

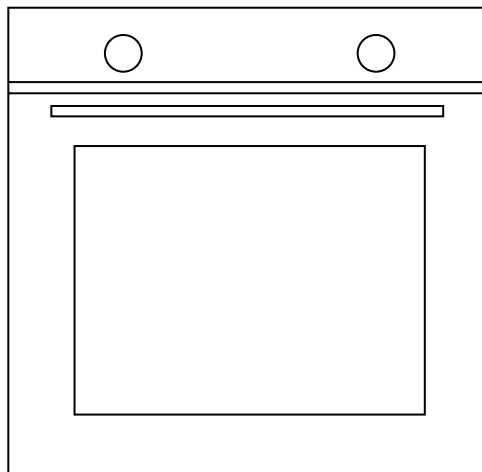
KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIKA DO ZABUDOWY

KBO 1073 S PT MATT BLACK

KBO 1073.1 S PT MATT BLACK



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

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	4
Przewidywany sposób użycia.....	6
ROZDZIAŁ 2. Ochrona środowiska	7
Oszczędzanie energii.....	7
Zgodność z przepisami WEEE i utylizacja produktu.....	8
Specyfikacja techniczna.....	8
ROZDZIAŁ 3. Usuwanie zużytych urządzeń	9
ROZDZIAŁ 4. Opis urządzenia	10
Opis ogólny.....	10
ROZDZIAŁ 5. Panel sterowania	11
ROZDZIAŁ 6. Rodzaje i funkcje ogrzewania	12
Użycie przycisku wyskakującego.....	13
Użycie mechanicznego regulatora czasowego.....	13
ROZDZIAŁ 7. Korzystanie z piekarnika	14
Pierwsze użycie.....	14
Nastawa czasu.....	14
Pierwsze nagrzanie.....	15
Codzienne użytkowanie.....	16
Korzystanie z cyfrowego regulatora czasowego.....	16
Automatyczny program pieczenia.....	16
Tryb paazy.....	17
Przygotowanie potrawy w trybie ręcznym.....	17
Nastawa alarmu.....	18
Wyłączenie alarmu.....	18
Tryb nastawy.....	18
Nastawa melodii dla alarmu (AL).....	18
Zmiana czasu (CL).....	19
Zmiana tonu (So).....	19
Zmiana jasności ekranu (Sc).....	19
ROZDZIAŁ 8. Akcesoria	20
Użycie akcesoriów.....	21
Zastosowanie przewodnicy teleskopowej.....	22
ROZDZIAŁ 9. Rożen (Kurczak z rożna)	23
ROZDZIAŁ 10. Sugestie kulinarne	24
Tabela dla grilla.....	26
Tabela dla rożna.....	26
ROZDZIAŁ 11. Konserwacja i czyszczenie	27
Czyszczenie parowe.....	27
Demontaż drzwiczek piekarnika.....	28
Montaż drzwiczek piekarnika.....	28
Demontaż szyb.....	29
Mocowanie szyb.....	29
Demontaż wieszaków drutowych.....	30
Montaż wieszaków drutowych.....	30
Wymiana lampki piekarnika.....	31
ROZDZIAŁ 12. Usuwanie usterek	31

ROZDZIAŁ 1. WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję. Urządzenie nie podlega gwarancji w przypadku nieprawidłowego montażu lub użytkowania przez osobę inną niż specjalista.



OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa.
- Przeczytać także inne dokumenty dostarczone wraz z urządzeniem.
- Instrukcja obsługi służy dla więcej niż jednego modelu.
- Przechowywać ją w łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.
- Przed instalacją, konserwacją i naprawą należy odłączyć wszystkie przyłącza energetyczne.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie wolno go używać.
- Jeśli na panelu lub obudowie urządzenia znajduje się ochronna żelatyna, należy usunąć ją.
- Należy trzymać dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta z dala od urządzenia podczas i po użyciu urządzenia.
- Dotykanie urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej i używanie go samodzielnie przez dzieci poniżej 8 roku życia jest niebezpieczne.
- Należy trzymać materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci i wyrzucać je w miejscu niedostępnym dla nich.
- Nie wolno wkładać do ust materiału opakowaniowego, dlatego należy trzymać go poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia nie mogą konserwować ani czyścić dzieci, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem dorosłych.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie wolno używać urządzenia do celów takich jak na przykład ogrzewanie pomieszczenia.
- Gdy piekarnik jest gorący, blacha i akcesoria mogą się nagrzać; podczas ich zakładania i zdejmowania używać rękawic kuchennych lub podobnego sprzętu.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać myjki parowej.
- Zapewnić otwartą przestrzeń wokół urządzenia, tak aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza.

- Jeśli używa się tłustego papieru do pieczenia, absolutnie nie dotykać nim spodu piekarnika.
- Nie przygotowywać potraw zawierających mocne napoje alkoholowe. Alkohol paruje w wysokiej temperaturze, w przypadku kontaktu z gorącymi powierzchniami może się zapalić i spowodować pożar.
- Po użyciu sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone.
- Kontrolować czas gotowania.



ZAGROŻENIE PORAZENIEM ELEKTRYCZNYM ISTNIEJE RYZYKO PORAZENIA PRĄDEM.

- Jeżeli urządzenie uległo uszkodzeniu, należy je naprawić w autoryzowanym serwisie.
- W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń należy wyłączyć urządzenie i odłączyć zasilanie prądem.
- Ze względu na ryzyko porażenia prądem, nie wolno myć urządzenia poprzez spryskiwanie lub polewanie go wodą.
- Jeżeli konieczna jest wymiana lampy, należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody powstałe na skutek użytkowania urządzenia bez podłączenia go zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Absolutnie nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Aby odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, należy je wyciągnąć trzymając za wtyczkę, a nie za kabel.
- Podczas pracy urządzenia jego tylna powierzchnia również nagrzewa się. Przewody elektryczne nie powinny stykać się z tylną powierzchnią urządzenia.
- Odłączyć urządzenie od zasilania podczas wykonywania czynności takich jak czyszczenie, naprawa i konserwacja.
- Nie prowadzić kabli połączeniowych nad gorącą powierzchnią. Jeśli kable się stopią, może to spowodować zwarcie lub pożar.



UWAGA

Nie wolno próbować gasić pożaru wodą.

- Odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego i spróbować przykryć ogień jakimś narzędziem, np. kocem gaśniczym, aby odciąć dostęp powietrza do ognia.



RYZYSKO ZRANIENIA

- Jeżeli szyba drzwiczek piekarnika jest pęknięta lub jest narażona na uderzenie, szyba może ulec zniszczeniu i rozpryskać się.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie wolno używać ostrych i ściernych środków czyszczących ani metalowych skrobaków.
- Nie dotykać elementów grzejnych/zasilających.
- Zawiasy drzwiczek urządzenia mogą blokować ich ruch. Nie trzymać drzwiczek za zawiasy.
- Nigdy nie pozostawiać w urządzeniu materiałów palnych ani utleniających.
- Nie podgrzewać szklanych słoików i konserw. Wytworzone ciśnienie może spowodować eksplozję słoika.
- Po zakończeniu gotowania nie umieszczać tacy w pobliżu materiałów palnych lub utleniających.
- Drzwi piekarnika mogą składać się z 2, 3 lub 4 szybek. Nie używać piekarnika z drzwiczkami piekarnika ze zdjętą szybą.
- Użytkownik nie powinien samodzielnie przemieszczać kuchenki bez użycia rękawiczek ochronnych.

PRZEWIDYWANY SPOSÓB UŻYCIA

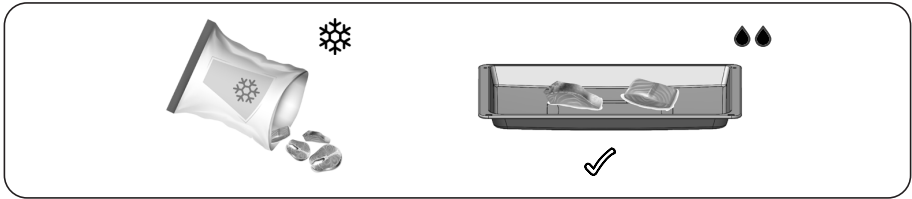
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia. Nie używać go do celów takich jak ogrzewanie.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego. Używać go tylko w pomieszczeniach zamkniętych.
- Piekarnika można używać do rozmrażania, pieczenia lub grillowania żywności.
- Nie używać kuchenki do suszenia, wieszając ręczniki lub ubrania na uchwycie.

ROZDZIAŁ 2. OCHRONA ŚRODOWISKA

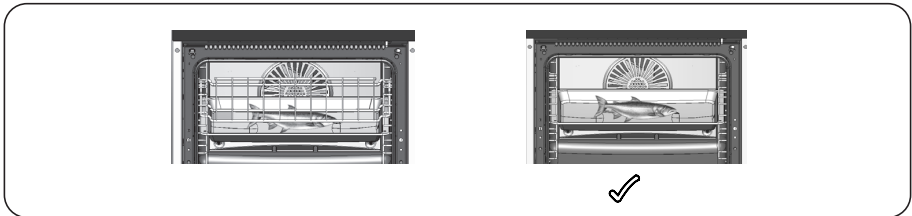
OSZCZĘDZANIE ENERGII

Aby dowiedzieć się, co należy zrobić podczas gotowania potraw w piekarniku, przede wszystkim zrozumieć zasady podgrzewania. Podgrzewanie wstępne należy stosować tylko wtedy, gdy jest to konieczne. Należy zwrócić uwagę, aby nie podgrzewać produktu dłużej niż 10 minut.

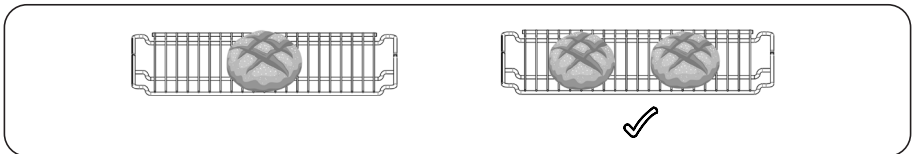
- Przed włożeniem zamrożonej żywności do piekarnika należy pozostawić ją w temperaturze pokojowej do rozmrożenia lub rozmrozić ją w kuchenke mikrofalowej.



- Nie pozostawiać niepotrzebnych akcesoriów w komorze piekarnika.



- Na ruszcie można jednocześnie piec więcej niż jedną potrawę. W ten sposób można oszczędzać ciepło.



- Drzwi piekarnika powodują utratę ciepła przy każdym otwarciu. z tego powodu nie należy otwierać drzwi piekarnika, jeśli nie jest to absolutnie konieczne. Jeśli musi się otworzyć drzwiczki piekarnika, należy pamiętać o ich jak najszybszym zamknięciu.



ZGODNOŚĆ Z PRZEPISAMI WEEE I UTYLIZACJA PRODUKTU



Stary produkt należy utylizować w sposób niezagrożający środowisku. Na tym produkcie znajduje się symbol (WEEE), który wskazuje, że odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego należy zbierać oddzielnie.

Oznacza to, że ze sprzętem należy postępować zgodnie z dyrektywą UE 2002/96/WE dotyczącą recyklingu lub demontażu, aby zminimalizować jego wpływ na środowisko.

Dalsze informacje można uzyskać u władz lokalnych lub regionalnych.

Produkty elektroniczne przekazywane do kontrolowanej zbiórki odpadów stwarzają potencjalne zagrożenie zarówno dla zdrowia środowiska, jak i zdrowia ludzi ze względu na zawarte w nich szkodliwe materiały.

Można skonsultować się z autoryzowanym sprzedawcą lub lokalnym centrum zbiórki śmieci w sprawie utylizacji produktu. Przed wyrzuceniem produktu należy odłączyć przewód zasilający i złamać blokadę pokryw, jeśli występuje, aby chronić dzieci przed niebezpieczeństwem.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Specyfikacja techniczna	
Napięcie/Częstotliwość	220-240V~50-60 Hz
Długość kabla zasilającego	Z wtyczką typu F 3 x 1.50 x 1500 mm
Wymiary zewnętrzne (wysokość/szerokość/głębokość)	595 mm/595 mm/547 mm
Główny piekarnik	Piekarnik wielofunkcyjny
Moc lampki	25 W
Termostat	50-Max°C
Grzałka dolna	1200 W
Grzałka górna	1100 W
Grzałka turbo	2000 W
Grill	2450 W

Niezbędne: Informacje na etykiecie energetycznej zostały podane zgodnie z normami EN 60350-1 / IEC 60350-1 dla domowych piekarników elektrycznych. Wartości są określone w oparciu o standardowe funkcje obciążenia, dolna-górna grzałka lub ogrzewanie wspomaganie wentylatorem (jeśli występuje).



Parametry techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia, w celu podniesienia jakości produktu.

ROZDZIAŁ 3. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

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

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

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



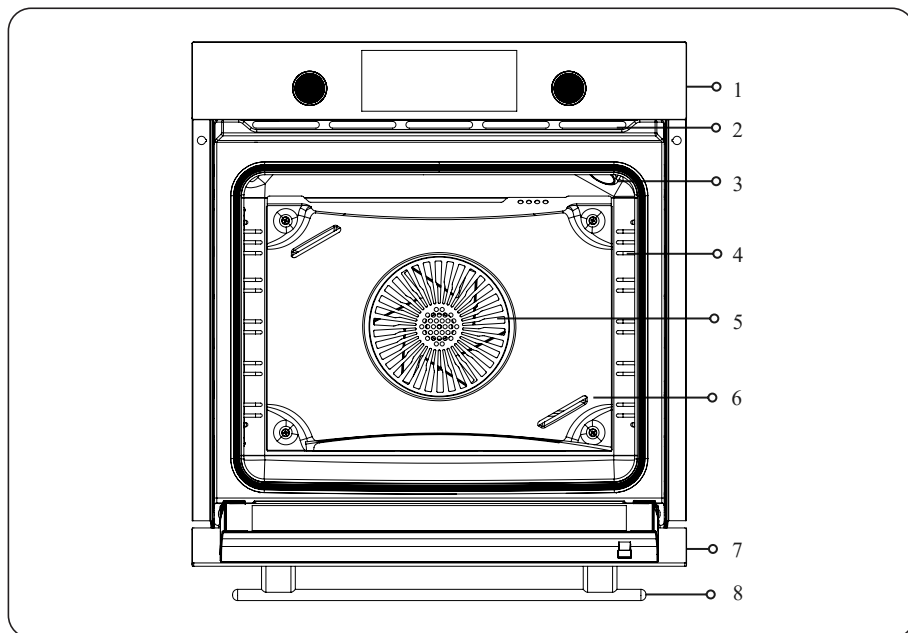
Rys. A



Rys. B

ROZDZIAŁ 4. OPIS URZĄDZENIA

OPIS OGÓLNY



- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1. Panel sterowniczy | 5. Wentylator |
| 2. Otwory wentylacyjne* | 6. Osłona wentylatora** |
| 3. Oświetlenie piekarnika*** | 7. Pokrywa |
| 4. Wieszaki**** | 8. Uchwyt |

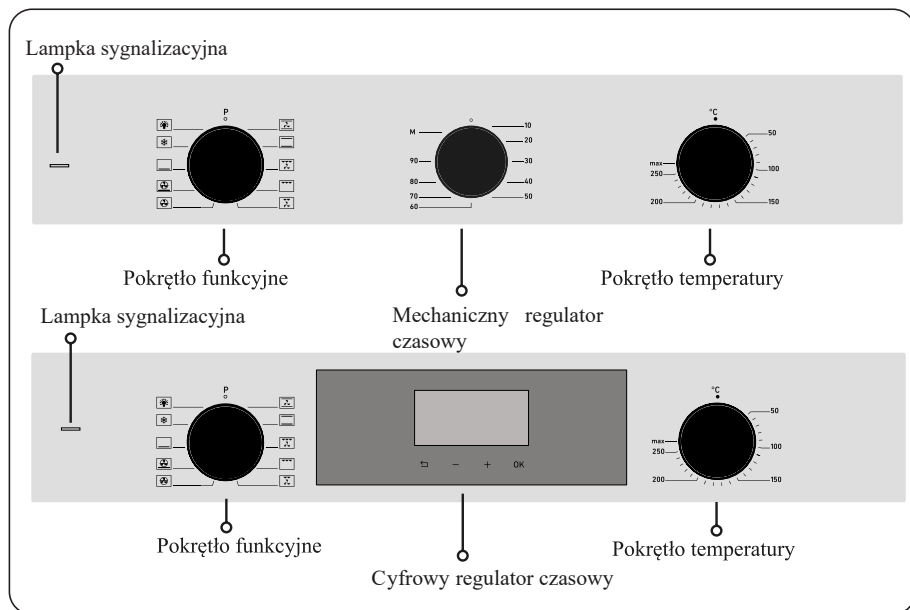
* Otwory wentylacyjne mogą być otwarte/zaślepione w zależności od danego modelu.

** Osłona wentylatora może nie występować w zależności od danego modelu.

*** Oświetlenie piekarnika może zmieniać się w zależności od modelu.

**** Wieszaki mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia. Wieszaki pokazane w instrukcji są tylko jako przykładowe.

ROZDZIAŁ 5. PANEL STEROWANIA



Pokrętko funkcyjne

Rodzaj grzania/pieczenia ustawia się za pomocą przycisku wyboru funkcji.

Należy także ustawić wartość temperatury przy pomocy pokrętła temperatury.

W przeciwnym razie produkt nie zacznie się nagrzewać.

Pokrętko temperatury

Umożliwia wybór temperatury piekarnika. Pieczenie rozpoczyna się poprzez wybranie rodzaju funkcji gotowania.

Mechaniczny regulator czasowy

Pozwala określić czas pieczenia potrawy. Należy także dokonać nastaw na pokrętkach funkcyjnym i temperatury.

Cyfrowy regulator czasowy

Jest to zegar elektroniczny, który umożliwia przygotowanie potrawy poprzez pieczenie jej przez wybrany okres czasu.

Lampka sygnalizacyjna

Jest to lampka wskazująca, że piekarnik jest nagrany. Gaśnie ona po osiągnięciu przez piekarnik temperatury nastawy.

Wyłączenie piekarnika elektrycznego

Przełączyć przyciski funkcji i temperatury do pozycji zerowej (wyłączone).






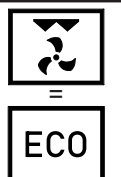







Funkcje opisane w tabeli mogą się różnić w zależności od urządzenia, niektóre z nich mogą nie być dostępne w każdym modelu

* Odpowiednia wartość energii w trybie gotowania z termoobiegiem została wskazana na podstawie tej funkcji.

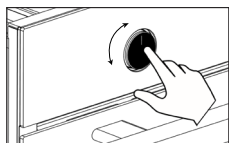
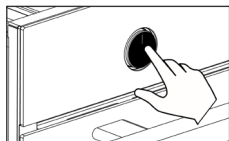
Badania przeprowadzono w oparciu o normę TS EN 60350 oraz rozporządzenie (EV) nr 66/2014.

ROZDZIAŁ 6. RODZAJE I FUNKCJE OGRZEWANIA

	Wentylator wspiera ogrzewanie od dołu i góry	Dolna + górna grzałka i wentylator są włączone. Tryb odpowiedni do żywności, takiej jak mięso, ciasta, ciastka. Za pomocą wentylatora cyrkulacja powietrza w piekarniku odbywa się w kontrolowany i równomierny sposób.
	Ogrzewanie od dołu i góry	Potrawy podgrzewane są w ten sam sposób od dołu i od góry. Włączone jest grzałka górna i dolna. Tryb odpowiedni do jedzenia, takiego jak ciasta, ciastka.
	*Wentylator wspierany przez duży grill	Grill i wentylator współpracują ze sobą. Wentylator równomiernie rozprowadza gorące powietrze. Tryb odpowiedni do gotowania dużych dań mięsnych,
	Duży grill	Jest odpowiedni do grillowania i smażenia dużych i średnich porcji posiłków. Ogrzewa całą powierzchnię pod grzejnikiem.
	Rożen	Mięso, kurczak itp. Potrawy ułożone na szaszłykach są równomiernie upieczone i wysmażone
	*Wentylator wspierany przez mały grill	Mały grill i wentylator są włączone. Można piec potrawy, które wymagają długiego pieczenia, oszczędzając energię. Czas pieczenia jest dłuższy niż w przypadku innych funkcji. Nie jest zalecany do żywności na zakwasie. „Ten tryb jest trybem zapewniającym najwyższą efektywność energetyczną.”
	Turbowentylator	Działa grzałka turbo i zapewnia równomierne upieczenie posiłku gorącym powietrzem przy pomocy wentylatora.
	Turbowentylator + Ogrzewanie od dołu	Włączony jest turbowentylator i dolna grzałka. Tryb odpowiedni do przyrządzania pizzy.
	Ogrzewanie od dołu	Włączona jest tylko grzałka dolna. Jeżeli spód przygotowywanego dania wymaga przysmażenia, należy skorzystać z tego programu pod koniec przyrządzania. Używać tej funkcji również do czyszczenia parą.
	Rozmrażanie	Wentylator zapewnia cyrkulację powietrza wokół posiłku i rozmraża zamrożone produkty, takie jak mięso, chleb i ciasta.

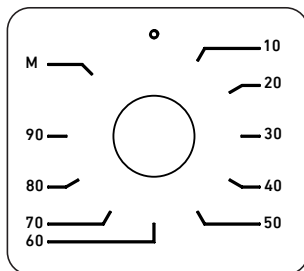
	<p>Oświetlenie piekarnika</p>	<p>Pomaga oświetlić wnętrze piekarnika. Po przełączeniu w położenie podświetlenia piekarnika grzałki i wentylator nie działają. Lampka będzie się świecić tak długo, jak piekarnik będzie działał.</p>
---	-----------------------------------	--

UŻYCIĘ PRZYCISKU WYSKAKUJĄCEGO



- W modelach z wysuwającym przyciskiem, aby dokonać nastawy, przycisk powinien znajdować się na zewnątrz. (Ten przycisk jest opcjonalny.)
- Wysunąć przycisk, naciskając go, jak pokazano na rysunku.
- Regulacje przyciskiem można wykonywać, obracając go, gdy jest wysunięty na zewnątrz.

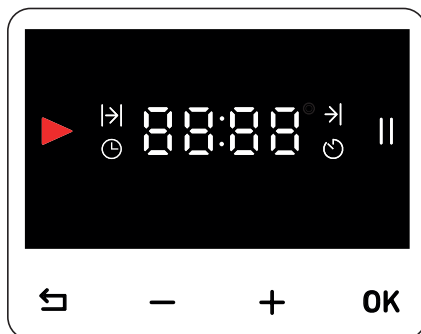
UŻYCIĘ MECHANICZNEGO REGULATORA CZASOWEGO



Umożliwia ustawienie czasu pieczenia potrawy. Można to ustawić wybierając temperaturę i rodzaj pieczenia poprzez obrót pokrętki zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Po upływie nastawy czasu rozlegnie się dzwonek. Można też rozpocząć pieczenie, wybierając temperaturę i rodzaj pieczenia, bez wybierania czasu, ustawiając tryb M.

ROZDZIAŁ 7. KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA



	Wskaźnik „proces w toku”		Wskaźnik paazy
	Wskaźnik czasu pieczenia		Przycisk powrotu
	Wskaźnik zakończenia pieczenia	OK	Przycisk OK
	Wskaźnik nastawy zegara	+	Przycisk zwiększania czasu
	Wskaźnik alarmu	-	Przycisk zmniejszania czasu

PIERWSZE UŻYCIE

NASTAWA CZASU

- Przed rozpoczęciem używania piekarnika należy wykonać nastawę zegara. Po podłączeniu zasilania wszystkie cyfry zapalają się i gasną co 2 sekundy, a komunikat **12:00** pojawia się na ekranie.
- /+** przyciski pozwalające na szybką zmianę nastawy czasu.

