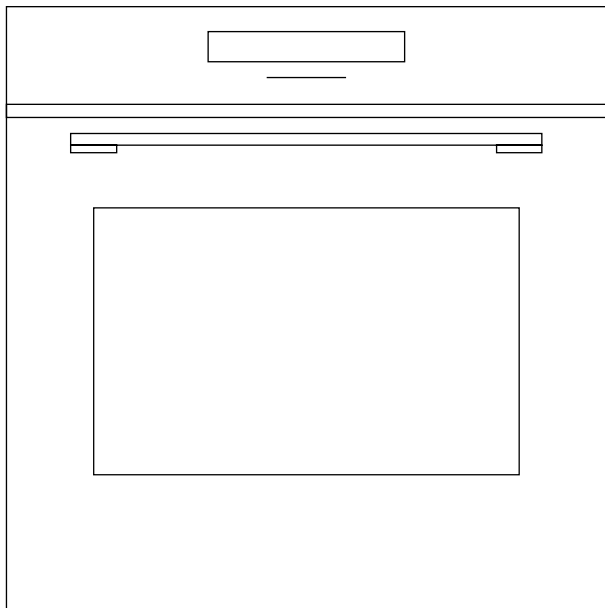


**KERNAU**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**  
PIEKARNIKA Z MIKROFALĄ  
KBO 1371 S M TC B

---



## SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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



### UWAGA

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

**Obrazy produktu mają charakter schematyczny.**

**Elementy oznaczone jako (\*) są opcjonalne.**

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

# SPIS TREŚCI

<b>ROZDZIAŁ 1. Informacje dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	4
Przeznaczenie .....	4
Przyczyny uszkodzeń .....	8
<b>ROZDZIAŁ 2. Instalacja</b> .....	10
<b>ROZDZIAŁ 3. Instalacja</b> .....	11
<b>ROZDZIAŁ 4. Części składowe</b> .....	12
<b>ROZDZIAŁ 5. Przed użyciem urządzenia</b> .....	13
Użycie po raz pierwszy .....	13
Nastawa zegara.....	13
<b>ROZDZIAŁ 5. Typy grzania</b> .....	14
Wentylator chłodzący .....	15
<b>ROZDZIAŁ 6. Korzystanie z urządzenia</b> .....	15
Gotowanie w piekarniku.....	15
Szybkie podgrzewanie wstępne.....	15
Nastawa czas zakończenia.....	16
Zmiana podczas gotowania .....	16
Regulator czasowy (Timer) .....	16
Kuchenka mikrofalowa i kombinacje z kuchenką mikrofalową .....	17
Blokada rodzicielska .....	18
<b>ROZDZIAŁ 7. Przepisy automatyczne</b> .....	18
<b>ROZDZIAŁ 8. Akcesoria</b> .....	19
Wkładanie akcesoriów.....	20
Funkcja blokady .....	20
Ceramiczne klipsy .....	21
<b>ROZDZIAŁ 9. Energooszczędne wykorzystanie</b> .....	22
<b>ROZDZIAŁ 10. Ochrona środowiska</b> .....	22
<b>ROZDZIAŁ 11. Usuwanie zużytych urządzeń</b> .....	22
<b>ROZDZIAŁ 12. Zdrowie</b> .....	23
<b>ROZDZIAŁ 13. Konserwacja urządzenia</b> .....	23
<b>ROZDZIAŁ 14. Drzwiczki urządzenia</b> .....	26
<b>ROZDZIAŁ 15. Dbalność o urządzenie, w razie potrzeby</b> .....	27
<b>ROZDZIAŁ 16. Obsługa klienta</b> .....	29
KARTA KONSERWACJI .....	29
<b>ROZDZIAŁ 17. Porady</b> .....	30
<b>ROZDZIAŁ 18. Test żywność zgodnie z EN 60350-1</b> .....	31
<b>ROZDZIAŁ 19. Arkusz danych (EU 65/2014 &amp; EU 66/2014)</b> .....	32

# ROZDZIAŁ 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## PRZEZNACZENIE

Dziękujemy za zakup piekarnika do zabudowy Kernau. Przed rozpakowaniem należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji.

Tylko wtedy można będzie bezpiecznie i prawidłowo eksploatować to urządzenie. Gorąco zachęcamy do zachowania niniejszej instrukcji dla użytkowania urządzenia w przyszłości oraz korzystania przez następnych użytkowników.

Urządzenie posiada uziemienie dla prawidłowego działania i przeznaczone jest wyłącznie do użytkowania w kuchni. Należy ściśle przestrzegać instrukcji instalacji.

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić je pod kątem uszkodzeń w transporcie. W przypadku stwierdzenia takich uszkodzeń nie wolno podłączać go do źródła zasilania.

Podłączenia urządzenia bez wtyczki może dokonać tylko wykwalifikowany elektryk. Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia urządzenia w wyniku nieprawidłowego podłączenia do zasilania.

Urządzenie może być użytkowane tylko wewnątrz budynku.

Może być ono używane wyłącznie do przygotowania żywności i napojów. W czasie pracy musi być ono nadzorowane.

Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby pozbawione doświadczenia lub wiedzy, tylko pod nadzorem lub po przeszkoleniu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo, w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń z tym związanych.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem, na nim lub w jego pobliżu. Dzieci nie mogą czyścić urządzenia lub dokonywać

jego ogólnej konserwacji, jeżeli nie mają co najmniej 8 lat i nie są pod nadzorem dorosłych.

Dzieci poniżej 8 roku życia powinny przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia i przewodu zasilającego. Ponadto zawsze zawsze należy wsuwać akcesoria do wnęki urządzenia we właściwy sposób.



## **OSTROŻNIE / RYZYKO PORAŻENIA ELEKTRYCZNEGO!**

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stwarzają zagrożenie. Naprawy oraz wymiana uszkodzonych przewodów mogą być wykonywane tylko przez jednego z naszych przedstawicieli obsługi posprzedażnej. Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy odłączyć je od zasilania lub wyłączyć na wyłączniku automatycznym w skrzynce bezpieczników. Skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej.

1. Izolacja przewodów urządzeń elektrycznych może ulec stopieniu przy kontakcie z gorącymi częściami urządzenia. Dlatego też niewolno pozostawić przewodów stykających się z gorącymi częściami urządzenia.
2. Nie wolno używać myjek wysoko ciśnieniowych lub parowych, gdyż grozi to porażeniem elektrycznym.
3. Uszkodzone urządzenie grozi porażeniem elektrycznym. Nigdy nie wolno włączać takiego urządzenia do zasilania. Należy odłączyć je od zasilania lub wyłączyć na wyłączniku automatycznym w skrzynce bezpieczników. Skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej



## **RYZIKO OPARZEŃ!**

1. Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie należy dotykać powierzchni wewnętrznych lub elementów grzejnych urządzenia.
2. Zawsze należy pozwolić urządzeniu ostygnąć.
3. Należy trzymać dzieci w bezpiecznej odległości od urządzenia.
4. Akcesoria i naczynia kuchenne bardzo nagrzewają się. Do wyjmowania akcesoriów i naczyń z wnętrza pieca należy zawsze używać rękawic ochronnych
5. Opary alkoholu mogą zapalić się w gorącym wnętrzu piekarnika. Dlatego nigdy nie wolno przygotowywać w nim potraw zawierających duże ilości napojów o wysokiej zawartości alkoholu. Można używać tylko małych ilości napojów o wysokiej zawartości alkoholu. Drzwiczki urządzenia należy otwierać ostrożnie.



## **RYZIKO POPARZENIA!**

1. Dostępne części nagrzewają się podczas pracy. Nigdy nie dotykaj gorących części. Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości
2. Podczas otwierania drzwi urządzenia może wydobywać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stój zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Trzymaj dzieci z daleka.
3. Woda w gorącej komorze może wytwarzać gorącą parę. Nigdy nie wlewaj wody do gorącej komory.



## **RYZIKO ZRANIENIA!**

1. Zarysowane szkło w drzwiczkach urządzenia może przekształcić się w pęknięcie. Nie używaj skrobaczki do szkła, ostrych lub ściernych środków czyszczących ani detergentów.
2. Zawiasy na drzwiach urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, co może spowodować przygniecenie. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.



## **RYZIKO POŻARU!**

1. Przedmioty palne przechowywane we wnęce mogą się zapalić. Nigdy nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów we wnęce. Nigdy nie otwierać drzwi urządzenia, jeśli w środku znajduje się dym. Wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci lub wyłącz wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpiecznikowej.
2. Po otwarciu drzwi urządzenia powstaje przeciąg. Papier tłuszczoodporny może wejść w kontakt z elementem grzejnym i zapalić się. Nie kładź luźno papieru do pieczenia na akcesoriach podczas podgrzewania. Zawsze obciążaj papier do pieczenia naczyniem lub formą do pieczenia. Papierem do pieczenia przykryj tylko wymaganą powierzchnię. Papier tłuszczoodporny nie może wystawać ponad akcesoria.



## ZAGROŻENIA SPOWODOWANE POLEM MAGNETYCZNYM!

Magnesy stałe są stosowane w panelu sterowania lub elementach sterujących. Mogą wpływać na implanty elektroniczne, m.in. rozruszniki serca czy pompy insulinowe. Osoby noszące implanty elektroniczne muszą znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od panelu sterowania.

### PRZYCZYNY USZKODZEŃ

1. Akcesoria, folia, papier do pieczenia lub naczynia żaroodporne na dnie komory: nie kłaść akcesoriów na dnie komory. Nie przykrywać dna komory żadną folią ani papierem tłuszczoodpornym. Nie stawiać naczyń na dnie komory, jeśli została ustawiona temperatura powyżej 50°C. Spowoduje to akumulację ciepła. Emalia zostanie uszkodzona.
2. Folia aluminiowa: Folia aluminiowa w komorze nie może stykać się ze szkłem drzwiczek. Może to spowodować trwałe odbarwienie szyby drzwiczek.
3. Naczynia silikonowe: Nie należy używać naczyń silikonowych ani żadnych mat, pokrowców ani akcesoriów zawierających silikon. Czujnik piekarnika może być uszkodzony.
4. Woda w gorącej komorze piekarnika: nie wlewać wody do komory, gdy jest gorąca. Spowoduje to powstanie pary. Zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie szkliska.
5. Wilgoć w komorze: w dłuższym okresie wilgoć w komorze może prowadzić do korozji. Po użyciu pozostawić urządzenie do wyschnięcia. Nie przechowywać wilgotnej żywności w zamkniętej komorze przez dłuższy czas. Nie przechowywać żywności w komorze.

