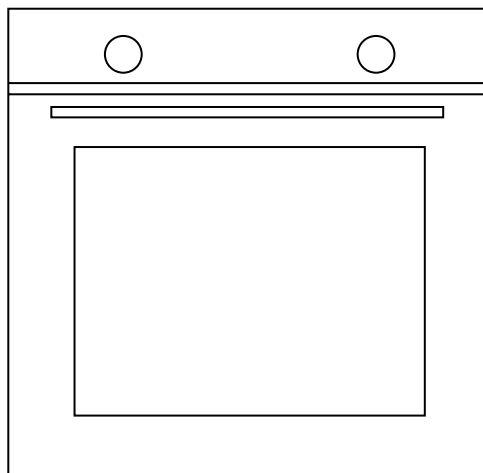


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
WBUDOWANEGO PIEKARNIKA
KBO 1073 S PT MATT BLACK



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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



UWAGA

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

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

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

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	4
Przewidywany sposób użycia.....	6
ROZDZIAŁ 2. Ochrona środowiska.....	7
Oszczędzanie energii.....	7
Zgodność z przepisami WEEE i utylizacja produktu.....	8
Specyfikacja techniczna.....	8
ROZDZIAŁ 3. Usuwanie zużytych urządzeń.....	9
ROZDZIAŁ 4. Opis urządzenia.....	10
Opis ogólny.....	10
ROZDZIAŁ 5. Panel sterowania.....	11
ROZDZIAŁ 6. Rodzaje i funkcje ogrzewania.....	12
Użycie przycisku wyskakującego.....	13
Użycie mechanicznego regulatora czasowego.....	13
ROZDZIAŁ 7. Korzystanie z piekarnika.....	14
Pierwsze użycie.....	14
Nastawa czasu.....	14
Pierwsze nagrzanie.....	15
Codzienne użytkowanie.....	16
Korzystanie z cyfrowego regulatora czasowego.....	16
Automatyczny program pieczenia.....	16
Tryb pauzy.....	17
Ustawianie czasu zakończenia gotowania z wyprzedzeniem.....	17
Poprzez wprowadzenie długości czasu gotowania.....	17
Przygotowanie potrawy w trybie ręcznym.....	18
Nastawa alarmu.....	19
Wyłączenie alarmu.....	19
Tryb nastawy.....	19
Nastawa melodii dla alarmu (AL).....	19
Zmiana czasu (CL).....	20
Zmiana tonu (So).....	20
Zmiana jasności ekranu (Sc).....	20
ROZDZIAŁ 8. Akcesoria.....	21
Użycie akcesoriów.....	22
Zastosowanie prowadnicy teleskopowej.....	23
ROZDZIAŁ 9. Rożen (Kurczak z rożna).....	24
ROZDZIAŁ 10. Sugestie kulinarne.....	25
Tabela dla grilla.....	27
Tabela dla rożna.....	27
ROZDZIAŁ 11. Konserwacja i czyszczenie.....	28
Czyszczenie parowe.....	28
Demontaż drzwiczek piekarnika.....	29
Montaż drzwiczek piekarnika.....	29
Demontaż szyb.....	30
Mocowanie szyb.....	30
Demontaż wieszaków drutowych.....	31
Montaż wieszaków drutowych.....	31
Wymiana lampki piekarnika.....	32
ROZDZIAŁ 12. Usuwanie usterek.....	32

ROZDZIAŁ 1. WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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



OGÓLNE OSTRZEŻENIA

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

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



ZAGROŻENIE PORAŻENIEM ELEKTRYCZNYM ISTNIEJE RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM.

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



UWAGA

Nie wolno próbować gasić pożaru wodą.

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



RYZYSKO ZRANIENIA

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

PRZEWIDYWANY SPOSÓB UŻYCIA

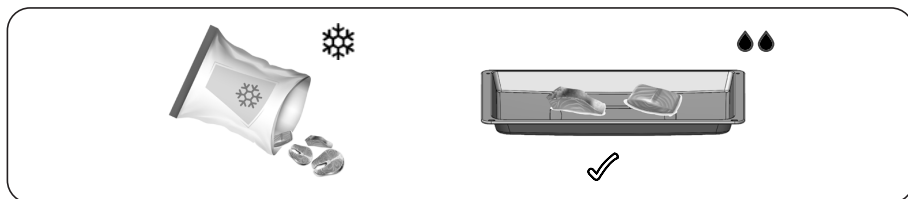
- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia. Nie używać go do celów takich jak ogrzewanie.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego. Używać go tylko w pomieszczeniach zamkniętych.
- Piekarnika można używać do rozmrażania, pieczenia lub grillowania żywności.
- Nie używać kuchenki do suszenia, wieszając ręczniki lub ubrania na uchwycie.

ROZDZIAŁ 2. OCHRONA ŚRODOWISKA

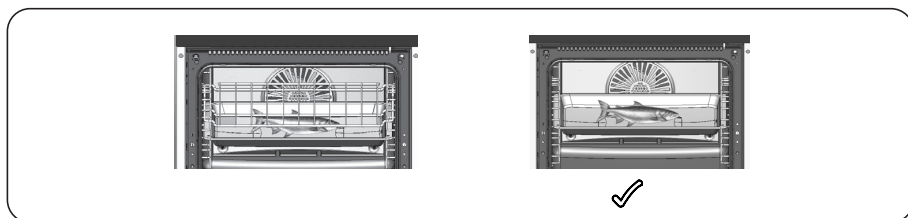
OSZCZĘDZANIE ENERGII

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

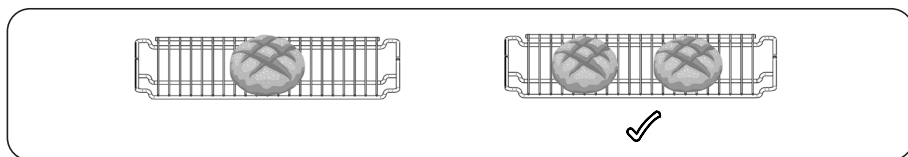
- Przed włożeniem zamrożonej żywności do piekarnika należy pozostawić ją w temperaturze pokojowej do rozmrożenia lub rozmrozić ją w kuchence mikrofalowej.



- Nie pozostawiać niepotrzebnych akcesoriów w komorze piekarnika.



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



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



ZGODNOŚĆ Z PRZEPISAMI WEEE I UTYLIZACJA PRODUKTU



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

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

Dalsze informacje można uzyskać u władz lokalnych lub regionalnych.

Produkty elektroniczne przekazywane do kontrolowanej zbiórki odpadów stwarzają potencjalne zagrożenie zarówno dla zdrowia środowiska, jak i zdrowia ludzi ze względu na zawarte w nich szkodliwe materiały. Można skonsultować się z autoryzowanym sprzedawcą lub lokalnym centrum zbiórki śmieci w sprawie utylizacji produktu. Przed wyrzuceniem produktu należy odłączyć przewód zasilający i złamać blokadę pokryw, jeśli występuje, aby chronić dzieci przed niebezpieczeństwem.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