Najpierw wprowadzić minutę i zatwierdzić przyciskiem **OK**, następnie przejść do godziny. Przy migającym polu minuty wcisnąć przycisk na krótko, co spowoduje przerwanie nastawy zegara bez zapisywania danych. W celu powrotu do pola minut w czasie wykonywania nastawy zegara wcisnąć przycisk na krótko.


- Dopóki dane zegara nie zostaną potwierdzone, ekran pozostanie ekranem ustawień.
- W przypadku awarii zasilania nastawa godziny zostanie anulowana i należy ponownie wprowadzić ustawienia.

<p>Najpierw ustawić minutę przy pomocy przycisków +/- i zatwierdzić przyciskiem OK</p>	<p>Następnie tak samo ustawić godzinę i zatwierdzić przyciskiem OK</p>	<p>Na ekranie zostanie wyświetlony aktualny czas.</p>

Nastawa zegara jest zakończona i wskaźnik  zgaśnie.

Jasność ekranu zmniejsza się 1 minutę po zakończeniu nastawy. Później można zmienić czas w „Trybie ustawień”.

PIERWSZE NAGRZANIE

	<p>Przed użyciem piekarnika usunąć wszystkie etykiety i wyjąć akcesoria.</p>
	<p>Wytrzeć piekarnik wilgotną szmatką i osuszyć go. Zapoznać się z sekcją „Konserwacja i czyszczenie” i przestrzegać jej zaleceń.</p>
	<p>Pierwsze rozgrzewanie należy przeprowadzić w celu usunięcia zapachu nowego urządzenia. Piekarnik uruchomić z górną i dolną grzałką  przy zamkniętych drzwiczkach, temperatura 200° przez 30 minut. Następnie przewietrzyć pomieszczenie.</p>
	<p>Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ po nagraniu może pojawić się para. Umieścić akcesoria wewnątrz piekarnika, który jest teraz gotowy do użycia.</p>



Podczas pierwszego uruchomienia powierzchnie stają się cieplejsze niż w czasie normalnej eksploatacji. z tego powodu nie należy dotykać piekarnika i trzymać dzieci z daleka.

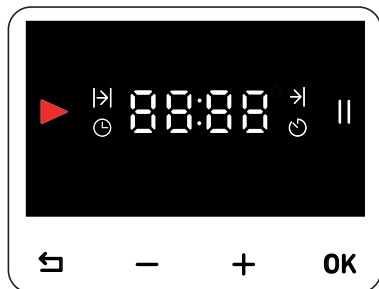
CODZIENNE UŻYTKOWANIE

- Aby rozpocząć pieczenie, ustawić na przycisku termostatu piekarnika odpowiednią temperaturę (Zalecenia dotyczące gotowania) dla danej potrawy.
- Rozgrzać piekarnik, jeśli pożądane jest wstępne nagrzanie.
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić piekarnik do ostygnięcia przy otwartych drzwiczkach.



Po zakończeniu pieczenia pamiętać o wyłączeniu przycisku funkcji i temperatury piekarnika.

KORZYSTANIE Z CYFROWEGO REGULATORA CZASOWEGO



Jest to elektroniczny regulator czasowy (timer), który sprawi, że jedzenie będzie przygotowane w wybranym przez użytkownika czasie. Kiedy chce się przygotować jedzenie należy nastawić czas gotowania posiłku i godzinę rozpoczęcia.



AUTOMATYCZNY PROGRAM PIECZENIA



Po wybraniu temperatury i funkcji odpowiednich dla włożonej do piekarnika potrawy, należy natychmiast rozpocząć pieczenie, dostosowując czas pieczenia. **Aby dostosować czas pieczenia należy;**

1. Wcisnąć i przytrzymać przycisk **OK** aż na ekranie pojawi się wskaźnik




2. Najpierw ustawić minuty przyciskami **-/+** i uruchomić zegar wciskając przycisk **OK** (np.; 40 minut)


3. przyciskiem **OK** przejść do przodu, aż pojawi się powyższy ekran i rozpocząć gotowanie

- Rozpocznie się odliczanie czasu, który jest ustawiony na ekranie. Dostosować temperaturę i żadaną funkcję. Piekarnik będzie piekł przez 40 minut od momentu potwierdzenia czasu.
- Po upływie nastawy komunikat **00:00**  pojawi się na ekranie, zacznie migać wskaźnik  i wyemitowany zostanie alarm dźwiękowy przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, nacisnąć przycisk **OK**. Po wyłączeniu na ekranie pojawia się aktualny czas.
- Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętki temperatury i funkcji w pozycji zamkniętej i wyłączyć piekarnik.

-  Aby zakończyć pieczenie przed ustawionym czasem i anulować nastawę czasu należy długo wcisnąć przycisk . Na ekranie zostanie wyświetlony aktualny czas.


TRYB PAUZY

Gdy na ekranie wyświetlany jest aktualny czas i przycisk  zostanie wciśnięty na dłużej, na ekranie obok aktualnego czasu pojawi się symbol  i piekarnik przejdzie w tryb pauzy. W tym trybie nie można piec. Po krótkim wciśnięciu przycisku **OK** w celu wyjścia z tego trybu na ekranie pojawi się symbol  i nastąpi dezaktywacja.

-  Praca piekarnika jest kontynuowana, gdy komutator jest włączony.


PRZYGOTOWANIE POTRAWY W TRYBIE RĘCZNYM

Przygotowanie potrawy można rozpocząć natychmiast, bez nastawy czasu trwania procesu, wybierając temperaturę i funkcję odpowiednie dla danego posiłku. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie i należy go obserwować.

-  W przypadku awarii zasilania piekarnik zostanie wyłączony, a zegar zresetowany. Po ponownym włączeniu zasilania należy ponownie ustawić aktualny czas wskazywany na zegarze.

NASTAWA ALARMU

Alarm można ustawić w dowolnym momencie. Można go użyć jako ostrzeżenia lub przypomnienia. Wskaźnik alarmu zgaśnie po włączeniu alarmu na 2 minuty.

Do momentu pojawienia się wskaźnika  nacisnąć i przytrzymać przycisk **OK**




Wciskając przycisk **OK** przesuwamy program do przodu aż do wyświetlenia wskaźnika 

Najpierw należy ustawić minuty przy pomocy przycisków **-/+** potwierdzić wciskając **OK**, następnie ustawić godzinę i zatwierdzić wciskając **OK**


Po dokonaniu nastawy czasu odliczania, ekran powraca do pokazywania aktualnego czasu.


WYŁĄCZENIE ALARMU

Alarm będzie dzwonił przez 2 minuty po upływie ustawionego czasu. Aby wyłączyć alarm, należy nacisnąć przycisk **OK** lub . Po wyłączeniu na ekranie pojawia się aktualny czas.

TRYB NASTAWY

NASTAWA MELODII DLA ALARMU (AL)




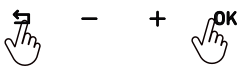

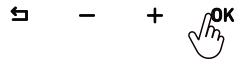




Długie wciśnięcie przycisków **OK** oraz  równocześnie powoduje przejście do tego menu.

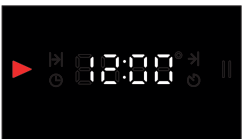
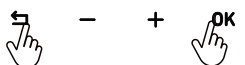

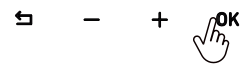


Przy pomocy przycisków **-/+** przejść do opcji **AL** (alarm) i potwierdzić wybór tej opcji wciskając **OK**

Przy pomocy przycisków **-/+** wybrać pożądaną melodię i potwierdzić wybór, wciskając przycisk **OK**



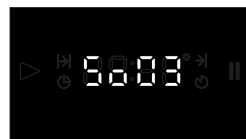
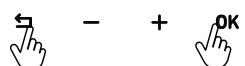

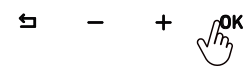


ZMIANA CZASU (CL)

		
		
<p>Długie wciśnięcie przycisków  oraz OK równocześnie powoduje przejście do tego menu.</p>	<p>Przy pomocy przycisków -/+ przejść do opcji  (zmiana czasu) i potwierdzić wybór tej opcji wciskając przycisk OK</p>	<p>Ustawić godzinę i minutę przy pomocy przycisków -/+ i potwierdzić wybór wciskając przycisk OK</p>

ZMIANA TONU (SO)

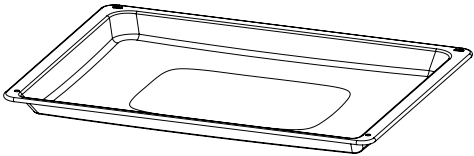
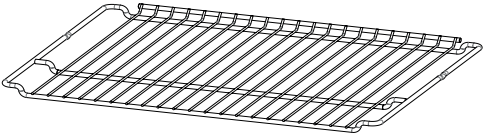
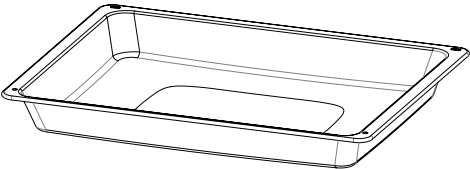
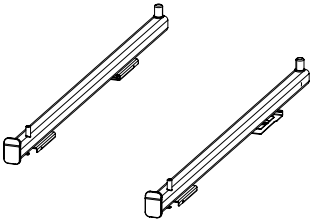
		
		
<p>Długie wciśnięcie przycisków OK oraz  równocześnie powoduje przejście do tego menu.</p>	<p>Przy pomocy przycisków -/+ przejść do opcji  (zmiana tonu) i potwierdzić wybór tej opcji wciskając przycisk OK</p>	<p>Przy pomocy przycisków -/+ wybrać pożądaną poziom i potwierdzić wybór, wciskając przycisk OK</p>

ZMIANA JASNOŚCI EKRANU (SC)

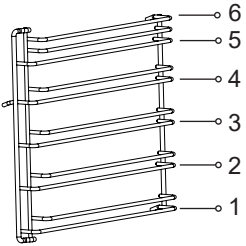
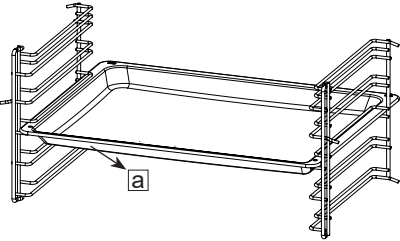
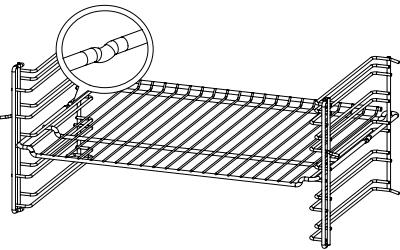
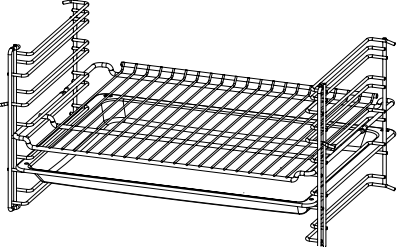
		
		
<p>Długie wciśnięcie przycisków  oraz OK powoduje przejście do tego menu.</p>	<p>Przy pomocy przycisków -/+ przejść do opcji  (zmiana jasności ekranu) i potwierdzić wybór tej opcji wciskając przycisk OK</p>	<p>Przy pomocy przycisków -/+ wybrać pożądaną poziom i potwierdzić wybór, wciskając przycisk OK</p>

ROZDZIAŁ 8. AKCESORIA

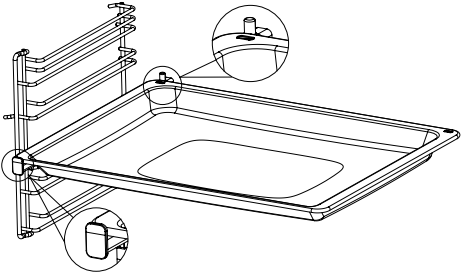
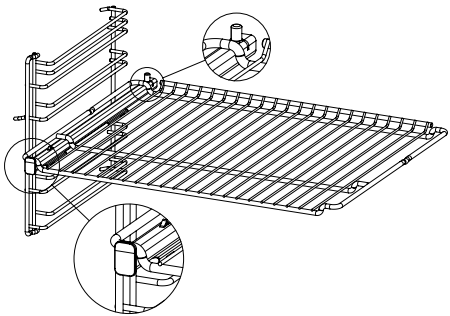
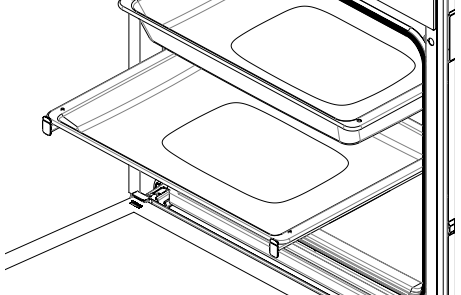
- i** Akcesoria dostarczane w zależności od modelu urządzenia mogą się różnić. Akcesoria wymienione w instrukcji obsługi mogą nie być dostępne dla danego produktu.
- i** Używać oryginalnych akcesoriów, które są przeznaczone dla tego urządzenia.

	<p>Blacha standardowa</p> <p>Przeznaczona jest do mrożonek, ciast, wielkogabarytowych dań mięsnych, wypieków.</p>
	<p>Ruszt do grilla</p> <p>Przeznaczony jest do foremek do ciast i sufletów oraz do umieszczania potraw przeznaczonych do smażenia na ruszcie.</p>
	<p>Blacha głęboka</p> <p>Można ją używać do gulaszu, smażonych potraw w dużych kawałkach oraz do zbierania tłuszczu skapującego podczas grillowania potraw.</p>
	<p>Szyna teleskopowa</p> <p>Prowadnice teleskopowe można całkowicie wyciągnąć z piekarnika. Można manipulować swoim posiłkiem, łatwo przesuwając tacę i ruszt do grilla.</p>

UŻYCIĘ AKCESORIÓW

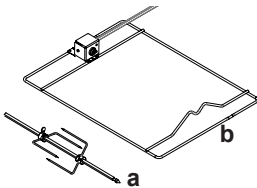
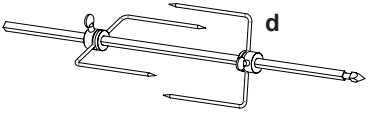
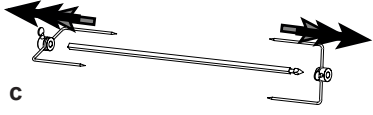
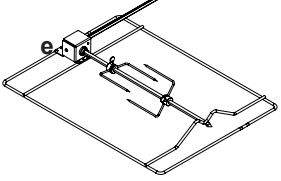
 <p>A diagram of a metal rack with six horizontal shelves. The shelves are numbered from 1 to 6, starting from the bottom and going up. The numbers are placed to the right of each shelf, with a small circle and a line pointing to the shelf.</p>	<p>Istnieją modele z wieszakami drucianymi i samoregulującymi. Wieszak posiada 6 półek do przygotowania posiłków.</p>
 <p>A diagram showing a rectangular tray being inserted into the rack between two shelves. The tray is positioned so that its front edge is lower than its back edge. A small box with the letter 'a' is placed below the tray, with an arrow pointing to it.</p>	<p>Aksesoria należy umieścić pomiędzy dwoma półkami wieszaka, a strona z nachyleniem powinna być skierowana w stronę drzwi urządzenia.</p>
 <p>A diagram showing a wire mesh basket being placed on a shelf. A circular callout with a magnifying glass effect is positioned over one of the basket's legs, highlighting a specific detail of its construction.</p>	<p>Zagłębienia na drutach półki wieszaka zapobiegają wypadaniu rusztów i zapewniają bezpieczeństwo.</p>
 <p>A diagram showing a wire mesh basket placed on a shelf. A tray is inserted underneath the basket, positioned so that its front edge is lower than its back edge, similar to the tray in the second diagram.</p>	<p>Blachę można wykorzystać jako tackę odciekową do potraw z grilla i dań mięsnych, umieszczając blachę pod rusztem.</p>

ZASTOSOWANIE PROWADNICZY TELESKOPOWEJ

	<p>Wsunąć prowadnicę całkowicie do środka, bez umieszczania na nich tacy i rusztu. Akcesoria muszą znajdować się pomiędzy przednimi i tylnymi występami prowadnic.</p>
	
	<p>Jeśli zamierza się przygotować posiłek na więcej niż jednej blasze, należy zachować odpowiednią odległość pomiędzy systemami prowadnic.</p>

ROZDZIAŁ 9. ROŻEN (KURCZAK Z ROŻNA)

i Ten element jest opcjonalny. Może nie być dostępny na danym urządzeniu.











	<p>Jeśli w piekarniku znajduje się ten element, należy wyjąć widelec (a) z wieszaka (b).</p>
	<p>Poluzować śruby mocujące i zdjąć mocowane na jaskółczy ogon elementy widelca (c) oraz (d).</p>
	<p>Wyśrodkować grillowaną żywność na szpikulcu i przymocować elementy widelca tak, aby grillowana potrawa nie przesuwiała się po szpikulcu i dokręcić śruby mocujące. (Maksymalny ciężar kurczak – 2,5 kg)</p>
	<p>Wsunąć widelec w gniazdo napędu (e) na ramie wieszaka. Upewnić się, czy jest on prawidłowo wsunięty.</p>

- Po zamknięciu drzwi piekarnika ustawić temperaturę termostatu na maksymalną temperaturę na poziomie półki.
- W celu zebrania kapiącego tłuszczu należy wstawić blachę i wlać do niej niewielką ilość wody.

ROZDZIAŁ 10. SUGESTIE KULINARNE

W tabeli możesz zobaczyć szczegółowe informacje na temat potraw, które przetestowaliśmy w naszych laboratoriach i których wartości kulinarne zostały przez nas określone. Czas przygotowania może się różnić w zależności od napięcia sieciowego, rodzaju i ilości przyrządzanego materiału oraz temperatury. Próbować, możesz zmieniać wartości, aby uzyskać różne smaki i rezultaty, które odpowiadają konkretnemu podniebieniu. Najniższy poziom piekarnika to pierwszy poziom.

*** Zaleca się stosowanie 10 min. wstępnego podgrzewania.**

Potrawa	Używane akcesoria	Funkcja przyrządzania	Położenie na wieszaku	Temperatura (°C)	Czas przyrządzenia (min)
Ciasto z blachy	Blacha standardowa		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Ciasto z foremki	Forma do ciasta		2	170	25...30
			2	180	35...40
Ciasteczka	Blacha standardowa		2	170	20...25
Małe ciasteczka	Blacha standardowa		3	160	30...35
	Blacha standardowa Blacha głęboka		1 - 5	160	30...35
Ciasto filo	Blacha standardowa		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Blacha standardowa Blacha głęboka		1 5	190	50...55






















Potrawa	Używane akcesoria	Funkcja przyrządzenia	Położenie na wieszaku	Temperatura (°C)	Czas przyrządzenia (min)
Pizza	Blacha standardowa		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15
Ciasto	Blacha standardowa		2	200	25...30
Ryba\	Blacha standardowa		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lazania	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Udko z kurczaka	Blacha standardowa		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Cały kurczak (2 kg)	Blacha standardowa		2-3	30min max, potem 60min 190	90...95
			2-3	25min max, potem 50min 190	75...80
			3	25min max, potem 45 min 200	75...80
Antrykot	Blacha standardowa		3	25min max, potem 20min 190	45...50
Biszkopt	Blacha standardowa		3	190	7...10
	Blacha standardowa Blacha głęboka		1 - 5	190	8...13

TABELA DLA GRILLA

Potrawa	Używane akcesoria	Funkcja przyrządzenia	Położenie na wieszaku	Temperatura (°C)	Czas przyrządzenia (min)
Kotlety jagnięce	Ruszt		4...5	max.	25...30
Kawałki kurczaka	Ruszt		4...5	max.	25...30
Ryba	Ruszt		4...5	max.	20...25
Zapiekane bagietki	Ruszt		4...5	max.	1...3


* Zaleca się zastosowanie 5 minutowego podgrzewania wstępnego.


TABELA DLA ROŻNA



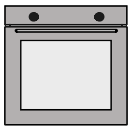
Potrawa	Używane akcesoria	Funkcja przyrządzenia	Położenie na wieszaku	Temperatura (°C)	Czas przyrządzenia (min)
Pieczeń z kurczaka (2kg)	zestaw do obracania kurczaka		2	max.	100...110
Jagnięcina (porcja)	zestaw do obracania kurczaka		2	30 min max, potem 70min 190	100...110
Indyk (porcjowany)	zestaw do obracania kurczaka		2	35min max, potem 175min 190	210...220

* Nie stosować podgrzewania wstępnego.

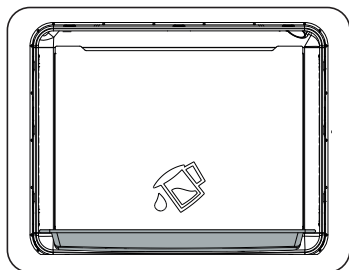
ROZDZIAŁ 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE


 Przed przystąpieniem do konserwacji i czyszczenia należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, aby uniknąć porażenia prądem.

 Przed przystąpieniem do konserwacji należy upewnić się, że urządzenie jest zimne. Można przedłużyć żywotność urządzenia poprzez regularną konserwację i czyszczenie. Drzwi, szybę i półki można zdjąć do czyszczenia.

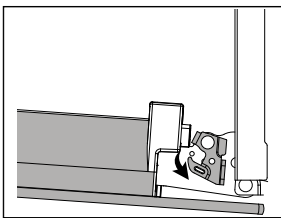
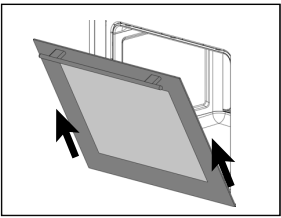
 <p>Zalecenia dla czyszczenia</p>	<p>Nie używać narzędzi rysujących i ściernych, takich jak noże, szczotki, do czyszczenia wewnętrznych i przednich części, blach i innych części urządzenia. Wyczyścić i wysuszyć urządzenie ciepłą wodą z mydłem i miękką szmatką.</p>
 <p>Czyszczenie akcesoriów</p>	<p>Po użyciu dokładnie wyczyścić i wysuszyć akcesoria. Nie myć akcesoriów w zmywarce.</p>
 <p>Codzienne użytkowanie</p>	<p>Po użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić. Nagromadzone resztki potraw i tłuszczu mogą spowodować pożar.</p>

CZYSZCZENIE PAROWE

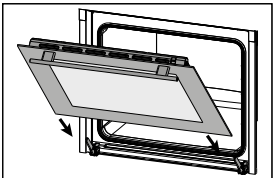
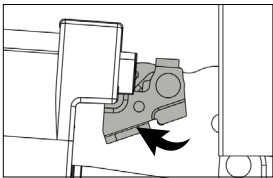


Zabrudzenia można łatwo wytrzeć, zmiękczając je po ugotowaniu. Wyjąć wszystkie akcesoria (jeśli jest dostępny, rożen) z piekarnika. Umieścić pojedynczą blachę na najniższym wieszaku, wlewając do niej trochę wody i wybrać funkcję Grzania od dołu,  włączyć piekarnik na 100°/20 minut. Po zakończeniu operacji wytrzeć wnętrze piekarnika wilgotną szmatką lub gąbką.

DEMONTAŻ DRZWICZEK PIEKARNIKA

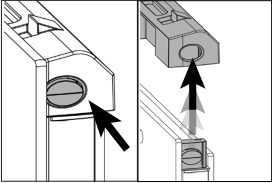
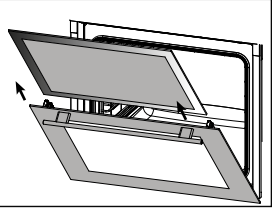
Krok 1	Otworzyć całkowicie drzwi piekarnika.	
Krok 2	Przesunąć blokady zawiasów w kierunku strzałki aby je odblokować	
Krok 3	Zamykać drzwiczki piekarnika, aż zostaną ustawione w pozycji zgodnej z odblokowanym zamkiem zawiasu. Pociągnąć je na zewnątrz w kierunku strzałki.	