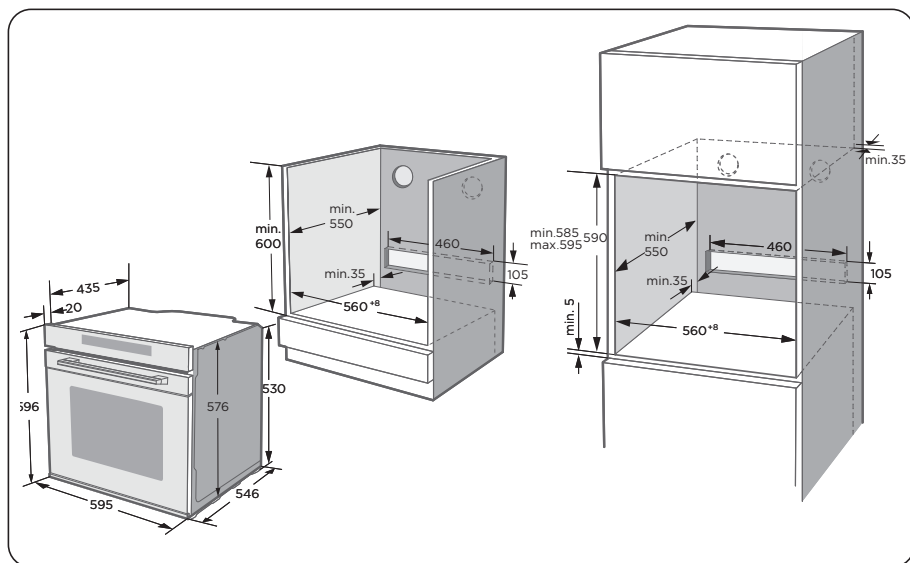


6. Chłodzenie przy otwartych drzwiach urządzenia: Po pracy w wysokich temperaturach schładzać urządzenie tylko przy zamkniętych drzwiach. Nie przytrzasnąć niczego w drzwiach urządzenia. Nawet jeśli drzwi pozostaną uchylone tylko przez szparę, front pobliskich mebli może z czasem ulec uszkodzeniu. Pozostawiać urządzenie do wyschnięcia z otwartymi drzwiami tylko wtedy, gdy podczas pracy piekarnika powstało dużo wilgoci.
7. Sok owocowy: podczas pieczenia wyjątkowo soczystych ciast owocowych nie należy napełniać blachy do pieczenia zbyt dużą ilością ciasta. Sok owocowy kapiący z blachy do pieczenia pozostawia plamy, których nie można usunąć. Jeśli to możliwe, użyj głębszej blachy uniwersalnej.
8. Bardzo brudna uszczelka: Jeśli uszczelka jest bardzo brudna, drzwi urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać podczas pracy. Fronty sąsiednich jednostek mogą zostać uszkodzone. Zawsze utrzymuj uszczelkę w czystości.
9. Drzwi urządzenia jako siedzisko, półka lub blat roboczy: Nie siadać na drzwiach urządzenia ani niczego na nich nie kłaść ani nie wieszać. Nie stawiać żadnych naczyń kuchennych ani akcesoriów na drzwiczkach urządzenia.
10. Wkładanie akcesoriów: w zależności od modelu urządzenia, akcesoria mogą porysować panel drzwi podczas zamykania drzwi urządzenia. Zawsze wkładaj akcesoria do wnęki tak głęboko, jak to możliwe.
11. Przenoszenie urządzenia: nie przenoś ani nie trzymaj urządzenia za klamkę. Klamka drzwi nie wytrzyma ciężaru urządzenia i może ulec zniszczeniu.
12. W przypadku wykorzystania ciepła resztkowego wyłączonego piekarnika do podtrzymania temperatury potraw, w komorze może wystąpić wysoka zawartość

wilgoci. Może to prowadzić do kondensacji i może spowodować korozję wysokiej jakości urządzenia, a także uszkodzić kuchnię. Unikaj skraplania, otwierając drzwi lub korzystając z trybu „Odszranianie”.

13. Praca kuchenki mikrofalowej bez jedzenia: Praca urządzenia bez jedzenia w komorze może prowadzić do przeciążenia. Dlatego nigdy nie należy włączać urządzenia przy pustej komorze do przyrządzania potraw.

## ROZDZIAŁ 2. INSTALACJA



Aby bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, należy upewnić się, że zostało ono zainstalowane zgodnie z profesjonalnymi standardami, zgodnie z instrukcją instalacji. Uszkodzenia spowodowane nieprawidłową instalacją nie są objęte gwarancją.

Podczas instalacji należy nosić rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczenia ostrymi krawędziami.

Przed instalacją sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń i nie podłączać go, jeśli jakiegokolwiek występują. Przed włączeniem urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folię samoprzylepną z wnętrza urządzenia.

Załączone wymiary podane są w mm.

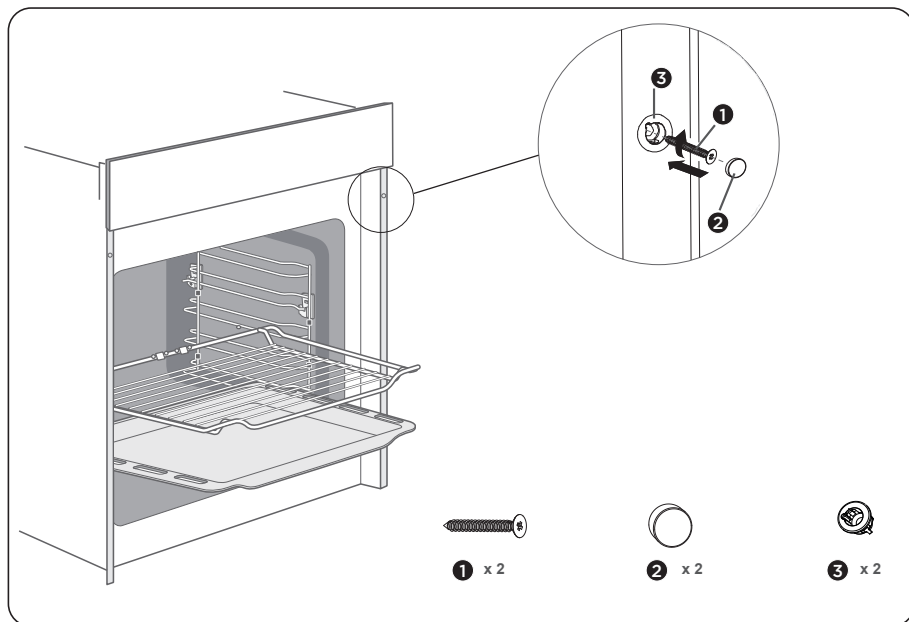
Konieczne jest zapewnienie dostępu do wtyczki lub zainstalowanie wyłącznika w stałym okablowaniu, aby w razie potrzeby odłączyć urządzenie od zasilania po instalacji.



### **OSTRZEŻENIE:**

Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

### ROZDZIAŁ 3. INSTALACJA



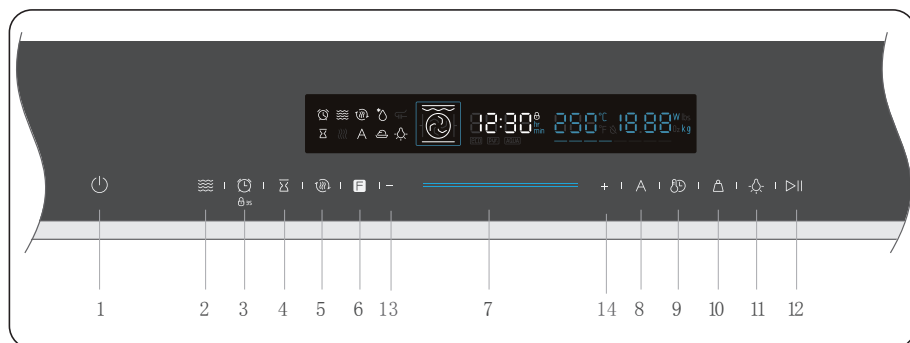
Po umieszczeniu piekarnika na miejsce w miejscu zabudowy należy odszukać dwa otwory w obudowie piekarnika i zamocować go przy pomocy elementów łącznych 1, 2 i 3 (patrz powyżej).

















#### **OSTRZEŻENIE**

Nie wolno nadmiernie dokręcać wkrętów, aby uniknąć uszkodzenia piekarnika lub zabudowy  
- w celu dokręcenia wolno używać tylko śrubokręta!

## ROZDZIAŁ 4. CZĘŚCI SKŁADOWE




	1. Anuluj	Anulowanie bieżącego stanu i przejście do trybu czuwania.
	2. Symbol kuchenki mikrofalowej	Użycie funkcji kuchenki mikrofalowej i kombinacji z kuchenką mikrofalową.
	3. Regulator czasowy/Blokada rodzicielska	Użycie funkcji regulatora czasowego/użycie blokady rodzicielskiej po wciśnięciu na 3 sek.
	4. Czas zakończenia	Ustawianie czas zakończenia dla czasu gotowania.
	5. Szybkie podgrzewanie wstępne	Używane do uzyskania szybkiego podgrzania wstępnego.
	6. Symbol - F	Dotknięcie symbolu F powoduje wybranie funkcji. Szybkie przełączanie uzyskuje się poprzez długie wciśnięcie.
	7. Suwak	Można użyć suwaka lub symbolu „+/-” w celu regulacji wartości pokazywanej na wyświetlaczu.
	8. Automatyczne przepisy	Wciśnięcie powoduje użycie automatycznie zapisanych przepisów.
	9. Zegar/Czas/Temperaturatura	Ustawienie zegara w tryb gotowości/Zmiana pomiędzy nastawą czasu i nastawą temperatury.
	10. Ciężar	Wciśnięcie umożliwia nastawę ciężaru, gdy używane są automatyczne przepisy.
	11. Lampka	Włączanie i wyłączanie lampki.
	12. Start	Start i pauza dla procesu gotowania.
	13. Znak minus	Można użyć symbolu „-” w celu zmiany nastawy dla wartości pokazywanej na wyświetlaczu.
	14. Znak plus	Można użyć symbolu „+” w celu zmiany nastawy dla wartości pokazywanej na wyświetlaczu.

## ROZDZIAŁ 5. PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

### UŻYCIE PO RAZ PIERWSZY

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowywania potraw należy wyczyścić komorę urządzenia i akcesoria.

1. Usunąć wszystkie naklejki, folie zabezpieczające powierzchnię i części zabezpieczające na czas transportu.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i wieszaki boczne z wnęki.
3. Dokładnie wyczyścić akcesoria i wieszaki boczne wodą z mydłem i ściereczką do naczyń lub miękką szczotką.
4. Upewnić się, że w komorze nie ma żadnych resztek opakowania, takich jak granulki styropianu lub kawałki drewna, które mogą spowodować ryzyko pożaru.
5. Wytrzyj gładkie powierzchnie wnęki i drzwiczek miękką, wilgotną ściereczką.
6. Aby usunąć zapach nowego urządzenia, należy rozgrzać puste urządzenie, przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
7. Utrzymywać dobrą wentylację kuchni podczas pierwszego nagrzewania urządzenia. Trzymać dzieci i zwierzęta z dala od kuchni w tym czasie. Zamknąć drzwi do sąsiednich pomieszczeń.
8. Dostosować nastawy do wskazówek niniejszej instrukcji. Sposób ustawienia rodzaju grzania i temperatury można znaleźć w następnym rozdziale.  
→”Korzystanie z urządzenia”

Nastawy	
Tryb grzania	
Temperatura	250°C
Czas	1 godz.

### Po ostygnięciu urządzenia:

1. Wyczyścić gładkie powierzchnie i drzwi wodą z mydłem i ściereczką do naczyń.
2. Osuszyć wszystkie powierzchnie.
3. Zamontować wieszaki boczne.

### NASTAWA ZEGARA

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

1. Po podłączeniu piekarnika do prądu dotknąć symbolu zegara, a następnie suwakiem lub znakiem „+/-” ustawić czas w godzinach.
2. Ponownie dotknąć symbolu zegara, aby ustawić czas w minutach za pomocą suwaka lub znaku „+/-”.
3. Dotknąć symbolu zegara, aby zakończyć ustawianie.













### UWAGA:

Zegar posiada wyświetlacz 24 godzinny.

## ROZDZIAŁ 5. TYPY GRZANIA

Urządzenie to ma różne tryby pracy, które ułatwiają korzystanie z niego. Aby umożliwić znalezienie właściwego rodzaju grzania dla danej potrawy, wyjaśniliśmy tutaj różnice i zakresy zastosowania.