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

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



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

ROZDZIAŁ 3. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

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

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

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



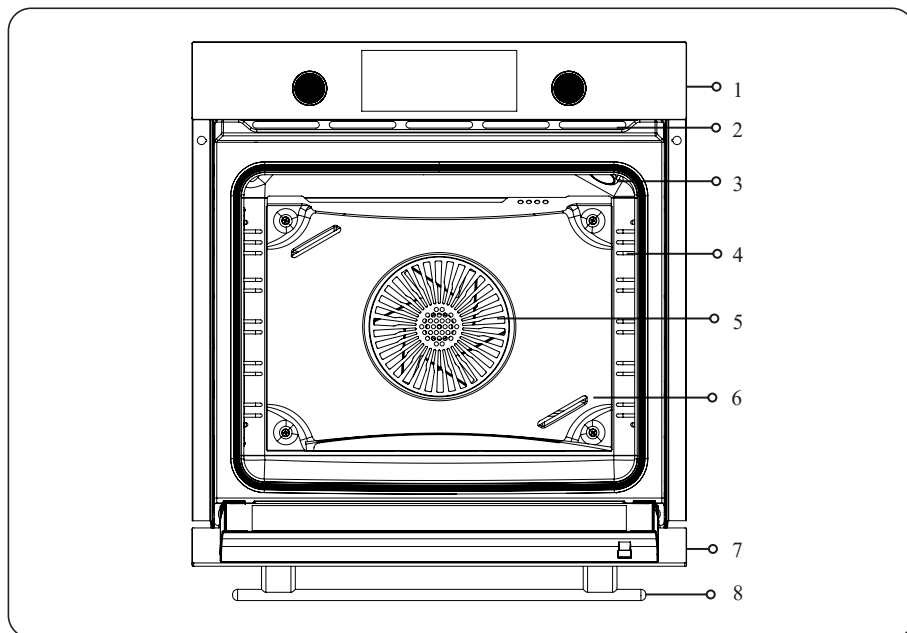
Rys. A



Rys. B

ROZDZIAŁ 4. OPIS URZĄDZENIA

OPIS OGÓLNY



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

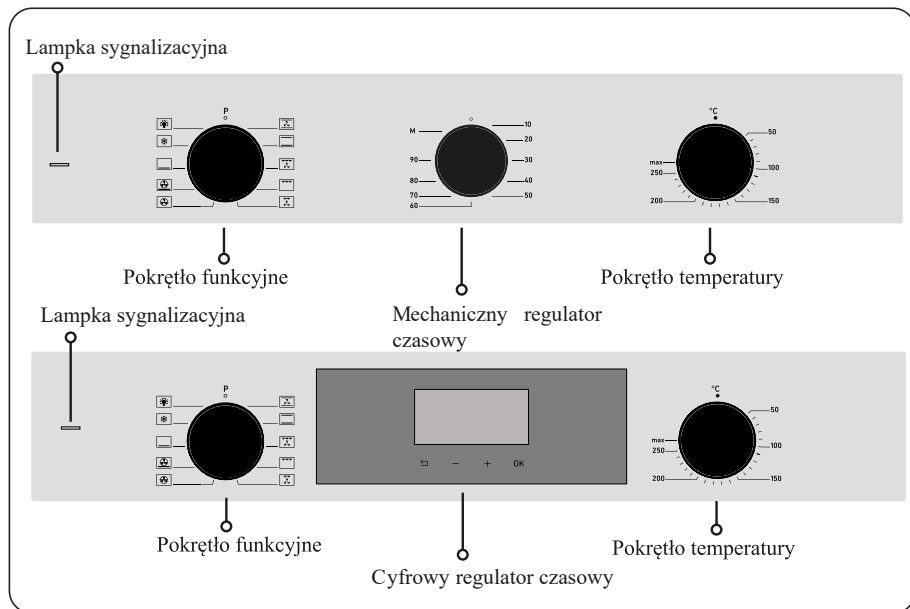
* Otwory wentylacyjne mogą być otwarte/zaślepione w zależności od danego modelu.

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

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

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

ROZDZIAŁ 5. PANEL STEROWANIA



Pokrętko funkcyjny

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

Należy także ustawić wartość temperatury przy pomocy pokrętki temperatury.

W przeciwnym razie produkt nie zacznie się nagrzewać.

Pokrętko temperatury

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

Mechaniczny regulator czasowy

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

Cyfrowy regulator czasowy

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

Lampka sygnalizacyjna

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

Wyłączenie piekarnika elektrycznego

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

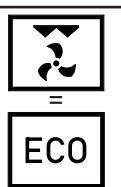
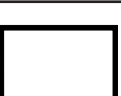


Funkcje opisane w tabeli mogą się różnić w zależności od urządzenia, niektóre z nich mogą nie być dostępne w każdym modelu

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

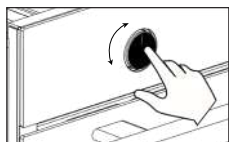
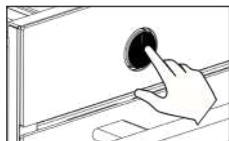
Badania przeprowadzono w oparciu o normę TS EN 60350 oraz rozporządzenie (EV) nr 66/2014.

ROZDZIAŁ 6. RODZAJE I FUNKCJE OGRZEWANIA

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

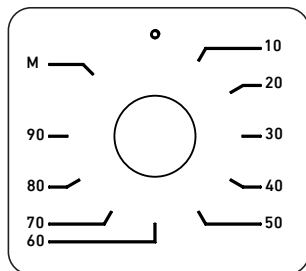
	Oświetlenie piekarnika	Pomaga oświetlić wnętrze piekarnika. Po przełączeniu w położenie podświetlenia piekarnika grzałki i wentylator nie działają. Lampka będzie się świecić tak długo, jak piekarnik będzie działał.
---	---------------------------	---

UŻYCIE PRZYCISKU WYSKAKUJĄCEGO



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

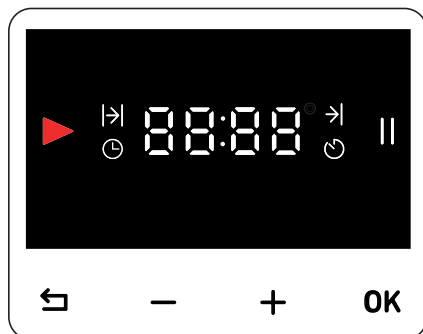
UŻYCIE MECHANICZNEGO REGULATORA CZASOWEGO



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

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

ROZDZIAŁ 7. KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA



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

PIERWSZE UŻYCIE

NASTAWA CZASU

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

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

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



← - + OK

Najpierw ustawić minutę przy pomocy przycisków +/- i zatwierdzić przyciskiem OK



← - + OK

Następnie tak samo ustawić godzinę i zatwierdzić przyciskiem OK



← - + OK

Na ekranie zostanie wyświetlony aktualny czas.

Nastawa zegara jest zakończona i wskaźnik  zgaśnie.

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

PIERWSZE NAGRZANIE

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



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

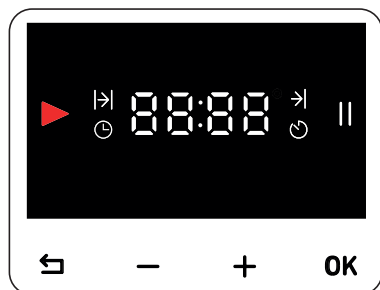
CODZIENNE UŻYTKOWANIE

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



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

KORZYSTANIE Z CYFROWEGO REGULATORA CZASOWEGO



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

AUTOMATYCZNY PROGRAM PIECZENIA

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

Wcisnąć i przytrzymać przycisk OK aż na ekranie pojawi się wskaźnik	Najpierw ustawić minuty przyciskami -/+ i uruchomić zegar wciskając przycisk OK (np.; 40 minut)	przyciskiem OK przejść do przodu, aż pojawi się powyższy ekran i rozpocząć gotowanie

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

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

TRYB PAUZY

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

- ❗ Praca piekarnika jest kontynuowana, gdy komutator jest włączony.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA Z WYPRZEDZENIEM

Program ten stosowany jest gdy zależy nam na przygotowaniu posiłku w przyszłości. Proces zaczyna się z opóźnieniem. Po upływie opóźnienia rozpoczyna się pieczenie, a ustawiony czas pieczenia odliczany jest do końca.