MONTAŻ DRZWICZEK PIEKARNIKA

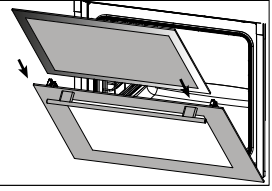
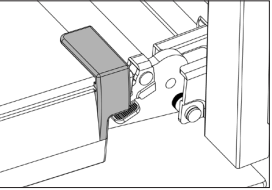
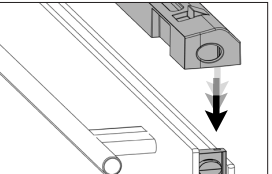
Krok 4	Umieścić drzwi urządzenia w zawiasach w kierunku strzałki.	
Krok 5	Otworzyć całkowicie drzwi urządzenia i przełączyć blokady zawiasów do pozycji zamkniętej w kierunku strzałki. Zamknąć drzwiczki piekarnika.	

DEMONTAŻ SZYB

Liczba szyb może się różnić w zależności od modelu.

Krok 1	Otworzyć drzwiczki piekarnika do połowy.	
Krok 2	Naciskając prawą i lewą stronę górnej plastikowej części, pociągnąć ją do góry.	
Krok 3	Najpierw pociągnąć szybę wewnętrzną, następnie środkową na zewnątrz w kierunku strzałki.	

MOCOWANIE SZYB

Krok 4	Otworzyć drzwiczki piekarnika do połowy i najpierw wsunąć szybę środkową, a następnie szybę wewnętrzną w kierunku strzałki.	
Krok 5	Upewnić się, że szyba jest prawidłowo włożona w bocznej części plastikowej obudowy	
Krok 6	Umieścić górną część z tworzywa sztucznego w taki sposób, aby usłyszeć kliknięcie zatrzasku i zamknąć drzwiczki urządzenia.	

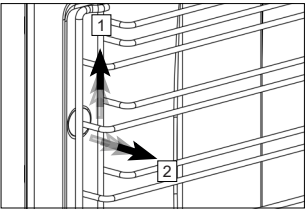
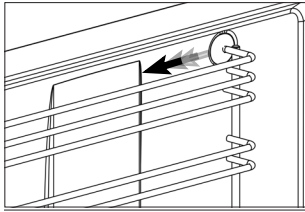
DEMONTAŻ WIESZAKÓW DRUTOWYCH



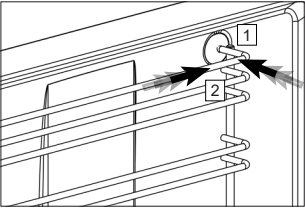
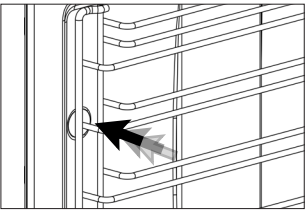
Wieszaki mogą być gorące. Nie dotykać wieszaków, gdy są gorące.
Poczekać, aż ostygną.



Proces czyszczenia bocznych ścian piekarnika może się różnić w zależności od modelu urządzenia.
Ta funkcja może nie być dostępna dla danego urządzenia.

Krok 1	Najpierw ostrożnie podnieś wieszak z uchwytu przedniego (1) w kierunku strzałki i zdejmij go (2).	
Krok 2	Następnie wyciągnąć cały wieszak w kierunku strzałki.	

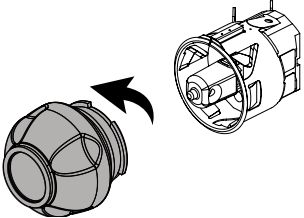
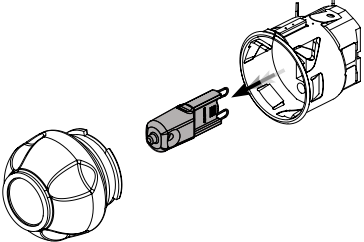
MONTAŻ WIESZAKÓW DRUTOWYCH

Krok 3	Wyśrodkować wieszaki i w pierwszej kolejności umieść na uchwycie tylnym (1) i docisnąć go (2).	
Krok 4	Następnie docisnąć wieszak na uchwycie przednim. W ten sposób wieszak został zamontowany.	

WYMIANA LAMPKI PIEKARNIKA



Ze względu na ryzyko porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, że zasilanie jest odłączone. Lampka może być gorąca, należy poczekać, aż ostygnie

Krok 1	Otworzyć całkowicie drzwi piekarnika.	
Krok 2	Obrócić szklaną osłonę lampki drzwiczki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć ją.	
Krok 3	Wyciągnąć lampkę piekarnika w kierunku strzałki i wymienić ją. Zamontować ponownie szklaną osłonę żarówki.	

ROZDZIAŁ 12. USUWANIE USTEREK

Wspomniane tutaj usterki dotyczą sytuacji, które zwykle mogą wystąpić. Można łatwo rozwiązać te problemy, bez samodzielnej ingerencji w produkt.

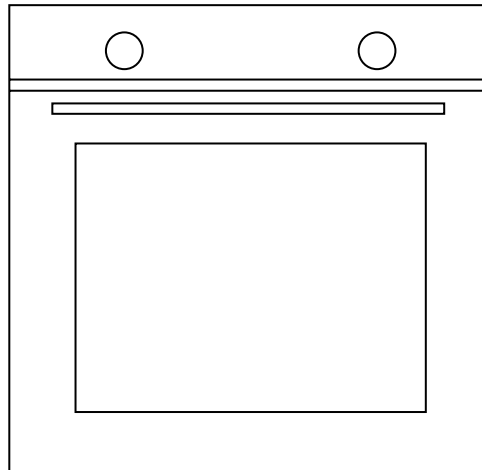


Jeśli problemu nie można rozwiązać pomimo instrukcji, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem, u którego zakupiono urządzenie.
W takim przypadku nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawiać urządzenie.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie może być nie podłączone do sieci.	Upewnić się, czy urządzenie jest podłączone do sieci.
	Bezpiecznik mógł się wyłączyć lub jest uszkodzony.	Sprawdzić bezpieczniki w skrzynce bezpieczników. Jeżeli bezpiecznik się wyłączył, włączyć go.
Podczas pracy urządzenia wydobywa się para.	Piekarnik jest używany po raz pierwszy.	Podczas pracy urządzenia może wydobywać się para. To nie jest usterka.
Podczas gotowania zewnętrzna część piekarnika staje się zbyt gorąca.	Piekarnik znajduje się w miejscu, które nie jest dobrze wentylowane.	Zastosować odstępy wskazane w instrukcji montażu.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	Podczas gotowania drzwiczki piekarnika mogą być zbyt często otwierane.	Nie otwierać zbyt często drzwi, aby temperatura wewnętrzna nie spadła.
Wentylator chłodzący nadal działa po zakończeniu pieczenia.	Działa przez chwilę, aby przewietrzyć wnętrze piekarnika.	To nie jest usterka.
Metaliczne dźwięki słychać, gdy urządzenie nagrzewa się lub ochładza.	Dźwięki słyszalne w wyniku rozszerzania się części pod wpływem ciepła są normalne.	To nie jest usterka.
Drzwiczki nie są całkowicie zamknięte.	Resztki mogły utknąć wewnątrz piekarnika i na drzwiczkach.	Wyczyścić piekarnik.
Piekarnik nie grzeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Drzwiczki mogły pozostać otwarte. • Funkcja lub temperatura mogą nie być nastawione. • Możliwy brak zasilania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić drzwiczki i upewnić się, że są całkowicie zamknięte. • Przełączyć piekarnik na określoną temperaturę oraz lub funkcję.









KERNAU

USER MANUAL
BUILT-IN OVEN
KBO 1073 S PT MATT BLACK
KBO 1073.1 S PT MATT BLACK



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

CONTENTS

CHAPTER 1. Important Safety Warnings	36
Intended Use.....	38
CHAPTER 2. Environmental Protection	39
Saving Energy	39
Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product.....	40
Technical Features.....	40
CHAPTER 3. Disposal of used equipent	41
CHAPTER 4. Introducing the Appliance	42
General Overview.....	42
CHAPTER 5. Control Panel	43
CHAPTER 6. Heating Types And Functions	44
Pop-out Button Use	45
Use of Mechanical Timer	45
CHAPTER 7. Use of The Oven	46
First Use	46
Clock Setting.....	46
First Heating.....	47
Daily Use.....	48
Use of Digital Timer.....	48
Automatic Cooking Programme	48
Pause Mode	49
Manual Cooking Mode	49
Alarm Setup	50
Turning Off The Alarm.....	50
Setting Mode	50
Alarm Tune Setting (AL)	50
Changing The Time (CL).....	51
Changing The Tone (So).....	51
Changing The Brightness of The Screen (Sc).....	51
CHAPTER 8. Accessories	52
Use of Accessories.....	53
Use of Telescopic Rail.....	54
CHAPTER 9. Turnspit (Chicken Rotisserie)	55
CHAPTER 10. Cooking suggestions	56
Grilling Table.....	58
Turnspit Table.....	58
CHAPTER 11. Maintenance and Cleaning	59
Steam Cleaning.....	59
Removing The Oven Door	60
Attaching The Oven Door	60
Removing The Glasses.....	61
Attaching The Glasses.....	61
Removing The Wire Racks	62
Attaching The Wire Racks.....	62
Replacing the Oven Lamp.....	63
CHAPTER 12. Troubleshooting	63

CHAPTER 1. IMPORTANT SAFETY WARNINGS

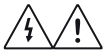
Read the manual carefully before installation and use of the appliance. The appliance shall not be covered under warranty in case of an incorrect installation or use performed by a person other than a specialist.



GENERAL NOTES

- Follow the safety related instructions.
- Also read other documents that are provided together with the appliance.
- The user manual may be convenient for more than one model.
- Keep it in an easily accessible place for a future use.
- Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.
- If the appliance is damaged, do not operate it.
- If there is protective gelatin on the panel or cover of your device, please remove it.
- Keep the children under 8 years old and the pets away during and after use of the appliance.
- It is dangerous for the children under 8 years old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own.
- Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.
- Do not bring damp package into contact with the mouth. Keep it out of reach of the children.
- The appliance should not be maintained and cleaned as long as the children are not under the supervision of the adults.
- The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for the purposes such as heating the room.
- While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.
- Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.
- Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.
- If you would use an oily baking paper, absolutely do not bring the paper into contact with the base of the oven.

- Do not prepare food with strong alcoholic drinks. Alcohol vaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.
- Check whether the appliance is turned off or not after use.
- Keep the cooking duration under control.



ELECTRICAL HAZARD
THERE IS A RISK OF ELECTROCUTION.

- The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.
- In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.
- Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.
- If the lamp would be replaced, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid electric shock.
- Our company is not responsible from any damage that would arise for the reason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.
- Absolutely do not use the plug with wet hands.
- In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.
- While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.
- Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. If the cables melt, they may cause a short circuit or a fire



ATTENTION

Do not try to extinguish the fire with water.

- Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire with an instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.



RISK OF INJURY

- If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.
- In order to clean the oven door glass, do not use harsh and abrasive cleaners or metal scrapers.
- Do not touch the heating/power elements.
- The hinges of the appliance door may jam the door during movement. Do not hold the section which contains hinges.
- Never leave combustible materials or oxidizers in the appliance.
- Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.
- Do not put the tray close to combustible materials or oxidizers after cooking.
- The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.
- The user should not carry the oven on his/her own without gloves

INTENDED USE

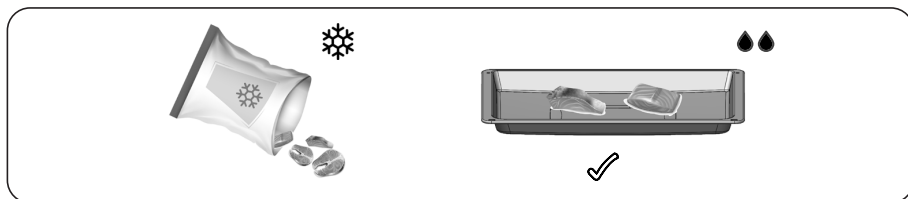
- The oven is built to Class Y standards. Built-in furniture must have a covering and adhesives resistant to temperatures of 100°C. Failure to meet this requirement may result in surface deformation or peeling of the covering.
- The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
- The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.
- The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

CHAPTER 2. ENVIRONMENTAL PROTECTION

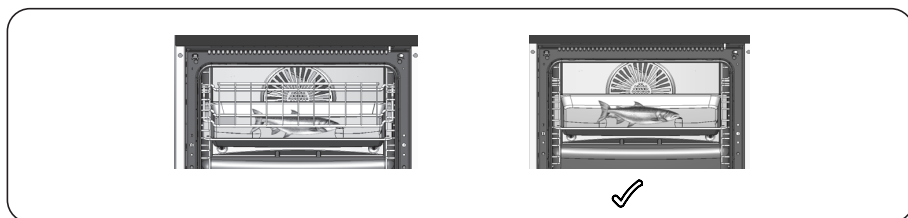
SAVING ENERGY

To learn what should be done while cooking a food in the oven, first of all, we need to talk about pre-heating. You should apply pre-heating only when it is required. Pay attention not to apply pre-heating for more than 10 minutes.

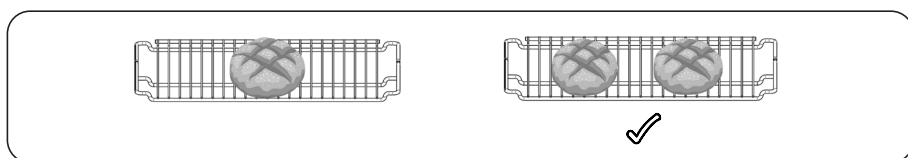
- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



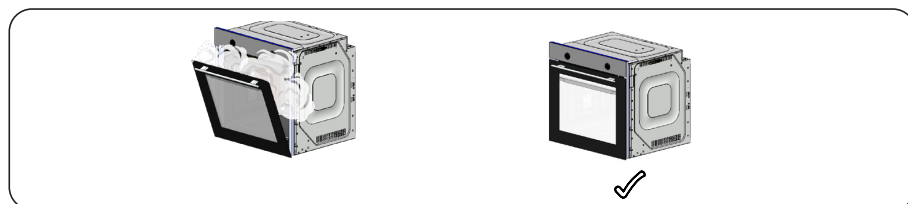
- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.



- You can cook more than one food on the wire rack at the same time. Thereby, you save heat.



- The oven door causes heat loss every time it is opened. For this reason, you should not open the oven door unless it is highly necessary. When you need to open the oven door, pay attention to close it as soon as possible.



COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSAL OF THE PRODUCT



Dispose of the old product in a way not harming the environment. On this product, there is a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment wastes should be collected separately.

This means that the equipment should be handled in accordance with 2002/96/EC EU Directive for recycling or dismantling in order to minimize the impacts of it on the environment.

For further information, please refer to local or regional authorities.

The electronic products, which are submitted for controlled waste collection, pose a potential hazard in terms of both environmental health and human health due to the harmful materials they contain.

You can consult with your authorized dealer or the garbage collection centre of your municipality about how you can dispose of the product. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.

TECHNICAL FEATURES

Technical Features	
Voltage/Frequency	220-240V~50-60 Hz
Cable Length	Z wtyczką typu F 3 x 1.50 x 1500 mm
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	Multi-oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W
Turbo Heater	2000 W
Grill	2450 W

Essential: Energy label information have been indicated according to EN 60350-1 / IEC 60350-1 standards for domestic type electric ovens. The values are determined according to standard load, lower-upper heater or fan supported heating (if any) functions.



The properties are subject to change without giving a prior notice in order to increase the quality of the product.

CHAPTER 3. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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

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

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

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

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



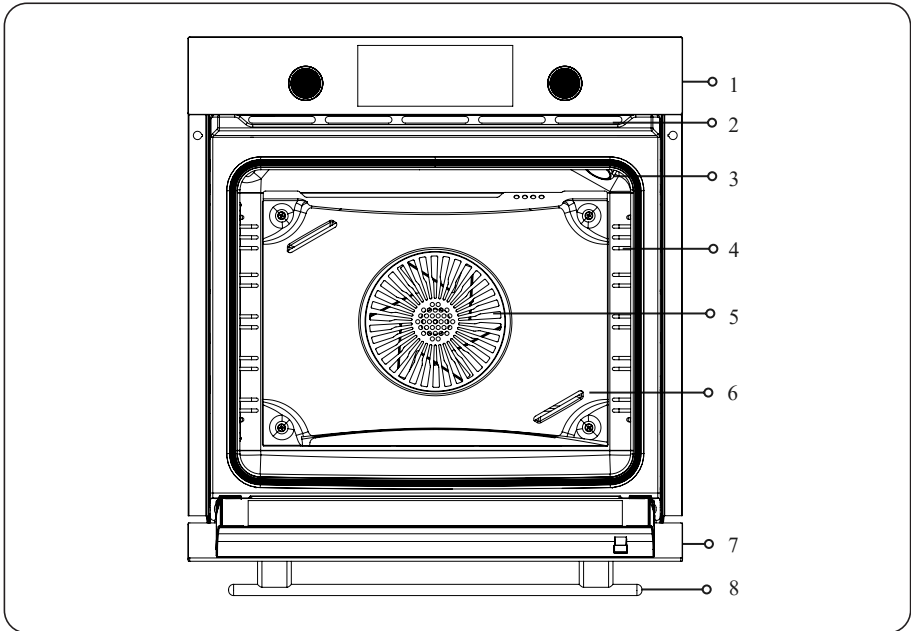
Fig. A



Fig. B

CHAPTER 4. INTRODUCING THE APPLIANCE

GENERAL OVERVIEW



- | | | | |
|----|----------------------|----|-------------------------|
| 1. | Control Panel | 5. | Fan |
| 2. | Air Vents* | 6. | Fan Protection Sheet ** |
| 3. | Oven Illumination*** | 7. | Cover |
| 4. | Racks**** | 8. | Handle |

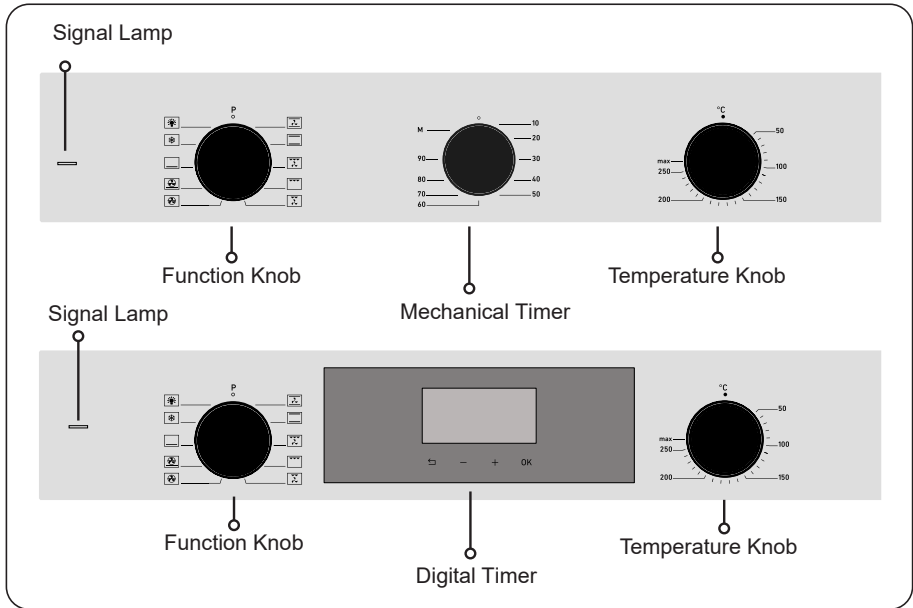
***Air Vents** may be open/closed depending on your model.

It may not be available depending on your ****FPS** model.

The position of the *****Oven** Illumination may vary.

******Racks** may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

CHAPTER 5. CONTROL PANEL



Function Button

Heating/cooking type is adjusted with function selection button.

You also need to set temperature button to a value with function selection button.

Otherwise, the product will not start to heat.

Temperature Button

It allows you to select the temperature of the oven. The cooking is started by selecting the function type.

Mechanical Timer

It allows you to determine the time for the food to be cooked. The function and temperature knob must also be set.

Digital Timer

It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire.

Signal Lamp

It is the lamp which indicates that the oven is heated. It goes out when the oven reaches to the adjusted temperature.

Turning Off The Electric Oven










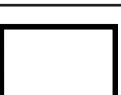

Switch the function and temperature buttons to zero (turned off) position.




The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model.

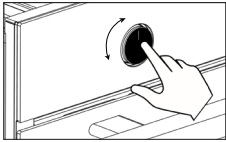
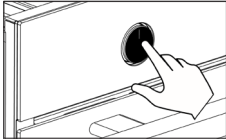
*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function. The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

CHAPTER 6. HEATING TYPES AND FUNCTIONS

	Fan Supported Lower and Upper Heating	Lower + Upper Heating and Fan are turned on. It is convenient for the food such as meat, cakes, biscuits. By the help of fan, the air circulation is performed in a controlled way and evenly within the oven.
	Lower and Upper Heating	The food are heated in the same way downwards and upwards. Upper and Lower heating are turned on. It is convenient for the food such as cakes, pastries.
	* Fan Supported Big Grill	The grill and fan operates together. The fan distributes the hot air evenly. It is convenient for cooking large sized meat dishes.
	Big Grill	It is convenient for grilling and frying big and medium portion meals. It heats the whole area under the heater.
	Turnspit	Meat, chicken, etc. foods lined up on the skewers are cooked evenly fried.
 = 	*Fan Supported Small Grill	Small grill and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. “This mode is the highest mode for energy efficiency.”
	Turbo Fan	Turbo heater shall step in and cook your meal evenly with hot air by the help of fan.
	Turbo Fan + Lower Resistor	Turbo fan and lower heating are turned on. It is convenient for cooking pizza.
	Defrosting	Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning.
	Rozmrażanie	The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake.

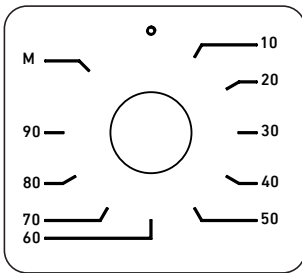
	<p>Oven Illumination</p>	<p>It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.</p>
---	------------------------------	--

POP-OUT BUTTON USE



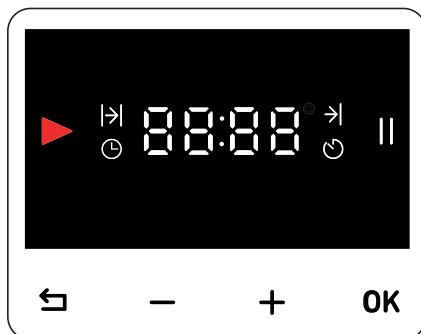
- In the models with a pop-out button, the button should be on the outside in order to apply the setting. (This button is optional.)
- Remove the button out by pressing on it as shown in the picture.
- You can adjust the button by turning it when it is outside.

USE OF MECHANICAL TIMER



It allows you to set the time for the food to be cooked. You can set it by selecting the temperature and type of cooking, turning the cooking time clockwise. When the time is up, it warns with a ringing sound. If you wish, you can start cooking by selecting the temperature and type of cooking without selecting a time by setting it to M mode.

CHAPTER 7. USE OF THE OVEN



	“In progress” indicator		Pause indicator
	Cooking duration indicator		Back button
	Cooking completion indicator	OK	OK button
	Clock setting indicator	+	Time increasing button
	Alarm indicator	-	Time decreasing button

FIRST USE

CLOCK SETTING

- i Apply the clock setting before starting to use the oven.
 All numbers light up and go out for 2 seconds after establishing the power connection
⌚ **12:00** appears on the screen.
- i **-/+** buttons, you can change the time more quickly.

Firstly, the minute is entered and it is confirmed with **OK** button and you switch to the clock. As the minute field flashes, when you press on button for a short time, the clock setting shall be terminated without recording any data. In order to return to the minute field while performing the clock setting, press on button for a short time

- i As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.
- i In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.

Firstly, select the minute with -/+ OK button.

