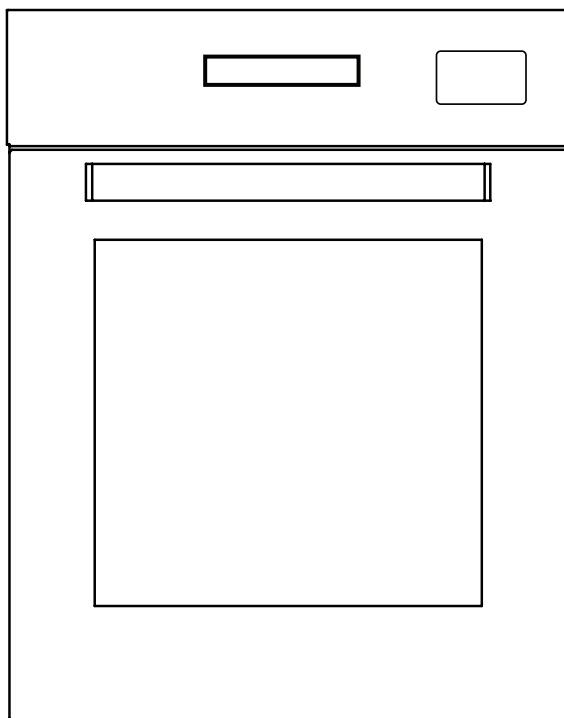


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PIEKARNIKA DO ZABUDOWY
KBO 1471 S TC B STEAM



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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



UWAGA

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

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

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

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4
Przeznaczenie	4
Przyczyny uszkodzeń	6
ROZDZIAŁ 2. Instalacja	7
ROZDZIAŁ 3. Części	8
ROZDZIAŁ 4. Przed rozpoczęciem używania urządzenia	9
Użycie po raz pierwszy	9
ROZDZIAŁ 5. Opis funkcji urządzenia	10
Funkcja pieczenia	10
Funkcja pieczenia na parze.....	11
Wentylator chłodzący	12
Menu automatyczne.....	12
Menu parowe.....	12
Menu grilla parowego.....	12
ROZDZIAŁ 6. Korzystanie z urządzenia.....	13
Gotowanie w piekarniku.....	13
Szybkie podgrzewanie.....	13
Zmiany w czasie gotowania	13
Zabezpieczenie przed dziećmi.....	13
Tryb oszczędzania energii	13
Funkcja suszenia.....	13
Funkcja odkamieniania	14
Działanie sondy	14
Para.....	14
Pojemnik na wodę	14
ROZDZIAŁ 7. Akcesoria	15
Akcesoria w zestawie	15
Wkładanie akcesoriów.....	15
Funkcja blokady	16
Akcesoria opcjonalne	17
Wkładanie akcesoriów:	17
ROZDZIAŁ 8. Energooszczędne użytkowanie	18
ROZDZIAŁ 9. Ochrona środowiska	18
ROZDZIAŁ 10. Usuwanie zużytych urządzeń.....	18
ROZDZIAŁ 11. Ochrona zdrowia.....	19
ROZDZIAŁ 12. Konserwacja urządzenia.....	19
ROZDZIAŁ 13. Drzwiczki urządzenia	22
Demontaż drzwiczek urządzenia.....	22
Montaż drzwi urządzenia	23
Zdejmowanie osłony drzwi	24
Wymiana przewodu zasilającego	25
ROZDZIAŁ 14. Należy dbać o swoje urządzenie	25
ROZDZIAŁ 15. Obsługa klienta	28
KARTA KONSERWACJI	28
ROZDZIAŁ 16. Porady i wskazówki.....	29
ROZDZIAŁ 17. Efektywność energetyczna zgodnie.....	30
ROZDZIAŁ 18. Gotowanie w trybie ECO.....	31
ROZDZIAŁ 19. Karta danych (EU 65/2014 & EU).....	31

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 należy wsuwać akcesoria do wnętrza urządzenia we właściwy sposób.



RYZIKO PORAŻENIA ELEKTRYCZNEGO!

1. 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.
2. Izolacja przewodów urządzeń elektrycznych może ulec stopieniu przy kontakcie z gorącymi częściami urządzenia. Dlatego też nie wolno pozostawić przewodów stykających się z gorącymi częściami urządzenia.
3. Nie wolno używać myjek wysokociśnieniowych lub parowych, gdyż grozi to porażeniem elektrycznym.
4. 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 pieca. 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 otwórz 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 tłuszczo-odporny 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 tłuszczo-odporny nie może wystawać ponad akcesoria.



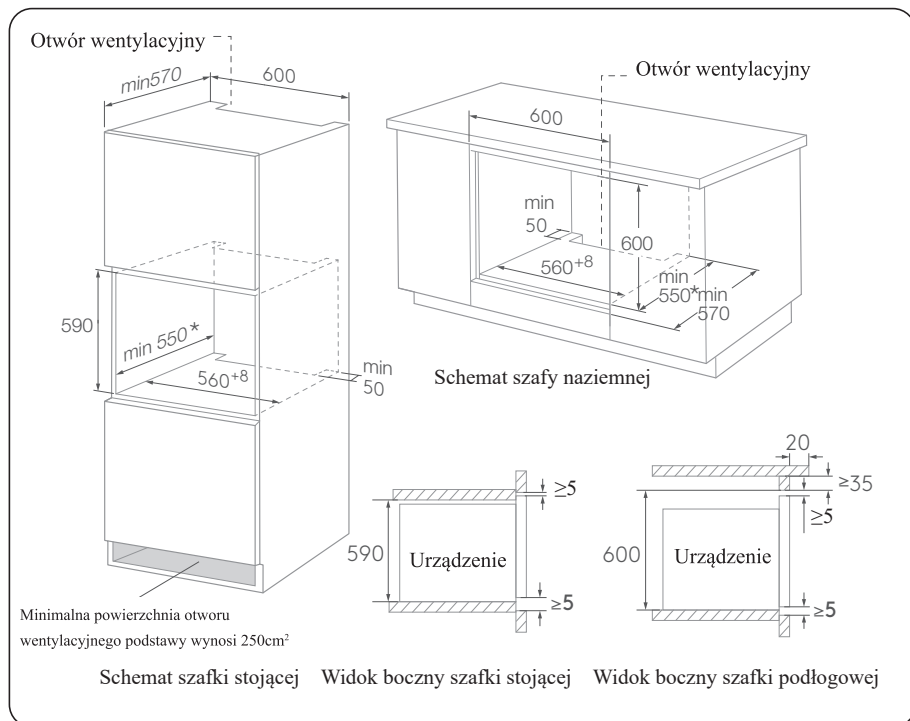
ZAGROŻENIA SPOWODOWANE POLEM MAGNETYCZNYM!

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 szklane.
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 przytrząsnąć 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 niemożna 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 dołunkę tak głęboko, jak to możliwe.
11. Przenoszenie urządzenia: nie przenosić ani nie trzymać 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”.

ROZDZIAŁ 2. INSTALACJA



Aby bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, należy upewnić się, że zostało ono zainstalowane zgodnie z obowiązującymi profesjonalnymi standardami oraz 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 sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń i nie podłączaj go, w przypadku ich wystąpienia. Przed włączeniem urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folię samoprzylepną z urządzenia.

Załączone wymiary podane są w mm.

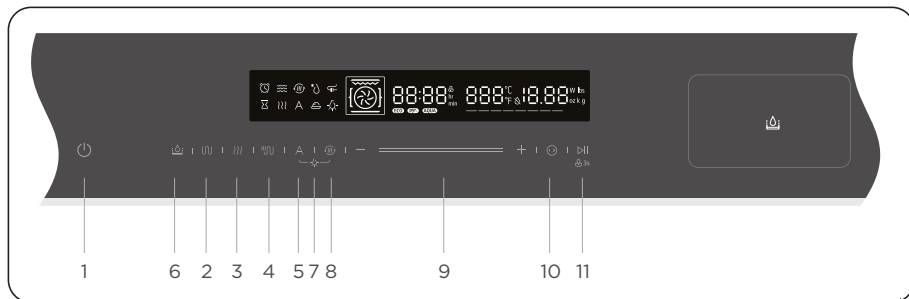
Konieczne jest zapewnienie dostępu do wtyczki lub zamontowanie wyłącznika w stałym okablowaniu, aby w razie potrzeby odłączyć urządzenie od zasilania po instalacji.



OSTRZEŻENIE:

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

ROZDZIAŁ 3. CZĘŚCI



	1. Anulowanie	Anulowanie.
	2. Pieczenie	Kliknij, aby wybrać funkcję pieczenia.
	3. Czysta para	Kliknij, aby wybrać funkcję czystej pary.
	4. Pieczenie na parze	Kliknij, aby wybrać funkcję pieczenia na parze.
	5. Menu automatyczne	Wybierz Menu automatyczne.
	6. Pojemnik na wodę	Pojemnik na wodę do funkcji pary, pojemnik wyskoczy po naciśnięciu.
	7. Podświetlenie	Wcisnąć  klawisze  równocześnie, Podświetlenie zostanie włączone lub wyłączone.
	8. Szybkie podgrzewanie	Kliknij, aby rozgrzać komorę piekarnika.
	9. Suwak	Przesuwać w lewo lub w prawo w celu regulacji temperatury i czasu.
	10. Regulacja temperatury/czasu/pary	Ustawianie temperatury/czasu/pary dla gotowania.
	11. Start/stop/blokada rodzicielska	Krótkie naciśnięcie przycisku start/pauza, długie naciśnięcie przez 3 sekundy, aby wejść lub wyjść z blokady rodzicielskiej.

ROZDZIAŁ 4. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYWANIA URZĄDZENIA

UŻYCIE PO RAZ PIERWSZY

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

1. Usunąć wszystkie naklejki, folie zabezpieczające powierzchnię i części zabezpieczające na czastransporcie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i półki boczne z komory.
3. Dokładnie wyczyścić akcesoria i półki 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. Wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze i na drzwiczkach miękką, wilgotną ściereczką.
6. Aby usunąć zapach nowego urządzenia, rozgrzej puste urządzenie, przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
7. Podczas pierwszego nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację kuchni. Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od kuchni w tym czasie. Zamknij drzwi do sąsiednich pomieszczeń.
8. Zastosuj wskazane poniżej ustawienia. Sposób ustawienia rodzaju grzania i temperatury można znaleźć w następnym rozdziale.

Nastawy	
Tryb grzania	
Temperatura	250°C
Czas	1h

Po ostygnięciu urządzenia:

1. Wyczyścić gładkie powierzchnie i drzwiczki wodą zmydłenią ściereczką do naczyń.
2. Wysuszyć wszystkie powierzchnie.
3. Zamontować ramę boczną komory.

Nastawa czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

1. Po włączeniu zasilania, bit godziny „00” miga, można ustawić wskaźnik godziny dla zegara wciskając klawisz „”, lub +/-.
2. Wciśnij „”, aby zatwierdzić, pozycja minut „00” miga, ustaw pozycję minut dla zegara wciskając  lub +/-, i wcisnąć „” dla zatwierdzenia nastawy i zakończenia ustawiania czasu.



UWAGA:

1. W razie potrzeby modyfikacji ustawień zegara należy wcisnąć przycisk  od 1 do 2 w celu dokonania modyfikacji.
2. Zegar posiada wyświetlacz 24 godzinny.

ROZDZIAŁ 5. OPIS FUNKCJI URZĄDZENIA

Urządzenie ma wiele trybów działania, aby ułatwić korzystanie z niego. Aby pomóc znaleźć właściwy sposób podgrzewania, wyjaśniamy tutaj różnice i zakres zastosowań.

FUNKCJA PIECZENIA

Ogólna obsługa: wybierz funkcję grilla, ustaw czas lub temperaturę, rozpocznij gotowanie.

Typy podgrzewania		Temperatura	Użycie
	Standardowy	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.
	Podwójny gril + wentylator	50~250°C	Do grillowania tłustych i przyrumieniania potraw. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie wokół komory.
	Standardowy + wentylator	50~250°C	Do pieczenia i smażenia na jednym lub kilku poziomach. Wentylator rozprowadza ciepło z elementów grzejnych równomiernie wokół komory.
	Ogrzewanie promiennikowe	150~250°C	Do grillowania małych ilości potraw i do przyrumieniania potraw. Umieść jedzenie w środkowej części pod elementem grzejnym grilla.
	Podgrzewanie od spodu	30~200°C	Aby dodać dodatkowego przybrązowienia spodów pizzy, ciast i ciastek. Ogrzewanie pochodzi z dolnej grzałki.
	Wyrastanie ciasta	30~45°C	Do robienia ciasta drożdżowego i zakwasu do wyrastania i hodowli jogurtów.
	Funkcja suszenia	-	Służy do osuszania komory pieca i zapobiegania rozwojowi bakterii.
	ECO	140~240°C	Służy do gotowania energooszczędnego.

FUNKCJA PIECZENIA NA PARZE

Ogólna obsługa: wybierz funkcję gotowania na parze, ustaw czas gotowania/temperaturę/ilość pary i rozpocznij gotowanie.

Funkcja grilla parowego może sprawić, że jedzenie będzie bardziej miękkie, a skórka będzie bardziej chrupiąca!

Typy podgrzewania		Temperatura	Użycie
	Standardowe + para	160-230°C	Do tradycyjnego pieczenia i smażenia na jednym poziomie. Szczególnie nadaje się do ciast z wilgotnym nadzieniem.
	Konwekcyjne + para	160 -250°C	Do pieczenia i smażenia na jednym lub kilku poziomach. Ciepło pochodzi z grzałki pierścieniowej, która równomiernie otacza wentylator.
	Standardowe + wentylator + para	160-230°C	Do pieczenia i smażenia na jednym lub kilku poziomach. Wentylator rozprowadza ciepło z elementów grzejnych równomiernie wewnątrz komory.
	Podgrzewanie od spodu + para	160-200°C	Aby dodać dodatkowego przybrązowienia spodom pizzy, ciast i ciastek. Ogrzewanie pochodzi z dolnej grzałki.
	Podwójny grill + wentylator + para	160-230°C	Do grillowania przedmiotów i przyrumieniania potraw. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie wewnątrz komory.
	Ogrzewanie promiennikowe + para	160-235°C	Do grillowania małych ilości potraw i do przyrumieniania potraw. Umieść jedzenie w środkowej części pod elementem grzejnym grilla.



UWAGI

1. Przed użyciem funkcji pieczenia na parze należy wlać do zbiornika czystą wodę.
2. Zakres regulacji pary wynosi L1~L3, zmiana powoduje wzrost ilości pary.
3. Po włączeniu funkcji grilla parowego, oprócz ikony grilla, pojawi się ikona pary .



OSTRZEŻENIE!

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

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Wentylator chłodzący uruchamia się w razie potrzeby. Gorące powietrze uchodzi ze szczeliny nad drzwiami.

MENU AUTOMATYCZNE

Instrukcje ogólne: wybierz menu gotowania automatycznego, wybierz funkcję, rozpocznij gotowanie.

MENU PAROWE

Wyświetlacz	Menu	Funkcja i temperatura	Czas gotowania	Wstępne rozgrzanie
01	Warzywa liściaste (kapusta)	 100°C	12 min	NIE
02	Warzywa bulwiaste (ziemniak)	 100°C	45 min	NIE
03	Warzywa inne	 100°C	11 min	NIE
04	Warzywa mrożone (groszek)	 100°C	20 min	NIE
05	Filet rybny (filet z łososia)	 100°C	24 min	NIE
06	Polędwica wieprzowa	 100°C	13 min	NIE
07	Kielbasa	 100°C	14 min	NIE
08	Mrożona ryba (sajra)	 100°C	24 min	NIE
09	Ryż na parze (ryż tajski)	 100°C	40 min	NIE

MENU GRILLA PAROWEGO

Wyświetlacz	Menu	Funkcja i temperatura	Czas gotowania	Wstępne rozgrzanie
10	Grillowana ryba (filet z dorsza)	  230 °C	10 min	TAK
11	Chleb pełnoziarnisty	  180 °C	45 min	TAK



UWAGA!

Proszę nalać filtrowanej wody do zbiornika przed gotowaniem.

Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym wypadku urządzenie może się przegrzać. Po zakończeniu gotowania wentylator chłodzący będzie pracował przez jakiś czas aby rozproszyć ciepło z urządzenia

ROZDZIAŁ 6. KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

GOTOWANIE W PIEKARNIKU

1. Po podłączeniu piekarnika do prądu dotknij symbolu funkcji piekarnika, aby wybrać funkcję, użyj suwaka lub symbolu „+/-”, aby ustawić temperaturę pieczenia.
2. Dotknąć  piekarnik zacznie działać, jeśli nie, piekarnik powróci do trybu wyświetlania zegara po 5 minutach.
3. Podczas procesu gotowania można dotknąć symbolu  aby anulować proces.



UWAGA:

Po ustawieniu temperatury można dotknąć symbolu zegara  można go także ustawić przy pomocy suwaka lub klawisza „+/-”.

SZYBKIE PODGRZEWANIE

Szybkie podgrzewanie może skrócić czas gotowania. Kliknąć  Znaczek  na ekranie zostanie podświetlony.



UWAGI

Proszę włożyć jedzenie do piekarnika po osiągnięciu temperatury wstępnego nagrzewania.

ZMIANY W CZASIE GOTOWANIA

Aby zmienić czas gotowania, temperaturę lub ilość pary w procesie gotowania, należy kliknąć klawisz  i użyć suwaka lub klawisza „+/-” w celu dokonania regulacji.

W celu anulowania procesu gotowania, należy dotknąć klawisz .



UWAGI

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



OSTRZEŻENIE!

Po włączeniu urządzenia robi się bardzo gorąco, zwłaszcza wewnątrz komory. Nigdy nie dotykaj wewnętrznych powierzchni urządzenia ani elementów grzejnych. Do wyjmowania akcesoriów lub naczyń z komory należy używać rękawic kuchennych i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Trzymaj jednocześnie dzieci w bezpiecznej odległości, aby uniknąć oparzeń.

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Twoje urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed dziećmi, aby dzieci nie mogły go przypadkowo włączyć ani zmienić jakichkolwiek ustawień.

Wcisnąć dłużej  przez 3 sekundy, powoduje wejście lub wyjście piekarnika z trybu blokady rodzicielskiej.

