO 0872 P S PT B AIRFRY



Thank you for choosing this product.

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

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

CONTENTS

CHAPTER 1. Safety Indications	28
CHAPTER 2. General Instructions.....	32
Safety Indications	32
CHAPTER 3. Electrical Safety	33
CHAPTER 4 Recommendations	33
CHAPTER 5. Installation	34
CHAPTER 6. First Use.....	34
CHAPTER 7. Product description	34
CHAPTER 8. Accessories.....	35
CHAPTER 9. Display description	37
CHAPTER 10. Cooking Modes	40
CHAPTER 11. Connectivity	41
CHAPTER 12. On the appliance.....	42
CHAPTER 13. Remote control mode	43
CHAPTER 14. General notes on cleaning.....	43
CHAPTER 15. Maintenance.....	44
CHAPTER 16. Pyrolysis.....	44
CHAPTER 17. Aquactiva Function	46
CHAPTER 18. Waste management and environmental protection	47
CHAPTER 19. Disposal of used equipment.....	48

CHAPTER 1. SAFETY INDICATIONS

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.



WARNING:

the accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.



WARNING: ZAGROŻENIE POŻAREM:

the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance.



WARNING:

in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.

- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to

clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:
- THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS

The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.

The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source. The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation.

The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source

can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F.
- This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards



WARNING:

Do not line the oven walls with aluminium foil or similar. Use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.



WARNING:

Never remove the oven door seal.

**CAUTION:**

Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.

- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
- Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

**WARNING:**

before initiating the automatic cleaning cycle:

- Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels.w.
-
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
 - During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
 - If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.

CHAPTER 2. GENERAL INSTRUCTIONS

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required.

Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice.

Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children.

When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.



NOTE

the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

SAFETY INDICATIONS

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

CHAPTER 3. ELECTRICAL SAFETY

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnector.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply



WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.



NOTE

As the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

CHAPTER 4 RECOMMENDATIONS

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

CHAPTER 5. INSTALLATION

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed.

Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

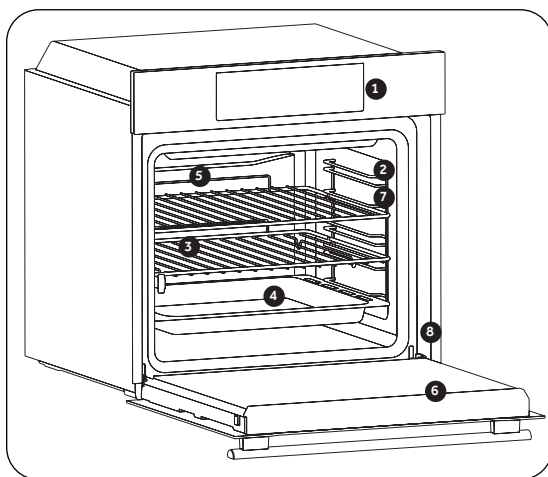
The oven is built to Class Y standards. Built-in furniture must have a covering and adhesives resistant to temperatures of 100°C. Failure to meet this requirement may result in surface deformation or peeling of the covering.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

CHAPTER 6. FIRST USE

PRELIMINARY CLEANING; Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

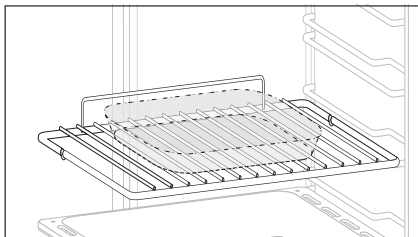
CHAPTER 7. PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. **Serial number**

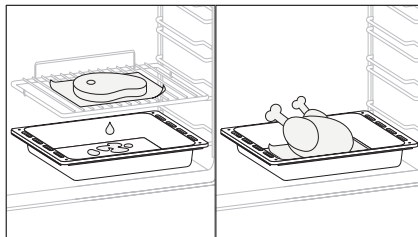
CHAPTER 8. ACCESSORIES

3. Metal grid



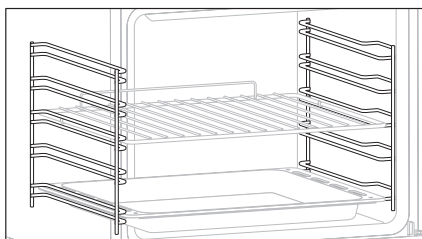
Holds baking trays and plates.

4. Drip tray



Collects residues that drip when cooking food on the grills.

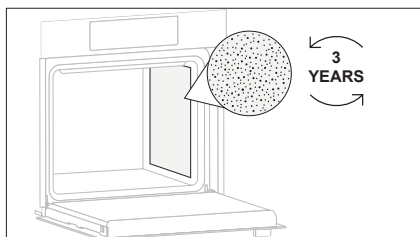
7. Lateral wire grids (only if present*)



Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

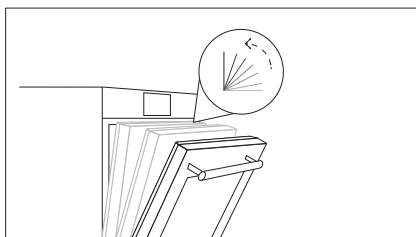
EN: Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper

Catalytic panels (only if present*)



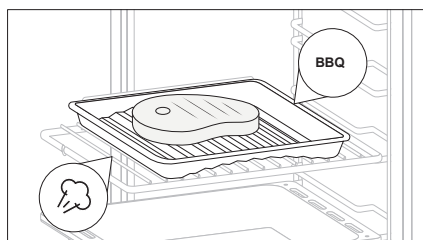
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Softclose (only if present*)



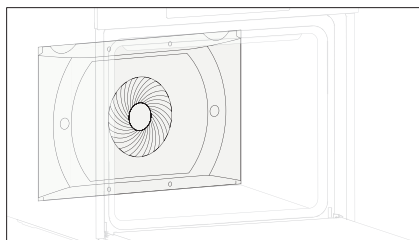
Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

Dual tray (only if present*)



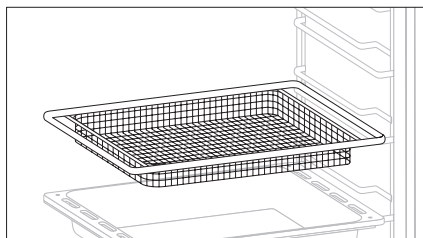
This accessory allows you to cook the best BBQ meat without generating smoke. By simply changing the tray's direction, you can also cook vegetables or fish, keeping them tender and juicy without adding fats, thanks to the steam touch.

Chef panel (only if present*)



An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

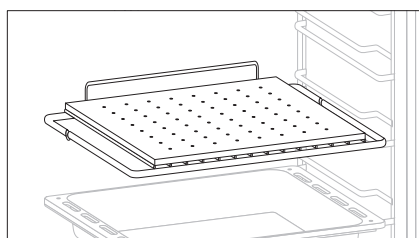
Airfry (only if present*)



This accessory guarantees that your food will be consistently crunchy on the outside and tender on the inside, and it achieves this in less time than a deep fryer without the need for oil. Additionally, it promotes improved air circulation, resulting in crispier food. For the best results, use level 3 for airfry grids and level 4 for airfry trays.

* Depending on the oven model

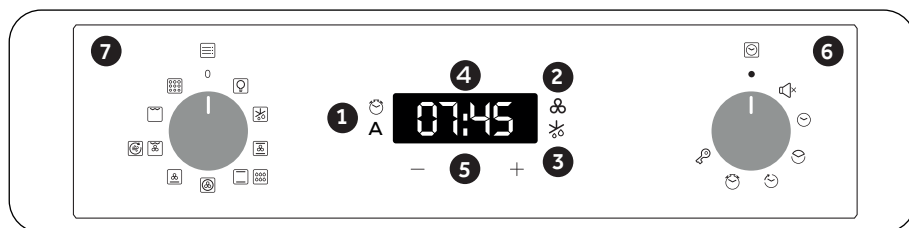
Pizza stone (only if present*)



Place the pizza stone in the cold oven on the rack. Wait at least 30 minutes for the stone to heat up before cooking the pizza. Season the pizza and place it on the pizza stone.

When properly heated, it assists in cooking pizza similarly to professional ovens. Preheating the pizza creates an extremely hot cooking surface that makes the pizza crust crispy and brown.

CHAPTER 9. DISPLAY DESCRIPTION



- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1. Timer/automatic mode | 5. LCD display controls |
| 2. Thermal fan function | 6. Program selection knob |
| 3. Defrost mode | 7. Function selection knob |
| 4. Temperature or clock display | |



WARNING!

The first thing to do after installation or after a power failure is to set the time (there has been a power failure if the display flashes 12:00). **200°**→ The temperature LED "°" flashes until the displayed temperature is reached. **HOT** → At the end of the program, if the oven is still hot, the display shows "HOT" alternating with the time, even if the knobs are set to OFF.

FUNCTIONS	TURNING ON	TURNING OFF	OPERATING MODE	PURPOSE
SILENT MODE 	Turn the right knob to the "Silent mode" position. Parental lock is available when the is l i t and the message "STOP"	Turn the function selector knob to the OFF position. The STOP indicator disappears and the LED goes out. The parental lock begins to flash.	This allows you to turn off the timer sound.	Turns off the timer sound.
SET THE TIME 	Turn the right knob to the "Time setting" Use the "+" or "-" buttons to set the time. The lower right LED flashes during this operation.	Turn the function selection knob to the OFF position	This allows you to set the time shown on the display	Setting the time Information: Set when you install the oven for the first time or immediately after a power failure (the clock flashes, showing 12:00).

FUNCTIONS	TURNING ON	TURNING OFF	OPERATING MODE	PURPOSE
COOKING DURATION 	Turn the left knob to the Baking function position. Turn the right knob to the "Baking time" position. Set the baking time using the "+" and "-" buttons. The upper left LED flashes during this operation.	When the baking time has elapsed, the oven switches off automatically and an alarm sounds for a few seconds. To stop the baking function early, set the controller to the OFF position or set the time to 00:00 by turning the knob to the Baking time position and using the "+" and "-" buttons.	This allows you to program the cooking time required for the selected recipe. After setting the baking time, turn the knob to the OFF position to return to the current time. To display the selected baking time, turn the left knob to Baking Time.	Baking food.
END OF COOKING 	Turn the left knob to the Baking Function position. Turn the right knob to the "End of baking" position. Set the end of baking time using the "+" and "-" buttons. During this operation, the upper left LED flashes.	After the baking time has elapsed, the oven switches off automatically. To stop the baking function early, set the controller to the OFF position.	This allows you to program the desired baking time. After setting the baking time, set the knob to the OFF position to return to the current time. To display the selected baking time, turn the left knob to the End of Baking position. NOTE: The delayed cooking function is not available in the following cooking modes: Grill and Grill with Convection.	This function is usually used in conjunction with the baking time function. For example, a dish needs to be baked for 45 minutes, and we want it to be ready at 12:30 p.m. In this case, after the set time has elapsed, the oven will switch off automatically and the alarm will sound. Select the desired baking function. Set the baking time to 45 minutes (" - " + "). Set the end of baking to 12:30 (" - " + "). Baking will start automatically at 11:45 a.m. (12:30 p.m. minus 45 minutes). After the set baking time has elapsed, the oven will switch off automatically. WARNING: if you set only the baking time and not the baking duration, the oven will turn on immediately and turn off after the set baking time has elapsed.