After that, select the clock and confirm it with OK button.

The time of the day appears.

The clock is set and indicator disappears.

The brightness on the screen decreases 1 minute after the setting is applied. Afterwards, you can change the time of the day from **'Settings Mode'**.

FIRST HEATING

	<p>Remove the labels and take out the accessories before using the oven.</p>
	<p>Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to "Maintenance and Cleaning" section and review it detailedly.</p>
	<p>Perform the first heating in order to remove the new appliance smell. Operate the oven at the Lower + Upper position, while its door is closed, for 200°/30 min. Then, ventilate the room.</p>
	<p>You need to be careful while opening the oven's door because vapour may arise after heating. Place the accessories. Your oven is ready to use.</p>



The surfaces become warmer than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.

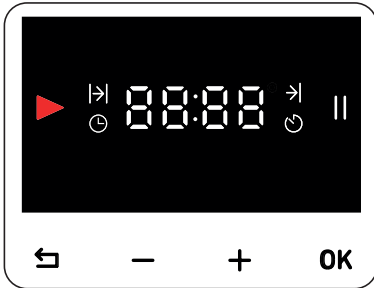
DAILY USE

- In order to start cooking, adjust the thermostat button of the oven and the suitable temperature (Cooking Recommendations) for the food.
- Preheat the oven, if pre-heating is desired.
- After cooking, leave the oven to cool down while its door is open



When the cooking duration ends, remember to turn off the oven's function and temperature button.

USE OF DIGITAL TIMER



It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire. You should adjust the cooking duration of the meal and the time when you desire it to be prepared.

AUTOMATIC COOKING PROGRAMME


After selecting the temperature and function, which are suitable for the meal you put in the oven, you shall start the cooking immediately by adjusting the cooking duration. **In order to adjust the cooking duration;**

|>| press and hold
OK button until
indicator appears.



Firstly, select the
minute with **-/+**
buttons and activate
the clock by pressing
on **OK** button.
(e.g.; 40 minutes)

with **OK** button,
move forward until
the screen above
appears and start the
cooking.

- The time, which is set on the screen, starts to count down. Adjust the temperature and the function you desire. The oven shall cook for 40 minutes beginning from the moment you confirm the time.
- Then the adjusted time is up **00:00** **||** appears on the screen, indicator flashes and gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **OK** button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.
- When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

- ① In order to complete the cooking before the adjusted time and cancel the selected time, long press on  button. The time of the day appears on the screen..

PAUSE MODE

When the screen indicates the time of the day and you long press  button, the time of the day and **||** symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on **OK** button for a short time in order to exit the mode,  symbol appears and is deactivated.

- ① Operation continues while the commutator is turned on.


MANUAL COOKING MODE

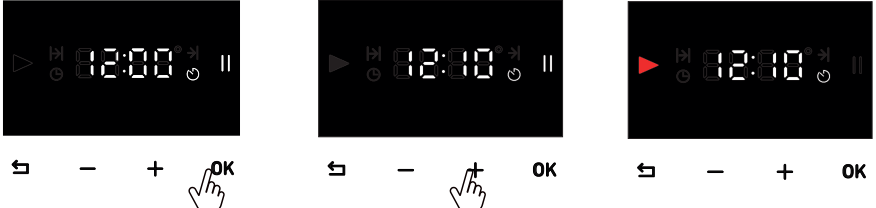
You can start cooking immediately without adjusting the duration by selecting the temperature and the function which are suitable for your meal. The oven does not turn off automatically and you should observe it.


- ① In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

ALARM SETUP

Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder.

The alarm indicator shall go out after the alarm rings for 2 minutes. Until the  indicator appears, press and hold **OK** button.




OK with button  move forward until the indicator appears.

Firstly, select the minute with **-/+** buttons, by pressing on **OK** button, select the hour and confirm it with **OK** button.


After the duration is adjusted, the screen indicates the time of the da


TURNING OFF THE ALARM


The alarm shall ring for 2 minutes after the adjusted time is up. In order to turn off the alarm, you can press on **OK** or  button. After turning it off, the time of the day appears on the screen

SETTING MODE

ALARM TUNE SETTING (AL)





Long press **OK** and  buttons together and enter the menu


With **-/+** buttons, proceed to  option and confirm it with **OK** button.

With **-/+** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button

CHANGING THE TIME (CL)





Long press  and **OK** buttons together and enter the menu.


With **-/+** buttons, proceed to  option and confirm it with **OK** button.

Select the minute and the hour with **-/+** buttons and confirm it with **OK** button.

CHANGING THE TONE (SO)




Long press **OK** and  buttons together and enter the menu.


With **-/+** buttons, proceed to  option and confirm it with **OK** button.

With **-/+** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.

CHANGING THE BRIGHTNESS OF THE SCREEN (SC)



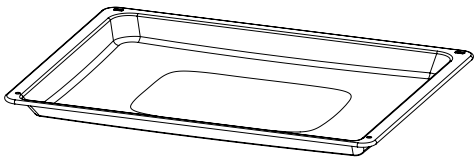
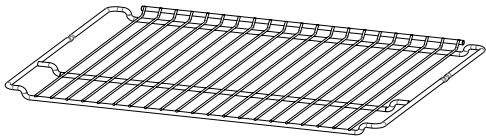
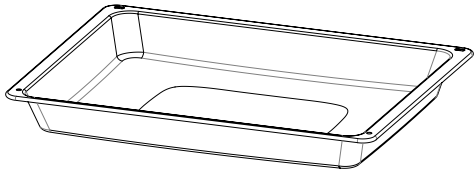
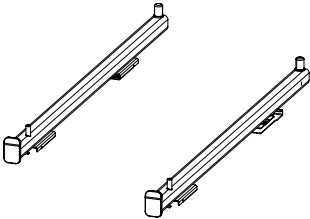
Long press  and **OK** buttons together and enter the menu.

With **-/+** buttons, proceed to  option and confirm it with **OK** button.

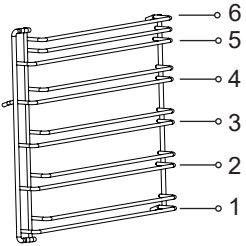
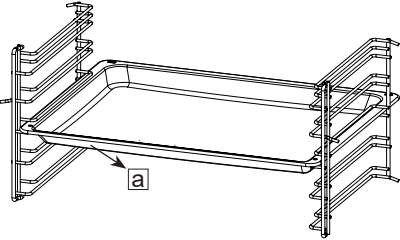
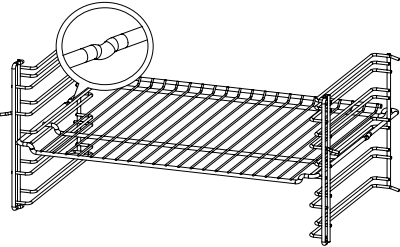
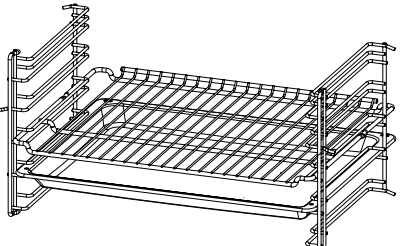
With **-/+** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.

CHAPTER 8. ACCESSORIES

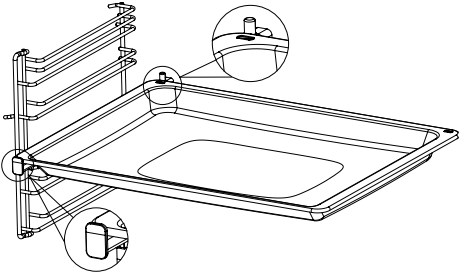
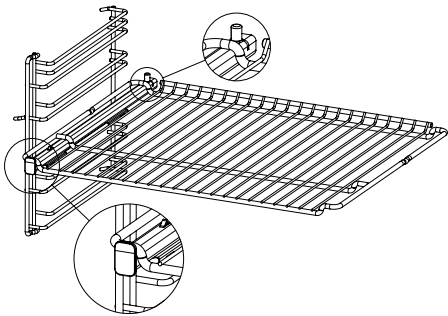
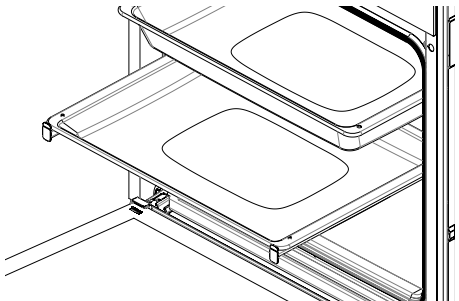
- ❶ The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.
- ❶ Use the original accessories, which are designed for the appliance.

 A rectangular tray with a slightly raised rim and a central recessed area.	<p>Standard Tray It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.</p>
 A rectangular wire rack with a grid of parallel bars and a slightly raised rim.	<p>Wire Rack It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.</p>
 A rectangular tray with a high rim and a central recessed area.	<p>Deep Tray You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.</p>
 Two telescopic rails, one shown in its extended state and the other in its retracted state.	<p>Telescopic Rail Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. Control your meals by easily moving your tray and wire grill.</p>

USE OF ACCESSORIES

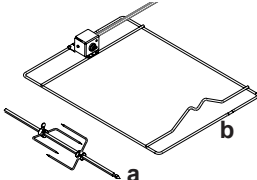
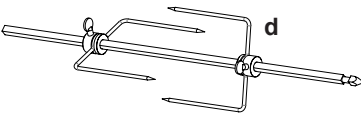

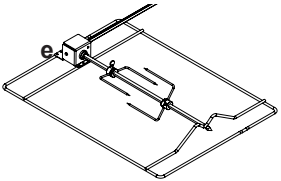
 <p>A diagram of a wire rack with six horizontal cooking racks. The racks are numbered 1 through 6 from bottom to top. Each rack has a small circular detail on its right end, possibly representing a locking mechanism or a specific wire type.</p>	<p>There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.</p>
 <p>A diagram showing a rectangular tray being inserted between two of the wire racks. The tray is positioned so that its front edge is slightly lower than its back edge, creating an incline. A small box with the letter 'a' is placed near the front edge of the tray.</p>	<p>Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.</p>
 <p>A diagram of the wire rack with a circular callout highlighting a specific detail on the side of one of the racks. This detail appears to be a locking mechanism or a specific wire design.</p>	<p>The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.</p>
 <p>A diagram showing a rectangular tray placed on top of one of the wire racks. The tray is positioned so that its front edge is slightly higher than its back edge, creating an incline. This setup is used to catch drips from food being cooked on the rack.</p>	<p>You can use the tray as a drip tray for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together</p>

USE OF TELESCOPIC RAIL

	<p>Push the rails completely inside without placing the tray and wire grid on them. Accessories must be between the front and rear overhangs of the rails.</p>
	
	<p>If you are going to cook with more than one tray, there should be a level of distance with the rail system.</p>

CHAPTER 9. TURNSPIT (CHICKEN ROTISSERIE)

i This feature is optional. It may not be available on your device.

	<p>If there is an accessory in your oven, remove the skewer (a) in the accessories from its rack (b).</p>
	<p>Unloose and remove V (dovetail) shaped sheet iron's (c) screw (d).</p>
	<p>Center the food to be grilled on the skewer and fix V shaped sheet iron so that it shall not come loose and tighten its screw. (Max. chicken-2.5 kg)</p>
	<p>Insert the skewer into the gearbox (e), which is available on the rack. Make sure that it is inserted.</p>











- After closing the oven's door, operate the thermostat temperature at the maximum temperature at the rack position.
- In order to collect the dripping oils, place the tray on the base and add a small amount of water to the tray.















CHAPTER 10. COOKING SUGGESTIONS

You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table. The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your palatal delight.





The lowest rack of the oven is the 1st rack.

*** It is recommended to apply 10 min. pre-heating.**

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	25...30
			2	180	35...40
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray		3	160	30...35
	Standard Tray Deep Tray		1 - 5	160	30...35
Phyllo based pastry	Standard Tray		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Standard Tray Deep Tray		1 5	190	50...55




Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15
Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	30min max, then 60min 190	90...95
			2-3	25min max, then 50min 190	75...80
			3	25min max, then 45 min 200	75...80
Entrecôte	Standard Tray		3	25min max, then 20min 190	45...50
Sponge cake	Standard Tray		3	190	7...10
	Standard Tray Deep Tray		1 - 5	190	8...13

GRILLING TABLE

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Lamb chops	Wire rack		4...5	max.	25...30
Chicken in pieces	Wire rack		4...5	max.	25...30
Fish	Wire rack		4...5	max.	20...25
Sandwich loaf	Wire rack		4...5	max.	1...3


* It is recommended to apply 5 min. pre-heating.


TURNSPIT TABLE



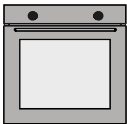
Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Chicken roast (2kg)	chicken flip set		2	max.	100...110
Lamb bud (part)	chicken flip set		2	30 min max, then 70min 190	100...110
Turkey (parted)	chicken flip set		2	35min max, then 175min 190	210...220

* Do not preheat.

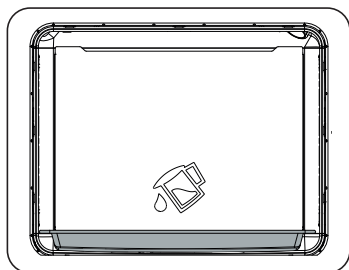
CHAPTER 11. MAINTENANCE AND CLEANING


 Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.

 Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold.
You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning.
You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.

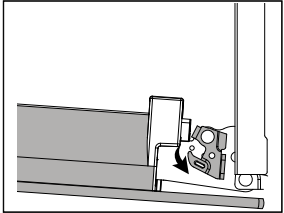
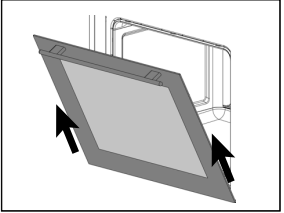
 Cleaning Recommendations	Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
 Accessory Cleaning	Clean and dry the accessories thoroughly after use. Do not wash the accessories in the dishwasher.
 Daily Use	The appliance should be cleaned thoroughly after use. The wastes, accumulated oils may cause fire.

STEAM CLEANING

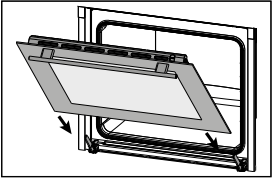
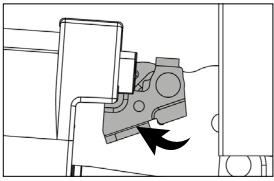


The dirt can be wiped easily by softening them after cooking. Remove all the accessories (if there is a wire rack) from the oven. Place the single tray on the lowest base by adding some water in it and by selecting Lower Heating function,  operate the oven at for 100°/20 minutes. At the end of the operation, wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge.

REMOVING THE OVEN DOOR

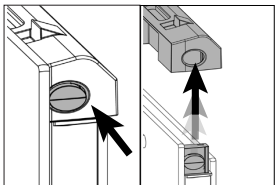
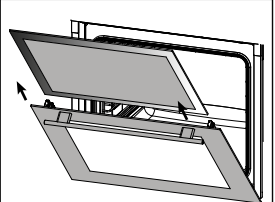
Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.	
Step 3	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.	

ATTACHING THE OVEN DOOR

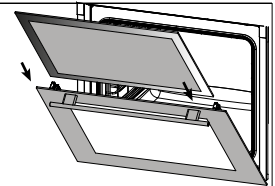
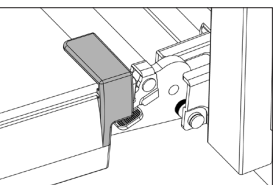
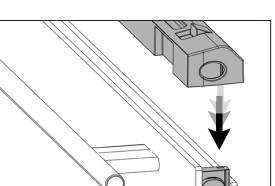
Step 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.	
Step 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.	

REMOVING THE GLASSES

The number of the glasses may vary according to the model.

Step 1	Open the oven door halfway.	
Step 2	By pressing on the right and left side of the upper plastic section, pull it upwards.	
Step 3	Firstly, pull the internal glass, then the middle glass outwards in the direction of the arrow.	

ATTACHING THE GLASSES

Step 4	Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.	
Step 5	Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.	
Step 6	Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.	

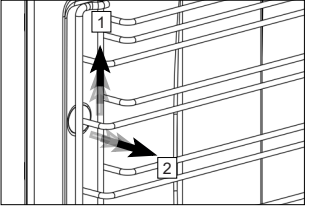
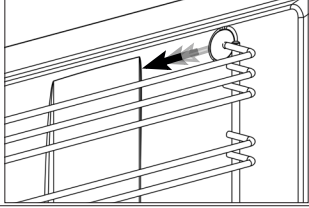
REMOVING THE WIRE RACKS



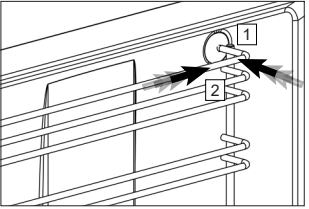
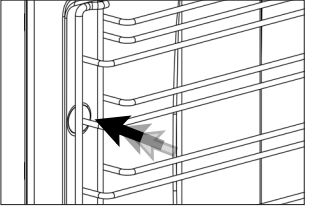
The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down.



The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.

<p>Step 1</p>	<p>Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).</p>	
<p>Step 2</p>	<p>Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.</p>	

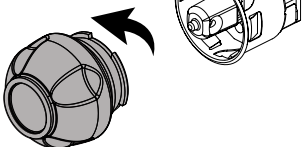
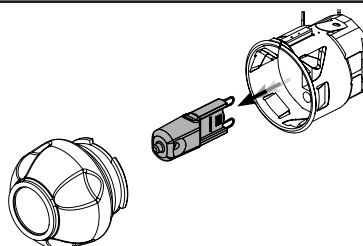
ATTACHING THE WIRE RACKS

<p>Step 3</p>	<p>Center the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).</p>	
<p>Step 4</p>	<p>Then, press on the front hanger. Thereby, the rack would be attached.</p>	

REPLACING THE OVEN LAMP



Due to the hazard of electric shock, make sure that the power is out before replacing the lamp. The lamp may be hot, wait for it to cool down.

Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Turn the glass door counter clockwise and remove it.	
Step 3	Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it. Reattach the glass door.	

CHAPTER 12. TROUBLESHOOTING

The malfunctions mentioned here are the situations that may occur usually. You can solve these problems easily without interfering with the product yourself.

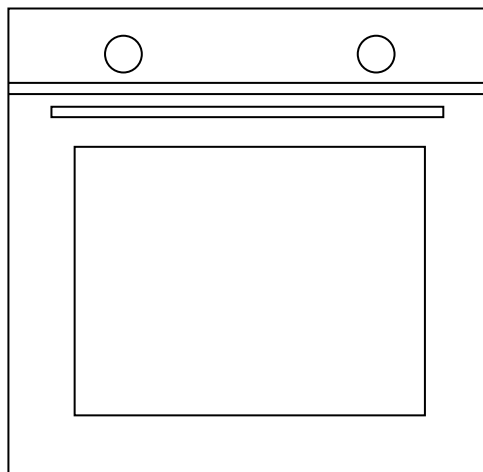


If the problem cannot be solved despite the instructions, call the dealer or the Authorized Service where you have bought the appliance from. In this case, never try to repair the appliance on your own.

Problem	Reason	Solution
The appliance does not operate.	The appliance may not be plugged in.	Make sure that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or be broken.	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it.
While the appliance operates, steam comes out.	The oven is used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outside of the oven becomes too hot during cooking.	It is in a place, which is not well-ventilated.	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may open too much during cooking.	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease.
The cooling fan still operates after the cooking ends.	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven	This is not a malfunction.
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down.	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal.	This is not a malfunction.
The door is not closed entirely.	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> • The door may have remained open. • The function or the temperature may not have been adjusted. • The power may not be supplied. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the door and make sure that it is closed entirely. • Switch the oven to a specified temperature and/or the function.

KERNAU









NÁVOD K POUŽITÍ
VESTAVNÁ TROUBA
KBO 1073 S PT MATT BLACK
KBO 1073.1 S PT MATT BLACK



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
	DŮLEŽITÁ INFORMACE	
	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

ROZDZIAĽ 1. Dôležitá bezpečnostní upozornění	68
Zamýšlené použití	70
ROZDZIAĽ 2. Ochrana životního prostředí.....	71
Úspora energie	71
Shoda s předpisy OEEZ a likvidace produktu	72
Technická specifikace.....	72
KAPITOLA 3. Likvidace opotřebovaných zařízení.....	73
ROZDZIAĽ 4. Popis zařízení	74
Všeobecný popis	74
ROZDZIAĽ 5. Ovládací panel.....	75
ROZDZIAĽ 6. Druhy a funkce ohřevu.....	76
Použití vyskakovacího tlačítka	77
Použití mechanického regulátoru času	77
ROZDZIAĽ 7. Použití trouby.....	78
První použití	78
Nastavení času	78
První rozehrání	79
Denní použití	80
Použití digitálního regulátoru času.....	80
Automatický program pečení	80
Režim pauzy	81
Příprava jídla v manuálním režimu	81
Nastavení alarmu	82
Vypnutí alarmu	82
Režim nastavení	82
Nastavení melodie pro alarm (AL).....	82
Změna času (CL)	83
Změna tónu (tak)	83
Změna jasu obrazovky (Sc)	83
ROZDZIAĽ 8. Příslušenství	84
Použití příslušenství	85
Použití teleskopických vodičích prvků.....	86
ROZDZIAĽ 9. Rožeň (Kuře na rožni).....	87
ROZDZIAĽ 10. Kulinářské návrhy.....	88
Tabulka pro gril	90
Tabulka pro rožeň.....	90
ROZDZIAĽ 11. Údržba a čištění.....	91
Parní čištění	91
Demontáž dvířek trouby	92
Montáž dvířek trouby	92
Demontáž skel	93
Upevnění skel	93
Demontáž drátěných závěsů	94
Montáž drátěných závěsů	94
Výměna žárovky trouby	95
ROZDZIAĽ 12. Odstraňování problémů.....	95

ROZDZIAĽ 1. DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Před instalací a použitím zařízení si pozorně přečtěte tento návod. Na zařízení se nevztahuje záruka v případě nesprávné instalace nebo použití jinou osobou než odborníkem.



VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

- Dodržujte bezpečnostní pokyny.
- Přečtěte si také další dokumenty dodané společně se zařízením.
- Návod k použití slouží pro více než jeden model.
- Uchovejte jej pro budoucí použití na snadno dostupném místě.
- Před instalací, údržbou a opravou odpojte všechna připojená napájení.
- Pokud je zařízení poškozeno, nesmí být dále používáno.
- Pokud je na panelu nebo krytu zařízení ochranný gel, je nutné jej odstranit.
- Během a po použití zařízení udržujte děti do 8 let a domácí zvířata mimo dosah zařízení.
- Pro děti do 8 let je nebezpečné dotýkat se zařízení bez dozoru dospělé osoby a samostatně jej používat.
- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí a vyhod'te je na místě, které je jim nedostupné.
- Není dovoleno vkládat obalový materiál do úst, a proto jej uchovávejte mimo dosah dětí.
- Zařízení nesmí být udržována nebo čištěna dětmi, které nejsou pod dohledem dospělých osob.
- Zařízení je určeno pouze pro účely tepelné úpravy. Zařízení se nesmí používat pro takové účely, jako je vytápění prostor.
- Když je trouba horká, plech na pečení a příslušenství se mohou zahřát; při vkládání a vytahování používejte kuchyňské rukavice nebo podobné vybavení.
- K čištění zařízení nepoužívejte parní čistič.
- Zajistěte kolem zařízení volný prostor tak, aby byla zajištěna správná cirkulace vzduchu.
- Pokud používáte mastný pečicí papír, rozhodně se jím nedotýkejte dna trouby.
- Nepřipravujte pokrmy obsahující silné alkoholické nápoje. Alkohol

se při vysokých teplotách odpařuje a může se vznítit a způsobit požár, pokud se dostane do kontaktu s horkými povrchy.

- Po použití zkontrolujte, zda je zařízení vypnuté.
- Kontrolujte dobu vaření.



NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

Existuje nebezpečí zasažení elektrickým proudem

- Pokud je zařízení poškozeno, mělo by být opraveno v autorizovaném servisním středisku.
- V případě jakéhokoli poškození vypněte zařízení a odpojte napájení.
- Z důvodu nebezpečí úrazu elektrickým proudem neomývejte zařízení postříkáním nebo politím vodou.
- Pokud je nutné vyměnit žárovku, odpojte zařízení od elektrické zásuvky, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Naše společnost nezodpovídá za žádné škody vzniklé používáním zařízení, které nebylo připojeno v souladu s místními předpisy.
- Je absolutně zakázáno dotýkat se zástrčky mokřými rukama.
- Chcete-li spotřebič odpojit od elektrické zásuvky, potáhněte za zástrčku, nikoli za kabel.
- Když je zařízení v provozu, jeho zadní strana se také zahřívá. Elektrické kabely nesmí přijít do kontaktu se zadní stranou zařízení.
- Při provádění činností, jako je čištění, oprava a údržba, odpojte zařízení od napájení.
- Neklad'te propojovací kabely přes horký povrch. Pokud se kabely roztaví, může to způsobit zkrat nebo požár.



NEPOKOUŠEJTE SE HASIT OHEŇ VODOU.

- Odpojte zařízení od elektrické zásuvky a pokuste se zakrýt oheň pomůckou, jako je protipožární deka tak, abyste zabránili přístupu vzduchu k ohni.



NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ

- Pokud je sklo dvířek trouby prasklé nebo vystavené nárazu, může se sklo poškodit a rozbít.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky.
- Nedotýkejte se topných / napájecích prvků.
- Panty dvířek zařízení mohou bránit jejich pohybu. Nedržte dvířka za panty.
- Nikdy nenechávejte v zařízení hořlavé materiály nebo oxidanty.
- Neohřívajte sklenice a konzervy. Vytvořený tlak může způsobit explozi sklenice.
- Po vaření neumísťujte plech do blízkosti hořlavých materiálů nebo oxidantů.
- Dvířka trouby se mohou skládat ze 2, 3 nebo 4 skleněných tabulí. Nepoužívejte troubu s dvířky trouby s odstraněným sklem.
- Uživatel nesmí přenášet sám sporák bez použití ochranných rukavic.

ZAMÝŠLENÉ POUŽITÍ

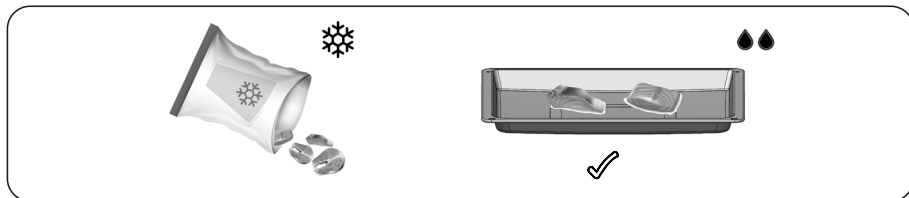
- Trouba je vyrobena podle norem třídy Y. Vestavěný nábytek musí mít potah a lepidla odolná teplotám 100 °C. Nedodržení tohoto požadavku může vést k deformaci povrchu nebo odlupování potahu.
- Zařízení je určeno k pečení. Nepoužívejte jej k jinému účelu, např. k vytápění.
- Zařízení bylo navrženo pro domácí použití. Používejte jej pouze v uzavřených prostorách.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení nebo grilování potravin.
- Nepoužívejte troubu k sušení zavěšením utěrek nebo oblečení na rukojeť.

ROZDZIAĽ 2. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

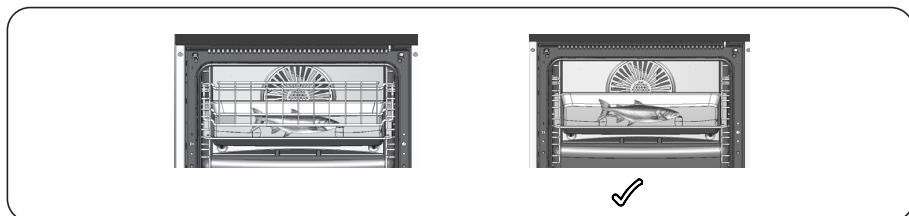
ÚSPORA ENERGIE

Chcete-li se naučit, jak postupovat během vaření jídla v troubě, nejprve musíte porozumět zásadám předehřevu. Předehřev by se měl používat pouze v případě potřeby. Dávejte pozor, abyste výrobek nezahříváli déle než 10 minut.

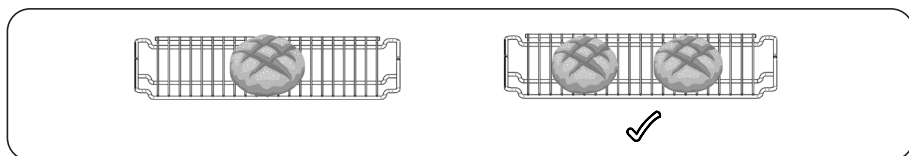
- Před vložením zmrazených potravin do trouby je nechte při pokojové teplotě rozmrazit nebo je rozmrazte v mikrovlnné troubě.



- Nenechávejte nepotřebné příslušenství ve vnitřním prostoru trouby.



- Na roštu můžete vařit více pokrmů současně. Tímto způsobem můžete ušetřit teplo.



- Dvířka trouby způsobují ztrátu tepla při každém otevření. Z tohoto důvodu byste neměli otvírat dvířka trouby, pokud to není nezbytně nutné. Pokud potřebujete otevřít dvířka trouby, snažte se je urychleně zase zavřít.



SHODA S PŘEDPISY OEEZ A LIKVIDACE PRODUKTU



Starý výrobek by měl být zlikvidován způsobem šetrným k životnímu prostředí. Na tomto produktu je uveden symbol (OEEZ), který označuje, že odpad z elektrických a elektronických zařízení musí být roztríděný.

To znamená, že se zařízením musí být zacházeno v souladu se směrnicí EU 2002/96/EC o recyklaci nebo demontáži tak, aby se minimalizoval jeho dopad na životní prostředí.

Další informace získáte od místního nebo regionálního úřadu.

Elektronické produkty zasílané do kontrolovaného sběru odpadu představují potenciální hrozbu pro životní prostředí i lidské zdraví kvůli škodlivým materiálům, které obsahují.

Ohledně likvidace produktu se můžete obrátit na svého autorizovaného prodejce nebo místní sběrné středisko odpadu. Před likvidací výrobku odpojte napájecí kabel a rozbijte zámek krytu, pokud existuje, abyste ochránili děti před nebezpečím.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Technická specifikace	
Napětí/Frekvence	220-240V~50-60 Hz
Délka napájecího kabelu	Se zástrčkou typu F 3 x 1.50 x 1500 mm
Vnější rozměry (výška / šířka / hloubka)	595 mm/595 mm/547 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Výkon žárovky	25 W
Termostat	50-Max°C
Spodní topné těleso	1200 W
Horní topné těleso	1100 W
Turbo topné těleso	2000 W
Gril	2450 W

Nezbytné informace na energetickém štítku jsou uvedeny v souladu s normami EN 60350-1 / IEC 60350-1 pro domácí elektrické trouby. Hodnoty jsou určeny na základě standardních funkcí zátěže, spodní topné těleso nebo ohřevu s ventilátorem (pokud je k dispozici).



Technické parametry se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

KAPITOLA 3. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

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

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný 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.



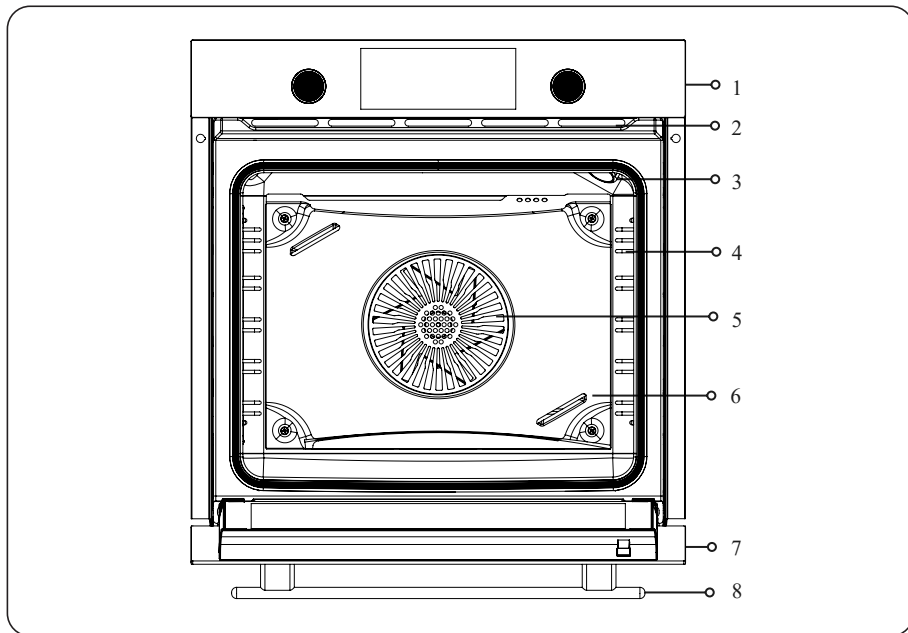
obr. A



obr. B

ROZDZIAĽ 4. POPIS ZAŘÍZENÍ

VŠEOBECNÝ POPIS



- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1. Ovládací panel | 5. Ventilátor |
| 2. Ventilační otvory* | 6. Kryt ventilátoru** |
| 3. Osvětlení trouby*** | 7. Víko |
| 4. Závěsy**** | 8. Rukojeť |

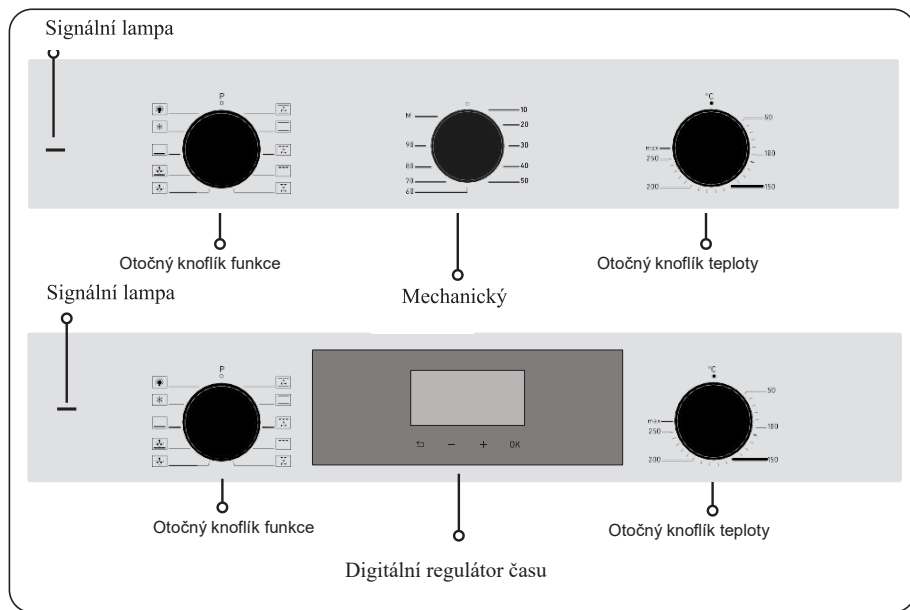
* **Větrací otvory** mohou být otevřené / zaslepené v závislosti na modelu.

** **Kryt ventilátoru** nemusí být podle modelu k dispozici.

*** **Osvětlení trouby** se může v závislosti na modelu lišit.

**** **Závěsy** se mohou v závislosti na modelu zařízení lišit. Závěsy zobrazené v návodu jsou pouze příklady.

ROZDZIAĽ 5. OVLÁDACÍ PANEL



Otočný knoflík funkce

Typ ohřevu / pečení se nastavuje pomocí tlačítka k výběru funkce. Také je nutné nastavit hodnotu teploty pomocí otočného knoflíku teploty. V opačném případě se výrobek nezačne zahřívat.

Otočný knoflík teploty

Umožňuje výběr teploty trouby. Pečení začíná výběrem druhu funkce vaření.

Mechanický regulátor času

Umožňuje nastavit dobu pečení pokrmu. Je třeba rovněž provést nastavení na otočných knoflicích funkce a teploty.

Digitální regulátor času

Jedná se o elektronické hodiny, které umožňují přípravu pokrmu pečením po zvolenou dobu.

Signální kontrolka

Tato kontrolka signalizuje, že je trouba přehřátá. Vypne se, když trouba dosáhne nastavenou teplotu.

Vypnutí elektrické trouby












Přepněte tlačítka funkce a teploty do polohy nula (vypnuto).




Funkce popsané v tabulce se mohou lišit v závislosti na zařízení a některé nemusí být u všech modelů dostupné.

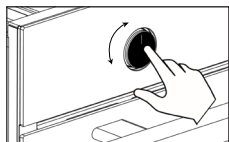
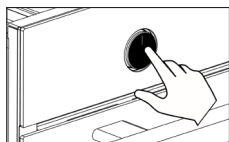
* Na základě této funkce je indikována vhodná energetická hodnota pro režim vaření
Zkoušky byly provedeny na základě normy TS EN 60350 a nařízení (EV) č. 66/2014.

ROZDZIAĽ 6. DRUHY A FUNKCE OHŘEVU

	Ventilátor podporuje ohřev shora a zespodu	Spodní + horní topné těleso a ventilátor jsou zapnuté. Režim vhodný pro potraviny jako je maso, koláče, sušenky. Ventilátor cirkuluje vzduch v troubě kontrolovaným a rovnoměrným způsobem
	Ohřev spodní a horní	Pokrm se ohřívají stejným způsobem zdola i shora. Horní a spodní topné těleso je zapnuté. Režim vhodný pro potraviny, jako jsou koláče, sušenky.
	* Ventilátor podporovaný velkým grilem	Gril a ventilátor vzájemně spolupracují. Ventilátor rovnoměrně rozvádí horký vzduch. Režim vhodný pro přípravu velkých masových pokrmů.
	Velký gril	Je vhodný pro grilování a smažení velkých a středně velkých porcí jídel. Ohřívá celou plochu pod topným tělesem.
	Rožeň	Maso, kuře apod. Pokrm umístěné na špízech jsou rovnoměrně upečené a usmažené.
 	*Ventilátor podporovaný malým grilem	Zapne se malý gril a ventilátor. Můžete péct jídla, která vyžadují dlouhou dobu pečení, čímž šetříte energii. Doba pečení je delší než v případě jiných funkcí. Nedoporučuje se pro potraviny na kvásku. „Tento režim je režim, který zajišťuje nejvyšší účinnostenergie.“
	Turbo ventilátor	Turbo topné těleso pracuje a zajišťuje rovnoměrné propečení pokrmu horkým vzduchem pomocí ventilátoru.
	Turbo ventilátor + Ohřev zespodu	Turbo ventilátor a spodní topné těleso jsou zapnuté. Tento režim je vhodný pro přípravu pizzy.
	Ohřev zespodu	Je zapnuté pouze spodní topné těleso. Pokud je nutné, aby připravovaný pokrm zhnědnul zespodu, je třeba použít tento program na konci tepelné úpravy. Tuto funkci použijte také pro čištění párou.
	Rozmrazování	Ventilátor zajišťuje cirkulaci vzduchu kolem pokrmu a rozmrazuje zmrazené potraviny, jako je maso, chléb a koláče.

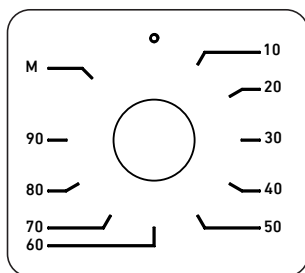
	<p>Osvětlení trouby</p>	<p>Pomáhá osvětlit vnitřek trouby. Po přepnutí do polohy osvětlení trouby nefungují topná tělesa ani ventilátor. Světlo zůstane svítit, dokud je trouba v provozu</p>
---	-------------------------	---

POUŽITÍ VYSKAKOVACÍHO TLAČÍTKA



- U modelů se vyskakovacím tlačítkem se tlačítko musí nacházet venku tak, aby bylo možné provést nastavení. (Toto tlačítko je volitelné.)
- Vysuňte tlačítko jeho stisknutím tak, jak je znázorněno na obrázku.
- Regulace tlačítkem může být provedena jeho otáčením, když je vysunutě ven.

POUŽITÍ MECHANICKÉHO REGULÁTORU ČASU

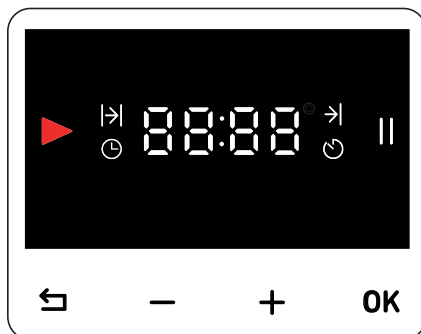


Umožňuje nastavení času pečení pokrmu. To lze nastavit výběrem teploty a typu pečení otáčením knoflíku ve směru hodinových ručiček.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

Pečení můžete zahájit také výběrem teploty a typu pečení, bez výběru času, nastavením režimu M.

ROZDZIAĽ 7. POUŽITÍ TROUBY



	Indikátor „Probíhá proces“.		Indikátor pauzy
	Indikátor doby pečení		Tlačítko Zpět
	Indikátor dokončení pečení	OK	Tlačítko OK
	Indikátor nastavení hodin	+	Tlačítko pro zvýšení času
	Indikátor alarmu	-	Tlačítko pro snížení času

PRVNÍ POUŽITÍ

NASTAVENÍ ČASU

- Než začnete troubu používat, je nutné nastavit hodiny. Po připojení napájení se všechny číslice rozsvítí a zhasnou co 2 sekundy, a hlášení **12:00** se zobrazí na obrazovce.
- /+** tlačítka umožňující rychlou změnu nastavení času.

Nejprve zadejte minutu a potvrďte tlačítkem **OK**, následně přejděte na hodiny. Při blikajícím poli minuty stiskněte krátce tlačítko čímž se přeruší nastavování hodin bez uložení dat. Pro návrat do pole minut krátce stiskněte tlačítko při nastavování hodin.

- Dokud nebudou údaje hodin potvrzené, zůstane obrazovka obrazovkou bez nastavení.
- V případě výpadku proudu se nastavení času zruší a nastavení je nutné zadat znovu.

<p>Nejprve nastavte minuty pomocí tlačítka +/- a potvrďte tlačítkem OK.</p>	<p>Poté stejným způsobem nastavte hodiny a potvrďte tlačítkem OK.</p>	<p>Na obrazovce se zobrazí aktuální čas.</p>

Nastavení hodin je dokončeno a indikátor zhasne.

Jas obrazovky se zmenší 1 minutu po dokončení nastavení. Čas můžete později změnit v „Režimu nastavení“.

PRVNÍ ROZEHRÁTÍ

	<p>Před použitím trouby odstraňte všechny štítky a vyjměte příslušenství.</p>
	<p>Troubu otřete vlhkým hadříkem a osušte. Přečtěte si kapitulu „Údržba a čištění“ a dodržujte její doporučení.</p>
	<p>První zahřátí by mělo být provedeno tak, aby se odstranil zápach nového zařízení. Spusťte troubu s horním a spodním topným tělesem se zavřenými dveřky, teplota 200° po dobu 30 minut. Poté místnost vyvětrejte.</p>
	<p>Při otevírání dveří trouby buďte opatrní, protože při zahřívání se může objevit pára. Vložte příslušenství do trouby, která je nyní připravena k použití.</p>



Během prvního spuštění se povrchy zahřívají více než při běžném provozu. Z tohoto důvodu se trouby nedotýkejte a udržujte děti mimo dosah.

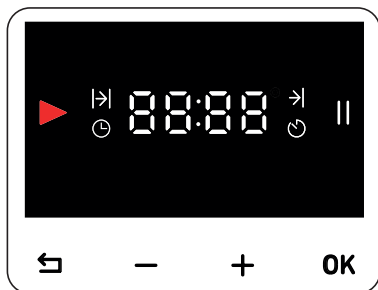
DENNÍ POUŽITÍ

- Chcete-li zahájit pečení, nastavte tlačítko termostatu trouby na vhodnou teplotu (doporučení pro vaření) pro daný pokrm.
- Pokud si přejete předehřát troubu, předehřejte ji.
- Po dokončení pečení nechte troubu s otevřenými dvířky vychladnout.



Po upečení nezapomeňte vypnout funkční tlačítko a teplotu trouby.

POUŽITÍ DIGITÁLNÍHO REGULÁTORU ČASU



Jde o elektronický regulátor času (timer), který zajistí přípravu pokrmu v čase, který si uživatel zvolí. Když chcete připravit jídlo, musíte nastavit čas vaření a čas začátku.

AUTOMATICKÝ PROGRAM PEČENÍ


Po výběru teploty a funkcí vhodných pro pokrm vložený do trouby začněte ihned péct a upravte dobu pečení. **Chcete-li upravit dobu pečení:**

1. Stiskněte a podržte **OK** tlačítko, dokud se na obrazovce neobjeví indikátor




2. Nejprve nastavte minuty tlačítky **+/-** a spusťte hodiny stisknutím tlačítka **OK** (např. 40 minut)

3. tlačítkem **OK** přejděte dopředu, až se zobrazí výše zobrazená obrazovka a začne vaření.

- Začne se odpočítání času, který je nastaven na obrazovce. Upravte teplotu a požadovanou funkci. Trouba bude péct 40 minut od okamžiku potvrzení času.
00:00 || Po uplynutí nastavení se zobrazí na obrazovce hlášení 0000, začne || blikat indikátor a bude vydán zvukový signál trvajícím 2 minut. Pro vypnutí alarmu stiskněte tlačítko **OK**. Po vypnutí se na obrazovce objeví aktuální čas.
- Po upečení otočte knoflíky teploty a funkcí do polohy vypnuto a vypněte troubu.

- ① Chcete-li ukončit pečení před nastaveným časem a zrušit nastavení času, dlouze stiskněte tlačítko . Na obrazovce se zobrazí aktuální čas.

REŽIM PAUZY

Když je na obrazovce zobrazen aktuální čas a tlačítko  je stisknuto dlouze, objeví se na obrazovce vedle aktuálního času symbol  a trouba přejde do režimu pauzy. V tomto režimu nemůžete péct. Po krátkém stisknutí tlačítka **OK** pro opuštění tohoto režimu se na obrazovce objeví symbol  a dojde k deaktivaci.

- ① Provoz trouby pokračuje, když je komutátor zapnutý.


PŘÍPRAVA JÍDLA V MANUÁLNÍM REŽIMU

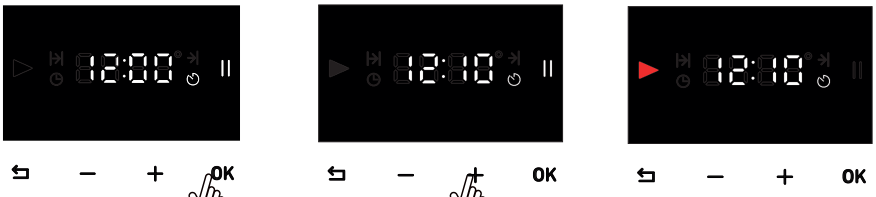
Pokrm můžete začít připravovat okamžitě, bez nastavování délky procesu, výběrem teploty a funkce vhodné pro dané jídlo. Trouba se nevypíná automaticky a je třeba ji sledovat.


- ① V případě výpadku proudu se trouba vypne a hodiny se vynulují. Po opětovném zapnutí napájení je třeba hodiny znovu nastavit na aktuální čas.

NASTAVENÍ ALARMU

Alarm můžete nastavit kdykoli. Může být použit jako varování nebo připomenutí. Indikátor alarmu zhasne po zaznění alarmu v délce 2 minut.

Stiskněte a podržte tlačítko , dokud se nezobrazí indikátor **OK**.