Typ grzania		Temperatura	Użycie
	Tradycyjne	30~250°C	Do tradycyjnego pieczenia i smażenia na jednym poziomie. Szczególnie nadaje się do ciast z wilgotnym nadzieniem.
	Konwekcyjne	50~250°C	Do pieczenia i smażenia na jednym lub kilku poziomach. Ciepło pochodzi z grzałki pierścieniowej, która równomiernie otacza wentylator.
	Tradycyjne+wentylator	50~250°C	Do pieczenia i smażenia na jednym lub kilku poziomach. Wentylator rozprzodza ciepło z elementów grzejnych równomiernie wewnątrz komory.
	Grzanie promiennikiem	150~250°C	Do grillowania małych ilości potraw i do przyrumieniania potraw. Umieść jedzenie w środkowej części pod elementem grzejnym grilla.
	Podwójny grill + wentylator	50~250°C	Do grillowania płaskich potraw i przyrumieniania potraw. Wentylator rozprzodza ciepło równomiernie wewnątrz komory.
	Podwójny grill	150~250°C	Do grillowania płaskich potraw i przyrumieniania potraw.
	Pizza	50~250°C	Do pizzy i potraw wymagających dużej ilości ciepła od spodu. Grzałka dolna i grzałka pierścieniowa będą działać.
	Grzałka dolna	30~220°C	Aby dodać dodatkowego przybrązowania spodom pizzy, ciast i ciastek. Ogrzewanie pochodzi z dolnej grzałki.
	Rozmrażanie	-	Do delikatnego rozmrażania mrożonek.
	Wyrastanie ciasta	30~45°C	Do wyrabiania ciasta drożdżowego i zakwasu do wyrastania i hodowli jogurtów.



### **OSTRZEŻENIE!**

Jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte podczas trwającej operacji, praca zostanie wstrzymana. Należy zachować szczególną ostrożność ze względu na ryzyko poparzenia.



### **UWAGI**

1. Aby rozmrozić duże porcje żywności, można wyjąć boczne wieszaki i postawić pojemnik na dnie komory.
2. Do podgrzewania zastawy stołowej korzystne jest wyjęcie wieszaków bocznych i przydatne są tryby grzania „Grzanie z obiegiem powietrza” i „Grzanie z termoobiegiem” z ustawieniem temperatury 50°C. „Gorący grill” powinien być używany, jeśli więcej niż połowa dna wnęki jest zakryta zastawą stołową.
3. Dzięki optymalnej równomierności rozkładu ciepła wewnątrz komory podczas „ogrzewania wentylatorem”, wentylator będzie pracował w określonych momentach procesu nagrzewania, aby zagwarantować najlepszą możliwą wydajność.

## **WENTYLATOR CHŁODZĄCY**

Wentylator chłodzący włącza się i wyłącza w zależności od potrzeb. Gorące powietrze ucieka nad drzwiami.




### **OSTRZEŻENIE!**

Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać. Aby urządzenie ostygło szybciej po zakończeniu pracy, wentylator chłodzący może pracować jeszcze przez pewien czas.


## **ROZDZIAŁ 6. KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA**

### **GOTOWANIE W PIEKARNIKU**


1. Po podłączeniu piekarnika do prądu dotknąć symbolu funkcji piekarnika, aby wybrać funkcję, następnie użyć suwaka lub znaku „+/-”, aby ustawić temperaturę pieczenia.
2. Dotknąć symbolu Start/Pauza, piekarnik zacznie działać, brak dotknięcia spowoduje, że po 5 minutach piekarnik powróci do trybu zegara.
3. W czasie procesu gotowania można dotknąć symbol  aby anulować.



### **UWAGA**

Po ustawieniu temperatury możesz dotknąć symbolu zegara , aby ustawić czas gotowania, można go ustawić za pomocą suwaka lub znaku „+/-”.




### **SZYBKIE PODGRZEWANIE WSTĘPNE**

Możesz użyć funkcji szybkiego nagrzewania, aby skrócić czas nagrzewania. Po wybraniu funkcji dotknąć symbolu szybkiego nagrzewania , na ekranie zaświeci się symbol szybkiego nagrzewania.

Jeśli dana funkcja nie umożliwia szybkiego wstępnego nagrzania, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, w przepisach automatycznych, rozmrażaniu i wyrastaniu ciasta nie ma szybkiego nagrzewania.

## NASTAWA CZAS ZAKOŃCZENIA

Po zakończeniu ustawiania czasu można ustawić czas zakończenia gotowania.

1. Dotknąć  następnie przy pomocy suwaka lub znaków „+/-” nastawić godzinę dla czasu zakończenia , potem ponownie dotknąć ikonę  i ustawić minutę dla czasu zakończenia. Po zakończeniu nastawy czasu zakończenia, zatwierdzić go dotykając ikonę .
2. Po ustawieniu czasu zakończenia należy ustawić czas trwania gotowania. Aby zobaczyć, jak ustawić czas trwania gotowania należy sprawdzić: Gotowanie w piekarniku → UWAGA, .
3. Na przykład, jeśli ustawiono czas zakończenia na godzinę 10, a czas trwania pieczenia to 1 godzina, piekarnik nagrzeje się o godzinie 9 i zakończy o godzinie 10.





### UWAGI

1. Można ustawić czas zakończenia przed wybraniem menu lub wybrać menu przed ustawieniem czasu zakończenia.
2. Funkcja ta jest niedostępna dla funkcji: r ozmrażania; gorącego, automatycznego menu; kombinacji z kuchenką mikrofalową, kuchenki mikrofalowej i fermentacji.

## ZMIANA PODCZAS GOTOWANIA

W czasie pracy urządzenia można zmienić ustawienie rodzaju grzania i temperatury za pomocą funkcji piekarnika lub suwaka. Po zmianie, jeśli nie będzie żadnych innych działań, po 6 sekundach piekarnik będzie się nagrzewał zgodnie ze zmienioną nastawą.

Jeżeli chce się zmienić czas trwania gotowania w procesie gotowania, należy dotknąć ikonę  i zmienić go za pomocą suwaka lub znaku „+/-”. Po zmianie, jeśli po 6 sekundach nie będzie żadnych innych działań, piekarnik będzie działał zgodnie ze zmienioną nastawą. Podczas procesu gotowania z ustawieniem czasu zakończenia lub w przepisach automatycznych nie można dokonywać żadnych zmian.

Jeżeli chce się anulować proces gotowania, należy dotknąć ikonę .



### UWAGI





1. Zmiana trybów/temperatury/pozostałego czasu gotowania może mieć pewien negatywny wpływ na wynik gotowania, gorąco odradzamy robienie tego, chyba że ma się duże doświadczenie w gotowaniu.



### OSTRZEŻENIE!

Po wyłączeniu urządzenia pozostaje ono bardzo gorąco, zwłaszcza wewnątrz komory. Nigdy nie wolno dotykać wewnętrznych powierzchni urządzenia ani elementów grzejnych. Do wyjmowania akcesoriów lub naczyń z komory należy używać rękawic kuchennych i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Jednocześnie należy trzymać dzieci w bezpiecznej odległości, aby uniknąć oparzeń.

## REGULATOR CZASOWY (TIMER)





Możesz użyć funkcji timera dotykając ikonę  . Kiedy nadejdzie ustawiony czas, piekarnik wyemituje „sygnał dźwiękowy” dla przypomnienia. Za pierwszym dotknięciem  ustawiana jest na timerze godzina, następnie należy dotknąć  ponownie, aby ustawić na timerze minuty. Ponowne dotknięcie  powoduje zakończenie nastawy.

Timer można ustawić przed i w trakcie gotowania, ale podczas wybierania funkcji i temperatury nie jest on dostępny. Rezerwacji i przypomnień nie można ustawić w tym samym czasie.



## KUCHENKA MIKROFALOWA I KOMBINACJE Z KUCHENKĄ MIKROFALOWĄ

1. To urządzenie ma 4 rodzaje funkcji kuchenki mikrofalowej, w tym samodzielna praca mikrofal i kombinacje innych funkcji mikrofalami.

Typy grzania		Moc domyślna	Temperatura domyślna	Temperatura	Czas
	Mikrofalne	800W	/	/	00:10-30:00min
	Mikrofalne + konwekcja	320W	160°C	50~250°C	00:01-01:30godz
	Mikrofalne + podwójny grill	320W	180°C	50~250°C	00:01-01:30godz
	Mikrofalne + tryb pizzy	320W	180°C	50~250°C	00:01-01:30godz

	5	4	3	2	1
Moc mikrofal	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
moc kombinacji		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

2. Stan czuwania jest wybierany poprzez wciśnięcie przyciskiem kuchenki mikrofalowej, wybrana jest funkcja mikrofal, świeci się ikona mikrofal, domyślny czas to 1 minuta, domyślna moc to 800W, a następnie wciśnięcie powoduje powiązanie (kombinację) mikrofal, wskaźnik mocy miga, a moc mikrofal na wskaźniku można zmienić suwakiem. Zakres zmian wynosi 80 w ~ 800 W, łącznie 5 zakresów, patrz tabela powyżej.

3. Nacisnąć przycisk czasu, migocze wskaźnik czasu kuchenki mikrofalowej, nacisnąć suwak, aby zmienić czas kuchenki mikrofalowej, zmieniać zakres od 10 sekund do 30 minut, krok co 10 sekund w zakresie do 15 minut, krok o 30 sekund dla czasu dłuższego niż 15 minut.

4. Ogólne, rura gorącego powietrza, górna rura + podczerwień + gorący wentylator - trzy menu dla pizzy można połączyć z funkcją kuchenki mikrofalowej, po wybraniu innego menu naciśnięcie przycisku kuchenki mikrofalowej nie działa i towarzyszy temu sygnał dźwiękowy brzęczka informujący o nieprawidłowości.

5. Zawsze naciskać przycisk kuchenki mikrofalowej, aby anulować funkcję kuchenki mikrofalowej na 3 sekundy.

6. Moc kuchenki mikrofalowej i funkcji kombinowanej można zapamiętać po wybraniu stanu gotowości. Dopóki menu nie zostanie uruchomione lub klawisz anulowania nie zostanie wciśnięty, przywracana jest wartość domyślna.



## UWAGA

1. Gdy gotowanie w kuchence mikrofalowej jest zawieszono, na wyświetlaczu miga czas i moc.
2. W stanie zawieszenia należy najpierw nacisnąć przycisk kuchenki mikrofalowej, a następnie nacisnąć znak „+,-” lub suwak, aby zmienić moc mikrofal.

## BLOKADA RODZICIELSKA

W trybie gotowości, przypomnienie, rezerwacji i menu pracy, stanie paury, należy dłużej nacisnąć klawisz przypomnienia przez 3 sekundy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zostanie uruchomiona blokada, ikona blokady rodzicielskiej zaświeci się. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku przypomnienia przez 3 sekundy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, nastąpi odblokowanie, ikona blokady rodzicielskiej zgaśnie.

W stanie blokady rodzicielskiej nie można anulować funkcji kuchenki mikrofalowej.

## ROZDZIAŁ 7. PRZEPISY AUTOMATYCZNE

Kuchenka jest wyposażona w szeroką gamę programów automatycznych, które umożliwiają łatwe osiągnięcie doskonałych rezultatów. Wystarczy po prostu wybrać odpowiedni program dla rodzaju gotowanej potrawy i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

Nr	Przepis	Mikrofałe	Podgrzewanie wstępne	Czas domyślny	Ciężar	
d01	Rozmrażanie(mięso)	Tak	Nie	08:00min	0.2kg	0.1kg ~1.5kg
d02	Rozmrażanie (drób)	Tak	Nie	04:48min	0.2kg	0.1kg ~1.5kg
d03	Rozmrażanie (ryba)	Tak	Nie	04:00min	0.2kg	0.1kg ~1.0kg
A01	Prażona kukurydza	Tak	Nie	03:05min	0.1kg	
A02	Zapiekanka ziemniaczana z serem	Tak	Nie	00:35hr	0.5kg	
A03	Sernik	Nie	Nie	01:16hr	/	
A04	Tarta Quiche Loraine	Nie	10	Wstępne podgrzanie przez 10 minut do 00:40godz	/	
A05	Pieczeń mięsna	Nie	Nie	01:15godz.(domyślne) 00:30godz	1.00kg	1.00/0.50kg
A06	Ciasto marmurkowe	Nie	Nie	01:20godz	/	
A07	Chleb płaski	Nie	8	Wstępne podgrzanie przez 8 minut 00:35godz	/	
A08	Szarlotka	Nie	7	Wstępne podgrzanie przez 7 minut 01:00godz	/	
A09	Świeża pizza na tacy	Nie	8	Wstępne podgrzanie przez 8 minut 00:35godz	/	
A10	Ciasto Jabłkowe z kruszonką	Nie	Nie	01:00godz		



### UWAGA

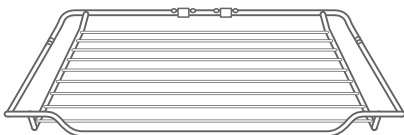
Podczas gotowania według przepisów d01, d02, d03, A01, A02 blacha nie może być używana.