FUNCTIONS	TURNING ON	TURNING OFF	OPERATING MODE	PURPOSE
TIMER 	Turn the right knob to the Timer position. Set the baking time using the the "+" and "-" buttons. During this operation, the upper right LED LED will flash during this operation.	Set the time to 00.00, by turning the right knob to the Timer position and using the " - " button.	An audible signal sounds when the set time has elapsed. The remaining time is shown on the display during operation.	Use the oven to signal the passage of time (alarm), even when the oven is turned off.
CHILD SAFETY LOCK 	Turn the knob to the Child Lock position. Press the "+" button for 7 seconds. The child lock will be activated when "STOP" appears on the display. "STOP" appears on the display.	Turn the right knob back to the child lock position and press the "+" button for 7 seconds. The STOP indicator will disappear.	The oven cannot be used.	This function is useful when there are children in the house.

CHAPTER 10. BAKING MODES

Function knob	T °C default	T °C range	Function
			LIGHT: Turns on the oven light.
	210	50 ÷ 280	STATIC + FAN: this function ensures better heat distribution thanks to the combined action of the fan and the upper and lower heating elements. Perfect for baking bread, pizza, or focaccia, as it ensures even baking thanks to the assisted heat distribution.
	180	50 ÷ 280	* MULTILEVEL: we recommend using this function for poultry, cakes, fish, and vegetables. Heat penetrates the food better, and both baking time and preheating time are shorter. You can bake different dishes at the same time, whether they are prepared together or not, in one or more positions. This baking method ensures even heat distribution and prevents different smells from mixing. When baking food at the same time, increase the baking time by about ten minutes.
	220	50 ÷ 280	* STATIC: Both top and bottom heaters are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional baked goods and roasted dishes. For roasting red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil-wrapped dishes (in papillotes), and shortcrust pastry. Place the dish and its dish on the middle shelf.
	210	50 ÷ 230	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used in this case with a fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for baking fruit cakes, tarts, quiches, and pâtés. It does not dry out food and speeds up the rising of cakes, bread, and other dishes baked from the bottom. Place the rack in the lower position.
	220	50 ÷ 220	GRILL ASSIST FAN: use the grill with the door closed. The upper heating element is used with a fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats, but not for white meats. Ideal for cooking thick foods, whole pieces such as pork roast, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf in the center, on the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure the food is not too close to the grill. Turn the food halfway through cooking.

Function knob	T °C default	T °C range	Function
	200	50 ÷ MAX	AIR FRY: This function is ideal for hot air frying and, when used with the accessory, ensures an even and three-dimensional flow of hot air to the food, resulting in a crispier finish. Place the drip tray under the shelf to collect juices/batter/etc. Please remove the accessory during the pyrolytic cycle.
			DEFROSTING: When the knob is set to this position, the fan circulates air at room temperature around the frozen food, allowing it to thaw without affecting the proteins in the food.
	L3	L1 ÷ L5	**GRILL: Use the grill function with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the cooking temperature. Five minutes of preheating is required for the elements to reach red-hot. An excellent function for grilling, kebabs, and casseroles. White meat should be placed slightly further away from the grill; the cooking time is longer, but the meat will taste better. Red meats and filleted fish can be placed on the shelf with a drip tray underneath.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS

** Use with the door closed.

*Tested in accordance with EN 60350-1 for purposes related to energy consumption and energy class declaration.

CHAPTER 11. CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN

The appliance will last longer if it is cleaned regularly. Wait for the oven to cool down before cleaning it by hand. Never use abrasive detergents, wire brushes, or sharp objects for cleaning, as they may irreversibly damage the enameled parts. Use only water, soap, or ammonia-based detergents.

GLASS COMPONENTS

After each use of the oven, it is recommended to clean the door glass with a paper towel. To remove more stubborn stains, you can also use a sponge moistened with detergent, wrung out well and rinsed with water.

OVEN DOOR SEAL

If the oven door seal is dirty, it can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a sponge moistened with water and soap, rinse and dry them; avoid using abrasive detergents.

GREASE TRAY

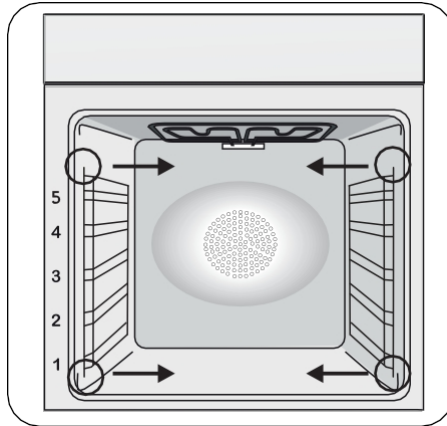
After using the grill, remove the grease tray from the oven. Pour the hot grease into a container and wash the tray with hot water, using a sponge and dishwashing liquid.

If there are grease residues, immerse the tray in a container with water and detergent. Alternatively, you can also wash the tray in the dishwasher or use commercially available oven cleaners. Never put a dirty tray back into the oven.

CHAPTER 12. MAINTENANCE

REMOVING AND CLEANING THE RACKS

- 1- Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below).
- 2- To clean the wire racks, place them in the dishwasher or use a damp sponge, making sure they are dried afterwards.
- 3- After cleaning, reinstall the wire racks by following the steps in reverse order.



REPLACING THE LIGHT BULB

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the glass cover, unscrew the bulb, and replace it with a new one of the same type.
3. After replacing the burnt-out bulb, replace the glass cover.

This product contains one or more light sources with energy efficiency class G (Lamp) /F (10 LEDs).

CHAPTER 13. PYROLYTIC CLEANING

The oven is equipped with a pyrolytic cleaning system that destroys food residues at high temperatures. This operation is performed automatically using a programmer.

The smoke produced is "cleaned" as it passes through the pyrolyzer, which starts up immediately after baking begins. Since the pyrolyzer requires very high temperatures, the oven door is equipped with a safety lock.

The pyrolyzer can be turned off at any time.

The door cannot be opened while the safety lock is displayed.



NOTE :

If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

TWO PYROLYTIC CYCLE

are pre-set:

ECO PYROCLEAR:

Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

SUPER PYROCLEAR:

Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

Tip :

Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy

Before executing a pyrolytic cycle:

- **Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.**
- **Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.**
- **Close the oven door.**
- **Excess spillage must be removed before cleaning.**
- **Clean the oven door;**
- **Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;**
- **Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);**
- **Do not place tea towels.**

Using the pyrolytic cycle:

1- Rotate the function selector to the position “  “. On the display, appears the indication “ ECO “ or “ SUP “. The preset time is 90 min, this can be varied from 90 min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button “ + “ or “ - “). If the oven is very dirty, it is recommended to increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.

2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.

3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to ‘0’ (the word OFF will be displayed for 3 seconds).

4- Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication “END” until the door is locked then “0--n”.

5- You can turn the function selector back to “ 0 “ but if the temperature is still high, the “0--n “ indication appears to inform that the door is locked.

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

1. Rotate the function selector into position pyrolysis. The display will show either “ECO” or “SUP”
2. The pre-set time is 90 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min.
3. (Sup mode) using the programmer (“+” or “-” key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

CHAPTER 14. AQUACTIVA FUNCTION

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon 
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.



WARNING:

Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.



CHAPTER 15. WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened.

For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity.

If you have an electric contract with an hourly tariff, the “delayed cooking” programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible cause
the oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user in- terface pane	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation laye

CHAPTER 16. DISPOSAL OF USED EQUIPENT

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

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

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

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

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials. Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.



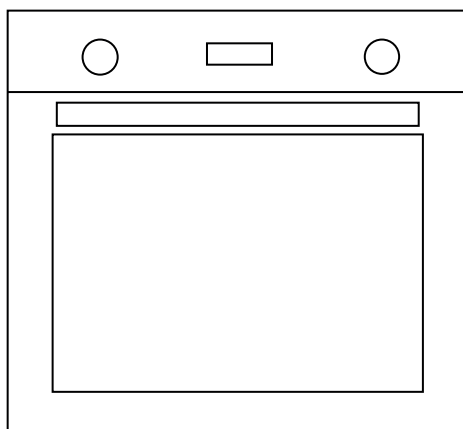
Fig. A



Fig. B

KERNAU

NÁVOD K POUŽITÍ
TROUBA
KBO 0872 P S PT B AIRFRY



Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.

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

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

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

OBSAH

KAPITOLA 1. Bezpečnostní pokyny	50
KAPITOLA 2. Obecné pokyny	54
Bezpečnostní pokyny	54
KAPITOLA 3. Sécurité électrique.....	55
KAPITOLA 4 Doporučení.....	55
KAPITOLA 5. Instalace	56
KAPITOLA 6. První použití	56
KAPITOLA 7. Popis výrobku	56
KAPITOLA 8. Příslušenství	57
KAPITOLA 9. Popis displeje	59
KAPITOLA 10. Režimy vaření.....	62
KAPITOLA 11. Čištění a údržba trouby	64
KAPITOLA 12. Údržba.....	65
KAPITOLA 13. Pyrolyza	65
KAPITOLA 14. Funkce Aquactiva.....	67
KAPITOLA 15. Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí	68
KAPITOLA 16. Likvidace opotřebovaných zařízení.....	69

KAPITOLA 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti.
- Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.



VAROVÁNÍ:

přístupné součásti mohou být během používání trouby horké. Zabraňte přístupu malých dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.

- Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.



VAROVÁNÍ:

přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.



VAROVÁNÍ:

Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.



VAROVÁNÍ

abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.

- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.

- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
- Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte parní čistič ani vysokotlaký postřik.
- Pokud výrobce dodal troubu bez zástrčky:

SPOTŘEBIČ SE NESMÍ PŘIPOJOVAT KE ZDROJI ENERGIE POMOCÍ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY, ALE MUSÍ SE PŘIPOJIT PŘÍMO K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ.

Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Trouba musí být zapojena za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče.

Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení.

K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud výrobce dodal troubu se zástrčkou:
Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace. Připojení ke zdroji energie lze provést také pomocí vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy.

Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče.

Odpojení lze provést prostřednictvím přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.



VAROVÁNÍ:

Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.

**VAROVÁNÍ:**

Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.

**VAROVÁNÍ:**

Neodstraňujte těsnění dvířek trouby

**POZOR:**

Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.

- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/ nastavení.
- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/ nebo speciální nádoby.
- Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubu dodaného se spotřebičem.

KAPITOLA 2. OBECNÉ POKYNY

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechny obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmu. Výrobce nenesne žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.



POZNÁMKA

Funkce, vlastnosti a doplňky trouby uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin; jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- Neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- Nedotýkejte se spotřebiče mokrými nebo vlhkými rukama či nohama;
- Použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

KAPITOLA 3. SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.

Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně napájení trouby.

ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- Napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- Nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí svorce napájecího zdroje.



VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnicí svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.



POZNÁMKA

protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací.

Když je trouba vypnutá, může být kolem hlavního síťového vypínače slabé světlo. To je normální. Lze jej zrušit pouhým otočením zástrčky spodní částí nahoru nebo zaměněním napájecích svorek.

KAPITOLA 4 DOPORUČENÍ

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.

Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.

U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách.

Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.

Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádoby a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

KAPITOLA 5. INSTALACE

Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka.

Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky.

Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech.

Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.

Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí.

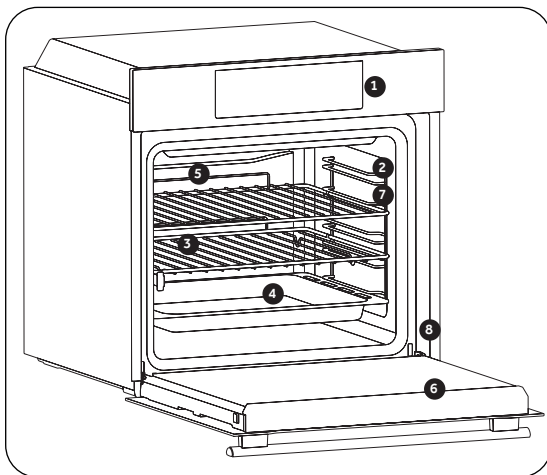
Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.

Trouba je vyrobena podle norem třídy Y. Vestavěný nábytek musí mít potah a lepidla odolná teplotám 100 °C. Nedodržení tohoto požadavku může vést k deformaci povrchu nebo odlupování potahu.

KAPITOLA 6. PRVNÍ POUŽITÍ

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ; Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otrete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vyčistěte vnitřek trouby roztokem horké vody a promývací kapaliny. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

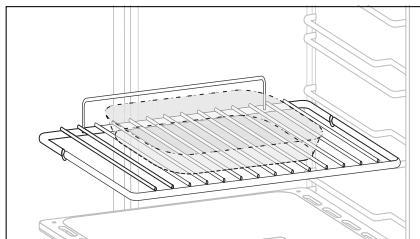
KAPITOLA 7. POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (podélného drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. **Sériové číslo**

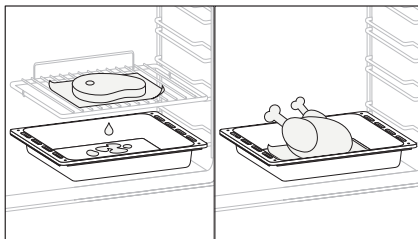
KAPITOLA 8. PŘÍSLUŠENSTVÍ

3. Kovový rošt



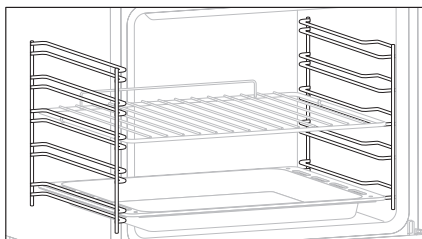
Drží pečící plechy a talíře.

4. Odkapávací plech



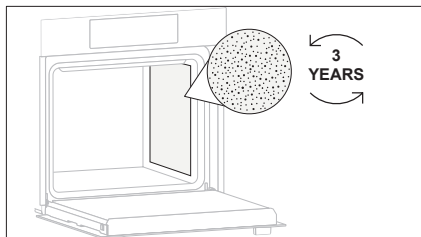
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na rostech.

7. Boční drátěné rošty



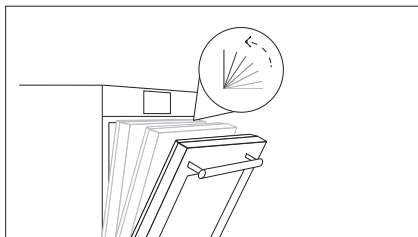
Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)



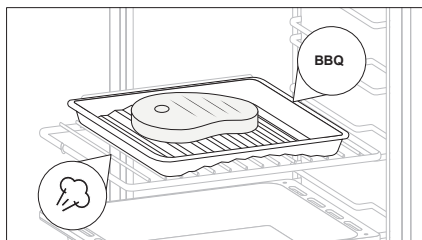
Speciální panely potažené smaltem s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden)

Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)



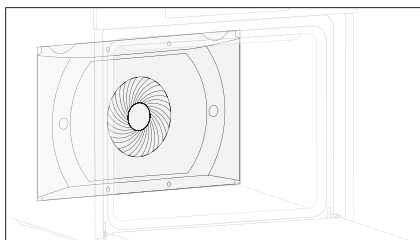
Závěsy, které zaručují automatický tlumený a vyrovnaný pohyb dvířek během zavírání.

Dvojitý Plech (pouze pokud je ve výbavě)



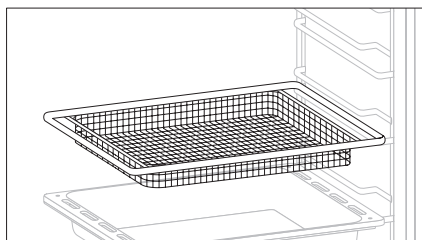
Toto příslušenství umožňuje připravovat to nejlepší grilované maso bez kouře. Stačí jednoduše změnit orientaci plechu a můžete připravit také zeleninu nebo rybu, která bude díky působení páry křehká a šťavnatá i bez použití tuku.

Panel šéfkuchaře (pouze pokud je ve výbavě)



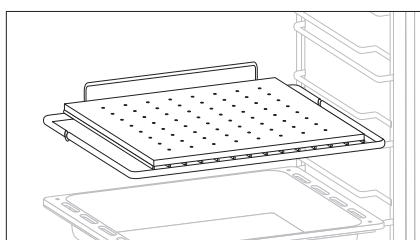
Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

Fritovací koš AirFry (pouze pokud je ve výbavě)



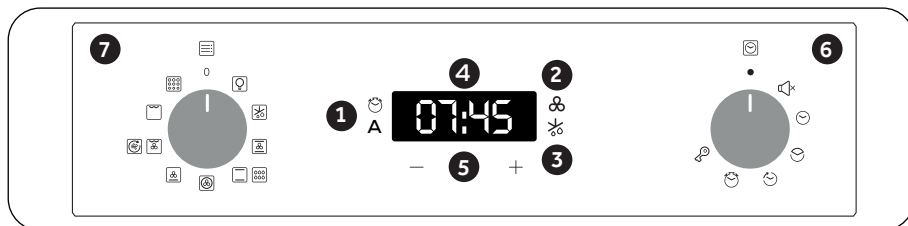
Tato funkce je ideální pro smažení a v kombinaci s fritovacím košem AirFry zajišťuje rovnoměrný a trojrozměrný přístup horkého vzduchu k potravinám, což umožňuje křupavější výsledek. Pod fritovací koš vložte plech, aby do něj mohla odkapávat šťáva/strouhanka.

Pizza kámen (pouze pokud je ve výbavě)



Vložte kámen na pizzu do chladné trouby na rošt. Před pečením pizzy počkejte alespoň 30 minut, než se kámen ohřeje. Okořeňte pizzu a položte ji na kámen na pizzu. Při správném zahřátí pomáhá upéct pizzu podobně jako v profesionálních pecích. Po předehřátí vznikne neobyčejně horký pečicí povrch, na kterém získá pizza křupavou a hnědou krustu.

KAPITOLA 9. POPIS DISPLEJE



1. Časový spínač/automatický režim
2. Funkce teplovzdušného ohřevu
3. Režim odmrazování
4. Displej teploty nebo hodin
5. Ovládací prvky LCD displeje
6. Ovládací kolečko pro výběr programu
7. Ovládací kolečko pro výběr funkce



UPOZORNĚNÍ!

První věcí, kterou je třeba provést po instalaci nebo po výpadku proudu, je nastavení času (k výpadku proudu došlo, pokud displej bliká 12:00). **200°**-> Diode teploty „°“ bliká, dokud není dosaženo zobrazení teploty. **HOT** -> Po skončení programu, pokud je trouba stále horká, displej zobrazuje střídavě „GORĄCY“ (horký) a čas, i když jsou knoflíky nastaveny do polohy OFF.

FUNKCE	ZAPNUTÍ	VYPÍNÁNÍ	Způsob fungování	URČENÍ
REŽIM VYPNUTÍ 	Otočte pravý knoflík do polohy „Tichý režim“. Rodičovská kontrola je k dispozici, když se rozsvítí LED dioda LED rodičovské zámky se rozsvítí a na displeji se zobrazí nápis „STOP“	Otočte volič funkcí do polohy OFF. Indikátor STOP zmizí a LED dioda zhasne. Rodičovská blokáce začne blikat.	Tím se vypne zvukový signál časovače.	Vypne zvuk časovače.
NASTAVENÍ HODIN 	Otočte pravý knoflík do polohy „Nastavení času“ Pomocí tlačítek „+“ nebo „-“ nastavte čas. Během této operace bliká spodní pravá LED dioda.	Otočte knoflík pro výběr funkce do polohy OFF	To umožňuje nastavit čas zobrazený na displeji	Nastavení času Informace: Nastavte čas, kdy instalujete troubu poprvé nebo těsně po výpadku napětí (hodiny blikají a ukazují čas 12:00).

FUNKCE	ZAPNUTÍ	VYPÍNÁNÍ	ZPŮSOB FUNKCE	URČENÍ
DÉLKA PEČENÍ 	Otočte levý knoflík do polohy Funkce pečení. Otočte pravý knoflík do polohy „Doba pečení“. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek „+“ a „-“. Během této operace bliká levá horní LED dioda.	Po uplynutí doby pečení se trouba automaticky vypne a několik sekund zní alarm. Chcete-li funkci pečení předčasně zastavit, nastavte ovladač do polohy OFF nebo nastavte čas na 00.00 otočením knoflíku do polohy Doba pečení pomocí tlačítek „+“ a „-“.	Umožňuje naprogramovat čas pečení požadovaný pro vybraný recept. Po nastavení doby pečení nastavte otočný knoflík do polohy OFF, abyste se vrátili k aktuálnímu času. Chcete-li zobrazit vybraný čas pečení, otočte levý knoflík na Pečení.	Pečení pokrmů.
UKONČENÍ PEČENÍ 	Otočte levý knoflík do polohy Funkce pečení. Otočte pravý knoflík do polohy „Konec pečení“. Nastavte čas ukončení pečení pomocí tlačítek „+“ a „-“. Během této operace bliká levá horní LED dioda.	Po uplynutí doby pečení se trouba automaticky vypne. Chcete-li funkci pečení předčasně zastavit, nastavte ovladač do polohy OFF.	To umožňuje naprogramovat požadovanou dobu pečení. Po nastavení doby pečení nastavte otočný knoflík do polohy OFF, abyste se vrátili k aktuálnímu času. Chcete-li zobrazit zvolenou dobu pečení, otočte levým knoflíkem do polohy Konec pečení. POZNÁMKA: Funkce odloženého vaření není k dispozici v následujících režimech vaření: Gril a gril s horkovzdušno u troubou.	Tato funkce se obvykle používá společně s funkcí doby pečení. Například jídlo se má péct 45 minut a my chceme, aby bylo hotové ve 12:30. V tomto případě se po uplynutí nastaveného času trouba automaticky vypne a spustí se alarm. Vyberte požadovanou funkci pečení. Nastavte dobu pečení na 45 minut („-“, „+“). Nastavte konec pečení na 12:30 („-“, „+“). Pečení se spustí automaticky v 11:45 (12:30 minus 45 minut). Po uplynutí nastavené doby pečení se trouba automaticky vypne. UPOZORNĚNÍ: Pokud nastavíte pouze dobu pečení a ne dobu trvání pečení, trouba se okamžitě zapne a po uplynutí nastavené doby pečení se vypne.

