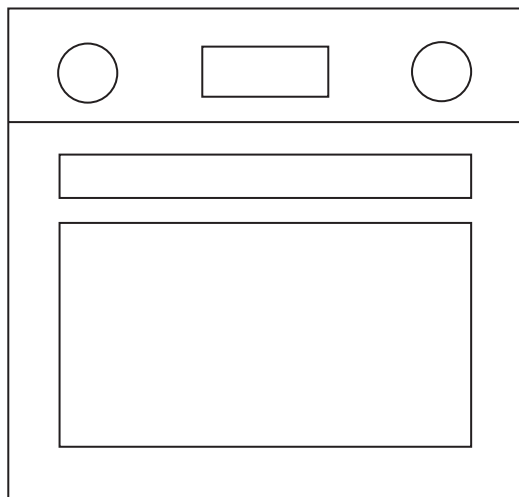


KERNAU

**INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA**  
PIEKARNIKA DO ZABUDOWY  
KBO 1071 S TC B STEAM

---



## SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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



### UWAGA

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

**Obrazy produktu mają charakter schematyczny.**

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

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

## SPIS TREŚCI

<b>ROZDZIAŁ 1. Środki ostrożności.....</b>	<b>4</b>
Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa .....	4
Ostrzeżenia dotyczące instalacji.....	6
Podczas eksploatacji .....	7
Podczas czyszczenia i konserwacji .....	9
Deklaracja zgodności CE .....	9
Utylizacja starej kuchenki .....	9
<b>ROZDZIAŁ 2. Instalacja i przygotowanie do użytkowania .....</b>	<b>10</b>
Instrukcje dla instalatora.....	10
Montaż piekarnika .....	10
Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo.....	12
<b>ROZDZIAŁ 3. Cechy produktu .....</b>	<b>13</b>
Wykaz elementów .....	13
Panel sterowania .....	13
<b>ROZDZIAŁ 4. Użytkowanie produktu .....</b>	<b>14</b>
Funkcje piekarnika .....	14
Funkcja Vapclean+ .....	17
Tabela pieczenia .....	18
W przypadku gotowania na parze .....	19
Korzystanie z timera ze sterowaniem Full Touch .....	20
Akcesoria .....	23
<b>ROZDZIAŁ 5. Czyszczenie i konserwacja .....</b>	<b>26</b>
Czyszczenie .....	26
Konserwacja .....	29
<b>ROZDZIAŁ 6. Rozwiązywanie problemów i transport .....</b>	<b>30</b>
Rozwiązywanie problemów .....	30
Transport urządzenia .....	31
<b>ROZDZIAŁ 7. Specyfikacja techniczna .....</b>	<b>32</b>
Etykieta energetyczna.....	32
<b>ROZDZIAŁ 8. Usuwanie zużytych urządzeń.....</b>	<b>33</b>

## ROZDZIAŁ 1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach urządzenia. Zakupione urządzenie może nie obsługiwać niektórych funkcji opisanych w niniejszej instrukcji. z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.

### OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinformowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.



#### **OSTRZEŻENIE:**

Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.



#### **OSTRZEŻENIE: ZAGROŻENIE POŻAREM:**

Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.



#### **OSTRZEŻENIE:**

W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika/ wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Podczas normalnej eksploatacji uchwyty w krótkim czasie mogą się silnie nagrzewać.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek i innych powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani metalowych skrobaczek. Mogłyby uszkodzić szklane drzwiczki lub inne powierzchnie urządzenia.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.



#### **OSTRZEŻENIE:**

Przed wymianą lampki oświetleniowej należy sprawdzić czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.



#### **OSTRZEŻENIE:**

Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy urządzenia mogą być gorące. Należy trzymać małe dzieci z dala od działającego urządzenia.

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.



#### **PRZESTROGA:**

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do

innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Nie wolno unosić ani przesuwać urządzenia trzymając za uchwyty na drzwiczkach piekarnika.
- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinąć się lub siadać na nich.
- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżyły się do urządzenia.