TRYB OSZCZĘDZANIA ENERGII

W trybie czuwania, po 10 minutach bezczynności, automatycznie przejdzie w stan oszczędzania energii.

W stanie oszczędzania energii naciśnij dowolny przycisk brzęczyka, aby powrócić do stanu gotowości.

FUNKCJA SUSZENIA

W stanie gotowości naciśnij klawisz  8 razy, w celu wprowadzenia do funkcji suszenia, dokonać regulacji czasu suszenia suwakim lub przyciskiem „+/-” i wcisnąć przycisk  dla rozpoczęcia pracy.

FUNKCJA ODKAMIENIANIA

1. Wyjąć pojemnik na wodę, dodać wodę i pół opakowania kwasu cytrynowego do pojemnika na wodę, dobrze wymieszać i umieścić pojemnik na wodę z powrotem w gnieździe zbiornika.
2. W trybie gotowości, wcisnąć  jeden raz i następnie wejść w funkcję osuszania przy pomocy suwaka i wcisnięcia klawisza „+/-”, na ekranie wyświetlany jest komunikat dE5.
3. Wcisnąć  dla rozpoczęcia pracy. Kiedy zostanie odliczony czas do „15:00 min”, pojawi się wskazanie braku wody.
4. Wyjąć zbiornik, dodać wodę i umieścić go z powrotem w gnieździe zbiornika. Kliknąć  dla ponownego uruchomienia pracy urządzenia.

DZIAŁANIE SONDY

1. W dowolnym stanie włożyć krótki koniec sondy do otworu sondy w piekarniku, wyświetli się „Prob”; a następnie włożyć potrawę do piekarnika, wsunąć długi koniec sondy do potrawy i zamknąć drzwiczki piekarnika.
2. Wybrać funkcję grila (, , ) , wykonać nastawę temperatury dla sondy przy pomocy klawisza „+/-” i wcisnąć  dla rozpoczęcia pracy urządzenia.
3. Kiedy temperatura rdzenia żywności osiągnie ustawioną temperaturę sondy, brzęczyk wyemituje 3 sygnały dźwiękowe i powróci do stanu gotowości.



UWAGI

4. Podczas korzystania z sondy do mięsa, proszę umieścić jej głowicę w jedzeniu, a nie na przykład obok, aby zapewnić jej długotrwałe użytkowanie.
5. Używaj wyłącznie sondy do mięsa zalecanej dla tego piekarnika.

PARA

1. Gdy piekarnik znajduje się w stanie gotowości, naciśnij przycisk pary, aby dodać parę po ustawieniu trybu.
2. Parę można dodać ręcznie, naciskając przycisk pary podczas gotowania.
3. Gdy piekarnik znajduje się w stanie gotowości, naciśnij przycisk pary, aby ustawić tryb pary i dodać parę do gotowania. Domyślne ustawienie poziomu pary to poziom 1.



UWAGI

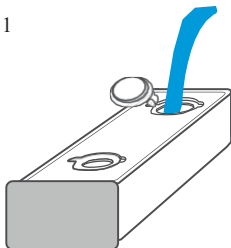
Wcisnąć , a następnie wcisnąć „+/-” dla ustawienia poziomu pary, dostępne są poziomy „L1;L2;L3”.

Ze względu na wibracje spowodowane transportem pojemnik na wodę może wyskoczyć po otwarciu opakowania. Pamiętaj, aby go cofnąć.

POJEMNIK NA WODĘ

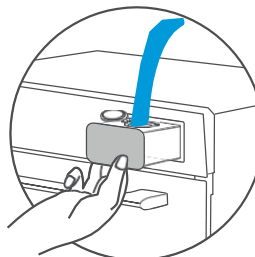
Dodawanie wody

Metoda 1



1. Naciśnąć pojemnik na wodę, wyjąć cały pojemnik i dolać wodę

Metoda 2



2. Naciśnąć pojemnik na wodę, wyciągnąć pojemnik do połowy i dolać wodę



UWAGI

Po zakończeniu gotowania wylać resztę wody z pojemnika na wodę i osuszyć go. Ponieważ piekarnik jest stale aktualizowany, jeśli obraz nie pasuje do rzeczywistego produktu, zapoznaj się z rzeczywistym produktem.

ROZDZIAŁ 7. AKCESORIA

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

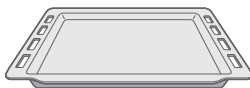
AKCESORIA W ZESTAWIE

Urządzenie jest wyposażone w następujące akcesoria:



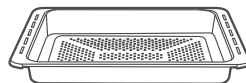
Podstawka druciana

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



Blacha do pieczenia

Do wypieków na blasze i małych wypieków



Taca do gotowania na parze

Używać wyłącznie z funkcjami parowymi

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.



UWAGA

Akcesoria mogą się deformować pod wpływem wysokiej temperatury. Nie wpływa to jednak na ich działanie. Po ponownym ostygnięciu odzyskują swój pierwotny kształt.

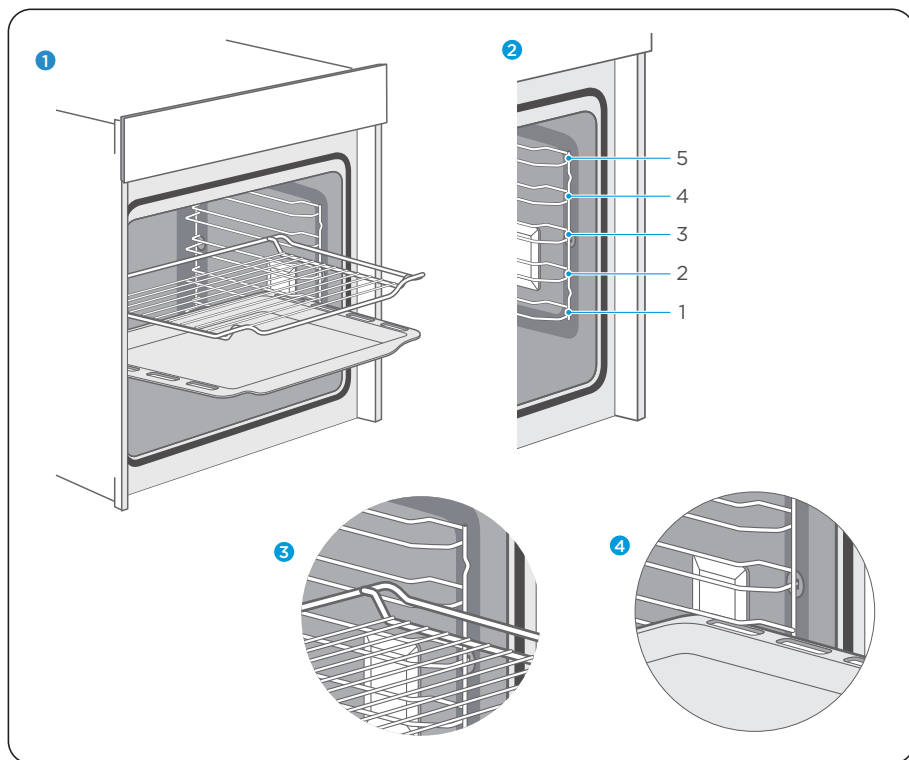
WKŁADANIE AKCESORIÓW

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



UWAGI

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



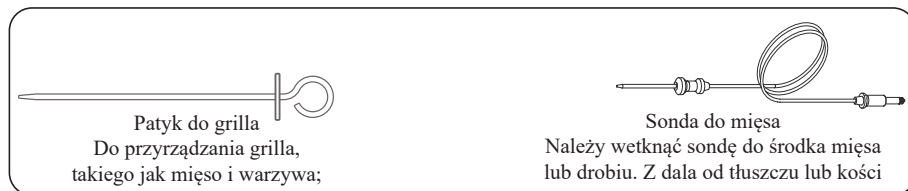
FUNKCJA BLOKADY

Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy, aż zablokują się na swoim miejscu. Funkcja blokowania zapobiega przechylaniu się akcesoriów pod wpływem ciężaru żywności i samych akcesoriów podczas wyciągania. Akcesoria należy prawidłowo włożyć do wnęki, aby zapewnić ochronę przed przechyleniem. Wkładając podstawkę drucianą, należy upewnić się, że podstawka druciana jest zwrócona we właściwą stronę, jak na ilustracjach 1 i 3.

Podczas wkładania blachy do pieczenia należy upewnić się, że blacha jest skierowana we właściwą stronę, jak na ilustracjach 1 i 4.

AKCESORIA OPCJONALNE

Akcesoria opcjonalne można kupić w serwisie posprzedażnym, w sklepach specjalistycznych lub przez Internet. Poniższe akcesoria są dostępne do zakupu, a więcej informacji można znaleźć w broszurach sprzedażowych.



WKŁADANIE AKCESORIÓW:

Patyki do grilla nadają się tylko do systemu obrotowego. Używając patyków do grilla, należy umieścić je na ruszcie systemu obrotowego. Przed włożeniem akcesoriów do komory należy upewnić się, że cała żywność jest dobrze umieszczona, a następnie delikatnie włożyć je do poziomu 2 wewnątrz.



UWAGI

1. System obrotowy nie obraca się w sposób ciągły, można go obracać podczas procesu gotowania w zależności od przebiegu pieczenia potrawy. Obowiązkowo należy ubrać rękawice termoizolacyjne i uważać na ciepło uciekające podczas otwierania drzwiczek piekarnika. System obrotowy może wykonywać obroty o 90 stopni i prawdopodobnie nie trzeba go nawet obracać.
2. Pałki do grilla są niebezpieczne ze względu na zaostrome główki, należy upewnić się, że dzieci i osoby niepełnosprawne są z dala od nich. Przed włączeniem piekarnika należy sprawdzić, czy patyczki do sprawdzania procesu pieczenia nie są odłożone na pokrywie, ponieważ spowoduje to uszkodzenie piekarnika i może również zranić ludzi.
3. Zdecydowanie zalecamy korzystanie z poziomu 2 komory, grzania góra + dół do pieczenia przy użyciu systemu obrotowego i patyków do grilla.

Przy zakupie należy zawsze podawać dokładny numer zamówieniowy, dla opcjonalnego wyposażenia.

ROZDZIAŁ 8. ENERGOOSZCZĘDNE UŻYTKOWANIE

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, należy przełączyć tryb na „Lampa” (bez zmiany ustawieniatemperatury).
4. Należy zmniejszyć ustawienie temperatury w trybach bez wentylatora do 50°C na 5 do 10 minut przed końcem czasu gotowania i pieczenia. Można wtedy użyć ciepła komory, aby zakończyć proces.
5. W miarę możliwości używać „Ogrzewania z termoobiegim”. Temperaturę można obniżyć o 20°C do 30°C
6. Można gotować i piec przy użyciu „Grzanie z termoobiegim” na więcej niż jednym poziomie w tym samym czasie.
7. Jeśli nie jest możliwe jednoczesne gotowanie i pieczenie różnych potraw, można podgrzewać jedną po drugiej, aby wykorzystać status wstępnego nagrzania piekarnika.
8. Nie rozgrzewać pustego piekarnika, jeśli nie jest to potrzebne. W razie potrzeby włożyć potrawę do piekarnika natychmiast po osiągnięciu temperatury wskazywanej przez wyłączenie kontrolki za pierwszym razem.
9. Nie używać folii odbłaskowej, takiej jak folia aluminiowa, do zakrycia dna ubytku.
10. W miarę możliwości używać regulatora czasowego (timer) i/lub sondy temperatury.
11. Używać ciemnych, matowych i lekkich form do pieczenia i pojemników. Starać się nie używać ciężkich akcesoriów o błyszczących powierzchniach, takich jak stal nierdzewna lub aluminium.

ROZDZIAŁ 9. OCHRONA ŚRODOWISKA



Opakowanie ma na celu ochronę nowego urządzenia przed uszkodzeniami podczas transportu.

Użyte materiały są starannie dobierane i powinny być poddane recyklingowi. Recykling ogranicza zużycie surowców i odpadów. Urządzenia elektryczne i elektroniczne często zawierają cenne materiały. Proszę nie wyrzucać ich razem z odpadami domowymi.

ROZDZIAŁ 10. 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 11. OCHRONA ZDROWIA

Akrylamid 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. Gotuj jedzenie do złocistożółtego koloru powierzchni, nie spalaj go do ciemnobrązowego koloru.
3. Większe porcje mają mniej akryloamidu.
4. Jeśli to możliwe, używać trybu „Konwekcja”.
5. Frytki: Używać 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 12. KONSERWACJA URZĄDZENIA

Środek czyszczący

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 dotyczyć danego urządzenia.



OSTRZEŻENIE !

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

Nie wolno używać:

1. 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

Zalecane produkty do czyszczenia i pielęgnacji można kupić w serwisie.

Należy przestrzegać wskazówek odpowiednich producentów.

Powierzchnia urządzenie na zewnątrz	Czyszczenie
Powierzchnia czołowa ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z mydłem: Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osady z kamienia, tłuszczu, skrobi i albumin (np. białko jajka). 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.
Tworzywa sztuczne	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Nie używać środka do czyszczenia szkła ani skrobaczki do szkła.
Powierzchnie malowane	Gorąca woda z mydłem: Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką
Panel sterowniczy	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Nie używać środka do czyszczenia szkła ani skrobaczki do szkła.
Panele drzwiowe	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła ani zmywaka ze stali nierdzewnej.
Rączka drzwiczek	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Jeśli odkamieniacz wejdzie w kontakt z klamką drzwi, należy go natychmiast wytrzeć. W przeciwnym razie wszelkie plamy nie będą mogły zostać usunięte.
Powierzchnie emaliowane i powierzchnie samoczyszczące	Przestrzegać wskazówek dotyczących powierzchni komory piekarnika podanych w tabeli.
Szklana osłona oświetlenia wewnętrznego	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Jeśli komora piekarnika jest mocno zabrudzona, użyć środka do czyszczenia piekarników.

Powierzchnia urządzenie na zewnątrz	Czyszczenie
Uszczelki drzwi Nie usuwać	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń. Nie szorować.
Pokrywa drzwi ze stali nierdzewnej	Środek do czyszczenia stali nierdzewnej: Przestrzegać wskazówek producenta. Nie używać produktów do pielęgnacji stali nierdzewnej. Zdjąć pokrywę drzwi do czyszczenia.
Akcesoria	Gorąca woda z mydłem: Namoczyć i wyczyścić ściereczką do naczyń lub szczotką. W przypadku silnych osadów brudu należy użyć gąbki do szorowania ze stali nierdzewnej.
Szyny	Gorąca woda z mydłem: Namoczyć i wyczyścić ściereczką do naczyń lub szczotką.
System wysuwania	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń lub szczotką. Nie usuwać smaru, gdy wysuwane szyny są wyciągnięte. Najlepiej czyścić je, gdy są wciśnięte. Nie myć w zmywarce.
Termometr do mięsa	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń lub szczotką. Nie myć w zmywarce.



UWAGI

1. Niewielkie różnice w kolorze z przodu urządzenia są spowodowane zastosowaniem różnych materiałów, takich jak szkło, plastik i metal.
2. Cienie na panelach drzwi, które wyglądają jak smugi, są spowodowane refleksami światła wewnętrznego podświetlenia komory.
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 utrzymuj urządzenie w czystości i natychmiast usuwaj brud, aby nie gromadziły się uporczywe osady brudu.

Porady

1. Po każdym użyciu wyczyścić komorę piekarnika. Dzięki temu brud nie będzie się przypalał.
2. Natychmiast należy usuwać osady kamienia, tłuszczu, skrobi albumin (np. białko jaja).
3. Jeśli to możliwe, drobinki jedzenia z zawartością cukru należy usuwać natychmiast, gdy plamka jest jeszcze ciepła
4. Do pieczenia używać odpowiednich naczyń, np. naczynie do pieczenia.

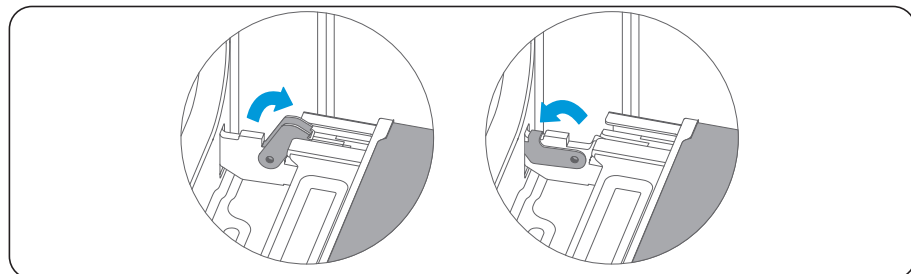
ROZDZIAŁ 13. DRZWICZKI URZĄDZENIA

Przy odpowiedniej pielęgnacji i czyszczeniu urządzenie zachowa swój wygląd i będzie w pełni funkcjonalne przez długi czas. Poniżej pokazano, jak zdjąć drzwi urządzenia i je wyczyścić.

W celu wyczyszczenia i zdjecia paneli drzwiowych można zdjąć drzwi urządzenia. Zawiasy drzwi urządzenia są wyposażone w dźwignię blokującą.

Gdy dźwignie blokujące są zamknięte, drzwi urządzenia są zablokowane. Nie można go odłączyć.

Gdy dźwignie blokujące są otwarte w celu zdjecia drzwi urządzenia, zawiasy są zablokowane. Nie mogą się zatrzasknąć.



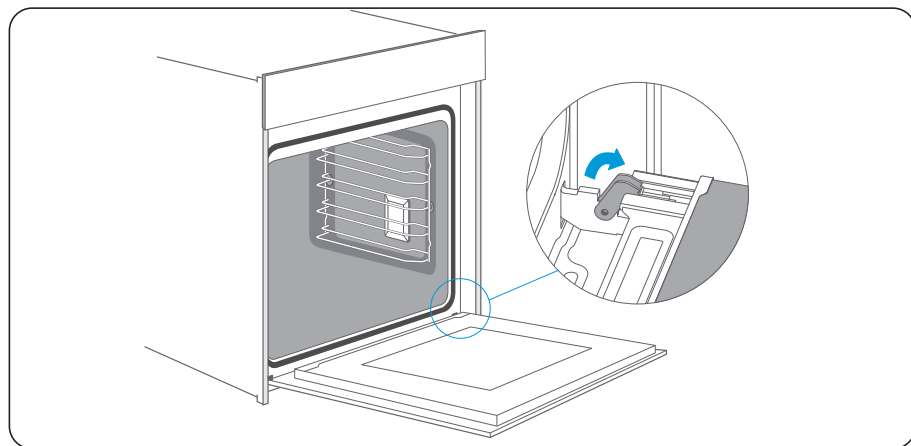
OSTROŻNIE

Ryzyko zranienia!