FUNKCE	ZAPNUTÍ	VYPÍNÁNÍ	ZPŮSOB FUNKCE	URČENÍ
MINUTER 	Otočte pravý knoflík do polohy Časovač. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítka „+“ a „-“. Během této operace bliká pravá horní dioda	Nastavte čas na 00.00, otočením pravého knoflíku do polohy Minutérka a pomocí tlačítka „-“	Na konci nastaveného času se ozve zvukový signál. Během provozu se na displeji zobrazuje zbývající čas.	Použití trouby k signalizaci uplynutí času (alarm), i když je trouba vypnutá.
BEZPEČNOST PŘED DĚTMI 	Otočte knoflík do polohy Dětská pojistka. Stiskněte tlačítko „+“ po dobu 7 sekund. Dětská pojistka bude aktivní, jakmile se na displeji objeví „STOP“.	Otočte pravý knoflík zpět do polohy dětské pojistky a stiskněte tlačítko „+“ po dobu 7 sekund. Indikátor STOP zmizí.	Troubu nelze používat.	Tato funkce je užitečná, pokud máte doma děti.

KAPITOLA 10. REŽIMY PEČENÍ

Ovládací knoflík funkce	T °C výchozí	T °C rozsah	Funkce
			LAMPKA: Zapíná osvětlení trouby.
	210	50 ÷ 280	STATICÝ + TERMOOBĚH: tato funkce zajišťuje lepší rozložení tepla díky kombinovanému působení termooběhu a spodního a horního ohříváče. Je ideální pro přípravu pečiva, jako je chléb, pizza nebo focaccia, protože zajišťuje rovnoměrné pečení díky podporovanému rozložení tepla.
	180	50 ÷ 280	* VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ: tuto funkci doporučujeme používat pro drůbež, koláče, ryby a zeleninu. Teplo lépe proniká do potravin a zkracuje se jak doba pečení, tak i doba předehřívání. Můžete péct různé pokrmy současně, ať už jsou připraveny společně nebo ne, v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla a jednotlivé vůně se nemísí. Při pečení potravin současně prodlužte dobu pečení přibližně o deset minut.
	220	50 ÷ 280	* STATICÝ: Používají se jak horní, tak spodní topné tělesa. Troubu je třeba předehřívát přibližně deset minut. Tato metoda je ideální pro všechny tradiční pečivo a pečená jídla. K pečení červeného masa, pečeného hovězího, jehněčích kýt, zvěřiny, chleba, pokrmů v alobalu (v papilotech), křehkého těsta. Vložte pokrm a jeho nádobí na prostřední polici.
	210	50 ÷ 230	SPODNÍ OHŘEV + TERMOOBĚH: Spodní topné těleso se v tomto případě používá s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro pečení ovocných dortů, tartů, quiche a paštik. Nevysušuje pokrmy a urychluje kynutí těsta, chleba a dalších pokrmů pečených zespodu. Umístěte rošt do spodní polohy.
	220	50 ÷ 220	VENTILÁTOR ASYSTENT GRILL: použijte gril se zavřenými dvířky. Horní topný článek se používá s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Ohřev je nezbytný pro červené maso, ale ne pro bílé maso. Ideální pro vaření silných potravin, celých kusů, jako je vepřová pečeně, drůbež atd. Umístěte grilované potraviny přímo na rošt uprostřed, na střední úroveň. Vsuňte odpadávací misku pod rošt, aby zachytila šťávu. Ujistěte se, že jídlo není příliš blízko grilu. V polovině pečení jídlo otočte.

Ovládací knoflík funkce	T °C výchozí	T °C rozsah	Funkce
	200	50 ÷ MAX	AIR FRY: Tato funkce je ideální pro pečení horkým vzduchem a v kombinaci s příslušenstvím zajišťuje rovnoměrný a trojrozměrný přísun horkého vzduchu k jídlu, což zaručuje křupavější výsledek. Vložte odkapávací misku pod polici, aby zachytila šťávu /panírku/... Během pyrolytického cyklu prosím vyjměte příslušenství.
			ROZMRAŽANIE: Když je otočný knoflík nastaven do této polohy. Ventilátor cirkuluje vzduch o pokojové teplotě kolem zmrazených potravin, díky čemuž rozmrazují během bez vlivu na proteiny obsažené v potravinách.
	L3	L1 ÷ L5	**GRIL: funkci grilu použijte při zavřených dvířkách. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete regulovat teplotu pečení. Je nutné pět minut předehtřívání, aby se prvky zahřály do červena. Skvělá funkce pro grilování, přípravu kebabu a zapékaných pokrmů. Bílé maso je třeba umístit trochu dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude mít lepší chuť. Červené maso a filetované ryby můžete umístit na rošt a pod něj vložit odkapávací misku.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYZA

** Používejte při zavřených dvířkách.

*Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely deklarace spotřeby energie a energetické třídy.

KAPITOLA 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Pravidelným čištěním prodloužíte životnost zařízení. Před ručním čištěním počkejte, až trouba vychladne. K čištění nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnky nebo ostré předměty, aby nedošlo k nevratnému poškození smaltovaných částí. Používejte pouze vodu, mýdlo nebo čisticí prostředky na bázi amoniaku.

SKLENĚNÉ ČÁSTI

Po každém použití trouby se doporučuje vyčistit sklo dvířek papírovou utěrkou. K odstranění odolnějších skvrn můžete také použít houbu navlhčenou čisticím prostředkem, dobře vyždímanou a opláchnutou vodou.

TĚSNĚNÍ DVEŘÍ TROUBY

Pokud je těsnění dvířek trouby znečištěné, lze jej vyčistit jemně navlhčenou houbou.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství čistěte houbou navlhčenou vodou a mýdlem, opláchněte je a osušte: nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

MÍSA NA TUK

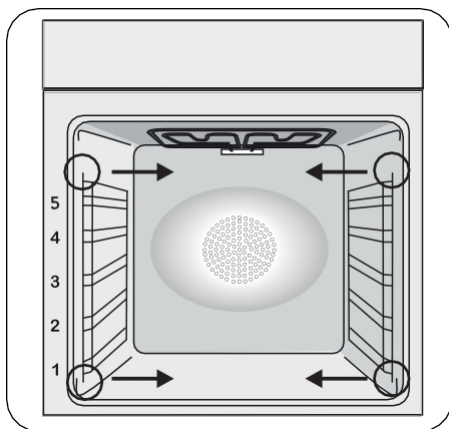
Po použití roštu vyjměte z trouby odkapávací misku. Nalijte horký tuk do nádoby a misku umyjte horkou vodou pomocí houbičky a mycího prostředku na nádobí.

V případě zbytků tuku ponořte plech do nádoby s vodou a čisticím prostředkem. Případně můžete plech umýt v myčce nádobí nebo použít běžně dostupné čisticí prostředky na trouby. Nikdy nevkládejte do trouby znečištěný plech.

KAPITOLA 12. ÚDRŽBA

VYJÍMÁNÍ A ČIŠTĚNÍ ROŠTŮ

- 1- Vyjměte drátěné rošty tahem ve směru šipek (viz níže).
- 2- K drátěným roštům přiložte vlhkou houbu a poté je nechte uschnout.
- 3- Po dokončení čištění nainstalujte drátěné rošty zpět v opačném pořadí.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od napájení.
2. Odpojte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou stejného typu.
3. Po výměně spálené žárovky nasadte zpět skleněný kryt.

Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s energetickou účinností třídy G (žárovka) / F (10 LED).

KAPITOLA 13. PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Trouba je vybavena pyrolytickým čisticím systémem, který ničí zbytky potravin při vysoké teplotě. Tato činnost se provádí automaticky pomocí programátoru.

Vznikající dýmy jsou „čištěny“ při průchodu pyrolizérem, který se spustí ihned po zahájení pečení. Vzhledem k tomu, že pyrolizér vyžaduje velmi vysokou teplotu, jsou dvířka trouby vybavena bezpečnostní pojistkou.

Pyrolýzu lze kdykoli vypnout.

Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazena bezpečnostní blokace.



POZNÁMKA:

Pokud byl nad troubu osazen sporák, během pyrolýzy nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo elektrické varné plotny. Nedoje tak k přehřátí sporáku.,

Jsou přednastaveny DVA PYROLYTICKÉ CYKLY:

ECO PYROCLEAN:

Čistí mírně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 90 minut.

SUPER PYROCLEAN:

Čistí značně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 120 minut. U trouby vybavené pyrolyzérem nikdy nepoužívejte běžně dostupné čisticí přípravky!

Tip:

Pokud pyrolýzu provedete ihned po přípravě jídla v troubě, budete moci využít zbytkového tepla v ní, a tím ušetřit energii.

Před spuštěním pyrolytického cyklu:

Z trouby vyjměte veškeré příslušenství. To totiž nevydrží vysokou teplotu použitou při pyrolytickém čisticím cyklu. Především z trouby vyjměte mřížky, postranní držáky a teleskopická vodítka (viz kapitola VYJMUTÍ MŘÍŽEK A POSTRANNÍCH DRŽÁKŮ). U trub s jehlovým teploměrem je nutné před spuštěním čisticího cyklu uzavřít otvor, a to maticí, která je součástí dodávky.

- **Odstraňte veškeré velké zbytky jídla či skvrny - odstranit je by trvalo příliš dlouho. Nadměrné množství tuku by se mohlo vznítit, pokud by bylo vystaveno vysokým teplotám, při nichž dochází během cyklu pyrolýzy.**
- **Zavřete dvířka trouby.**
- **Před čištěním je nutno odstranit nadbytečné zbytky potravin.**
- **Vyčistěte dvířka trouby;**
- **Velké či hrubé zbytky jídla zevnitř trouby odstraňte pomocí navlhčené houbičky. Nepoužívejte čisticí prostředky;**
- **Vyjměte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (je-li jí trouba osazena);**
- **Nevkládejte utěrky na nádobí.w.**

Použití pyrolytického cyklu:

1-Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy “”. Na displeji se objeví nápis “ECO“ nebo “SUP“. Výchozí nastavení času je 90 minut, ale prostřednictvím programátoru (tlačítka nastavení “+“ nebo “-“) je možné nastavit čas od 90 minut (režim ECO) do 120 minut (režim SUP). Je-li trouba silně znečištěná, doporučujeme zvýšit čas na 120 minut; pokud je trouba středně znečištěná, snižte dobu čisticího cyklu na 90 minut.

