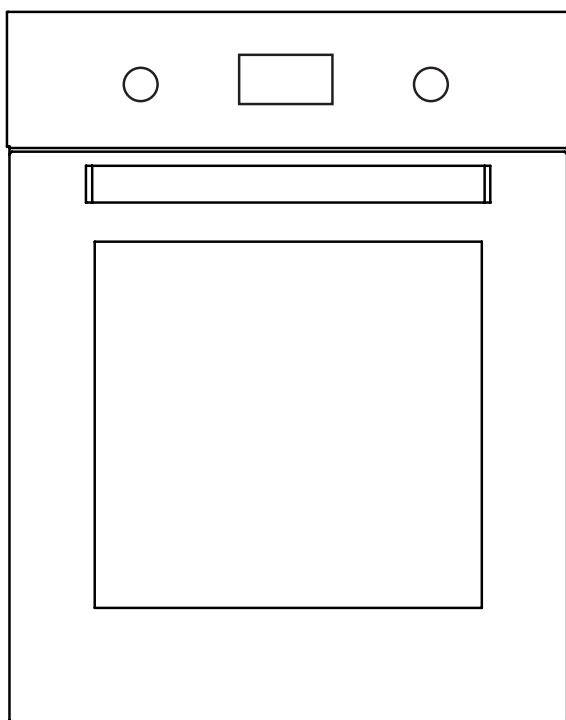


KERNAU

INSTRUKCJA
PIEKARNIKA DO ZABUDOWY
KBO 1371 S TC B



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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



UWAGA

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

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

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

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Informacje dotyczące bezpieczeństwa	5
Przeznaczenie	5
Przyczyny uszkodzeń	7
ROZDZIAŁ 2. Instalacja	8
Obsługa urządzenia	9
Identyfikacja urządzenia.....	9
ROZDZIAŁ 3. Części	9
ROZDZIAŁ 4. Przed rozpoczęciem używania urządzenia	10
Użycie po raz pierwszy	10
ROZDZIAŁ 5. Rodzaje ogrzewania.....	11
ROZDZIAŁ 6. Korzystanie urządzenia.....	12
Gotowanie w piekarniku.....	12
Szybkie podgrzewanie.....	13
Ustawianie czasu zakończenia	13
Zmiana podczas gotowania	13
Regulator czasowy (timer)	13
Blokada rodzicielska	14
Sonda do mięsa.....	14
ROZDZIAŁ 7. Części	15
ROZDZIAŁ 8. Przed rozpoczęciem używania urządzenia	16
Użycie po raz pierwszy	16
ROZDZIAŁ 9. Rodzaje ogrzewania.....	17
ROZDZIAŁ 10. Korzystanie urządzenia.....	18
Gotowanie w piekarniku.....	18
Szybkie podgrzewanie.....	19
Ustawianie czasu zakończenia	19
Zmiana podczas gotowania	19
Regulator czasowy (timer)	19
Blokada rodzicielska	19
Sonda do mięsa.....	20
ROZDZIAŁ 11. Demo z trybem szabatowym	20
Tryb demo.....	20
Tryb szabatowy.....	20
ROZDZIAŁ 12. Akcesoria	21
Akcesoria w zestawie	21
Wkładanie akcesoriów.....	21
Zabezpieczenie przed przechyleniem.....	22
Instalacja blokady drzwi.....	23
Akcesoria opcjonalne	23
Wkładanie akcesoriów:	23
ROZDZIAŁ 13. System ochrony dla powietrza.....	24
ROZDZIAŁ 14. Energooszczędne wykorzystanie	25
ROZDZIAŁ 15. Ochrona środowiska	25
ROZDZIAŁ 16. Usuwanie zużytych urządzeń.....	25
ROZDZIAŁ 17. Ochrona zdrowia	26
ROZDZIAŁ 18. Konserwacja urządzenia.....	26
ROZDZIAŁ 19. Drzwiczki urządzenia	29
Demontaż drzwiczek urządzenia.....	29
Montaż drzwiczek urządzenia	30
Zdejmowanie osłony drzwi	31
Mocowanie prowadnic teleskopowych	33
Demontaż prowadnic teleskopowych.....	34
Przegroda samoczyszcząca.....	34

Mocowanie przegrody samoczyszczącej.....	34
Demontaż przegrody samoczyszczącej	35
Wymiana przewodu zasilającego	36
ROZDZIAŁ 20. Należy dbać o swoje urządzenie	36
ROZDZIAŁ 21. Obsługa klienta	40
KARTA KONSERWACJI	40
ROZDZIAŁ 22. Porady i wskazówki.....	41
ROZDZIAŁ 23. Typowe przepisy.....	43
ROZDZIAŁ 24. Testowanie żywność zgodnie z EN 60350-1	45
ROZDZIAŁ 25. Efektywność energetyczna	46
ROZDZIAŁ 26. Gotowanie w trybie ECO.....	47
ROZDZIAŁ 27. Karta danych (EU 65/2014 & EU 66/2014)	47

ROZDZIAŁ 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZEZNACZENIE

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

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

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

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić je pod kątem uszkodzeń w transporcie. W przypadku stwierdzenia takich uszkodzeń nie wolno podłączać go do źródła zasilania. Podłączenia urządzenia bez wtyczki może dokonać tylko wykwalifikowany elektryk. Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia urządzenia w wyniku nieprawidłowego podłączenia do zasilania. Urządzenie może być użytkowane tylko wewnątrz budynku.

Może być ono używane wyłącznie do przygotowania żywności i napojów. W czasie pracy musi być ono nadzorowane. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby pozbawione doświadczenia lub wiedzy, tylko pod nadzorem lub po przeszkoleniu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo, w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń z tym związanych. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem, na nim lub w jego pobliżu. Dzieci nie mogą czyścić urządzenia lub dokonywać jego ogólnej konserwacji, jeżeli nie mają co najmniej 8 lat i nie są pod nadzorem dorosłych.

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



OSTROŻNIE / RYZYKO PORAŻENIA ELEKTRYCZNEGO!

1. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stwarzają zagrożenie. Naprawy oraz wymiana uszkodzonych przewodów mogą być wykonywane tylko przez jednego z naszych przedstawicieli obsługi posprzedażnej. Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy odłączyć je od zasilania lub wyłączyć na wyłączniku automatycznym w skrzynce bezpieczników. Skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej.
2. Izolacja przewodów urządzeń elektrycznych może ulec stopieniu przy kontakcie z gorącymi częściami urządzenia. Dlatego też niewolno pozostawić przewodów stykających się z gorącymi częściami urządzenia.
3. Nie wolno używać myjek wysoko ciśnieniowych lub parowych, gdyż grozi to porażeniem elektrycznym.
4. Uszkodzone urządzenie grozi porażeniem elektrycznym. Nigdy nie wolno włączać takiego urządzenia do zasilania. Należy odłączyć je od zasilania lub wyłączyć na wyłączniku automatycznym w skrzynce bezpieczników. Skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej



RYZYSKO OPARZEŃ!

1. Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie należy dotykać powierzchni wewnętrznych lub elementów grzejnych urządzenia.
2. Zawsze należy pozwolić urządzeniu ostygnąć.
3. Należy trzymać dzieci w bezpiecznej odległości od urządzenia.
4. Akcesoria i naczynia kuchenne bardzo nagrzewają się. Do wyjmowania akcesoriów i naczyń z wnętrza pieca należy zawsze używać rękawic ochronnych
5. Opary alkoholu mogą zapalić się w gorącym wnętrzu piekarnika. Dlatego nigdy nie wolno

przygotowywać w nim potraw zawierających duże ilości napojów o wysokiej zawartości alkoholu. Można używać tylko małych ilości napojów o wysokiej zawartości alkoholu. Drzwiczki urządzenia należy otwierać ostrożnie.



RYZYKO POPARZENIA!

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



RYZYKO ZRANIENIA!

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



RYZYKO POŻARU!

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



ZAGROŻENIA SPOWODOWANE POLEM MAGNETYCZNYM!

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

PRZYCZYNY USZKODZEŃ

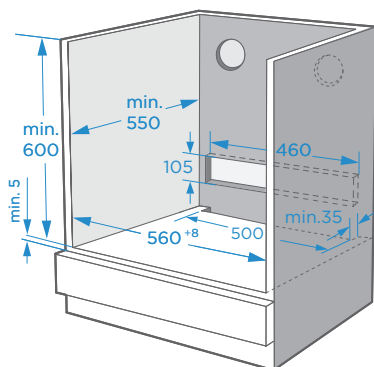
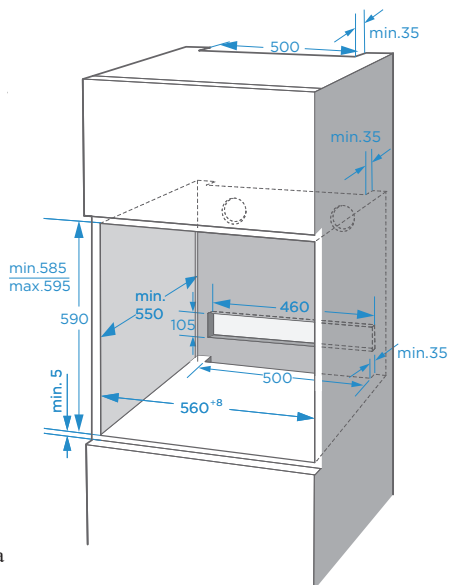
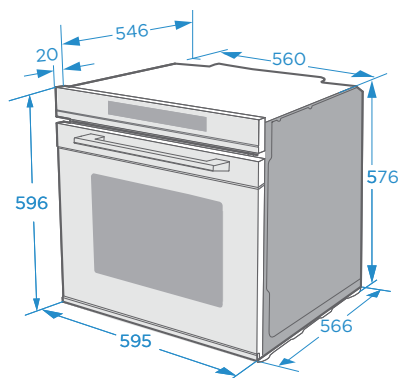
1. Akcesoria, folia, papier do pieczenia lub naczynia żaroodporne na dnie komory: nie kłaść akcesoriów na dnie komory. Nie przykrywać dna komory żadną folią ani papierem tłuszczoodpornym. Nie stawiać naczyń na dnie komory, jeśli została ustawiona temperatura powyżej 50 °C. Spowoduje to akumulację ciepła. Emalia zostanie uszkodzona.
2. Folia aluminiowa: Folia aluminiowa w komorze nie może stykać się ze szkłem drzwiczek. Może to spowodować trwałe odbarwienie szyby drzwiczek.
3. Naczynia silikonowe: Nie należy używać naczyń silikonowych ani żadnych mat, pokrowców ani akcesoriów zawierających silikon. Czujnik piekarnika może być uszkodzony.
4. Woda w gorącej komorze piekarnika: nie wlewać wody do komory, gdy jest gorąca. Spowoduje to powstanie pary. Zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie szklane.
5. Wilgoć w komorze: w dłuższym okresie wilgoć w komorze może prowadzić do korozji. Po użyciu pozostawić urządzenie do wyschnięcia. Nie przechowywać wilgotnej żywności w zamkniętej komorze przez dłuższy czas. Nie przechowywać żywności w komorze.
6. Chłodzenie przy otwartych drzwiach urządzenia: Po pracy w wysokich temperaturach schładzać urządzenie tylko przy zamkniętych drzwiach. Nie przytrząsnąć niczego w drzwiach urządzenia. Nawet jeśli drzwi pozostaną uchylone tylko przez szparę, front pobliskich mebli może z czasem ulec uszkodzeniu. Pozostawiać urządzenie do wyschnięcia z otwartymi drzwiami tylko wtedy, gdy podczas pracy piekarnika powstało dużo wilgoci.
7. Sok owocowy: podczas pieczenia wyjątkowo soczystych ciast owocowych nie należy napełniać blachy do pieczenia zbyt dużą ilością ciasta. Sok owocowy kapiący z blachy do pieczenia pozostawia plamy, których nie można usunąć. Jeśli to możliwe, użyj głębszej blachy uniwersalnej.
8. Bardzo brudna uszczelka: Jeśli uszczelka jest bardzo brudna, drzwi urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać podczas pracy. Fronty sąsiednich jednostek mogą zostać uszkodzone. Zawsze utrzymuj uszczelkę w czystości.
9. Drzwi urządzenia jako siedzisko, półka lub blat roboczy: Nie siadać na drzwiach urządzenia ani niczego na nich nie kłaść ani nie wieszać. Nie stawiać żadnych naczyń kuchennych ani akcesoriów na drzwiczkach urządzenia.
10. Wkładanie akcesoriów: w zależności od modelu urządzenia, akcesoria mogą porysować panel drzwi podczas zamykania drzwi urządzenia. Zawsze wkładaj akcesoria do wnętrza tak głęboko, jak to możliwe.
11. Przenoszenie urządzenia: nie przenosić ani nie trzymać urządzenia za klamkę. Klamka drzwi nie wytrzyma ciężaru urządzenia i może ulec zniszczeniu.
12. W przypadku wykorzystania ciepła reszkowego wyłączonego piekarnika do podtrzymania temperatury potraw, w komorze może wystąpić wysoka zawartość wilgoci. Może to prowadzić do kondensacji i może spowodować korozję wysokiej jakości urządzenia, a także uszkodzić kuchnię. Unikaj skraplania, otwierając drzwi lub korzystając z trybu „Odszranianie”.

ROZDZIAŁ 2. INSTALACJA

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

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

Przed instalacją sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń i nie podłączaj go, w przypadku ich wystąpienia. Przed włączeniem urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folię samoprzylepną z urządzenia. Załączone wymiary podane są w mm. Konieczne jest zapewnienie dostępu dowtyczki lub zamontowanie wyłącznika w stałym okablowaniu, aby w razie potrzeby odłączyć urządzenie od zasilania po instalacji.



OSTRZEŻENIE

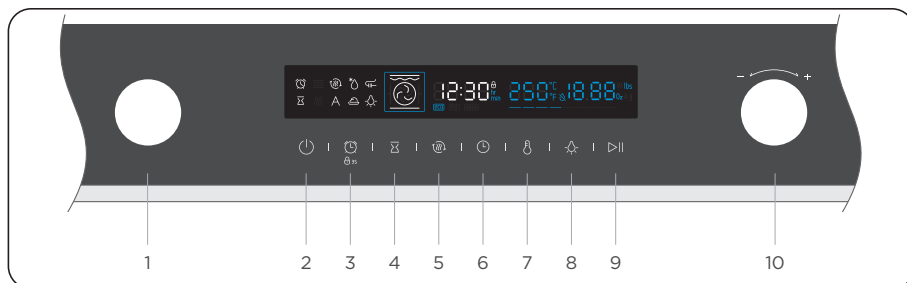
Urządzenia nie wolno instalować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

IDENTYFIKACJA URZĄDZENIA

Należy potwierdzić numer modelu. Numer modelu można rozpoznać po panelu sterowania

ROZDZIAŁ 3. CZĘŚCI



	1. Piekarnik - Funkcja	Obrót tego pokręćła służy do zmiany trybu grzania.
	2. Anulowanie	Anuluje aktualny status i przechodzi w tryb oczekiwania.
	3. Regulator czasowy / Blokada rodzicielska	Użycie funkcji regulatora czasowego/blokady rodzicielskiej po wciśnięciu na 3 sek.
	4. Czas zakończenia	Nastawa zakończenia dla długości czasu gotowania.
	5. Szybkie podgrzanie	Używane dla uzyskania szybkiego podgrzania.
	6. Ustawienie czasu trwania i zegara	Ustawić czas trwania, a następnie wybrać funkcję i ustawić zegar w trybie gotowości.
	7. Ustawienie temperatury	Nacisnąć, aby ustawić temperaturę.
	8. Lampka WŁ./WYŁ	Włączanie i wyłączanie lampki oświetlenia.
	9. Start/Pauza	Start i pauza dla procesu gotowania.
	10. Regulacja	Zmiana wartości regulowanej, pokazanej na wyświetlaczu.

W stanie roboczym świeci pomarańczowe światło; w stanie gotowości białe światło jest włączone.

ROZDZIAŁ 4. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYWANIA URZĄDZENIA

UŻYCIE PO RAZ PIERWSZY

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

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

→” Korzystanie z urządzenia” na stronie 11

Nastawy	
Tryb grzania	
Temperatura	250°C
Czas	1h

Po ostygnięciu urządzenia:

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

Nastawa czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

1. Po podłączeniu piekarnika do prądu dotknąć symbolu zegara  następnie można ustawić godzinę w godzinach za pomocą odpowiedniego pokręta.
2. Dotknąć symbolu zegara  ponownie, następnie można ustawić czas w minutach przy pomocy pokręta.
3. Dotknąć symbolu zegara  w celu zakończenia nastawy czasu.



UWAGA:

Zegar posiada wyświetlacz 24 godzinny.

ROZDZIAŁ 5. RODZAJE OGRZEWANIA

Urządzenie to ma różne tryby pracy, które ułatwiają korzystanie z urządzenia.

Aby umożliwić znalezienie właściwego rodzaju grzania dla danej potrawy, wyjaśniliśmy tutaj różnice i zakresy zastosowania.

Typy ogrzewania		Temperatura	Użycie
	Standardowy	30~250°C	Do tradycyjnego pieczenia i smażenia na jednym poziomie. Szczególnie nadaje się do ciast z wilgotnym nadzieniem.
	Konwekcyjne	50~250°C	Do pieczenia i smażenia na jednym lub kilku poziomach. Ciepło pochodzi z grzałki pierścieniowej, która równomiernie otacza wentylator.
	ECO	140~240°C	Służy do gotowania energooszczędnego.
	Standardowy + wentylator	50~250°C	Do pieczenia i smażenia na jednym lub kilku poziomach. Wentylator rozprowadza ciepło z elementów grzejnych równomiernie wokół komory.
	Ogrzewanie promiennikowe	150~250°C	Do grillowania małych ilości potraw i do przyrumieniania potraw. Umieść jedzenie w środkowej części pod elementem grzejnym grilla.
	Podwójny grill + wentylator	50~250°C	Do grillowania płaskich potraw i przyrumieniania potraw. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie wokół komory.
	Podwójny grill	150~250°C	Do grillowania płaskich potraw i przyrumieniania potraw.
	Pizza	50~250°C	Do pizzy i potraw wymagających dużej ilości ciepła od spodu. Grzałka dolna i grzałka pierścieniowa będą działać.
	Podgrzewanie od spodu	30~220°C	Aby dodać dodatkowego przybrązowienia spodów pizzy, ciast i ciastek. Ogrzewanie pochodzi z dolnej grzałki.
	Rozmrażanie	-	Do delikatnego rozmrażania mrożonek.
	Fermentacja	30~45°C	Do wyrabiania ciasta drożdżowego i zakwasu do wyrastania i hodowli jogurtów.

**UWAGA**

Dla funkcji rozmrażania, fermentacji i „ECO” nie można włączyć szybkiego podgrzewania.

Typy funkcji dodatkowych		Temperatura	Użycie
	Sonda do mięsa	40-99°C	Pomaga w pieczeniu mięsa, takiego jak stek i kurczak.

**UWAGI**

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

**OSTRZEŻENIE!**

1. Jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte podczas trwającej operacji, praca nie zostanie wstrzymana. Dlatego należy zachować szczególną ostrożność ze względu na ryzyko poparzenia.
2. Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać. Aby urządzenie ostygło szybciej po zakończeniu pracy, wentylator chłodzący może pracować jeszcze przez pewien czas.

Wentylator chłodzący

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

ROZDZIAŁ 6. KORZYSTANIE URZĄDZENIA**GOTOWANIE W PIEKARNIKU**

1. Po podłączeniu piekarnika do prądu obrócić pokrętkę funkcji piekarnika, aby wybrać funkcję, obrócić pokrętkę regulacji ustawionej temperatury pieczenia.
2. Dotknąć symbolu Start/Pauz a piekarnik zacznie działać, jeśli nie, piekarnik powróci do zegara po 10 minutach.
3. Podczas procesu gotowania można dotknąć aby przerwać gotowanie.

**UWAGA:**

Po ustawieniu temperatury można dotknąć symbolu zegara aby ustawić czas gotowania, można go ustawić poprzez obrót pokrętki regulacji.



aby ustawić czas

SZYBKIE PODGRZEWANIE

Można użyć funkcji szybkiego nagrzewania, aby skrócić czas nagrzewania. Po wybraniu funkcji należy dotknąć symbolu szybkiego nagrzewania,  na ekranie zaświeci się znak szybkiego nagrzewania. Jeśli dla danej funkcji szybkie podgrzewanie jest niemożliwe, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Dla funkcji rozmrażanie, fermentacja i „ECO” szybkie podgrzewanie jest niemożliwe.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA

1. Po zakończeniu ustawianie czasu;
2. Dotknąć  ustawić bit godziny prawym pokrętle, nacisnąć , ustawić bit minuty prawym pokrętle i następnie dotknąć  aby zatwierdzić ustawienie.
3. Obrócić lewe pokrętko, aby wybrać funkcję; ustawić czas i temperaturę prawym pokrętle;



UWAGI

1. Na przykład, gdy czas zakończenia to 10:00, a czas trwania pieczenia to 1 godzina, wówczas piekarnik nagrzej się o 9:00 i zakończy o 10:00.
2. Dla funkcji sondy, rozmrażania i fermentacji tryb czasu zakończenia nie działa.

ZMIANA PODCZAS GOTOWANIA

W czasie pracy urządzenia można zmienić ustawienie rodzaju grzania i temperatury za pomocą funkcji piekarnika lub regulacji pokrętle. Po zmianie, jeśli po 6 sekundach nie zostanie wykonana żadna inna czynność, piekarnik będzie nagrzewał się tak, jak zmieniono.

Jeśli chce się zmienić czas trwania gotowania w procesie gotowania, należy dotknąć  i zmienić go przy użyciu pokrętła regulacyjnego.

Po zmianie, jeśli po 6 sekundach nie zostanie wykonana żadna inna czynność, piekarnik będzie nagrzewał się tak, jak zmieniono. Podczas procesu gotowania z ustawionym czasem zakończenia nie można dokonywać żadnych zmian.

Jeśli chce się anulować proces gotowania, należy dotknąć .



UWAGA

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



OSTRZEŻENIE!

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

REGULATOR CZASOWY (TIMER)

Można użyć funkcji regulatora czasowego, dotykając  Gdy nadejdzie czas, piekarnik wyda sygnał dźwiękowy dla przypomnienia. Przy pierwszym dotknięciu  ustawić na timerze godziny, następnie dotknąć  ponownie i ustawić minuty. Dotknąć  ponownie, wtedy ustawianie regulatora czasowego jest zakończone. Regulator czasowy można ustawić przed i w trakcie gotowania, ale podczas wybierania funkcji i temperatury nie jest on dostępny.

BLOKADA RODZICIELSKA

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

Długie naciśnięcie przez 3 sekundy aktywuje zabezpieczenie przed dziećmi. Długie naciśnięcie przez 3 sekundy powoduje odblokowanie piekarnika.

Zabezpieczenie przed dziećmi można włączać i wyłączać, gdy piekarnik pracuje lub nie. Wciskając dłużej  przez 3 sekundy, można włączać i wyłączać blokadę rodzicielską. Gdy blokada rodzicielska jest włączona na pasku statusu zostanie wyświetlona ikonka

Gdy blokada rodzicielska jest włączona na pasku statusu zostanie wyświetlona ikonka 

SONDA DO MIĘSA

Piekarnik posiada dodatkową funkcję sondy do mięsa  Po włożeniu sondy do mięsa w odpowiednie położenie, ikona  zaświeci się. W tym samym czasie obszar zegara zostanie zmieniony, aby pokazać ustawienie temperatury sondy do mięsa, można użyć pokrętła po prawej stronie w celu zmiany ustawienia. Aby wybrać funkcję, przekręcić lewe pokrętło na żądaną, następnie w ten sam sposób ustawić temperaturę środka komory piekarnika za pomocą prawego pokrętła, a na koniec włączyć piekarnik naciskając  (Wcześniej upewnić się, że wszystko jest dobrze przygotowane).

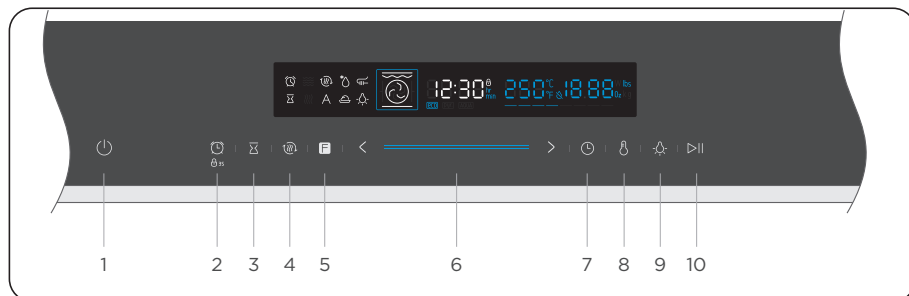
W tym trybie ikona  służy do zmiany pomiędzy ustawieniem temperatury sondy do mięsa a ustawieniem temperatury środka komory piekarnika. Można zmienić ustawienie również podczas procesu, gdy piekarnik jest włączony.



UWAGI

1. Sonda do mięsa może być używana razem z systemem obrotowym;
2. Podczas korzystania z sondy do mięsa, proszę umieścić jej głowicę w środku obrabianego kawałka mięsa, a nie gdzieś obok, dla zapewnienia długotrwałego jej użytkowania;
3. Używać wyłącznie sondy temperatury zalecanej dla tego piekarnika

ROZDZIAŁ 7. CZĘŚCI



	1. Anulowanie	Anuluje aktualny status i przechodzi w tryb oczekiwania.
	2. Regulator czasowy / Blokada rodzicielska	Użycie funkcji regulatora czasowego/blokady rodzicielskiej powściągnięciu na 3 sek.
	3. Czas zakończenia	Nastawa zakończenia dla długości czasu gotowania.
	4. Szybkie podgrzanie	Używane dla uzyskania szybkiego podgrzania.
	5. Piekarnik – Funkcja	Nacisnąć ten symbol, aby zmienić tryb ogrzewania, przytrzymać przez 3 sekundy, aby zmienić go szybko.
	6. Suwak	Przesuwać go, aby zmienić wartości regulacji pokazane na wyświetlaczu
	7. Ustawienie czasu trwania i zegara	Ustawić czas trwania, a następnie wybrać funkcję i ustawić zegar w trybie gotowości.
	8. Ustawienie temperatury	Nacisnąć, aby ustawić temperaturę.
	9. Lampka WŁ./WYŁ	Włączanie i wyłączanie lampki oświetlenia.
	10. Start/Pauza	Start i pauza dla procesu gotowania.