1. Jeśli zawiasy nie są zablokowane, mogą zatrzasknąć się z dużą siłą. Upewnić się, że dźwignie blokujące są zawsze całkowicie zamknięte lub, podczas zdejmowania drzwi urządzenia, całkowicie otwarte.
2. Zawiasy na drzwiach urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, co może spowodować przytrzaśnięcie. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.

DEMONTAŻ DRZWICZEK URZĄDZENIA

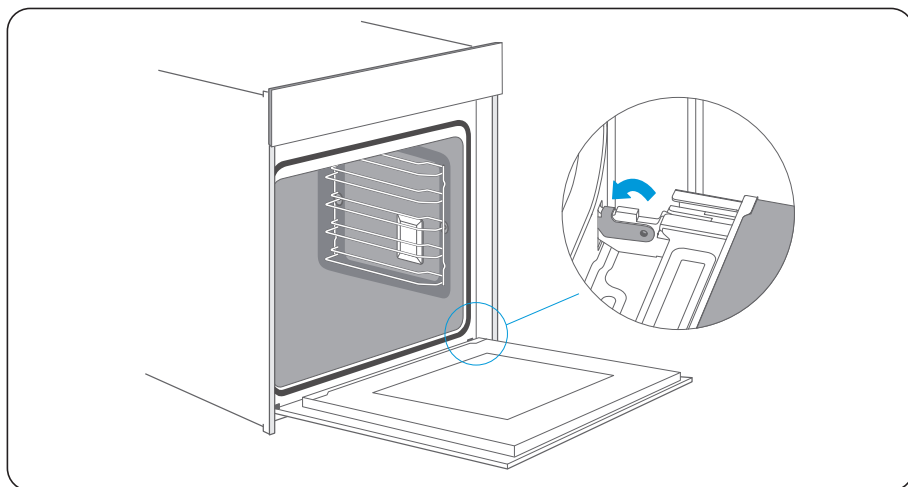
1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
2. Otworzyć dwie dźwignie blokujące po lewej i prawej stronie
3. Zamknąć drzwi urządzenia do oporu.
4. Obiema rękami chwycić drzwi z lewej i prawej strony i pociągnąć je do góry.



MONTAŻ DRZWI URZĄDZENIA

Montaż drzwi urządzenia przeprowadzić w kolejności odwrotnej do demontażu.

1. Podczas mocowania drzwi urządzenia należy upewnić się, że oba zawiasy są umieszczone dokładnie w otworach montażowych przedniego panelu wnęki. Upewnić się, że zawiasy są włożone we właściwej pozycji. Muszą być w w takim położeniu by można było włożyć je łatwo i bez oporu. Jeśli wyczuwalny jest opór, sprawdzić, czy zawiasy są prawidłowo włożone w otwory.
2. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia. Otwierając drzwi urządzenia, można jeszcze raz sprawdzić, czy zawiasy znajdują się we właściwej pozycji. Jeśli źle wykonany zostanie montaż, nie będzie można całkowicie otworzyć drzwi urządzenia. Ponownie zamknąć obie dźwignie blokujące.
3. Zamknąć drzwi komory piekarnika. Jednocześnie gorąco zachęcamy do sprawdzenia jeszcze raz, czy drzwi znajdują się we właściwej pozycji i czy szczeliny wentylacyjne nie są w połowie uszczelnione.

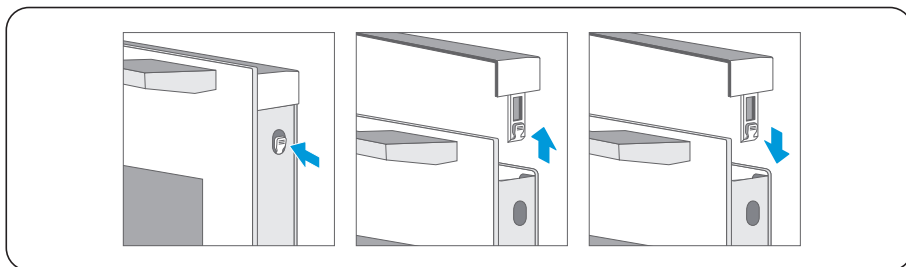


ZDEJMOWANIE OSŁONY DRZWI

Plastikowa wkładka w osłonie drzwi może ulec odbarwieniu. Aby przeprowadzić dokładne czyszczenie, możesz zdjąć pokrywę.

Zdjąć drzwi urządzenia zgodnie z powyższymi instrukcjami.

1. Nacisnąć prawą i lewą stronę pokrywy.
2. Zdemontować pokrywę.
3. Po zdjęciu osłony drzwi, te pozostałe części drzwi urządzenia można łatwo zdjąć, aby można było przystąpić do czyszczenia. Po zakończeniu zamykania drzwiczek urządzenia założyć pokrywę z powrotem na miejsce i docisnąć ją, aż słyszalnie się zatrzaśnie.
4. Założyć drzwi urządzenia i zamknąć je.



OSTRZEŻENIE!

Po zamontowaniu drzwi urządzenia można w także zdjąć pokrywę drzwi.

1. Zdemontowanie pokrywy drzwi oznacza uwolnienie wewnętrznej szyby drzwi urządzenia, szybę można łatwo przesunąć i spowodować uszkodzenie lub obrażenia.
2. Ponieważ usunięcie osłony drzwi i wewnętrznej szyby oznacza zmniejszenie całkowitej masy drzwi urządzenia. Zawiasy mogą być łatwiejsze do poruszenia podczas zamykania drzwii możesz zostać uwięziony. Trzymać ręce z dala od zawiasów.

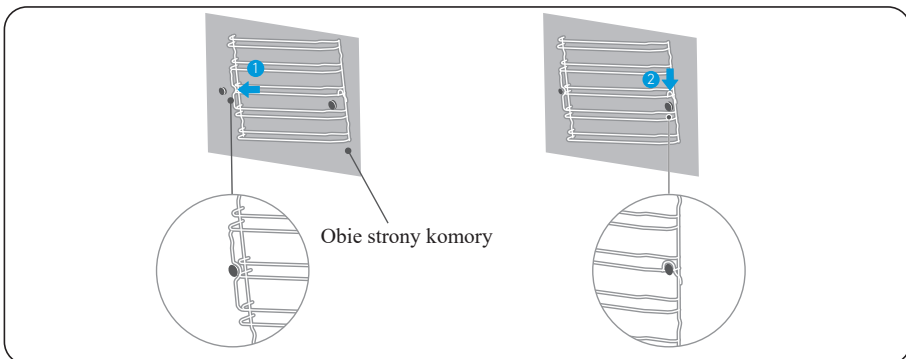
Ze względu na 2 powyższe punkty zdecydowanie zalecamy, aby nie zdejmować pokrywy drzwi, chyba że drzwi urządzenia zostaną zdjęte. Uszkodzenia spowodowane niewłaściwą obsługą nie są objęte gwarancją.

Szyny

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

Montaż ramy bocznej wnęki jest następujący:

Kroki demontażu są odwrotne do kroków instalacji.

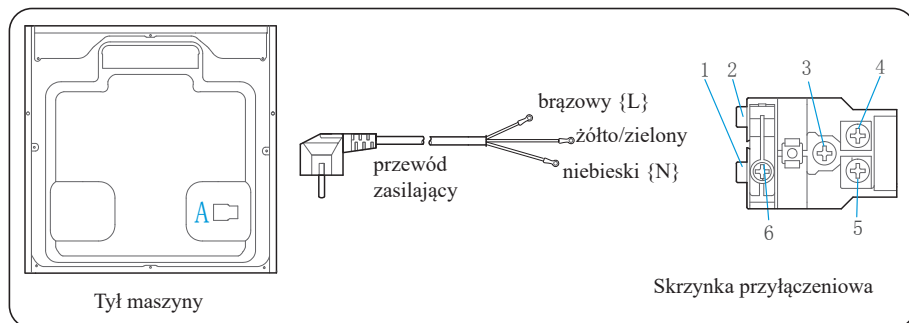


WYMIANA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Pozycja a pokazuje pozycję skrzynki zaciskowej z tyłu tylnej obudowy zewnętrznej i jest zamknięta.

Kroki:

- a. Odłączyć zasilanie, używając małego płaskiego śrubokręta, aby otworzyć dwa zatrzaski 1,2.
- b. Użyć śrubokręta krzyżakowego do odkręcenia śrub 3,4,5 i 6.
- c. Zmienić przewód zasilający na nowy, połączyć żółto-zielony przewód do 3, brązowy przewód do 4, niebieski przewód do 5.
- d. Dokręć śrubę 6, zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej i zakończyć wymianę przewodu



UWAGI

Ze względu na ciągle ulepszanie produktów mogą występować różnice między obrazem a rzeczywistym produktem. Proszę odnieść się do rzeczywistego otrzymanego produktu.

ROZDZIAŁ 14. NALEŻY DBAĆ O SVOJE URZĄDZENIE

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

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

Usterka	Możliwa przyczyna	Uwagi/sposób usunięcia
Urządzenie nie pracuje.	Błąd bezpiecznika.	Sprawdź wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników.
	Wyłączone zasilanie.	Sprawdzić, czy działa oświetlenie kuchenne lub inne urządzenia kuchenne.
Pokrętła wypadły ze wspornika w panelu sterowania.	Pokrętła zostały przypadkowo zwolnione.	Pokrętła można zdjąć. Po prostu należy umieścić pokrętła z powrotem w ich wspornikach w panelu sterowania i wcisnąć je, aby zatrzasnęły się i można było je obracać jak zwykle.
Pokręteł nie można już łatwo obracać.	Pod pokrętłem zgromadził się brud.	Pokrętła można zdjąć. Aby odłączyć pokrętła, po prostu należy wyjąć je ze wspornika. Ewentualnie nacisnąć zewnętrzną krawędź pokręteł, aby się przechyliły i można je było łatwo podnieść. Ostrożnie wyczyścić pokrętła 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: „Ogrzewanie wentylatorem”.		Jest to normalne działanie ze względu na najlepszą możliwą dystrybucję ciepła i najlepszą możliwą wydajność piekarnika.
Po zakończeniu procesu gotowania słychać dźwięk/hałas 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 jest niedogotowane w czasie podanym w przepisie.		Stosowana jest temperatura inna niż w przepisie. Dwukrotnie należy sprawdzić temperatury. Ilości składników są inne niż w przepisie. Sprawdzić dokładnie przepis.

Usterka	Możliwa przyczyna	Uwagi/sposób usunięcia
Nierównomierne brązowienie.		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 najlepiej dobrane dla wybranej funkcji piekarnika. Podczas korzystania z ciepła promieniowania, np. w trybie „Grzanie górne i dolne” należy używać matowych, ciemnych i lekkich naczyń żaroodpornych.
Lampka nie włącza się.		Żarówka wymaga wymiany.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko porażenia elektrycznego!

Niewłaściwe naprawy są niebezpieczne. Naprawy i wymianę uszkodzonych kabli zasilających może przeprowadzać wyłącznie jeden z naszych przeszkolonych techników obsługi posprzedażnej.

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy odłączyć je od sieci lub wyłączyć wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem po-sprzedażowym.

Maksymalny czas pracy

Maksymalny czas pracy tego urządzenia wynosi 9 godzin, aby zapobiec uszkodzeniu, gdy użytkownik zapomni o wyłączeniu zasilania.

Żarówki komory piekarnika

Aby oświetlić wnętrze komory piekarnika, urządzenie jest wyposażone w jedną lub więcej żarówek LED o długiej żywotności.

Jeśli jednak żarówka LED lub szklany klosz żarówki ulegnie uszkodzeniu, należy wezwać serwis.

Nie wolno zdejmować osłony lampy.

ROZDZIAŁ 15. OBSŁUGA KLIENTA

Nasz serwis posprzedażowy jest do Twojej dyspozycji, jeśli Twoje urządzenie wymaga naprawy. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie. Skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego kupiłeś urządzenie. Dzwoniąc do nas, podaj numer modelu i S/N, abyśmy mogli udzielić Ci właściwej porady. Tabliczkę znamionową z tymi numerami można znaleźć po otwarciu drzwi urządzenia.

Model:	KBO 1471 S TC B STEAM
Napięcie znamionowe :	220-240V~
Częstotliwość znamionowa:	50Hz-60Hz
Moc elektryczna:	3.15 kW

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



KARTA KONSERWACJI

Numer modelu	
Numer seryjny	
Data zakupu	
Sklep w którym zakupiono	



OSTRZEŻENIE

To urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia należy przeczytać instrukcję.



UWAGI

Należy pamiętać, że wizyta inżyniera serwisu po-sprzedażowego nie jest bezpłatna, nawet w okresie gwarancyjnym.

Zaufaj profesjonalizmowi producenta. Dzięki temu masz pewność, że naprawa zostanie przeprowadzona przez przeszkolonych techników serwisowych, którzy posiadają oryginalne części zamienne do Twoich urządzeń.

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

ROZDZIAŁ 16. PORADY I WSKAZÓWKI

Chcesz ugotować według własnego przepisu	Spróbuj najpierw użyć ustawień podobnych przepisów i zoptymalizować proces gotowania ze względu na wynik.
Czy upieczone ciasto jest gotowe?	Włóż 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 ogromną objętość podczas stygnięcia po upieczeniu	Spróbuj obniżyć ustawienie temperatury o 10°C i dokładnie sprawdź instrukcje dotyczące mechanicznego wyrobienia ciasta w instrukcjach przygotowywania żywności.
Wysokość ciasta jest w środku znacznie wyższa niż na zewnętrznym pierścieniu	Nie smarować tłuszczem zewnętrznego pierścienia formy.
Ciasto jest zbyt brązowe na wierzchu	Użyj niższego poziomu 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	Ustaw temperaturę niższą o 10°C (może to wydłużyć czas gotowania) i dokładnie sprawdź przepis.
Brązowienie jest nierównomierne	Ustawić temperaturę niższą o 10°C (może to wydłużyć czas gotowania). Użyj trybu „Podgrzewanie od góry i od dołu” na jednym poziomie.
Ciasto jest mniej przybrązowane od spodu	Wybierz niższy poziom
Pieczenie na kilku poziomach jednocześnie: Jedna półka jest niedopieczona	Użyj trybu z termoobiegiem do pieczenia na więcej niż jednym poziomie i wyjmuj tace pojedynczo, gdy będą gotowe. Nie jest konieczne, aby wszystkie tace były 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 pojemnika do pokrywy.

Jak korzystać z funkcji grilla?	Rozgrzać piekarnik na 5 minut i umieścić potrawę na poziomie podanym w niniejszej instrukcji. Nie używać kuchenki, gdy drzwi są otwarte, z wyjątkiem wkładania / wyjmowania / sprawdzania żywności.
Jak utrzymać piekarnik w czystości podczas grillowania?	Użyj tacki wypełnionej 2 litrami wody na poziomie 1. Prawie wszystkie płyny ściekające z żywności umieszczonej na ruszcie zostaną przechwycone przez tackę.
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?	Należy wybrać ustawienia bliskiewagi pieczeni i nieznacznie zmienić czas. Jeśli to możliwe, użyć sondy do mięsa, aby wykryć temperaturę wewnątrzmięsa. Ostrożnie umieścić 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 pustej przestrzeni.
Co się stanie, jeśli płyn zostanie wleany do potrawy w piekarniku podczas procesu pieczenia lub gotowania?	Płyn zagotuje się i pojawi się para, co jest normalnym procesem fizycznym. Proszę uważać, ponieważ para jest gorąca. Odsyłamy też do „Kondensacja wody podczas pieczenia”, aby uzyskać więcej informacji. Jeśli płyn zawiera alkohol, proces wrzenia będzie szybszy i może doprowadzić do powstania płomieni we wnętrzu. Upewnić się, że drzwi piekarnika są zamknięte podczas tego rodzaju procesów. Proszę uważnie kontrolować proces pieczenia lub gotowania. Otwierać drzwiczki bardzo delikatnie i tylko w razie potrzeby

ROZDZIAŁ 17. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA ZGODNIE

Prosimy zwrócić uwagę na następujące informacje:

1. Pomiar przeprowadzany jest w trybie „ECO” w celu określenia danych dotyczących trybu wymuszonego obiegu powietrza oraz klasy etykiety.
2. Pomiar przeprowadzany jest w trybie „ECO” w celu określenia danych dotyczących trybu wymuszonego obiegu powietrza oraz klasy urządzenia podawanej na etykiecie.
3. Podczas pomiaru w komorze znajdują się tylko niezbędne akcesoria. Wszystkie pozostałe części muszą zostać usunięte.
4. Piekarnik jest instalowany zgodnie z opisem w instrukcji instalacji i umieszczany na środku szafki.
5. Konieczne jest, aby podczas pomiaru drzwi były zamknięte jak w trakcie użycia w gospodarstwie domowym, nawet gdy kabel zaburza funkcję uszczelniającą uszczelki podczas pomiaru. Może być konieczne użycie narzędzia w celu zapewnienia szczelności uszczelki, jak w gospodarstwie domowym, gdzie żaden kabel nie zakłóca funkcji uszczelnienia.
6. Określenie objętości komory przeprowadza się dla użycia „Odszraniania”, zgodnie z opisem na stronie 14. Aby zapewnić efektywne wykorzystanie pieca, wszystkie akcesoria, w tym boczne półki, są usuwane.

ROZDZIAŁ 18. GOTOWANIE W TRYBIE ECO

Tryb ECO to ogrzewanie grzałką dolną i pierścieniową, w tym trybie można oszczędzać energię podczas gotowania.