2- Start pyrolytického čisticího cyklu je možné odložit tak, že změníte čas konce (END) prostřednictvím programátoru.

3- Po několika minutách, když trouba dosáhne vysoké teploty, se automaticky zamknou dvířka.

Pyrolytický cyklus může být kdykoli zastaven tak, že otočíte voličem funkcí zpět do pozice “0“ (na displeji se na 3 sekundy objeví slovo OFF).

4- Po skončení pyrolytického cyklu se pyrolýza sama automaticky vypne. Po dobu, kdy jsou dvířka zamknutá, bude na displeji zobrazeno “END“, poté se objeví “0--n“.

5- Můžete otočit voličem funkcí zpět do pozice “0“, ale pokud bude teplota stále vysoká, objeví se “0—n“, což značí, že dvířka jsou zamčená.

Použití pyrolytického cyklu u trouby Touch Control:

1. Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy pyrolýza. Na displeji se objeví buď nápis „ECO“, nebo „SUP“.
2. Výchozí nastavení času je 90 minut, ale prostřednictvím programátoru (tlačítka nastavení „+“ nebo „-“) je možné nastavit čas od 90 minut (režim ECO) do 120 minut (režim SUP). Je-li trouba silně znečištěná, je vhodné zvýšit čas na 120 minut; pokud je trouba středně znečištěná, snižte dobu čistícího cyklu na 90 minut.

KAPITOLA 14. FUNKCE AQUACTIVA

AQUACTIVA vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku AQUACTIVA na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický () nebo Spodní () ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu AQUACTIVA ()
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte vnitřek trouby utěrkou.



VAROVÁNÍ:

Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



KAPITOLA 15. ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochranně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič. Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí. Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

Řešení potíží

Problém	Možná Příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá.	Hodiny nejsou nastaveny.	Nastavte hodiny.
Trouba se nezahřívá.	Dětský zámek je aktivní.	Deaktivujte dětský zámek.
Trouba se nezahřívá.	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny.	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná.

KAPITOLA 16. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

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

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

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

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

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

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



obr. A

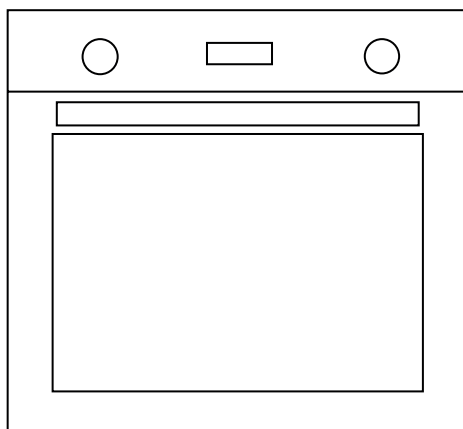


obr. B

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ДУХОВКА
KBO 0872 P S PT B
AIRFRY



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

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

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

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Вказівки з техніки безпеки	76
РОЗДІЛ 2. Загальні інструкції.....	80
Вказівки з техніки безпеки	80
РОЗДІЛ 3 Електрична безпека	81
РОЗДІЛ 4. Рекомендації	81
РОЗДІЛ 5. Встановлення	82
РОЗДІЛ 6. Перше застосування.....	82
РОЗДІЛ 7. Перше застосування.....	82
РОЗДІЛ 8. приладдя.....	83
РОЗДІЛ 9. Опис дисплея.....	85
РОЗДІЛ 10. Режими приготування	88
РОЗДІЛ 11. З'єднання.....	89
РОЗДІЛ 12. на приладі	90
РОЗДІЛ 13. Режим дистанційного керування.....	91
РОЗДІЛ 14. Очищення та обслуговування духовки	91
РОЗДІЛ 15. Обслуговування	92
РОЗДІЛ 16. Піроліз.....	92
РОЗДІЛ 17. Функція Aquactiva	94
РОЗДІЛ 18. Управління відходами та захист навколишнього едовища.....	95
Виявлення та вирішення несправностей.....	95
РОЗДІЛ 19. Утилізація використаних пристроїв	96

РОЗДІЛ 1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Під час приготування всередині духовки чи на склі дверцят може накопичуватися волога. Це є звичним явищем. Для зменшення цього ефекту зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж помістити їжу в духовку. У будь-якому разі конденсат зникне, коли духовка досягне температури приготування.
- Овочі слід готувати в контейнері з кришкою, а не на відкритій полиці.
- Не залишайте їжу в духовці після приготування протягом більше 15-20 хвилин.



УВАГА:

прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Будьте обережними та не торкайтеся будьяких нагрітих деталей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

доступні деталі можуть нагрітися, коли використовується духовка шафа. Маленьких дітей слід утримувати на безпечній відстані..



УВАГА:

Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.



УВАГА:

для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, прилад не повинен живитися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, чи підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається.

- Діти віком до 8 років не повинні наближатися до приладу або ж перебувати під постійним наглядом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Використання приладу особами віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, без досвіду або знань про прилад повинно здійснюватися лише під наглядом або ж після отримання належних інструкцій з експлуатації. Таке використання повинно бути безпечним та здійснюватися з усвідомленням можливих ризиків.

- Очищення та обслуговування не повинно здійснюватися дітьми без нагляду.
- Не використовуйте шорсткі або абразивні матеріали або гострі металеві шкребки, щоб очистити скло дверцят духовки, оскільки вони можуть подрпати поверхню та призвести до розколу скла.
- Вимкніть духовку перш ніж усунути знімні деталі, а після очищення зберіть їх відповідно до інструкцій.
- Використовуйте лише зонд для м'яса, рекомендований для цієї духовки.
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник або пристрій із розбризкувачем високого тиску.
- **ЯКЩО ДУХОВКА НАДАЄТЬСЯ ВИРОБНИКОМ БЕЗ ВИЛКИ: ПРИЛАД НЕ ПОВИНЕН БУТИ ПІДКЛЮЧЕНИЙ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ШТЕКЕРА АБО РОЗЕТКИ, АЛЕ ПОВИНЕН БУТИ ПІДКЛЮЧЕНИЙ БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ.**

Підключення до джерела живлення повинно здійснюватися відповідним кваліфікованим фахівцем. Щоб мати установку, що відповідає чинному законодавству з безпеки, печь повинна бути підключена тільки за допомогою всеполюсного вимикача, з розділенням контактів відповідно до вимог для категорії перенапруги III, між приладом і джерелом живлення. Всеполюсний вимикач повинен нести максимальне підключене навантаження і повинен відповідати чинному законодавству. Жовтозелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Всеполюсний вимикач, що використовується для з'єднання, повинен бути легко доступним при встановленні приладу.

Підключення до джерела живлення повинно здійснюватися відповідним кваліфікованим фахівцем з урахуванням полярності печі та джерела живлення.

Роз'єднання повинно бути досягнуто за допомогою вимикача в фіксованому дроті відповідно до правил електропроводки,

- **ЕСЛИ ДУХОВКА НАДАЄТЬСЯ ВИРОБНИКОМ З ВИЛКОЮ:** Розетка повинна бути придатною для навантаження, зазначеного на табличці, і повинна мати підключений і працюючий контакт заземлення. Провід заземлення позначений жовто-зеленим кольором. Цю операцію повинен виконувати кваліфікований фахівець. У разі несумісності розетки звилкою приладу, попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку іншим

відповідним типом. Вилка та розетка повинні відповідати діючим нормам встановлення в країні. Підключення до джерела живлення також може бути здійснено шляхом встановлення всеполюсного вимикача, з розділенням контактів відповідно до вимог для категорії перенапруги III, між приладом і джерелом живлення, який може нести максимальне підключене навантаження і що відповідає чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка чи всеполярний вимикач, що використовуються для підключення, повинні залишатися легкодоступними після встановлення приладу.

- Відключення може здійснюватися за рахунок доступності вилки або включенням перемикача у фіксовану проводку відповідно до правил монтажу.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, його потрібно замінити кабелем чи спеціальним комплектом проводів, наданим виробником, або звернутися до відділу обслуговування клієнтів.
- Кабель живлення повинен відповідати типу H05V2V2-F. Це повинен виконувати фахівець належної кваліфікації. Провід заземлення (жовто-зелений) повинен бути приблизно на 10 мм довшим за інші проводи. У разі потреби будь-якого ремонту, звертайтеся лише до Відділу обслуговування клієнтів та попросіть використовувати оригінальні запасні частини.
- Недотримання вищезазначених вказівок може негативно вплинути на безпеку приладу та анулювати гарантію.
- Перед очищення потрібно усунути будь-які залишки розлитих речовин.
- Тривале порушення подачі електроенергії під час циклу готування може призвести до несправності монітора. У такому разі слід звернутися до служби підтримки клієнтів.
- Прилад не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це призведе до перенагрівання.
- Розміщуючи полицю всередині, переконайтеся, що обмежувач спрямовано вгору та в задню частину порожнини. Полицю потрібно повністю помістити в порожнину.
- Під час вставки решітчатого дека зверніть увагу на те, що антиковзка кромка буде розташована позаду і вгорі.

**УВАГА:**

Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові.

- захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити її.

**УВАГА:**

Ніколи не знімайте ущільнення дверцят духовки.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:**

Не наповнюйте дно духовки водою під час приготування або, коли духовка гаряча.

- Для роботи пристрою на номінальній частоті не потрібно жодних додаткових операцій/налаштувань.
- Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею. Перед кріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію у відсіку, до якого встановлюється духовка шафа, щоб забезпечити належну циркуляцію свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, зазначені на останній сторінці, відповідно до типу фітінгу.
- Для правильного використання духової шафи доцільно розмішувати страви так, щоб вони не контактували безпосередньо з решітками й деками, а натомість використовувати папір для випічки та (або) спеціальні ємності.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

перед початком автоматичного циклу очищення:

- Очистіть дверцята духовки;
- Видаліть великі або грубі залишки їжі з внутрішньої частини духовки за допомогою вологої губки. Не використовуйте миючі засоби;
- Зніміть усі аксесуари та комплект висувної стійки (занаявності);
- Не кладіть кухонні рушники.
- У духових шафах із зондом для м'яса необхідно перед виконанням циклу очищення закрити отвір гайкою, що входить у комплект. Завжди закривайте отвір гайкою, коли зонд для м'яса не використовується.

- Під час процесу піролізу поверхні можуть нагріватися сильніше, ніж зазвичай, тому дітей слід тримати на безпечній відстані.
- Якщо над духовкою встановлено варильну поверхню, ніколи не використовуйте варильну поверхню під час роботи піролізатора, це запобіжить її перегріванню.