## ROZDZIAŁ 8. AKCESORIA

Do urządzenia dołączony jest szereg akcesoriów. Poniżej można znaleźć przegląd dołączonych akcesoriów i informacje o tym, jak prawidłowo z nich korzystać.

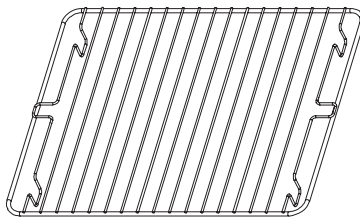
### Akcesoria w zestawie z urządzeniem

Urządzenie jest wyposażone w następujące akcesoria:



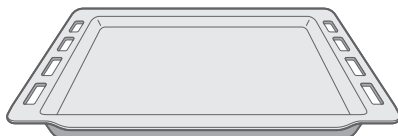
#### Ruszt druciany

Do naczyń, form do ciasta i naczyń żaroodpornych. Do pieczenia i potraw z grilla



#### Ruszt druciany

Do naczyń, form do ciasta i naczyń żaroodpornych. Do pieczenia i potraw z grilla



#### Blacha do pieczenia

Do wypieków na blasze i małych wypieków

Można użyć blachy do umieszczania płynów lub gotowania potraw z sokiem.

Używać tylko oryginalnych akcesoriów. Są one specjalnie przystosowane do tego urządzenia.

Akcesoria można kupić w serwisie, w sklepach specjalistycznych lub przez Internet.



### UWAGI

1. Akcesoria mogą się zdeformować, gdy staną się gorące. Nie wpływa to na ich funkcję. Po ponownym ostygnięciu odzyskują swój pierwotny kształt.
2. Ruszt może być używany nie tylko do grillowania, ale także do gotowania w kuchenke mikrofalowej. Blacha nie może być używana do gotowania w kuchenke mikrofalowej.
3. Druga warstwa/poziom urządzenia jest zalecana do funkcji kuchenki mikrofalowej, która wtedy najlepiej gotuje.
4. Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej bez umieszczenia potrawy w komorze.

5. Podczas gotowania tylko w trybie kuchenki mikrofalowej należy używać wyłącznie szklanej tacy. Aby uzyskać najlepszy efekt gotowania, szklana taca (akcesoria opcjonalne) powinna być umieszczona z rusztem na najniższym poziomie.

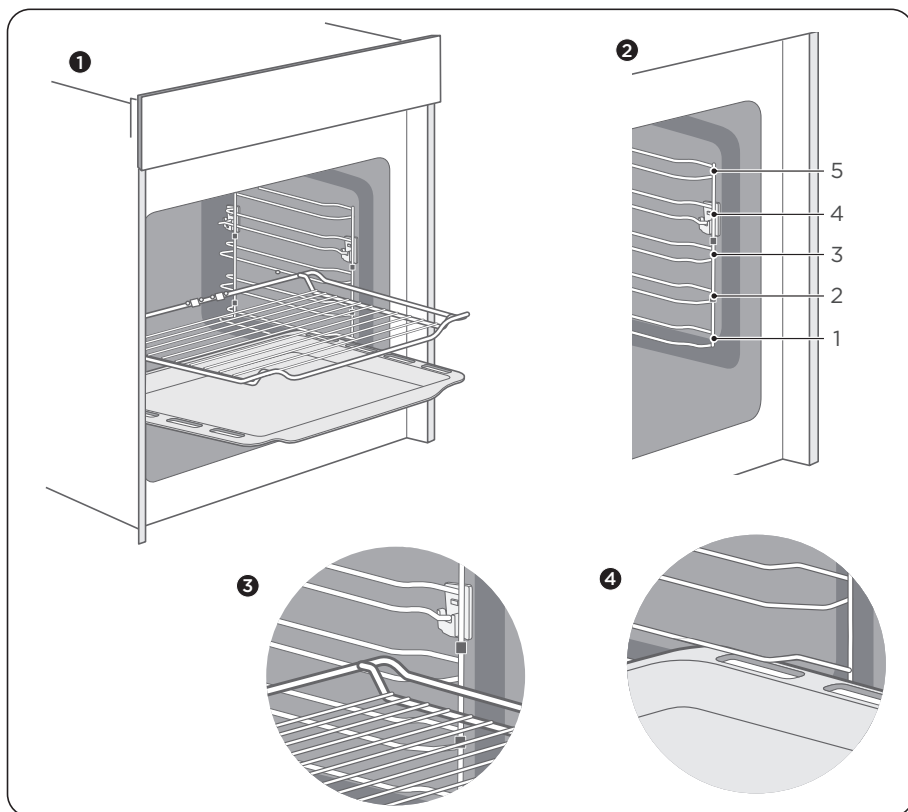
## WKŁADANIE AKCESORIÓW

Komora posiada pięć poziomów półek na wieszakach bocznych. Pozycje na półkach są liczone od dołu do góry. Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy bez przechylania.



### UWAGI

1. Zawsze należy upewnić się, że akcesoria wkładane są do komory właściwą stroną.
2. Akcesoria należy zawsze wsuwać całkowicie do komory, tak aby nie dotykały drzwiczek urządzenia



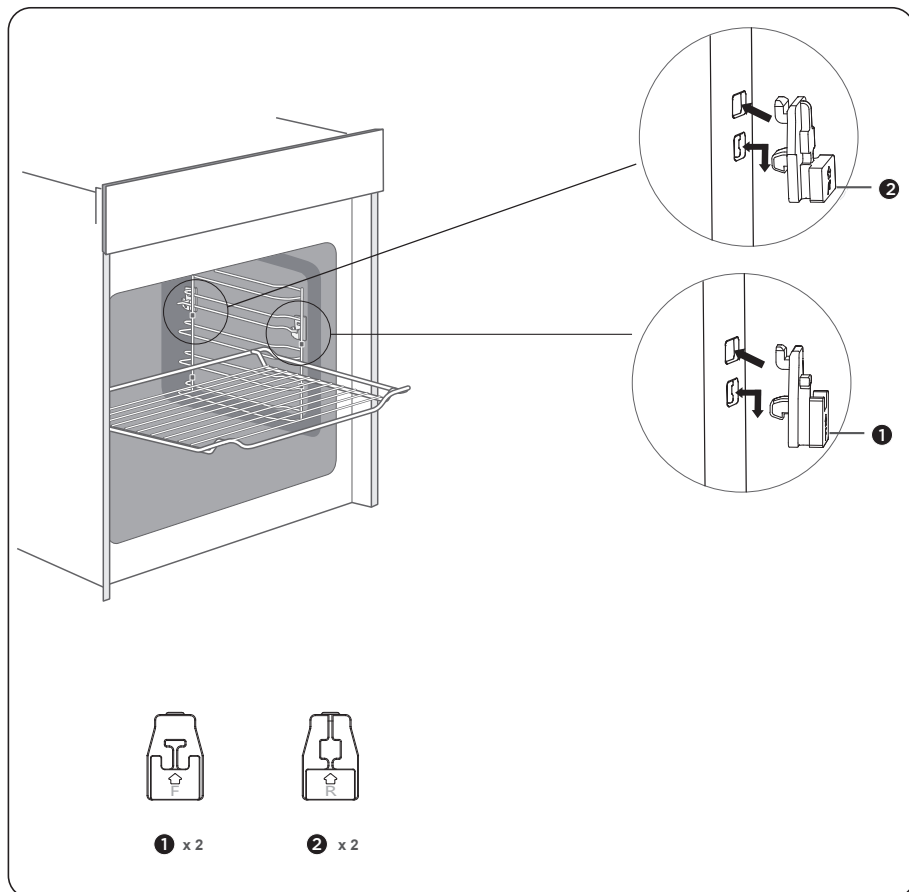
## FUNKCJA BŁOKADY

Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy, aż do zablokowania. Funkcja blokowania zapobiega przechylaniu się akcesoriów podczas wyciągania. Akcesoria muszą być prawidłowo włożone do wnęki, aby zabezpieczenie przed przechyleniem działało prawidłowo. Podczas wkładania rusztu upewnij się, że jest on skierowany w prawą stronę, jak na rysunkach 1-3.

Podczas wkładania blachy do pieczenia należy upewnić się, że blacha ta jest skierowana w prawidłową stronę, tak jak na rysunkach 1 - 4.

### Wkładanie akcesoriów

#### CERAMICZNE KLIPSY



## ROZDZIAŁ 9. ENERGOOSZCZĘDNE WYKORZYSTANIE

1. Usunąć wszystkie akcesoria, które nie są potrzebne podczas procesu gotowania i pieczenia.
2. Nie otwierać drzwi podczas procesu gotowania i pieczenia.
3. Jeśli otwiera się drzwiczki podczas gotowania i pieczenia, przełączyć tryb na „Lampka” (bez zmiany ustawienia temperatury).
4. Zmniejszać ustawienie temperatury w trybach bez wentylatora do 50°C na 5 do 10 minut przed końcem czasu gotowania i pieczenia. Można wtedy wykorzystać ciepła komory, aby zakończyć proces.
5. W miarę możliwości używać „Ogrzewania z termoobiegiem”. Temperaturę można wtedy obniżyć o 20°C do 30°C.
6. Można gotować i piec przy użyciu „Grzania z termoobiegiem” na więcej niż jednym poziomie w tym samym czasie.
7. Jeśli nie jest możliwe jednoczesne gotowanie i pieczenie różnych potraw, można podgrzewać jedno po drugim, aby wykorzystać zaletę wstępnego nagrzania piekarnika.
8. Nie rozgrzewać pustego piekarnika, jeśli nie jest to potrzebne.  
W razie potrzeby włożyć potrawę do piekarnika natychmiast po osiągnięciu temperatury wskazanej przez wyłączenie kontrolki za pierwszym razem.
9. Nie używać folii odbłaskowej, takiej jak folia aluminiowa, do pokrycia podłogi komory.
10. W miarę możliwości używać regulatora czasowego (timera) i/lub sondy temperatury.
11. Używać ciemnych, matowych i lekkich form do pieczenia i pojemników. Staraj się nie używać ciężkich akcesoriów o błyszczących powierzchniach, z materiałów takich jak stal nierdzewna lub aluminium.
12. Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej bez potrawy w komorze.

## ROZDZIAŁ 10. OCHRONA ŚRODOWISKA



Opakowanie ma na celu ochronę nowego urządzenia przed uszkodzeniami podczas transportu. Użyte materiały są starannie dobrane i powinny być poddane recyklingowi. Recykling ogranicza zużycie surowców i odpadów.

Urządzenia elektryczne i elektroniczne często zawierają cenne materiały. Prosimy nie wyrzucać go razem z odpadami domowymi.

## ROZDZIAŁ 11. 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 12. ZDROWIE

Akryloamid powstaje głównie w wyniku podgrzewania żywności zawierającej skrobię (np. ziemniaków, frytek, chleba) do bardzo wysokich temperatur przez długi czas.

### Porady

1. Używać krótkich czasów gotowania.
2. Gotować jedzenie do złocistożółtego koloru powierzchni, nie spalać go do ciemnobrązowego koloru.
3. Większe porcje mają mniej akryloamidu.
4. Jeśli to możliwe, użyć trybu „Ogrzewanie wentylatorem”.
5. Frytki: Użyć więcej niż 450 g na tacę, rozłożyć je równomiernie i od czasu do czasu obracać. Skorzystać z informacji o produkcie, jeśli są dostępne, aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania.

## ROZDZIAŁ 13. KONSERWACJA URZĄDZENIA

### Środki czyszczące

Przy odpowiedniej pielęgnacji i czyszczeniu urządzenie zachowa swój wygląd i będzie w pełni funkcjonować przez długi czas. Wyjaśnimy tutaj, jak należy prawidłowo dbać i czyścić urządzenie.