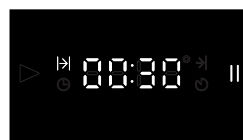
POPRZECZ WPROWADZENIE DŁUGOŚCI CZASU GOTOWANIA



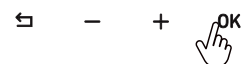
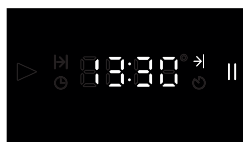
 Wcisnąć i przytrzymać przycisk **OK** aż zostanie wyświetlony wskaźnik.



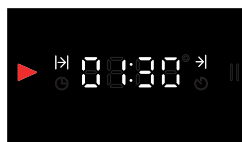
Najpierw ustawić minuty, przy pomocy przycisków **-** i **+** i uruchomić zegar wciskając przycisk **OK**



Po ustawieniu czasu gotowania należy potwierdzić go wciskając przycisk **OK** i przejść do trybu 



Aby zakończyć proces nastawy dla przygotowania potrawy, po ustawieniu minuty i godziny, wciskając przycisk **OK** przesuwając program do przodu, aż pojawi się ekran gotowania.



Ekran gotowania; Na ekranie gotowania wyświetlany jest czas pozostały do końca gotowania.

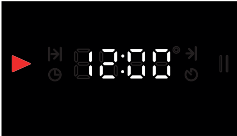
Regulator czasowy piekarnika wskazuje na ekranie pozostały czas, odejmując aktualny czas od czasu zakończenia i rozpoczyna odliczanie.

Ustawiono piekarnik tak, aby rozpoczął pieczenie o 13:00, gotował przez 30 minut i skończył o 13:30. Po zakończeniu gotowania wskaźnik **||** zacznie migać i przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć alarm należy nacisnąć przycisk **↶** lub **OK**

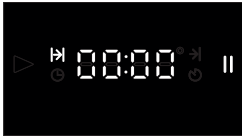
Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętkę temperatury i funkcji w pozycji zamkniętej i wyłączyć piekarnik.

bez wprowadzania czasu gotowania;



↶ - + OK

→ wcisnąć i przytrzymać przycisk **OK** aż zostanie wyświetlony wskaźnik.



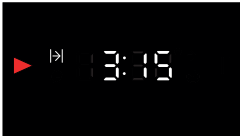
↶ - + OK

Nie wprowadzając długości czasu pieczenia, wciskając przycisk **OK** przesuwać program do przodu i przejść do trybu **→**



↶ - + OK

Aby zakończyć proces nastawy dla pieczenia, po ustawieniu minuty i godziny, wciskając przycisk **OK** przesuwać program do przodu, aż pojawi się ekran gotowania.



↶ - + OK

Ekran przygotowania potrawy;
Ekran przygotowania potrawy wyświetla czas pozostały do zakończenia procesu pieczenia.

PRZYGOTOWANIE POTRAWY W TRYBIE RĘCZNYM

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

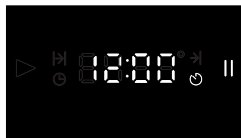


W przypadku awarii zasilania piekarnik zostanie wyłączony, a zegar zresetowany. Po ponownym włączeniu zasilania należy ponownie ustawić aktualny czas wskazywany na zegarze.

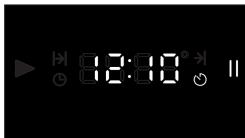
NASTAWA ALARMU

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

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



 - +  **OK**
Wciskając przycisk **OK** przesuwac program do przodu aż do wyświetlenia wskaźnika 



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



 - + **OK**
Po dokonaniu nastawy czasu odliczania, ekran powraca do pokazywania aktualnego czasu.

WYŁĄCZENIE ALARMU

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

TRYB NASTAWY

NASTAWA MELODII DLA ALARMU (AL)



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



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

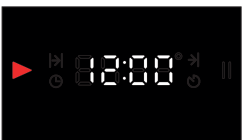
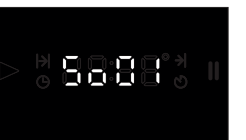
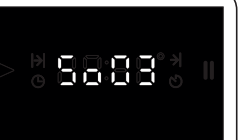


 - +  **OK**
Przy pomocy przycisków **-/+** wybrać pożądaną poziom i potwierdzić wybór, wciskając przycisk **OK**

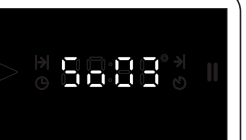
ZMIANA CZASU (CL)

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

ZMIANA TONU (SO)

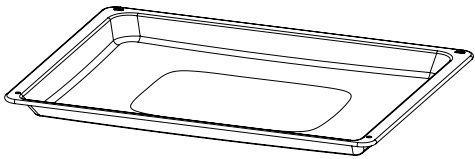
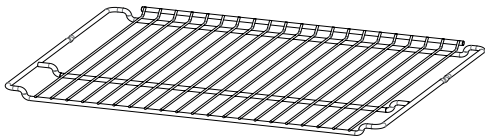
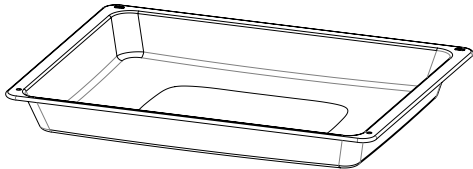
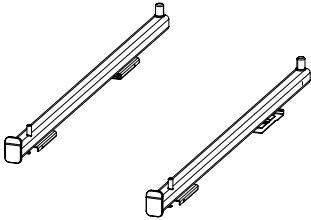
    	    	    
Długie wciśnięcie przycisków OK oraz  równocześnie powoduje przejście do tego menu.	Przy pomocy przycisków -/+ przejść do opcji  (zmiana tonu) i potwierdzić wybór tej opcji wciskając przycisk OK	Przy pomocy przycisków -/+ wybrać pożądaną poziom i potwierdzić wybór, wciskając przycisk OK

ZMIANA JASNOŚCI EKRANU (SC)

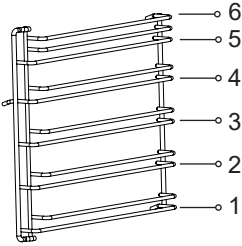
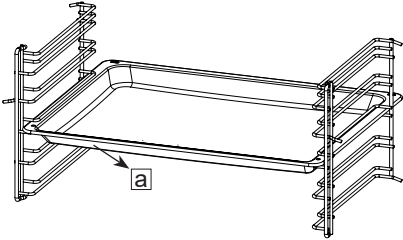
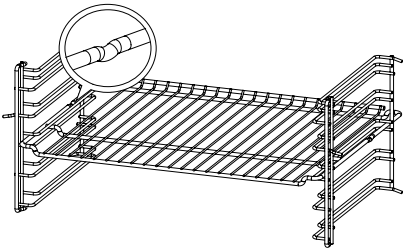
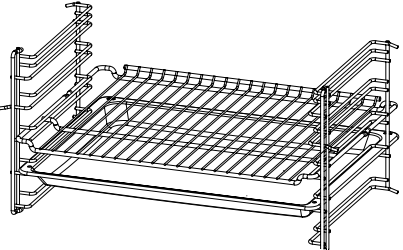
    	    	    
Długie wciśnięcie przycisków  oraz OK równocześnie powoduje przejście do tego menu.	Przy pomocy przycisków -/+ przejść do opcji  (zmiana jasności ekranu) i potwierdzić wybór tej opcji wciskając przycisk OK	Przy pomocy przycisków -/+ wybrać pożądaną poziom i potwierdzić wybór, wciskając przycisk OK