РОЗДІЛ 2. ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ

Дякуємо, що обрали один з наших приладів. Для ефективного використання духовки вам слід ретельно ознайомитися з цим посібником та зберегти його на майбутнє. Перед встановленням духовки, запишіть серійний номер, щоб надати його працівнику служби підтримки клієнтів у разі необхідності ремонту. Витягнувши прилад з коробки, перевірте відсутність будь-яких пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування. У разі виникнення сумнівів, не використовуйте прилад та зверніться до кваліфікованого техника за порадою. Зберігайте всі пакувальні матеріали (пластикові пакети, полістирол, цвяхи) в недоступному для дітей місці. При першому ввімкненні приладу можлива поява сильного запаху диму внаслідок нагрівання клею на ізоляційних панелях навколо духовки. Це цілком нормально і в такому разі потрібно зачекати, поки розсіється дим, перш ніж поміщати їжу в духовку. Виробник не несе жодної відповідальності в разі недотримання інструкцій, поданих у цьому документі.



ПРИМІТКА

функції, властивості та додаткове обладнання духовки, які наведені в цьому посібнику, можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерела тепла, є неправильним та відповідно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу. Використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:

- не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки;
- не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
- як правило, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
- у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

РОЗДІЛ 3 ЕЛЕКТРИЧНА БЕЗПЕКА

ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ПОВИННІ ЗДІЙСНЮВАТИСЯ ЕЛЕКТРИКОМ АБО КВАЛІФІКОВАНИМ ТЕХНІКОМ.

Живлення, яке подається до духовки, повинно відповідати діючим законам країни, де цей прилад встановлюється. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, заподіяну внаслідок недотримання цих інструкцій.

Духовка повинна бути підключена до електромережі через розетку із заземленням або за допомогою всеполярного вимикача, залежно від діючих законів у країні, де цей прилад встановлюється. Подача живлення повинна бути захищена належними запобіжниками, а кабелі повинні мати поперечний переріз, що забезпечує належну подачу струму до духовки.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

Подача живлення до духовки повинна здійснюватися за допомогою кабелю, підключеного до електромережі з напругою 220-240 В та потужністю 50 Гц між фазами або між фазою та нулем. Перед підключенням духовки до електромережі необхідно перевірити:

- напругу живлення, вказану на датчику;
- налаштування вимикача. Провід заземлення, підключений до затискача заземлення духовки, повинен бути підключений до затискача заземлення джерела живлення.



УВАГА

РПеред підключенням духовки до джерела живлення попросіть кваліфікованого електрика перевірити нерозривність затискача заземлення джерела живлення.

Виробник не несе відповідальності за будь-які інциденти чи інші проблеми, спричинені неправильним підключенням духовки до затискача заземлення або ж дефектами нерозривності з'єднання заземлення.



ПРИМІТКА: оскільки духовка потребує обслуговування, рекомендується забезпечити доступність ще однієї розетки для підключення духовки в разі її переміщення з основного місця встановлення. Заміна кабелю живлення повинна виконуватися лише працівником технічної служби або ж техніками з належною кваліфікацією.

РОЗДІЛ 4. РЕКОМЕНДАЦІЇ

Після кожного використання духовки мінімальне очищення дасть змогу тримати її в чистоті. Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакт з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити поверхню. Щоб запобігти надмірному забрудненню духовки та виділенню внаслідок цього сильного запаху диму, ми рекомендуємо не використовувати духовку при дуже високих температурах. Краще продовжити час приготування та трохи зменшити температуру.

Крім додаткового обладнання, яке постачається з духовкою, ми рекомендуємо використовувати лише посуд та форми для випічки, стійкі до високих температур.

РОЗДІЛ 5. ВСТАНОВЛЕННЯ

Виробники не зобов'язані виконувати встановлення приладу. Допомога виробника для усунення несправностей, пов'язаних з неправильним встановленням, не покривається гарантією.

Кваліфікований персонал повинен дотримуватися інструкцій зі встановлення.

Неналежне встановлення може заподіяти шкоду або збитки людям, тваринам чи майну. Виробник не несе відповідальності за таку шкоду чи травму.

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

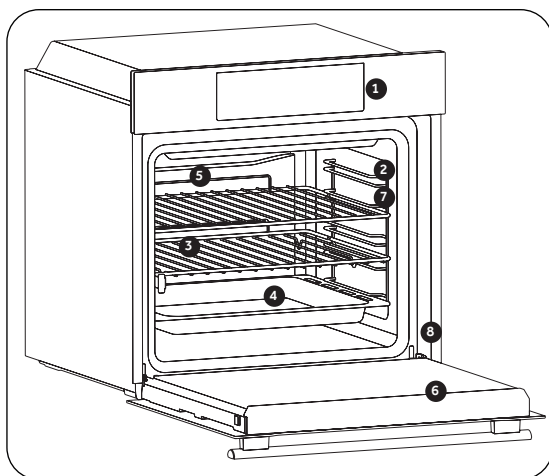
Духовку можна розмістити в пеналі або ж під стільницею. Перед закріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію в проміжку для духовки, щоб гарантувати належну циркуляцію повітря, необхідну для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, які зазначені на останній сторінці, відповідно до типу кріплення.

РОЗДІЛ 6. ПЕРШЕ ЗАСТОСУВАННЯ

ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим застосуванням. Протріть зовнішні поверхні м'якою вологою тканиною. Промийте все додаткове обладнання та протріть духовку всередині за допомогою розчину гарячої води та рідини для миття посуду. Налаштуйте порожню духовку на максимальну температуру та залиште її працювати на одну годину. Це усуне будь-який запах нового приладу.

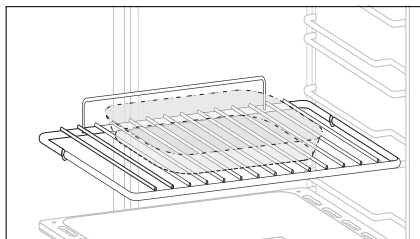
РОЗДІЛ 7. ПЕРШЕ ЗАСТОСУВАННЯ



1. Панель управління
2. Положення полиць (бічна дротяна решітка, якщо входить до комплекту)
3. Решітки
4. Дека
5. Вентилятор (за наявності)
6. Дверцята духової шафи
7. Бічні дротяні решітки (за наявності: тільки для пласкої порожнини)
8. Серійний номер

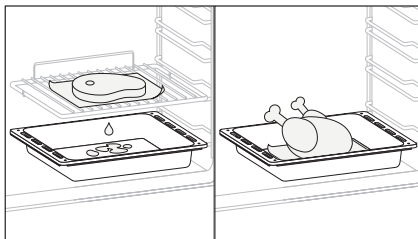
РОЗДІЛ 8. ПРИЛАДІЯ

3. Металева решітка



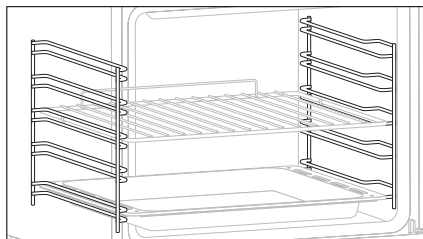
Вміщує дека для випічки й тарілки.

4. Лоток для крапель



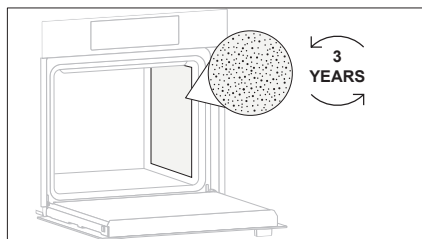
Збирає залишки, які стікають під час приготування їжі на грилі.

7. Бічні дровотві решітки



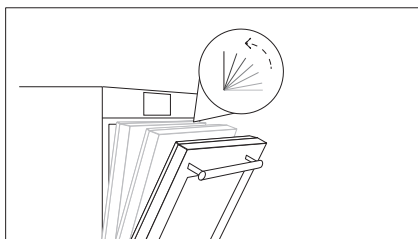
Розташовані з обох боків порожнини духової шафи, тримають металеві решітки та лотки для крапель.

Каталітичні панелі (лише за наявності)



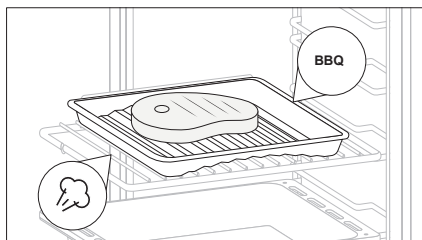
Спеціальні покриті емаллю панелі мають мікропористу структуру поверхні для перетворення жиру на газоподібні речовини, які легко видаляються. Слід замінити через 3 роки використання (за умови 2/3 циклів приготування на тиждень).

Softclose (лише за наявності)



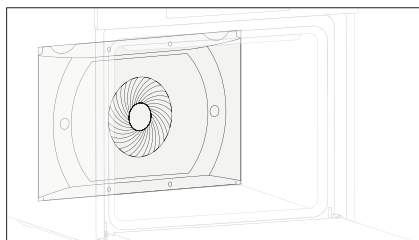
Завіси, які забезпечують автоматичний м'який і плавний рух дверцят духової шафи під час закриття.

ПОДВІЙНЕ ДЕКО (лише за наявності)



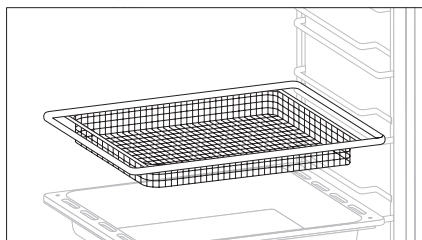
Це приладдя дозволяє готувати найкраще м'ясо для барбекю без утворення диму. Просто змінивши напрям деко, ви також можете готувати овочі або рибу, зберігаючи їх ніжними та соковитими без додавання жирів завдяки контакту з парою.

Панель шеф-кухаря (лише за наявності)



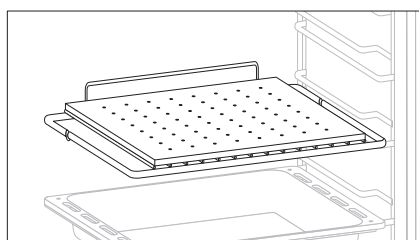
Повітряний трубопровід, який збільшує циркуляцію повітря за межі духової шафи. Це дозволяє покращити ефективність приготування їжі, забезпечити рівномірніше її приготування за будь-якої температури, скоротити час приготування і, нарешті, гарантувати рівномірний розподіл температури всередині духової шафи.

Аерофритюрниця airFry (лише за наявності)



Це приладдя гарантує, що ваша їжа завжди буде з хрусткою скоринкою і при цьому ніжною всередині. Такий результат досягається за менший час, порівняно з фритюрницею, та без використання олії. Крім того, вона сприяє поліпшенню циркуляції повітря, що призводить до утворення більш хрусткої скоринки. Для досягнення найкращих результатів використовуйте рівень 3 для решіток AirFry та рівень 4 для деко AirFry.