Stisknutím tlačítka **OK** posunete program dopředu, dokud se nezobrazí indikátor .

Nejprve nastavte minuty pomocí tlačítek **-/+**, potvrďte stisknutím **OK** poté nastavte hodinu a potvrďte stisknutím **OK**.

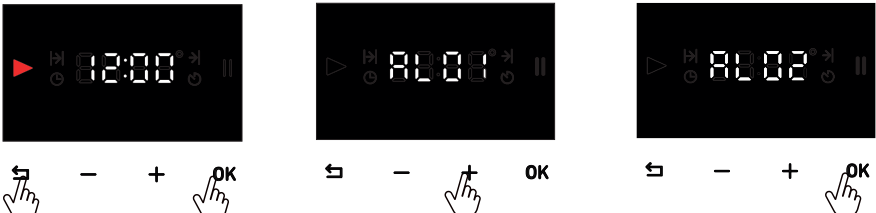
Po nastavení času odpočítávání se obrazovka vrátí k zobrazení aktuálního času.


VYPNUTÍ ALARMU

Alarm bude zvonit 2 minuty po uplynutí nastaveného času. Chcete-li alarm vypnout, stiskněte tlačítko **OK** nebo . Po vypnutí se na obrazovce objeví aktuální čas.

REŽIM NASTAVENÍ

NASTAVENÍ MELODIE PRO ALARM (AL)

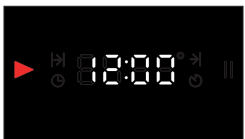










Dlouze stisknutá tlačítka **OK** a  způsobí přechod do této nabídky.

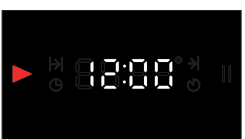








Pomocí tlačítek **+/-** přejděte do možnosti **AL** (alarm) a výběr této možnosti potvrďte stisknutím **OK**.

Pomocí tlačítek **+/-** vyberte požadovanou úroveň a potvrďte svůj výběr stisknutím tlačítka **OK**.










ZMĚNA ČASU (CL)

		
 - + 	 - +  OK	
Dlouhým stisknutím tlačítek OK a  současně přejdete do této nabídky.	Pomocí tlačítek -/+ přejděte do možnosti (změna času) a výběr této možnosti potvrďte stisknutím OK	Nastavte hodinu a minuty pomocí tlačítek -/+ a potvrďte výběr stisknutím tlačítka OK .

ZMĚNA TÓNU (TAK)

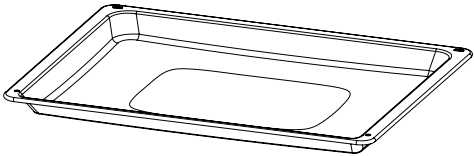
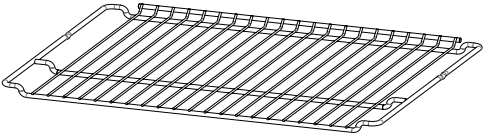
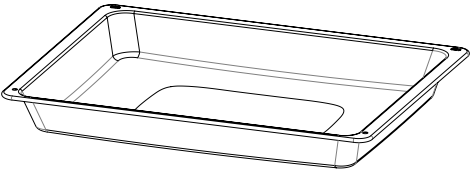
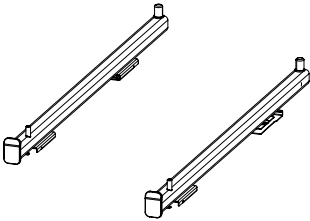
		
 - + 	 - +  OK	
Dlouhé stisknutí tlačítek OK a  zároveň způsobí přechod do této nabídky.	Pomocí tlačítek -/+ přejděte do opce požadované (změna tónu) a potvrďte výběr této opce stisknutím tlačítka OK	Pomocí tlačítek -/+ vyberte úroveň a potvrďte výběr stisknutím tlačítka OK

ZMĚNA JASU OBRAZOVKY (SC)

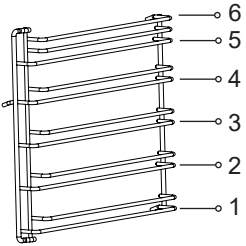
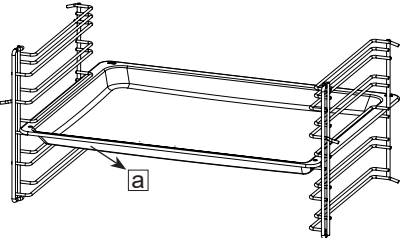
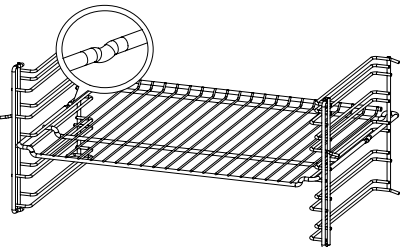
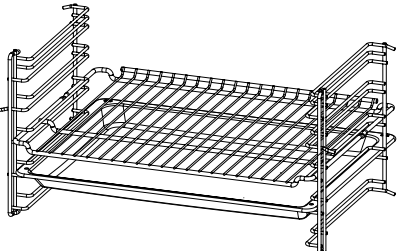
		
 - + 	 - +  OK	
Dlouhé stisknutí tlačítek OK a  zároveň způsobuje přechod do této nabídky.	Pomocí tlačítek -/+ přejděte do možnosti (změna jasu obrazovky) a potvrďte výběr této opce stisknutím tlačítka OK	Pomocí tlačítek -/+ vyberte požadovanou úroveň a potvrďte výběr stisknutím tlačítka OK

ROZDZIAĽ 8. PŘÍSLUŠENSTVÍ

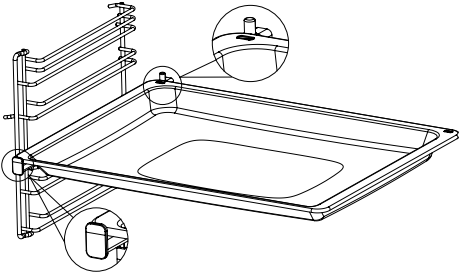
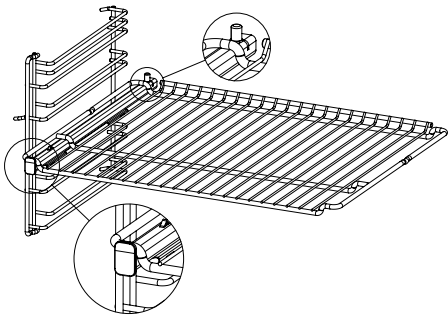
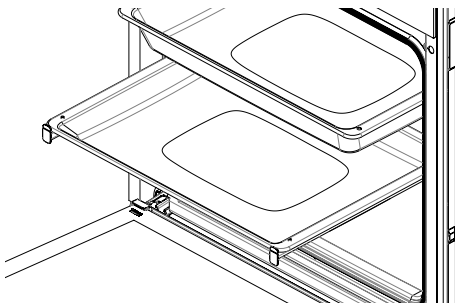
- i** Dodávané příslušenství se může lišit v závislosti na modelu zařízení. Příslušenství uvedené v uživatelské příručce nemusí být pro váš produkt dostupné.
- i** Používejte originální příslušenství určená pro toto zařízení.

	<p>Standardní plech</p> <p>Je určen pro mražené potraviny, koláče, velké masové pokrmky a pečivo.</p>
	<p>Grilovací rošt</p> <p>Je určen na dortové formy a suflé formičky a k ukládání nádobí určeného pro smažení na grilu.</p>
	<p>Hluboký plech</p> <p>Lze jej použít pro dušená jídla, smažená jídla ve velkých kusech a pro zachycení odkapávajícího tuku při grilování potravin.</p>
	<p>Teleskopická lišta</p> <p>Teleskopické lišty lze z trouby zcela vyjmout. S jídlm můžete manipulovat jednoduchým přesouváním plechua grilovacího roštu.</p>

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

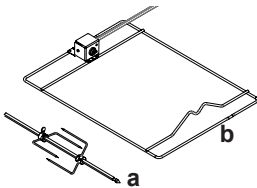
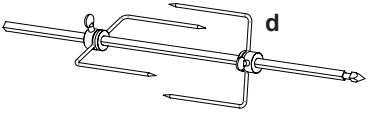
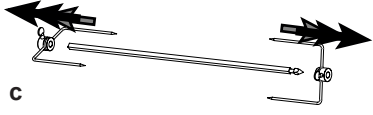
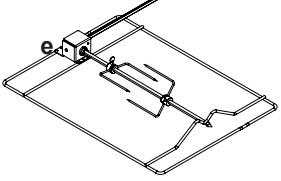
	<p>Existují modely s drátěnými a samonastavitelnými závěsy. Závěs má 6 polic pro přípravu pokrmů.</p>
	<p>Příslušenství by mělo být umístěno mezi dvěma poličkami závěsu a strana se sklonem by měla směřovat k dvířkům zařízení.</p>
	<p>Prohlubně na drátech poličky závěsu zabráňují vypadnutí roštů a zajišťují bezpečnost.</p>
	<p>Plech lze použít jako odkapávací plech pro grilované a masové pokrmy umístěním pod rošt.</p>

POUŽITÍ TELESKOPICKÝCH VODICÍCH PRVKŮ

	<p>Zasaňte vodící prvky úplně dovnitř, ale nepokládejte na ně plech ani rošt.</p> <p>Príslušenství musí být umístěno mezi přední a zadní výstupky vodících prvků.</p>
	
	<p>Pokud máte v úmyslu připravovat jídlo na více než jednom plechu, udržujte mezi systémy vodících prvků vhodnou vzdálenost.</p>

ROZDZIAĽ 9. ROŽEŇ (KUŘE NA ROŽNI)

(i) Tato položka je volitelná. Nemusí být na vašem zařízení dostupná.

	<p>Pokud je tento prvek v troubě, vyjměte vidlici (a) ze závěsu (b).</p>
	<p>Povolte montážní šrouby a vyjměte součásti vidlice (c) a (d) umístěné na vlašťovčí ocas.</p>
	<p>Grilovaný pokrm umístěte doprostřed špízu a připevněte části vidlice tak, aby grilovaný pokrm na špízu neklouzal a utáhněte upevňovací šrouby. (Maximální hmotnost kuřete – 2,5 kg)</p>
	<p>Vložte vidlici do zásuvky pohonu (e) na rámu závěsu. Ujistěte se, že je správně vsunut.</p>











- Po zavření dvířek trouby nastavte teplotu termostatu na maximální teplotu police.
- Pro zachycení odkapávajícího tuku zasuňte plech a nalijte do něj malé množství vody.















ROZDZIAĽ 10. KULINÁRSKÉ NÁVRHY

V tabulke si môžete prohlédnout podrobné informace o pokrmech, které jsme testovali v našich laboratořích a jejichž kulinářské hodnoty jsme určili. Doba přípravy se může lišit v závislosti na síťovém napětí, druhu a množství připravovaného materiálu a teplotě.





Po ochutnání můžete měnit hodnoty tak, abyste získali různé chutě a výsledky, které budou vyhovovat vašim chuťovým buňkám. Nejnižší úroveň trouby je první úroveň

*** Doporučuje se použít 10minutový předehřev.**

Pokrm	Použité příslušenství	Funkce tepelné úpravy	Umístění na závěsu	Teplota (°C)	Doba přípravy (min)
Těsto na plechu	Standardní plech		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Těsto ve formě	Dortová forma		2	170	25...30
			2	180	35...40
Sušenky	Standardní plech		2	170	20...25
Malé sušenky	Standardní plech		3	160	30...35
	Standardní plech Hluboký plech		1 - 5	160	30...35
Těsto filo	Standardní plech		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Standardní plech Hluboký plech		1 5	190	50...55




Pokrm	Použité příslušenství	Funkce tepelné úpravy	Umístění na závěsu	Teplota (°C)	Doba přípravy (min)
Pizza	Standardní plech		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15
Těsto	Standardní plech		2	200	25...30
Ryba\	Standardní plech		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagne	Sklo na drátěném stojanu obdélník		2	190	20...25
Kuřecí stehno	Standardní plech		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Celé kuře (2 kg)	Standardní plech		2-3	30 min max, poté 60 min 190	90...95
			2-3	25 min max, poté 50 min 190	75...80
			3	25 min max, poté 45 min 200	75...80
Entrecote	Standardní plech		3	25 min max, poté 20 minut 190	45...50
Korpus	Standardní plech		3	190	7...10
	Standardní plech Hluboký plech		1 - 5	190	8...13

TABULKA PRO GRIL

Pokrm	Použité příslušenstv	Funkce tepelné úpravy	Umístění na závěsu	Teplota (°C)	Doba přípravy (min)
Jehněčí kotletky	Rošt		4...5	max.	25...30
Kousky kuřete	Rošt		4...5	max.	25...30
Ryba	Rošt		4...5	max.	20...25
Sendvičový bochník	Rošt		4...5	max.	1...3

* Doporučuje se použít 5minutový vstupní předehřev.


TABULKA PRO ROŽEŇ



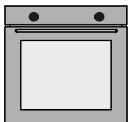
Pokrm	Použité příslušenstv	Funkce tepelné úpravy	Umístění na závěsu	Teplota (°C)	Doba přípravy (min)
Kuřecí pečeně (2 kg)	Sada na obracení kuřete		2	max.	100...110
Jehněčí maso (porce)	Sada na obracení kuřete		2	30 min max, potem 70min 190	100...110
Krůta (porcovaný)	Sada na obracení kuřete		2	35min max, potem 175min 190	210...220

* Nepoužívejte vstupní předehřev.

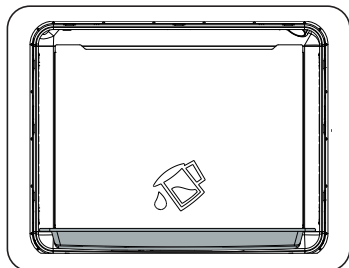
ROZDZIAĽ 11. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ


 Před prováděním údržby a čištění odpojte zařízení od elektrické zásuvky, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

 Před zahájením údržby se ujistěte, že je zařízení vychladlé. Životnost vašeho zařízení prodloužíte pravidelnou údržbou a čištěním. Dvířka, sklo a poličky lze za účelem čištění vyjmout.

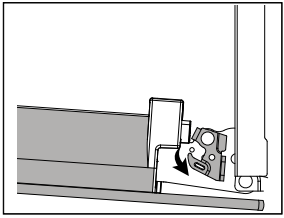
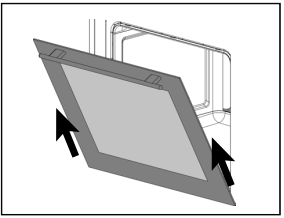
 Doporučení pro čištění	K čištění vnitřních a předních částí, plechů a jiných částí spotřebiče nepoužívejte drsné nebo abrazivní nástroje, jako jsou nože, kartáče atp. Vyčistěte a osušte zařízení teplou mýdlovou vodou a měkkým hadříkem.
 Čištění příslušenství	Příslušenství po použití důkladně očistěte a osušte. Příslušenství nemyjte v myčce nádobí.
 Každodenní použití	Po použití by mělo být zařízení důkladně vyčištěno. Nahromaděné zbytky jídla a mastnoty mohou způsobit požár.

PARNÍ ČIŠTĚNÍ

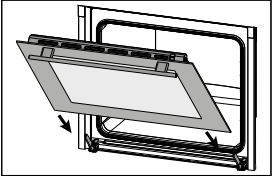
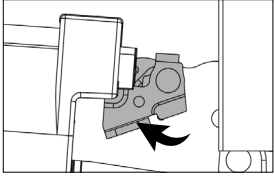


Nečistoty lze snadno setřít, když se po vaření změkčí. Vyjměte z trouby veškerá příslušenství (pokud je k dispozici i rožeň). Na nejnižší závěs položte jeden pečicí plech, nalijte do něj trochu vody a zvolte funkci Spodní ohřev,  zapněte troubu na 100°/20 minut. Po dokončení postupu otřete vnitřek trouby vlhkým hadříkem nebo houbou.

DEMONTÁŽ DVÍŘEK TROUBY

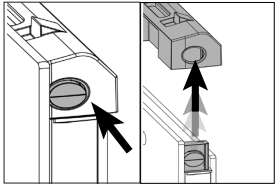
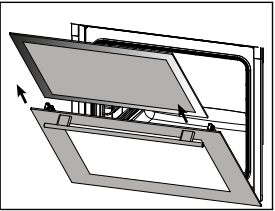
Krok 1	Zcela otevřete dvířka trouby.	
Krok 2	Posuňte zámky pantů ve směru šipky a odblokujte je.	
Krok 3	Zavřete dvířka trouby, dokud nebudou v poloze odpovídající odblokovanému zámku pantu. Vytáhněte je směrem ven ve směru šipky.	

MONTÁŽ DVÍŘEK TROUBY

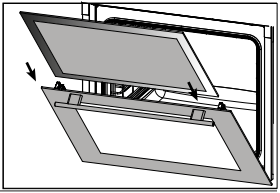
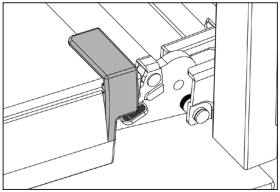
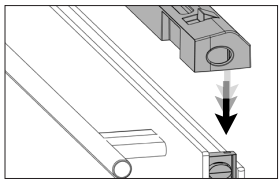
Krok 4	Umístěte dvířka zařízení na panty ve směru šipky.	
Krok 5	Zcela otevřete dvířka zařízení a přepněte blokování pantů do uzavřené polohy ve směru šipky. Zavřete dvířka trouby.	

DEMONTÁŽ SKEL

Počet skleněných tabulí se může lišit v závislosti na modelu.

Krok 1	Otevřete dvířka trouby do poloviny.	
Krok 2	Stisknutím pravé a levé strany horní plastového prvku je vytáhněte nahoru.	
Krok 3	Nejprve vytáhněte vnitřní sklo, poté prostřední sklo směrem ven ve směru šipky.	

UPEVNĚNÍ SKEL

Krok 4	Otevřete dvířka trouby do poloviny a zasuňte nejprve prostřední sklo, poté vnitřní sklo ve směru šipky.	
Krok 5	Ujistěte se, že je sklo správně zasunuto do boční strany plastového krytu.	
Krok 6	Umístěte horní plastový díl tak, až uslyšíte zacvaknutí západky, a zavřete dvířka zařízení.	

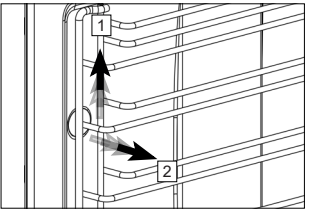
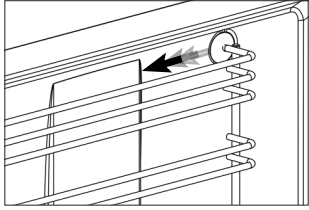
DEMONTÁŽ DRÁTĚNÝCH ZÁVĚSŮ



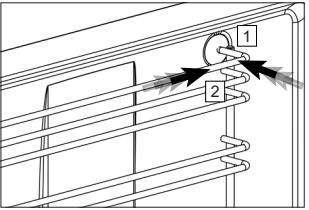
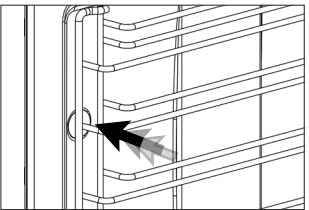
Závěsy mohou být horké. Nedotýkejte se závěsů, když jsou horké.
Počkejte, až vychladnou.



Proces čištění bočních stěn trouby se může lišit v závislosti na modelu zařízení. Tato funkce nemusí být pro vaše zařízení dostupná.

Krok 1	Nejprve opatrně zvedněte závěs z předního držáku (1) ve směru šipky a vyjměte jej (2).	
Krok 2	Poté vytáhněte celý závěs ve směru šipky.	

MONTÁŽ DRÁTĚNÝCH ZÁVĚSŮ

Krok 3	Vycentrujte závěsy a nejprve je umístěte na zadní držák (1) a zatlačte na něj (2).	
Krok 4	Poté zatlačte závěs na přední držák. Tímto způsobem bude závěs nainstalován.	

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY



Kvůli nebezpečí úrazu elektrickým proudem se před výměnou žárovky ujistěte, že je vypnuté napájení. Žárovka může být horká, počkejte, až vychladne.

Krok 1	Zcela otevřete dvířka trouby.	
Krok 2	Otočte krytem osvětlení skla dvířek proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.	
Krok 3	Vytáhněte žárovku trouby ve směru šipky a vyměňte ji. Nainstalujte zpět skleněný kryt žárovky.	

ROZDZIAĽ 12. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Zde uvedené závady se týkají situací, ke kterým může obvykle dojít. Tyto problémy můžete snadno vyřešit, aniž byste sami zasahovali do produktu.



Pokud problém navzdory těmto pokynům nepůjde vyřešit, kontaktujte prodejce nebo autorizované servisní středisko, u kterého jste zařízení zakoupili.
V takovém případě byste se nikdy neměli pokoušet opravit zařízení sami.

Problém	Důvod	Řešení
Zařízení nefunguje.	Zařízení možná není připojeno k síti.	Ujistěte se, že je zařízení připojeno k síti.
	Pojistka mohla zareagovat nebo je poškozená.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. Pokud zareagovala pojistka, zapněte ji.
Během provozu zařízení se uvolňuje pára.	Trouba je používána poprvé.	Během provozu zařízení se může uvolňovat pára. To není závada.
Během pečení se vnější povrch trouby příliš zahřívá.	Trouba je umístěna v místě, které není dobře ventilované.	Dodržujte odstupy uvedené v návodu k montáži.
Trouba nepeče správně.	Dvířka trouby mohou být během vaření příliš často otevírána.	Neotevírejte dvířka příliš často, zabráníte tak poklesu vnitřní teploty.
Chladicí ventilátor běží i po dokončení pečení.	Ventilátor dobíhá, aby odvětral vnitřek trouby.	To není závada.
Když se zařízení zahřívá nebo ochlazuje, jsou slyšet kovové zvuky.	Je normální slyšet takové zvuky z důvodu jejich rozpínání vlivem tepla.	To není závada.
Dvířka se zcela nedovírají.	Uvnitř trouby a na dvířkách mohou ulpívat zbytky.	Vyčistěte troubu.
Trouba nehřeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Je možné, že dvířka nejsou dovřená. • Je možné, že nebyla nastavena funkce nebo teplota. • Možný výpadek napájení. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte dvířka a ujistěte se, že jsou zcela zavřená. • Přepněte troubu na nastavenou teplotu a/nebo funkci.