ROZDZIAŁ 8. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYWANIA URZĄDZENIA

UŻYCIE PO RAZ PIERWSZY

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

1. Usunąć wszystkie naklejki, folie zabezpieczające powierzchnię i części zabezpieczające na czas transportu.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i półki boczne z komory.
3. Dokładnie wyczyścić akcesoria i półki boczne wodą z mydłem i ściereczką do naczyń lub miękką szczotką.
4. Upewnić się, że w komorze nie ma żadnych resztek opakowania, takich jak granulki styropianu lub kawałki drewna, które mogą spowodować ryzyko pożaru.
5. Wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze i na drzwiczkach miękką, wilgotną ściereczką.
6. Aby usunąć zapach nowego urządzenia, rozgrzej puste urządzenie, przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
7. Podczas pierwszego nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację kuchni. Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od kuchni w tym czasie. Zamknij drzwi do sąsiednich pomieszczeń.
8. Zastosuj wskazane poniżej ustawienia. Sposób ustawienia rodzaju grzania i temperatury można znaleźć w następnym rozdziale.

Nastawy	
Tryb grzania	
Temperatura	250°C
Czas	1h

Po ostygnięciu urządzenia:

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

Nastawa czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

1. Po podłączeniu piekarnika do prądu dotknąć symbolu zegara  można ustawić godzinę w godzinach za pomocą suwaka lub symbolu „+/-”. następnie
2. Dotknąć symbolu zegara  ponownie, następnie można ustawić czas w minutach przy pomocy suwaka lub +/-.
3. Dotknąć symbolu zegara  w celu zakończenia nastawy czasu.



UWAGA:

Zegar posiada wyświetlacz 24 godzinny.

ROZDZIAŁ 9. RODZAJE OGRZEWANIA

Urządzenie to ma różne tryby pracy, które ułatwiają korzystanie z urządzenia.

Aby umożliwić znalezienie właściwego rodzaju grzania dla danej potrawy, wyjaśniliśmy tutaj różnice i zakresy zastosowania.

Typy ogrzewania		Temperatura	Użycie
	Standardowy	30~250°C	Do tradycyjnego pieczenia i smażenia na jednym poziomie. Szczególnie nadaje się do ciast z wilgotnym nadzieniem.
	Konwekcyjne	50~250°C	Do pieczenia i smażenia na jednym lub kilku poziomach. Ciepło pochodzi z grzałki pierścieniowej, która równomiernie otacza wentylator.
	ECO	140~240°C	Służy do gotowania energooszczędnego.
	Standardowy + wentylator	50~250°C	Do pieczenia i smażenia na jednym lub kilku poziomach. Wentylator rozprowadza ciepło z elementów grzejnych równomiernie wokół komory.
	Ogrzewanie promiennikowe	150~250°C	Do grillowania małych ilości potraw i do przyrumieniania potraw. Umieść jedzenie w środkowej części pod elementem grzejnym grilla.
	Podwójny grill + wentylator	50~250°C	Do grillowania płaskich potraw i przyrumieniania potraw. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie wokół komory.
	Podwójny grill	150~250°C	Do grillowania płaskich potraw i przyrumieniania potraw.
	Pizza	50~250°C	Do pizzy i potraw wymagających dużej ilości ciepła od spodu. Grzałka dolna i grzałka pierścieniowa będądziały.
	Podgrzewanie od spodu	30~220°C	Aby dodać dodatkowego przybrązowienia spodów pizzy, ciast i ciastek. Ogrzewanie pochodzi z dolnej grzałki.
	Rozmrażanie	-	Do delikatnego rozmrażania mrożonek.
	Fermentacja	30~45°C	Do wyrabiania ciasta drożdżowego i zakwasu do wyrastania i hodowli jogurtów.

**UWAGA**

Dla funkcji rozmrażania, fermentacji i „ECO” nie można włączyć szybkiego podgrzewania.

Typy funkcji dodatkowych		Temperatura	Użycie
	Sonda do mięsa	40-99°C	Pomaga w pieczeniu mięsa, takiego jak stek i kurczak.

**OSTRZEŻENIE!**

Jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte podczas trwającej operacji, praca nie zostanie wstrzymana. Dlatego należy zachować szczególną ostrożność z uwzględnieniem ryzyka poparzenia.

**UWAGI**

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

Wentylator chłodzący

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

**OSTRZEŻENIE!**

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

ROZDZIAŁ 10. KORZYSTANIE URZĄDZENIA**GOTOWANIE W PIEKARNIKU**

1. Po podłączeniu piekarnika do prądu dotknąć symbolu funkcji piekarnika aby wybrać funkcję, suwakiem lub symbolem „</>” ustawić temperaturę pieczenia.
2. Dotknąć symbol start/pauza piekarnik zacznie działać, jeśli nie, piekarnik powróci do zegara po 10 minutach.
3. Podczas procesu gotowania można dotknąć symbolu aby to anulować.

**UWAGA:**

Po ustawieniu temperatury można dotknąć symbolu zegara czas aby ustawić trwania gotowania, można go ustawić suwakiem lub symbolem „</>”.

SZYBKIE PODGRZEWANIE

Można użyć funkcjiszybkiego nagrzewania, aby skrócić czas nagrzewania. Po wybraniu funkcji należy dotknąć symbolu szybkiego nagrzewania, , na ekranie zaświeci się znak szybkiego nagrzewania. Jeśli dla danej funkcji szybkie podgrzewanie jest niemożliwe, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Dla funkcji rozmrażanie, fermentacja i „ECO” szybkie podgrzewanie jest niemożliwe.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA

Ustawianie czasu zakończenia

1. Dotknąć , następnie można użyć suwaka lub symboli „</>” dla ustawienia czasu w godzinach, następnie dotknąć , ponownie, dla ustawienia czasu zakończenia w minutach. Po zakończeniu dotknąć , ponownie.
2. Po ustawieniu czasu zakończenia należy ustawić czastrwania gotowania. Sprawdź gotowanie z piekarnikiem→UWAGA, aby zobaczyć, jak ustawić czastrwaniagotowania.
3. Na przykład, gdy czas zakończenia to 10:00, a czastrwania pieczenia to 1 godzina, wówczas piekarnik nagrzej się o 9:00i zakończy o 10:00.

ZMIANA PODCZAS GOTOWANIA

W czasie pracy urządzenia można zmienić ustawienie rodzaju grzania i temperatury za pomocą funkcji piekarnika lub suwaka. Po zmianie, jeśli po 6 sekundach nie zostanie wykonana żadna inna czynność, piekarnik będzie nagrzewalsię tak, jak zmieniono.

Jeśli chce się zmienić czastrwania gotowania w procesie gotowania, należy dotknąć  i zmienić go suwakiem lub symbolem „</>”. Po zmianie, jeśli po 6 sekundach nie będzie żadnych innych działań, piekarnik będzie działał tak, jak zmieniono. Podczas procesu gotowania z ustawionym czasem zakończenia nie można dokonywać żadnych zmian.

Jeśli chce się anulować proces gotowania, należy dotknąć .



UWAGA

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



OSTRZEŻENIE!

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

REGULATOR CZASOWY (TIMER)

Można użyć funkcjiregulatora czasowego, dotykając  Gdy nadejdzie czas, piekarnik wyda sygnał dźwiękowy dla przypomnienia. Przy pierwszym dotknięciu  ustawić na timerze godziny, następnie dotknąć  ponownie i ustawić minuty. Dotknąć ponownie  i proces ustawiania regulatora czasowego jest zakończony.Regulator czasowy można ustawić przed i w trakcie gotowania, ale podczas wybierania funkcji i temperatury nie jest on dostępny.

BLOKADA RODZICIELSKA

Urządzenie to jest wyposażone w zabezpieczenie przed dziećmi, aby dzieci nie mogły go przypadkowo włączyć ani zmienić jakichkolwiek ustawień. Długie naciśnięcie przez 3 sekundy aktywuje zabezpieczenie przed dziećmi. Długie naciśnięcie przez 3 sekundy powoduje odblokowaniepiekarnika.. Zabezpieczenie przed dziećmi można włączyć i wyłączać, gdy piekarnik pracuje lub nie. Wcisnąjąc  przez 3 sekundymoznawłączać iwyłączać blokadę rodzicielską.

Gdy blokada rodzicielska jest włączona, pojawi się  na pasku statusu.

SONDA DO MIĘSA

Piekarnik posiada dodatkową funkcję sondy do mięsa . Po włożeniu sondy do mięsa w odpowiednie położenie, ikona  zaświeci się. W tym samym czasie obszar zegara zostanie zmieniony, aby pokazać ustawienie temperatury sondy do mięsa, można użyć + i -, a także suwaka, aby zmienić ustawienie. Następnie należy wcisnąć ikonę dla  dla wybrania funkcji, regulację temperatury przeprowadzić w takisam sposób, i włączyć piekarnik wciskając . Przed uruchomieniem, należy upewnić się czy wszystko zostało przygotowane). W tym trybie ikona  używana jest do zmiany zarówno dla sondy do mięsa jak i dla temperatury w środku obrabianej porcji mięsa. Zmiany ustawień można dokonać także w czasie procesu gotowania.



UWAGI

1. Sonda do mięsa może być używana razem z systemem obrotowym.
2. Podczas korzystania z sondy do mięsa, proszę umieścić jej głowicę w środku obrabianego kawałka mięsa, a nie gdzieś obok, dla zapewnienia długotrwałego jej użytkowanie.

7NM30E0/7NM30T0

ROZDZIAŁ 11. DEMO Z TRYBEM SZABATOWYM

TRYB DEMO

Tryb demonstracyjny z funkcją zachowania danych po wyłączeniu zasilania. Funkcja zachowania danych po wyłączeniu: na przykład, gdy włączony jest tryb demonstracyjny, funkcja wyłączania i włączania jest nadal włączona. Po włączeniu trybu demonstracyjnego rura grzewcza nie działa.

1. W trybie gotowości nacisnąć i przytrzymać klawisz  aby wejść w tryb demonstracyjny i wyświetlić „off(wyłączone)”
2. Obrócić pokrętkę w prawo, aby włączyć tryb demonstracyjny, wyświetli się „off (wyłączone)”, obrócić pokrętkę w lewo, aby wyłączyć tryb demonstracyjny, wyświetli się „on (włączone)”; (7NM30E0)
2. Przesunąć suwak w prawo, aby otworzyć tryb demonstracyjny i wyświetlić „off”; przesunąć suwak w lewo, aby zamknąć tryb demonstracyjny i wyświetlić „on”; (7NM30T0)



UWAGA

Można nacisnąć przycisk anulowania, aby wyjść z ustawień lub odczekać 3 sekundy, aby automatycznie wyjść ze stanu ustawień trybu demonstracyjnego i powrócić do stanu gotowości.

TRYB SZABATOWY

Tryb szabatowy ma funkcję zapisywania danych po wyłączeniu zasilania. Zapisuje dane gotowania co 25 minut. Jeśli zasilanie zostanie odcięte podczas pracy, po ponownym włączeniu zasilania, wtrybie szabatowym kontynuowana będzie praca aż do momentu gdy czas gotowania osiągnie 0, lub gdy wcisnięty zostanie  nastąpi powrót do trybu czuwania.

1. W trybie czuwania nacisnąć i przytrzymać przycisk szybkiego nagrzewania przez 3 sekundy, aby przejść do trybu szabasowego. Na ekranie wyświetla się 5A8. Zakres regulacji czasu to 24-80 godzin . 2. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas gotowania. (7NM30E0)
2. Czas gotowania można regulować przesuwając suwak. (7NM30T0)
3. Nacisnąć przycisk Start lub automatycznie uruchomić tryb Ramadan po 8 sekundach.



UWAGI:

1. Podczas pracy działa tylko , pozostałe klawisze są nieaktywne.
2. Podczas pracy w trybie szabatowym gdy drzwi pieca są otwierane lub zamykane, oświetlenie piekarnika nie świeci się.

ROZDZIAŁ 12. AKCESORIA

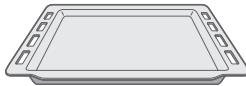
Do urządzenia dołączony jest szereg akcesoriów. Poniżej można znaleźć przegląd dołączonych akcesoriów i informacje o tym, jak prawidłowo z nich korzystać.

AKCESORIA W ZESTAWIE

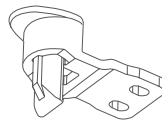
Urządzenie to jest wyposażone w następujące akcesoria:



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



Blacha do pieczenia
Do wypieków na blasze i małych wypieków



Blacha do pieczenia
Do wypieków na blasze i małych wypieków

Tacę można wykorzystać do umieszczania płynów lub potraw z sokiem.

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

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



UWAGI

Akcesoria mogą się zdeformować, gdy staną się gorące. Nie wpływa to na ich funkcję. Po ponownym ostygnięciu odzyskują swój pierwotny kształt.

WKŁADANIE AKCESORIÓW

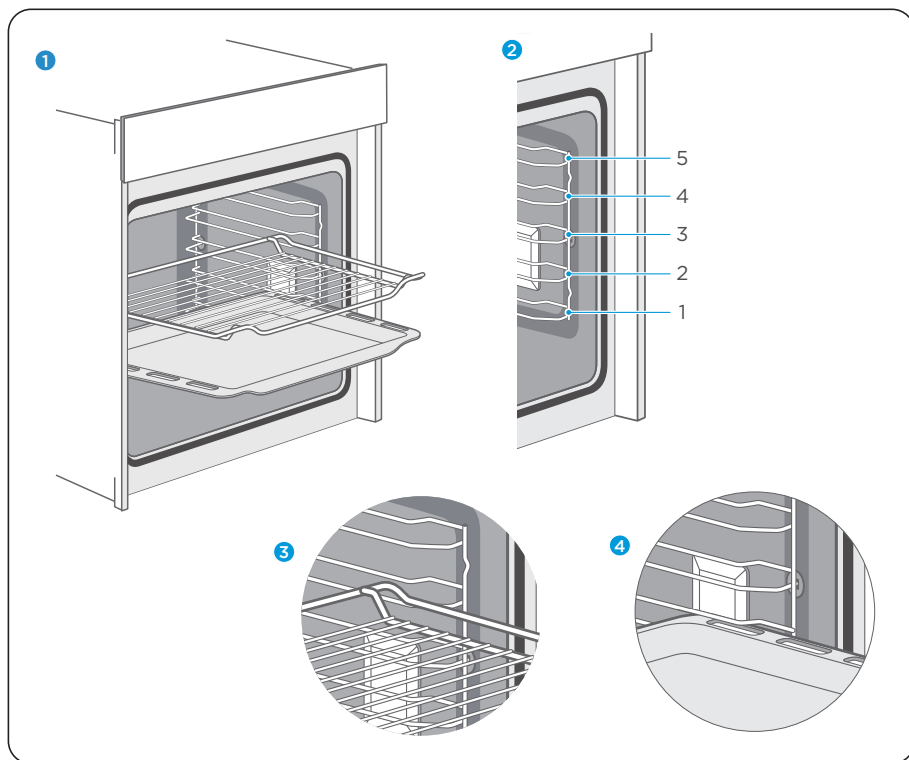
Wnęka ma pięć pozycji półki. Pozycje na półkach są liczone od dołu do góry.

Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy bez przechylania.



UWAGI

1. Upewnić się, że akcesoria zawsze wkładane są do wnęki właściwą stroną.
2. Akcesoria należy zawsze wsuwać całkowicie do komory, tak aby niedotykały drzwiczek urządzenia.



ZABEZPIECZENIE PRZED PRZECZYLIENIEM

Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy, aż zablokują się na swoim miejscu. Funkcja blokowania zapobiega przechylaniu się akcesoriów pod wpływem grawitacji żywności isamych akcesoriów podczas wyciągania.

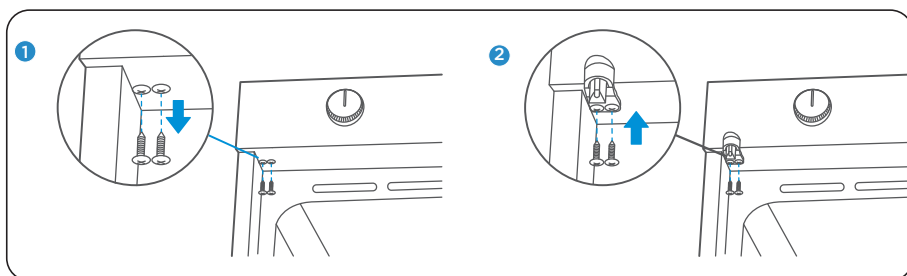
Aby zapewnić ochronę przed przechyleniem, akcesoria należy prawidłowo włożyć do wnęki. Podczas wkładania podstawki drucianej upewnij się, że podstawka drucziana jest zwrócona we właściwą stronę, jak pokazano na ilustracji 1 i 3

Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę drzwi (w zależności od modelu), należy wykonać poniższe czynności: 1 i 4

INSTALACJA BLOKADY DRZWI

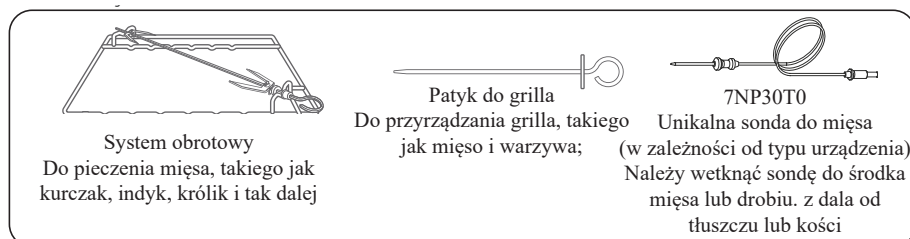
If your appliance is equipped with a door lock (depends on the actual machine), follow the steps below:

1. Poluzuj dwie śruby w lewym dolnym rogu panelu sterowania, jak pokazano na rysunku 1.
2. Wyjąć blokadę drzwi z akcesoriów i przymocować ją dwoma śrubami u dołu panelu sterowania, jak pokazano na rysunku 2
3. Jeśli funkcja zamka drzwi nie jest konieczna, należy po prostu zostawić wkręcone dwie śruby w panelu bez instalacji.



AKCESORIA OPCJONALNE

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



WKŁADANIE AKCESORIÓW:

Patyki do grilla nadają się tylko do systemu obrotowego, jeśli używasz patyków do grilla, umieść je na ruszcie systemu obrotowego. Przed włożeniem akcesoriów do wnęki upewnij się, że cała żywność jest dobrze ułożona, a następnie delikatnie włożyć je na poziom 2 komory.



UWAGI

1. System obrotowy nie obraca się w sposób ciągły, można go obracać podczas procesu gotowania w zależności od wydajności potrawy. Upewnij się, że ma się na rękach rękawice termoizolacyjne i podczas otwierania drzwiczek piekarnika uważać na uciekające ciepło. System obrotowy może obracać się o 90 stopni i prawdopodobnie w ogóle nie trzeba go obracać.
2. Patyki do grilla są niebezpieczne ze względu na ostre końcówki, należy upewnić się, czy w pobliżu nie przebywają dzieci lub osoby niepełnosprawne. Przed włączeniem piekarnika sprawdzić, czy patyczki kontrolne nie są umieszczane w pokrywie, ponieważ spowoduje to uszkodzenie piekarnika i może również zranić ludzi.
3. Zdecydowanie zalecamy korzystanie z poziomu 2 komory oraz funkcji grzania góra + dół do pieczenia przy użyciu systemu obrotowego i patyków do grilla.

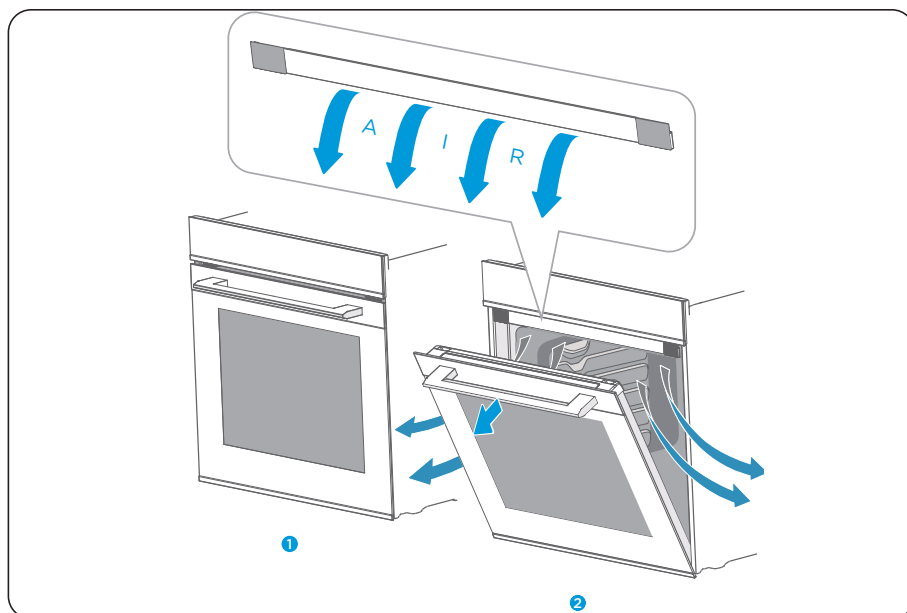
Przy zakupie należy zawsze podawać dokładny numer zamówienia opcjonalnego wyposażenia.

Akcesoria opcjonalne	Numer zamówieniowy
Podstawa druciana Do naczyń żaroodpornych, form do ciasta i naczyń żaroodpornych. Do pieczenia i potraw z grilla.	7NM20M1-17030
Blacha do pieczenia Do wypieków na blasze i małych wypieków.	7NM20M1-17012
Rondel uniwersalny Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni.	7NM20M1-17011
System obrotowy Do pieczenia mięsa, takiego jak kurczak, indyk, królik i tak dalej	7NM30E0-06040
Patyki do grilla Do robienia grilla, takiego jak mięso i warzywa	7NM30E0-06051

ROZDZIAŁ 13. SYSTEM OCHRONY DLA POWIETRZA

Zaawansowana technologia rozdzielania powietrza.

Jeśli dane urządzenie jest wyposażone w system ochrony dla powietrza Air Safeguard (w zależności od rzeczywistej maszyny), należy pamiętać o tym, że: System aktywnej ochrony, który chroni przed nieoczekiwanym uderzeniem gorącego powietrza: od chłodnych drzwi, które zapobiegają oparzeniom, po kurtynę powietrzną, która blokuje przepływ gorącego powietrza z wewnątrz komory na twarz. Za każdym razem, gdy drzwiczki piekarnika zostaną otwarte, zabezpieczenie powietrza zostanie automatycznie aktywowane. Przekierowuje chłodne powietrze i tworzy niewidzialną kurtynę przed komorą, blokując przepływ gorącego powietrza bezpośrednio na twarz. Zapewnia to bezpieczeństwo i wygodniejsze gotowanie. Gdy piekarnik pracuje, drzwiczki są zamknięte, a osłona powietrza jest w stanie uśpionym; jak na obrazku 1. Po zakończeniu gotowania, gdy drzwiczki zostaną otwarte, osłona powietrza uruchomi się automatycznie i zmieni kierunek nadmuchu powietrza na otworze wylotowym, tak aby gorące powietrze było skierowane w dół, jak na obrazku 2.



ROZDZIAŁ 14. ENERGOOSZCZĘDNE WYKORZYSTANIE

1. Usunąć wszystkie akcesoria, które nie są potrzebne podczas procesu gotowania i pieczenia.
2. Nie otwierać drzwiczek podczas procesu gotowania i pieczenia.
3. Jeśli otwiera się drzwiczki podczas gotowania i pieczenia, przełączyć tryb na „Lampa”.(Bez zmiany ustawienia temperatury)
4. Zmniejszyć ustawienie temperatury w trybach bez wentylatora do 50°C na 5 do 10 minut przed końcem czasu gotowania i pieczenia. Można tak wykorzystać ciepłakomory, aby zakończyć proces.
5. W miarę możliwości używać „Grzewania z termoobiegiem”. Temperaturę można obniżyć o 20°C do 30°C.
6. Można gotować piec przy użyciu „Grzanie z termoobiegiem” nawijęcej niż jednym poziomem w tym samym czasie.
7. Jeśli nie jest możliwe jednoczesne gotowanie i pieczenie różnych potraw, można podgrzewać jedną po drugiej, aby wykorzystać status wstępnego nagrzania piekarnika.
8. Nie rozgrzewać pustego piekarnika, jeśli nie jest to potrzebne. W razie potrzeby włożyć potrawę do piekarnika natychmiast po osiągnięciu temperatury wskazanej przez wyłączenie kontrolki za pierwszym razem.
9. Nie używać folii odbłaskowej, takiej jak folia aluminiowa, do pokrycia podłogi komory.
10. W miarę możliwości używać regulatora czasowego i/lub sondy temperatury.
11. Używać ciemnych, matowych i lekkich form do pieczenia i pojemników. Starać się nie używać ciężkich akcesoriów o błyszczących powierzchniach, takich jak stal nierdzewna lub aluminium.

ROZDZIAŁ 15. OCHRONA ŚRODOWISKA



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

Urządzenia elektryczne i elektroniczne często zawierają cenne materiały. Proszę nie wyrzucać ich razem z odpadami domowymi.

ROZDZIAŁ 16. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

Symbol przekreślonego kontenera na odpady (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 (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 17. OCHRONA ZDROWIA

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

Porady

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

ROZDZIAŁ 18. KONSERWACJA URZĄDZENIA

Środek czyszczący

Przy odpowiedniej pielęgnacji i czyszczeniu urządzenie zachowa swój wygląd i będzie w pełni funkcjonować przez długi czas. Wyjaśnimy tutaj, jak należy prawidłowo dbać i czyścić urządzenie. Aby upewnić się, że różne powierzchnie nie zostaną uszkodzone przez użycie niewłaściwego środka czyszczącego, należy przestrzegać informacji w tabeli. W zależności od modelu urządzenia, nie wszystkie wymienione obszary mogą dotyczyć danego urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

Nie wolno używać:

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

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

Nowe ściereczki z gąbki należy dokładnie umyć przed użyciem.

Porady

Zalecane produkty do czyszczenia i pielęgnacji można kupić w serwisie.

Należy przestrzegać wskazówek odpowiednich producentów.

Powierzchnia urządzenia na zewnątrz	Czyszczenie
Powierzchnia czołowa ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z mydłem: Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osady z kamienia, tłuszczu, skrobi i albumin (np. białko jajka). Pod takimi plamkami może powstać korozja. Specjalne produkty do czyszczenia stali nierdzewnej, odpowiednie do gorących powierzchni, są dostępne w naszym serwisie lub w sklepach specjalistycznych. Nałożyć bardzo cienką warstwę środka czyszczącego za pomocą miękkiej szmatki
Tworzywa sztuczne	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Nie używać środka do czyszczenia szkła aniskrobaczki do szkła.
Powierzchnie malowane	Gorąca woda z mydłem: Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką.
Panel sterowniczy	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Nie używać środka do czyszczenia szkła ani skrobaczki do szkła.
Panele drzwiowe	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła ani zmywaka ze stali nierdzewnej
Rączka drzwiczek	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Jeśli odkamieniacz wejdzie w kontakt z klamką drzwi, należy go natychmiast wytrzeć. W przeciwnym razie wszelkie plamy nie będą mogły zostać usunięte.
Powierzchnie emaliowane i powierzchnie samoczyszczące	Przestrzegać wskazówek dotyczących powierzchni komory piekarnika podanych w tabeli.
Szklana osłona oświetlenia wewnętrznego	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Jeśli komora piekarnika jest mocno zabrudzona, użyć środka do czyszczenia piekarników.