PRZEPISY	Akcesoria	°C	Poziom	Czas (min.)	Podgrzewanie
Chąłka	1 taca	180	1	45-50	Nie
Schab	1 taca	200	1	80-85	Nie
Ciasto Wiśniowe Clafouti	Forma okrągła	200	1	55-60	Nie
Pieczeń wołowa 1,3kg	1 taca	200	1	80-85	Nie
Ciasto brownie	Podstawa druciana i szklany talerz	180	1	55-60	Nie
Zapiekanka ziemniaczana	Podstawa druciana i okrągły talerz	180	1	65-70	Nie
Lazania	Podstawa druciana i szklany talerz	180	1	75-80	Nie
Sernik	Tortownica Ø20cm	160	1	80-90	Nie

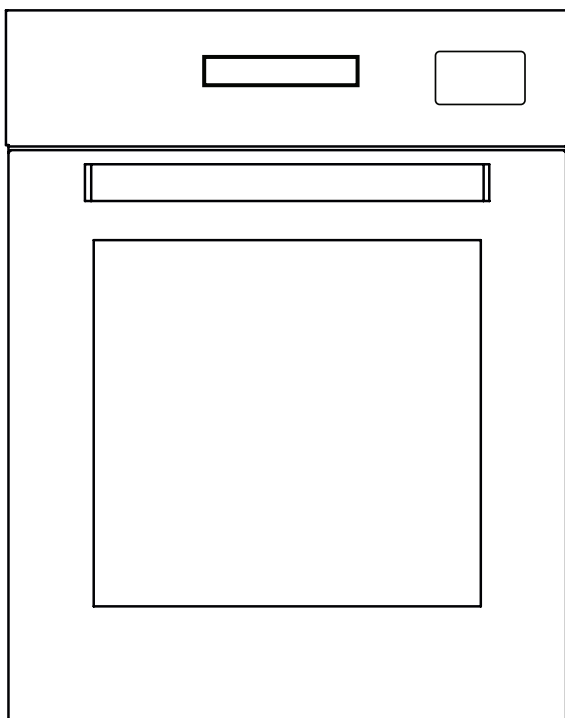
ROZDZIAŁ 19. KARTA DANYCH (EU 65/2014 & EU)

KBO 1471 S TC B STEAM	
Ilość komór	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Objętość użytkowa	72L
Pobór mocy elektr., komora(konwencjonalny)	1,06kWh/cykl
Pobór mocy elektr., komora (obieg wymuszony)	0,63kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej komory	74
Klasa efektywności energetycznej (A+++ do D)	A+

KERNAU

INSTRUCTION MALUAL

BUILT IN OVEN
KBO 1471 S TC B STEAM



Thank you for choosing this product.

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

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

CONTENTS

CHAPTER 1. Safety information	35
Intended Use	35
Causes of Damage	37
CHAPTER 2. Installation	38
CHAPTER 3. Component	39
CHAPTER 4. Before using the appliance	40
First using for the first time	40
CHAPTER 5. Function is introduced	41
Baking function	41
Steaming roast function	42
Cooling fan	43
Automatic menu	43
Pure steam menu	43
Steam grill menu	43
CHAPTER 6. Using your appliance	44
Cooking with oven	44
Quick preheat	44
Change during cooking	44
Childproof lock	45
Power saving mode	45
Drying function	45
Descaling function	45
probe function	45
Steam	45
Water box	46
CHAPTER 7. Accessories	47
Accessories included	47
Inserting accessories	47
Locking function	48
Optional accessories	49
Inserting accessories:	49
CHAPTER 8. Energy efficient use	50
CHAPTER 9. Environment	50
CHAPTER 10. Disposal of used equipment	50
CHAPTER 11. Health	51
CHAPTER 12. Maintenance your appliance	51
CHAPTER 13. Appliance door	54
Removing the appliance door	54
Fitting the appliance door	55
Removing the door cover	56
Change the power cord	57
CHAPTER 14. Cure your appliance when needed	57
CHAPTER 15. Customer service	60
MAINTENANCE CARD	60
CHAPTER 16. Tips and tricks	61
CHAPTER 17. Energy efficiency according to EN 60350-1	62
CHAPTER 18. Cooking by ECO mode	63
CHAPTER 19. Datasheet (EU 65/2014 & EU 66/2014)	63

CHAPTER 1. SAFETY INFORMATION

INTENDED USE

Thank you for buying Kernau Built-in 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 incorporates an earth connection for functional purposes only.

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.



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 off 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 off 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.



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. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.



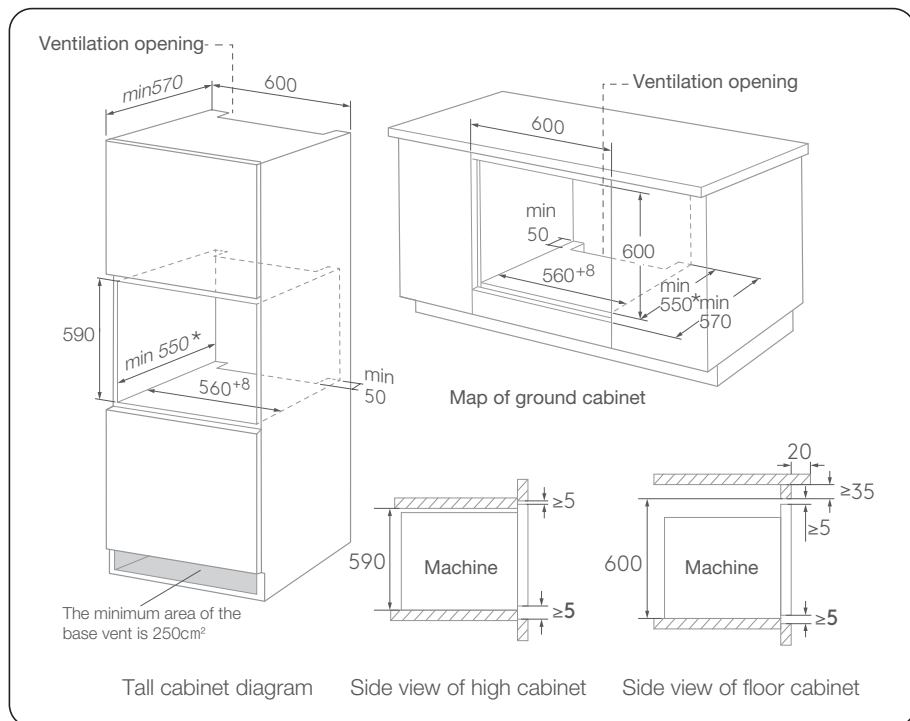
HAZARD DUE TO MAGNETISM!

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.

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 off 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.

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.

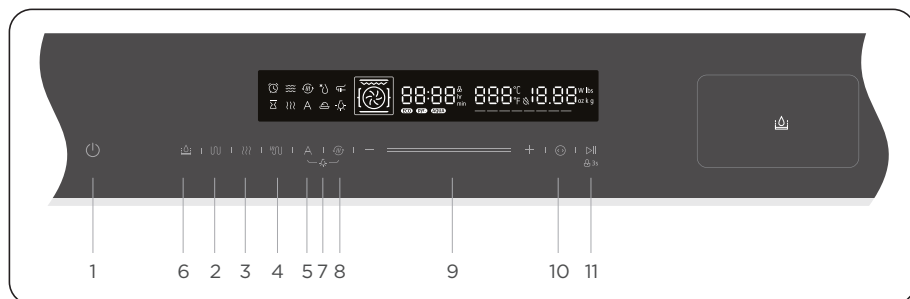
It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.



WARNING

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

CHAPTER 3. COMPONENT



	1. Cancel	Cancel.
	2. Bake	Click, select bake function.
	3. Pure steam	Click, select pure steam function.
	4. Steaming roast	Click, select the steam bake function.
	5. Automatic menu	Select the Auto menu.
	6. Water box button	Click to pop up the water box.
	7. Lamp	Press  key and  key at the same time, the furnace light will be on or off.
	8. Quick preheat	Click to preheat the oven chamber.
	9. Slider	Slide left and right to adjust cooking temperature and time.
	10. Temperature/time/steam adjustment	Set the cooking temperature/time/steam.
	11. Start/stop/child lock	Short press start/pause button, long press 3 seconds to enter or exit child lock.

CHAPTER 4. 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.

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 cavity side frame.

Setting the time

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

1. Initially power on, the hour bit „00” flashes, and the hour bit of the clock is adjusted by „” or +/- key.
2. Press „” to confirm, the minute position „00” flashes, adjust the clock minute position by „” or +/-, and press „” to complete the setting.



NOTE:

1. If you need to modify the clock again, please hold the  key for 3 seconds and refer to steps 1 and 2 to complete the modification.
2. The clock has a 24 hour display.

CHAPTER 5. FUNCTION IS INTRODUCED

Your device has multiple modes of operation to make your device easier to use. To help you find the right way to heat them, we explain the differences and the range of applications here.

BAKING FUNCTION

General operation: select grill function, adjust time or temperature, start cooking.

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.
	Double Grill + Fan	50~250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	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.
	Bottom Heat	30~200°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating comes from the bottom heater.
	Dough Proving	30~45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt
	Drying function	-	It is used to dry the furnace chamber and prevent bacteria from growing
	ECO	140~240°C	For energy-saving cooking.

STEAMING ROAST FUNCTION

General operation: select the steaming function, adjust the cooking time/temperature/steam amount, and start cooking.

The steam grill function, can make the food softer, the skin is more crispy oh!

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional+steam	160-230°C	For traditional baking and roasting on onelevel. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection+steam	160 -250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	Conventional + Fan +steam	160-230°C	For baking and roasting on one or morelevels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Bottom Heat+steam	160-200°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Double Grill + Fan +steam	160-230°C	For grilling f at items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Radiant Heat+steam	160-235°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.



NOTE

1. Before using the steam baking function, please add pure water to the tank.
2. The steam is L1~L3, and the amount of steam is increasing.
3. When the steam grill function is activated, in addition to the barbecue icon willdisplayed, steam icon  will also be displayed.



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.

COOLING FAN

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

AUTOMATIC MENU

General operation: Select automatic menu function, select menu, start cooking.

PURE STEAM MENU

Display	Menu	Function or Temperature	Cooking time	Preheating
01	Vegetable leaf (cabbage)	 100°C	12 min	NO
02	Vegetable root (potatoes)	 100°C	45 min	NO
03	Steam vegetable others	 100°C	11 min	NO
04	Steam frozen vegetables (peas)	 100°C	20 min	NO
05	Fish fillet (salmon filet)	 100°C	24 min	NO
06	Pork tenderloin	 100°C	13 min	NO
07	Winer sausage	 100°C	14 min	NO
08	Frozen fish (saury)	 100°C	24 min	NO
09	Steam rice (Thai fragrant rice)	 100°C	40 min	NO

STEAM GRILL MENU

Display	Menu	Function or Temperature	Cooking time	Preheating
10	Roast fish (cod filet)	  230°C	10 min	YES
11	Whole grain bread	  180°C	45 min	YES



CAUTION!

Please add purified water to the water tank in advance.

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

After cooking, the cooling fan will continue to run for a while to dissipate heat.

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 “+/-” symbol to set cooking temperature.
2. Touch  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 “+/-” symbol.

QUICK PREHEAT

Quick preheating can be used to shorten cooking time. Click the  symbol. The  sign on the screen will light up.



NOTES

Please put the food into the oven after the preheating temperature is reached.

CHANGE DURING COOKING

To change the cooking time, temperature, or amount of steam in the cooking process, click the  key and use the slider or the „+/-“ key to adjust.

When you want cancel the cooking process, please touch .



NOTES

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



WARNING!

After the appliance switched on, 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.

CHILDPROOF LOCK

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings. Long press  for 3 seconds, the oven enters or exits the child lock function.

POWER SAVING MODE

In standby mode, after 10 minutes of non-operation, it will automatically enter the powersaving state. In the state of power saving press any key buzzer back to standby state.

DRYING FUNCTION

In standby state, press Key  for 8 times to enter the drying function, adjust the drying time through slider or +/- key, and press the start key  to work

DESCALING FUNCTION

1. Take out the water box, add water and half a packet of citric acid to the water box, st well, and put the water box back to the tank seat.
2. In standby mode, press The  key once and then enter the desiccating function throu the slider and press +/-, and dE5 is displayed on the screen.
3. Click The  key to start the work. When the time is counted down to „15:00 min“, wat shortage is indicated.
4. Take out the tank, add water and put it back into the tank seat. Click The  key to restart work.

PROBE FUNCTION

1. In any state, insert the short end of the probe into the probe hole of the oven “Prob”displays; and then put the food into the oven, insert the long end of the probe into the food and close the oven door.
2. Select the grill function (  ), adjust the probe setting temperature by +/- key and click  key to start the work.
3. When the food core temperature reaches the probe set temperature, the buzzer will beep 3 times and return to the standby state.



NOTES

1. While using meat probe , please make the head of it into the food instead of some-where else, for the sake of long-term using.
2. Only use the meat probe recommended for this oven.

STEAM

1. When oven is under standby status, press steam key can add steam after mode is set.
2. Steam can be manually add by pressing steam key during cooking.
3. When oven is under standby status, press steam key can set steam mode and add steam for cooking. Steam level default setting as level 1.



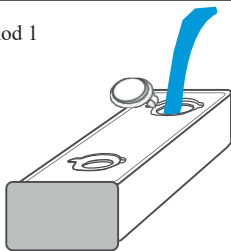
NOTES

Press “  “key, and then press“+/-”to set the steam level.”L1,L2,L3”are available. Due to vibration caused by transportation, water box may be pop-up status after opening the package. Remember pushing it back.

WATER BOX

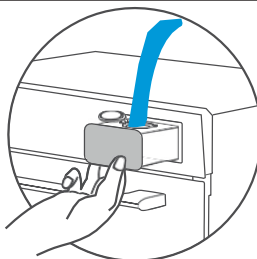
Add water

Method 1



1. Press the water box, take out the entire water box and add water

Method 2



2. Press the water box, pull out the water box halfway and add water



NOTES

When the cooking is over, please pour out the rest of the water box and dry the water box. As the product is continuously upgraded, if the picture does not match the actual product, please refer to the actual product.

CHAPTER 7. 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.

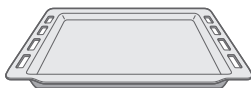
ACCESSORIES INCLUDED

Your appliance is equipped with the following accessories:



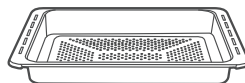
Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.



Steaming tray

Use with steam function

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

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.

INSERTING ACCESSORIES

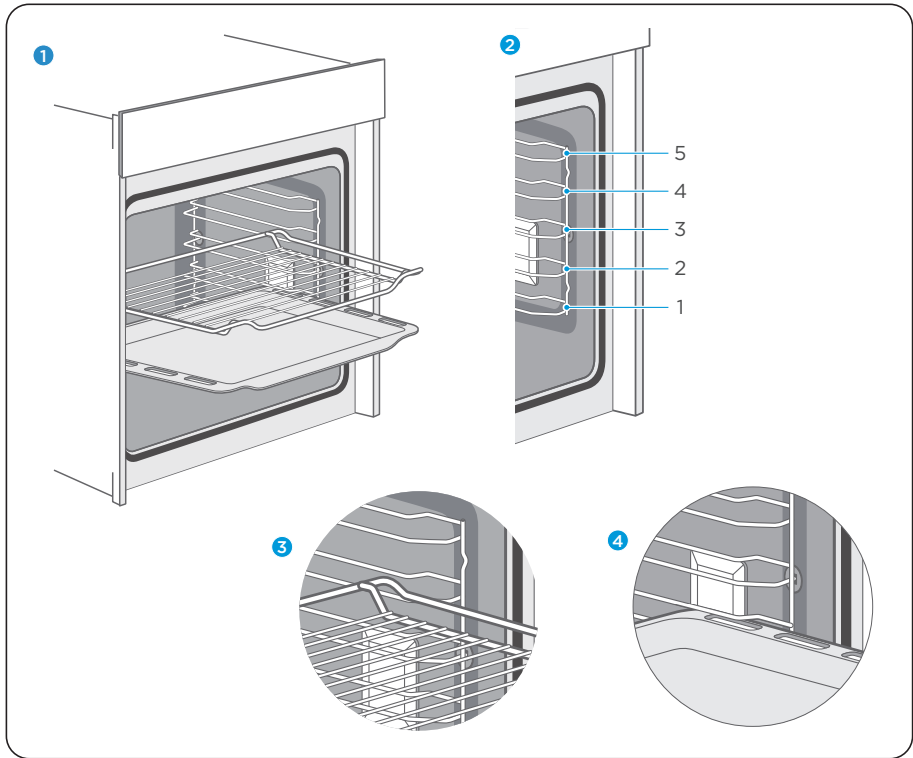
The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up.

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.



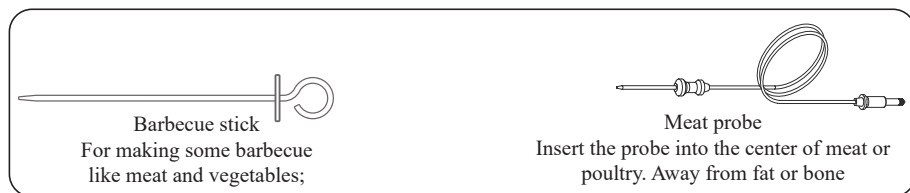
LOCKING FUNCTION

Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1 and 3.

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

OPTIONAL ACCESSORIES

You can buy optional accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Accessories below are available to be purchased, and you are also welcome to see your sales brochures for more details.



INSERTING ACCESSORIES:

Barbecue sticks are only suitable with rotary system, when using barbecue sticks, put them onto the wire rack of rotary system. And before inserting accessories into cavity, please insure all the food is well put, then slightly insert them into level 2 of the cavity.



NOTES

1. The rotary system is not continuously rotating, you can choose to make it turned during the process of cooking based on the performance of food. Make sure you have dressed with heat insulating gloves and be careful with the heat rushing out while opening the door of the oven. The rotary system can make 90 degree rotations and probably you don't even need to turn it at all.
2. The barbecue sticks are dangerous with cuspidal heads, please make sure children and disabled people are away with them. And check sticks are not into the convention cover before oven gets turned on cause this will make damage to oven and could hurt people also.
3. We strongly suggest to use level 2 of cavity, top + bottom heating fuction to bake while using rotary system and barbecue sticks.

When purchasing, please always quote the exact order number of the optional accessory.