ROZDZIAŁ 8. AKCESORIA

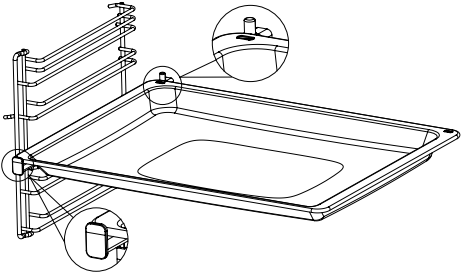
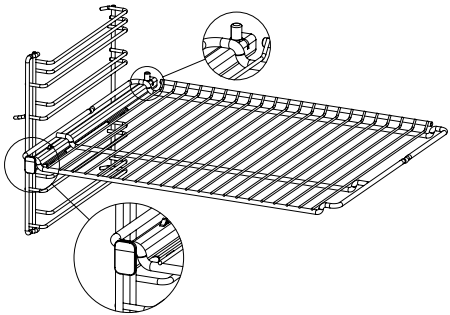
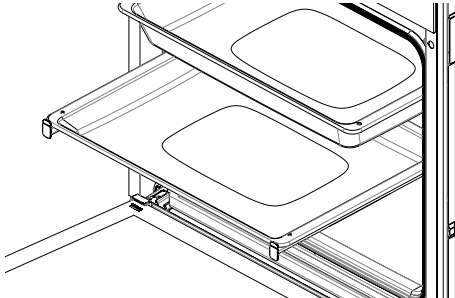
- ❶ Akcesoria dostarczane w zależności od modelu urządzenia mogą się różnić. Akcesoria wymienione w instrukcji obsługi mogą nie być dostępne dla danego produktu.
- ❶ Używać oryginalnych akcesoriów, które są przeznaczone dla tego urządzenia.

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

UŻYCIE AKCESORIÓW

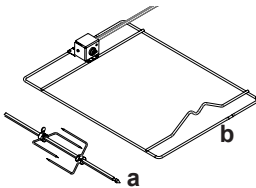
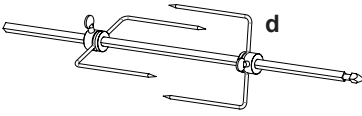
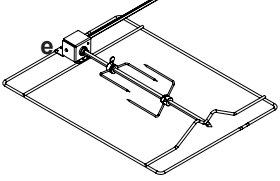
	Istnieją modele z wieszakami drucianymi i samoregulującymi. Wieszak posiada 6 półek do przygotowania posiłków.
	Akcesoria należy umieścić pomiędzy dwoma półkami wieszaka, a strona z nachyleniem powinna być skierowana w stronę drzwi urządzenia.
	Zagłębienia na drutach półki wieszaka zapobiegają wypadaniu rusztów i zapewniają bezpieczeństwo.
	Blachę można wykorzystać jako tackę odciekową do potraw z grilla i dań mięsnych, umieszczając blachę pod rusztem.

ZASTOSOWANIE PROWADNICY TELESKOPOWEJ

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

ROZDZIAŁ 9. ROŻEN (KURCZAK Z ROŻNA)

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

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

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

ROZDZIAŁ 10. SUGESTIE KULINARNE

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

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

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

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

TABELA DLA GRILLA

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

* Zaleca się zastosowanie 5 minutowego podgrzewania wstępnego.

TABELA DLA ROŻNA

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

* Nie stosować podgrzewania wstępnego.

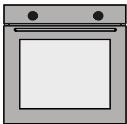
ROZDZIAŁ 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



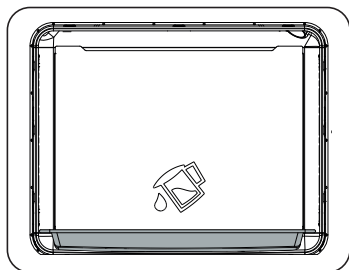
Przed przystąpieniem do konserwacji i czyszczenia należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, aby uniknąć porażenia prądem.



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

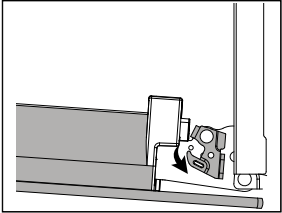
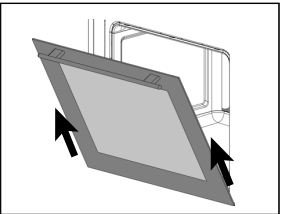
 Zalecenia dla czyszczenia	Nie używać narzędzi rysujących i ściernych, takich jak noże, szczotki, do czyszczenia wewnętrznych i przednich części, blach i innych części urządzenia. Wyczyścić i wysuszyć urządzenie ciepłą wodą z mydłem i miękką szmatką.
 Czyszczenie akcesoriów	Po użyciu dokładnie wyczyścić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

CZYSZCZENIE PAROWE

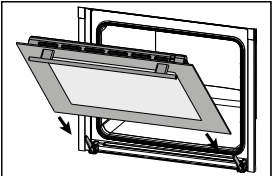
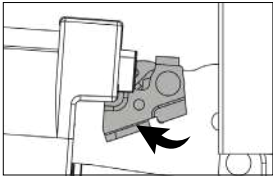


Zabrudzenia można łatwo wytrzeć, zmiękczając je po ugotowaniu. Wyjąć wszystkie akcesoria (jeśli jest dostępny, rożen) z piekarnika. Umieścić pojedynczą blachę na najniższym wieszaku, wlewając do niej trochę wody i wybrać funkcję Grzania od dołu,  włączyć piekarnik na 100°/20 minut. Po zakończeniu operacji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

DEMONTAŻ DRZWICZEK PIEKARNIKA

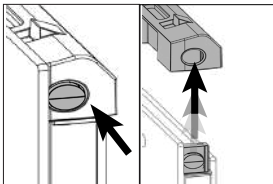
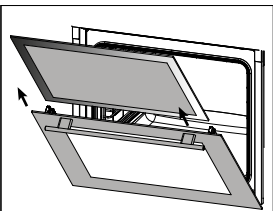
Krok 1	Otworzyć całkowicie drzwi piekarnika.	
Krok 2	Przesunąć blokady zawiasów w kierunku strzałki aby je odblokować	
Krok 3	Zamykać drzwiczki piekarnika, aż zostaną ustawione w pozycji zgodnej z odblokowanym zamkiem zawiasu. Pociągnąć je na zewnątrz w kierunku strzałki.	

MONTAŻ DRZWICZEK PIEKARNIKA

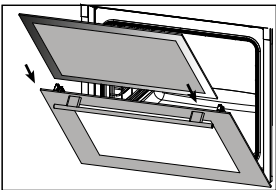
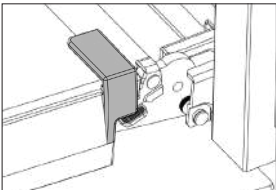
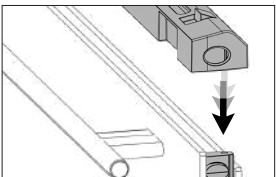
Krok 4	Umieścić drzwi urządzenia w zawiasach w kierunku strzałki.	
Krok 5	Otworzyć całkowicie drzwi urządzenia i przełączyć blokady zawiasów do pozycji zamkniętej w kierunku strzałki. Zamknąć drzwiczki piekarnika.	

DEMONTAŻ SZYB

Liczba szyb może się różnić w zależności od modelu.

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

MOCOWANIE SZYB

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

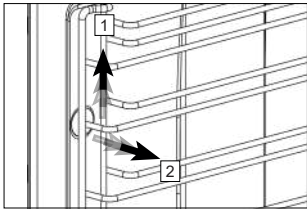
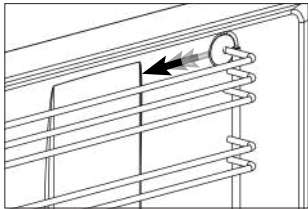
DEMONTAŻ WIESZAKÓW DRUTOWYCH



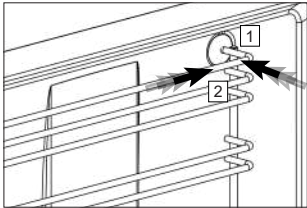
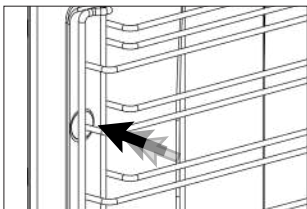
Wieszaki mogą być gorące. Nie dotykać wieszaków, gdy są gorące.
Poczekać, aż ostygną.