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



UWAGI

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

Porady

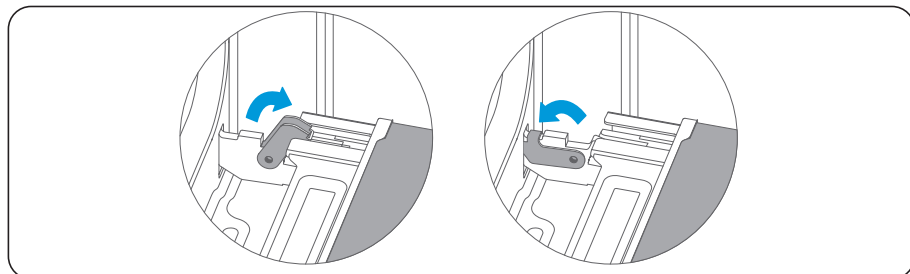
1. Po każdym użyciu wyczyścić komorę piekarnika. Dzięki temu brud nie będzie się przypalał. Natychmiast należy usuwać osady kamienia, tłuszczu, skrobi i albumin (np. białko jaja).
2. Jeśli to możliwe, drobinki jedzenia z zawartością cukru należy usuwać natychmiast, gdy plamka jest jeszcze ciepła.
3.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

ROZDZIAŁ 19. DRZWICZKI URZĄDZENIA

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

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

Gdy dźwignie blokujące są zamknięte, drzwi urządzenia są zablokowane. Niemożna go odłączyć. Gdy dźwignie blokujące są otwarte, celu zdjęcia drzwi urządzenia, zawiasy są zablokowane. Nie mogą się zatrzasnąć.



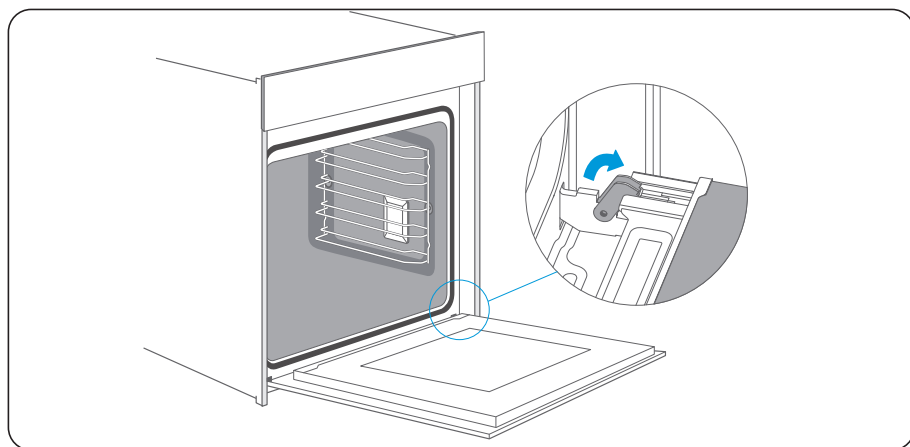
OSTROŻNIE

Ryzyko zranienia!

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

DEMONTAŻ DRZWICZEK URZĄDZENIA

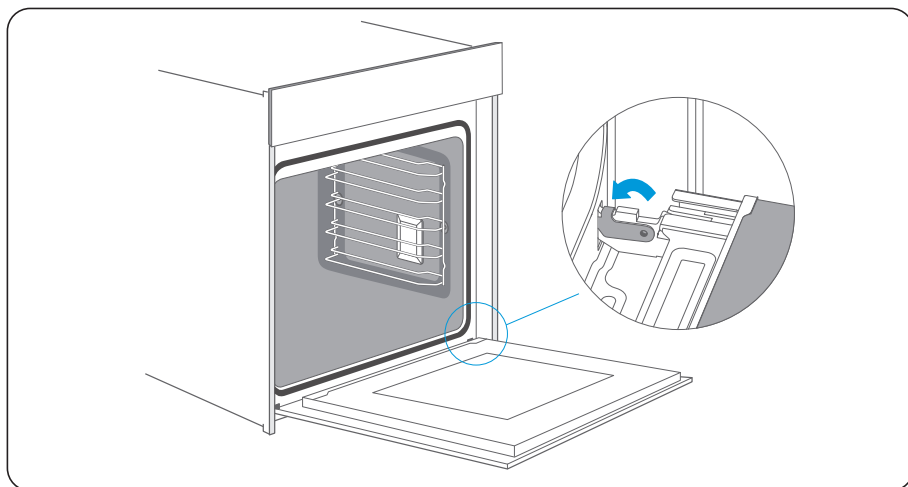
1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
2. Otworzyć dwie dźwignie blokujące po lewej i prawej stronie
3. Zamknąć drzwi urządzenia do oporu.
4. Obiema rękami chwycić drzwi z lewej i prawej strony i pociągnąć je do góry.



MONTAŻ DRZWICZEK URZĄDZENIA

Montaż drzwiczek urządzenia przeprowadzić w kolejności odwrotnej do demontażu.

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

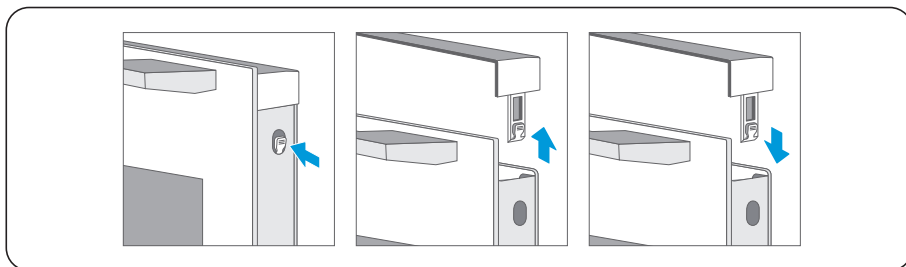


ZDEJMOWANIE OSŁONY DRZWI

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

Zdjąć drzwi urządzenia zgodnie z powyższymi instrukcjami.

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



OSTRZEŻENIE!

Po zamontowaniu drzwi urządzenia można w także zdjąć pokrywę drzwi.

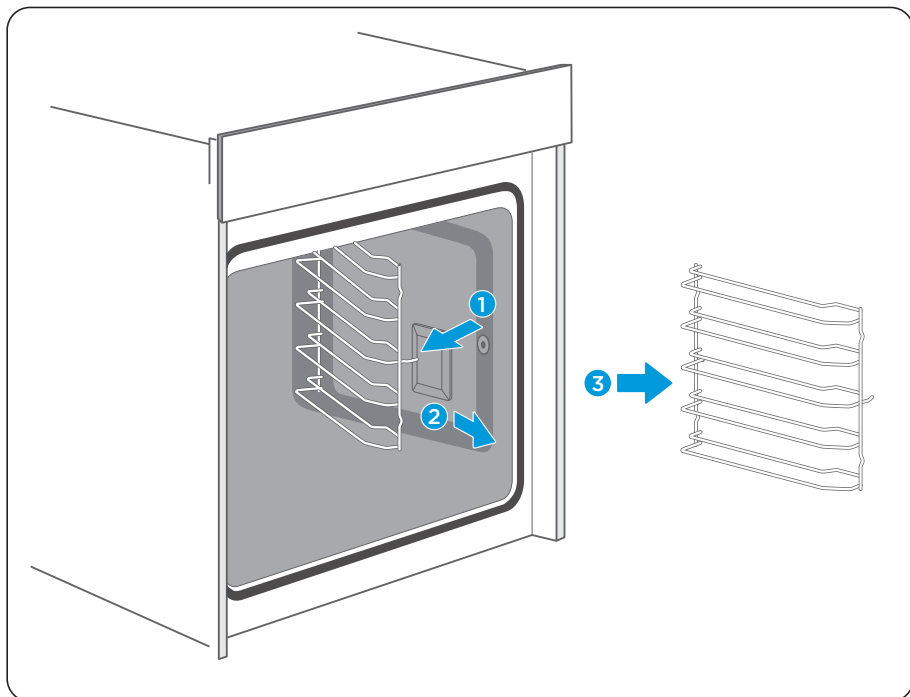
1. Zdejmowanie pokrywy drzwi oznacza uwolnienie wewnętrznej szyby drzwi urządzenia, szybę można łatwo przesunąć i spowodować uszkodzenie lub obrażenia.
2. Ponieważ usunięcie osłony drzwi i wewnętrznej szyby oznacza zmniejszenie całkowitej masy drzwi urządzenia. Zawiasy mogą być łatwiejsze do poruszenia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

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

Szyny

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

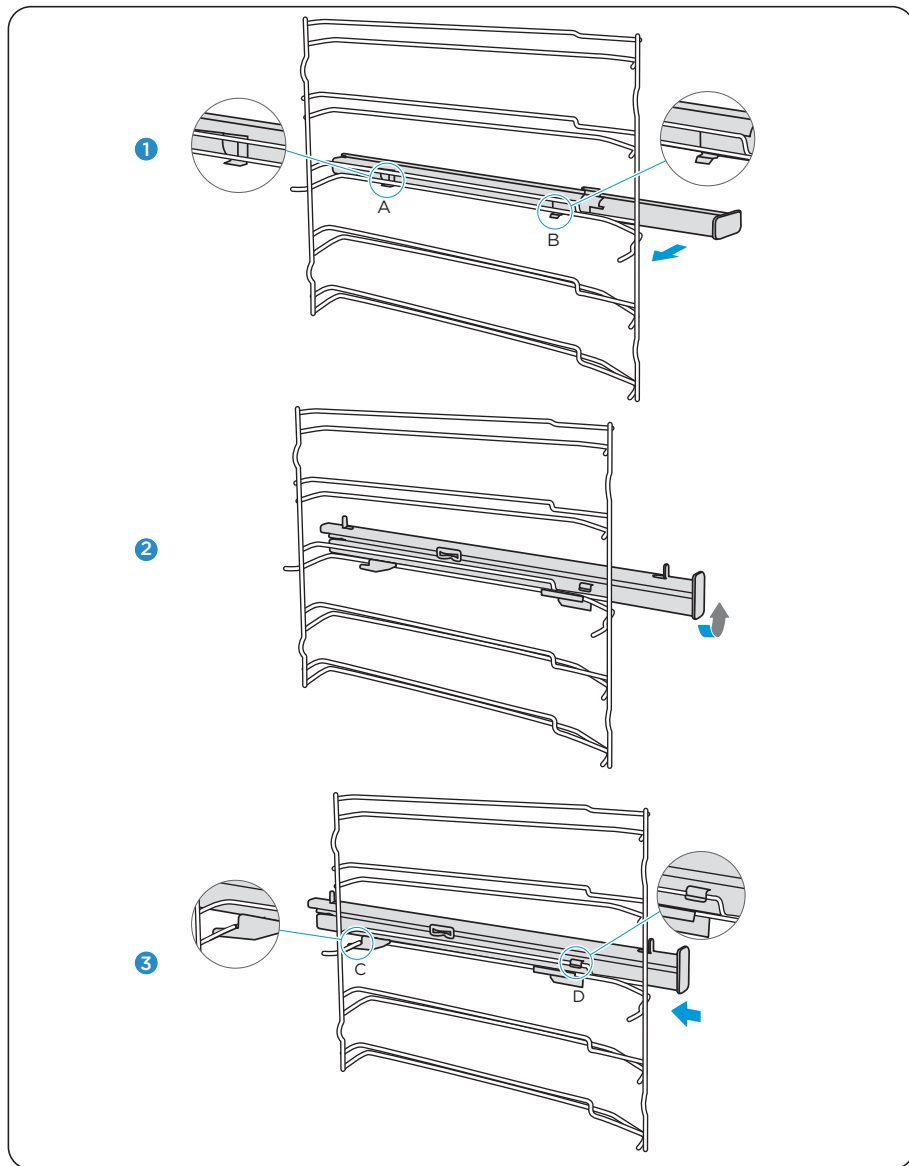
1. Pociągnąć przednią część wieszaków bocznych poziomo w przeciwnym kierunku, aż do uwolnienia zatrzasku pozycja 1. Później możesz wyjąć półki jak na obrazku.
2. Umieść szynę boczną z powrotem w komorze, najpierw włóż tylną część szyny bocznej do otworu w komorze, a następnie wsunąć przednią część 1 do otworu.



MOCOWANIE PROWADNIC TELESKOPOWYCH

(przykładowo pokazano lewą stronę, to samo dla prawej strony)

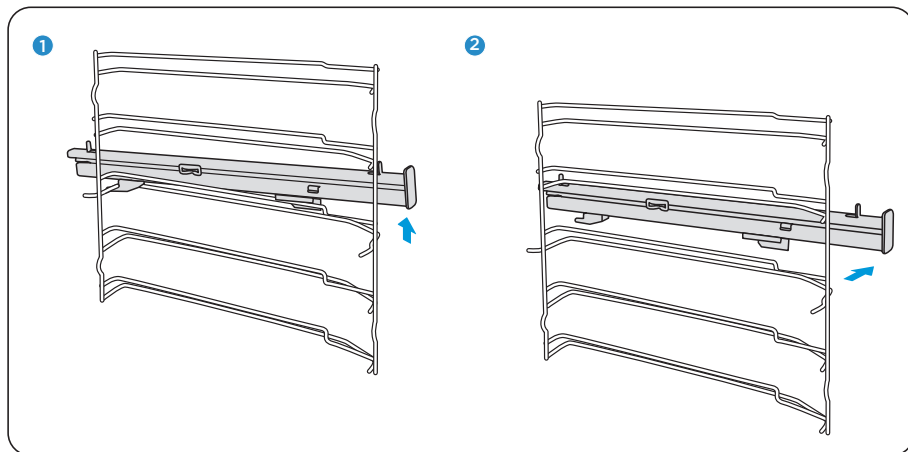
1. Ustawić punkty a i B prowadnic teleskopowych poziomo na drucie zewnętrznym.
2. Obrócić prowadnice teleskopowe w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (zgodnie z ruchem wskazówek zegara dla prawej strony) o 90 stopni.
3. Popchnąć prowadnice teleskopowe do przodu, tak aby zapiąć punkt C na dolny drut, a punkt D na górny drut.



DEMONTAŻ PROWADNIC TELESKOPOWYCH

(przykładowo pokazano dla lewej strony, to samo dla prawej strony)

1. Podnieść mocno jeden koniec prowadnic teleskopowych.
2. Podnieść całe prowadnice teleskopowe i zdjąć je w kierunku do tyłu.

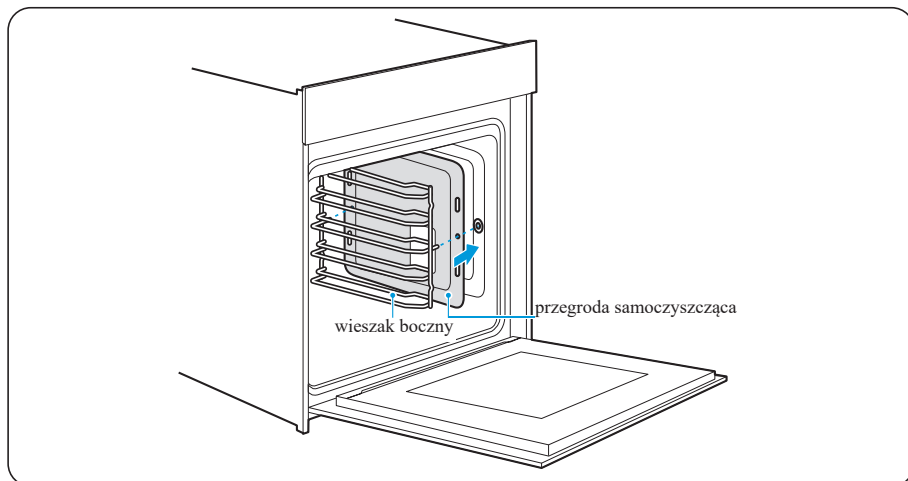


PRZEGRODA SAMOCZYSZCZĄCA

Przegroda ze specjalną emalią na powierzchni, która może pochłaniać olej i tłuszcz, który ulatnia się później, sprawiając, że wnętrze jest czyste i nie wydziela specyficznego zapachu podczas gotowania.

MOCOWANIE PRZEGRODY SAMOCZYSZCZĄCEJ

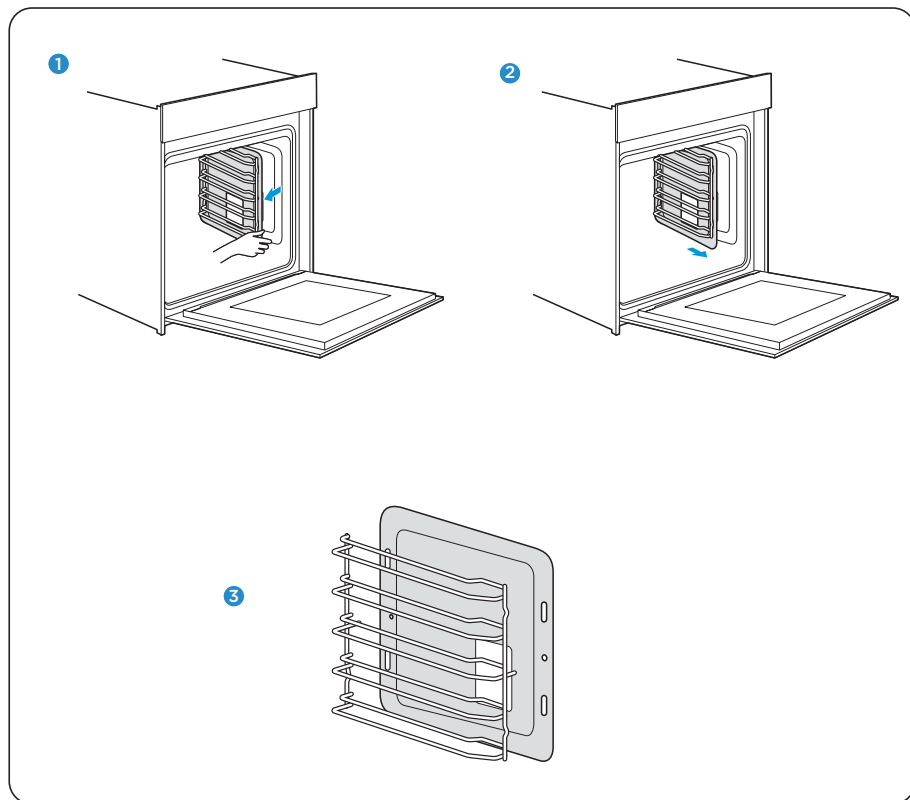
Zainstalować wieszak boczny i samoczyszczącą przegrodę po kolei, zgodnie z kierunkiem pokazanym na rysunku poniżej:



DEMONTAŻ PRZEGRODY SAMOCZYSZCZĄCEJ

Wyjąć przegrodę samoczyszczącą, aby ułatwić czyszczenie bocznej ścianki komory

1. Pociągnąć wieszak boczny poziomo w komorze. Przegroda samoczyszcząca zostanie wysunięta razem zwieszakiem bocznym.
2. Wyjąć wieszak boczny z komory wraz z przegrodą samoczyszczącą.
3. Oddzielić przegrodę samoczyszczącą od wieszaka bocznego.



UWAGI

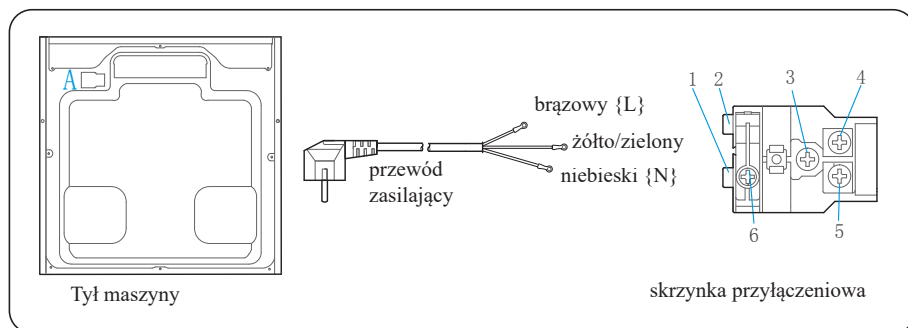
Prowadnice teleskopowe/półki/przegroda samoczyszcząca są wyposażeniem opcjonalnym.

WYMIANA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

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

Kroki:

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



ROZDZIAŁ 20. NALEŻY DBAĆ O SWOJE URZĄDZENIE

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

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

Usterka	Możliwa przyczyna	Uwagi/sposób usunięcia
Urządzenie nie pracuje.	Błąd bezpiecznika	Sprawdź wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników.
	Wyłączone zasilanie	Sprawdzić, czy działa oświetlenie kuchenne lub inne urządzenia kuchenne.
Pokrętła wypadły ze wspornika w panelu sterowania	Pokrętła zostały przypadkowo zwolnione	Pokrętła można zdjąć. Po prostu należy umieścić pokrętła z powrotem w ich wspornikach w panelu sterowania i wcisnąć je, aby zatrzasknęły się i można było je obracać jak zwykle.
Pokręteł nie można już łatwo obracać.	Pod pokrętłem zgromadził się brud	Pokrętła można zdjąć. Aby odłączyć pokrętła, po prostu należy wyjąć je ze wspornika. Ewentualnie nacisnąć zewnętrzną krawędź pokręteł, aby się przechyliły i można je było łatwo podnieść. Ostrożnie wyczyścić pokrętła szmatką i wodą zmydłem. Wysuszyć miękką ściereczką. Nie używać żadnych ostrych aniściernych materiałów. Nie moczyć ani nie myć w zmywarce. Nie zdejmować pokręteł zbyt często, aby wspornik pozostał stabilny.
Wentylator nie pracuje cały czas w trybie: „Grzanie wentylatorem”		Jest to normalne działanie ze względu na najlepszą możliwą dystrybucję ciepła i najlepszą możliwą wydajność piekarnika.
Po zakończeniu procesu gotowania słychać dźwięk/hałas i można zaobserwować przepływ powietrza w pobliżu panelu sterowania		Wentylator chłodzący nadal pracuje, aby zapobiec powstawaniu wilgoci w komorze i schłodzić piekarnik dla wygody użytkownika. Wentylator chłodzący wyłączy się automatycznie.
Jedzenie jest niedogotowane wcześnie podanym w przepisie.		Stosowana jest temperatura inna niż w przepisie. Dwukrotnie należy sprawdzić temperatury. Ilości składników są inne niż w przepisie. Sprawdzić dokładnie przepis

Usterka	Możliwa przyczyna	Uwagi/sposób usunięcia
Nierównomierne brązowienie.		Ustawiona temperatura jest zbyt wysoka lub można zoptymalizować poziom półki. Dokładnie sprawdzić przepis i ustawienia. Wykończenie powierzchni i/lub kolor i/lub materiał naczyń do pieczenia nie były najlepiej dobrane dla wybranej funkcji piekarnika. Podczas korzystania z ciepła promieniowania, np. w trybie „Grzanie górne i dolne” należy używać matowych, ciemnych i lekkich naczyń żaroodpornych.
Lampka nie włącza się		Żarówka wymaga wymiany.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko porażenia elektrycznego!

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

Maksymalny czas pracy

Maksymalny czas pracy tego urządzenia wynosi 9 godzin, gdyby użytkownik zapomniał o wyłączeniu, po upływie tego czasu odłączane jest zasilanie.

Wymiana lampki w rogu komory

Jeśli lampka w komorze ulegnie awarii, należy ją wymienić. Odporne na wysoką temperaturę żarówki halogenowe 25 W, 230 V są dostępne w serwisie lub w sklepach specjalistycznych.

Podczas wymiany lampki halogenowej należy używać suchej szmatki. Zwiększy to żywotność lampy.



OSTRZEŻENIE/NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Podczas wymiany lampki styki gniazda lampki są pod napięciem. Przed wymianą lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania lub włączyć inny wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpiecznikowej

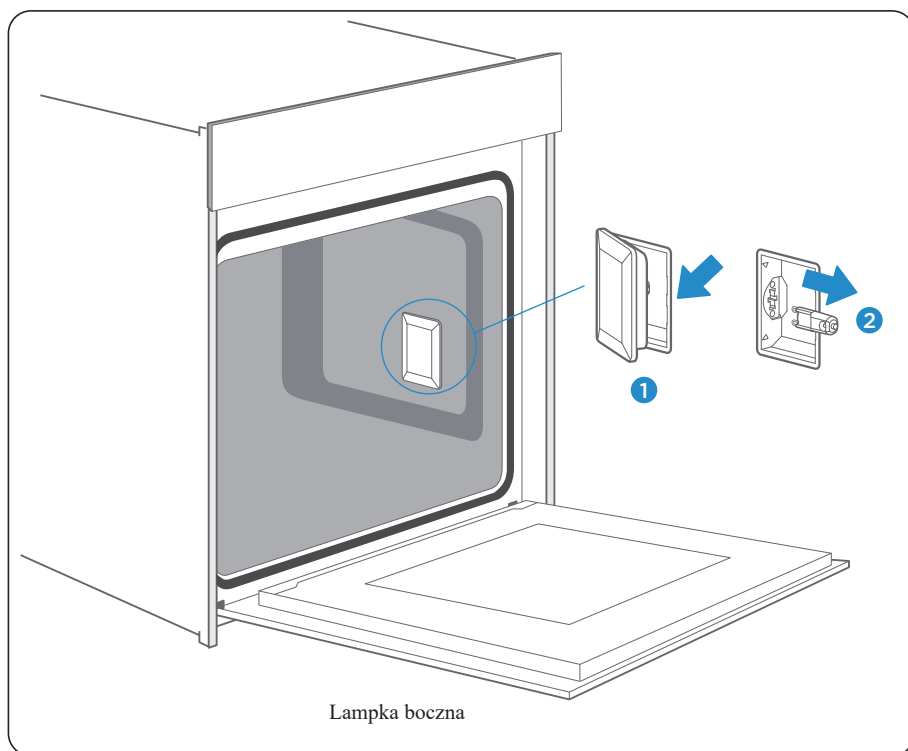
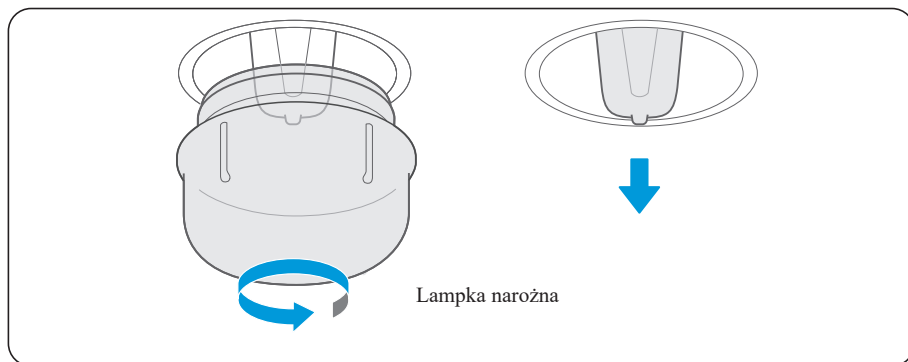


OSTRZEŻENIE / NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZEŃ!

Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie wolno dotykać wewnętrznych powierzchni urządzenia ani elementów grzejnych. Zawsze pozwolić urządzeniu ostygnąć. Dzieci trzymać w bezpiecznej odległości.

1. Umieść ręcznik we wnętrzu zimnej komory, aby zapobiec uszkodzeniom.
2. Obrócić szklaną osłonę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zdjąć (lampka narożna); Wyciągnąć boczną kratkę, a następnie lekko podważyć szklaną osłonę za pomocą narzędzia z płaską główką (lampka boczna).

3. Wyciągnąć lampkę – nie przekręcać jej.
4. Zamontować z powrotem szklaną osłonę.
5. Zdjąć ręcznik i włączyć wyłącznik automatyczny, aby sprawdzić, czy lampka się zaświeci.
6. W przypadku lampki bocznej, jeśli po wymianie działa prawidłowo, należy pamiętać o ponownym zamontowaniu bocznej kratki.



Szklana osłona

Jeśli szklana osłona lampy halogenowej jest uszkodzona, należy ją wymienić. Nową szklaną osłonę można otrzymać w serwisie posprzedażowym. Należy podać numer E i numer FD swojego urządzenia.

ROZDZIAŁ 21. OBSŁUGA KLIENTA

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

Model:	KBO 1371 S TC B
Napięcie znamionowe :	220-240V~
Częstotliwość znamionowa:	50Hz-60Hz
Moc elektryczna:	2.9 kW

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



KARTA KONSERWACJI

Numer modelu	
Data zakupu	
Numer seryjny	
Sklep w którym zakupiono	



OSTRZEŻENIE

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



UWAGI

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

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

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

ROZDZIAŁ 22. PORADY I WSKAZÓWKI

Chcesz ugotować według własnego przepisu	Spróbuj najpierw użyć ustawień podobnych przepisów i zoptymalizować proces gotowania zezwględu na wynik.
Czy upieczone ciasto jest gotowe?	Włóż drewniany patyczek do ciasta na około 10 minut przed upływem podanego czasu pieczenia. Jeśli po wyciągnięciu na patyku nie ma surowego ciasta, ciasto jest gotowe.
Ciasto traci ogromną objętość podczas stygnięcia po upieczeniu	Spróbuj obniżyć ustawienie temperatury o 10°C i dokładnie sprawdź instrukcje dotyczące mechanicznego wyrobienia ciasta w instrukcjach przygotowywania żywności.
Wysokość ciasta jest w środku znacznie wyższa niż na zewnętrznym pierścieniu	Nie smarować tłuszczem zewnętrznego pierścienia formy.
Ciasto jest zbyt brązowe na wierzchu	Użyj niższego poziomu i/lub niższej ustawionej temperatury (może to wydłużyć czas gotowania).
Ciasto jest za suche	Ustaw temperaturę wyższą o 10°C (może to skrócić czas gotowania).
Jedzenie wygląda dobrze, ale wilgotność w środku jest zbyt wysoka	Ustaw temperaturę niższą o 10°C (może to wydłużyć czas gotowania) i dokładnie sprawdź przepis.
Brązowanie jest nierównomierne	Ustaw temperaturę niższą o 10°C (może to wydłużyć czas gotowania). Użyj trybu „Podgrzewanie od góry i od dołu” na jednym poziomie.
Ciasto jest mniej przybrązowane od spodu	Wybierz niższy poziom.
Pieczenie na kilku poziomach jednocześnie: Jedna półka jest niedopieczona.	Użyj trybu z termoobiegiem do pieczenia na więcej niż jednym poziomie i wyjmuj tace pojedynczo, gdy będą gotowe. Nie jest konieczne, aby wszystkie tace były gotowe w tym samym czasie.
Skraplanie się wody podczas pieczenia	Para bierze udział w pieczeniu i gotowaniu i zwykle wychodzi z piekarnika wraz z przepływem chłodzącego powietrza. Ta para może skraplać się na różnych powierzchniach piekarnika lub w jego pobliżu i tworzyć kropelki wody. Jest to proces fizyczny i nie można go całkowicie uniknąć.
Jakich naczyń do pieczenia można użyć?	Można użyć każdego żaroodpornego naczynia do pieczenia. Nie zaleca się stosowania aluminium w bezpośrednim kontakcie z żywnością, zwłaszcza kwaśną. Należy zapewnić dobre dopasowanie pojemnika do pokrywy.

Jak korzystać z funkcji grilla?	Podgrzać wstępnie piekarnik przez 5 minut i umieścić potrawę na poziomie podanym w niniejszej instrukcji. Nie używać kuchenki, gdy drzwi są otwarte, z wyjątkiem wkładania / wyjmowania / sprawdzania żywności.
Jak utrzymać piekarnik w czystości podczas grillowania?	Użyj tacki wypełnionej 2 litrami wody na poziomie 1. Prawie wszystkie płyny ściekające z żywności umieszczonej na ruszcie zostaną przechwycone przez tackę.
Element grzejny we wszystkich trybach grillowania włącza się i wyłącza wmiarę upływu czasu.	Jest to normalne działanie i zależy od ustawienia temperatury.
Jak obliczyć ustawienia piekarnika, gdy waga pieczenia nie jest podana w przepisie?	Należy wybrać ustawienia bliskiewagi pieczenia i nieznacznie zmienić czas. Jeśli to możliwe, użyć sondy do mięsa, aby wykryć temperaturę wewnątrzmięsa. Ostrożnie umieścić głowicę sondy w mięsie zgodnie z instrukcją producenta. Upewnić się, że głowica sondy znajduje się w środku największej części mięsa, ale nie w pobliżu kości lub pustej przestrzeni.
Co się stanie, jeśli płyn zostanie wlany do potrawy w piekarniku podczas procesu pieczenia lub gotowania?	Płyn zagotuje się i pojawi się para, co jest normalnym procesem fizycznym. Proszę uważać, ponieważ para jest gorąca. Odsyłamy też do „Kondensacja wody podczas pieczenia”, aby uzyskać więcej informacji. Jeśli płyn zawiera alkohol, proces wrzenia będzie szybszy i może doprowadzić do powstania płomieni we wnętrzu. Upewnić się, że drzwi piekarnika są zamknięte podczas tego rodzaju procesów. Proszę uważnie kontrolować proces pieczenia lub gotowania. Otwierać drzwiczki bardzo delikatnie i tylko w razie potrzeby

ROZDZIAŁ 23. TYPOWE PRZEPISY

CIASTO	Forma	Poziom	Tryb	Temp. w °C	Czas trwania w minutach
Biszkopt (prosty) w kształcie prostokąta	Prostokatna	2	Standardowy z wentylatorem	170	50
Biszkopt (prosty) w kształcie prostokąta	Prostokatna	1	Standardowy	140	70
Biszkopt z owocami w formie okrągłej	Forma okrągła	1	Standardowy z wentylatorem	150	50
Biszkopt z owocami na tacce	Tacka	1	Standardowy	140	70
Muffiny brioche z rodzynkami (ciasto drożdżowe)	Forma do muffinów	2	Standardowy	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Ciasto piernikowe z drożdżami	Tacka	1	Standardowy	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffiny	Forma do muffinów	1	Standardowy	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffiny	Forma do muffinów	1	Standardowy z wentylatorem	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Ciasto drożdżowe z jabłkami na tacce	Tacka	1	Standardowy z wentylatorem	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Biszkopt wodny (6 jaj)	Tortownica	1	Standardowy	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Biszkopt wodny (4 jaja)	Tortownica	1	Standardowy	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Biszkopt wodny	Tortownica	1	Standardowy	160	35
Ciasto drożdżowe z jabłkami na tacce	Tacka	2	Standardowy z wentylatorem	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

CIASTO	Forma	Poziom	Tryb	Temp. w °C	Czas trwania w minutach
Hałka (Callah)	Tacka	2	Standardowy z wentylatorem	150	40
Małe ciasteczka 20	Tacka	2	Standardowy	150	36
Małe ciasteczka 40	Tacka	2+4	Standardowy	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Maślane ciasto drożdżowe	Tacka	2	Standardowy	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Krucze ciasto	Tacka	2	Standardowy	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Krucze ciasto na 2 tackach	Tacka	2+4	Standardowy z wentylatorem	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Ciasteczka Waniliowe	Tacka	2	Standardowy	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Ciasteczka Waniliowe	Tacka	2+4	Standardowy z wentylatorem	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00

CHLEB	Forma	Poziom	Tryb	Temp. w °C	Czas trwania w minutach
Chleb biały (1kg mąki) kształt prostokątny	Prostokątna	1	Standardowy	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Chleb biały (1kg mąki) kształt prostokątny	Prostokątna	1	Standardowy z wentylatorem	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Świeża pizza (cienka)	Tacka	2	Standardowy	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Świeża pizza (gruba)	Tacka	2	Standardowy	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Świeża pizza (gruba)	Tacka	2	Standardowy z wentylatorem	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Chleb	Tacka	1	Standardowy	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00



UWAGA :

W kolumnie "Czas trwania w minutach" - p.h.t oznacza czas podgrzewania wstępnego, b.t. oznacza czas pieczenia.

MIEŚO	Forma	Poziom	Tryb	Temp w °C	Czas trwania w minutach
Polędwica wołowa 1,6 kg	Tacka	2	Podwójny grill z wentylatorem	180	55
Kotlet mielony 1 kg mięsa	Tacka	1	Standardowy	180	75
Kurczak 1 kg	Tacka	L2:podstawk drucziana L1:tacka	Podwójny grill z wentylatorem	180	50
Ryba (2,5kg)	Tacka	2	Standardowy	170	70
Żeberka Tomahawk gotowane B.T.	Tacka	3	Standardowy	120	85
Pieczeń Wieprzowa z Karkówki (1,2kg)	Tacka	1	Standardowy	160	82
Kurczak 1,7kg	Tacka	L2:podstawk drucziana L1:tacka	Standardowy	180	78

ROZDZIAŁ 24. TESTOWANIE ŻYWNOŚĆ ZGODNIE Z EN 60350-1

Przepis	Akcesoria	F	°C	Poziom	Czas(min.)	Podgrzewanie wstępne
Biszkopt	Tortownica Ø26cm		170	1	30-35	Nie
Biszkopt	Tortownica Ø26cm		160	1	30-35	Nie
Małe ciasteczka	1 tacka		150	2	30-40	Tak
Małe ciasteczka	1 tacka		150	2	40-50	Tak
Małe ciasteczka	2 tacka		150	L2&L4	30-35	Tak
Sernik	Tortownica Ø26cm		150	1	70-80	Nie
Szarlotka	Tortownica Ø20cm		170	1	80-85	Nie
Szarlotka	Tortownica Ø20cm		160	1	70-80	Nie

Przepis	Akcesoria	F	°C	Poziom	Czas(min.)	Podgrzewanie wstępne
Chleb	1 tacka		210	1	30-35	Tak
Chleb	1 tacka		190	1	30-35	Tak
Grzanki	Podstawka druciana		Max	5	6-8	Tak 5min
Kurczak	Podstawka druciana i tacka		180	podstawka druciana tacka 1	75-80	Tak

1. W przepisie na kurczaka zacznij od tylnej strony na górze i obróć kurczaka po 30 minutach na wierzch.
2. Użyj ciemnej, oziębionej formy i umieść ją na podstawce drucianej (ruszcie).
3. Wyjmuj tacki w momencie, gdy potrawa jest gotowa, nawet jeśli nie jest to koniec podanego czasu pieczenia.
4. Wybierz niższą temperaturę i sprawdź po najkrótszym czasie podanym w tabeli.
5. Jeśli używasz tacy do zbierania płynów kapiących z żywności umieszczonej na ruszcie podczas dowolnego trybu grillowania, tacę należy ustawić na poziom 1 i napełnić wodą.
6. Kotlety burgerowe powinny się obrócić po upływie 2/3 czasu.

ROZDZIAŁ 25. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Prosimy zwrócić uwagę na następujące informacje:

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

ROZDZIAŁ 26. GOTOWANIE W TRYBIE ECO

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

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

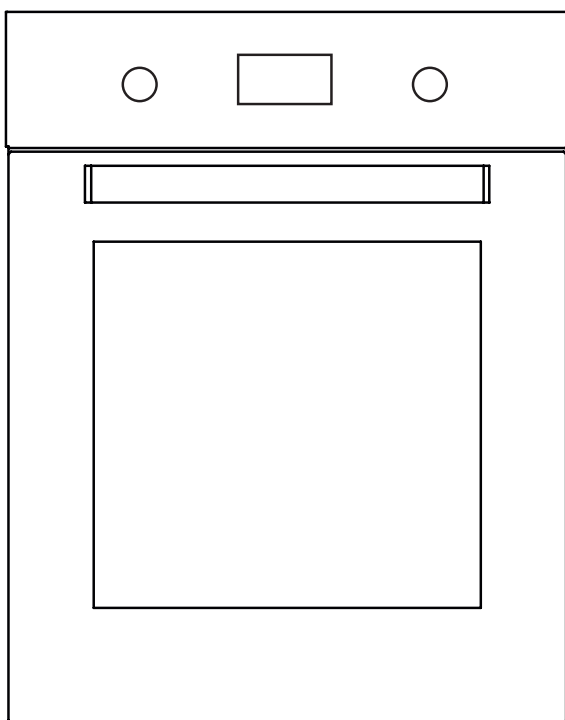
ROZDZIAŁ 27. KARTA DANYCH (EU 65/2014 & EU 66/2014)

KBO 1371 S TC B	
Masa piekarnika	32kg
Ilość komór	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Objętość użytkowa	72L
Pobór mocy elektr., komora(konwencjonalny)	1.06kWh/cykl
Pobór mocy elektr., komora (obieg wymuszony)	0.69kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej komory	81.9
Klasa efektywności energetycznej (A+++ do D)	A+

KERNAU

INSTRUCTION MALUAL

BUILT IN OVEN
KBO 1371 S TC B



Thank you for choosing this product.

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

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

CONTENTS

CHAPTER 1. Safety information	52
Intended Use	52
Causes of Damage	54
CHAPTER 2. Installation	55
Operating the appliance	56
Identifying the appliance	56
CHAPTER 3. Component	56
CHAPTER 4. Before using the appliance	57
First using for the first time	57
CHAPTER 5. Types of heating	58
CHAPTER 6. Using your appliance	59
Cooking with oven	59
Quick preheat	60
Set end time	60
Change during cooking	60
Timer	60
Childproof lock	61
Meat probe	61
CHAPTER 7. Component	62
CHAPTER 8. Before using the appliance	63
First using for the first time	63
CHAPTER 9. Types of heating	64
CHAPTER 10. Using your appliance	65
Cooking with oven	65
Quick preheat	66
Set a finish time	66
Change during cooking	66
Timer	66
Childproof lock	66
Meat probe	67
CHAPTER 11. Demo with sabbat mode	67
Demo mode	67
Sabbath mode	67
CHAPTER 12. Accessories	68
Accessories included	68
Inserting accessories	68
Tilt protection	69
Doorlock installation	70
Optional accessories	70
Inserting accessories:	70
CHAPTER 13. Air safeguard system	71
CHAPTER 14. Energy efficient use	72
CHAPTER 15. Environment	72
CHAPTER 16. Disposal of used equipment	72
CHAPTER 17. Health	73
CHAPTER 18. Maintenance your appliance	73
CHAPTER 19. Appliance door	76
Removing the appliance door	76
Fitting the appliance door	77
Removing the door cover	77
Fix the telescopic runners	79
Remove the telescopic runners	80

Self cleaning baffle.....	80
Fix self-cleaning baffle.....	80
Disassemble self-cleaning baffle.....	81
Change the power cord.....	82
CHAPTER 20. Cure your appliance when needed.....	82
CHAPTER 21. Customer service	86
MAINTENANCE CARD.....	86
CHAPTER 22. Tips and tricks	87
CHAPTER 23. Typical recipes.....	89
CHAPTER 24. Test food according to EN 60350-1	91
CHAPTER 25. Energy efficiency according to EN 60350-1	92
CHAPTER 26. Cooking by ECO mode	93
CHAPTER 27. Datasheet (EU 65/2014 & EU 66/2014).....	93

CHAPTER 1. SAFETY INFORMATION

INTENDED USE

Thank you for buying Kernau Built-in Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.

Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

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

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

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

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

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

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



WARNING / RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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



RISK OF BURNS!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interiorsurfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove acces sories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quanti ties of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.



RISK OF SCALDING!

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



RISK OF INJURY!

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



RISK OF FIRE!

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



HAZARD DUE TO MAGNETISM!

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

CAUSES OF DAMAGE

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

CHAPTER 2. INSTALLATION

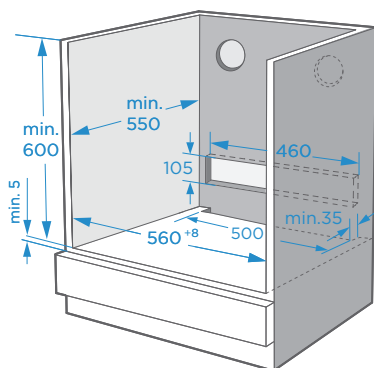
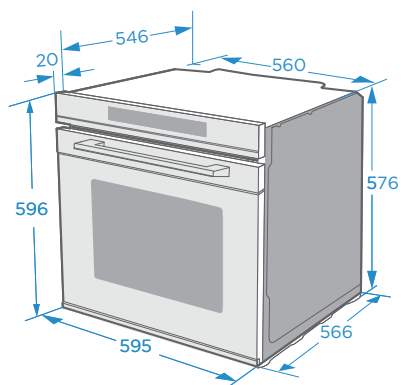
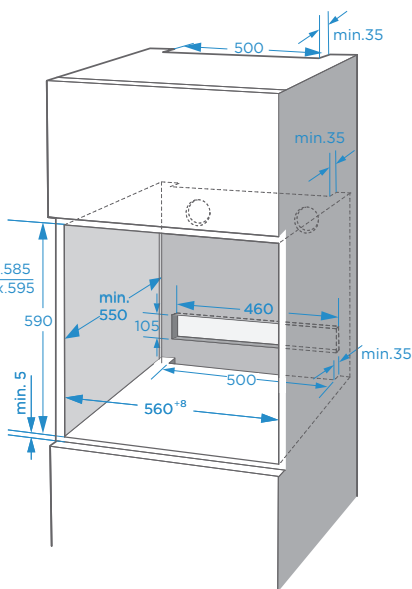
To operate this appliance safe, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance. The dimensions attached are in mm.

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



WARNING

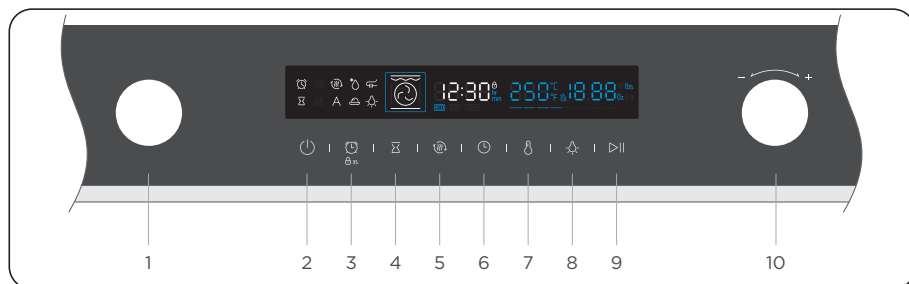
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

OPERATING THE APPLIANCE

IDENTIFYING THE APPLIANCE

Confirm the model number. You can distinguish model number by the control panel

CHAPTER 3. COMPONENT



	1. Oven – Function	Turn this knob to change heating mode.
	2. Cancel	Cancel the current state and enter standby mode.
	3. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press.
	4. End time	Set an end time to the cooking duration.
	5. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	6. Duration & Clock Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode.
	7. Temperature Setting	Press to set temperature.
	8. Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp.
	9. Start / Pause	Start and pause the cooking process.
	10. Adjust	Change the adjustment values shown in the display.

In working state, orange light is on; in standby state, white light is on.

CHAPTER 4. BEFORE USING THE APPLIANCE

FIRST USING FOR THE FIRST TIME

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

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

→"Using Your Appliance" on page 57

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

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

Setting the time

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

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol  then you can set time of day in hours by turning right knob.
2. Touch clock symbol  again then you can set time in minutes by right knob.
3. Touch clock symbol  to finish the setting.



NOTE:

The clock has a 24 hour display.

CHAPTER 5. TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use.

To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30~250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO	140~240°C	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150~250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50~250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150~250°C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50~250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30~220°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	-	For gently defrosting frozen food.
	Fermentation	30~45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.



NOTES

Defrosting, fermentation and „ECO” functions cannot be preheated quickly.

Types of additional function		Temperature	Use
	Meat Probe	40-99°C	For helping baking meat like steak and chicken.



NOTES

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



CAUTION!

1. If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
2. Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat. To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

Cooling fan

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

CHAPTER 6. USING YOUR APPLIANCE

COOKING WITH OVEN

1. After the oven has been electrically connected, turn the oven-function knob to select functions, turn the adjust knob the set cooking temperature.
2. Touch Start / Pause symbol oven begin to work, if not, oven will back to clock after 10 minutes.
3. During the cooking process, you can touch to cancel it.



NOTE:

After temperature setting, you can touch clock symbol to set the cooking duration time, you can set it by turning adjust knob.

QUICK PREHEAT

You can use quick preheat to shorten the preheat time. Then you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then there will be a "beep", defrosting, fermentation and „ECO" functions cannot be preheated quickly.

SET END TIME

1. Complete clock setting;
2. Touch the , set the hour bit through the right knob, press , set the minute bit through the right knob, and touch the  icon to complete the confirmation;
3. Turn the left knob to select the function; set the time and temperature through the right knob;



NOTES

1. For example, when end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.
2. Probe, thaw and fermentation functions cannot enter the appointment function .

CHANGE DURING COOKING

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

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by adjust knob.

After the change, if there no other action after 6 seconds, the oven will heat as what you changed. During the cooking process with a finish time setting, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch 



NOTE

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



CAUTION!

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

TIMER

You can use timer function by touch . When the time arrived, oven will give "beep" for remind.

At the first touch of , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes.

Touch  again, then the setting is finished.

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

CHILDPROOF LOCK

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings. When you give a long press for 3 seconds, childproof lock is activated. A long press for 3 seconds again the oven is unlocked.

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3 seconds, you can switch on and off the childproof lock. When the childproof is on, there will be  a in the status bar.

MEAT PROBE

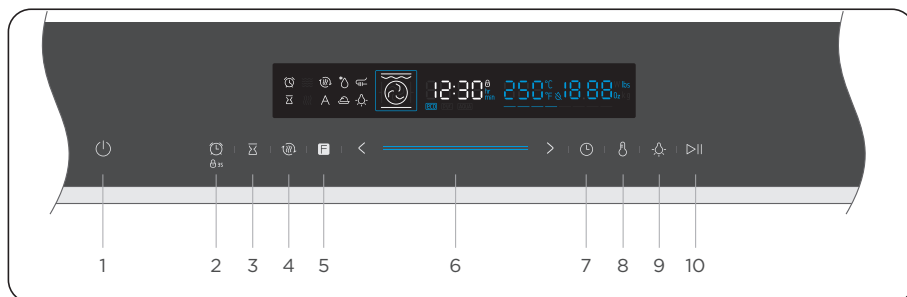
Your oven has an additional meat probe function . When you insert the meat probe into the position, the  icon will be light on. At the same time, the lock area will be changed to show the setting temperature of meat probe, you can turn the right-side knob to change the setting. To choose the function, turn the left-side knob to the one you need, then adjust the core temperature the same way with the right-side knob, and finally turn the oven on by pressing (Before, make sure everything is well prepared).  In this situation, icon  is used to change the setting between meat probe temperature setting and core temperature setting. And you can get the setting changed also during the process of oven on.



NOTES

1. Meat probe can be used together with rotary system;
2. While using meat probe , please make the head of it into the food instead of somewhere else, for the sake of long-term using;
3. Only use the temperature probe recommended for this oven.

CHAPTER 7. COMPONENT



	1. Cancel	Cancel the current state and enter standby mode.
	2. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press.
	3. End time	Set an end time to the cooking duration.
	4. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	5. Oven – Function	Press this symbol to change heating mode, hold on 3s to change it quickly.
	6. Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
	7. Duration & Clock Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode.
	8. Temperature Setting	Press to set temperature.
	9. Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp.
	10. Start / Pause	Start and pause the cooking process.

CHAPTER 8. BEFORE USING THE APPLIANCE

FIRST USING FOR THE FIRST TIME

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

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

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

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

Setting the time

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

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



NOTE:

The clock has a 24 hour display.

CHAPTER 9. TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use.

To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30~250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO	140~240°C	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150~250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50~250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150~250°C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50~250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30~220°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	-	For gently defrosting frozen food.
	Fermentation	30~45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

**NOTES**

Defrosting, fermentation and „ECO” functions cannot be preheated quickly.

Types of additional function		Temperature	Use
	Meat Probe	40-99°C	For helping baking meat like steak and chicken.

**CAUTION!**

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

**NOTES**

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

Cooling fan

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

**CAUTION!**

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

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

CHAPTER 10. USING YOUR APPLIANCE

COOKING WITH OVEN

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or „</>” symbol to set cooking temperature.
2. Touch Start / Pause symbol , oven begin to work, if not, oven will back to clock after 10 minutes.
3. During the cooking process, you can touch to cancel it.

**NOTE:**

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

QUICK PREHEAT

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then there will be a "beep". ing, fermentation and „ECO" functions cannot be preheated quickly.

SET A FINISH TIME

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

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

CHANGE DURING COOKING

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

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or „</>" symbol. After the change, if there no other action after 6 seconds, the oven will work as what you changed. During the cooking process with an end time setting, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch .



NOTE

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



CAUTION!

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

TIMER

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

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

CHILDPROOF LOCK

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings. When you give a long press for 3 seconds, childproof lock is activated. A long press for 3 seconds again, the oven is unlocked.

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3 seconds, you can switch on and off the childproof lock.