CHAPTER 8. 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 off 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.

CHAPTER 9. 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 10. DISPOSAL OF ESED EQUIPENT

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

The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. a crossed-out 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 11. 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 “Convection” 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 12. 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	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. eggwhite) 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.
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Door handle	Hot soapy water: 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.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning

Area Appliance exterior	Cleaning
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water: 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.
Meat thermometer	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.



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 13. APPLIANCE DOOR

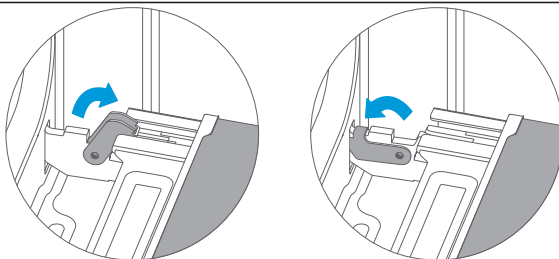
With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door.

The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached.

When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.



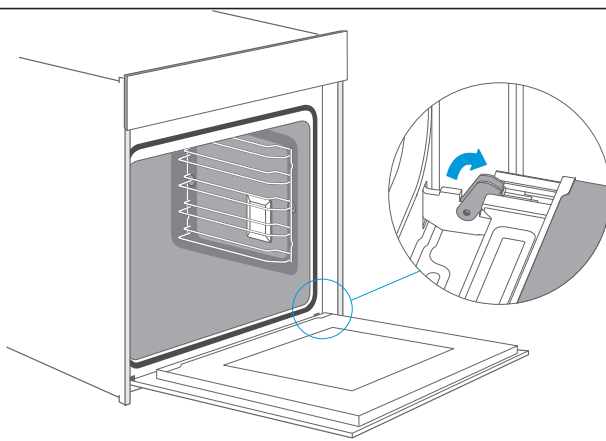
WARNING

Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
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.

REMOVING THE APPLIANCE DOOR

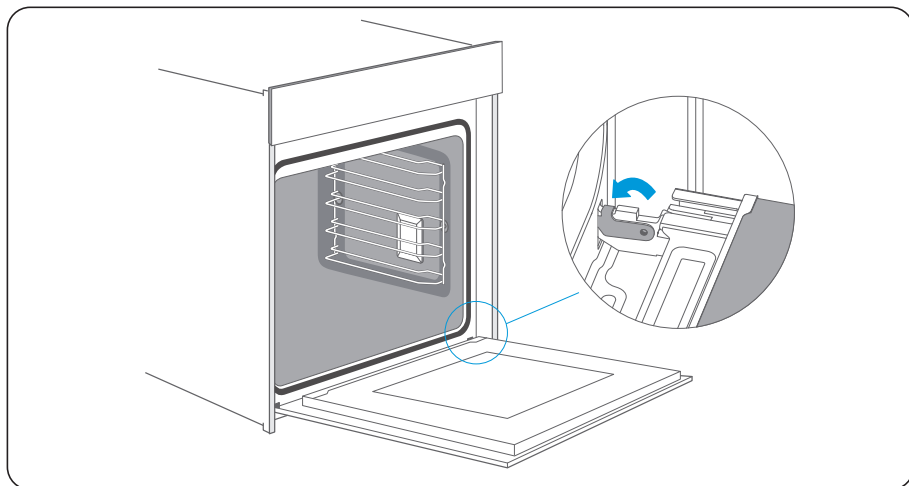
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



FITTING THE APPLIANCE DOOR

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity. Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened. Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

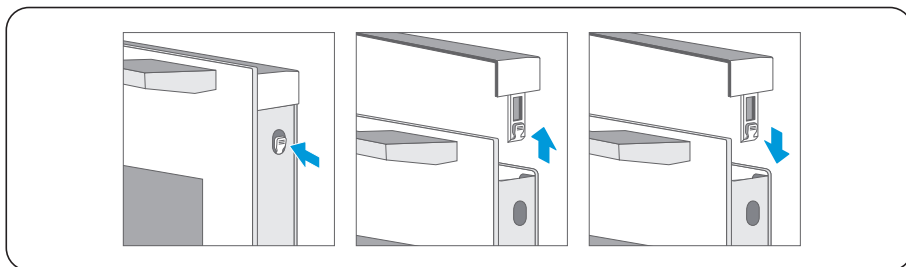


REMOVING THE DOOR COVER

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



CAUTION!

After the appliance door is installed, the door cover can also be removed at this time.

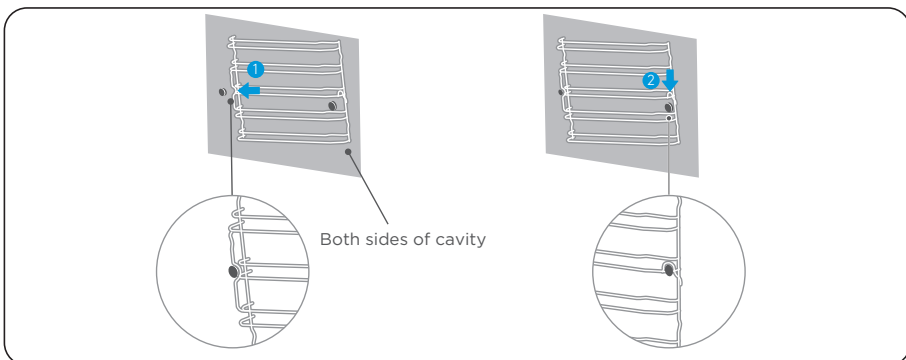
1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

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. The side frame installation of the cavity is as follows:

Removal steps are the opposite of installation steps.

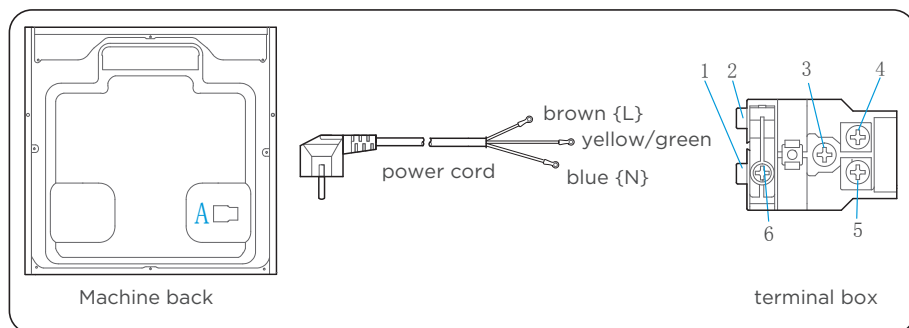


CHANGE THE POWER CORD

Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

Steps:

- cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1,2.
- use Phillips crewdriver to take off screws 3,4 ,5 and 6.
- change the new power cord, fox the yellow/green wire on 3,brother wire on 4, blue wire on 5.
- twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



NOTES

Due to the continuous upgrading of products, there may be differences between the picture and the actual product. Please refer to the actual product received.

CHAPTER 14. CURE YOUR 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 off automatically.
Food is undercooked within the time specified in the recipe.		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
Uneven browning.		The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. 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 & Bottom Heating” mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
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 off 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 off the power.

Cooking compartment bulbs

To light the interior of your cooking compartment, your appliance has one or more longlife LED bulbs. However, if ever an LED bulb or the bulb's glass cover is defective, call the after-sales service. The lamp cover must not be removed.

CHAPTER 15. 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 by 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.

Model:	KBO 1471 S TC B STEAM
Rated voltage:	220-240V~
Rated frequency:	50Hz-60Hz
Electric power:	3.15 kW

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	
Serial number	
Purchasing date	
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.



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 Kernau Built-in Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

CHAPTER 16. 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. 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 off 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?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. 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.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. 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. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

CHAPTER 17. ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the "ECO" mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class.
2. The measurement is carried out in the "Top & Bottom Heating" mode to determine the data regarding the conventional mode.
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed.
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet.
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage "Defrost" as described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

CHAPTER 18. COOKING BY ECO MODE

ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.

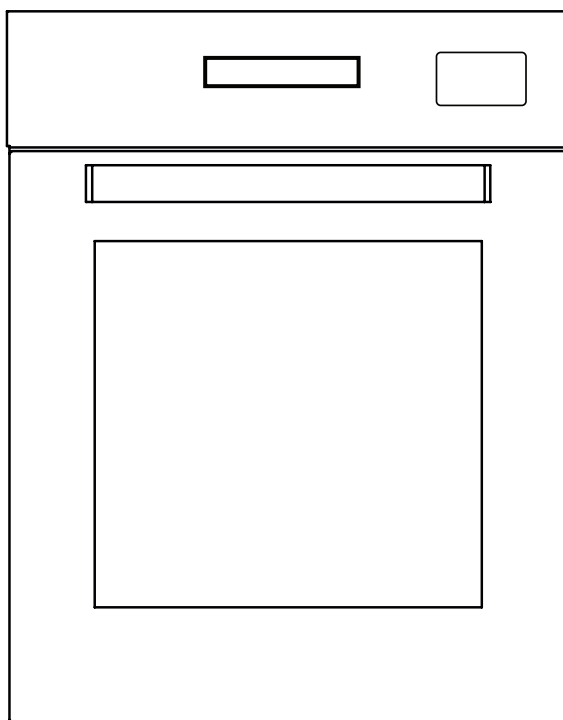
RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasagne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform Φ20cm	160	1	80-90	No

CHAPTER 19. DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

KBO 1471 S TC B STEAM	
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
ECElectric, cavity (Conventional)	1,06kWh/cycle
ECElectric, cavity (Forced Air)	0,63kWh/cycle
EEICavity	74
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ
ВБУДОВУВАНО Ї ДУХОВОЇ ШАФИ
КВО 1471 S TC B STEAM



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

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

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

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Інформація про безпеку.....	67
Призначення.....	67
Причини пошкоджень	69
РОЗДІЛ 2. Встановлення	70
РОЗДІЛ 3. Компоненти	71
РОЗДІЛ 4. Перед використанням приладу	72
Перше використання	72
РОЗДІЛ 5. Опис функцій приладу	73
Режим випікання.....	73
Функція приготування на парі.....	74
Вентилятор охолодження.....	75
Автоматичне меню	75
Приготування на парі	75
Приготування на паровому грилі.....	75
РОЗДІЛ 6. Використання приладу	76
Приготування їжі в духовій шафі.....	76
Швидке розігрівання	76
Зміна часу приготування.....	76
Блокування від дітей	76
Режим енергозбереження.....	76
Функція сушіння.....	76
Функція видалення накипу.....	77
Функція термощупа.....	77
Пара.....	77
Контейнер для води.....	77
РОЗДІЛ 7. Аксесуари	78
Аксесуари, що входить до комплекту.....	78
Вкладання аксесуарів.....	78
Функція блокування	79
Додаткові аксесуари	80
Вкладання аксесуарів.....	80
РОЗДІЛ 8. Енергоощадне користування	81
РОЗДІЛ 9. Охорона навколишнього середовища	81
РОЗДІЛ 10. Утилізація використаних пристроїв	81
РОЗДІЛ 11. Охорона здоров'я	82
РОЗДІЛ 12. Технічне обслуговування приладу.....	82
РОЗДІЛ 13. Дверцята приладу	85
Знімання дверцят приладу.....	85
Встановлення дверцят приладу.....	86
Знімання кришки дверцят.....	87
Заміна кабелю живлення.....	88
РОЗДІЛ 14. Слід піклуватися про свій прилад	88
РОЗДІЛ 15. Служба підтримки клієнта.....	91
Карти технічного обслуговування.....	91
РОЗДІЛ 16. Поради та рекомендації.....	92
РОЗДІЛ 17. Енергоефективність відповідно до EN 60350-1.....	93
РОЗДІЛ 18. Готування в режимі ЕкО	94
РОЗДІЛ 19. Карта даних (EU 65/2014 & EU).....	94

РОЗДІЛ 1. ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

ПРИЗНАЧЕННЯ

Дякуємо за придбання вбудовуваної духової шафи Kernau. Будь ласка, уважно прочитайте зміст цієї інструкції перед розпакуванням. Тільки після цього ви зможете безпечно та правильно користуватися цим приладом. Ми наполегливо рекомендуємо вам зберегти цю інструкцію для подальшої експлуатації приладу та використання майбутніми користувачами.

Для правильної роботи прилад заземлений і призначений для використання виключно на кухні.

Необхідно суворо дотримуватися інструкцій з встановлення.

Після розпакування приладу перевірте його на наявність пошкоджень, що виникли під час транспортування. У випадку виявлення таких пошкоджень прилад не можна підключати до електромережі. Підключення приладу без вилки може виконати тільки кваліфікований електрик. Гарантія не поширюється на пошкодження приладу через неправильне підключення до електромережі. Прилад можна використовувати тільки в приміщенні. Його можна використовувати лише для приготування їжі та напоїв. Під час роботи прилад повинен знаходитися під наглядом.

Діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особам, які не мають досвіду або знань можуть користуватися приладом тільки під наглядом або після того, як вони пройшли інструктаж з безпечного використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку, і усвідомили пов'язані з цим ризики. Діти не повинні гратися з приладом, на ньому або поблизу нього. Діти не повинні чистити прилад або виконувати загальне технічне обслуговування, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.

Діти віком до 8 років повинні перебувати на безпечній відстані від приладу та кабелю живлення.

Крім того, завжди правильно вставляйте аксесуари всередину приладу.



НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!

1. Неправильно виконаний ремонт становить небезпеку. Ремонт і заміну пошкоджених кабелів може виконувати тільки один з наших представників післяпродажного обслуговування. Якщо прилад пошкоджено, від'єднайте його від електромережі або вимкніть автоматичним вимикачем у блоці запобіжників. Зверніться до відділу післяпродажного обслуговування.
2. Ізоляція кабелів електроприладів може розплавитися при контакті з гарячими частинами приладу. Тому не можна залишати дроти в контакті з гарячими частинами приладу.
3. Не використовуйте мийки високого тиску або парочисники, оскільки існує ризик ураження електричним струмом.
4. Несправний прилад може призвести до ураження електричним струмом. Ніколи не підключайте такий прилад до електромережі. Від'єднайте його від електромережі або вимкніть автоматичним вимикачем у блоці запобіжників. Зверніться до відділу післяпродажного обслуговування.



НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ!

1. Прилад сильно нагрівається. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь або нагрівальних елементів приладу.
2. Завжди давайте приладу охолонути.
3. Тримайте дітей на безпечній відстані від приладу.
4. Аксесуари та посуд сильно нагріваються. Завжди використовуйте захисні рукавички під час виймання аксесуарів і посуду з духової шафи. .
5. Випари алкоголю можуть спалахнути в гарячій внутрішній камері духової шафи. Тому ніколи не готуйте в духовій шафі страви, що містять велику кількість напоїв з високим

вмістом алкоголю.

Можна використовувати лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відкривайте дверцята приладу.



НЕБЕЗПЕКА ОШКІВ!

1. Доступні деталі під час роботи нагріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих деталей. Тримайте дітей на безпечній відстані.
2. Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. Залежно від температури пара може бути невидимою. Під час відкривання не стійте надто близько до приладу. Обережно відкривайте дверцята приладу. Не підпускайте до приладу дітей.
3. Вода у відділенні для нагрівання може утворювати гарячу пару. Ніколи не наливайте воду в гарячу камеру.



НЕБЕЗПЕКА ТРАВМУВАННЯ!

1. Подряпане скло на дверцятах приладу може перетворитися на тріщину. Не використовуйте скребок для скла, гострі або абразивні засоби для чищення або миючі засоби.
2. Петлі на дверцятах приладу рухаються під час відкривання та закривання дверцят, що може призвести до травмування. Тримайте руки подалі від петель.



ЗАГРОЗА ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ!

1. Легкозаймісті предмети, що зберігаються у внутрішній камері, можуть спалахнути. Ніколи не зберігайте легкозаймісті предмети всередині. Ніколи не відчиняйте дверцята приладу, якщо всередині є дим. Вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі або вимкніть автоматичний вимикач у блоці запобіжників.
2. При відкриванні дверцят приладу утворюється протяг. Жиростійкий папір може контактувати з нагрівальним елементом і загорітися. Під час нагрівання не кладіть папір для випікання на приладдя нещільно. Завжди притискайте папір для випікання у форму для випікання або форму для випікання. Застеляйте папером для випікання лише необхідну площу. Жиростійкий папір не повинен виступати над аксесуарами.



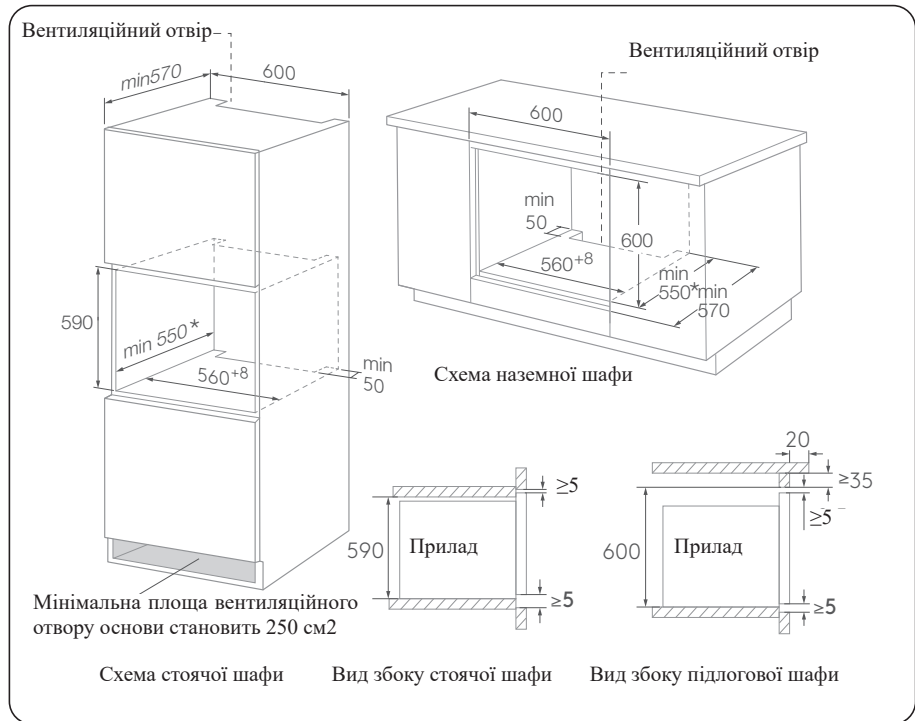
НЕБЕЗПЕКА, СПРИЧИНЕНА МАГНІТНИМИ ПОЛЯМИ!