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

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

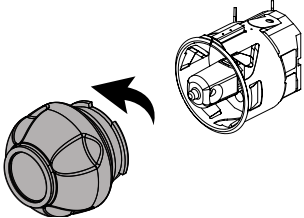
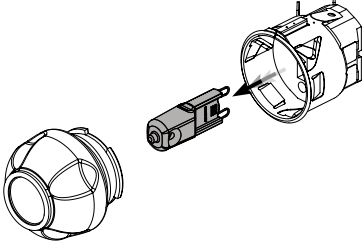
MONTAŻ WIESZAKÓW DRUTOWYCH

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

WYMIANA LAMPKI PIEKARNIKA



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

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

ROZDZIAŁ 12. USUWANIE USTEREK

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



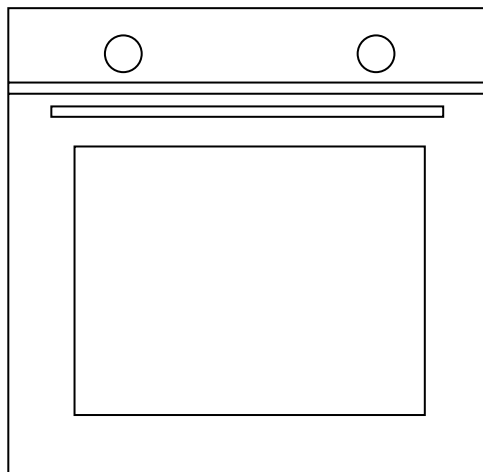
Jeśli problemu nie można rozwiązać pomimo instrukcji, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem, u którego zakupiono urządzenie.

W takim przypadku nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawiać urządzenie.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie może być nie podłączone do sieci.	Upewnić się, czy urządzenie jest podłączone do sieci.
	Bezpiecznik mógł się wyłączyć lub jest uszkodzony.	Sprawdzić bezpieczniki w skrzynce bezpieczników. Jeżeli bezpiecznik się wyłączył, włączyć go.
Podczas pracy urządzenia wydobywa się para.	Piekarnik jest używany po raz pierwszy.	Podczas pracy urządzenia może wydobywać się para. To nie jest usterka.
Podczas gotowania zewnętrzna część piekarnika staje się zbyt gorąca.	Piekarnik znajduje się w miejscu, które nie jest dobrze wentylowane.	Zastosować odstępy wskazane w instrukcji montażu.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	Podczas gotowania drzwiczki piekarnika mogą być zbyt często otwierane.	Nie otwierać zbyt często drzwi, aby temperatura wewnętrzna nie spadła.
Wentylator chłodzący nadal działa po zakończeniu pieczenia.	Działa przez chwilę, aby przewietrzyć wnętrze piekarnika.	To nie jest usterka.
Metaliczne dźwięki słychać, gdy urządzenie nagrzewa się lub ochładza.	Dźwięki słyszalne w wyniku rozszerzania się części pod wpływem ciepła są normalne.	To nie jest usterka.
Drzwiczki nie są całkowicie zamknięte.	Resztki mogły utknąć wewnątrz piekarnika i na drzwiczkach.	Wyczyścić piekarnik.
Piekarnik nie grzeje.	- Drzwiczki mogły pozostać otwarte. - Funkcja lub temperatura mogą nie być nastawione. - Możliwy brak zasilania.	- Sprawdzić drzwiczki i upewnić się, że są całkowicie zamknięte. - Przełączyć piekarnik na określoną temperaturę oraz lub funkcję.

KERNAU

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



Thank you for choosing this product.

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

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

CONTENTS

CHAPTER 1. Important Safety Warnings.....	37
Intended Use.....	39
CHAPTER 2. Environmental Protection.....	40
Saving Energy	40
Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product.....	41
Technical Features	41
CHAPTER 3. Disposal of used equipent.....	42
CHAPTER 4. Introducing the Appliance	43
General Overview	43
CHAPTER 5. Control Panel.....	44
CHAPTER 6. Heating Types And Functions.....	45
Pop-out Button Use	46
Use of Mechanical Timer	46
CHAPTER 7. Use of The Oven.....	47
First Use	47
Clock Setting.....	47
First Heating.....	48
Daily Use.....	49
Use of Digital Timer.....	49
Automatic Cooking Programme	49
Pause Mode	50
Setting The Cooking Ending Time Forward	50
Manual Cooking Mode	51
Alarm Setup	52
Turning Off The Alarm.....	52
Setting Mode	52
Alarm Tune Setting (AL)	52
Changing The Time (CL)	53
Changing The Tone (So).....	53
Changing The Brightness of The Screen (Sc).....	53
CHAPTER 8. Accessories.....	54
Use of Accessories.....	55
Use of Telescopic Rail.....	56
CHAPTER 9. Turnspit (Chicken Rotisserie).....	57
CHAPTER 10. Cooking suggestions	58
Grilling Table.....	60
Turnspit Table.....	60
CHAPTER 11. Maintenance and Cleaning	61
Steam Cleaning.....	61
Removing The Oven Door	62
Attaching The Oven Door	62
Removing The Glasses.....	63
Attaching The Glasses.....	63
Removing The Wire Racks	64
Attaching The Wire Racks.....	64
Replacing the Oven Lamp	65
CHAPTER 12. Troubleshooting	65

CHAPTER 1. IMPORTANT SAFETY WARNINGS

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



GENERAL NOTES

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

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



ELECTRICAL HAZARD

THERE IS A RISK OF ELECTROCUTION.

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



ATTENTION

Do not try to extinguish the fire with water.

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



RISK OF INJURY

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

INTENDED USE

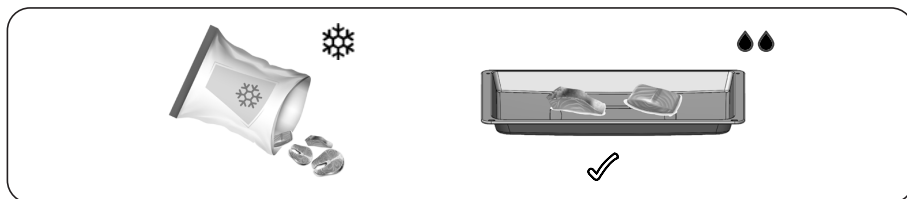
- The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
- The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.
- The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

CHAPTER 2. ENVIRONMENTAL PROTECTION

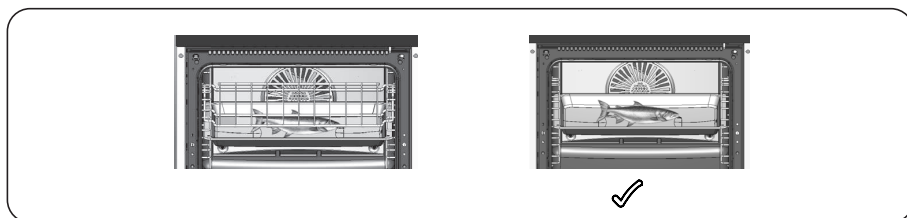
SAVING ENERGY

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

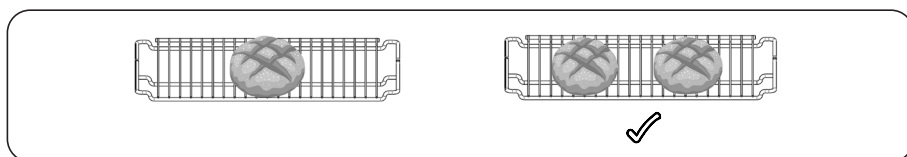
- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



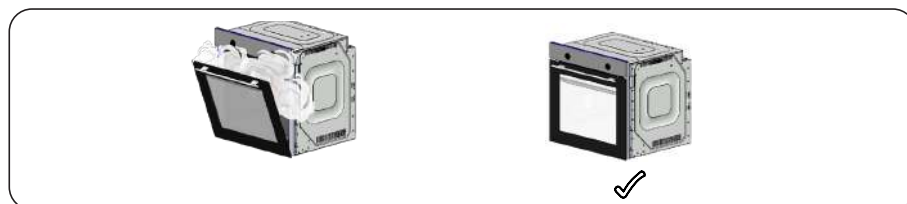
- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.