When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

MEAT PROBE

Your oven has an additional meat probe function . When you insert the meat probe into the position, the  icon will be light on. At the same time, the clock area will be changed to show the temperature setting of meat probe, you can use + and - , also the slider to change the setting. Then press  to choose the function, adjust temperature the same way, and turn the oven on by pressing  (Before , make sure everything is well prepared). In this mode, icon  is used to change both the meat probe and core temperature. And you can get the setting changed also during the process of cooking.



NOTES

1. Meat probe can be used together with rotary system;
2. While using meat probe , please make the head of it into the food instead of somewhere else, for the sake of long-term using.

7NM30E0/7NM30T0

CHAPTER 11. DEMO WITH SABBAT MODE

DEMO MODE

Demonstration mode, with power-off saving data function. Power off saving function: for example, when the demo mode is set to on, power off and then on is still on. After the demonstration mode is turned on, the heating pipe does not work.

1. In standby mode, press and hold the  key to enter the demonstration mode and display „off“;
2. Turn the knob to the right to turn on the demonstration mode, display „off“, turn the knob to the left to turn off the demonstration mode, display „on“; (7NM30E0)
2. Slide the slider to the right to open the demonstration mode and display „off“; slide the slider to the left to close the demonstration mode and display „on“; (7NM30T0)



NOTE

You can press the cancel key to exit the setting, or wait for 3 seconds to automatically exit the demo mode setting state and return to the standby state.

SABBATH MODE

Sabbath mode has the function of power-off saving data. Save cooking data every 25 minutes. If the power is cut off during operation, after power on again, the Sabbath mode will continue to run until the cooking time is 0, or press the  key to return to standby mode.

1. In standby mode, press and hold the fast preheating key for 3 seconds to enter sabbath mode. The screen displays 5A8. The time adjustment range is 24-80 hours.
2. Turn the knob to adjust the cooking time. (7NM30E0)
2. The cooking time can be adjusted by sliding the slider. (7NM30T0)
3. Press start key or start Ramadan mode automatically after 8 seconds.



NOTE:

1. During operation, only the  key is valid, and other keys are invalid.
2. During the operation of sabbath mode, the furnace door is opened or closed, and the furnace light is not on.

CHAPTER 12. ACCESSORIES

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

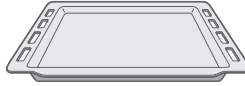
ACCESSORIES INCLUDED

Your appliance is equipped with the following accessories:



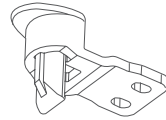
Wire Rack

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



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.



Door Lock

Stop children opening the door and getting burn

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

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

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



NOTE

The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

INSERTING ACCESSORIES

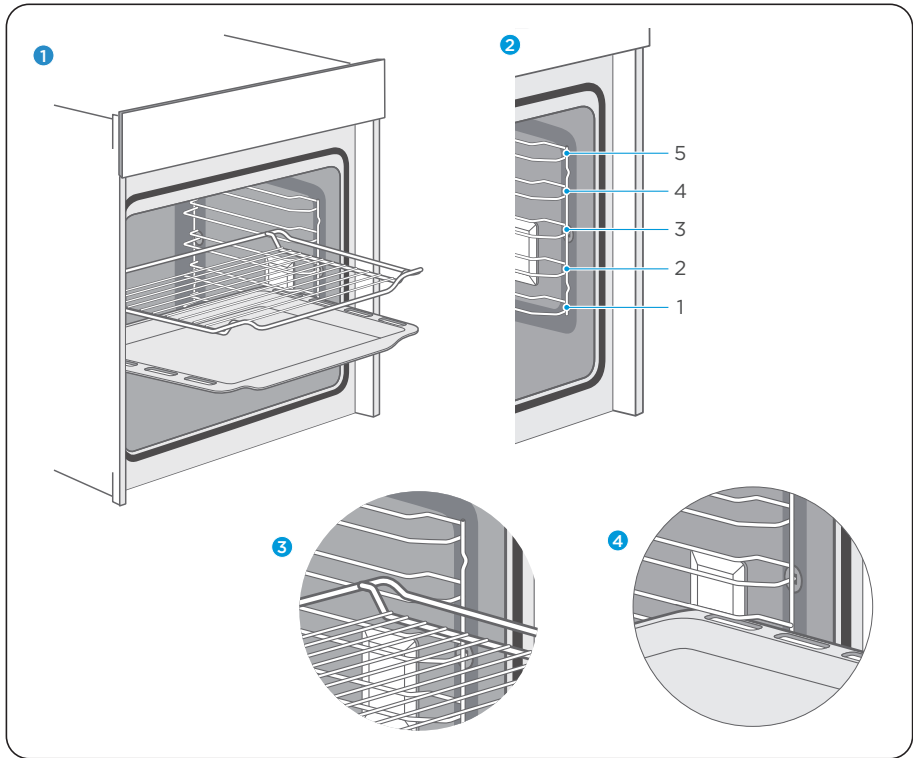
The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up.

The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.



NOTES

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



TILT PROTECTION

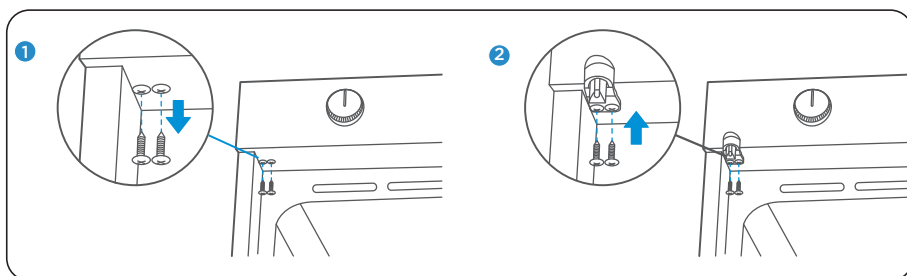
Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting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

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

DOORLOCK INSTALLATION

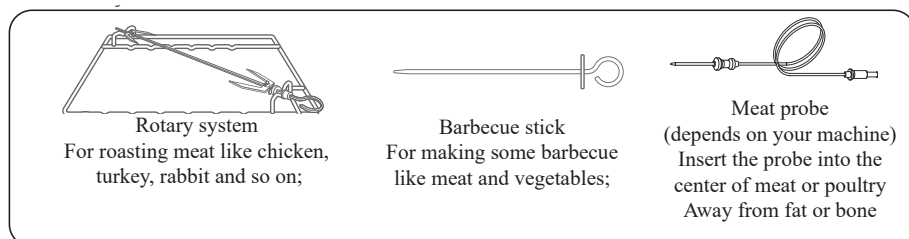
If your appliance is equipped with a door lock (depends on the actual machine), follow the steps below:

1. Loosen two screws at left bottom corner of control panel, as shown in picture 1.
2. Take out the doorlock from the accessory, and fasten it with two screws at the bottom of control panel as shown in picture 2.
3. If the doorlock function is not necessary, just keep two screws in the panel without installing.



OPTIONAL ACCESSORIES

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



INSERTING ACCESSORIES:

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



NOTES

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

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

Optional accessories	Order number
Wire Rack For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food	7NM20M1-17030
Baking Tray For tray bakes and small baked products.	7NM20M1-17012
Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts.	7NM20M1-17011
Rotary system For roasting meat like chicken ,turkey ,rabbit and so on;	7NM30E0-06040
Barbecue stick For making some barbecue like meat and vegetables;	7NM30E0-06051

CHAPTER 13. AIR SAFEGUARD SYSTEM

An advanced air diversion technology

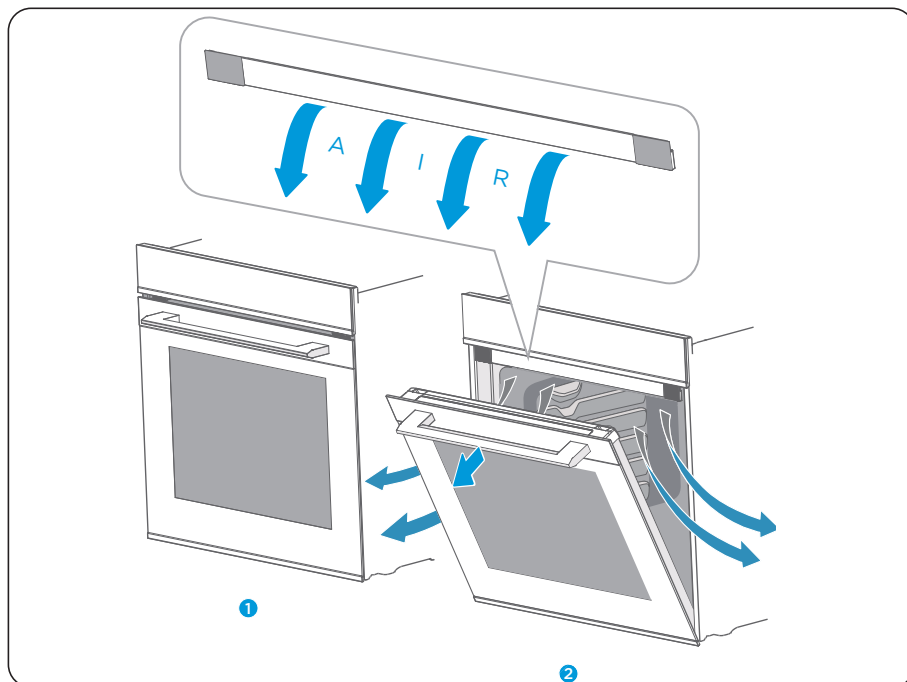
If your appliance is equipped with an Air Safeguard (depends on the actual machine), please note :

An active-protection system that keeps you away from the unexpected heat: from cool-touch door which prevents unconscious burn, to air curtain which blocks hot air inside the cavity flows over your face.

Every time when the oven door is opened, air safeguard will be activated automatically. It redirects the cool air and forms an invisible curtain in front of the cavity, blocking the burning-hot air flows directly to your face. Keep you safe with a more comfortable cooking experience.

When oven is running, the door is closed and air-safeguard is in a contractive state; like the picture 1.

After cooking, when the door is opened, the air-safeguard will automatically pop open and change the wind direction at the exhaust port to make the hot air blow downward. like the picture 2.



CHAPTER 14. ENERGY EFFICIENT USE

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

CHAPTER 15. ENVIRONMENT



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

CHAPTER 16. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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

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

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

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

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials. Penalties may be imposed in accordance with

national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.



Fig. A



Fig. B

CHAPTER 17. HEALTH

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

Tips

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

CHAPTER 18. MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

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



CAUTION!
Risk of surface damage

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

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

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

Area Appliance exterior	Cleaning
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.



NOTES

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

Tips

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

CHAPTER 19. APPLIANCE DOOR

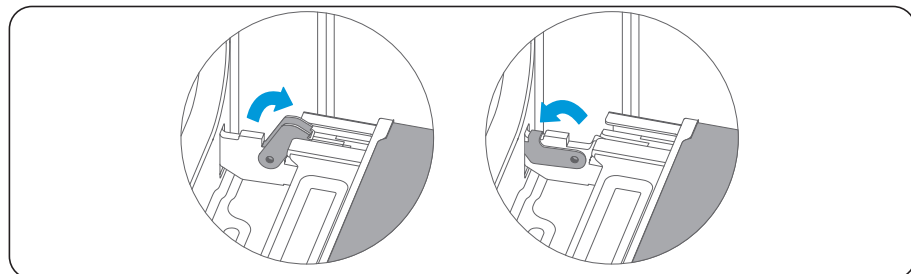
With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

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

The appliance door hinges each have a locking lever.

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

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



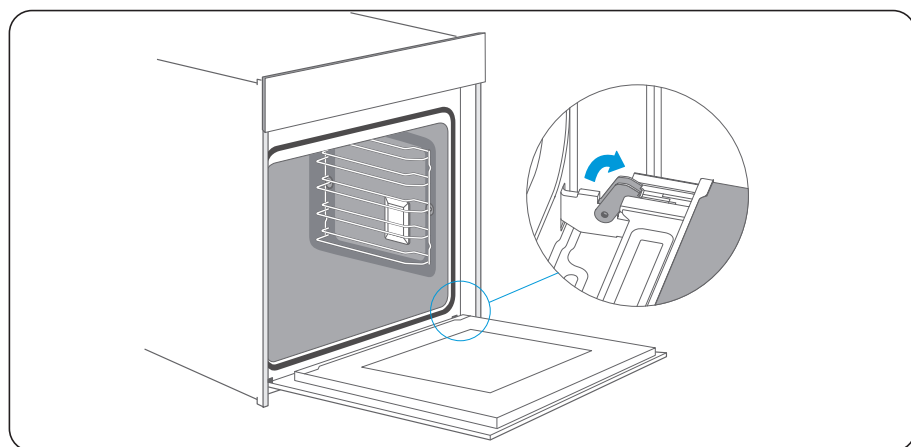
WARNING

Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

REMOVING THE APPLIANCE DOOR

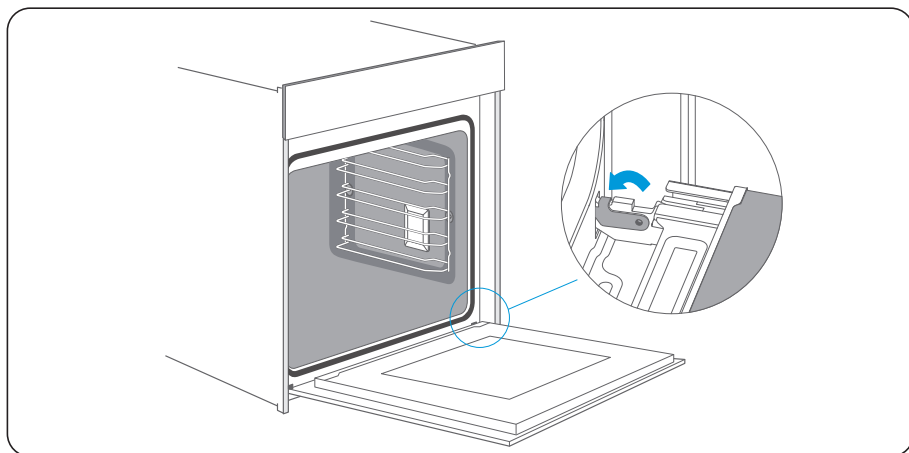
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



FITTING THE APPLIANCE DOOR

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

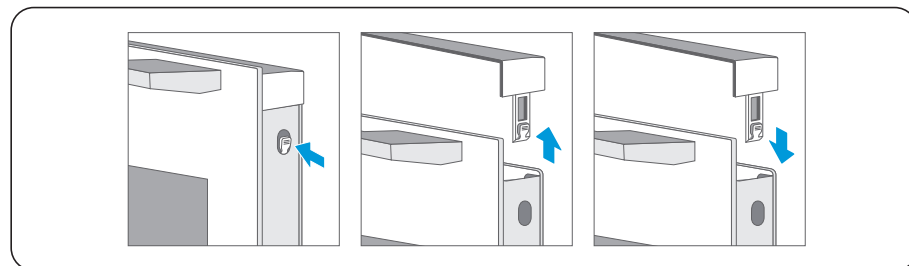
1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity. Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check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



REMOVING THE DOOR COVER

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

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





CAUTION!

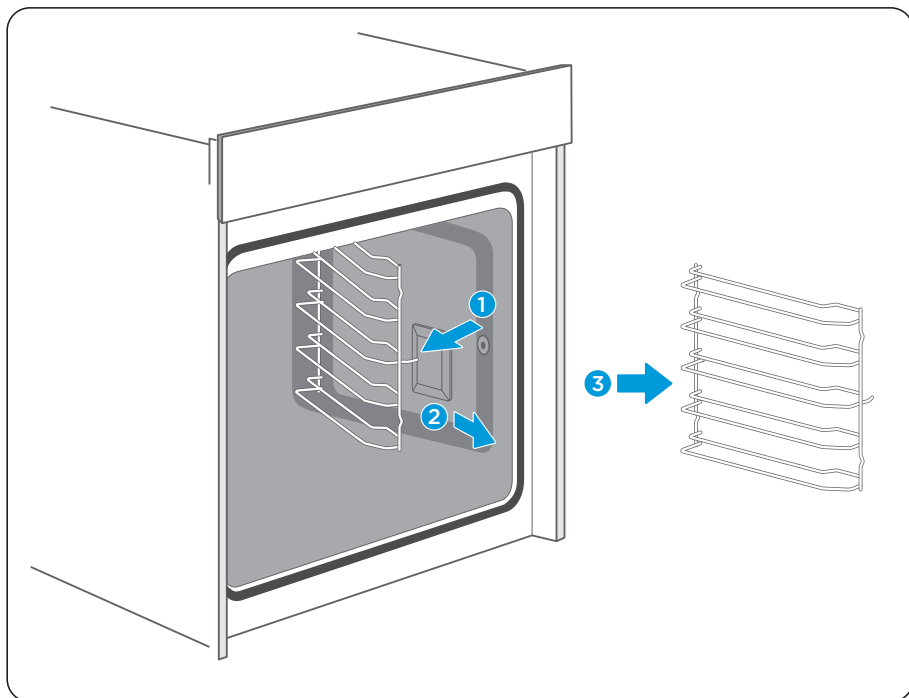
1. While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the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

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

Rails

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

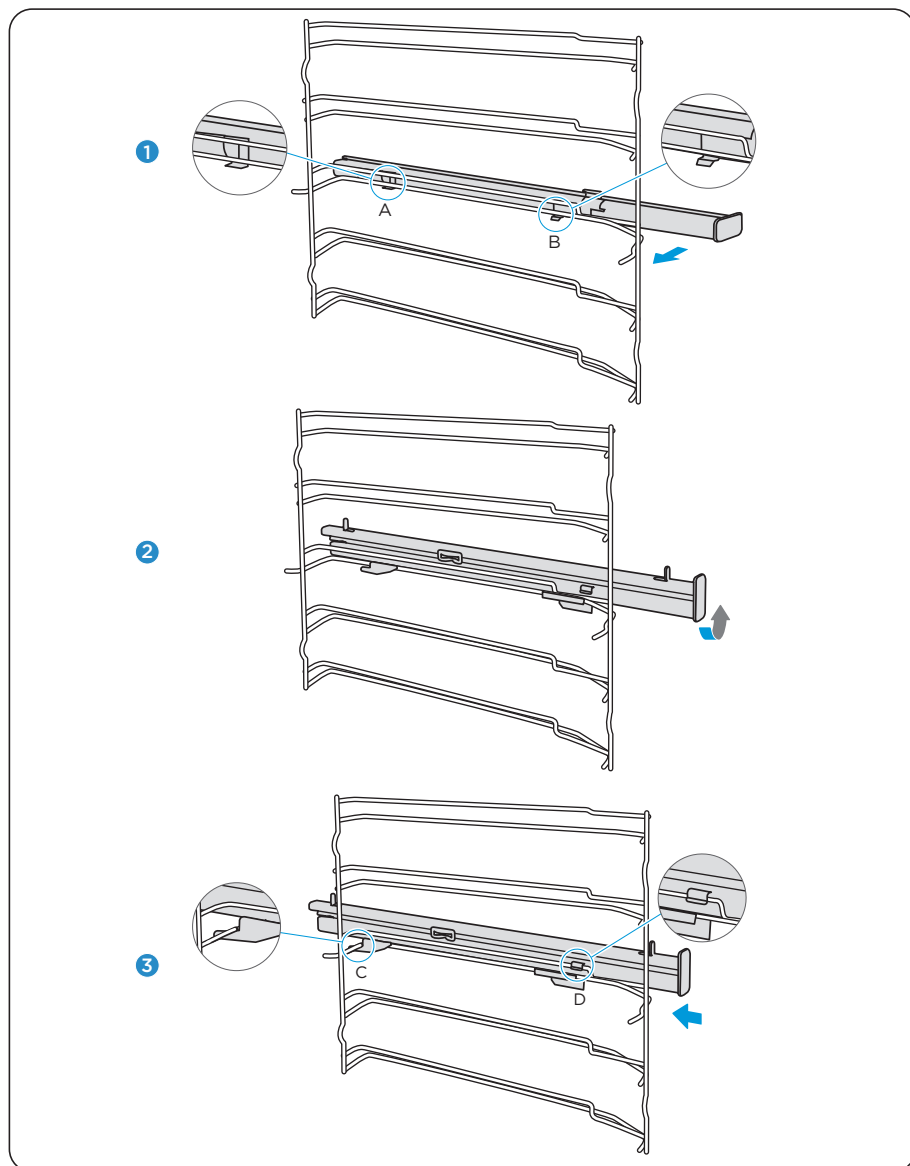
1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature 1 gets out ; Later on you can remove the shelves out like the picture.
2. Put the side rail back into the cavity, first insert the rear part of the side rail into the hole of the cavity correctly, and then insert the front part of 1 into the hole into.



FIX THE TELESCOPIC RUNNERS

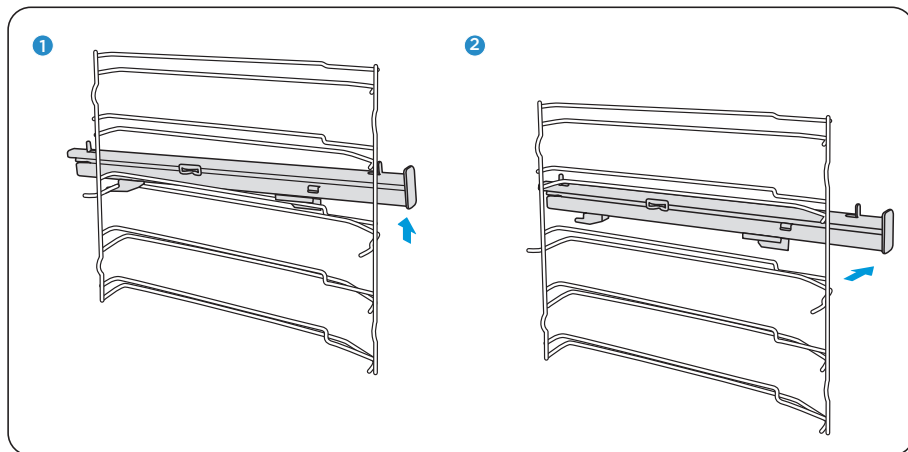
(take the left side for example, same for right side)

1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90 degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.



REMOVE THE TELESCOPIC RUNNERS (take the left side for example, same for right side)

1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up one end of the telescopic runners hard.

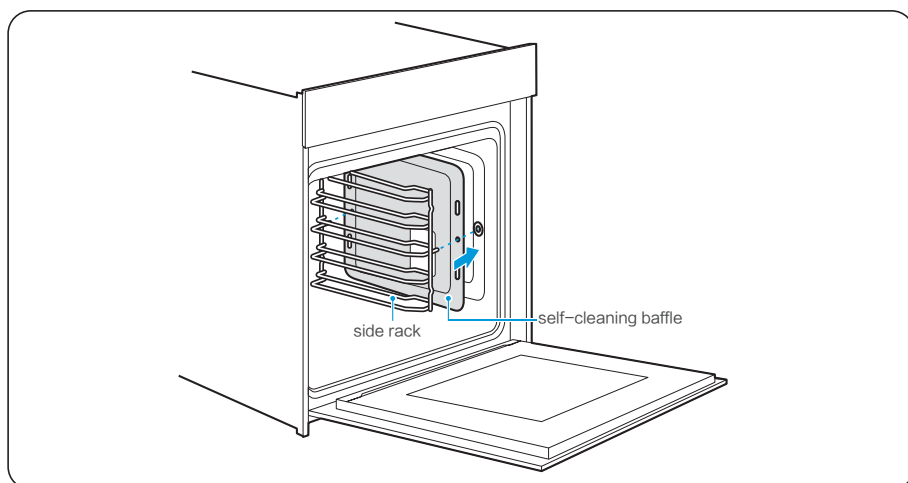


SELF CLEANING BAFFLE

Baffle with special enameling treatment on its surface, which can absorb oil and fat, volatilize them out later on, make cavity clean and no peculiar smell during the process of cooking.

FIX SELF-CLEANING BAFFLE

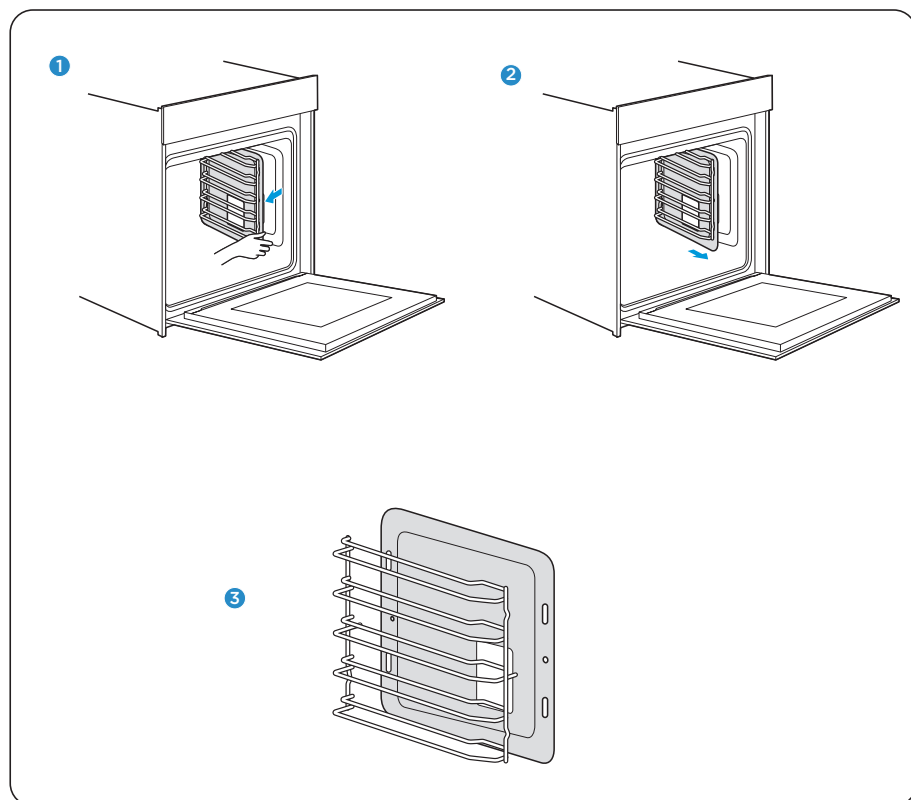
Install side rack and self-cleaning baffle in turn according to direction as shown in the picture:



DISASSEMBLE SELF-CLEANING BAFFLE

Take self-cleaning baffle out for the convenience of cleaning lateral sides of cavity:

1. Pull the side rack out from the cavity horizontally. The self-cleaning baffle will be pulled out together with the side rack.
2. Take side rack out of the cavity together with the self-cleaning baffle.
3. Separate the self-cleaning baffle from the side rack.