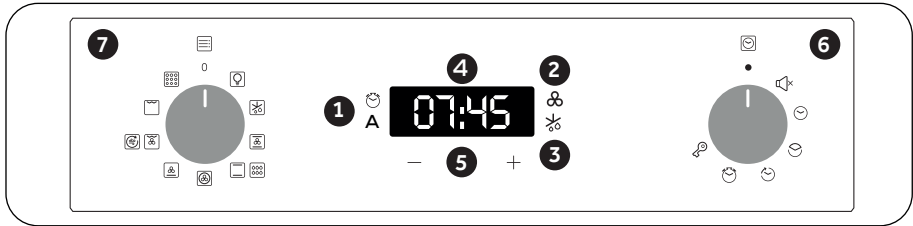
Камінь для піци (лише за наявності)



Покладіть камінь для піци в холодну духову шафу на решітку. Перш ніж готувати піцу, зачекайте щонайменше 30 хвилин, поки камінь нагріється.

Приправте піцу і покладіть її на камінь для піци. При правильному нагріванні він допомагає готувати піцу так само, як у професійних печах. Попереднє нагрівання піци створює дуже гарячу поверхню для приготування, завдяки чому скоринка піци стає хрусткою і коричневою.

РОЗДІЛ 9. ОПИС ДИСПЛЕЯ



1. Таймер/автоматичний режим
2. Функція термообігу
3. Режим розморожування
4. Дисплей температури або годинника
5. Елементи регулювання РК-дисплея
6. Поворотний перемикач програм
7. Поворотний перемикач функцій



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перше, що потрібно зробити після встановлення або після перерви в подачі електроенергії, це встановити час (перерва в подачі електроенергії відбулася, якщо дисплей блимає 12:00). **200°**-> Світлодіод температури «°» блимає до досягнення відображеної температури. **HOT** -> Після закінчення програми, якщо духовка все ще гаряча, дисплей показує «GORACY» (гарячий) по черзі з часом, навіть якщо ручки встановлені в положення OFF.

ФУНКЦІЇ	ВКЛЮЧЕННЯ	ВИМКНЕННЯ	ПРИНЦИПДІЇ	ПРИЗНАЧЕННЯ
РЕЖИМ ВИМКН ЕННЯ 	Поверніть правий регулятор у положення «Тихий режим». Батьківський контроль доступний, коли світлодіод LED блокування батьківського контролю світиться, а на дисплеї з'являється напис «STOP»	Поверніть ручку вибору функцій в положення OFF. Індикатор STOP зникає, а світлодіод гасне. Блокування батьківського контролю починає блимати.	Це дозволяє вимкнути звук таймера.	Вимикає звук таймера.
УСТАН ОВКА- НІ ГОДИНИ 	Поверніть правий ручку в положення «Налаштування часу» Використовуйте кнопки «+» або «-», щоб встановити час. Під час цієї операції блимає нижній правий світлодіод.	Поверніть ручку вибору функцій в положення OFF	Це дозволяє встановити час, що відображається на дисплеї	Налаштування часу Інформація: Налаштування час, коли ви встановлюєте духовку вперше або відразу після зникнення напруги (годинник блимає, показуючи 12.00).

ФУНКЦІЇ	ВКЛЮЧЕННЯ	ВИМКНЕННЯ	ПРИНЦИПДІЇ	ПРИЗНАЧЕННЯ
ТРИВАЛІСТЬ ВИПІКАННЯ 	Поверніть лівий регулятор у положення «Функція випікання». Поверніть правий регулятор у положення «Тривалість випікання» Встановіть час випікання за допомогою кнопок «+» і «-». Під час цієї операції блимає лівий верхній світлодіод.	Після закінчення часу випікання духовка автоматично вимикається і протягом декількох секунд звучить сигнал. Щоб раніше зупинити функцію випікання, встановіть регулятор у положенні OFF або переведіть час на 00.00, повертаючи ручку в положення Час випікання і використовуючи кнопки «+» та «-».	Це дозволяє запрограмувати час випікання, необхідний для обраного рецепта. Після встановлення часу випікання встановіть ручку в положення OFF, щоб повернутися до поточного часу. Щоб відобразити вибраний час випікання, поверніть ліве ручку на Час випікання.	Випікання страв.
ЗАВЕРШЕННЯ ВИПІКАННЯ 	Поверніть лівий регулятор у положення Функція випікання. Поверніть праве ручку в положення «Закінчення випікання». Встановіть час закінчення випікання за допомогою кнопок «+» і «-». Під час цієї операції блимає лівий верхній світлодіод.	Після закінчення часу випікання духовка автоматично вимикається. Щоб раніше зупинити функцію випікання, встановіть регулятор у положення OFF.	Це дозволяє запрограмувати бажаний час випікання. Після встановлення часу випікання встановіть ручку в положення OFF, щоб повернутися до поточного часу. Щоб відобразити вибраний час випікання, поверніть лівий регулятор у положення «Кінець випікання». ПРИМІТКА: Функція відкладеного приготування не доступна у таких режимах приготування: Гриль і термообгоном.	Ця функція зазвичай використовується разом з функцією часу випікання. Наприклад, страву потрібно випікати протягом 45 хвилин, а ми хочемо, щоб вона була готова о 12:30. У цьому випадку після закінчення встановленого часу духовка автоматично вимкнеться і увімкнеться сигнал. Виберіть бажану функцію випікання. Встановіть час випікання на 45 хвилин («-» «+»). Встановіть кінець випікання на 12:30 («-» „+”). Випікання почнеться автоматично о 11:45 (12:30 мінус 45 хвилин). Після закінчення встановленого часу випікання духовка автоматично вимкнеться. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: якщо ви встановили тільки час випікання, а не тривалість випікання, духовка відразу увімкнеться і вимкнеться після закінчення встановленого часу випікання.

ФУНКЦІЇ	ВКЛЮЧЕННЯ	ВИМКНЕННЯ	ПРИНЦИПДІЇ	ПРИЗНАЧЕННЯ
ТАЙМЕР 	Поверніть правий регулятор у положення «Таймер». Встановіть час випікання за допомогою кнопками «+» і «-». Під час цієї операції мигає правий верхній світлодіод LED.	Встановіть час на 00.00, повернувши правий регулятор у положення «Таймер» і використовуючи кнопку «↔».	По закінченню встановленого часу лунає звуковий сигнал. Під час роботи на дисплеї відображається час, що залишився.	Використання духовки для сигналізації про закінчення часу (будильник), навіть якщо духовка вимкнена.
ЗАХИСТ ВІД ДІТЕЙ 	Поверніть правий регулятор у положення «Захист від дітей». Натисніть кнопку «+» протягом 7 секунд. Блокування від дітей буде доступне, коли на дисплеї з'явиться «STOP».	Поверніть правий регулятор назад у положення блокування від дітей і натисніть кнопку «+» протягом 7 секунд. Індикатор STOP зникне.	Не можна користуватися духовкою.	Ця функція корисна, якщо в будинку є діти.

РОЗДІЛ 10. РЕЖИМИ ВИПІКАННЯ

Індикатор функції	Діапазон температур, °C	Діапазон °C	Функція
			ЛАМПА: Вмикає освітлення духовки.
	210	50 ÷ 280	СТАТИЧНИЙ + ТЕРМООБІГ: ця функція забезпечує кращий розподіл тепла завдяки поєднаній дії термообігу та нижнього і верхнього нагрівача. Ідеально підходить для приготування випічки, такої як хліб, піца або фокачча, оскільки забезпечує рівномірне випікання завдяки допоміжному розподілу тепла.
	180	50 ÷ 280	* БАГАТОРІВНЕВИЙ: ми рекомендуємо використовувати цю функцію для птиці, тіста, риби та овочів. Тепло краще проникає в їжу, а час випікання та попереднього нагрівання скорочується. Ви можете одночасно випікати різні страви, приготовані разом або окремо, в одному або декількох положеннях. Цей метод випікання забезпечує рівномірний розподіл тепла, а окремі запахи не змішуються між собою. Під час випікання продуктів одночасно збільште час випікання приблизно на десять хвилин.
	220	50 ÷ 280	* СТАТИЧНИЙ: Використовуються як верхні, так і нижні нагрівальні елементи. Розігрівайте духовку протягом приблизно десять хвилин. Цей метод ідеально підходить для всіх традиційних випічок і запечених страв. Для запікання червоного м'яса, запеченої яловичини, баранячих ніжок, дичини, хліба, страв у фользі (у папійотах), пісочного тіста. Помістіть страву та її посуд на полицю в середньому положенні.
	210	50 ÷ 230	НИЖНЄ НАГРІВАННЯ + ТЕРМООБІГ: Нижній нагрівач використовується в цьому випадку з вентилятором, що забезпечує циркуляцію повітря всередині духовки. Цей метод ідеально підходить для випікання фруктових тортів, тартів, кішів та паштетів. Він не пересушує страви та прискорює підняття тіста, хліба та інших страв, що випікаються знизу. Встановіть полицю в нижнє положення.
	220	50 ÷ 220	ВЕНТИЛЯТОР АСИСТЕНТ ГРИЛЬ: використовуйте гриль за закритими дверцятами. Верхній нагрівальний елемент використовується з вентилятором, що циркулює повітря всередині духовки. Нагрівання необхідне для червоного м'яса, але не для білого. Ідеально підходить для приготування товстих продуктів, цілих шматків, таких як свиняча печеня, птиця тощо. Покладіть продукти для гриля безпосередньо на полицю по центру, на середньому рівні. Вставте піддон для збору соку під полицю. Переконайтеся, що їжа не знаходиться занадто близько до гриля. Переверніть їжу в середині приготування.

Індикатор функції	Діапазон температур,	Діапазон ° C	Функція
	200	50 ÷ MAX	AIR FRY: Ця функція ідеально підходить для запікання в гарячому повітрі і в поєднанні з аксесуаром забезпечує рівномірний і тривимірний приплив гарячого повітря до їжі, що забезпечує більш хрусткий кінцевий результат. Вставте піддон для збору соку під полицю, щоб зібрати соки /паніровку/... Зніміть аксесуар під час піролітичного циклу.
			РОЗМОРОЖУВАННЯ: Коли ручка встановлена в цьому положенні. Вентилятор забезпечує циркуляцію повітря кімнатної температури навколо заморожених продуктів, завдяки чому вони розморожуються протягом без впливу на білки, що містяться в їжі.
	L3	L1 ÷ L5	**ГРИЛЬ: використовуйте функцію гриля при закритих дверцятах. Верхній нагрівач використовується самостійно, і ви можете регулювати температуру випікання. Необхідно п'ять хвилин попереднього нагрівання, щоб елементи розігрілися до червоного кольору. Відмінна функція для грилювання, приготування шашликів і запіканок. Біле м'ясо слід розміщувати трохи далі від гриля; час випікання триває довше, але м'ясо буде смачнішим. Червоне м'ясо та філе риби можна розмістити на полиці, поставивши під нею піддон для жиру.
	ECO	ECO ÷ SUPER	ППРОЛІЗ

** Використовувати при закритих дверцятах.

*Випробовано відповідно до EN 60350-1 для цілей, пов'язаних із декларацією про енергоспоживання та енергетичний клас.