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



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



COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSAL OF THE PRODUCT



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

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

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

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

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

TECHNICAL FEATURES

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

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



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

CHAPTER 3. DISPOSAL OF USED 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 wheellie bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

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

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

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



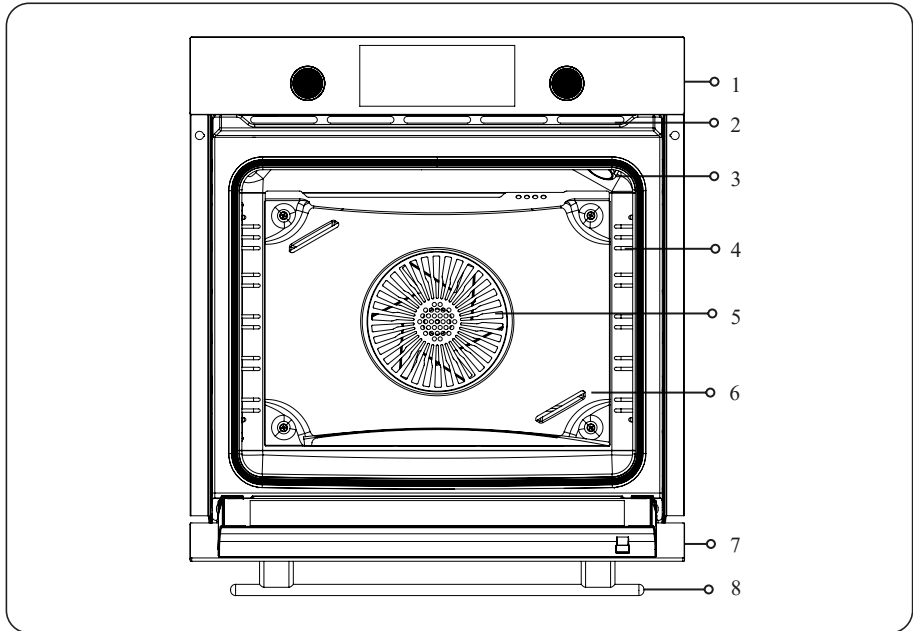
Fig. A



Fig. B

CHAPTER 4. INTRODUCING THE APPLIANCE

GENERAL OVERVIEW



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

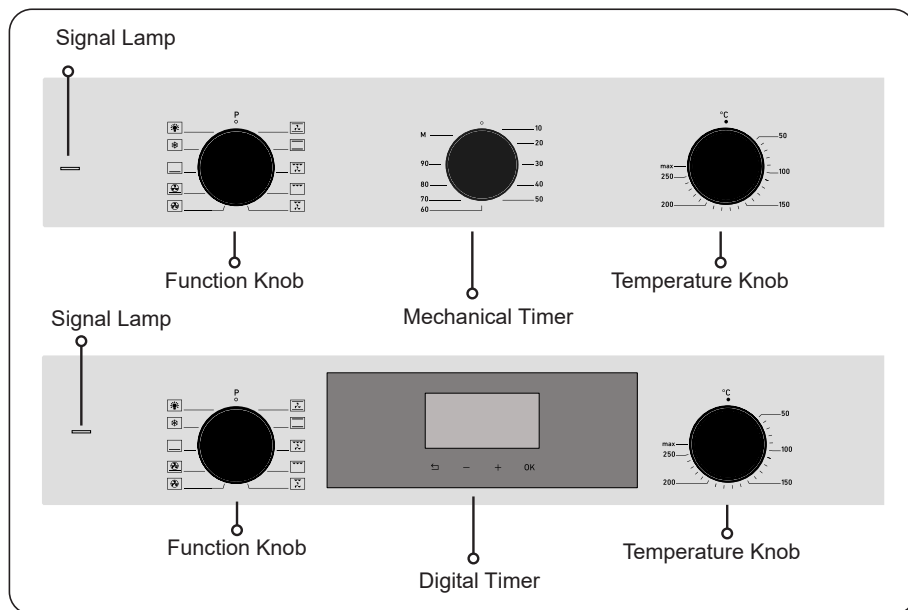
***Air Vents** may be open/closed depending on your model.

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

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

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

CHAPTER 5. CONTROL PANEL



Function Button

Heating/cooking type is adjusted with function selection button.

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

Otherwise, the product will not start to heat.

Temperature Button

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

Mechanical Timer

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

Digital Timer

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

Signal Lamp

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

Turning Off The Electric Oven

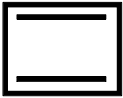
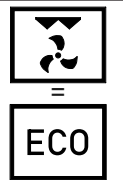
Switch the function and temperature buttons to zero (turned off) position.



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

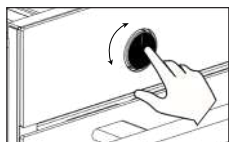
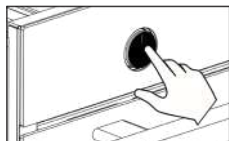
*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function. The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

CHAPTER 6. HEATING TYPES AND FUNCTIONS

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

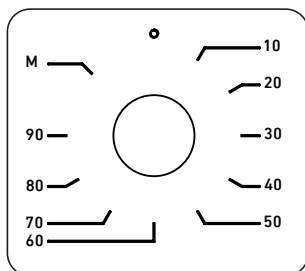
	Oven Illumination	It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.
---	------------------------------	--

POP-OUT BUTTON USE



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

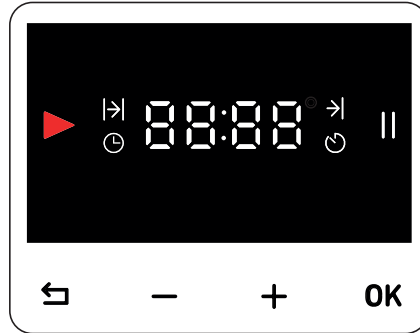
USE OF MECHANICAL TIMER



It allows you to set the time for the food to be cooked.

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

CHAPTER 7. USE OF THE OVEN



	"In progress" indicator		Pause indicator
	Cooking duration indicator		Back button
	Cooking completion indicator		OK button
	Clock setting indicator		Time increasing button
	Alarm indicator		Time decreasing button

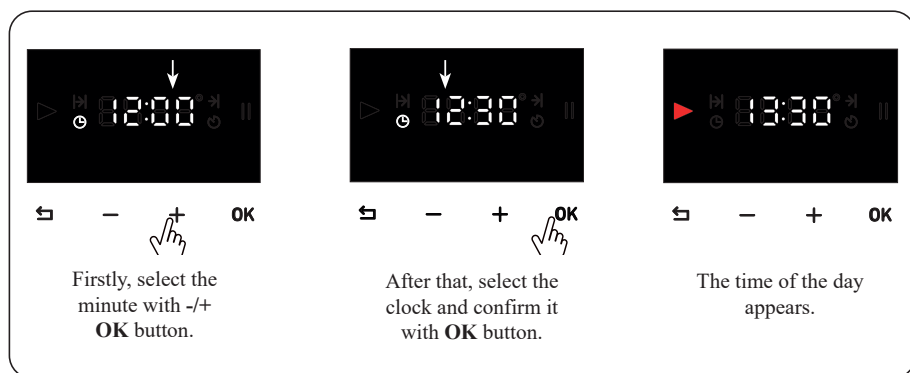
FIRST USE

CLOCK SETTING

- ① Apply the clock setting before starting to use the oven.
All numbers light up and go out for 2 seconds after establishing the power connection
⌚ 12:00 appears on the screen.
- ① -/+ buttons, you can change the time more quickly.