NOTES

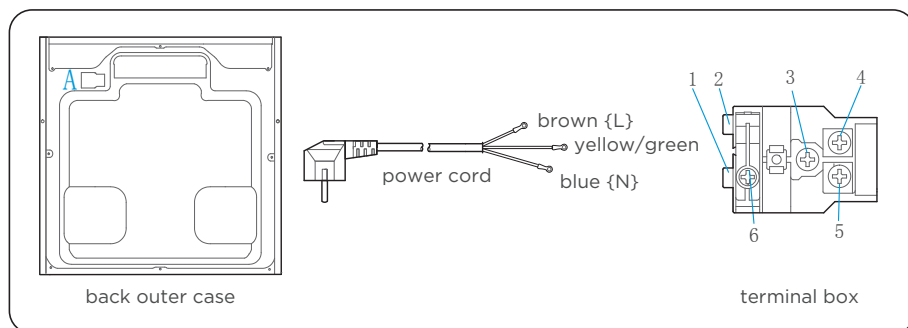
The telescopic runners/shelves/self-cleaning baffle are optional accessories.

CHANGE THE POWER CORD

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

Steps:

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



CHAPTER 20. CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

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

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

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

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

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



WARNING

Risk of electric shock!

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

Maximum operating time

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

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.



WARNING / RISK OF ELECTRIC SHOCK

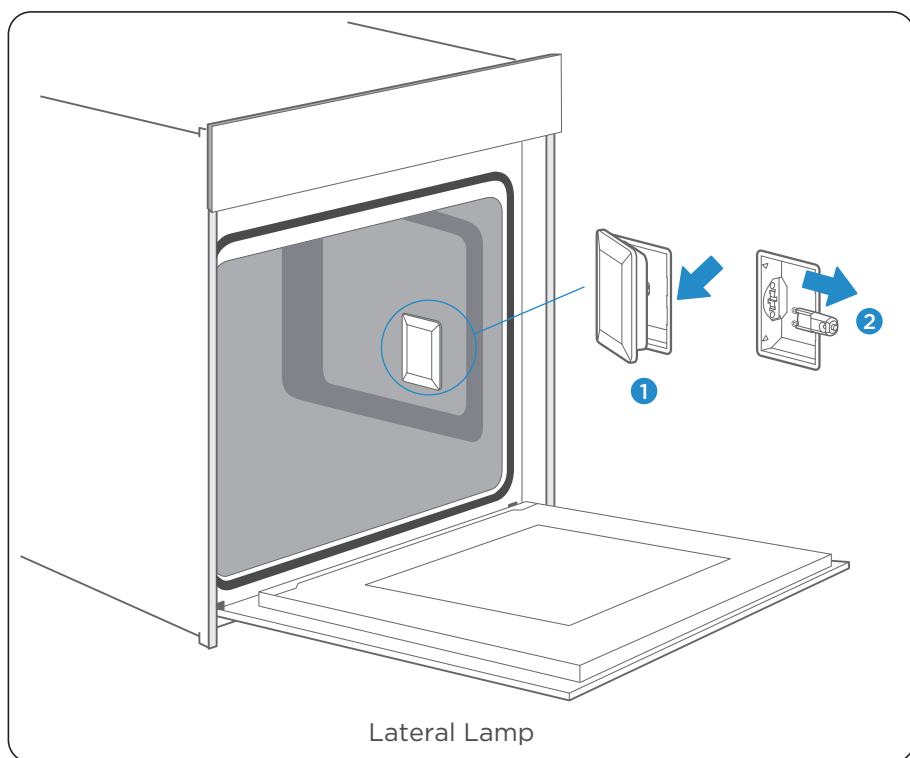
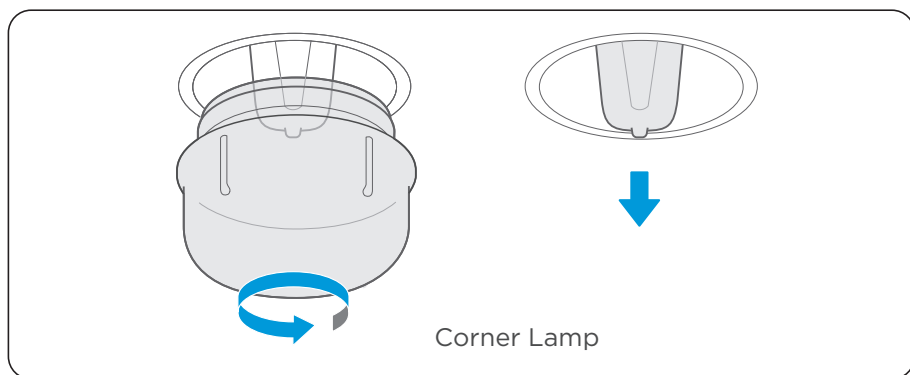
When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch other circuit breaker in the fuse box.



WARNING / RISK OF BURNS

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp); Pull the lateral grid out and then pry the glass cover off slightly by a tool with a flat head (Lateral lamp)
3. Pull out the lamp – do not turn it.
4. Assemble the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
6. For the lateral lamp, if it works well after the replacement, please remember to put the lateral grid back.



Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

CHAPTER 21. CUSTOMER SERVICE

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

Model:	KBO 1371 S TC B
Rated voltage:	220-240V~
Rated frequency:	50Hz-60Hz
Electric power:	2.9 kW

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



MAINTENANCE CARD

Model number	
Purchasing store	
Serial number	
Purchasing store	



WARNING

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.



NOTE

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

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

CHAPTER 22. TIPS AND TRICKS

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

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

CHAPTER 23. TYPICAL RECIPES

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffin Form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffin	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffin	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake (6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Spring form	1	Convention	160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40
Small Cakes 20	Tray	2	Convention	150	36
Small Cakes 40	Tray	2+4	Convention	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00

BREAD	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Bread	Tray	1	Convention	190	p.h.t:9:00 b.t.:30:00



NOTE :

p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

MEAT	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 kg	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg)	Tray	2	Conventional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	Tray	3	Convention	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg)	Tray	1	Convention	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convention	180	78

CHAPTER 24. TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 tray		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
Chicken	Rack & tray		180	Rack & tray	75-80	Yes

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

CHAPTER 25. ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

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

CHAPTER 26. COOKING BY ECO MODE

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

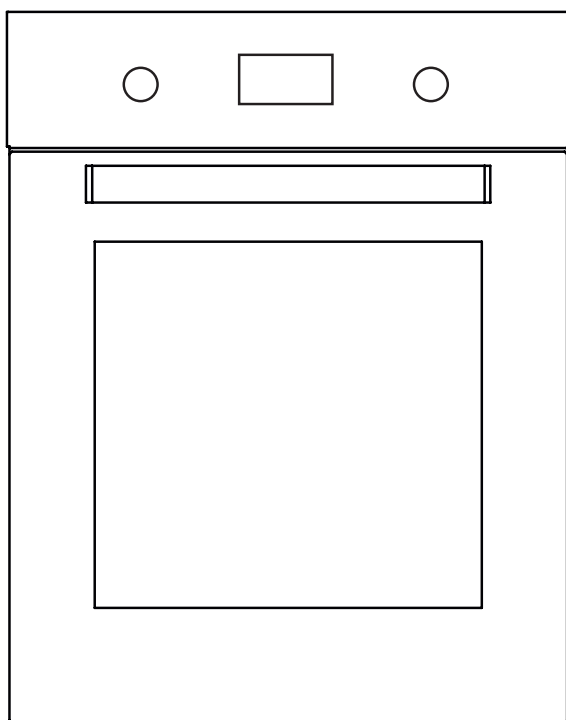
RECIPES	Accessories	°C	Level	Time (min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasagne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

CHAPTER 27. DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

KBO 1371 S TC B	
Mass of the Oven	32kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
EC electric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
EC electric, cavity (Forced Air)	0.69kWh/cycle
EEICavity	81.9
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ВБУДОВУВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ
КВО 1371 S TC B



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

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

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

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Інформація про безпеку.....	98
Призначення.....	98
Причини пошкодження	100
РОЗДІЛ 2. Встановлення	101
ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ	102
Ідентифікація приладу	102
РОЗДІЛ 3. Компоненти	102
РОЗДІЛ 4. Перед використанням приладу	103
Перше використання	103
РОЗДІЛ 5. Типи нагріву.....	104
РОЗДІЛ 6. Використання приладу	105
Приготування їжі в духовій шафі.....	105
Швидке розігрівання	106
Налаштування часу завершення.....	106
Зміни під час готування	106
Регулювання часу (таймер).....	106
Батьківське блокування.....	107
Термошуп для м'яса	107
РОЗДІЛ 7. Компоненти	108
РОЗДІЛ 8. Перед використанням приладу	109
Перше використання	109
РОЗДІЛ 9. Типи нагріву.....	110
РОЗДІЛ 10. Використання приладу	111
Приготування їжі в духовій шафі.....	111
Швидке розігрівання	112
Налаштування часу завершення.....	112
Зміни під час готування	112
Регулювання часу (таймер).....	112
Батьківське блокування.....	112
Термошуп для м'яса	113
РОЗДІЛ 11. Демонстраційний режим з функцією «Шабат».....	113
Демонстраційний режим	113
Функція «Шабат»	113
РОЗДІЛ 12. Аксесуари	114
Аксесуари, що входить до комплекту.....	114
Вкладання аксесуарів.....	114
Захист від перехилання.....	115
Встановлення блокування дверей.....	116
Додаткові аксесуари	116
Вкладання аксесуарів:.....	116
РОЗДІЛ 13. Система захисту повітря.....	117
РОЗДІЛ 14. Енергоощадне використання	118
РОЗДІЛ 15. Охорона навколишнього середовища	118
РОЗДІЛ 16. Утилізація використаних пристроїв	118
РОЗДІЛ 17. Охорона здоров'я	119
РОЗДІЛ 18. Технічне обслуговування приладу	119
РОЗДІЛ 19. Дверцята приладу	122
Знімання дверцят приладу	122
Встановлення дверцят приладу.....	123
Знімання кришки дверцят.....	124
Встановлення телескопічних напрямних	126
Демонтаж телескопічних напрямних	127

Самоочисна перегородка	127
Встановлення самоочисної решітки	127
Демонтаж самоочисної перегородки	128
Заміна кабелю живлення	129
РОЗДІЛ 20. Слід піклуватися про свій прилад	129
РОЗДІЛ 21. Служба підтримки клієнта.....	133
КАРТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ	133
РОЗДІЛ 22. Поради та рекомендації.....	134
РОЗДІЛ 23. Стандартні рецепти	136
РОЗДІЛ 24. Тестування харчових продуктів відповідно ДО EN EN 60350-1.....	138
РОЗДІЛ 25. Енергоефективність відповідно до EN 60350-1.....	139
РОЗДІЛ 26. Готування в режимі ЕкО	140
РОЗДІЛ 27. Карта даних (EU 65/2014 & EU 66/2014)	140

РОЗДІЛ 1. ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

ПРИЗНАЧЕННЯ

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

Для належної роботи прилад заземлений і призначений для використання лише на кухні. Необхідно суворо дотримуватися інструкцій з встановлення.

Після розпакування приладу перевірте його на наявність пошкоджень, що виникли під час транспортування. У випадку виявлення таких пошкоджень прилад не можна підключати до електромережі. Підключення приладу без вилки може виконати тільки кваліфікований електрик. Гарантія не поширюється на пошкодження приладу через неправильне підключення до електромережі. Прилад можна використовувати тільки в приміщенні.

Його можна використовувати лише для приготування їжі та напоїв. Під час роботи прилад повинен знаходитися під наглядом. Прилад може використовуватися дітьми, які досягли 8-річного віку, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особам, які не мають досвіду або знань можуть користуватися приладом тільки під наглядом або після того, як вони пройшли інструктаж з безпечного використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку, і усвідомили пов'язані з цим ризики.

Діти не повинні гратися з приладом, на ньому або поблизу нього. Діти не повинні чистити прилад або виконувати загальне технічне обслуговування, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.

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

Крім того, завжди правильно вставляйте аксесуари всередину приладу.



ОБЕРЕЖНО / НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!

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



НЕБЕЗПЕКА ОПКІВ!

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

ніколи не готуйте в духовій шафі страви, що містять велику кількість напоїв з високим вмістом алкоголю. Можна використовувати лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відкривайте дверцята приладу.



НЕБЕЗПЕКА ОПКІВ!

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



НЕБЕЗПЕКА ТРАВМУВАННЯ!

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



ЗАГРОЗА ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ!

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



НЕБЕЗПЕКА, СПРИЧИНЕНА МАГНІТНИМИ ПОЛЯМИ!

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

ПРИЧИНИ ПОШКОДЖЕНЬ

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

РОЗДІЛ 2. ВСТАНОВЛЕННЯ

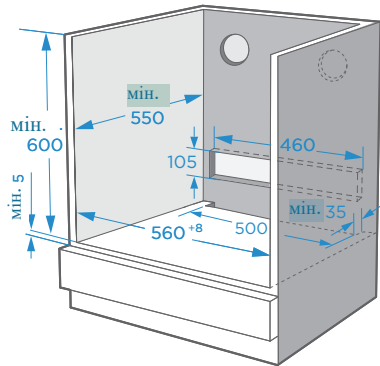
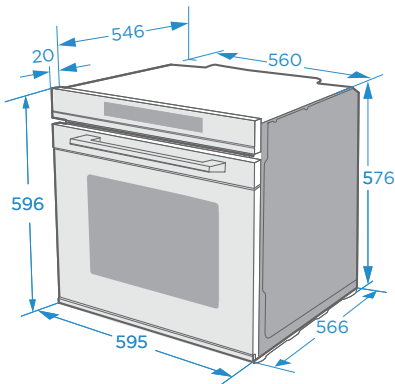
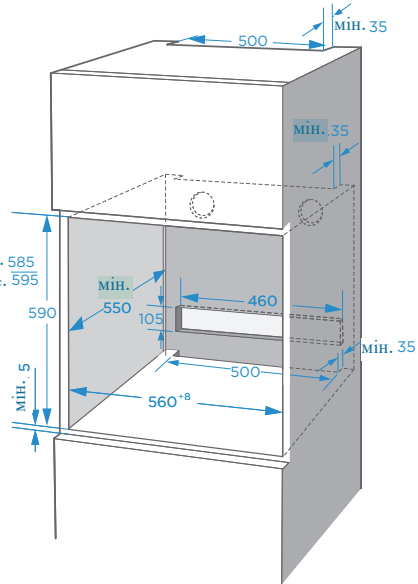
Для безпечної експлуатації цього приладу переконайтеся, що він встановлений відповідно до чинних професійних стандартів і згідно з інструкціями з встановлення. Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені неправильним встановленням.

Під час встановлення одягайте захисні рукавички, щоб уникнути травмування гострими краями.

Перед встановленням перевірте прилад на наявність пошкоджень і не вмикайте його в мережу, якщо вони видалить з нього весь пакувальний матеріал і клейку плівку.

Наведені розміри вказані в мм.

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

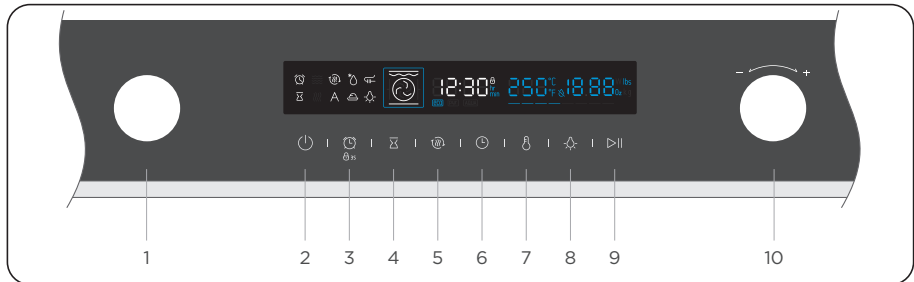
Прилад не можна встановлювати за декоративними дверима, щоб уникнути перегріву

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ПРИЛАДУ

Слід підтвердити номер моделі Номер моделі можна побачити на панелі керування

РОЗДІЛ 3. КОМПОНЕНТИ



	1. Духова шафа - Функція	Повертання цього регулятора використовується для зміни режиму нагріву.
	2. Відміна	Скасовує поточний стан і переходить в режим очікування.
	3. Таймер/блокування від дітей	Використання функції таймера/блокування від дітей після натискання кнопки а 3 сек.
	4. Кінцевий час	Налаштування кінцевого часу приготування.
	5. Швидке розігрівання	Використовується для швидкого розігрівання.
	6. Налаштування тривалості та таймера	Встановить тривалість, потім виберіть функцію та встановить таймер у режимі очікуванн.
	7. Налаштування температури	Натисніть, щоб встановити температуру.
	8. Лампочка Увімкнення/Вимкнення	Вмикає та вимикає лампу освітлення.
	9. Старт/Пауза	Початок та закінчення процесу готування.
	10. Налаштування	Зміна регульованого показника, відображеного на дисплеї.

В робочому стані світиться помаранчеве світло, а в стані готовності вмикається біле світло

РОЗДІЛ 4. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням приладу для приготування їжі очистіть камеру та аксесуари.

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

→” Використання приладу” на сторінці 12

Рекомендації	
Тип нагріву	
Температура	250°C
Час	1 год

Після вистигання приладу:

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

Встановлення часу

Перед початком використання духової шафи встановіть час.

1. Увімкнувши духовку в мережу, торкніться символу годинника, і ви  далі зможете встановити час у годинах за допомогою відповідного регулятора.
2. Торкніться символу  щоб встановити час у хвилинах за допомогою відповідного регулятора годинника  щоб завершити встановлення часу
3. Знову торкніться символу годинника



УВАГА:

Годинник має 24-годинний дисплей.

РОЗДІЛ 5. ТИПИ НАГРІВУ

Цей прилад має різні режими роботи, щоб полегшити його використання. Щоб ви могли знайти правильний тип нагріву для вашої страви, ми тут пояснили відмінності та діапазони використання.

Типи нагріву		Температура	Використання
	Стандартний	30~250°C	Для традиційного випікання та запікання на одному рівні. Особливо підходить для випічки
	Конвекційний	50~250°C	Для випікання та запікання на одному або кількох рівнях. Тепло надходить від кільцевого нагрівача, який рівномірно оточує вентилятор.
	ЕКО	140~240°C	Використовується для енергоощадного приготування.
	Стандартний + вентилятор	50~250°C	Для випікання та запікання на одному або кількох рівнях. Вентилятор рівномірно поширює тепло з нагрівальних елементів навколо камери.
	Випромінювальне нагрівання	150~250°C	Для грилювання невеликої кількості їжі та для підрум'янення страв. Розташуйте страву в центральній частині під нагрівальним елементом
	Подвійний гриль + вентилятор	50~250°C	Для грилювання плоских страв та для підрум'янення страв. Вентилятор рівномірно поширює тепло навколо камери.
	Подвійний гриль	150~250°C	Для грилювання плоских страв та для підрум'янення страв.
	Піца	50~250°C	Для піци та страв, які потребують багато тепла знизу. Працюватимуть нижній нагрівач і кільцевий нагрівач.
	Нижній нагрів	30~220°C	Щоб додатково підрум'янити низ піци, випічки та тістечок. Нагрівання походить з нижнього нагрівача.
	Розморожування	-	Для повільного розморожування заморожених продуктів.
	Ферментація	30~45°C	Для приготування дріжджового тіста та ферментування йогуртів.



ПРИМІТКИ

Швидке розігрівання не можна активувати для функцій розморожування, ферментації та “ЕКО”.

Типи додаткових функцій		Температура	Використання
	Термощуп	40-99°C	Допомагає смажити такі види м'яса, як стейк і курка.



ПРИМІТКИ

1. Для розморожування великих порцій продуктів бічні полиці можна зняти, а на дно камери поставити контейнер.
2. Для розігрівання посуду корисно зняти бічні полиці і використовувати режими нагрівання “Гарячий гриль” і “Нагрівання з термоциркуляцією” з налаштуванням температури 50°C. “Гарячий гриль з термоциркуляцією” слід використовувати, якщо більше половини дна камери вкрито посудом.
3. Завдяки оптимальній рівномірності розподілу тепла всередині камери під час “нагрівання вентилятором” вентилятор вмикається в певний час під час процесу нагрівання, щоб гарантувати найкращу продуктивність.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

1. Якщо дверцята приладу будуть відчинені під час роботи, роботу не буде припинено. Тому слід дотримуватися особливої обережності через ризик отримання опіків.
2. Вентиляційні отвори не повинні бути заблоковані. Це може призвести до перегріву приладу. Для того, щоб прилад швидше охолонув після використання, вентилятор охолодження може працювати ще деякий час.

Вентилятор охолодження

Вентилятор охолодження вмикається та вимикається за потреби. Гаряче повітря виходить над дверцятами.

РОЗДІЛ 6. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ В ДУХОВІЙ ШАФІ

1. Підключивши духову шафу до електромережі, поверніть регулятор функції духової шафи, щоб вибрати функції, поверніть регулятор регулювання встановленої температури приготування.
2. Доторкніться символу «старт/пауза» духової шафи ввімкнеться, якщо ні, то через 10 хвилин духової шафи повернеться в режим відображення годинника.
3. Під час процесу приготування ви можете натиснути на символ щоб припинити готування..



УВАГА:

Після встановлення температури можна торкнутися щоб встановити символ годинника часу готування, його можна встановити обертаючи регулятор регулювання.

ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ

Ви можете скористатися функцією швидкого розігрівання, щоб скоротити час розігрівання. Після вибору функції слід торкнутися символу швидкого розігрівання на екрані відобразиться знак швидкого розігрівання. Якщо швидке розігрівання  для функції неможливе, пролунає звуковий сигнал. Для функцій розморожування, ферментації та „ЕКО” швидке розігрівання неможливе.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ

1. Після завершення налаштування часу;
2. Торкнувшись  встановити біт години правим регулятором, натиснути  встановити біт хвилини правим регулятором, а потім торкнутися  щоб підтвердити налаштування.
3. Поверніть лівий регулятор, щоб вибрати функцію; налаштувати час і температуру правим регулятором.



ПРИМІТКИ

1. Наприклад, якщо час завершення - 10:00, а тривалість приготування - 1 година, духова шафа розігріється о 9:00 і завершить приготування о 10:00.
2. Для функції термоцупа, розморожування і ферментації режим часу завершення не працює.

ЗМІНИ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ

Під час роботи приладу можна змінювати тип нагрівання та налаштування температури за допомогою функції духової шафи або регулювання регулятором. Після зміни, якщо протягом 6 секунд не буде виконано жодних інших дій, духова шафа нагріватиметься у зміненому режимі.

Якщо ви хочете змінити тривалість готування під час процесу готування, торкніться  і змініть його, використовуючи регулятор.

Після зміни, якщо протягом 6 секунд не буде виконано жодних інших дій, духова шафа нагріватиметься у зміненому режимі. Під час процесу готування із встановленим часом завершення не можна вносити жодних змін. Якщо ви хочете скасувати процес приготування, торкніться .



ПРИМІТКИ

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ (ТАЙМЕР)

Функцію таймера можна встановити торкаючись  Коли настане час, духова шафа видасть звуковий сигнал для нагадування.

При першому , встановіть на таймері години, а потім торкніться  знову і встановіть хвилини. Торкніться  ще раз, тоді встановлення таймера припиниться.

Таймер можна встановлювати перед і в процесі готування, проте він недоступний під час вибору функції температури.

БАТЬКІВСЬКЕ БЛОКУВАННЯ

Прилад оснащений блокуванням від дітей, щоб діти не могли випадково увімкнути його або змінити будь-які налаштування.

Тривале натискання протягом 3 секунд активує захист від дітей. Тривале натискання протягом 3 секунд розблоковує духову шафу.

Захист від дітей можна вмикати та вимикати, коли духова шафа ввімкнена або вимкнена. Тривалим натисканням  протягом 3 секунд можна увімкнути або вимкнути захист від дітей. Коли увімкнений захист від дітей, на стрічці статусу відобразиться піктограма .

ТЕРМОЩУП ДЛЯ М'ЯСА

Духова шафа має додаткову функцію термощупа для м'яса . Коли термощуп вставлено у правильне положення, загориться піктограма . У той же час, область годинника зміниться, щоб показати налаштування температури термощупа для м'яса, ви можете використовувати для зміни налаштування регулятори з правого боку. Щоб вибрати функцію, поверніть лівий регулятор на потрібну функцію, потім встановіть температуру в центрі духової шафи таким же чином за допомогою правого регулятора і, нарешті, увімкніть духовку, натиснувши кнопку  (Попередньо переконайтеся, що все добре приготовано).

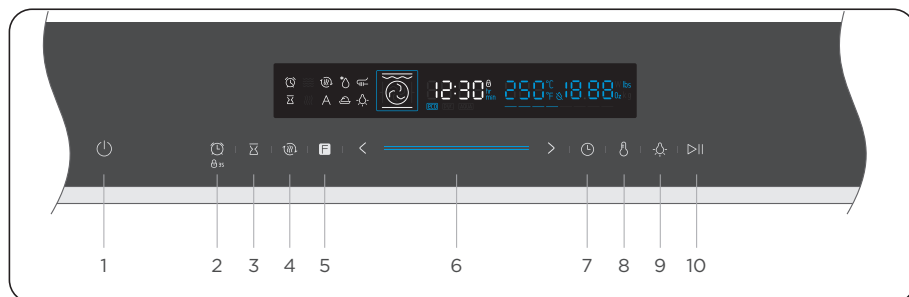
У цьому режимі піктограма  використовується для перемикання між налаштуванням температури термощупа для м'яса та налаштуванням температури в центрі робочої камери духовки. Ви також можете змінювати налаштування під час процесу, коли духову шафу увімкнено.



ПРИМІТКИ

1. Термощуп для м'яса може використовуватися разом з обертовою системою.
2. Під час використання термощупа для м'яса, будь ласка, розмістіть його наконечник всередині м'яса, що готується, а не поруч, щоб забезпечити довговічність використання.
3. Використовуйте лише рекомендовані для цієї духової шафи термощупи

РОЗДІЛ 7. КОМПОНЕНТИ



	1. Відміна	Скасовує поточний стан і переходить в режим очікування.
	2. Таймер/блокування від дітей	Використання функції таймера/блокування від дітей після натискання кнопки а 3 сек.
	3. Кінцевий час	Налаштування кінцевого часу приготування.
	4. Швидке розігрівання	Використовується для швидкого розігрівання.
	5. Духова шафа - Функція	Натисніть цей символ, щоб змінити режим нагріву, утримуйте протягом 3 секунд, щоб швидко.
	6. Повзунок	Переміщуйте його, щоб змінити значення налаштувань, що відображаються на дисплеї.
	7. Налаштування тривалості та таймера	Встановіть тривалість, потім виберіть функцію та встановіть таймер у режимі очікуванн.
	8. Налаштування температури	Натисніть, щоб встановити температуру.
	9. Лампочка Увімкнення/Вимкнення	Вмикає та вимикає лампу освітлення.
	10. Старт/Пауза	Початок та закінчення процесу готування.