У панелі керування або елементах керування використовуються постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імплантати, такі як кардіостимулятори або інсулінові насоси. Люди з електронними імплантатами повинні знаходитися на відстані не менше 10 см від панелі керування. Причини пошкодження

ПРИЧИНИ ПОШКОДЖЕНЬ

1. Аксесуари, фольга, папір для випікання або термостійкий посуд на дні камери: не кладіть аксесуари на дно камери. Не застеляйте дно робочої камери фольгою або жиростійким папером. Не ставте посуд на дно робочої камери, якщо температура встановлена вище 50 °С. Це призведе до накопичення тепла. Емаль буде пошкоджена.
2. Алюмінієва фольга: Алюмінієва фольга в камері не повинна контактувати зі склом дверцят. Це може призвести до незворотної зміни кольору скла дверцят.
3. Силіконовий посуд: Не використовуйте силіконовий посуд або будь-які килимки, кришки чи аксесуари, що містять силікон. Це може призвести до пошкодження датчика духової шафи.
4. Вода в гарячій робочій камері: не наливайте воду в гарячу робочу камеру. Це призведе до утворення пари. Зміна температури може пошкодити емаль.
5. Волога в камері: У довгостроковій перспективі волога в камері може призвести до корозії. Дайте приладу висохнути після використання. Не зберігайте вологі продукти в закритій камері протягом тривалого часу. Не зберігайте в камері продукти харчування.
6. Охолодження камери з відкритими дверцятами приладу: Після роботи при високих температурах охолоджуйте прилад тільки при закритих дверцятах. Не стукайте нічим у дверцята приладу. Навіть якщо дверцята залишати відчиненими лише через щілину, з часом можуть пошкодитися фасади меблів, що стоять поруч. Залишайте прилад сушитися з відчиненими дверцятами лише в тому випадку, якщо під час роботи духової шафи утворилося багато вологи.
7. Фруктовий сік: під час випікання дуже соковитих фруктових випічки не наповнюйте форму занадто великою кількістю тіста. Фруктовий сік, що скапує з форми, залишає плями, які неможливо видалити. Якщо можливо, використовуйте більш глибоку універсальну форму.
8. Дуже забруднений ущільнювач: Якщо ущільнювач дуже забруднений, дверцята приладу не закриваються належним чином під час роботи. Це може призвести до пошкодження фасадів сусідніх приладів. Ущільнювач завжди повинен бути чистим.
9. Використання дверцят приладу як сидіння, полиці або робочої поверхні: Не сідайте на дверцята приладу, не кладіть і не вішайте на них нічого. Не ставте на дверцята приладу кухонне приладдя та аксесуари.
10. Вставлення аксесуарів: залежно від моделі приладу аксесуари можуть подрпати панель дверцят під час закривання дверцят. Завжди кладіть аксесуари в заглиблення якомога глибше.
11. Перенесення приладу: не переносьте і не тримайте прилад за ручку дверцят. Ручка не витримає ваги приладу і може бути пошкоджена.
12. Якщо залишкове тепло вимкненої духової шафи використовується для підтримання температури продуктів, у камері може бути високий вміст вологи. Це може призвести до утворення конденсату, що може спричинити корозію високоякісного приладу та пошкодити плитку. Уникайте утворення конденсату, відкриваючи дверцята або використовуючи режим «Розморожування».

РОЗДІЛ 2. ВСТАНОВЛЕННЯ



Для безпечної експлуатації цього приладу переконайтеся, що він встановлений відповідно до чинних професійних стандартів і згідно з інструкціями з встановлення. Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені неправильним встановленням.

Під час встановлення одягайте захисні рукавички, щоб уникнути травмування гострими краями. Перед встановленням перевірте прилад на наявність пошкоджень і не вмикайте його в мережу, якщо вони є. Перед увімкненням приладу видаліть з нього весь пакувальний матеріал і клейку плівку. Наведені розміри вказані в мм.

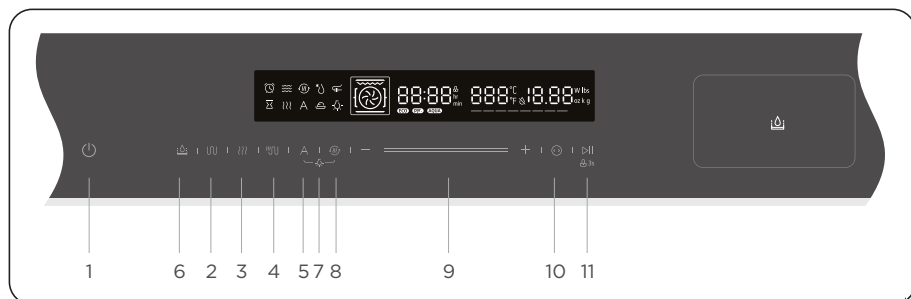
Необхідно забезпечити доступ до штепсельної вилки або встановити вимикач у стаціонарний електропроводді для відключення приладу від електромережі після встановлення, якщо це необхідно.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Прилад не можна встановлювати за декоративними дверима, щоб уникнути перегріву

РОЗДІЛ 3. КОМПОНЕНТИ



	1. Відміна	Відміна.
	2. Випікання	Натисніть, щоб вибрати функцію випікання.
	3. Чиста пара	Натисніть, щоб вибрати функцію чистої пари.
	4. Випікання на парі	Натисніть, щоб вибрати функцію випікання на парі.
	5. Автоматичне меню	Вибір автоматичного меню.
	6. Контейнер для води при натисканні	Контейнер для води для функції приготування на парі, висувається
	7. Підсвічування	Одночасне  натискання  кнопок увімкне або вимкне підсвічування
	8. Швидкий нагрів	Натисніть, щоб нагріти робочу камеру духової шафи
	9. Повзунок	Перемістіть повзунок вліво або вправо, щоб налаштувати температуру та час.
	10. Регулювання температури/часу/пари	Встановіть температуру/час/пару для приготування.
	11. Пуск/зупинка/блокування	Коротке натискання на кнопку пуск/пауза, тривале натискання протягом 3 секунд для входу або виходу з режиму блокування від дітей

РОЗДІЛ 4. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням приладу для приготування їжі очистіть камеру та аксесуари

1. Зніміть усі наклейки, захисні плівки та деталі для забезпечення безпеки під час транспортування.
2. Вийміть усі аксесуари та бічні полиці з робочої камери.
3. Ретельно очистіть аксесуари та бічні полиці мильним розчином, ганчіркою для посуду або м'якою щіткою.
4. Переконайтеся, що в камері немає залишків упаковки, таких як гранули пінопласту або шматки дерева, які можуть спричинити пожежу.
5. Протріть гладкі поверхні в камері та на дверцятах м'якою вологою ганчіркою.
6. Щоб усунути запах нового приладу, розігрійте порожній прилад із закритими дверцятами духовки.
7. Під час першого розігрівання переконайтеся, що кухня добре провітрюється. Тримайте дітей і домашніх тварин подалі від кухні протягом цього часу. Зачиніть двері до сусідніх приміщень.
8. Застосуйте наведені нижче налаштування. Як встановити тип нагріву та температуру, див. у наступному розділі.

Рекомендації	
Тип нагріву	
Температура	250°C
Час	1 год

Після вистигання приладу:

1. Очистіть гладкі поверхні та дверцята мильним розчином і ганчіркою для посуду.
2. Висушіть усі поверхні.
3. Встановіть бічну рамку камери.

Встановлення часу

Перед початком використання духової шафи встановіть час.

1. Коли вмикається живлення, біг часу „00” блимає, і ви можете встановити індикатор часу на годиннику, натиснувши клавішу, , або +/- .
2. Натисніть „”, для підтвердження, позиція хвилин „00” блимає, встановіть позицію хвилин для годинника за допомогою клавіш  або +/-, і натисніть „”, для підтвердження і завершення налаштування часу.



ПРИМІТКА:

1. Якщо вам потрібно змінити налаштування годинника, натисніть кнопки  1 - 2 протягом 3 секунд і повторіть кроки процедури для зміни.
2. Годинник має 24-годинний дисплей.

РОЗДІЛ 5. ОПИС ФУНКЦІЙ ПРИЛАДУ

Прилад має декілька режимів роботи, щоб полегшити його використання. Щоб допомогти вам знайти правильний спосіб нагрівання, ми пояснюємо відмінності та діапазон застосування.

РЕЖИМ ВИПІКАННЯ

Загальна експлуатація: виберіть функцію гриля, встановіть час або температуру, почніть готувати.

Режими		Температур	Викор
	Стандартний	30~250°C	Для традиційного випікання та запікання на одному рівні. Особливо підходить для випічки вологою начинкою.
	Конвекційний	50~250°C	Для випікання та запікання на одному або кількох рівнях. Тепло надходить від кільцевого нагрівача, який рівномірно оточує вентилятор.
	Подвійний гриль + вентилятор	50~250°C	Для грилювання плоских страв та для підрум'янення страв. Вентилятор рівномірно поширює тепло навколо камери.
	Стандартний + вентилятор	50~250°C	Для випікання та запікання на одному або кількох рівнях. Вентилятор рівномірно поширює тепло з нагрівальних елементів навколо камери.
	Випромінювальне нагрівання	150~250°C	Для грилювання невеликої кількості їжі та для підрум'янення страв. Розташуйте страву.
	Нижній нагрів	30~200°C	Щоб додатково підрум'янити низ піци, випічки та тістечок. Нагрівання походить з нижнього нагрівача.
	Підростання тіста	30~45°C	Для приготування дріжджового тіста та ферментування йогуртів.
	Функція сушіння	-	Використовується для сушіння камери та запобігання розвитку бактерій
	ECO	140~240°C	Використовується для енергоощадного приготування.

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Загальний принцип роботи: виберіть функцію приготування на парі, встановіть час/температуру/кількість пари і починайте готувати.

Функція парового гриля робить їжу м'якшою, а скоринку хрусткішою!

Види розігрівання		Температура	Використання
	Стандартне + пара	160-230°C	Для традиційного випікання та запікання на одному рівні. Особливо підходить для випічки з вологими начинками.
	Конвекційне + пара	160 -250°C	Для випікання та запікання на одному або кількох рівнях. Тепло надходить від кільцевого нагрівача, який рівномірно оточує вентилятор.
	Стандартне + вентилятор + пара	160-230°C	Для випікання та запікання на одному або кількох рівнях. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло від нагрівальних елементів всередині камери.
	Нижній нагрів + пара	160-200°C	Для додаткового підрум'янення низу піци, випічки та тістечок. Нагрівання походить з нижнього нагрівача
	Подвійний гриль + вентилятор + пара	160-230°C	Для грилювання та підрум'янення страв. Вентилятор рівномірно поширює тепло всередині камери
	Випромінювальне нагрівання + пара	160-235°C	Для грилювання невеликої кількості їжі та для підрум'янення страв. Розташуйте страву в центральній частині під нагрівальним елементом грилю.



ПРИМІТКИ

1. Перед використанням функції приготування на парі налейте в контейнер чистої води.
2. Діапазон регулювання пари - L1~L3, зміна якого збільшує кількість пари.
3. Коли функція парового гриля активована, на додаток до піктограми гриля з'являється піктограма пари, .



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Якщо відчинити дверцята приладу під час роботи, роботу буде припинено. Слід дотримуватися особливої обережності через ризик отримання опіків.

ВЕНТИЛЯТОР ОХОЛОДЖЕННЯ

Вентилятор охолодження запускається у випадку необхідності. Гаряче повітря виходить з щілини над дверцятами.

АВТОМАТИЧНЕ МЕНЮ

Загальна інструкція: вибрати меню автоматичного приготування, вибрати функцію, розпочати приготування.

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Дисплей	Варіант	Функція і температура	Час приготування	Попередній нагрів
01	Листові овочі (капуста)	 100°C	12 хвилин	НІ
02	Бульбоплоди (картопля)	 100°C	45 хвилин	НІ
03	Інші овочі	 100°C	11 хвилин	НІ
04	Заморожені овочі (горошок)	 100°C	20 хвилин	НІ
05	Філе риби (філе злосося)	 100°C	24 хвилини	НІ
06	Свиняча вирізка	 100°C	13 хвилин	НІ
07	Ковбаса	 100°C	14 хвилин	НІ
08	Морожена риба (сайра)	 100°C	24 хвилини	НІ
09	Рис на парі (рис по-тайськи)	 100°C	40 хвилин	НІ

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРОВОМУ ГРИЛІ

Дисплей	Варіант	Функція і температура	Час приготування	Попередній нагрів
10	Риба-гриль (філе тріски)	  230 °C	10 хвилин	ТАК
11	Цільнозерновий хліб	  180 °C	45 хвилин	ТАК



УВАГА!

Перед приготуванням налейте в резервуар відфільтровану воду. Вентиляційні отвори не повинні бути заблоковані. Це може призвести до перегріву приладу. Після приготування їжі вентилятор ще деякий час працюватиме, щоб відвести тепло від приладу.

РОЗДІЛ 6. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ В ДУХОВІЙ ШАФІ

1. Підключивши духову шафу до електромережі, торкніться символу функції духової шафи, щоб вибрати функції, використовуйте повзунок або символ „+/-”, щоб встановити температуру приготування.
2. Доторкніться  духову шафу увімкнеться, якщо ні, то через 5 хвилин духову шафу повернеться в режим відображення годинника.
3. Під час процесу приготування ви можете натиснути на символ , щоб скасувати процес.



ПРИМІТКА: Після встановлення температури можна торкнутися  щоб встановити час символу годинника, а також встановити температуру за приготування, допомогою повзунка або клавіші „+/-”.

ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ

Швидке розігрівання може скоротити час приготування. Натисніть  Піктограма  на екрані підсвітиться.



ПРИМІТКИ

Покладіть страву в духову шафу, як тільки буде досягнута температура попереднього нагрівання.

ЗМІНА ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб змінити час приготування, температуру або кількість пари в процесі приготування, натисніть клавішу  і використовуйте повзунок або клавішу „+/-” для внесення змін.

Щоб скасувати процес приготування, натисніть клавішу .



ПРИМІТКИ

Зміна режимів/температури/тривалості готування може негативно вплинути на результат приготування, тому ми наполегливо рекомендуємо не робити цього, якщо ви не маєте великого досвіду в кулінарії.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Коли прилад увімкнено, він дуже сильно нагрівається, особливо всередині камери. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь приладу або нагрівальних елементів. Використовуйте кухонні рукавиці, щоб виймати аксесуари або посуд з камери, і дайте приладу охолонути. При цьому тримайте дітей на безпечній відстані, щоб уникнути опіків.

БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Ваш прилад оснащений пристроєм блокування від дітей, щоб діти не могли випадково увімкнути його або змінити будь-які налаштування. Натискання кнопки  більше ніж 3 секунди вмикається або вимикається режим блокування від дітей.

РЕЖИМ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

У режимі очікування духову шафу автоматично переходить у режим енергозбереження через 10 хвилин бездіяльності. У режимі енергозбереження натисніть будь-яку кнопку звукового сигналу, щоб повернутися в режим очікування.

ФУНКЦІЯ СУШІННЯ

У стані готовності натисніть кнопку  8 разів, щоб увійти в режим сушіння, відрегулюйте час сушіння за допомогою повзунка або кнопки „+/-” і  натисніть кнопку

ФУНКЦІЯ ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

1. Вийміть контейнер для води, додайте в нього воду і половину пакетика лимонної кислоти, добре перемішайте і встановіть контейнер для води назад у гніздо для резервуара.
1. У режимі очікування натисніть **A** один раз, а потім за допомогою повзунка та клавіші „+/-” увійдіть у функцію осушення, на екрані з’явиться dE5.
2. Натисніть **▶||**, щоб розпочати роботу. Коли закінчиться відлік часу до „08:00 хв”, з’явиться індикація відсутності води.
3. Вийміть контейнер, додайте води і встановіть його назад у гніздо для **▶||** резервуару. Натисніть, щоб перезапустити прилад.

ФУНКЦІЯ ТЕРМОЩУПА

1. У будь-якому стані вставте короткий кінець термощупа в отвір для термощупа в духовій шафі, на дисплеї з’явиться напис „Prob”; потім помістіть в духову шафу продукти, вставте довгий кінець термощупа в страву і закрийте дверцята духовки.
2. Виберіть функцію (**■** **⌂** **⊗**), виконайте налаштування температури для термощупа за допомогою кнопки „+/-” і натисніть **▶||**, щоб розпочати роботу приладу.
3. Коли температура всередині страви досягне налаштованої температури термощупа, прозвучить 3 звукові сигнали і датчик повернеться до режиму готовності



ПРИМІТКИ

1. Під час використання термощупа для м’яса, будь ласка, занурюйте його наконечник в страву, а не поруч з нею, щоб забезпечити довговічність використання.
2. Використовуйте лише рекомендовані для цієї духової шафи термощупи для м’яса.

ПАРА

1. Коли духова шафа перебуває в режимі очікування, натисніть кнопку подачі пари, щоб додати пару після встановлення режиму.
2. Пару можна додавати вручну, натискаючи кнопку подачі пари під час готування.
3. Коли духова шафа перебуває в режимі очікування, натисніть кнопку пари, щоб встановити режим пари та додати пару до приготування. За замовчуванням встановлено рівень пари 1.



ПРИМІТКИ

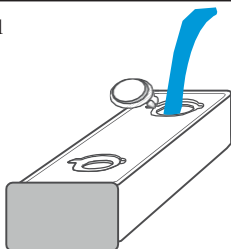
Натисніть **⊙**, а потім натисніть „+/-” для налаштування рівня пари, доступні рівні „L1;L2;L3”.