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

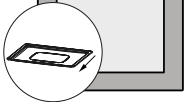
- ① As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.
- ① In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.



The clock is set and  indicator disappears.

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

FIRST HEATING

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



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

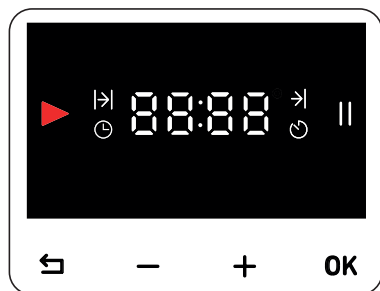
DAILY USE

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



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

USE OF DIGITAL TIMER



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

AUTOMATIC COOKING PROGRAMME

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

press and hold **OK** button until indicator appears.

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

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

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

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

PAUSE MODE

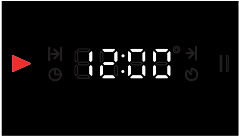
When the screen indicates the time of the day and you long press  button, the time of the day and  symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on **OK** button for a short time in order to exit the mode,  symbol appears and is deactivated.

- ❗ Operation continues while the commutator is turned on.

SETTING THE COOKING ENDING TIME FORWARD

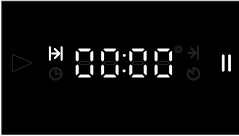
This programme is used provided that you desire your meal to be prepared in the upcoming time. It starts with delay. After the delay ends, the cooking starts and adjusted cooking time completes in the end.

By entering cooking duration



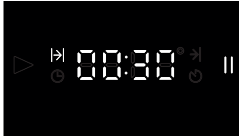
 -   

 press and hold **OK** button until indicator appears.



 -    **OK**

Firstly, select the minute with **-/+** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.



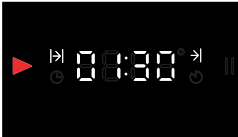
 -    **OK**

After selecting the time, confirm it with **OK** button and proceed to  mode



 -   

For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.



 -   **OK**

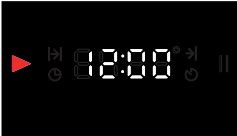
Cooking screen;
Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

Oven time indicates the remaining time on the screen by subtracting the time of the day from the ending time and it starts to count down.

We set our oven to start cooking at 01:00 p.m., cook for 30 minutes and end the cooking at 01:30 p.m. When the cooking ends, **||** indicator flashes and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **←** or **OK** button.

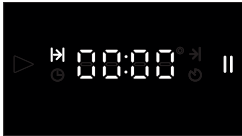
When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

without entering cooking time;



← - + **OK**

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



← - + **OK**

Without entering the cooking duration, move forward with **OK** button and proceed to >| mode.



← - + **OK**

For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.



← - + **OK**

Cooking screen;
Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

MANUAL COOKING MODE

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

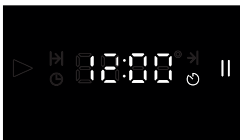


In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

ALARM SETUP

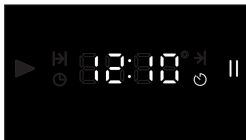
Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder.

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



 - + 

OK with button 
move forward until the
indicator appears.



 -  **OK**

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



 - + **OK**

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

TURNING OFF THE ALARM

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

SETTING MODE

ALARM TUNE SETTING (AL)



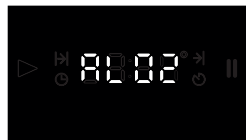
 - + 

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



 -  **OK**

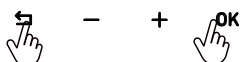
With **-/+** buttons,
proceed to  option
and confirm it with
OK button.



 - + 

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

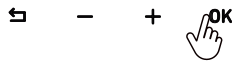
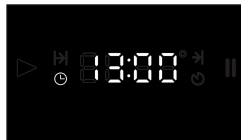
CHANGING THE TIME (CL)



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

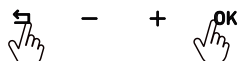


With **-/+** buttons, proceed to option and confirm it with **OK** button.



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

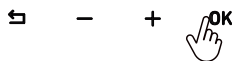
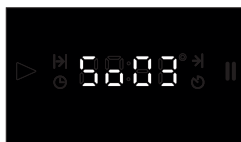
CHANGING THE TONE (SO)



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

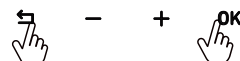
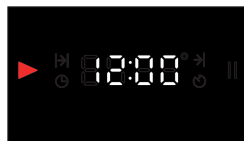


With **-/+** buttons, proceed to option and confirm it with **OK** button.



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

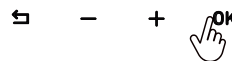
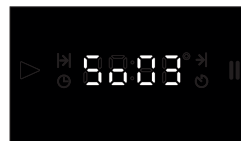
CHANGING THE BRIGHTNESS OF THE SCREEN (SC)



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



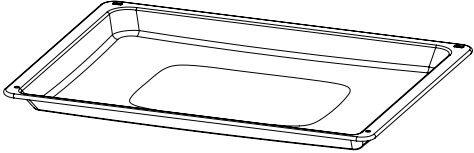
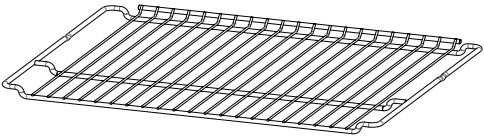
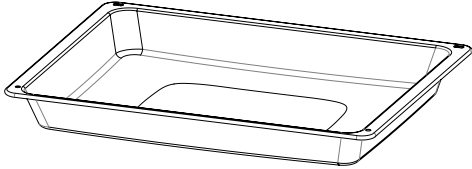
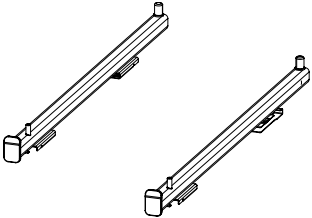
With **-/+** buttons, proceed to option and confirm it with **OK** button.



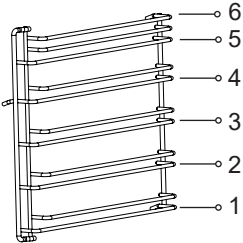
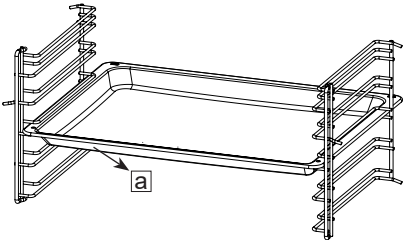
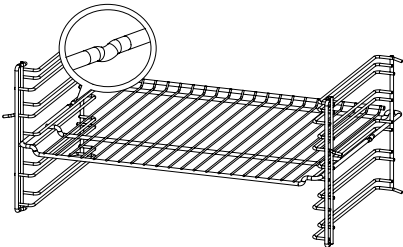
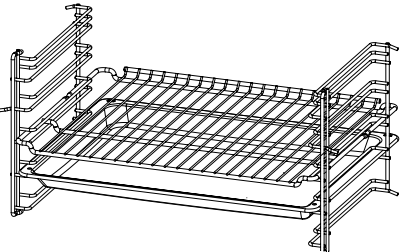
With **-/+** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.