РОЗДІЛ 8. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням приладу для приготування їжі очистіть камеру та аксесуари.

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

Рекомендації	
Тип нагріву	
Температура	250°C
Час	1 год

Після вистигання приладу:

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

Встановлення часу

Перед початком використання духової шафи встановіть час.

1. Підключивши духову шафу до електромережі, торкніться символу  годинника, щоб встановити час у годинах за допомогою повзунка або символу „+/-“ далі.
2. Знову торкніться символу  годинника, щоб встановити час у хвилинах за допомогою повзунка або символу „+/-“.
3. Щоб завершити налаштування часу, торкніться символу  годинника.



УВАГА:

Годинник має 24-годинний дисплей.

РОЗДІЛ 9. ТИПИ НАГРІВУ

Цей прилад має різні режими роботи, щоб полегшити його використання. Щоб ви могли знайти правильний тип нагріву для вашої страви, ми пояснили відмінності та діапазони використання тут

Типи нагріву		Температура	Використання
	Стандартний	30~250°C	Для традиційного випікання та запікання на одному рівні. Особливо підходить для випічки
	Конвекційний	50~250°C	Для випікання та запікання на одному або кількох рівнях. Тепло надходить від кільцевого нагрівача, який рівномірно оточує вентилятор.
	ЕКО	140~240°C	Використовується для енергоощадного приготування.
	Стандартний + вентилятор	50~250°C	Для випікання та запікання на одному або кількох рівнях. Вентилятор рівномірно поширює тепло з нагрівальних елементів навколо камери.
	Випромінювальне нагрівання	150~250°C	Для грилювання невеликої кількості їжі та для підрум'янення страв. Розташуйте страву в центральній частині під нагрівальним елементом
	Подвійний гриль + вентилятор	50~250°C	Для грилювання плоских страв та для підрум'янення страв. Вентилятор рівномірно поширює тепло навколо камери.
	Подвійний гриль	150~250°C	Для грилювання плоских страв та для підрум'янення страв.
	Піца	50~250°C	Для піци та страв, які потребують багато тепла знизу. Працюватимуть нижній нагрівач і кільцевий нагрівач.
	Нижній нагрів	30~220°C	Щоб додатково підрум'янити низ піци, випічки та тістечок. Нагрівання походить з нижнього нагрівача.
	Розморожування	-	Для повільного розморожування заморожених продуктів.
	Ферментація	30~45°C	Для приготування дріжджового тіста та ферментування йогуртів.



ПРИМІТКИ

Швидке розігрівання не можна активувати для функцій розморожування, ферментації та “ЕКО”.

Типи додаткових функцій		Температура	Використання
	Термощуп	40-99°C	Допомагає смажити такі види м'яса, як стейк і курка.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Якщо дверцята приладу будуть відчинені під час роботи, роботу не буде припинено. Тому слід дотримуватися особливої обережності через ризик отримання опіків.



ПРИМІТКИ

1. Для розморожування великих порцій продуктів бічні полиці можна зняти, а на дно камери поставити контейнер.
2. Для розігрівання посуду корисно зняти бічні полиці і використовувати режими нагрівання „Гарячий гриль” і „Нагрівання з термоциркуляцією” з налаштуванням температури 50°C. „Гарячий гриль з термоциркуляцією” слід використовувати, якщо більше половини дна камери вкрито посудом.
3. Завдяки оптимальній рівномірності розподілу тепла всередині камери під час „нагрівання вентилятором” вентилятор вмикається в певний час під час процесу нагрівання, щоб гарантувати найкращу продуктивність.

Вентилятор охолодження

Вентилятор охолодження вмикається та вимикається за потреби. Гаряче повітря виходить над дверцятами.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Вентиляційні отвори не повинні бути заблоковані. Це може призвести до перегріву приладу. Для того, щоб прилад швидше охолонув після використання, вентилятор охолодження може працювати ще деякий час.

РОЗДІЛ 10. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ В ДУХОВІЙ ШАФІ

1. Підключивши духову шафу до електромережі, торкніться символу функції духової шафи, щоб вибрати функції, використовуйте повзунок або символ „</>”, щоб встановити температуру приготування.
2. Доторкніться символу «старт/пауза» духової шафи ввімкнеться, якщо ні, то через 10 хвилин духової шафи повернеться в режим відображення годинника.
3. Під час процесу приготування ви можете натиснути на символ щоб скасувати процес.



ПРИМІТКА:

Після встановлення температури можна вибрати тривалість приготування, натиснувши на символ годинника, її можна встановити за допомогою повзунка або символу „</>” щоб встановити

ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ

Ви можете скористатися функцією швидкого розігрівання, щоб скоротити час розігрівання. Після вибору функції торкніться символу швидкого розігрівання , на екрані загориться знак швидкого розігрівання. Якщо швидке розігрівання для функції неможливе, пролунає звуковий сигнал. Для функцій розморожування, ферментації та „ЕКО” швидке розігрівання неможливе.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ

Після завершення налаштування часу можна встановити час завершення процесу приготування.

1. Торкніться , потім за допомогою повзунка або символу „</>” встановіть час завершення в годинах, а потім знову торкніться , щоб встановити час завершення в хвилинах. Після завершення торкніться  ще раз.
2. Після встановлення часу завершення встановіть тривалість приготування. Перевірте приготування в духовій шафі → УВАГА, щоб дізнатися, як встановити тривалість приготування.
3. Наприклад, якщо час завершення - 10:00, а тривалість приготування - 1 година, духову шафу розігріється о 9:00 і завершить приготування о 10:00.

ЗМІНИ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ

Під час роботи приладу можна змінювати тип нагрівання та налаштування температури за допомогою функції духової шафи або повзунка. Після зміни, якщо протягом 6 секунд не буде виконано жодних інших дій, духову шафу нагріватиметься у зміненому режимі.

Якщо ви хочете змінити тривалість готування під час процесу готування, торкніться  і змініть її за допомогою повзунка або символу „</>”. Після зміни, якщо протягом 6 секунд не буде виконано жодних інших дій, духову шафу працюватиме у зміненому режимі. Під час процесу готування із встановленим часом завершення не можна вносити жодних змін.

Якщо ви хочете скасувати процес приготування, торкніться .



ПРИМІТКИ

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ (ТАЙМЕР)

Ви можете скористатися функцією таймера, натиснувши кнопку . Після закінчення часу духову шафу подасть звуковий сигнал як нагадування. Першим дотиком  встановіть години на таймері, а потім ще раз торкніться  і встановіть хвилини. Повторний дотик  і процес налаштування таймера завершено. Таймер можна встановити до і під час готування, але він недоступний під час вибору функцій і температури.

БАТЬКІВСЬКЕ БЛОКУВАННЯ

Прилад оснащений блокуванням від дітей, щоб діти не могли випадково увімкнути його або змінити будь-які налаштування. Тривале натискання протягом 3 секунд активує захист від дітей. Тривале натискання протягом 3 секунд розблокує духову шафу. Захист від дітей можна вмикати та вимикати, коли духову шафу ввімкнена або вимкнена. Тривалим натисканням  протягом 3 секунд можна

увімкнути або вимкнути захист від дітей. Коли увімкнено захист від дітей, в рядку стану з'явиться 

ТЕРМОЩУП ДЛЯ М'ЯСА

Духова шафа має додаткову функцію термощупа для м'яса . Коли термощуп вставлено у правильне положення, загориться піктограма . У той же час, область годинника зміниться, щоб показати налаштування температури термощупа для м'яса, ви можете використовувати + і -, а також повзунок для зміни налаштування. Потім натисніть піктограму  щоб вибрати функцію, регулювання температури у такий самий спосіб і увімкніть духову шафу, натиснувши кнопку . Перед запуском духовки переконайтеся, що все підготовлено. У цьому  режимі піктограма використовується для зміни як термощупа для м'яса, так і температури всередині порції м'яса, що обробляється. Зміни до налаштувань також можна вносити під час процесу готування.



ПРИМІТКИ

1. Термощуп для м'яса може використовуватися разом з обертовою системою.
2. Під час використання термощупа для м'яса, будь ласка, розмістіть його наконечник всередині м'яса, що готується, а не поруч, щоб забезпечити довговічність використання.

7NM30E0/7NM30T0

РОЗДІЛ 11. ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ З ФУНКЦІЄЮ «ШАБАТ»

ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Демонстраційний режим з функцією збереження даних при вимкненому живленні. Функція збереження даних після вимкнення: наприклад, коли демонстраційний режим увімкнено, функція вимкнення та увімкнення все ще активована. Коли увімкнено демонстраційний режим, нагрівальна труба не працює.

1. У режимі очікування натисніть і утримуйте клавішу  щоб увійти в демонстраційний режим і відобразити напис „off (вимкнено)”
2. Поверніть регулятор за годинниковою стрілкою, щоб увійти в демонстраційний режим, на дисплеї з'явиться напис „off (вимкнено)”, поверніть регулятор проти годинникової стрілки, щоб вимкнути демонстраційний режим, на дисплеї з'явиться напис „on (увімкнено)”;
- (7NM30E0)
2. Перемістіть повзунок вправо, щоб відкрити демонстраційний режим і відобразити „off” (вимкнено); перемістіть повзунок вліво, щоб закрити демонстраційний режим і відобразити „on” (увімкнено); (7NM30T0)



ПРИМІТКА

Ви можете натиснути кнопку скасування, щоб вийти з налаштувань, або зачекати 3 секунди, щоб автоматично вийти зі стану налаштувань демонстраційного режиму і повернутися до стану очікування.

ФУНКЦІЯ «ШАБАТ»

Режим «Шабат» має функцію збереження даних при вимкненому живленні. Вона зберігає дані про приготування кожні 25 хвилин. Якщо під час роботи вимкнути електроживлення, після його ввімкнення режим «Шабат» продовжуватиме працювати доти, доки час приготування не досягне 0, або доки не буде натиснута кнопка  і відбудеться повернення до режиму очікування.

1. У режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку швидкого нагрівання протягом 3 секунд, щоб увійти в режим «Шабат». На екрані відобразиться 5A8. Діапазон регулювання часу - 24-80 годин.
2. Поверніть регулятор, щоб встановити час приготування. (7NM30E0)
2. Час приготування можна відрегулювати, пересуваючи повзунок. (7NM30T0)
3. Натисніть кнопку „Старт” або через 8 секунд автоматично запуститься режим „Рамадан”.



ПРИМІТКИ:

1. Під час роботи працює тільки , інші кнопки неактивні.
2. Під час режиму «Шабат», коли дверцята духовки відчиняються або зачиняються, індикатор духовки не світиться.

РОЗДІЛ 12. АКСЕСУАРИ

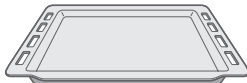
До приладу додається низка аксесуарів. Нижче ви можете знайти огляд аксесуарів, що входять до комплекту, та інформацію про те, як правильно ними користуватися.

АКСЕСУАРИ, ЩО ВХОДИТЬ ДО КОМПЛЕКТУ

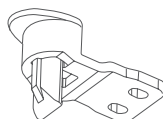
Прилад постачається з наступними аксесуарами:



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



Деко для випікання
Для випічки і невеликих пекарських виробів.



Блокування дверей
Не дозволяє дітям відкривати двері духової шафи і запобігає опікам

На деко можна наливати рідину або готувати страви з соком. Використовуйте лише оригінальні аксесуари. Вони спеціально пристосовані для цього приладу. Аксесуари можна придбати в центрі сервісного обслуговування, у спеціалізованих магазинах або в Інтернеті.



ПРИМІТКИ

Аксесуари при нагріванні можуть деформуватися. Це не впливає на їхню функцію. Після охолодження вони відновлюють свою початкову форму.

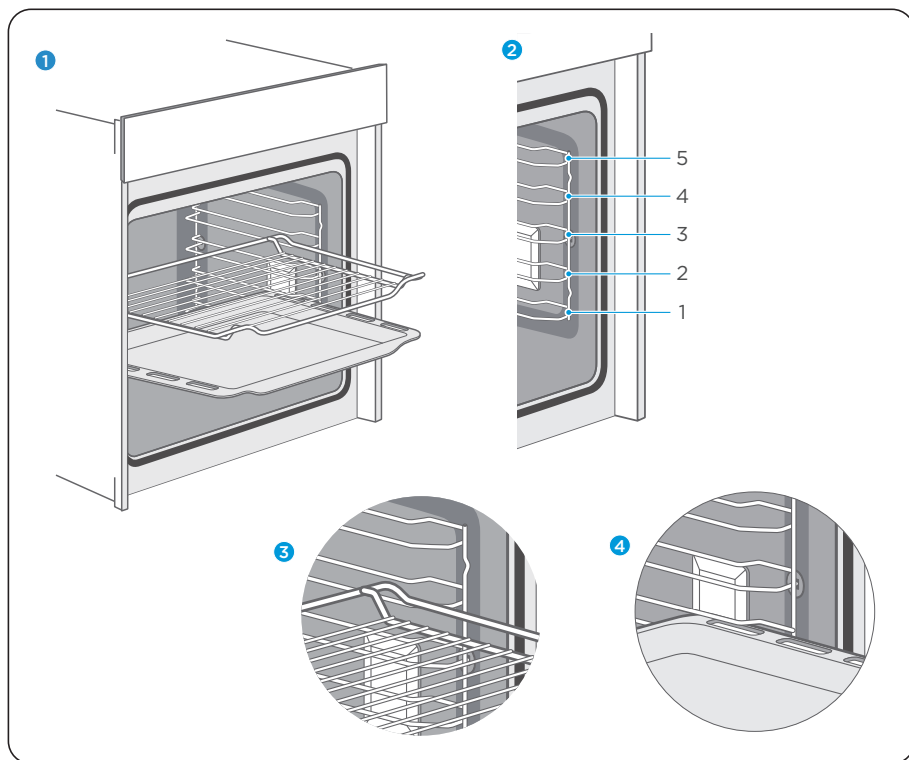
ВКЛАДАННЯ АКСЕСУАРІВ

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



ПРИМІТКИ

1. Переконайтеся, щоб аксесуари завжди вкладалися у відділення правильною стороною.
2. Завжди вкладайте аксесуари у відділення до упору, щоб вони не торкалися дверцят приладу.



ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕХИЛАННЯ

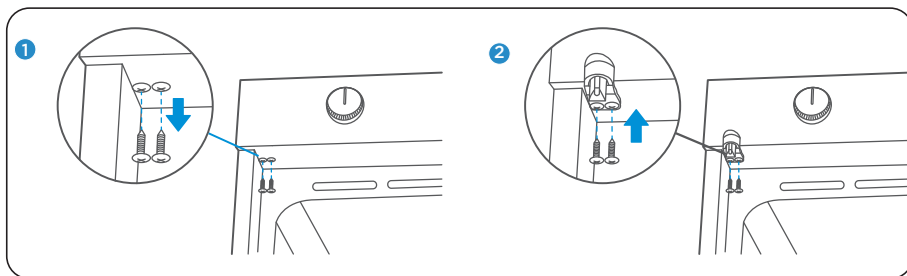
Акcesуари можна витягнути приблизно наполовину, доки вони не зафіксуються на місці. Функція блокування запобігає перекиданню акcesуарів під дією ваги продуктів і самих акcesуарів, коли вони витягнуті. Щоб забезпечити захист від перехиляння, акcesуари повинні бути правильно вставлені в камеру.

Вставляючи дротяну решітку, переконайтеся, що вона спрямована в правильному напрямку, як показано на малюнку. 1, 3

Якщо прилад обладнано блокуванням дверцят (залежно від моделі), виконайте наведені нижче дії: 1, 4

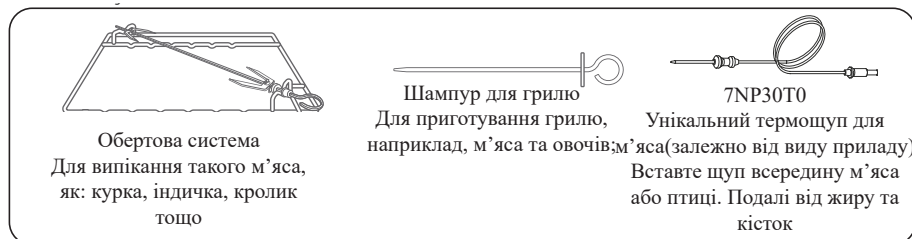
ВСТАНОВЛЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЕЙ

1. Послабте два гвинти в лівому нижньому куті панелі керування, як показано на малюнку 1.
2. Зніміть блокування дверцят з аксесуарів та закріпіть його двома гвинтами в нижній частині панелі керування, як показано на малюнку 2
3. Якщо функція блокування дверцят не потрібна, просто залиште два гвинти на панелі не встановленими.



ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

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



ВКЛАДАННЯ АКСЕСУАРІВ:

Шампури для гриля підходять лише для обертальної системи, якщо використовуються шампури для гриля, їх слід розмістити на решітці обертальної системи. Переконайтеся, що всі продукти добре розміщені, перш ніж вставляти аксесуари в камеру, а потім обережно вставте їх на рівень 2 камери.



ПРИМІТКИ

1. Обертובה система не обертається безперервно, її можна повертати під час процесу приготування залежно від того, як готується страва. Обов'язково надягайте теплоізоляційні рукавички та стежте за виходом тепла під час відкриття дверцят духовки. Обертובה система може здійснювати обертання на 90 градусів і, можливо, її взагалі не потрібно обертати.
2. Шампури для грилю небезпечні гострими кінцями, переконайтеся, що поблизу немає дітей та людей з обмеженими можливостями. Перед тим, як увімкнути духовку, перевірте, чи контрольні шампури не розміщені в кришці, оскільки це може пошкодити духову шафу, а також травмувати людей.
3. Ми наполегливо рекомендуємо використовувати рівень 2 камери, та функцію верхній + нижній нагрів для випікання з використанням обертальної системи і шампурів для гриля.

Завжди вказуйте точний номер замовлення при покупці додаткових аксесуарів.

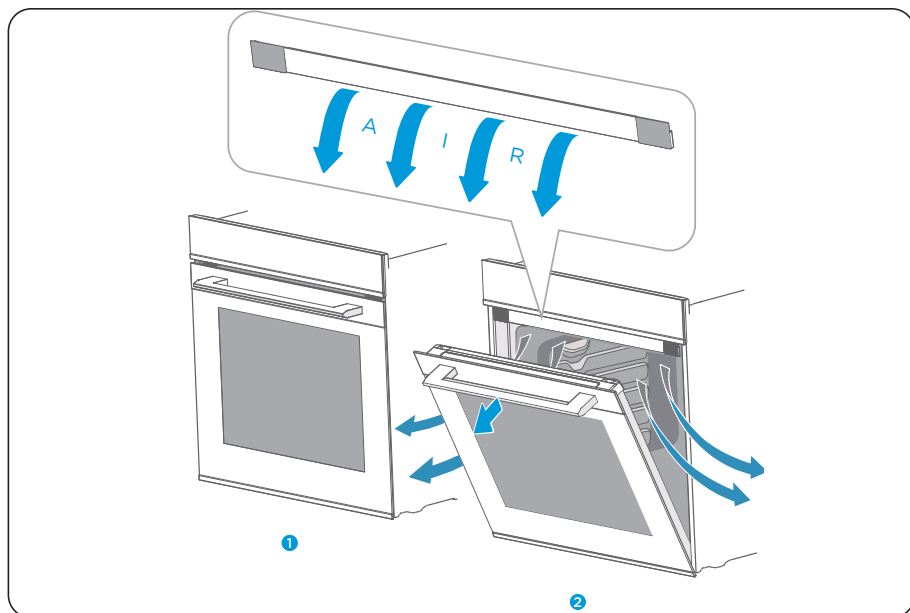
Додаткові аксесуари	Номер замовлення
Дротяна решітка Для жароміцного посуду, форм для тортів і жаростійкого посуду. Для смаження та страв на грилі.	7NM20M1-17030
Деко для випікання Для випічки на деці та невеликих пекарських виробів.	7NM20M1-17012
Універсальна посудина Для вологої випічки, хлібо-булочних виробів, заморожених страв та великої печені.	7NM20M1-17011
Обертова система Для випікання такого м'яса, як: курка, індичка, кролик тощо;	7NM30E0-06040
Шампури для грилю Для приготування грилю, наприклад, м'яса та овочів;	7NM30E0-06051

РОЗДІЛ 13. СИСТЕМА ЗАХИСТУ ПОВІТРЯ

Удосконалена технологія розділення повітря.

Якщо прилад, про який йде мова, оснащений системою Air Safeguard (залежно від конкретного приладу), зверніть увагу: Активна система захисту, яка захищає від несподівано потоку гарячого повітря: від прохолодних дверцят, які запобігають опікам, до повітряної завіси, яка блокує потік гарячого повітря зсередини камери на обличчя. Щоразу, коли відчиняються дверцята духової шафи, автоматично активується повітряний захист. Він перескеровує холодне повітря і створює невидиму завісу перед камерою, блокуючи потік гарячого повітря прямо в обличчя. Це забезпечує безпеку та більш комфортне приготування їжі. Коли духова шафа працює, дверцята зачинені, а повітряний захист перебуває в неактивному стані, як показано на малюнку 1.

Наприкінці готування, коли дверцята відчиняються, повітряна завіса автоматично активується і змінює напрямок повітряного потоку на виході таким чином, щоб гаряче повітря було спрямоване вниз, як показано на малюнку 2.



РОЗДІЛ 14. ЕНЕРГООЩАДНЕ ВИКОРИСТАННЯ

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

РОЗДІЛ 15. ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



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

РОЗДІЛ 16. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

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

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

Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки

таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини. Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

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

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



Мал. А



Мал. В

РОЗДІЛ 17. ОХОРОНА ЗДОРОВ'Я

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

Рекомендації

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

РОЗДІЛ 18. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЛАДУ

Засіб для чищення

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик пошкодження поверхні

Заборонено використовувати:

1. Корозійні або абразивні засоби для чищення.
2. Засоби для чищення з високим вмістом спирту.

3. Жорсткі ганчірки для чищення або губки для чищення.
4. Мийки високого тиску або пароочисники.
5. Спеціальні засоби для чищення гарячого обладнання.

Перед використанням нові губки слід ретельно випрати.

Рекомендації

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

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

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



ПРИМІТКИ

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

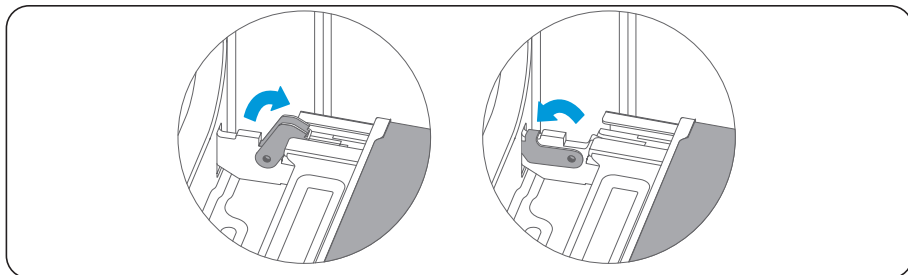
Рекомендації

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

РОЗДІЛ 19. ДВЕРЦЯТА ПРИЛАДУ

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

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



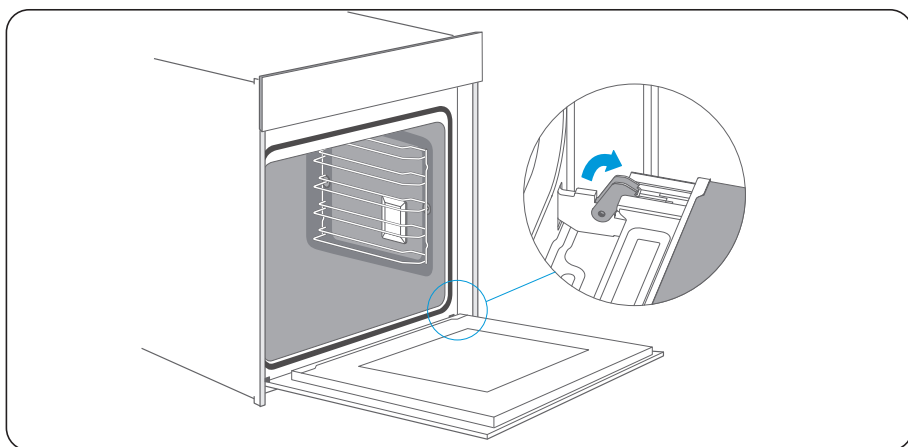
ОБЕРЕЖНО

Небезпека травмування!

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

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ ПРИЛАДУ

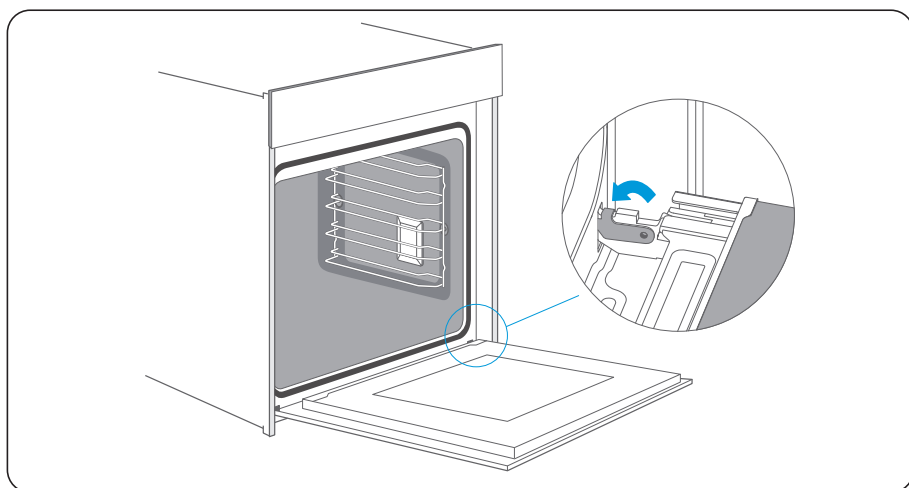
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Відкрийте два фіксатори з лівого та правого боку
3. Закрийте дверцята приладу до упору.
4. Візьміться обома руками за дверцята з лівого та правого боків і потягніть їх угору.



ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ПРИЛАДУ

Встановіть дверцята робочої камери у порядку, зворотному до знімання.