Aby upewnić się, że różne powierzchnie nie zostaną uszkodzone przez użycie niewłaściwego środka czyszczącego, należy przestrzegać informacji w tabeli. W zależności od modelu urządzenia, nie wszystkie wymienione obszary mogą znajdować się na/w urządzeniu.



### OSTRZEŻENIE!

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

### Nie wolno używać:

1. Silnie żrących lub ściernych środków czyszczących.
2. Środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.

3. Twardych ściereczek do szorowania lub gąbek do czyszczenia.
4. Myjek wysokociśnieniowych lub parowych.
5. Specjalnych środków czyszczących do czyszczenia gorącego urządzenia.

**Nowe ściereczki z gąbki należy dokładnie umyć przed użyciem.**

### Porady

Zachęcamy do stosowania zalecanych produktów do czyszczenia i pielęgnacji, które można kupić w serwisie. Należy ściśle przestrzegać wskazówek odpowiednich producentów tych środków.

Powierzchnia zewnętrzna części urządzenia	Czyszczenie
Zewnętrzna część urządzenia, front ze stali nierdzewnej	<p><b>Gorąca woda z mydłem:</b> Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osady z kamienia, tłuszczu, skrobi i albumin (np. białka jaj). Pod takimi plamkami może powstać korozja. Specjalne produkty do czyszczenia stali nierdzewnej, odpowiednie do gorących powierzchni, są dostępne w naszym serwisie lub w sklepach specjalistycznych. Nałożyć bardzo cienką warstwę środka czyszczącego za pomocą miękkiej szmatki.</p>
Tworzywa sztuczne	<p><b>Gorąca woda z mydłem:</b> Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Nie używać środka do czyszczenia szkła ani skrobaczki do szkła.</p>
Powierzchnie malowane	<p><b>Gorąca woda z mydłem:</b> Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką.</p>
Panel sterowniczy	<p><b>Gorąca woda z mydłem:</b> Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Nie używać środka do czyszczenia szkła ani skrobaczki do szkła.</p>
Panele drzwiczek	<p><b>Gorąca woda z mydłem:</b> Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła ani poduszek doszorowania ze stali nierdzewnej.</p>
Uchwyt drzwiczek	<p><b>Gorąca woda z mydłem:</b> Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Jeśli odkamieniacz wejdzie w kontakt z klamką drzwi, należy go natychmiast zetrzeć. W przeciwnym razie wszelkie plamy nie będą mogły zostać usunięte.</p>
Powierzchnie emaliowane i powierzchnie samoczyszczące	<p>Przestrzegać wskazówek dotyczących powierzchni komory piekarnika podanych w tabeli.</p>
Szkłana osłona oświetlenia wnętrza	<p><b>Gorąca woda z mydłem:</b> Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Jeśli komora piekarnika jest mocno zabrudzona, użyć środka do czyszczenia piekarników.</p>



Powierzchnia zewnętrzna części urządzenia	Czyszczenie
Uszczelka drzwiczek. Nie wolno jej demontować.	<b>Gorąca woda z mydłem:</b> Czyścić ściereczką do naczyń. Nie szorować.
Pokrywa drzwiczek ze stali nierdzewnej	<b>Środek do czyszczenia stali nierdzewnej:</b> Przestrzegać wskazówek producenta. Nie używać produktów do pielęgnacji stali nierdzewnej. Zdejmować pokrywę drzwi do czyszczenia.
Akcesoria	<b>Gorąca woda z mydłem:</b> Namoczyć i wyczyścić ściereczką do naczyń lub szczotką. W przypadku silnych osadów brudu należy użyć gąbki do szorowania ze stali nierdzewnej.
Szyny	<b>Gorąca woda z mydłem:</b> Namoczyć i wyczyścić ściereczką do naczyń lub szczotką.
System wysuwania	<b>Gorąca woda z mydłem:</b> Namoczyć i wyczyścić ściereczką do naczyń lub szczotką. Nie usuwać smaru, gdy wysuwane szyny są wyciągnięte. Najlepiej czyścić je, gdy są wsunięte. Nie myć w zmywarce.
Termometr do mięsa	<b>Gorąca woda z mydłem:</b> Namoczyć i wyczyścić ściereczką do naczyń lub szczotką. Nie myć w zmywarce.



#### UWAGI

1. Niewielkie różnice w kolorze z przodu urządzenia są spowodowane użytkowaniem różnych materiałów, takich jak szkło, plastik i metal.
2. Cienie na panelach drzwi, które wyglądają jak smugi, są spowodowane refleksami światła wewnętrznego.
3. Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach. Może to powodować niewielkie różnice w kolorze. Jest to normalne i nie wpływa na działanie. Brzegi cienkich blach nie mogą być całkowicie emaliowane. W rezultacie krawędzie te mogą być szorstkie. Nie narusza to ochrony antykorozyjnej.
4. Zawsze utrzymywać urządzenie w czystości i natychmiast usuwać brud, aby nie gromadziły się trwałe osady brudu.

#### Porady

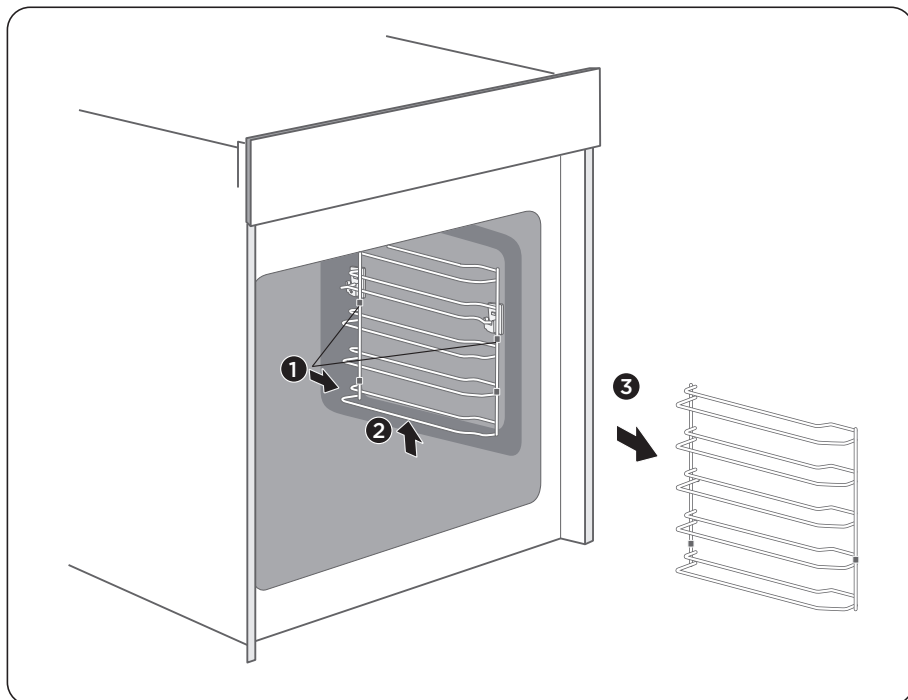
1. Po każdym użyciu wyczyścić komorę piekarnika. Dzięki temu brud nie będzie się przypalał.
2. Zawsze należy natychmiast usuwać osady kamienia, tłuszczu, skrobi i albumin (np. białka jaj).
3. Jeśli to możliwe, drobiniki pokarmu z zawartością cukru należy usuwać natychmiast, gdy są jeszcze ciepłe.
4. Do pieczenia używać odpowiednich naczyń, np. brytfanka.

## ROZDZIAŁ 14. DRZWICZKI URZĄDZENIA

### Szyny

Jeśli chce się dobrze wyczyścić szyny i wnękę, możesz wyjąć półki i je wyczyścić. W ten sposób urządzenie zachowa swój wygląd i będzie w pełni funkcjonalne przez długi czas.

1. Zdjąć akcesoria z białego teflonu.
2. Podnieść boczną półkę.
3. Wyjąć boczne wieszaki.



## ROZDZIAŁ 15. DBAŁOŚĆ O URZĄDZENIE, W RAZIE POTRZEBY

Jeśli wystąpi usterka, przed wezwaniem serwisu należy upewnić się, że nie wynika to z nieprawidłowej obsługi i zapoznać się z tabelą usterek, następnie spróbować samodzielnie usunąć usterkę. Często można samodzielnie usunąć usterki techniczne urządzenia.

Jeśli danie nie wychodzi dokładnie tak, jak sobie tego życzymy, na końcu instrukcji obsługi znajduje się wiele pożytecznych wskazówek i instrukcji dotyczących przygotowania.

Usterka	Możliwa przyczyna	Uwagi / środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdź wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników.
	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić czy działa oświetlenie kuchenne lub inne urządzenia kuchenne.
Pokręta wypadły ze wspornika w panelu sterowania.	Nastąpiło przypadkowe zwolnienie pokręteł.	Pokręta można zdjąć. Po prostu umieścić pokręta z powrotem w ich wspornikach w panelu sterowania i wciśnąć je, aby zatrzasnęły się i można było je obracać jak zwykle.
Pokręteł nie można już łatwo obracać.	Pod pokrętłem zgromadził się brud.	Pokręta można zdjąć. Aby odłączyć pokręta, po prostu należy wyjąć je ze wspornika. Ewentualnie nacisnąć zewnętrzną krawędź pokręteł, aby się przechyliły i można je było łatwo podnieść. Ostrożnie wyczyścić pokręta szmatką i wodą z mydłem. Wysuszyć miękką ściereczką. Nie używać żadnych ostrych ani ściernych materiałów. Nie moczyć ani nie myć w zmywarce. Nie zdejmować pokręteł zbyt często, aby wspornik pozostał stabilny.
Wentylator nie pracuje cały czas w trybie: „Grzanie wentylatorem”.		Jest to normalne działanie dla uzyskania najlepszej możliwej dystrybucji ciepła i najlepszej możliwej wydajności piekarnika.
Po zakończeniu procesu gotowania słychać odgłosy i można zaobserwować przepływ powietrza w pobliżu panelu sterowania.		Wentylator chłodzący nadal pracuje, aby zapobiec powstawaniu wilgoci w komorze i schłodzić piekarnik dla wygody użytkownika. Wentylator chłodzący wyłączy się automatycznie.
Jedzenie nie jest wystarczająco ugotowane w czasie podanym w przepisie.		Stosowana jest temperatura inna niż w przepisie. Dwukrotnie sprawdzić temperatury. Ilości składników są inne niż w przepisie. Sprawdzić dokładnie przepis.

Usterka	Możliwa przyczyna	Uwagi / środek zaradczy
Nierównomierne przybrązowienie		Ustawiona temperatura jest zbyt wysoka lub można zoptymalizować poziom półki. Dokładnie sprawdzić przepis i ustawienia. Wykończenie powierzchni i/lub kolor i/ lub materiał naczyń do pieczenia nie były najlepszym wyborem dla wybranej funkcji piekarnika. Podczas korzystania z ciepła promieniowania, np. w trybie „Grzanie od góry i dołu” należy używać matowych, ciemnych i lekkich naczyń żaroodpornych.
Lampka nie włącza się.		Lampka nie włącza się.



### **OSTRZEŻENIE — RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!**

Niewłaściwe naprawy są niebezpieczne. Naprawy i wymianę uszkodzonych kabli zasilających może przeprowadzać wyłącznie jeden z naszych przeszkolonych techników obsługi posprzedażnej. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, odłączyć je od sieci lub wyłączyć wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

#### **Maksymalny czas pracy**

Maksymalny czas pracy tego urządzenia wynosi 9 godzin, aby zapobiec zapomnieniu o wyłączeniu zasilania.

#### **Wymiana żarówki w narożniku komory**

W przypadku awarii lampy we wnęce komory należy skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

## ROZDZIAŁ 16. OBSŁUGA KLIENTA

Nasz serwis posprzedażny jest do Państwa dyspozycji, jeśli urządzenie wymaga naprawy. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie. Należy skontaktować się ze sprzedawcą tego urządzenia. Dzwoniąc do nas, należy podać numer modelu i S/N, abyśmy mogli udzielić właściwej porady. Tabliczkę znamionową z tymi numerami można znaleźć po otwarciu drzwi urządzenia.