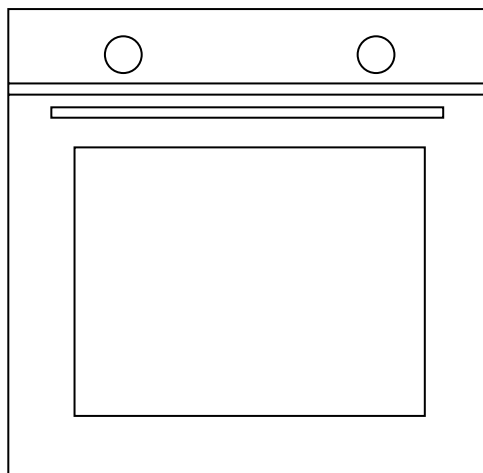
KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА

КВО 1073 S PT MATT BLACK

КВО 1073.1 S PT MATT BLACK



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
	ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ	
	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	Ризик серйозних травм або смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Небезпека ураження електричним струмом
	ВОГОНЬ	Загроза виникнення пожежі
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ - ПРИМІТКА	Ризик травмування або завдання матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО / ПРИМІТКА	Інформація стосовно правильної роботи системи
	Прочитайте інструкції.	
	Гаряча поверхня	

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Важливі попередження, що стосуються техніки безпеки	100
Передбачуваний спосіб використання	102
РОЗДІЛ 2. Захист навколишнього природного середовища.....	103
Енергозбереження	103
Відповідність вимогам WEEE та утилізація виробу	104
Технічні характеристики.....	104
РОЗДІЛ 3. Утилізація використаних пристроїв	105
РОЗДІЛ 4. Опис обладнання	106
Загальний опис.....	106
РОЗДІЛ 5. Panel sterowania.....	107
РОЗДІЛ 6. Типи та функції нагрівання	108
Використання кнопки-натискача	109
Використання механічного таймера	109
РОЗДІЛ 7. Експлуатація духової шафи.....	110
Перше використання	110
Налаштування часу.....	110
Перший нагрів	111
Щоденна експлуатація	112
Експлуатація цифрового таймера	112
Автоматична програма приготування.....	112
Режим паузи	113
Приготування страви в ручному режимі	113
Налаштування сигналу	114
Вимкнення сигналу	114
Режим налаштування	114
Налаштування мелодії сигналу (AL)	114
Зміна часу (CL)	115
Зміна тону (So)	115
Зміна яскравості екрану (Sc)	115
РОЗДІЛ 8. Аксесуари	116
Використання аксесуарів	117
Використання телескопічної напрямної.....	118
РОЗДІЛ 9. Рожень (Курка-гриль).....	119
РОЗДІЛ 10. Рекомендації щодо приготування страв	120
Таблиця для гриля	122
Таблиця для рожня	122
РОЗДІЛ 11. Догляд та чищення.....	123
Парове очищення.....	123
Демонтаж дверцят духовки	124
Монтаж дверцят духовки.....	124
Демонтаж скла.....	125
Кріплення скла.....	125
Демонтаж дротяних кронштейнів	126
Монтаж дротяних кронштейнів	126
Заміна лампочки духової шафи	127
РОЗДІЛ 12. Ліквідація несправностей	127

РОЗДІЛ 1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте інструкцію перед встановленням та використанням приладу. Прилад не підлягає гарантії, якщо він був неправильно встановлений або експлуатувався особою, яка не є фахівцем.



ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Дотримуйтесь інструкцій з техніки безпеки.
- Також ознайомтеся з іншими документами, що додаються до приладу.
- Інструкція з експлуатації призначені для декількох моделей.
- Зберігайте її в легкодоступному місці для подальшого використання.
- Перед установкою, технічним обслуговуванням і ремонтом від'єднайте всі з'єднання електроживлення.
- Якщо прилад пошкоджений, його не можна використовувати.
- Якщо на панелі або корпусі приладу є захисна плівка, видаліть її.
- Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років і домашніх тварин під час і після використання.
- Дітям до 8 років небезпечно торкатися приладу без нагляду дорослих і користуватися ним самостійно.
- Зберігайте та утилізуйте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.
- Пакувальний матеріал не можна брати до рота, тому його зберігати в місцях, недоступних для дітей.
- Діти не повинні обслуговувати або чистити прилад без нагляду дорослих.
- Прилад призначений лише для приготування їжі. Прилад не можна використовувати для, наприклад, обігріву приміщення.
- Коли духова шафа гаряча, деко та аксесуари можуть нагріватися; використовуйте кухонні рукавиці або подібні засоби для їх вкладання та виймання.
- Не використовуйте для чищення приладу пароочисник.
- Забезпечте вільний простір навколо приладу для належної циркуляції повітря.
- Якщо ви використовуєте прооливлений папір для випікання, ні в якому разі не торкайтеся ним нижньої частини духової шафи.

- Не готуйте страви, що містять міцні алкогольні напої. Спирт випаровується при високій температурі, при контакті з гарячими поверхнями він може спалахнути і спричинити пожежу.
- Після використання переконайтеся, що прилад вимкнений.
- Контролюйте час приготування.



ЗАГРОЗА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

Існує ризик ураження електричним струмом.

- Якщо прилад пошкоджено, зверніться до авторизованого сервісного центру для його ремонту.
- У разі будь-яких пошкоджень вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- Через ризик ураження електричним струмом не мийте прилад, розпилюючи або поливаючи його водою.
- Якщо необхідно замінити лампу, відключіть прилад від розетки, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Наша компанія не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням пристрою без підключення відповідно до місцевих правил.
- Ні в якому разі не торкайтеся вилки мокрими руками.
- Щоб від'єднати прилад від електричної розетки, витягніть його, тримаючи за вилку, а не за кабель.
- Задня поверхня приладу також нагрівається під час роботи. Електричні шнури не повинні торкатися задньої поверхні приладу.
- Від'єднайте прилад від електромережі під час виконання таких робіт, як чищення, ремонт і технічне обслуговування.
- Не прокладайте з'єднувальні кабелі над гарячою поверхнею. Якщо кабелі розплавляться, це може призвести до короткого замикання або пожежі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не намагайтеся загасити пожежу водою.

- Вимкніть прилад з розетки і спробуйте накрити вогонь якимось предметом, наприклад, протипожежним покривалом, щоб перекрити доступ повітря до вогню.



НЕБЕЗПЕКА ТРАВМУВАННЯ

- Якщо скло дверцят духовки тріснуло або зазнало удару, воно може пошкодитися і розлетітися на друзки.
- Не використовуйте гострі або абразивні засоби для чищення або металеві скребки для чищення скла дверцят духової шафи.
- Не торкайтеся нагрівальних/силових елементів.
- Петлі дверцят приладу можуть заблокувати їхній рух. Не тримайте дверцята за петлі.
- Ніколи не залишайте в приладі легкозаймисті матеріали або окислювачі.
- Не нагрівайте скляні банки або консерви. Тиск, що утворюється, може призвести до вибуху банки.
- Після завершення готування не ставте деко поруч з горючими матеріалами або окислювачами.
- - Дверцята духовки можуть складатися з 2, 3 або 4 стекол. Не використовуйте духову шафу зі знятим склом у дверцятах.
- Користувач не повинен самостійно пересувати духову шафу без захисних рукавичок.

ПЕРЕДБАЧУВАНИЙ СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ

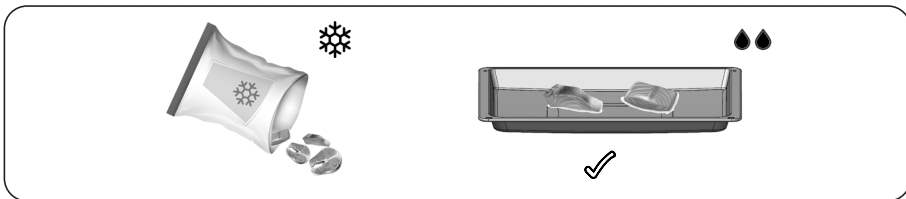
- Духовка виготовлена відповідно до стандартів класу Y. Вбудовані меблі повинні мати покриття та клеї, стійкі до температури 100°C. Недотримання цієї вимоги може призвести до деформації поверхні або відшаровування покриття.
- Прилад призначений для випікання. Не використовуйте його для нагрівання.
- Цей прилад розроблено виключно для побутового використання. Використовуйте його лише в приміщенні.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, смаження або приготування їжі на грилі.
- Не використовуйте духову шафу для сушіння, розвішуючи рушники або одяг на ручці.

РОЗДІЛ 2. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО ПРИРОДНОГО СЕРЕДОВИЩА

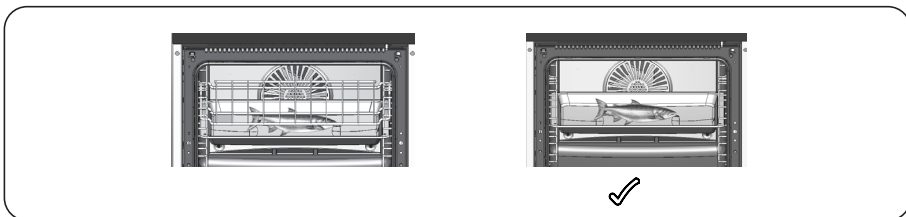
ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Щоб знати, що робити під час приготування їжі в духовій шафі, перш за все зрозумійте принципи нагрівання. Попередній нагрів слід використовувати лише за необхідності. Намагайтеся не розігрівати продукт довше, ніж 10 хвилин.

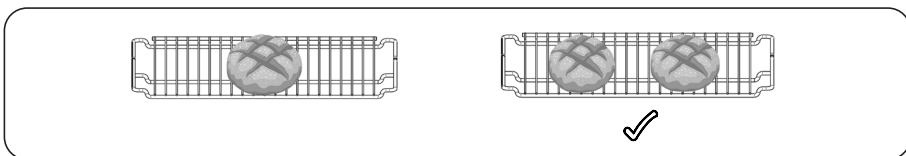
- Перед тим, як ставити заморожені продукти в духовку, слід залишити їх при кімнатній температурі для розморожування або розморозити в мікрохвильовій печі.



- Не залишайте непотрібні аксесуари у робочій камері духовки.



- На решітці можна одночасно готувати кілька страв. Таким чином можна заощадити тепло.



- Дверця духовки спричиняють втрату тепла щоразу, коли їх відчиняють. Тому не відчиняйте дверця духовки без крайньої потреби. Якщо ви все ж таки відкрили дверця духовки, не забудьте закрити їх якнайшвидше.



ВІДПОВІДНІСТЬ ВИМОГАМ WEEE ТА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ



Утилізуйте старий виріб екологічно безпечним способом. На цьому виробі є символ (WEEE), який вказує на те, що відходи електричного та електронного обладнання повинні збиратися окремо.

Це означає, що з обладнанням слід поводитися відповідно до Директиви ЄС 2002/96/ЄС про переробку або демонтаж, щоб мінімізувати його вплив на навколишнє середовище.

Додаткову інформацію можна отримати у місцевих або регіональних органах влади.

Електронні вироби, відправлені на контрольований збір відходів, становлять потенційний ризик для навколишнього середовища та здоров'я людей через шкідливі матеріали, які вони містять.

Ви можете проконсультуватися з вашим авторизованим дилером або місцевим центром збору відходів щодо утилізації виробу. Перш ніж утилізувати виріб, від'єднайте шнур живлення та зламайте блокування на кришці, якщо воно є, щоб захистити дітей від небезпеки.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні характеристики	
Напруга/Частота	220-240В~50-60Гц
Довжина кабелю живлення	З вишкою типу F 3 x 1.50 x 1500 мм
Зовнішні розміри (висота/ширина/глибина)	595 мм/595 мм/547 мм
Основна духова шафа	Багатофункціональна духова шафа
Потужність лампочки	25 Вт
Термостат	50-Макс°C
Нижній нагрівальний елемент	1200 Вт
Верхній нагрівальний елемент	1100 Вт
Турбонагрівач	2000 Вт
Гриль	2450 Вт

Обов'язково: Інформація на енергетичній етикетці наведена відповідно до стандартів EN 60350-1 / IEC 60350-1 для побутових електричних духових шаф. Значення визначені на основі стандартних функцій навантаження, нагрівання знизу-вгору або нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.

РОЗДІЛ 3. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

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

Символ перекресленого контейнера для відходів, розмішений 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 (муниципальні 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 CFC/холоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.



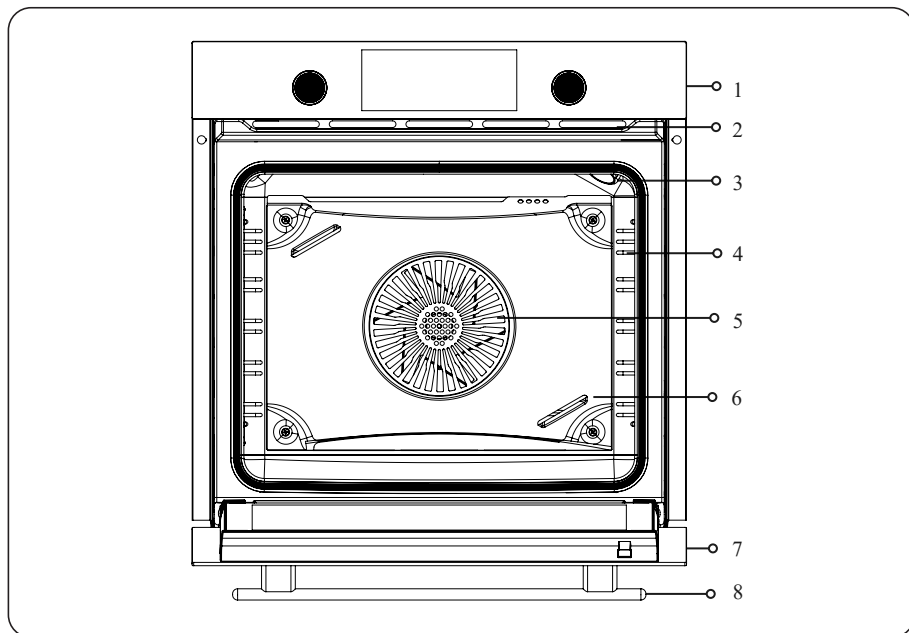
Мал. А



Мал. В

РОЗДІЛ 4. ОПИС ОБЛАДНАННЯ

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС



- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1. Панель керування | 5. Вентилятор |
| 2. Вентиляційні отвори* | 6. Кришка вентилятора** |
| 3. Освітлення духової шафи*** | 7. Кришка |
| 4. Кронштейни**** | 8. Ручка |

* **Вентиляційні отвори** можуть бути відкритими/закритими залежно від моделі.

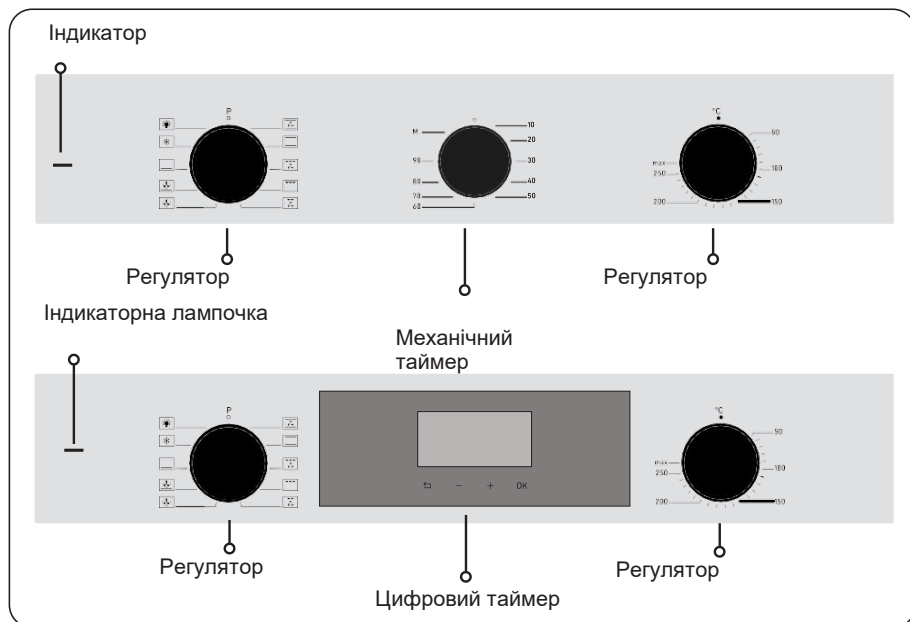
** **Кришка вентилятора** може бути відсутня в залежності від моделі.

*** **Освітлення духової шафи** може відрізнятися залежно від моделі.

**** **Кронштейни** можуть відрізнятися залежно від моделі приладу.

Кронштейни, показані в інструкції, наведені лише як приклади.

РОЗДІЛ 5. PANEL STEROWANIA



Регулятор вибору функцій

Тип нагрівання/випікання встановлюється за допомогою кнопки вибору функцій. Значення температури також необхідно встановити за допомогою регулятора температури. Інакше продукт не почне нагріватися.

Регулятор температури

Дозволяє вибрати температуру духовки. Випікання починається з вибору типу функції приготування.

Механічний таймер

Дозволяє визначити час приготування страви. Необхідно також налаштувати регулятори: функцій та температури.

Цифровий таймер

Це електронний таймер, який дозволяє готувати їжу протягом обраного періоду часу.

Індикаторна лампочка

Це індикатор, який вказує на те, що духовка розігріта. Він гасне, коли духовка шафа досягає встановленої температури.

Вимкнення електричної духової шафи

Переведіть кнопки функцій і температури в нульове (вимкнене) положення.






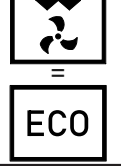







Функції, описані в таблиці, можуть відрізнятися в залежності від приладу, деякі з них можуть бути недоступні в деяких моделях.

* Відповідне значення енергії в режимі приготування з термообігом вказано на основі цієї функції.

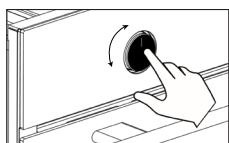
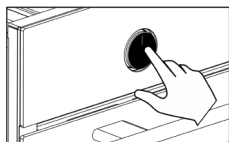
Випробування проводилися на основі TS EN 60350 та Регламенту (EV) № 66/2014.

РОЗДІЛ 6. ТИПИ ТА ФУНКЦІЇ НАГРІВАННЯ

	<p>Вентилятор підтримує нагрівання знизу і зверху</p>	<p>Увімкнено нижній + верхній нагрівач та вентилятор. Режим підходить для таких продуктів, як м'ясо, торти, випічка. За допомогою вентилятора циркуляція повітря в духовій шафі регулюється і є рівномірною.</p>
	<p>Нагрівання знизу та зверху</p>	<p>Нагрівання їжі відбувається однаково знизу і зверху. Вмикаються верхній і нижній нагрівачі. Режим підходить для таких страв, як торти, тістечка, випічка.</p>
	<p>*Вентилятор підтримує великий гриль</p>	<p>Гриль і вентилятор працюють одночасно. Вентилятор рівномірно розподіляє гаряче повітря. Режим підходить для приготування великих м'ясних страв.</p>
	<p>Великий гриль</p>	<p>Підходить для приготування на грилі та смаження великих і середніх порцій страв. Нагріває всю поверхню під нагрівачем.</p>
	<p>Рожен</p>	<p>М'ясо, курка тощо. Продукти, розміщені на шампурах.</p>
	<p>*Вентилятор підтримує малий гриль</p>	<p>Увімкнено малий гриль і вентилятор. Можна випікати страви, які потребують тривалого часу приготування, заощаджуючи енергію. Час у випадку інших функцій. Не рекомендується для приготування страв на заквасці. „Цей режим забезпечує найвищу енергоефективність”</p>
	<p>Турбонагрівач</p>	<p>Турбонагрівач працює і забезпечує рівномірне випікання страви гарячим повітрям за допомогою вентилятора.</p>
	<p>Турбовентилятор + Нагрівання знизу</p>	<p>Увімкнено турбовентилятор і нижній нагрівач. Режим, що підходить для приготування піци.</p>
	<p>Нагрівання знизу</p>	<p>Увімкнено лише нижній нагрівач. Якщо потрібно підрум'янити нижню частину страви, що готується, використовуйте цю програму наприкінці приготування. Також використовуйте цю функцію для очищення парою.</p>
	<p>Розморожування</p>	<p>Вентилятор забезпечує циркуляцію повітря навколо страви та розморожує заморожені продукти, такі як м'ясо, хліб і тістечка.</p>

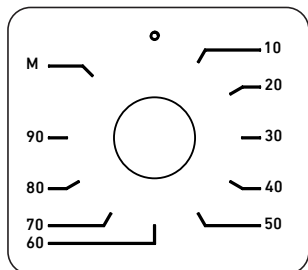
	<p>Освітлення духової шафи</p>	<p>Допомагає освітлювати внутрішню частину духової шафи. Якщо увімкнути підсвічування духовки, нагрівачі та вентилятор не працюють. Освітлення залишатиметься увімкненим, доки духовка працює.</p>
---	------------------------------------	--

ВИКОРИСТАННЯ КНОПКИ-НАТИСКАЧА



- У моделях з кнопкою-натискачем, щоб зробити налаштування, кнопка повинна знаходитися ззовні, (Ця кнопка не є обов'язковою).
- Активуйте кнопку, натиснувши на неї, як показано на малюнку.
- Налаштування можна виконати за допомогою кнопки, обертаючи її, коли вона висунута назовні.

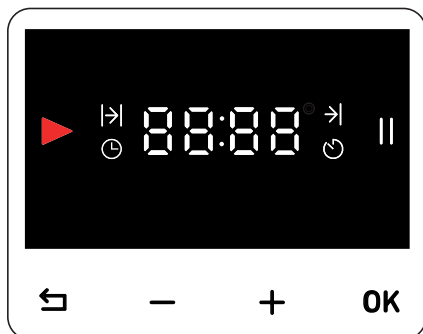
ВИКОРИСТАННЯ МЕХАНІЧНОГО ТАЙМЕРА



Дозволяє встановити час приготування страви. Його можна налаштувати, вибираючи температуру і вид випікання, обертаючи регулятор за годинниковою стрілкою.

Після завершення встановленого часу пролунає дзвоник. Крім того, можна почати випікання, вибравши температуру і тип випікання, без вибору часу, встановивши режим М.

РОЗДІЛ 7. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



	Індикатор „Процес триває”.		Індикатор паузи
	Індикатор часу випікання		Кнопка „Назад”
	Індикатор завершення випікання	OK	Кнопка OK
	Індикатор налаштування таймера	+	Кнопка збільшення часу
	Індикатор сигналу	-	Кнопка зменшення часу


ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

- Перед використанням духовки необхідно налаштувати годинник. Після підключення живлення всі цифри загоряються і гаснуть кожні 2 **0:12:00** секунди, а на екрані з’являється відповідне повідомлення.
- /+** за допомогою кнопок можна швидко змінити налаштування часу.

Спочатку слід ввести хвилини і підтвердити кнопкою **OK**, потім слід перейти до години. Коли поле хвилин блимає, коротким натисканням кнопки скасуєте налаштування годинника без збереження даних. Щоб повернутися до поля хвилин під час налаштування годинника короткочасно натисніть кнопку.


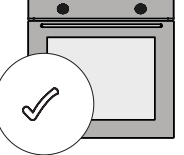
- Доки дані годинника не будуть підтвержені, екран залишатиметься екраном налаштування.
- У разі збою живлення налаштування часу буде скасовано, і його потрібно буде ввести заново.



Налаштування годинника завершено, і індикатор  згасне.

Яскравість екрану зменшується через 1 хвилину після завершення налаштування. Пізніше можна змінити час у „Режимі налаштування”.

ПЕРШИЙ НАГРІВ

	<p>Перед використанням духової шафи зніміть усі етикетки та аксесуари.</p>
	<p>Протріть духову шафу вологою ганчіркою і висушіть її. Прочитайте розділ „Технічне обслуговування та чистення” та дотримуйтесь його.</p>
	<p>Виконайте перше попереднє нагрівання, щоб видалити запах нового приладу. Запустіть духовку з верхнім і нижнім нагрівачами при закритих дверцятках, температура 200° протягом 30 хвилин. Потім провітріть приміщення. </p>
	<p>Будьте обережні, відкриваючи дверцята духовки, оскільки при нагріванні може з'явитися пара. Помістіть аксесуари всередину духової шафи, яка тепер готова до використання.</p>



Під час першого запуску поверхні стають теплішими, ніж під час звичайної роботи, тому не слід торкатися духовки і підпускати до неї дітей.

ЩОДЕННА ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Щоб почати готувати, встановіть кнопку терморегулятора духової шафи на відповідну температуру (Рекомендації з приготування) для страви.
- Розігрійте духову шафу, якщо потрібен попередній нагрів.
- Після завершення готування залиште духову шафу вистигати з відчиненими дверцятами.



Після завершення готування не забудьте вимкнути кнопку функції та температури духовки.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА



Це електронний таймер, який гарантує, що їжа буде приготована у вибраний вами час.

Коли ви хочете приготувати страву, встановіть час її приготування та час початку.

АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ


Після того, як ви вибрали температуру та функцію, що підходять для продуктів, які ви поклали в духовку, негайно розпочніть готування, встановивши час приготування. **Щоб налаштувати час приготування**

Натисніть і утримуйте **OK** кнопку, доки на екрані не з'явиться індикатор



Спочатку встановіть хвилини за допомогою кнопок **-/+** і запустіть таймер, натиснувши **OK** (наприклад, 40 хвилин)

кнопку **OK** переходу вперед, до моменту, поки з'явиться вищезазначений екран і розпочнеться приготування.