РОЗДІЛ 11. ЧИСТКА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Термін служби приладу буде довшим, якщо його регулярно чистити. Перед ручним чищенням слід дочекатися, поки піч охолоне. Ніколи не використовуйте для чищення абразивні миючі засоби, дротяні губки або гострі предмети, щоб не пошкодити емальовані елементи. Використовуйте тільки воду, мило або миючі засоби на основі аміаку.

СКЛЯНІ ЕЛЕМЕНТИ

Після кожного використання духовки рекомендується протирати скло дверцят паперовим кухонним рушником. Для видалення більш стійких плям можна також використовувати губку, змочену миючим засобом, добре віджату і промиту водою.

УЩІЛЬНОВАЧ ДВЕРЦЬ ПЕЧІ

У разі забруднення ущільнювача дверцят духовки його можна очистити м'якою вологою губкою.

АКСЕСУАРИ

Аксесуари слід чистити губкою, змоченою водою з милом, промити їх і висушити: уникайте використання абразивних миючих засобів.

ПІДДОН ДЛЯ ЖИРУ

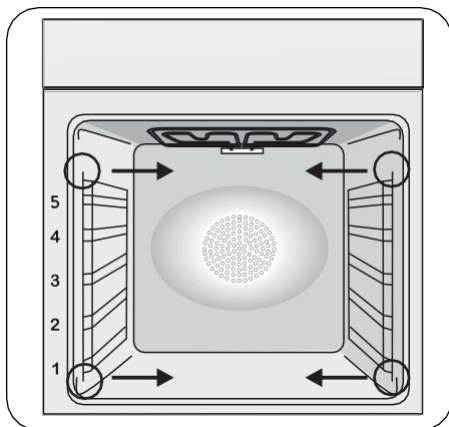
Після використання решітки слід виийнати піддон для жиру з духовки. Вилийте гарячий жир у контейнер і вимийте піддон гарячою водою, використовуючи губку та засіб для миття посуду.

У разі залишків жиру слід занурити піддон у смісць з водою та миючим засобом. Також можна помити піддон у посудомийній машині або використати доступні на ринку миючі засоби для духовок. Ніколи не ставте забруднений піддон назад у духовку.

РОЗДІЛ 12. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ДЕМОНТАЖ І ЧИСТКА РЕШЕТОК

- 1- Вийміть дротяні решітки, потягнувши їх у напрямку стрілок (див. нижче).
- 2- Щоб очистити дротяні решітки, помістіть їх у посудомийну машину або використовуйте вологу губку, переконавшись, що вони потім будуть висушені.
- 3- Після закінчення чищення встановіть дротяні решітки, виконуючи дії в зворотному порядку.



ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духовку від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, відкрутіть лампочку і замініть її на нову такого ж типу.
3. Після заміни перегорілої лампочки встановіть на місце скляну кришку.

Цей виріб містить одне або кілька джерел світла класу енергоефективності G (лампа) /F (10 світлодіодів).

РОЗДІЛ 13. ПІРОЛІТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ

Духовка оснащена системою піролітичного очищення, яка знищує залишки їжі при високій температурі. Ця операція виконується автоматично за допомогою програвача.

Дим, що утворюється, «очищається» під час проходження через піролізер, який запускається відразу після початку випікання. Оскільки піролізер вимагає дуже високої температури, дверцята духовки оснащені захисним блокуванням.

Піролізер можна вимкнути в будь-який момент.

Дверцята не можна відкрити, поки на дисплеї відображається блокування безпеки.



ПРИМІТКА:

Якщо над духовою шафою встановлено варильну панель, у жодному разі не використовуйте газові конфорки або електроплити під час роботи піролізатора, щоб уникнути перегрівання варильної панелі. Попередньо встановлено

ДВА ПІРОЛІТИЧНІ ЦИКЛИ. ЕКОПІРОЛІЗ:

очищення духової шафи із середнім ступенем забруднення. Виконується впродовж 90 хвилин.

СУПЕРПІРОЛІЗ:

очищення сильно забрудненої духової шафи. Виконується впродовж 120 хвилин.

Заборонено використовувати будь-які мийні засоби, що продаються в магазинах, під час піролітичного очищення духової шафи.

Порада: проведення піролітичного очищення відразу після приготування їжі дає змогу скористатися залишковим теплом і в такий спосіб зменшити енерговитрати.

Порядок дій перед початком піролітичного циклу

- **Вийміть усе приладдя з духової шафи, оскільки воно не здатне витримати дію високих температур під час циклу піролітичного очищення. Зокрема, зніміть решітки, бічні стійки й висувні напрямні (див. розділ «ЗНЯТТЯ РЕШІТОК І БІЧНИХ СТІЙОК»).**
- **Протріть усі місця, де розлило багато рідини або є плями, оскільки їхнє усунення за допомогою процедури триватиме надто довго. Крім того, надмірні залишки жиру можуть спалахнути через дуже високі температури впродовж піролітичного циклу.**
- **Зачиніть дверцята духової шафи.**
- **Перед початком процедури очищення протріть усі місця, де було розлито багато рідини.**
- **Очистьте дверцята духової шафи.**
- **Приберіть великі або загрібілі залишки їжі зсередини духової шафи за допомогою вологої губки. Не використовуйте мийні засоби.**
- **Зніміть усе приладдя та комплект висувних полиць (за наявності).**
- **Приберіть із приладу кухонні рушники.**

Використання піролітичного циклу:

1-Поверніть перемикач функцій у положення «». На дисплеї з'являється індикація «ECO» або «SUP». Попередньо встановлений час становить 90 хвилин, його можна змінювати від 90 хвилин (режим Eco) до 120 хвилин (режим Sup) за допомогою програматора (кнопка налаштування «+» або «-»). Якщо духовка дуже забруднена, рекомендується збільшити час до 120 хвилин, якщо духовка помірно забруднена, скоротити час циклу очищення до 90 хвилин.

2-Можна відкласти час початку циклу піроочищення, змінивши час КІНЦЯ за допомогою програматора.

3- Через кілька хвилин, коли духовка досягне високої температури, дверцята автоматично заблокуються. Цикл піроочищення можна зупинити в будь-який час, повернувши перемикач функцій назад на «0» (слово ВИМК буде відображатися протягом 3 секунд).

4- Після завершення циклу піроочищення піроліз автоматично вимкнеться. На дисплеї з'являється індикація «КІНЕЦЬ», доки двері не заблокуються, потім «0--n».

5- Ви можете повернути перемикач функцій назад на «0», але якщо температура все ще висока, з'явиться індикація «0--n», щоб повідомити, що двері заблоковано.

Використання циклу піролізу в печах Сенсорне керування:

- 1- Поверніть перемикач функцій у положення піроліз. На дисплеї з'явиться «ECO» або «SUP»
- 2- Попередньо встановлений час становить 90 хвилин, але його можна змінювати від 90 хвилин. (Еко режим) до 120 хв. (режим SUP) за допомогою програматора (клавіша «+» або «-»). Якщо духовка дуже забруднена, час слід збільшити до 120 хв., а якщо духовка лише трохи забруднена, скоротіть цикл очищення до 90 хв.

ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Від'єднайте духовку від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, відкрутіть лампу та замініть її новою того ж типу.
3. Після заміни несправної лампи, помістіть скляну кришку на своє місце.

Цей вибір містить одне або кілька джерел світла класу енергоефективності G (лампа) / F (10 світлодіодів).

РОЗДІЛ 14. ФУНКЦІЯ AQUASTIVA

Під час процедури Aquastiva використовується пара для усунення залишків жиру та їжі з духовки.

1. Налийте 300 мл води в контейнер Aquastiva, що знаходиться внизу духовки.
2. Встановіть духовку в режим статичного нагрівання () або нагрівання знизу ().
3. Налаштуйте температуру для значка Aquastiva .
4. Дозвольте програмі працювати впродовж 30 хвилин.
5. Через 30 хвилин вимкніть програму та дозвольте духовці охолонути.
6. Після того, як прилад охолоне, очистіть внутрішні поверхні за допомогою ганчірки.



УВАГА:

Перш ніж торкатися приладу, переконайтесь у тому, що він холодний.

При поводженні з нагрівальними поверхнями слід бути особливо обачним, оскільки існує ризик отримання опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду.



РОЗДІЛ 15. УПРАВЛІННЯ ВІДХОДАМИ ТА ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Даний прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО). ВЕЕО містять як забруднюючі речовини (які можуть негативно впливати на навколишнє середовище), так і базові елементи (які можуть бути використані повторно). Важливо, щоб ВЕЕО проходили особливу обробку для належного усунення та переробки забруднюючих речовин, а також для відновлення всіх матеріалів.

Фізичні особи можуть відігравати важливу роль у забезпеченні того, щоб ВЕЕО не стали проблемою для навколишнього середовища; необхідно дотримуватися певних основних правил:

- ВЕЕО не слід поміщати разом з побутовими відходами;
- ВЕЕО слід доправити в спеціалізовані пункти збору, які управляються міською владою або зареєстрованою компанією.

У багатьох країнах для великих ВЕЕО здійснюється забір з дому. Коли ви купуєте новий прилад, старий може бути повернений у точку роздрібної торгівлі, яка повинна безкоштовно забрати його за принципом один до одного, за умови якщо це аналогічне обладнання, яке має ті ж функції, що й новий прилад.

ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ВІДПОВІДАЛЬНЕ СТАВЛЕННЯ ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

При можливості уникайте попереднього нагрівання духовки та завжди заповнюйте її. Відкривайте дверцята духовки якомога рідше, тому що тепло з порожнини розсіюється при кожному відкриванні. Для суттєвого енергозбереження вимкніть духовку за 5-10 хвилин до закінчення часу готування та використовуйте залишкове тепло, яке продовжує вироблятися духовкою. Щоб уникнути поширення тепла з порожнини, підтримуйте чистоту ущільнень. Якщо ваш договір на електропостачання базується на погодинному тарифі, програма “затримка готування” зробить енергозбереження ще простішим за допомогою початку процесу готування в години зі зниженим тарифом.

ВИЯВЛЕННЯ ТА ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	SOLUTION
Духовка не нагрівається	Годинник не налаштовано	Налаштуйте годинник
Духовка не нагрівається	Функція готування та температура не встановлені	Переконайтеся у правильності необхідних налаштувань
Немає реакції користувальницького інтерфейсу туші	Пар і конденсація на панель інтерфейсу користувача	Очистіть тканиною з мікрофібри на панелі керування користувача, щоб видалити конденсаційний шар

РОЗДІЛ 16. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

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

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на пристрої (Мал. А) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. В) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами. Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.

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

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

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

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



Мал. А



Мал. В

Notes:

KERNAU

kontakt@gtpoland.eu

Serwis Kernau

PL: +48 22 243 70 00

Pn 8:00 - 17:00

Wt-Pt 8:00 - 16:00

serwis@kernau.com