Napięcie znamionowe:	230V	Moc znamionowa na wejściu:	1600W(mikrofala), 2200 w (grill)
Częstotliwość znamionowa:	50Hz	Na wyjściu kuchenki mikrofalowej:	800 W; 2450 MHz

Aby zaoszczędzić czas, można zanotować model swojego urządzenia i numer telefonu serwisu posprzedażnego w miejscu poniżej, jeśli jest to wymagane.



### KARTA KONSERWACJI

Numer modelu	
Data zakupu	
Numer seryjny	
Sklep w którym zakupiono	



#### **OSTRZEŻENIE**

To urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przeczytać instrukcje przed instalacją lub użyciem tego urządzenia. Główną funkcją urządzenia jest grill, funkcją pomocniczą jest kuchenka mikrofalowa



#### **UWAGI**

Należy pamiętać, że wizyta inżyniera serwisu posprzedażnego nie jest bezpłatna, nawet w okresie gwarancyjnym.

Należy zaufać profesjonalizmowi producenta. Dzięki temu można mieć pewność, że naprawa zostanie przeprowadzona przez przeszkolonych techników serwisowych, którzy posiadają oryginalne części zamienne do danego urządzenia.






Powyżej jeszcze raz dziękujemy za zakup kombinowanego piekarnika mikrofalowego do zabudowy i życzymy, aby nasze urządzenie przynosiło smaczne jedzenie i szczęśliwe życie.

## ROZDZIAŁ 17. PORADY

Użytkownik chce ugotować według własnego przepisu	Spróbować najpierw użyć ustawień podobnych przepisów i zoptymalizować proces gotowania ze względu na wynik.
Czy pieczone ciasto jest gotowe?	Włożyć drewniany patyczek do ciasta na około 10 minut przed upływem podanego czasu pieczenia. Jeśli po wyciągnięciu na patyku nie ma surowego ciasta, ciasto jest gotowe.
Ciasto traci odużą objętość podczas stygnięcia po upieczeniu	Spróbować obniżyć ustawienie temperatury o 10°C i dokładnie sprawdzić instrukcje dotyczące mechanicznego obchodzenia się z ciastem, w instrukcjach przygotowywania żywności.
Wysokość ciasta jest w środku znacznie wyższa niż na zewnętrznym pierścieniu	Nie smarować zewnętrznego pierścienia tortownicy.
Ciasto jest zbyt brązowe na wierzchu	Użyj niższego poziomu półki i/lub niższej ustawionej temperatury (może to wydłużyć czas gotowania).
Ciasto jest za suche	Ustawić temperaturę wyższą o 10°C (może to skrócić czas gotowania).
Jedzenie wygląda dobrze, ale wilgotność w środku jest zbyt wysoka	Ustawić temperaturę niższą o 10°C (może to wydłużyć czas gotowania) i dokładnie sprawdzić przepis.
Przybrązowienie jest nierównomierne	Ustawić temperaturę niższą o 10°C (może to wydłużyć czas gotowania). Użyj trybu „Grzanie od góry i od dołu” na jednym poziomie.
Ciasto jest mniej przybrązowione od spodu	Wybierz niższy poziom umieszczenia potrawy, o jeden w dół.
Pieczenie na kilku poziomach jednocześnie: Jedna półka jest ciemniejsza od drugiej.	Użyć trybu z termoobiegiem do pieczenia na więcej niż jednym poziomie i wyjmować blachy pojedynczo, gdy będą gotowe. Nie jest tak, że wszystkie blachy nie muszą być gotowe w tym samym czasie.
Skraplanie się wody podczas pieczenia	Para bierze udział w pieczeniu i gotowaniu i zwykle wychodzi z piekarnika wraz z przepływem chłodzącego powietrza. Ta para może skraplać się na różnych powierzchniach piekarnika lub w jego pobliżu i tworzyć kropelki wody. Jest to proces fizyczny i nie można go całkowicie uniknąć.
Jakich naczyń do pieczenia można użyć?	Można użyć każdego żaroodpornego naczynia do pieczenia. Nie zaleca się stosowania aluminium w bezpośrednim kontakcie z żywnością, zwłaszcza kwaśną. Należy zapewnić dobre dopasowanie między pojemnikiem a pokrywą.
Jak korzystać z funkcji grilla?	Podgrzać wstępnie piekarnik przez 5 minut i umieścić potrawę na poziomie podanym w niniejszej instrukcji. Zamknąć drzwiczki piekarnika, gdy używany jest dowolny tryb grillowania. Nie używać kuchenki, gdy drzwi są otwarte, z wyjątkiem wkładania / wyjmowania / sprawdzania potrawy.

Jak utrzymać piekarnik w czystości podczas grillowania?	Użyj blachy wypełnionej 2 litrami wody na poziomie 1. Prawie wszystkie płyny ściekające z żywności umieszczonej na ruszcie zostaną przechwycone przez blachę.
Element grzejny we wszystkich trybach grillowania włącza się i wyłącza w miarę upływu czasu.	Jest to normalne działanie i zależy od ustawienia temperatury.
Jak obliczyć ustawienia piekarnika, gdy waga pieczeni nie jest podana w przepisie?	Wybrać ustawienia dla najbliższego ciężaru pieczeni i nieznacznie zmienić czas. Jeśli to możliwe, użyć sondy do mięsa, aby zmierzyć temperaturę wewnątrz mięsa. Ostrożnie umieść głowicę sondy w mięsie zgodnie z instrukcją producenta. Upewnić się, że głowica sondy znajduje się w środku największej części mięsa, ale nie w pobliżu kości lub dziury/pustego miejsca.
Co się stanie, jeśli płyn zostanie wlany do potrawy w piekarniku podczas procesu pieczenia lub gotowania?	Ciecz zagotuje się i powstanie para, co jest normalnym procesem fizycznym. Należy uważać, ponieważ para jest gorąca. Aby uzyskać więcej informacji, należy się zapoznać z ustępem „Kondensacja wody podczas pieczenia”. Jeśli płyn zawiera alkohol, proces wrzenia będzie szybszy i może doprowadzić do powstania płomieni wewnątrz. Upewnić się, że drzwi piekarnika są zamknięte podczas tego rodzaju procesów. Należy uważnie kontrolować proces pieczenia lub gotowania. Otwierając drzwi bardzo delikatnie i tylko w razie potrzeby.

## ROZDZIAŁ 18. TEST ŻYWNOŚĆ ZGODNIE Z EN 60350-1

PRZEPIS	Akcesoria	F	°C	Poziom	Czas (min.)	Grzanie wstępne
Biszkopt	Tortownica Φ26cm		170	1	30-35	Tak
Małe ciasto	1 blacha		150	2	30-40	Tak
Szarlotka	Tortownica Φ20cm		160	1	70-80	Nie
Chleb	1 blacha		210	2	30-35	Tak
Tost	Ruszt		Max	5	6-8	Tak 5 min
Kurczak	Ruszt&Blacha		80	Ruszt 2 Blacha 1	75-80	Tak

1. W przepisie na kurczaka zacząć od tylnej części na wierzchu i po 30 minutach obrócić kurczaka na górną stronę
2. Użyć ciemnej, formy z zmatowionego szkła i umieść ją na ruszcie
3. Blachy należy wyjmować w momencie, gdy potrawa jest gotowa, nawet jeśli nie zbliża się jeszcze koniec podanego czasu pieczenia.
4. Wybrać niższą temperaturę i sprawdzić po najkrótszym czasie podanym w tabeli.
5. Jeśli używa się blachy do zbierania płynów kapiących z potrawy umieszczonej na ruszcie podczas dowolnego trybu grillowania, blachę należy wstawić na poziom 1 i napełnić wodą.
6. Kotlety hamburgerowe należy obrócić po 2/3 czasu.

<b>ROZDZIAŁ 19. ARKUSZ DANYCH (EU 65/2014 &amp; EU 66/2014)</b>
---

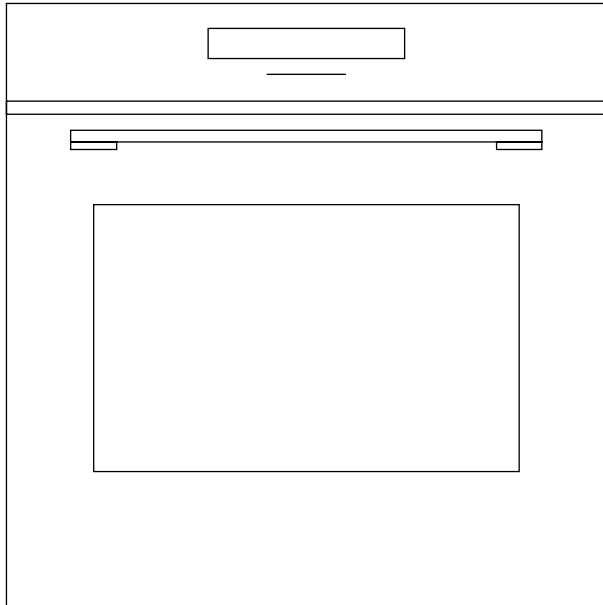
Ilość komór	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Pojemność użytkowa	72 litry



**KERNAU**








**INSTRUCTION**  
BUILD-IN MICROWAVE  
COMBINATION OVEN  
KBO 1371 S M TC B

---



**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.

<b>Icon</b>	<b>Caption</b>	<b>Description</b>
	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

<b>CHAPTER 1. Safety information</b> .....	<b>36</b>
Intended Use .....	36
Hazard due to magnetism! .....	39
Causes of Damage .....	41
<b>CHAPTER 2. Installation</b> .....	<b>43</b>
<b>CHAPTER 3. Installation</b> .....	<b>44</b>
<b>CHAPTER 4. Component</b> .....	<b>45</b>
<b>CHAPTER 5. Before using the appliance</b> .....	<b>46</b>
First using for the first time .....	46
Setting clock time .....	46
<b>CHAPTER 5. Types of heating</b> .....	<b>47</b>
Cooling fan .....	48
<b>CHAPTER 6. Using your appliance</b> .....	<b>48</b>
Cooking with oven .....	48
Quick preheat .....	48
Set a finish time .....	49
Change during cooking .....	49
Timer .....	49
Microwave and microwave combination .....	50
Childproof lock .....	51
<b>CHAPTER 7. Automatic recipes</b> .....	<b>51</b>
<b>CHAPTER 8. Accessories</b> .....	<b>52</b>
Inserting accessories .....	53
Locking function .....	53
The ceramic clips .....	54
<b>CHAPTER 9. Energy efficient use</b> .....	<b>55</b>
<b>CHAPTER 10. Environment</b> .....	<b>55</b>
<b>CHAPTER 11. Disposal of esed equipent</b> .....	<b>55</b>
<b>CHAPTER 12. Health</b> .....	<b>56</b>
<b>CHAPTER 13. Maintenance your appliance</b> .....	<b>56</b>
<b>CHAPTER 14. Appliance door</b> .....	<b>59</b>
<b>CHAPTER 15. Cure zour appliance when needed</b> .....	<b>60</b>
<b>CHAPTER 16. Customer service</b> .....	<b>62</b>
MAINTENANCE CARD .....	62
<b>CHAPTER 17. Tips and tricks</b> .....	<b>63</b>
<b>CHAPTER 18. Test food according to EN 60350-1</b> .....	<b>64</b>
<b>CHAPTER 19. Datasheet (EU 65/2014 &amp; EU 66/2014)</b> .....	<b>65</b>

## CHAPTER 1. SAFETY INFORMATION

### INTENDED USE

Thank you for buying Build-in Microwave Combination Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners. The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance.

Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.



## **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.



## **WARNING / RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch o the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch o the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.



## **RISK OF BURNS!**

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.
6. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
7. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.