CHAPTER 8. ACCESSORIES

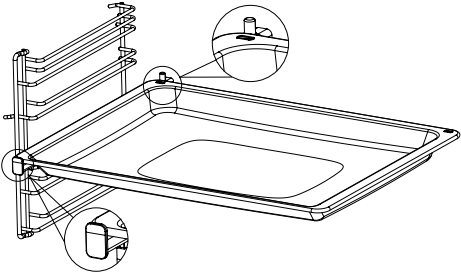
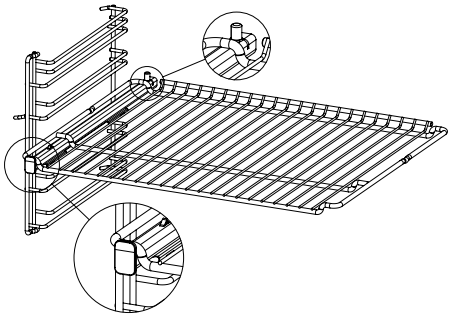
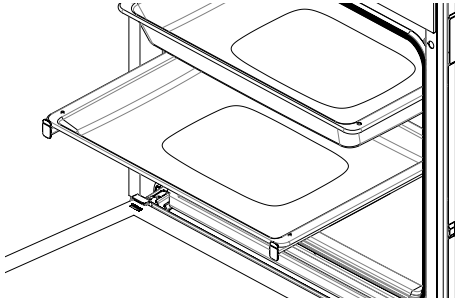
- ❶ The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.
- ❷ Use the original accessories, which are designed for the appliance.

	Standard Tray It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.
	Wire Rack It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.
	Deep Tray You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.
	Telescopic Rail Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. Control your meals by easily moving your tray and wire grill.

USE OF ACCESSORIES

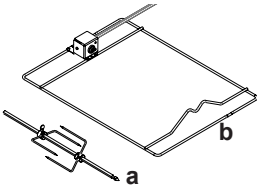
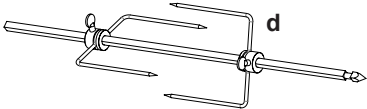
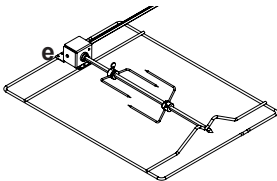
	There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.
	Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.
	The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.
	You can use the tray as a drip tray for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together

USE OF TELESCOPIC RAIL

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

CHAPTER 9. TURNSPIT (CHICKEN ROTISSERIE)

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

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

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

CHAPTER 10. COOKING SUGGESTIONS

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

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

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

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

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

GRILLING TABLE

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

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

TURNSPIT TABLE

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

* Do not preheat.

CHAPTER 11. MAINTENANCE AND CLEANING

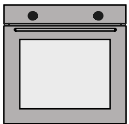


Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.

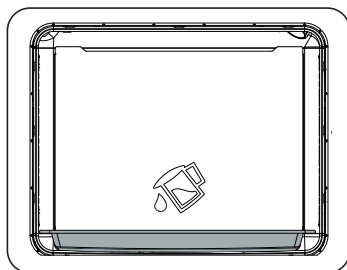


Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold.

You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning. You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.

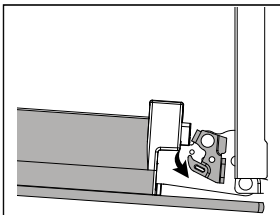
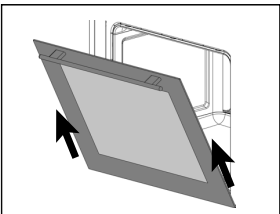
 Cleaning Recommendations	Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
 Accessory Cleaning	Clean and dry the accessories thoroughly after use.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

STEAM CLEANING

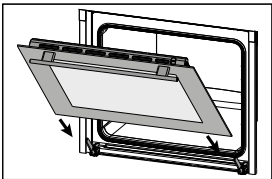
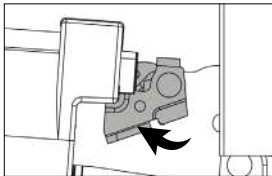


The dirt can be wiped easily by softening them after cooking. Remove all the accessories (if there is a wire rack) from the oven. Place the single tray on the lowest base by adding some water in it and by selecting Lower Heating function,  operate the oven at for 100°/20 minutes. At the end of the operation,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

REMOVING THE OVEN DOOR

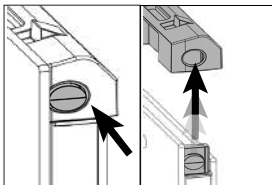
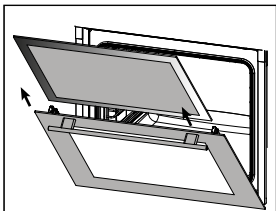
Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.	
Step 3	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.	

ATTACHING THE OVEN DOOR

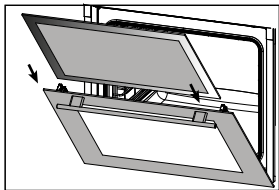
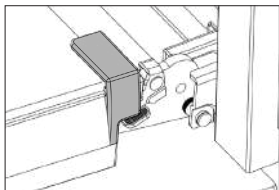
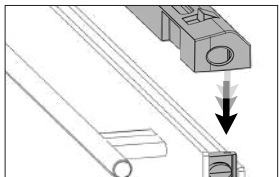
Step 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.	
Step 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.	

REMOVING THE GLASSES

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

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

ATTACHING THE GLASSES

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

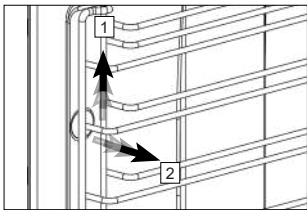
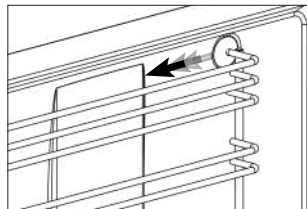
REMOVING THE WIRE RACKS



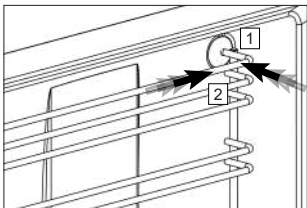
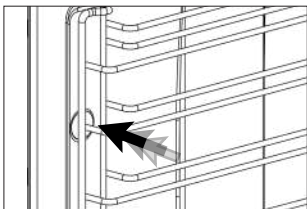
The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down.



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

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

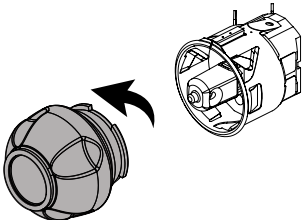
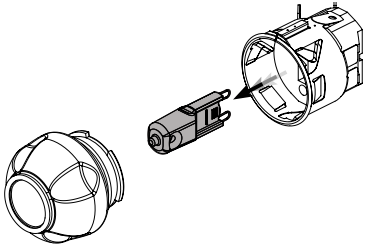
ATTACHING THE WIRE RACKS

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

REPLACING THE OVEN LAMP



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

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

CHAPTER 12. TROUBLESHOOTING

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



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

Problem	Reason	Solution
The appliance does not operate.	The appliance may not be plugged in.	Make sure that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or be broken.	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it.
While the appliance operates, steam comes out.	The oven is used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outside of the oven becomes too hot during cooking.	It is in a place, which is not well-ventilated.	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may open too much during cooking.	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease.
The cooling fan still operates after the cooking ends.	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven	This is not a malfunction.
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down.	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal.	This is not a malfunction.
The door is not closed entirely.	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	• The door may have remained open. • The function or the temperature may not have been adjusted. • The power may not be supplied.	• Check the door and make sure that it is closed entirely. • Switch the oven to a specified temperature and/or the function.