Через вібрацію, спричинену транспортуванням, контейнер для води може вискочити, коли ви відкриваєте упаковку. Не забудьте повернути його назад.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВОДИ

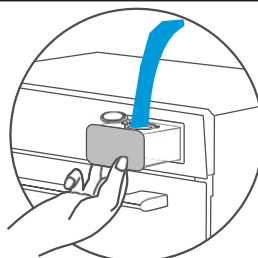
Додавання води

Метод 1



1. Натисніть контейнер для води, вийміть увесь контейнер і долийте воду

Метод 2



2. Натисніть контейнер для води, вийміть контейнер наполовину і долийте воду



ПРИМІТКИ

Після закінчення приготування вилийте воду, що залишилася, з контейнера для води і злийте її. Оскільки духовка постійно оновлюється, якщо зображення не відповідає реальному продукту, будь ласка, ознайомтесь з реальним продуктом.

РОЗДІЛ 7. АКСЕСУАРИ

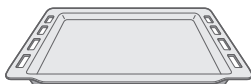
До приладу додається низка аксесуарів. Тут ви можете знайти огляд аксесуарів, що входять до комплекту, та інформацію про те, як правильно ними користуватися.

АКСЕСУАРИ, ЩО ВХОДИТЬ ДО КОМПЛЕКТУ

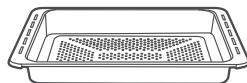
Прилад постачається з наступними аксесуарами:



Дротяна решітка
Для жароміцного посуду, форм для тортів і жаростійкого посуду. Для печені та страв на грилі



Деко для випікання Для випічки і невеликих пекарських виробів



Піддон для варіння на пару Використовуйте лише з функціями пари

На деко можна наливати рідину або готувати страви з соком.

Використовуйте лише оригінальні аксесуари. Вони спеціально пристосовані для цього приладу.

Аксесуари можна придбати в центрі сервісного обслуговування, у спеціалізованих магазинах або в Інтернеті.



ПРИМІТКА

Аксесуари можуть деформуватися під впливом високих температур. Однак це не впливає на їхню функцію. Після охолодження вони відновлюють свою початкову форму.

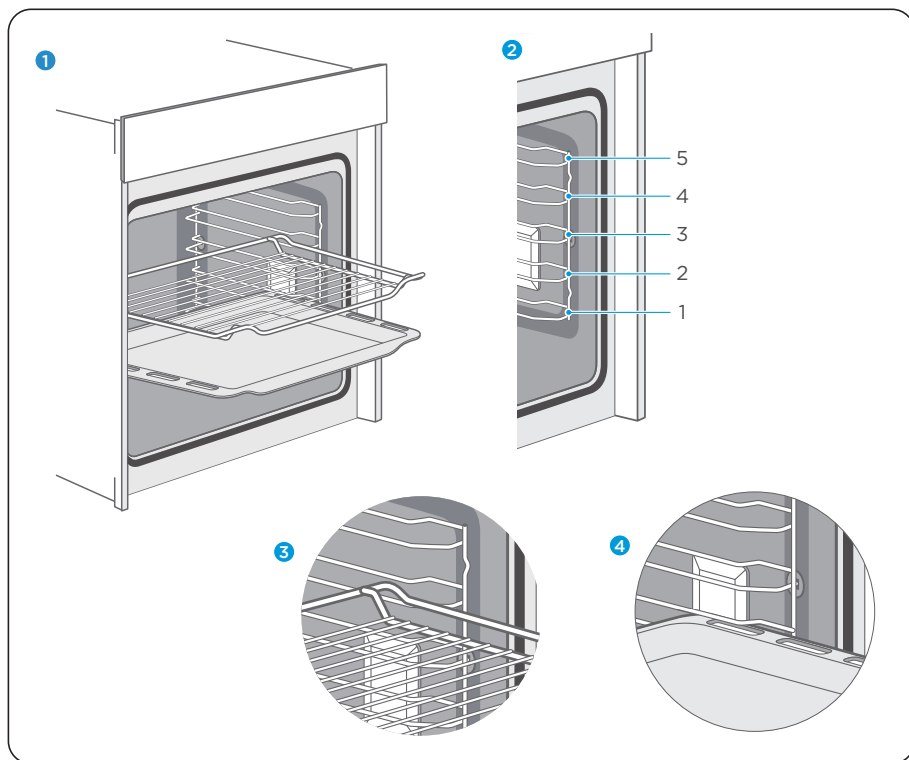
ВКЛАДАННЯ АКСЕСУАРІВ

Камера має п'ять полиць. Позиції на полицях рахується знизу вгору. Аксесуари можна витягнути приблизно наполовину без нахилу.



ПРИМІТКИ

1. Завжди слідкуйте за тим, щоб аксесуари вкладалися у відділення правильною стороною.
2. Завжди кладіть аксесуари у відділення до упору, щоб вони не торкалися дверцят приладу.



ФУНКЦІЯ БЛОКУВАННЯ

Аксесуари можна витягнути приблизно наполовину, доки вони не зафіксуються на місці. Функція блокування запобігає перекиданню аксесуарів під дією ваги продуктів і самих аксесуарів, коли вони витягнуті. Щоб запобігти перекиданню, аксесуари слід правильно вставити в заглиблення, щоб забезпечити захист від перекидання. Вкладаючи решітку, переконайтеся, що вона спрямована правильно, як показано на малюнках 1 і 3.

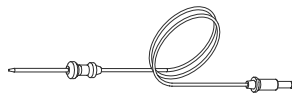
Вкладаючи деко, переконайтеся, що воно спрямоване правильно, як показано на малюнках 1 і 4.

ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

Додаткові аксесуари можна придбати в службі післяпродажного обслуговування, спеціалізованих магазинах або через Інтернет. Наведені нижче аксесуари можна придбати, а більш детальну інформацію можна знайти в рекламних проспектах.



Шампур для гриля
Для приготування гриля,
наприклад, м'яса та овочів;



Щуп для м'яса
Вставте щуп всередину м'яса
або птиці. Подалі від жиру та кісток

ВКЛАДАННЯ АКСЕСУАРІВ

Шампур для гриля підходять лише для обертальної системи. Використовуючи шампури для гриля, помістіть його на решітку системи шампурів. Переконайтеся, що всі продукти добре розміщені, перш ніж вставляти аксесуари в камеру, а потім обережно вставте їх на рівень 2 камери.



ПРИМІТКИ

1. Обертюва система не обертається безперервно, її можна повертати під час процесу приготування залежно від того, як готується страва. Обов'язково надягайте теплоізоляційні рукавички і стежте за тим, щоб при відкриванні дверцят духової шафи не виходило тепло. Обертальна система може здійснювати обертання на 90 градусів і, можливо, навіть не потребує обертання.
2. Шампури небезпечні через їх загострені голівки, переконайтеся, що діти та люди з обмеженими можливостями тримаються подалі від них. Перед тим, як увімкнути духову шафу, переконайтеся, що шампури для перевірки процесу приготування не опускаються на кришку, оскільки це може пошкодити піч, а також травмувати людей.
3. Ми наполегливо рекомендуємо використовувати рівень 2 камери, верхній + нижній нагрів для випікання з використанням обертальної системи і шампурів для гриля.

Завжди вказуйте точний номер замовлення при покупці додаткових аксесуарів.

РОЗДІЛ 8. ЕНЕРГООЩАДНЕ КОРИСТУВАННЯ

1. Вийміть усі аксесуари, які не потрібні під час готування та випікання. Не відчиняйте дверцята під час готування та випікання.
2. Якщо ви відкриваєте дверцята під час готування або випікання, перемкніть режим на „Лампа” (не змінюючи налаштування температури).
3. За 5-10 хвилин до закінчення готування або випікання зменшіть температуру в режимах без вентилятора до 50°C. Після цього можна використовувати тепло камери для завершення процесу.
4. За можливості використовуйте режим „Нагрів з термоциркуляцією”. Температуру можна знизити на 20-30°C.
5. Ви можете готувати і випікати в режимі „Нагрів з термоциркуляцією” на декількох рівнях одночасно.
6. Якщо неможливо готувати і випікати різні страви одночасно, можна розігрівати їх по черзі, використовуючи стан попереднього розігрівання духової шафи.
7. Не розігрівайте порожню духову шафу, якщо в цьому немає потреби.
8. У разі необхідності поставте їжу в духову шафу одразу після досягнення температури, на яку вказує індикатор, що вмикається при першому розігріванні.
9. Не використовуйте світловідбиваючу фольгу, наприклад, алюмінієву, для застилення дна робочої камери.
10. Якщо можливо, використовуйте таймер та/або термощуп.
11. Використовуйте темні, матові та легкі форми та контейнери для випікання. Намагайтеся не використовувати важкі аксесуари з блискучими поверхнями, наприклад, з нержавіючої сталі або алюмінію.

РОЗДІЛ 9. ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Упаковка призначена для захисту вашого нового приладу від пошкоджень під час транспортування. Використані матеріали ретельно відібрані і підлягають вторинній переробці. Переробка зменшує споживання сировини та кількість відходів. Електричні та електронні пристрої часто містять цінні матеріали. Будь ласка, не викидайте їх разом з побутовими відходами.

РОЗДІЛ 10. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

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

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

Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до

уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини. Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

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

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



Мал. А



Мал. В

РОЗДІЛ 11. ОХОРОНА ЗДОРОВ'Я

Акриламід переважно утворюється, коли крохмалисті продукти (наприклад, картопля, картопля-фрі, хліб) нагріваються до дуже високих температур протягом тривалого періоду часу.

Рекомендації

1. Використовуйте короткий час приготування.
2. Готуйте їжу до золотисто-жовтого кольору поверхні, а не до темно-коричневого.
3. Більші порції містять менше акриламід.
4. Якщо можливо, використовуйте режим "Конвекція".
5. Картопля-фрі: Використовуйте більше 450 г на деко, рівномірно розподіляйте шматочки і час від часу перевертайте. Використовуйте інформацію про продукт, якщо вона доступна, для досягнення найкращих результатів приготування

РОЗДІЛ 12. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЛАДУ

Засіб для чищення

За умови належного догляду та чищення ваш прилад надовго збереже свій зовнішній вигляд і функціонуватиме в повному обсязі. Тут ми пояснимо, як правильно доглядати за приладом і чистити його. Щоб уникнути пошкодження різних поверхонь через використання невідповідного засобу для чищення, будь ласка, дотримуйтесь інформації, наведеної в таблиці. Залежно від моделі приладу, не всі перелічені пункти можуть стосуватися вашого приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик пошкодження поверхні

Заборонено використовувати:

1. Корозійні або абразивні засоби для чищення.
2. Засоби для чищення з високим вмістом спирту.
3. Жорсткі ганчірки для чищення або губки для чищення.

4. Мийки високого тиску або пароочисники.
5. Спеціальні засоби для чищення гарячого обладнання

Перед використанням нові губки слід ретельно випрати.

Рекомендації

Рекомендовані засоби для чищення та догляду можна придбати в центрі сервісного обслуговування. Дотримуйтесь інструкцій відповідних виробників.

Зовнішня поверхня приладу	Очищення
Передня поверхня з нержавіючої сталі	Гаряча вода з милом: Протріть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою тканиною. Негайно видаляйте відкладення накипу, жиру, крохмалю та білків (наприклад, яєчного білка). Під такими плямами може утворитися корозія. Спеціальні засоби для чищення нержавіючої сталі, придатні для гарячих поверхонь, можна придбати в нашому сервісному центрі або в спеціалізованих магазинах. Нанесіть дуже тонкий шар засобу для чищення за допомогою м'якої тканини.
Пластмаса	Гаряча вода з милом: Протріть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою тканиною. Не використовуйте засіб для миття скла або скребок для скла.
Фарбовані поверхні	Гаряча вода з милом: Протріть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою тканиною.
Панель керування	Гаряча вода з милом: Протріть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою тканиною. Не використовуйте засіб для миття скла або скребок для скла.
Дверні панелі	Гаряча вода з милом: Протріть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою тканиною. Не використовуйте скребок для скла або скребок з нержавіючої сталі.
Ручка дверцят	Гаряча вода з милом: Протріть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою тканиною. Якщо засіб для видалення накипу потрапив на ручку дверцят, негайно витріть його. Інакше плями не вдасться видалити
Емальовані поверхні та поверхні, що самоочищуються	Дотримуйтесь інструкцій для поверхонь робочої камери духової шафи, наведених у таблиці.
Скляний плафон внутрішнього освітлення	Гаряча вода з милом: Протріть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою тканиною. Якщо духовка сильно забруднена, використовуйте засіб для чищення духової шафи.

Зовнішня поверхня приладу	Очищення
Ущільнювачі дверцят Не знімати	Гаряча вода з милом: Чистити ганчіркою для посуду. Не терти
Накладка на дверцята з нержавіючої сталі	Засіб для чищення нержавіючої сталі: Дотримуйтесь інструкцій виробника. Не використовуйте засоби для догляду за нержавіючою сталлю. Для чищення зніміть накладку на дверцята.
Акcesуари	Гаряча вода з милом: Намочіть і почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Для сильних забруднень використовуйте губку з нержавіючої сталі.
Напрявні	Гаряча вода з милом: Намочіть і почистіть ганчіркою для посуду або щіткою.
Система виймання	Гаряча вода з милом: Очистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Не видаляйте мастило, коли висувні напрямні висунуті. Найкраще чистити їх, коли вони втиснуті. Не мити в посудомийній машині.
Термошуп для м'яса	Гаряча вода з милом: Очистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Не мити в посудомийній машині



ПРИМІТКИ

1. Незначні відмінності в кольорі передньої панелі приладу пояснюються використанням різних матеріалів, таких як скло, пластик і метал.
2. Тіні на дверних панелях, які виглядають як смуги, спричинені відбиттям світла від підсвічування внутрішньої камери.
3. Емаль випадає при дуже високих температурах. Це може спричинити незначні відмінності в кольорі. Це нормальне явище і не впливає на експлуатаційні характеристики. Краї тонких металевих листів можуть бути покриті емаллю не повністю. В результаті ці краї можуть бути шорсткими. Це не впливає на антикорозійний захист.
4. Завжди тримайте прилад у чистоті та негайно видаляйте бруд, щоб не допустити утворення стійких відкладень бруду.

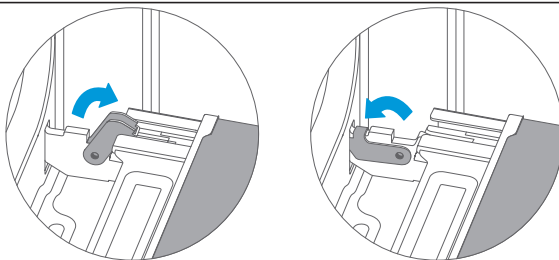
Рекомендації

1. Очищайте духову шафу після кожного використання. Це запобігає пригоранню бруду.
2. Негайно видаляйте відкладення вапняного нальоту, жиру, крохмалю та білка (наприклад, яєчний білок)....
3. Якщо можливо, частинки їжі з вмістом цукру слід видаляти негайно, поки пляма ще тепла
4. Для випікання використовувати відповідний посуд, наприклад, форму для випікання.

РОЗДІЛ 13. ДВЕРЦЯТА ПРИЛАДУ

За умови належного догляду та чищення прилад збереже свій зовнішній вигляд і буде повністю функціональним протягом тривалого часу. Нижче описано, як зняти дверцята приладу та почистити їх. Для очищення та знімання дверних панелей можна зняти дверцята приладу. Петлі дверцят приладу оснащені фіксаторами.

Коли фіксатори закриті, дверцята приладу заблоковані. Їх неможливо від'єднати. Коли фіксатори відкриті, щоб зняти дверцята приладу, петлі заблоковані. Їх не можна зафіксувати..



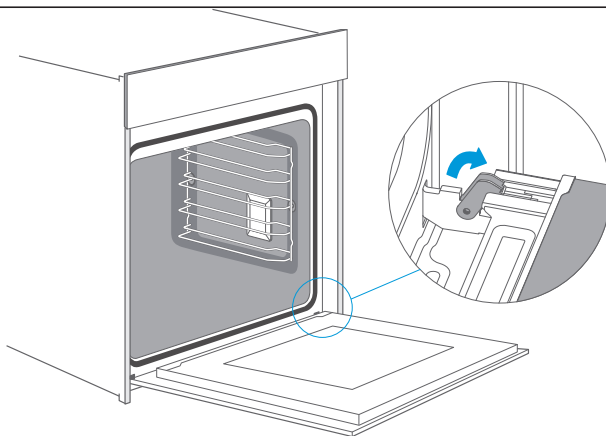
ОБЕРЕЖНО

Небезпека травмування!

1. Якщо петлі не заблоковані, вони можуть захлопнутися з великою силою. Слідкуйте за тим, щоб фіксатори завжди були повністю закриті або, знімаючи дверцята приладу, повністю відкриті.
2. Петлі на дверцятах приладу рухаються під час відкривання та закривання дверцят, що може призвести до притискання. Тримайте руки подалі від петель.

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ ПРИЛАДУ

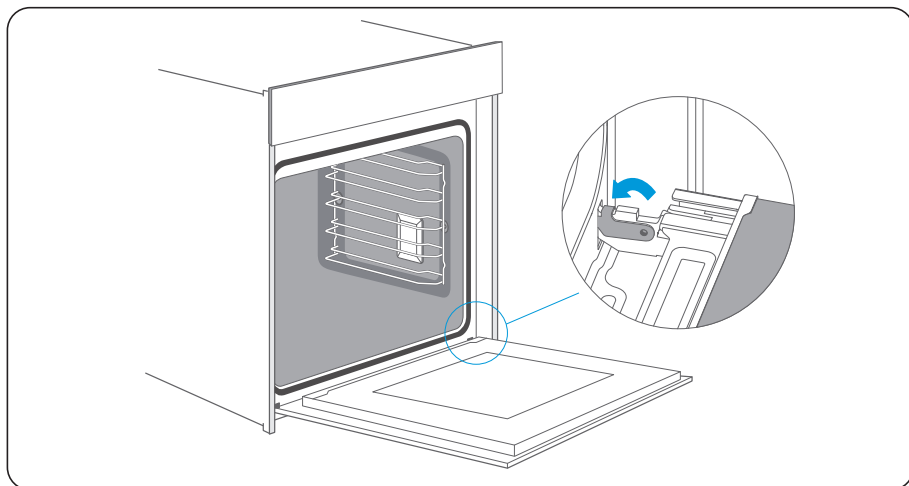
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Відкрийте два фіксатори з лівого та правого боку
3. Закрийте дверцята приладу до упору.
4. Візьміться обома руками за дверцята з лівого та правого боків і потягніть їх угору



ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ПРИЛАДУ

Встановіть дверцята робочої камери у порядку, зворотному до знімання.