## **RISK OF SCALDING!**

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.



## **RISK OF INJURY!**

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.



## **RISK OF FIRE!**

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper.
3. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

## **HAZARD DUE TO MAGNETISM!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.



## USE MICROWAVE CAREFULLY

1. Read and follow the specific:”PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY”.
2. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
4. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
5. Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
6. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
7. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
8. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
9. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

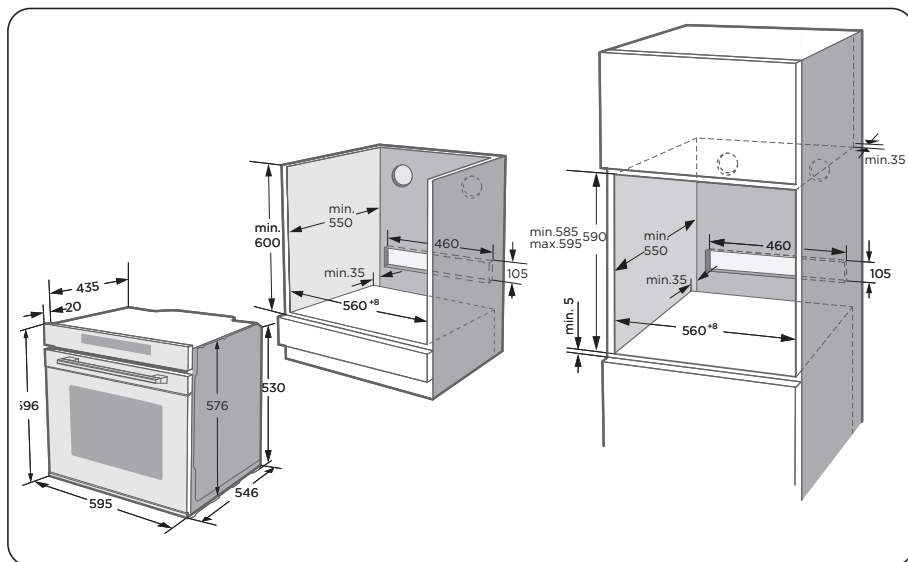


## CAUSES OF DAMAGE

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice

- dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
  9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
  10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
  11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
  12. If you use the residual heat of the switched oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen.  
Avoid condensation by opening the door or use “Defrost” mode.
  13. Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment.

## CHAPTER 2. INSTALLATION



To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty. While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is . Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

The dimensions attached are in mm.

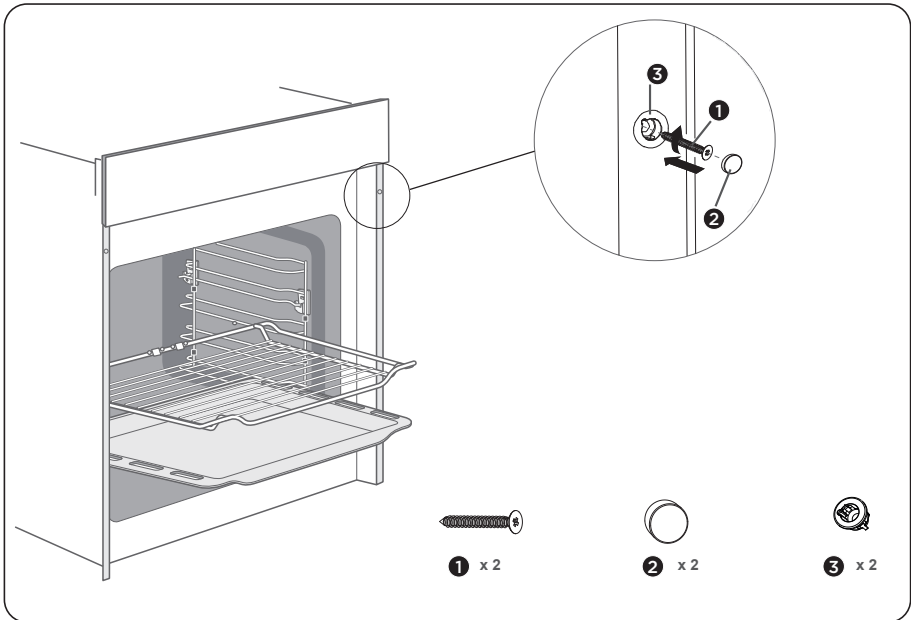
It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.



### WARNING:

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

## CHAPTER 3. INSTALLATION



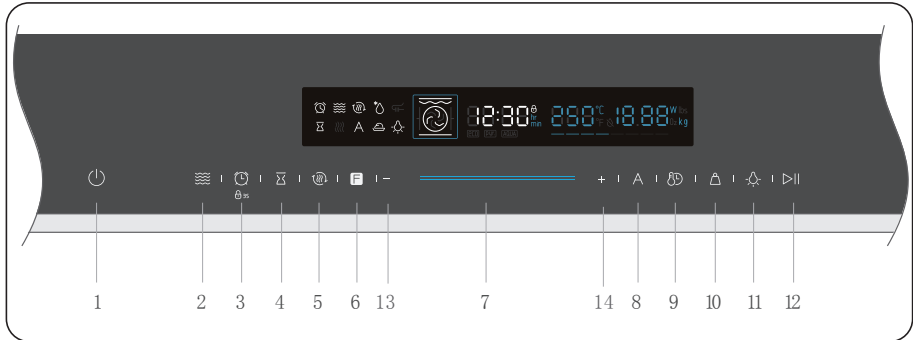
Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using 1, 2 and 3.

















### CAUTION

Do not over tighten the screws 1 to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

## CHAPTER 4. COMPONENT




	1. Cancel	Cancel the current state and enter standby mode.
	2. Micro wave symbol	Use microwave and microwave combination function
	3. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
	4. End time	Set an end time to the cooking duration.
	5. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	6. F-symbol	Touch the F-symbol to select functions. You can fast switching by a long press.
	7. Slider	You can use the slider or “+/-”symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
	8. Auto recipes	Press to use autorecipes.
	9. Clock/Time/Temperature	Set clock in standby mode/Change between time setting and temperature stting.
	10. Weight	Press to set weight when you use autorecipes.
	11. Lamp	Switch on and off lamp.
	12. Start	Start and pause the cooking process.
	13. Minus sign	You can use the “-” symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
	14. Plus sign	You can use the “+” symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.

## CHAPTER 5. BEFORE USING THE APPLIANCE

### FIRST USING FOR THE FIRST TIME

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.  
→"Using Your Appliance"

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

### After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

### SETTING CLOCK TIME

Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or "+" / "-" sign
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or "+" / "-" sign.
3. Touch clock symbol to finish the setting.













#### NOTE:

The clock has a 24 hour display.

## CHAPTER 5. TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30~250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	Conventional + Fan	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150~250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50~250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150~250°C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50~250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30~220°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	-	For gently defrosting frozen food.
	Dough Proving	30~45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.



### CAUTION!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.



### NOTES

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

## COOLING FAN

The cooling fan switches on and o as required. The hot air escapes above the door.




### CAUTION!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.


## CHAPTER 6. USING YOUR APPLIANCE

### COOKING WITH OVEN


1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “+/-”sign to set cooking temperature.
2. Touch Start/Pause symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel it.



### NOTE

After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or“+/-”sign .




### QUICK PREHEAT

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will lights up. If this function can't quick preheat, then there will be a “beep”, there is no quick preheat in auto recipes, defrost and dough proving.



## SET A FINISH TIME

Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.

1. Touch , then you can use slider or “+/-“ sign to set end time in hours, touch  again then set it in minutes. When you finished the setting, touch  to make sure.
2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven→NOTE to see how to set cooking duration time.
3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.





### NOTES

1. Set the appointment time before choosing the menu, or select the menu before setting the appointment time can be.
2. No reservation function for thawing, hot, automatic menu, microwave combination, microwave and fermentation.

## CHANGE DURING COOKING

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or “+/-“ sign. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, or in the auto recipes, you can't do any change. When you want cancel the cooking process, please touch .



### NOTES

1. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.



### CAUTION!

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.





## TIMER

You can use timer function by touch . When the time arrived, oven will give “beep” for remind. At the first touch of , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available. Booking and reminders can not be set at the same time.

## MICROWAVE AND MICROWAVE COMBINATION

1. Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.

Types of Heating		Default power	Default temperature	Temperature	Time
	Microwave	800W	/	/	00:10-30:00min
	Microwave + convection	320W	160°C	50~250°C	00:01- 01:30hr
	Microwave + double grill+	320W	180°C	50~250°C	00:01- 01:30hr
	Microwave + pizza mode	320W	180°C	50~250°C	00:01- 01:30hr

	5	4	3	2	1
Microwave Power	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
combination Power		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

2. The standby state is pressed by the microwave key, the microwave function is selected, the microwave icon is lit, the default time is 1 minute, the default power is 800W, and then the microwave bond is pressed, the power is flashing, and the microwave power can be changed by pressing the sliding slider. The change range is 80W~ 800W, a total of 5 paragraphs, see the list below.

3. Press the time key, microwave time flicker, press slide bar to change the microwave time, change the range of 10seconds to 30 minutes, step in 10 seconds within 15 minutes, step in more than 15 minutes for 30 seconds.

4. General .hot air tube, upper tube + infrared + hot fan, pizza three menus can be combined with microwave function, choose other menus and press microwave keys invalid, accompanied by invalid buzzer.

5. Always press the microwave key to cancel the microwave function for 3 seconds.

6. The power of the microwave and combination function can be remembered after thestand by state is selected. Until the menu is run or the cancel key is cancelled, the default value is returned.

**NOTE**

1. When microwave cooking is suspended, time and power flashing display.
2. In the suspended state, press the microwave key first, then press the “+,-” sign or sliding slider to change the microwave power.

**CHILDPROOF LOCK**

In standby, reminder, reservation and menu work, pause state, long press the reminder key 3s, beep, lock, Child Lock Icon Lit; Then Long Press the reminder key 3s, beep, unlock, child lock icon extinguished. In the child lock state, the microwave function can not be cancelled.

**CHAPTER 7. AUTOMATIC RECIPES**

Your oven has a wide range of Automatic programs to enable you to achieve excellent results with ease. Simply select the appropriate program for the type of food you are cooking and follow the instructions in the display.

NO	Recipes	Micro.	Preheat	Default time	Weight	
d01	Defrost (Meat)	YES	NO	08:00min	0.2kg	0.1kg ~1.5kg
d02	Defrost (Poultry)	YES	NO	04:48min	0.2kg	0.1kg ~1.5kg
d03	Defrost (Fish)	YES	NO	04:00min	0.2kg	0.1kg ~1.0kg
A01	Popcorn	YES	NO	03:05min	0.1kg	
A02	Potato cheese gratin	YES	NO	00:35hr	0.5kg	
A03	Cheese Cake	NO	NO	01:16hr	/	
A04	Quiche Loraine	NO	10	Preheat 10 minutes 00:40hr	/	
A05	Meatloaf	NO	NO	01:15godz.(default) 00:30hr	1.00kg	1.00/0.50kg
A06	Marmor Cake	NO	NO	01:20hr	/	
A07	Flat Bread	NO	8	Preheat for 8 minutes 00:35hr	/	
A08	Apple Pie	NO	7	Preheat for 7 minutes 01:00hr	/	
A09	Fresh Pizza on a Tra	NO	8	Preheat for 8 minutes 00:35hr	/	
A10	Apple Cake with Crumbles	NO	NO	01:00hr		

**NOTE**

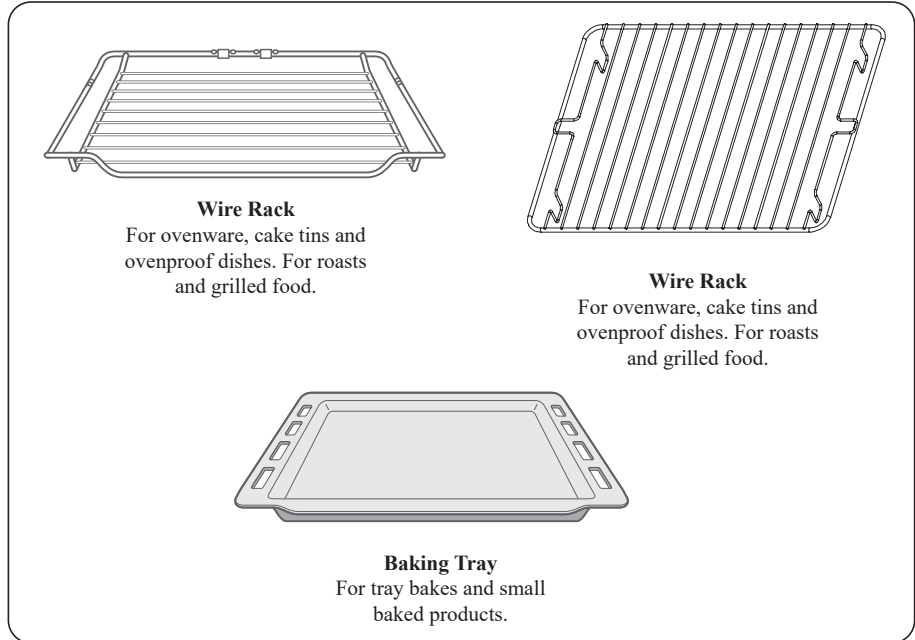
When you cook with recipes d01, d02, d03, A01, A02, the tray can't be used.