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

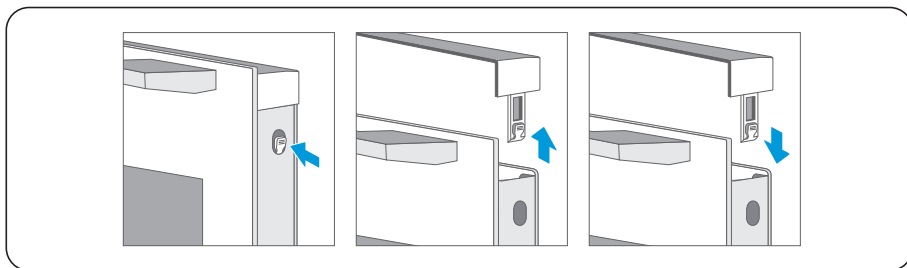


ЗНІМАННЯ КРИШКИ ДВЕРЦЯТ

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

Зніміть дверцята приладу відповідно до наведених вище інструкцій.

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Після встановлення дверцят приладу можна також зняти кришку дверцят.

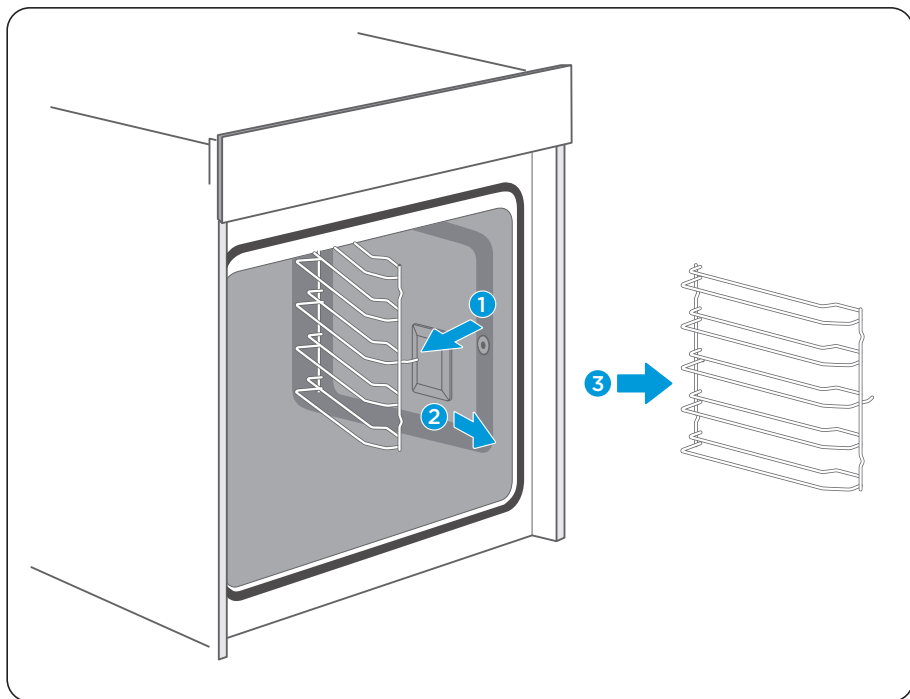
1. Знімання кришки дверцят означає звільнення внутрішнього скла дверцят приладу, яке може легко зсунутися і спричинити пошкодження або травми.
2. Знімання кришки дверцят і внутрішнього скла зменшує загальну вагу дверцят приладу. Під час закривання дверцят петлі можуть легше зсуватися і ви можете опинитися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

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

Напрявні

Якщо ви хочете добре почистити напрямні та внутрішню поверхню, ви можете зняти полиці та почистити їх. Таким чином, пристрій надовго збереже свій зовнішній вигляд і буде повністю функціональним.

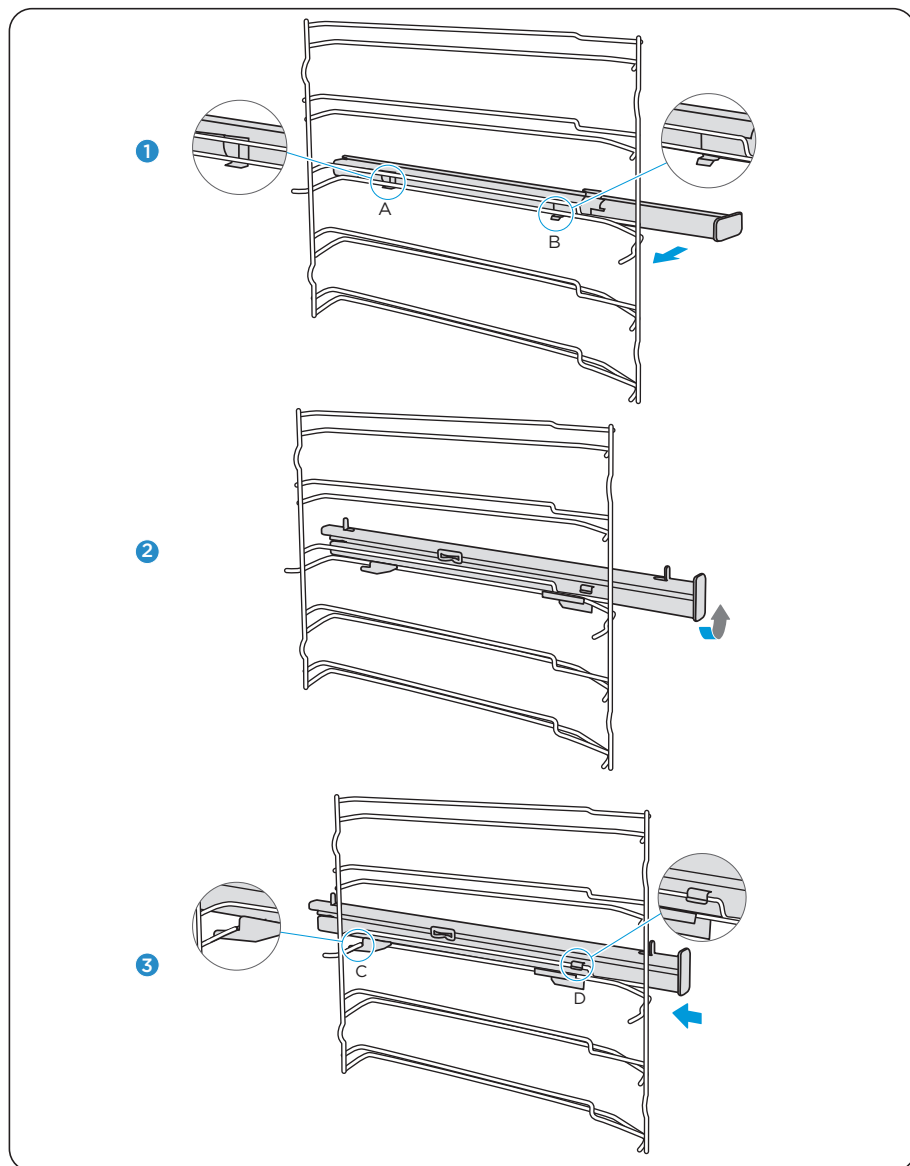
1. Потягніть передню частину бічних напрямних горизонтально у зворотному напрямку, доки не звільниться фіксатор у положенні 1. Пізніше ви можете зняти полиці, як показано на малюнку.
2. Встановіть бічну напрямну назад у камеру, спочатку вставте задню частину бічної напрямної в отвір у камеру, а потім вставте передню частину на 1 в отвір.



ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

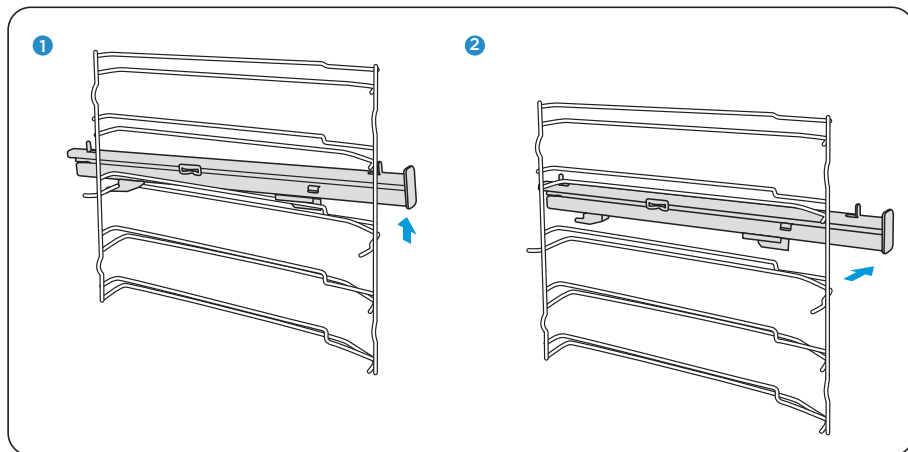
(у прикладі показано лівий бік, те саме для правого боку)

1. Розташуйте точки А і В телескопічних напрямних горизонтально на зовнішньому дроті.
2. Поверніть телескопічні напрямні проти годинникової стрілки (за годинниковою стрілкою для правої сторони) на 90 градусів.
3. Просуньте телескопічні напрямні вперед так, щоб точка С була закріплена на нижньому дроті, а точка D - на верхньому дроті.



ДЕМОНТАЖ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (у прикладі показано лівий бік, те саме для правого боку)

1. Сильно підніміть один кінець телескопічних напрямних.
2. Підніміть усі телескопічні напрямні та зніміть їх у напрямку до тильної частини.

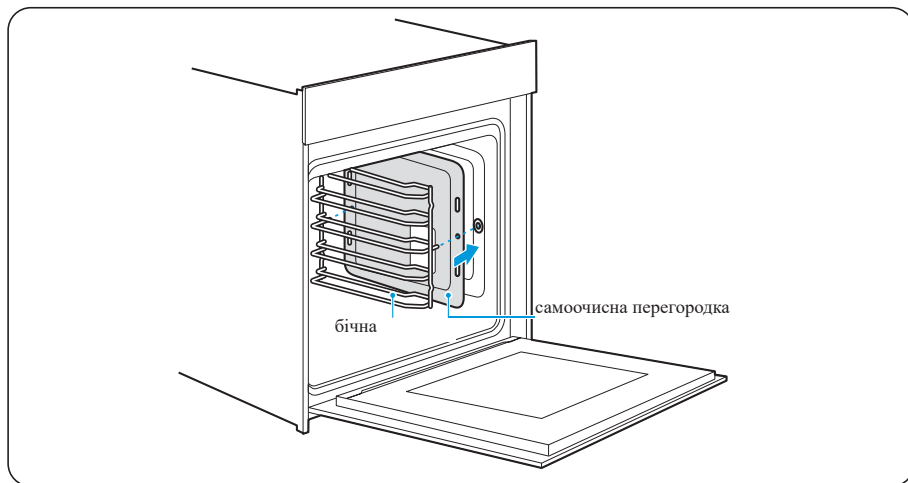


САМООЧИСНА ПЕРЕГОРОДКА

Перегорodka зі спеціальною емаллю на поверхні, яка здатна поглинати олію та жир, що згодом вивітрюється, забезпечуючи чистоту внутрішньої поверхні і не виділяючи специфічного запаху під час приготування їжі.

ВСТАНОВЛЕННЯ САМООЧИСНОЇ РЕШІТКИ

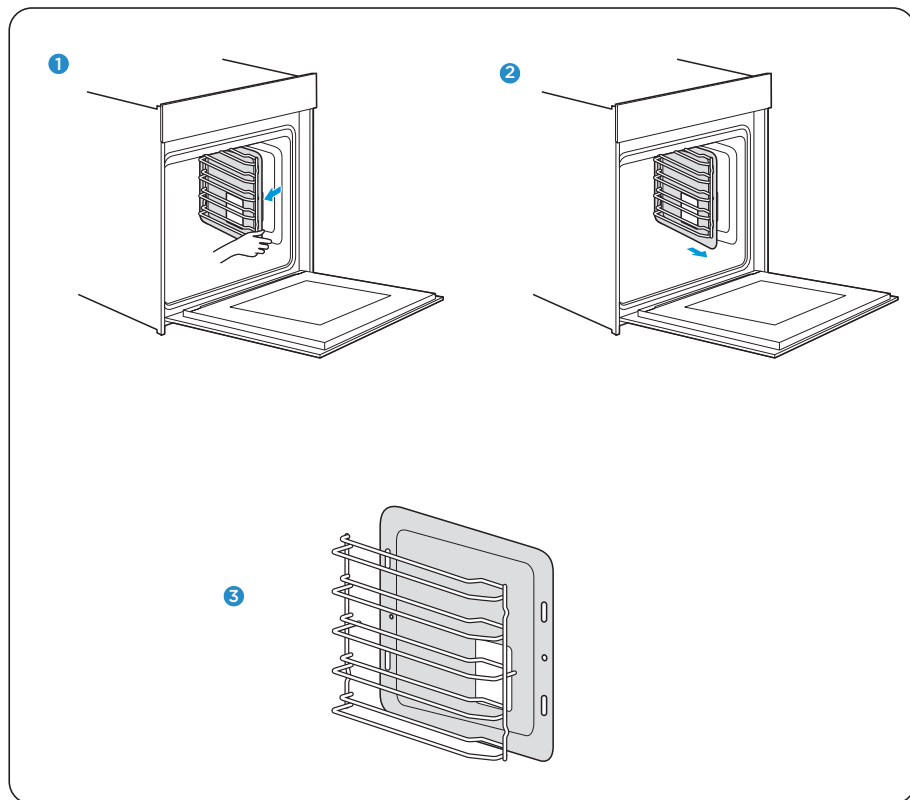
Встановіть по черзі бічну напрямну та самоочисну перегородку, дотримуючись напрямку, показаного на малюнку нижче:



ДЕМОНТАЖ САМООЧИСНОЇ ПЕРЕГОРОДКИ

Зніміть самоочисну перегородку, щоб полегшити очищення бічної стінки камери

1. Потягніть бічну напрямну горизонтально в камеру. Самоочисна перегородка висунеться разом з бічною напрямною.
2. Вийміть бічну напрямну з камери разом із самоочисною перегородкою.
3. Від'єднайте самоочисну перегородку від бічної напрямної.



ПРИМІТКИ

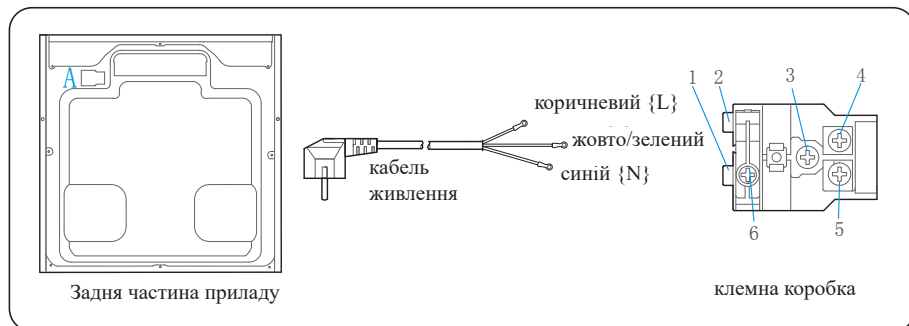
Телескопічні напрямні/полиці/самоочисна перегородка - є додатковими аксесуарами.

ЗАМІНА КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ

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

Кроки:

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



РОЗДІЛ 20. СЛІД ПІКЛУВАТИСЯ ПРО СВІЙ ПРИЛАД

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

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

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

Несправність	Можлива причина	Примітки/усунення
Нерівномірне підсмажування		Встановлена температура занадто висока або рівень полиці можна оптимізувати. Уважно перевірте рецепт і налаштування. Якість поверхні та/або колір та/або матеріал форми для випікання не відповідає вибраній функції духової шафи. Під час використання випромінювального нагрівання, наприклад, у режимі „Верхній і нижній нагрів”, використовуйте матовий, темний і легкий жаростійкий посуд.
Лампочка не вмикається		Лампочка потребує заміни.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Небезпека ураження електричним струмом!

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

Максимальний час роботи

Максимальний час роботи даного приладу становить 9 годин, якщо користувач забуває вимкнути його, після закінчення цього часу живлення вимикається.

Заміна лампи в кутку камери

Якщо лампа в камері вийшла з ладу, її необхідно замінити. Термостійкі галогенні лампи 25 Вт, 230 В можна придбати в сервісній службі або в спеціалізованих магазинах.

Під час заміни галогенної лампи використовуйте суху тканину. Це збільшить термін служби лампи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ / ЗАГРОЗА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!

Після заміни лампи контакти патрона знаходяться під напругою. Перед заміною лампи відключіть прилад від джерела живлення або ввімкніть інший автоматичний вимикач у коробці запобіжників.

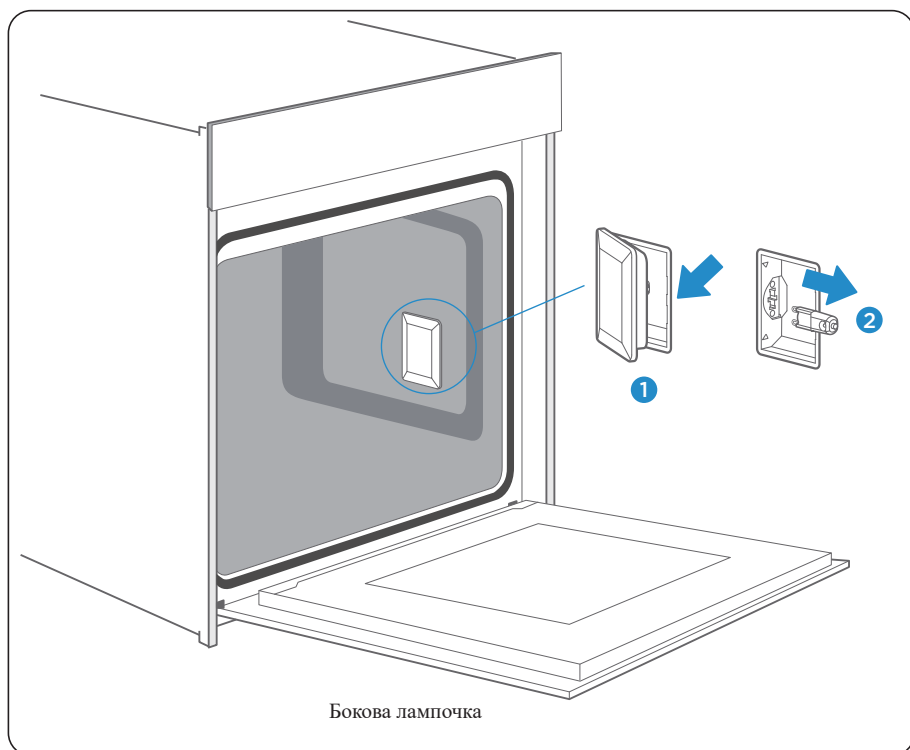
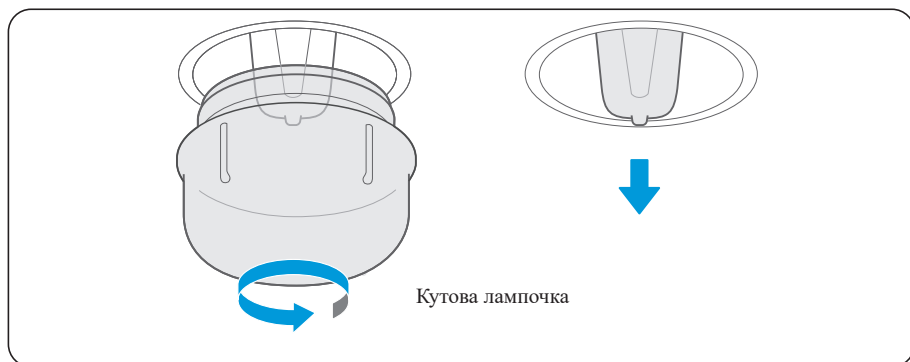


НЕБЕЗПЕКА ОПКІВ!

Прилад сильно нагрівається. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь приладу або нагрівальних елементів. Завжди давайте приладу охолонути. Тримайте дітей на безпечній відстані!

1. Щоб запобігти пошкодженню, помістіть рушник у холодну камеру.
2. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки, щоб зняти її (кутова лампочка); витягніть бічну решітку, а потім злегка підтягніть скляний плафон інструментом з плоскою голівкою (бічна лампа).
3. Витягніть лампочку - не крутіть.

4. Знову встановіть скляний плафон.
5. Зніміть рушник і увімкніть автоматичний вимикач, щоб побачити, чи загориться світло.
6. У випадку з бічною лампочкою, якщо він працює належним чином після заміни, не забудьте перевстановити бічну решітку.



Скляний плафон

Якщо скляний плафон лампочки пошкоджений, його слід замінити. Новий плафон можна придбати в службі післяпродажного обслуговування. Слід вказати номер E і номер FD свого приладу.

РОЗДІЛ 21. СЛУЖБА ПІДТРИМКИ КЛІЄНТА

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

Модель:	KBO 1371 S TC B
Номінальна напруга:	220-240В~
Номінальна частота:	50Гц-60Гц
Електрична потужність	2.9 кВт

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



КАРТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



ПРИМІТКИ

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

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

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

РОЗДІЛ 22. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

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

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

РОЗДІЛ 23. СТАНДАРТНІ РЕЦЕПТИ

ХЛІБО- БУЛОЧНІ ВИРОБИ	Форма	Рівень	Реж им	Темп. в °С	Тривалість в хвилинах
Бісквіт (звичайний) прямокутний	Прямокутна	2	Стандартний з вентилятором	170	50
Бісквіт (звичайний) прямокутний	Прямокутна	1	Стандартний	140	70
Бісквіт з фруктами круглий	Кругла форма	1	Стандартний з вентилятором	150	50
Бісквіт з фруктами на деку	Деко	1	Стандартний	140	70
Мафіни бриоші з родзинками	Форма для мафінів	2	Стандартний	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Медівники з дріжджами	Деко	1	Стандартний	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Мафіни	Форма для мафінів	1	Стандартний	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Мафіни	Форма для мафінів	1	Стандартний з вентилятором	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Бездріжджовий пиріг з яблуками на деку	Деко	1	Стандартний з вентилятором	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Бісквіт на воді (6 яєць)	Тортівниця	1	Стандартний	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Бісквіт на воді (4 яйця)	Тортівниця	1	Стандартний	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Бісквіт на воді	Тортівниця	1	Стандартний	160	35
Дріжджовий пиріг з яблуками на деку	Деко	2	Стандартний з вентилятором	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Хала (дріжджова булка)	Деко	2	Стандартний з вентилятором	150	40
Невеликі тістечка 20	Деко	2	Стандартний	150	36
Невеликі тістечка 40	Деко	2+4	Стандартний	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00

ХЛІБО- БУЛОЧНІ ВИРОБИ	Форма	Рівень	Реж им	Темп. в °С	Тривалість в хвилинах
Масляний дріжджовий пиріг	Деко	2	Стандартний	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Пісочний пиріг	Деко	2	Стандартний	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Пісочне тісто на 2 деках	Деко	2+4	Стандартний з вентилятором	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Ванільні тістечка	Деко	2	Стандартний	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Ванільні тістечка	Деко	2+4	Стандартний з вентилятором	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00

ХЛІБ	Форма	Рівень	Режим	Темп. в °С	Тривалість в хвилинах
Білий хліб (1кг борошна) прямокутна форма	Прямокутн а	1	Стандартний	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Білий хліб (1кг борошна) прямокутна форма	Прямокутн а	1	Стандартний з вентилятором	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Свіжа піца (тонка)	Деко	2	Стандартний	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Свіжа піца (товста)	Деко	2	Стандартний	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Свіжа піца (товста)	Деко	2	Стандартний з вентилятором	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Хліб	Деко	1	Стандартний	190	p.h.t:9:00 b.t.:30:00



ПРИМІТКА:

В стовпці «Тривалість в хвилинах» p.h.t - це час попереднього розігрівання, b.t. - час випікання.

М'яс	Форма	Рівень	Режим	Темп. в °C	Тривалість в хвиликах
Яловича вирізка 1,6 кг	Деко	2	Подвійний гриль з вентилятором	180	55
Хлібець з котлетного фаршу 1 кг м'яса	Деко	1	Стандартний	180	75
Курка 1 кг	Деко	L2: дротяна решітка L1: деко	Подвійний гриль з вентилятором	180	50
риба (2,5 кг)	Деко	2	Стандартний	170	70
Ребра Томагавк, приготовані В.Т.	Деко	3	Стандартний	120	85
Печеня зі свинячого ошийка (1,2 кг)	Деко	1	Стандартний	160	82
Курка 1,7 кг	Деко	L2: дротяна решітка L1: деко	Стандартний	180	78

РОЗДІЛ 24. ТЕСТУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІДПОВІДНО ДО EN EN 60350-1

Рецепт	Акcesуари	F	°C	Рівень	Час (хв.)	Розігрівання попередис
Бісквіт	Тортівниця діаметром 26 см		170	1	30-35	Ні
Бісквіт	Тортівниця діаметром 26 см		160	1	30-35	Ні
Невеликі тістечка	1 деко		150	2	30-40	Так
Невеликі тістечка	1 деко		150	2	40-50	Так
Невеликі тістечка	2 деко		150	L2&L4	30-35	Так
Сирник	Тортівниця діаметром 26 см		150	1	70-80	Ні
Шарлотка	Тортівниця діаметром 20 см		170	1	80-85	Ні
Шарлотка	Тортівниця діаметром 20 см		160	1	70-80	Ні

Рецепт	Аксессуары	F	°C	Рівень	Час (хв.)	Розігрівання попереднє
Хліб	1 деко		210	1	30-35	Так
Хліб	1 деко		190	1	30-35	Так
Грінки	Дротяна решітка		Макс	5	6-8	Так 5 хвилин
Курка	Дротяна решітка і деко		180	Дротяна решітка і деко	75-80	Так

1. У рецепті курки почніть готувати зі спинки, а через 30 хвилин переверніть курку зверху.
2. Використовуйте темне, охолоджене деко і поставте його на дротяну підставку (решітку).
3. Вийміть деко, коли страва буде готова, навіть якщо це не кінець зазначеного часу приготування.
4. Виберіть нижчу температуру і перевірте через найкоротший час, вказаний у таблиці.
5. Якщо ви використовуєте піддон для збору рідини, що стікає з продуктів, розміщених на решітці під час будь-якого режиму грилювання, піддон слід встановити на рівень 1 і наповнити водою.
6. Котлети для бургерів слід перевертати через 2/3 часу приготування.

РОЗДІЛ 25. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ ВІДПОВІДНО ДО EN 60350-1

Зверніть увагу на наступну інформацію:

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

РОЗДІЛ 26. ГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ЕКО

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

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

РОЗДІЛ 27. КАРТА ДАНИХ (EU 65/2014 & EU 66/2014)

КВО 1371 S TC B	
Маса духової шафи	32 кг
Кількість камер	1
Джерело тепла	Електричне
Корисний об'єм	72Л
Споживання електроенергії, камера (конвенційна)	1.06 кВт/год/цикл
Споживання електроенергії, камера (примусовий обіг)	0.69 кВт/год/цикл
Коефіцієнт енергоефективності камери	81.9
Клас енергоефективності (A+++ до D)	A+

Notatki:

Notatki:

Notatki:

KERNAU

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