- Почнеться зворотний відлік часу, встановленого на екрані. Відрегулюйте температуру та потрібну функцію. Духовка випікатиме протягом 40 хвилин з моменту підтвердження часу.
00:00 Після закінчення встановленого часу на екрані з'явиться відповідне **||** відповідне повідомлення, дисплей почне блимати, і протягом 2 хвилин пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути сигнал, натисніть кнопку **OK**
Після вимкнення на екрані з'явиться поточний час.
- Після завершення приготування переведіть регулятори температури та функцій у закриті положення і вимкніть духову шафу.

- ⓘ Щоб перервати процес приготування раніше встановленого часу та скасувати налаштування часу натисніть і утримуйте кнопку . На екрані з'явиться поточний час.

РЕЖИМ ПАУЗИ

Коли на екрані відображається поточний час і кнопка  довго натиснута, на екрані поруч з поточним часом з'явиться символ, || і духова шафа перейде в режим паузи. У цьому режимі випікання неможливе. Якщо короткочасно натиснути кнопку **OK** для виходу з цього режиму, на екрані з'явиться символ  відбудеться деактивація.

- ⓘ Робота духової шафи продовжується, доки увімкнений комутатор.


ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

Ви можете почати готувати страву негайно, не встановлюючи тривалість процесу, вибравши температуру та функцію, які підходять для страви.

Духова шафа не вимикається автоматично, за нею потрібно стежити.

- ⓘ У разі збою в подачі електроенергії духова шафа вимкнеться, а таймер буде обнулений. Після повторного ввімкнення живлення слід повторно налаштувати поточний час, що відображається на годиннику.

НАЛАШТУВАННЯ СИГНАЛУ

Сигнал можна встановити в будь-який час. Його можна використовувати як попередження або нагадування. Індикатор сигналу вимкнеться, коли сигнал буде активовано протягом 2 хвилин. Натисніть і утримуйте кнопку  до появи індикатора. **OK**




Утримуючи кнопку **OK** натиснутою, прокрутіть програму вперед, доки не з'явиться індикатор 

Спочатку встановіть хвилини за допомогою кнопок **-/+**, і підтвердіть натисканням **OK**, потім встановіть години і підтвердіть натисканням **OK**

Після закінчення встановлення часу зворотного відліку на дисплеї відобразиться поточний час.

ВИМКНЕННЯ СИГНАЛУ

Сигнал буде лунати протягом 2 хвилин після закінчення встановленого часу. Щоб вимкнути сигнал, натисніть кнопку **OK** або . Після вимкнення на екрані з'явиться поточний час.

РЕЖИМ НАЛАШТУВАННЯ

НАЛАШТУВАННЯ МЕЛОДІЇ СИГНАЛУ (AL)







Довге натискання кнопки **OK** та  одночасно призводить до переходу до цього меню.





За допомогою кнопок **-/+** перейти до **AL** (сигнал) і підтвердити вибір цієї опції, натискаючи **OK**

За допомогою кнопок **-/+** вибрати бажаний рівень та підтвердити вибір, натискаючи кнопку **OK**





ЗМІНА ЧАСУ (CL)

		
<p>Довге натискання кнопок OK та  одночасно призводить до переходу до цього меню.</p>	<p>За допомогою кнопок -/+ перейти до опції (зміна часу) і підтвердити вибір цієї опції, натискаючи OK</p>	<p>Встановити години і хвилини за допомогою кнопок -/+ і підтвердити вибір, натискаючи кнопку OK</p>

ЗМІНА ТОНУ (SO)

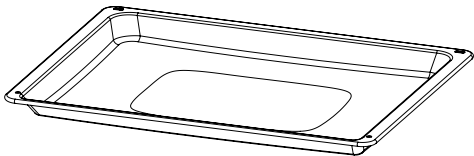
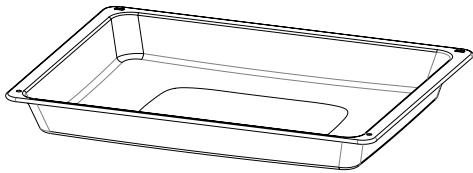
		
<p>Довге натискання кнопок OK та  одночасно призводить до переходу до цього меню.</p>	<p>За допомогою кнопок -/+ перейти до опції 500 і підтвердити вибір цієї опції, натискаючи кнопку OK</p>	<p>За допомогою кнопок -/+ вибрати бажаний рівень і підтвердити вибір, натискаючи кнопку OK</p>

ЗМІНА ЯСКРАВОСТІ ЕКРАНУ (SC)

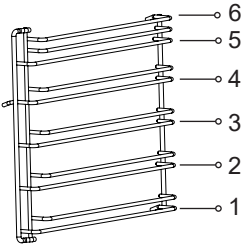
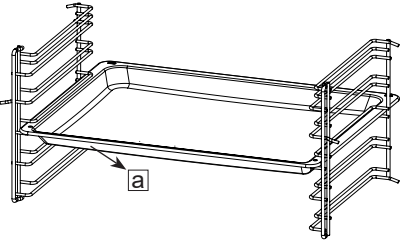
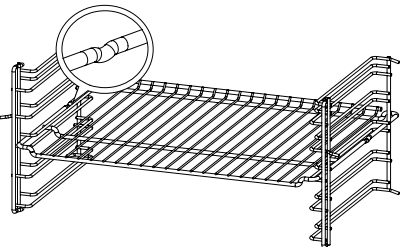
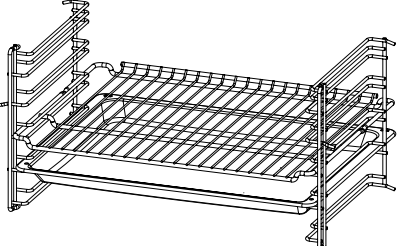
		
<p>Довге натискання кнопок OK та  одночасно призводить до (зміна яскравості екрану)</p>	<p>За допомогою кнопок -/+ перейти до опції 500 і підтвердити вибір цієї опції, натискаючи кнопку OK</p>	<p>За допомогою кнопок -/+ вибрати бажаний рівень і підтвердити вибір, натискаючи кнопку OK</p>

РОЗДІЛ 8. АКЕСУАРИ

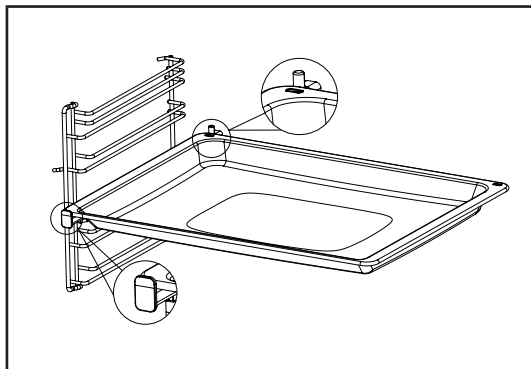
- ❗ Аксесуари, що постачаються в комплекті, можуть відрізнятися залежно від моделі приладу. Аксесуари, перелічені в інструкції експлуатації, можуть бути недоступні для вашого приладу.
- ❗ Використовуйте оригінальні аксесуари, призначені для цього приладу.

 A rectangular tray with a slightly raised rim and a recessed center.	<p>Стандартне деко</p> <p>Призначене для заморожених продуктів, тортів, м'ясних страв великих розмірів, випічки.</p>
 A rectangular grill rack with parallel metal bars and a raised rim.	<p>Решітка для гриля</p> <p>Призначена для форм для тортів і суфле, а також для розміщення продуктів, що смажаться на грилі.</p>
 A rectangular tray with a deep rim and a recessed center.	<p>Глибоке деко</p> <p>Використовується для тушкованих страв, смаженої їжі великими шматками, а також для збору жиру, що стікає під час смаження на грилі.</p>
 Two telescopic metal racks, one shown in its extended state and the other in its retracted state.	<p>Телескопічна напрямна</p> <p>Телескопічні напрямні можна повністю витягнути з духовки. Можна маніпулювати їєю, легко пересуваючи деко та решітку для гриля</p>

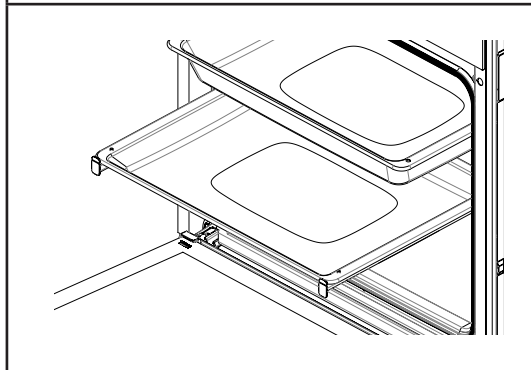
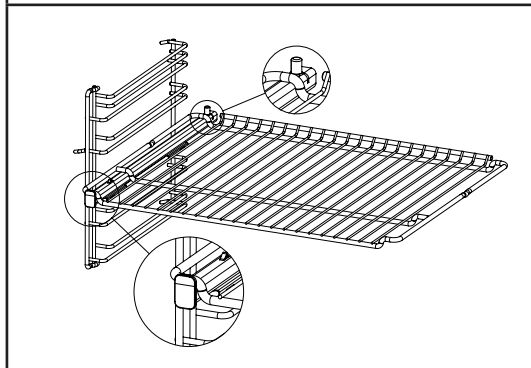
ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

 <p>A diagram of a vertical wire rack with six shelves. The shelves are numbered from 1 at the bottom to 6 at the top. Each shelf is supported by a central vertical post and two side posts. The shelves are slightly angled outwards.</p>	<p>Нааявні моделі з дротяними та саморегульованими кронштейнами. Кронштейн має 6 полиць для приготування їжі.</p>
 <p>A diagram showing a rectangular tray being inserted between two shelves of the rack. An arrow labeled 'a' points to the tray. The tray is positioned so that its front edge is supported by the shelf below and its back edge is supported by the shelf above.</p>	<p>Аксесуари слід розміщувати між двома полицями кронштейна похилою стороною до дверцят приладу.</p>
 <p>A diagram showing a wire mesh tray being placed on one of the shelves of the rack. A circular callout highlights the mesh structure of the tray.</p>	<p>Заглиблення на дротах полиці кронштейна запобігають випадінню решіток і забезпечують безпеку.</p>
 <p>A diagram showing a wire mesh tray being placed on a shelf of the rack, directly underneath another tray. This setup is used to catch drips from the tray above.</p>	<p>Деко можна використовувати як піддон для зливу жиру для страв з гриля та м'ясних страв, встановивши його під решітку.</p>

ВИКОРИСТАННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНОЇ НАПРЯМНОЇ



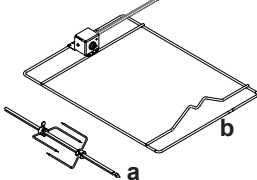
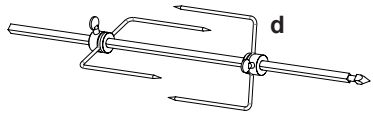

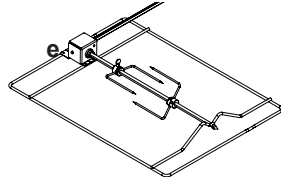
Повністю вкладіть напрямні всередину, не ставлячи на них деко та решітку. Аксесуари повинні знаходитися між переднім і заднім виступами напрямних.



Якщо ви маєте намір готувати їжу на більш ніж одному деці, дотримуйтесь відповідної відстані між системами напрямних.

РОЗДІЛ 9. РОЖЕН (КУРКА-ГРИЛЬ)

(i) Цей елемент є додатковим. Він може бути недоступний у вашому конкретному приладі.

	<p>Якщо цей елемент знаходиться в духовці, зніміть виделку (a) з кронштейна (b).</p>
	<p>Ослабте кріпильні гвинти і зніміть кріплення типу „ластівчин хвіст” виделки (c) і (d).</p>
	<p>Відцентруйте страву-гриль на шампурі та зафіксуйте елементи виделки так, щоб вона не зміщувалася на шампурі і затягніть кріпильні гвинти. (Максимальна вага курки - 2,5 кг)</p>
	<p>Вставте вилку в гніздо приводу (e) на рамі кронштейна. Переконайтеся, що вона вставлена правильно.</p>

- Закривши дверцята духовки, встановіть температуру термостата на максимальну температуру на рівні полиці.
- Щоб зібрати жир, що стікає, вставте деко і налійте в нього невелику кількість води.











РОЗДІЛ 10. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ















У таблиці ви можете побачити детальну інформацію про страви, які ми протестували в наших лабораторіях і визначили їхню кулінарну цінність.

Час приготування може змінюватися залежно від напруги в мережі, типу та кількості продуктів, що готуються, а також температури. У процесі приготування ви можете змінювати ці значення, щоб отримати різні смаки та результати, які відповідають вашим смаковим уподобанням.

Найнижчий рівень духовки - це перший рівень.

*** Рекомендується здійснювати попереднє нагрівання протягом 10 хвилин.**

Страва	Використовувані аксесуари	Функція готування	Розташування на кронштейні	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
Хлібо-булочні вироби з дека	Деко стандартний		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Хлібобулочні вироби з форми	Форма для лібобулочних виробів		2	170	25...30
			2	180	35...40
Тістечка	Стандартне деко		2	170	20...25
Невеликі тістечка	Стандартне деко		3	160	30...35
	Стандартне деко Глибоке деко		1 - 5	160	30...35
Тісто філо	Деко стандартне		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Стандартне деко Глибоке деко		1 5	190	50...55




Страва	Використовувані аксесуари	Функція готування	Розташування на кронштейні	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
Піца	Стандартне деко		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15
Хлібо-булочні вироби	Стандартне деко		2	200	25...30
Риба	Стандартне деко		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Скло на решітці / прямокутне		2	190	20...25
Стегненце курки	Стандартне деко		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Ціла курка (2 кг)	Стандартне деко		2-3	30 хв макс, потім 60 хв 190	90...95
			2-3	25 хв макс, потім 50 хв 190	75...80
			3	25 хв макс, потім 45 хв 200	75...80
Антикот	Стандартне деко		3	25 хв макс, потім 20 хв 190	45...50
Бісквіт	Стандартне деко		3	190	7...10
	Стандартне деко Глибоке деко		1 - 5	190	8...13

ТАБЛИЦЯ ДЛЯ ГРИЛЯ

Страва	Використовувани аксесуари	Функція готування	Розташування на кронштейні	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
Відбивні з баранини	Дротяний кронштейн		4...5	макс.	25...30
Курка шматочками	Дротяний кронштейн		4...5	макс.	25...30
Риба	Дротяний кронштейн		4...5	макс.	20...25
Тостовий хліб	Дротяний кронштейн		4...5	макс.	1...3


* Рекомендуються здійснювати попереднє нагрівання протягом 5 хвилин.


ТАБЛИЦЯ ДЛЯ РОЖНА


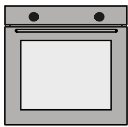
Страва	Використовувани аксесуари	Функція готування	Розташування на кронштейні	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
Запечена курка (2 кг)	набір для обертання курки		2	макс.	100...110
Ягнятина (порція)	набір для обертання курки		2	30 хв макс, потім 70 хв 190	100...110
Індичка (порційно)	набір для обертання курки		2	35 хв макс, потім 175 хв 190	210...220

* Не застосовувати попередній нагрів

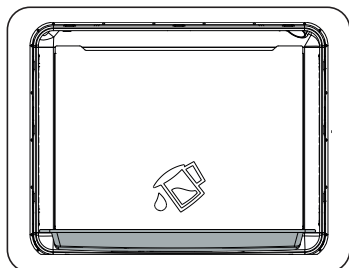
РОЗДІЛ 11. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ


 Перед початком технічного обслуговування та чищення відключіть прилад від розетки, щоб уникнути ураження електричним струмом.

 Перед проведенням технічного обслуговування переконайтеся, що прилад холодний. Ви можете продовжити термін служби приладу шляхом регулярного догляду та чищення. Дверцята, скло та полиці можна знімати для чищення.

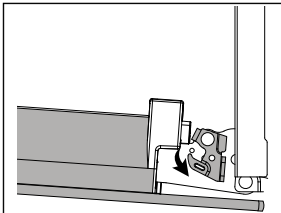
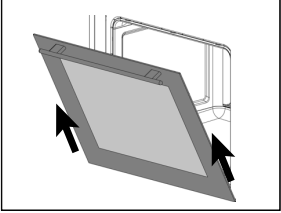
 <p>Рекомендації і щодо чищення</p>	<p>Не використовуйте дряпаючі та абразивні інструменти, такі як ножі, щітки, для чищення внутрішніх частин передніх частин, дек та інших частин приладу. Очистіть прилад теплою мильною водою і витріть м'якою ганчіркою</p>
 <p>Очищення аксесуарів</p>	<p>Після використання ретельно очистіть і висушіть аксесуари. Не мити аксесуари в посудомийній машині.</p>
 <p>Щоденна експлуатація</p>	<p>Ретельно очищайте прилад після використання. Залишки їжі та жиру можуть стати причиною пожежі.</p>

ПАРОВЕ ОЧИЩЕННЯ



Бруд можна легко витерти, розм'якшивши його після приготування їжі. Вийміть з духовки всі аксесуари (за наявності - рожен). Помістіть одне деко на найнижчу решітку, наливши в нього трохи води, і виберіть функцію „Нагрівання знизу” , увімкніть духовку на 100°/20 хвилин. Після завершення операції протріть внутрішню поверхню духовки вологою ганчіркою або губкою.

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Крок 1	Повністю відкрийте дверцята духовки.	
Крок 2	Посуньте фіксатори петель у напрямку, вказаному стрілкою, щоб розблокувати їх.	
Крок 3	Закрийте дверцята духовки так, щоб вони були на одному рівні з розблокованими фіксаторами петель. Витягніть їх назовні в напрямку, вказаному стрілкою.	

МОНТАЖ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

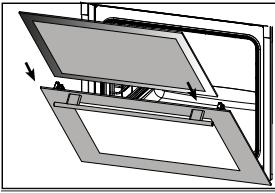
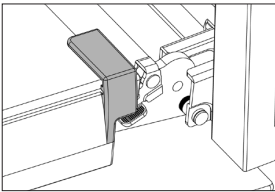
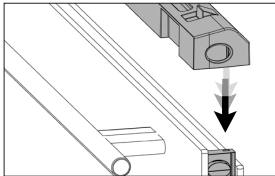
Крок 4	Встановіть дверцята приладу на петлі в напрямку, вказаному стрілкою.	
Крок 5	Повністю відкрийте дверцята приладу та переведіть фіксатори петель у положення „закрито” у напрямку, вказаному стрілкою. Зачиніть дверцята духовки.	

ДЕМОНТАЖ СТЕКОЛ

Кількість стекол може відрізнятись залежно від моделі.

Крок 1	Відкрийте дверцята духовки наполовину.	
Крок 2	Натискаючи на праву та ліву сторони верхньої пластикової частини, потягніть її вгору	
Крок 3	Спочатку витягніть внутрішнє скло, потім середнє скло назовні у напрямку, вказаному стрілкою.	

КРІПЛЕННЯ СКЛА

Крок 4	Відкрийте дверцята духовки наполовину і посуňte спочатку середнє скло, а потім внутрішнє скло у напрямку, вказаному стрілкою.	
Крок 5	Переконайтеся, що скло правильно вставлене в бічну частину пластикового корпусу.	
Крок 6	Встановіть верхню пластикову частину так, щоб почути клацання фіксатора і закрийте дверцята приладу.	

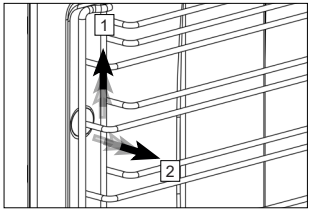
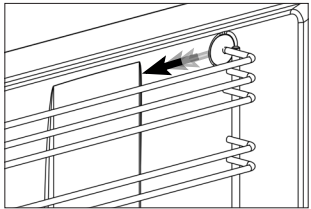
ДЕМОНТАЖ ДРОТЯНИХ КРОНШТЕЙНІВ



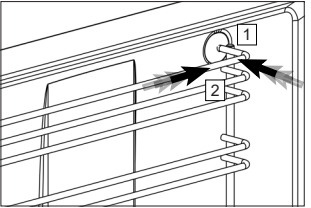
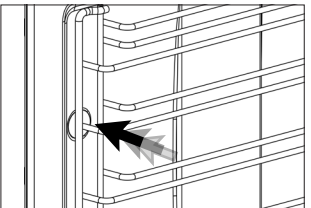
Кронштейни можуть бути гарячими. Не торкайтеся гарячих підвісів. Зачекайте, доки вони охолонуть.



Процес очищення бокових стінок духової шафи може відрізнятись залежно від моделі приладу. Ця функція може бути недоступною для вашого приладу.

Крок 1	Спочатку обережно підніміть кронштейн з переднього тримача (1) в напрямку стрілки і зніміть його (2).	
Крок 2	Потім витягніть весь кронштейн у напрямку, вказаному стрілкою.	

МОНТАЖ ДРОТЯНИХ КРОНШТЕЙНІВ

Крок 3	Відцентруйте кронштейни і спочатку розмістіть їх на задньому тримачі (1) і дотисніть його (2).	
Крок 4	Потім притисніть кронштейн на передньому тримачі. Таким чином, кронштейн було встановлено.	

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОЇ ШАФИ



Через ризик ураження електричним струмом перед заміною лампочки переконайтеся, що джерело живлення відключено. Лампочка може бути гарячою, зачекайте, поки вона охолоне.

Крок 1	Повністю відкрийте дверцята духовки.	
Крок 2	Поверніть скляний плафон лампочки проти годинникової стрілки та зніміть його.	
Крок 3	Витягніть лампочку духовки у напрямку, вказаному стрілкою, і замініть її. Встановіть скляний плафон лампочки на місце.	

РОЗДІЛ 12. ЛІКВІДАЦІЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправності, згадані тут, стосуються ситуацій, які зазвичай можуть виникнути. Ви можете легко вирішити ці проблеми, не втручаючись у пристрій.



Якщо проблему не вдається вирішити, незважаючи на наведені інструкції, зверніться до продавця або до авторизованого сервісного центру, в якому ви придбали прилад. У цьому випадку ніколи не намагайтеся відремонтувати пристрій самостійно.

Проблема	Причина	Ліквідація
Прилад не працює.	Можливо, прилад не підключено до мережі.	Переконайтеся, що прилад підключено до мережі.
	Можливо, спрацював або несправний запобіжник.	Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. Якщо запобіжник спрацював, увімкніть його.
Під час роботи з приладу виходить пара.	Духова шафа використовується вперше.	Під час роботи приладу може виходити гаряча пара. Це не є несправністю.
Під час готування зовнішня поверхня духової шафи занадто сильно нагрівається.	Духова шафа встановлена в приміщенні, яке погано провітрюється.	Дотримуйтесь відстаней, вказаних в інструкції з монтажу.
Духова шафа не готує неналежним чином.	Можливо, дверцята духовки відчиняються занадто часто під час готування.	Не відчиняйте дверцята занадто часто, щоб не знижувати внутрішню температуру.
Вентилятор охолодження продовжує працювати після завершення готування.	Він працює ще деякий час, щоб вентилявати внутрішню частину духової шафи.	Це не є несправністю.
Можна почути металеві звуки, коли прилад нагрівається або охолоджується.	Звуки, що виникають внаслідок розширення деталей під час нагрівання, є нормальним явищем.	Це не є несправністю.
Дверцята не повністю зачинені.	Можливо, всередині духовки або на дверцятах застрягло сміття.	Очистіть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається.	<ul style="list-style-type: none"> • Можливо, дверцята були залишені відкритими. • Можливо, не встановлена функція або температура. • Можливо немає живлення. 	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте дверцята і переконайтеся, що вони повністю закриті. • Увімкніть духову шафу на задану температуру та/або функцію.

Notatki:

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