## CHAPTER 8. ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

### Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.



### NOTE

1. The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.
2. The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.
3. The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.
4. Do not use microwave function without any food in the cavity.
5. When cooking only the microwave function, please use only the glass tray. In order to ensure the best cooking effect, the glass tray should be placed on the lowest level of the rack. (optional accessories)

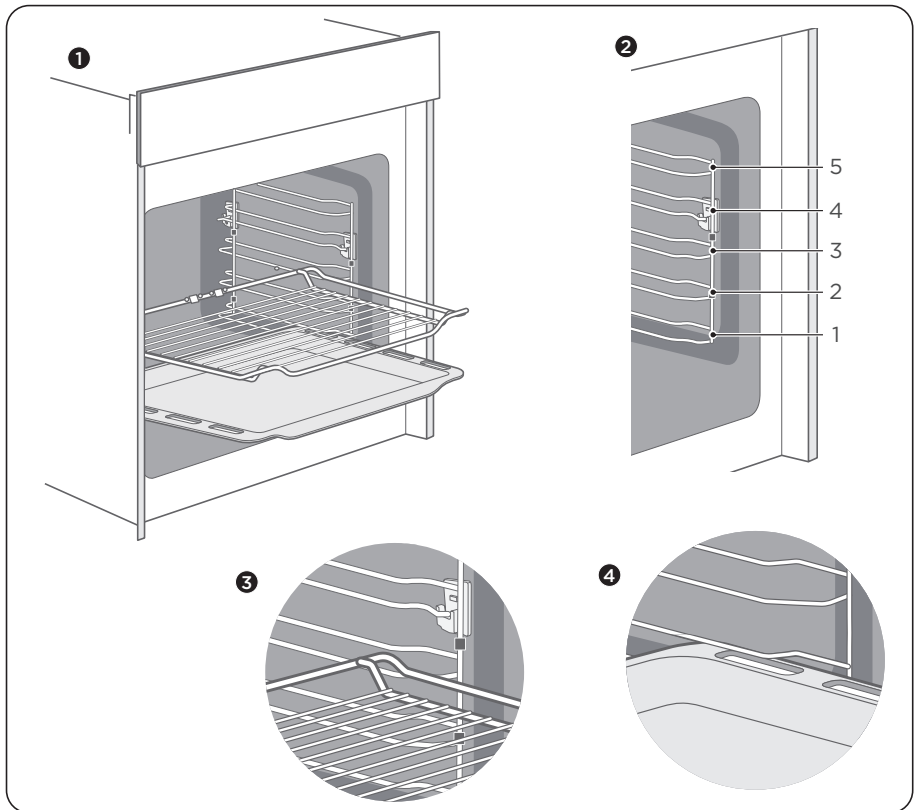
## INSERTING ACCESSORIES

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.



### NOTES

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



## LOCKING FUNCTION

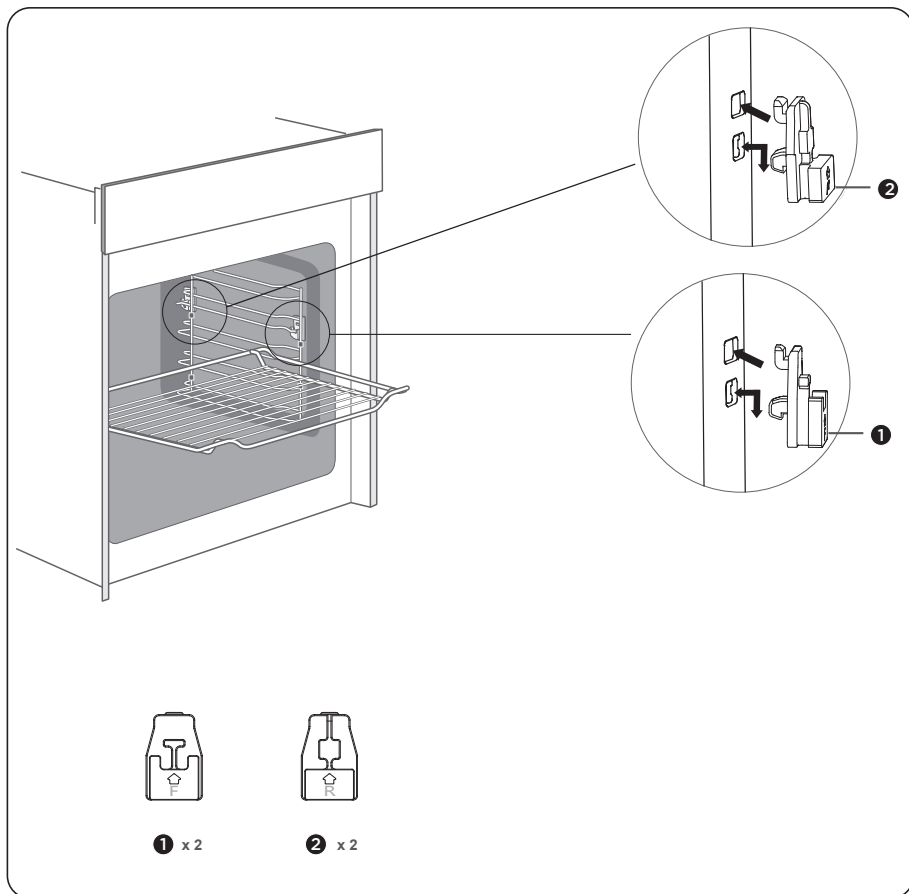
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1, 3.

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 1, 4.

## Inserting accessories

### THE CERAMIC CLIPS



## CHAPTER 9. ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process.
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp” (Without change the temperature setting).
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
6. You can cook and bake using “Fan Heating” on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.  
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching on the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.
12. Do not use microwave function without any food in the cavity.

## CHAPTER 10. ENVIRONMENT



The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.

## CHAPTER 11. DISPOSAL OF ESED 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 wheeled 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 12. HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

### Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

## CHAPTER 13. MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

### Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance. To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.



**CAUTION!**  
Risk of surface damage

### Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

**Wash new sponge cloths thoroughly before use.**

### Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service. Observe the respective manufacturer’s instructions.



Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.</p>
Plastic	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Painted surfaces	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p>
Control panel	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Door panels	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>
Door handle	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table</p>
Glass cover for the interior lighting	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>
Door seal Do not remove	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>
Stainless steel door cover	<p><b>Stainless steel cleaner:</b> Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>
Accessories	<p><b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>
Rails	<p><b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>
Pull-out system	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p>

Area Appliance exterior	Cleaning
Meat thermometer	<p style="text-align: center;"><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>



#### NOTES

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

#### Tips

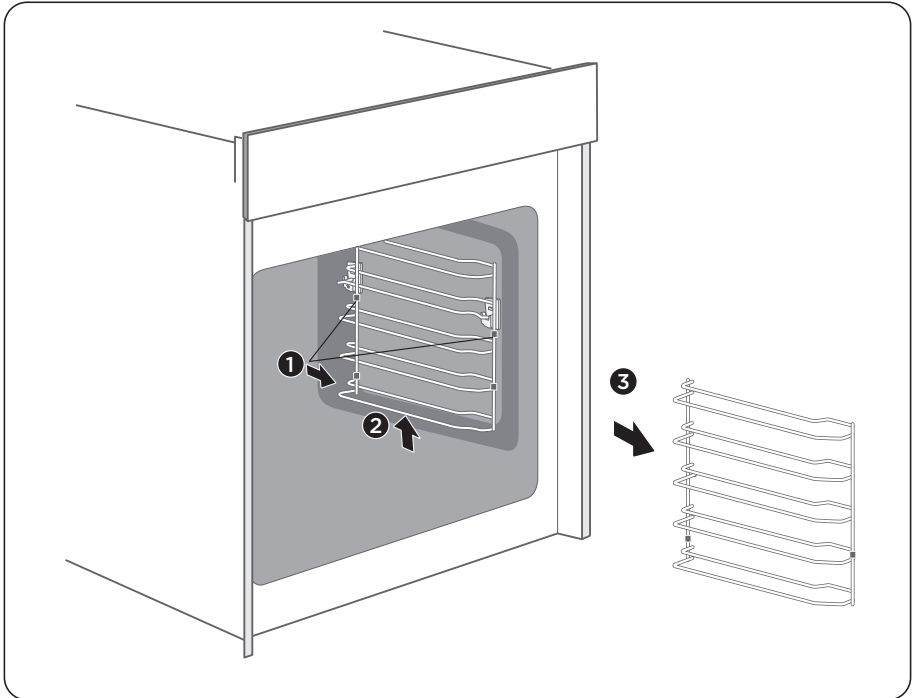
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

## CHAPTER 14. APPLIANCE DOOR

### Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

1. Take o white Teflon accessories.
2. Lift the side rack.
3. Take the side rack out.



## CHAPTER 15. CURE ZOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself.

You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut.	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs.	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable.
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch o automatically.
The food is not sucient cooked in the time given by the recipe.		A temperature dierent from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are dierent to the recipe. Double check the recipe.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
Uneven browning		<p>The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings.</p> <p>The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as “Top &amp; Bottom Heating” mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.</p>
The lamp doesn't turn on		The lamp needs to be replaced.



#### **WARNING-RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch o the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

#### **Maximum operating time**

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot o the power.

#### **Replacing the lamp on the corner of the cavity**

If the cavity lamp fails, please contact the after-sales service.

## CHAPTER 16. CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you buy this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Rated voltage:	230V	Rated input power:	1600W(Microwave), 2200 w (grill)
Rated frequency:	50Hz	Microwave output:	800 W; 2450 MHz

To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.



### MAINTENANCE CARD

Model number	
Purchasing date	
Serial number	
Purchasing store	



#### **WARNING**

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.  
The main function of the appliance is grill , the auxiliary is microwave



#### **NOTE**







Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.  
Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.  
Above, thank you again for buying Build-in Microwave Combination Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

## CHAPTER 17. TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form.
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time).
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time).
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the “Top & Bottom Heating” mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down.
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.
Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.

How to keep clean the oven during grilling?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and o over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	<p>Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly.</p> <p>Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat.</p> <p>Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions.</p> <p>Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.</p>
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	<p>The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process.</p> <p>Please be careful, because the steam is hot. See also “Condensing water during baking” for more information.</p> <p>If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes.</p> <p>Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.</p>

## CHAPTER 18. TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPES	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	Yes
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	2	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5 min
Chicken	Rack & tray		80	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes



1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should turned around after 2/3 of the time.

<b>CHAPTER 19. DATASHEET (EU 65/2014 &amp; EU 66/2014)</b>
--

No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L

## Notatki



# KERNAU

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