1. Встановлюючи дверцята приладу, слідкуйте за тим, щоб обидві петлі були точно встановлені в монтажних отворах передньої панелі внутрішньої поверхні. Переконайтеся, що петлі вставлені в правильному положенні. Вони повинні бути в такому положенні, щоб їх можна було вставити легко і без опору. Якщо відчувається опір, перевірте, чи правильно вставлені петлі в отвори.
2. Повністю відкрийте дверцята приладу. Відкриваючи дверцята приладу, ще раз перевірте, щоб петлі були в правильному положенні. Якщо встановлення виконано неправильно, ви не зможете повністю відчинити дверцята приладу. Знову закрийте обидва фіксатори.
3. Закрийте дверцята духової шафи. При цьому наполегливо рекомендуємо ще раз перевірити, чи правильно встановлені дверцята і чи не закриті вентиляційні отвори наполовину.

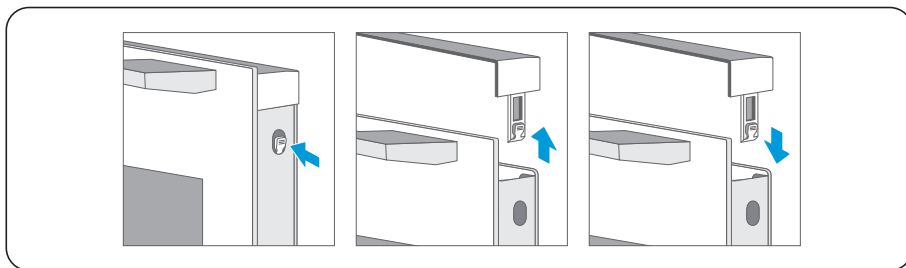


ЗНІМАННЯ КРИШКИ ДВЕРЦЯТ

Пластикова вставка в кришці дверцят може знебарвитися. Ви можете зняти кришку, щоб провести ретельне очищення.

Зніміть дверцята приладу відповідно до наведених вище інструкцій.

1. Натисніть одночасно на праву та ліву сторони кришки.
2. Зніміть кришку.
3. Після знімання кришки дверцят можна легко зняти інші частини дверцят приладу, щоб продовжити очищення. Закривши дверцята приладу, встановіть кришку на місцено місце і натисніть на неї до характерного клацання.
4. Встановіть на місце дверцята приладу та закрийте їх.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

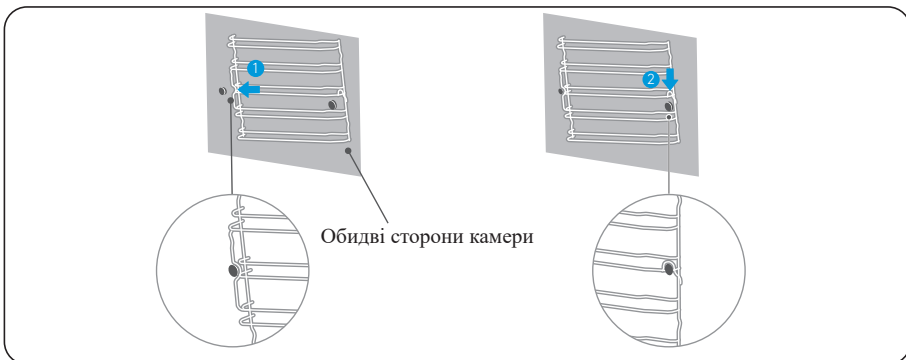
Після встановлення дверцят приладу можна також зняти кришку дверцят.

1. Знімання кришки дверцят означає звільнення внутрішнього скла дверцят приладу, яке може легко зсунутися і спричинити пошкодження або травми.
2. Знімання кришки дверцят і внутрішнього скла зменшує загальну вагу дверцят приладу. Під час закривання дверцят петлі можуть легше зсуватися, і ви можете опинитися в пастці. Тримайте руки подальше від петель.

У зв'язку з двома вищезазначеними пунктами ми наполегливо рекомендуємо не знімати кришку дверцят, доки не буде знято дверцята приладу. Пошкодження, спричинені неправильним поводженням, не покриваються гарантією.

Напрявні

Якщо ви хочете добре почистити напрямні та внутрішню поверхню, ви можете зняти полиці та почистити їх. Таким чином, пристрій надовго збереже свій зовнішній вигляд і буде повністю функціональним. Встановлення бокової рами внутрішньої поверхні відбувається наступним чином: Кроки знімання є зворотними до кроків встановлення.

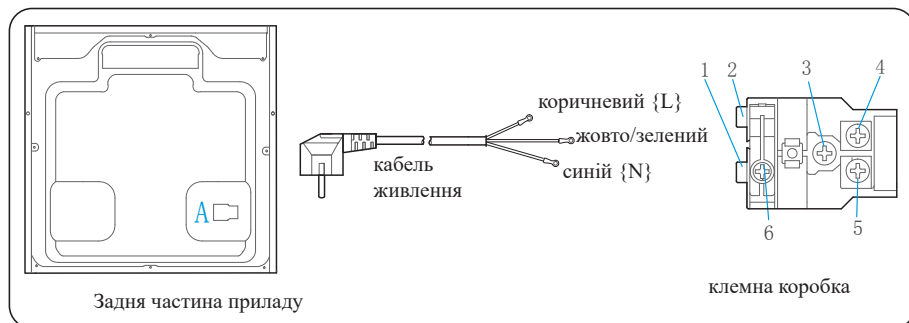


ЗАМІНА КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ

Позиція А показує положення клемної коробки в задній частині заднього зовнішнього корпусу і є закритою.

Кроки:

- Від'єднайте джерело живлення за допомогою маленької плоскої викрутки, щоб відкрити два фіксатори 1,2.
- За допомогою хрестоподібної викрутки викрутіть гвинти 3,4,5 і 6.
- Замініть кабель живлення на новий, підключіть жовто-зелений дріт до 3, коричневий - до 4, синій - до 5.
- Затягніть гвинт 6, закрийте кришку клемної коробки і завершіть заміну кабелю.



ПРИМІТКИ

У зв'язку з постійним вдосконаленням продукту, між зображенням і фактичним продуктом можуть бути відмінності. Будь ласка, зверніться до фактично отриманого продукту.

РОЗДІЛ 14. СЛІД ПІКЛУВАТИСЯ ПРО СВІЙ ПРИЛАД

У разі виникнення несправності, будь ласка, переконайтеся, що вона не пов'язана з неправильною експлуатацією, зверніться до таблиці несправностей, а потім спробуйте усунути несправність самостійно, перш ніж звертатися до служби післяпродажного обслуговування. Часто технічні несправності приладу можна усунути самостійно.

Якщо справа виходить не зовсім такою, як бажає користувач приладу, в кінці інструкції з експлуатації є багато порад та інструкцій з приготування.

Несправність	Можлива причина	Примітки/усунення
Прилад не працює.	Несправність запобіжника.	Перевірте автоматичний вимикач у блоці запобіжників.
	Вимкнено електроживлення.	Перевірте, чи працює кухонне освітлення або інші кухонні прилади.
Регулятори випали з кронштейна на панелі керування.	Регулятори випадково відпустили.	Регулятори можна зняти. Просто встановіть їх назад у гнізда на панелі керування і натисніть на них, щоб вони зафіксувалися і їх можна було повертати, як зазвичай.
Регулятори більше не повертаються без зусилля.	Під регулятором накопився бруд.	Регулятори можна зняти. Щоб від'єднати регулятори, просто зніміть їх з кронштейна. Також можна натиснути на зовнішній край регуляторів, щоб вони нахилилися і їх можна було легко зняти. Обережно очистіть регулятори ганчіркою і водою з милом. Висушіть м'якою тканиною. Не використовуйте гострі або абразивні матеріали. Не замочуйте і не мийте в посудомийній машині. Не знімайте регулятори занадто часто, щоб кронштейн залишався стабільним.
Вентилятор не працює постійно в режимі: „Нагрівання вентилятором”.		Це нормальний режим роботи, оскільки він забезпечує найкращий розподіл тепла та найкращу продуктивність духової шафи.
Наприкінці процесу приготування можна почути звук/шум і спостерігати потік повітря біля панелі керування.		Вентилятор охолодження продовжує працювати, щоб запобігти утворенню вологи в камері та охолодити духову шафу для вашої зручності. Охолоджувальний вентилятор вимикається автоматично.

Несправність	Можлива причина	Примітки/усунення
Страва не доготовується протягом часу, зазначеного в рецепті.		Використовується температура, відмінна від заданої в рецепті. Перевірте температуру ще раз. Кількість інгредієнтів відрізняється від вказаної в рецепті. Уважно перевірте рецепт.
Нерівномірне підсмажування.		Встановлена температура занадто висока або рівень полиці можна оптимізувати. Уважно перевірте рецепт і налаштування. Якість поверхні та/або колір та/або матеріал форми для випікання не відповідає вибраній функції духової шафи. Під час використання випромінювального нагрівання, наприклад, урежимі „Верхній і нижній нагрів”, використовуйте матовий, темний і легкий жаростійкий посуд.
Лампочка не вмикається.		Лампочка потребує заміни лампочка.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Небезпека ураження електричним струмом !

Невідповідний ремонт є небезпечним. Ремонт і заміну пошкоджених кабелів живлення повинен виконувати тільки один з наших кваліфікованих спеціалістів з післяпродажного обслуговування. Якщо прилад пошкоджено, від'єднайте його від електромережі або вимкніть автоматичний вимикач у блоці запобіжників. Зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

Максимальний час роботи

Максимальний час роботи цього приладу становить 9 годин, щоб запобігти пошкодженню, якщо користувач забуде вимкнути електроживлення.

Лампочки освітлення духової шафи

Для освітлення внутрішньої частини духової шафи прилад оснащений однією або кількома світлодіодними лампами з тривалим терміном служби.

Однак у разі пошкодження світлодіодної лампи або скляного плафона зверніться до сервісного центру. Кришку лампи не можна знімати

РОЗДІЛ 15. СЛУЖБА ПІДТРИМКИ КЛІЄНТА

Якщо ваш прилад потребує ремонту, ви можете звернутися до нашої служби післяпродажного обслуговування. Ми завжди знайдемо відповідне рішення. Зверніться до дилера, у якого ви придбали пристрій. Коли ви телефонуйте нам, повідомте номер моделі та S/N, щоб ми могли дати вам правильну пораду. Паспортну табличку з цими номерами можна знайти, коли ви відкриваєте дверцята приладу.

Модель:	KBO 1471 S TC B STEAM
Номінальна напруга:	220-240В~
Номінальна частота:	50Гц-60Гц
Електрична потужність	3.15 кВт

Щоб заощадити час, ви можете записати модель вашого пристрою і номер телефону служби післяпродажного обслуговування в полі нижче, якщо це необхідно



КАРТИ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Номер моделі	
Дата придбання	
Серійний номер	
Магазин, в якому було придбано	



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей прилад повинен бути встановлений відповідно до чинних норм і використовуватися тільки в добре провітрюваному приміщенні. Перед встановленням або використанням цього приладу прочитайте інструкцію.



ПРИМІТКИ

Зверніть увагу, що візит інженера післяпродажного обслуговування не є безкоштовним, навіть протягом гарантійного періоду.

Довіряйте професіоналізму виробника. Таким чином ви можете бути впевнені, що ремонт буде виконаний кваліфікованим сервісним персоналом, який має оригінальні запасні частини для вашої техніки.

Ще раз дякуємо вам за покупку вбудовуваної духової шафи Kernau і бажаємо, щоб ваш прилад забезпечував вам смачну їжу і щасливе життя.

РОЗДІЛ 16. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Хочете приготувати страву за власним рецептом	Спершу спробуйте використати схожі налаштування рецепта і оптимізуйте процес приготування для отримання найкращого результату.
Випечене тісто готове?	Вставте дерев'яну паличку в тісто приблизно за 10 хвилин до вказаного часу випікання. Якщо на паличці не залишилося сирого тіста, коли її витягнете, тісто готове.
Тісто втрачає значну кількість об'єму під час охолодження після випікання	Спробуйте знизити налаштування температури на 10°C і уважно перевірте вказівки щодо механічного замішування тіста в інструкції з приготування їжі.
Висота тіста в середині набагато більша, ніж на зовнішньому кільці	Не змащуйте зовнішнє кільце форми жиром.
Тісто надто підрум'янюється зверху	Використовуйте нижчий рівень та/або нижчу температуру (це може збільшити час приготування).
Тісто занадто сухе	Встановіть температуру на 10°C вище (це може скоротити час приготування).
Страва виглядає добре, але всередині занадто висока вологість	Встановіть температуру на 10°C нижче (це може збільшити час приготування) і уважно перевірте рецепт.
Підрум'янення нерівномірне	Встановіть температуру на 10°C нижче (це може збільшити час приготування). Використовуйте режим „Нагрівання зверху та знизу” на одному рівні.
Тісто менше підрум'янюється знизу	Виберіть нижчий рівень.
Випікання на кількох рівнях одночасно: Один рівень недопечений	Використовуйте терморежим для випікання на кількох рівнях і виймайте деко по одному, коли вони будуть готові. Не обов'язково, щоб усі дека були готові одночасно.
Конденсація під час випікання	Під час випікання та приготування їжі утворюється пара, яка зазвичай виходить з духової шафи разом з потоком охолоджувального повітря. Ця пара може конденсуватися на різних поверхнях печі або поблизу них і утворювати краплі води. Це фізичний процес, і його неможливо повністю уникнути.
Які форми для випікання можна використовувати?	Можна використовувати будь-який термостійкий посуд для випікання. Не рекомендується використовувати для прямого контакту з їжею, особливо з кислою їжею, алюміній. Переконайтеся, що контейнер щільно прилягає до кришки.
Як використовувати функцію грилю?	Розігрійте духову шафу протягом 5 хвилин і розмістіть продукти на рівні, зазначеному в цій інструкції. Не використовуйте духову шафу з відкритими дверцятами, за винятком випадків, коли ви ставите/виймаєте/перевіряєте їжу.

Як підтримувати духову шафу в чистоті під час приготування на грилі?	Використовуйте піддон, наповнений 2 літрами води на рівні 1. Майже вся рідина, що стікає з продуктів, розміщених на грилі, буде вловлюватися піддоном.
Нагрівальний елемент у всіх режимах гриля вмикається і з часом вимикається.	Це нормальний процес, який залежить від встановленої температури.
Як розрахувати налаштування духової шафи, якщо вага печені не вказана в рецепті?	Виберіть налаштування, близьке до ваги печені, і трохи змініть час. Якщо можливо, використовуйте термощуп для м'яса, щоб визначити температуру всередині м'яса. Обережно вкладіть наконечник термощупа в м'ясо відповідно до інструкцій виробника. Переконайтеся, що наконечник термощупа знаходиться в центрі найбільшої частини м'яса, але не біля кістки або порожнини.
Що трапиться, якщо налити рідину на їжу в духовій шафі під час смаження або варіння?	Рідина закипить і з'явиться пара, що є нормальним фізичним процесом. Будь ласка, будьте обережні, оскільки пара гаряча. Також див. розділ „Конденсація води під час випікання” для отримання додаткової інформації. Якщо рідина містить спирт, процес закипання буде швидшим і може призвести до виникнення полум'я в робочій камері. Переконайтеся, що дверцята духової шафи під час такого процесу зачинені. Уважно стежте за процесом випікання або приготування. Відкривайте дверцята дуже обережно і тільки в разі потреби.

РОЗДІЛ 17. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ ВІДПОВІДНО ДО EN 60350-1

Зверніть увагу на наступну інформацію:

1. Вимірювання проводиться в режимі „ЕКО” для визначення даних для режиму примусової вентиляції та класу етикетки.
2. Вимірювання проводиться в режимі „ЕКО” з метою визначення даних для режиму примусової вентиляції та класу приладу, зазначеного на етикетці.
3. Під час вимірювання в камері знаходяться тільки необхідні аксесуари. Всі інші елементи повинні бути вилучені.
4. Духова шафа встановлюється, як описано в інструкції з монтажу, і розміщується в центрі шафи.
5. Необхідно, щоб під час вимірювання дверцята були зачинені, як при побутовому використанні, навіть якщо кабель заважає функціонуванню ущільнювача під час вимірювання. Може знадобитися використання інструменту для забезпечення герметичності ущільнення, як у домашніх умовах, коли кабель не заважає функції ущільнення.
6. Визначення об'єму камери здійснюється за допомогою функції „Розморожування”, як описано на сторінці 14. Для ефективного використання духової шафи всі аксесуари, включаючи бічні полиці, знімаються.

РОЗДІЛ 18. ГОТУВАННЯ В В РЕЖИМІ ЕКО

Режим ЕКО - це нагрівання за допомогою нижнього та кільцевого нагрівача, в цьому режимі ви можете заощаджувати енергію під час приготування їжі.

РЕЦЕПТ	Акcesуар	°C	Рівень	Час (хв.)	Розі-грі-вання
Хала	1 деко	180	1	45-50	Ні
Вирізка	1 деко	200	1	80-85	Ні
Клафуті з вишнями	Кругла форма	200	1	55-60	Ні
Яловича печеня 1,3 кг	1 деко	200	1	80-85	Ні
Брауні	Решітчаста підставка і скляна тарілка	180	1	55-60	Ні
Запіканка з картоплі	Решітчаста підставка і кругла тарілка	180	1	65-70	Ні
Лазанья	Решітчаста підставка і скляна тарілка	180	1	75-80	Ні
Сирник	Тортівниця діаметром 20 см	160	1	80-90	Ні

РОЗДІЛ 19. КАРТА ДАНИХ (EU 65/2014 & EU)

КВО 1471 S TC B STEAM	
Кількість камер	1
Джерело тепла	Електричне
Корисний об'єм	72Л
Споживання електроенергії, камера (конвенційна)	1,06 кВт/год/цикл
Споживання електроенергії, камера (примусовий обіг)	0,63 кВт/год/цикл
Коефіцієнт енергоефективності камери	74
Клас енергоефективності (A+++ до D)	A+

Notatki:

KERNAU

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