## **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI**

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia – należy natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, nadmiernej wilgoci itp.
- Materiały i przedmioty znajdujące się w pobliżu urządzenia (np. szafka) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.

- Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

## PODCZAS EKSPLOATACJI

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny nieznaczny zapach. Jest to całkowicie normalne, spowodowane materiałami izolacyjnymi na elementach grzejnych. Sugerujemy, aby przed pierwszym użyciem pozostawić piekarnik pusty i ustawić na maksymalną temperaturę przez 45 minut. Upewnij się, że otoczenie, w którym urządzenie zostało zainstalowane, jest dobrze wentylowane.
- Należy zachować szczególną ostrożność otwierając drzwiczki piekarnika w podczas lub po zakończeniu gotowania. Gorąca para z piekarnika mogłaby spowodować oparzenia.
- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku nie wolno piekarnika wykładać folią aluminiową, ponieważ mogłoby dojść do przegrzania.
- Podczas gotowania nie wolno umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio w podstawie piekarnika. Podstawa bardzo się nagrzewa, co może spowodować uszkodzenie produktu.



- Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczu stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.
- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać ani upuścić gorącej potrawy podczas wyjmowania jej z piekarnika.
- Nie wolno umieszczać obciążenia na otwartych drzwiczkach piekarnika. Mogłoby to zakłócić równowagę piekarnika lub spowodować uszkodzenie drzwiczek.

- Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytych.
- Zaleca się stosowanie miękkiej wody, aby uniknąć nadmiernej ilości kamienia pozostającego z czasem w układzie wytwarzania pary. Do sprawdzenia twardości wody należy wykorzystać dostarczony w zestawie papier testowy i poniższą tabelę. Papier testowy należy przytrzymać w wodzie przez 3 sekundy i wyjąć po 1 minucie, gdy paski na papierze staną się widoczne.

Paski testowe	Twardość wody
4-5 pasków niebieskich	Miękka
1 pasek czerwony	Nieco twarda
2 paski czerwone	Średnio twarda
3 paski czerwone	Średnio twarda
4-5 pasków czerwonych	Bardzo twarda

- Ustawienie nieprawidłowego stopnia twardości wody może mieć negatywny wpływ na działanie i trwałość urządzenia.
- Nie wolno stosować innych płynów niż niegazowana woda.
- Nie wolno stosować gorącej wody.
- Zbiornik na wodę powinien być zamknięty podczas pracy piekarnika.
- Jeśli piekarnik jest gorący i drzwiczki piekarnika zostaną otwarte, z urządzenia może wydobywać się gorąca para. Dlatego nie wolno stać ani dzieci nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia podczas otwierania drzwiczek piekarnika.
- Aby uniknąć nadmiernej ilości kamienia pozostającego we wnętrzu piekarnika należy oczyścić wnętrze po każdym użyciu.
- Po zakończeniu procesu gotowania należy usunąć pozostałą wodę z systemu. W tym celu wybierz „Yes” (tak), jeśli po zakończeniu procesu gotowania w oknie pojawi się pytanie, czy przeprowadzić taką operację. Podczas tej operacji nie pozostawiaj niczego w piekarniku.



## PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE



Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.



Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

## UTYLIZACJA STAREJ KUCHENKI



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

## ROZDZIAŁ 2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA



### **OSTRZEŻENIE:**

Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymaganymi dla urządzenia. Wymogi dla tego urządzenia podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).
- Jeżeli produkt składa się z wyjmowanych przewodnic półek (stelaże drucianych), a w instrukcji obsługi znajdują się przepisy takie jak na jogurt, należy wyjąć stelaże druciane i obsługiwać piekarnik w określonym trybie gotowania. Informacje dotyczące wyjmowania półki drucianej znajdują się w rozdziale CZYSZCZENIE i KONSERWACJA.

### **INSTRUKCJE DLA INSTALATORA**

#### **Instrukcje ogólne**

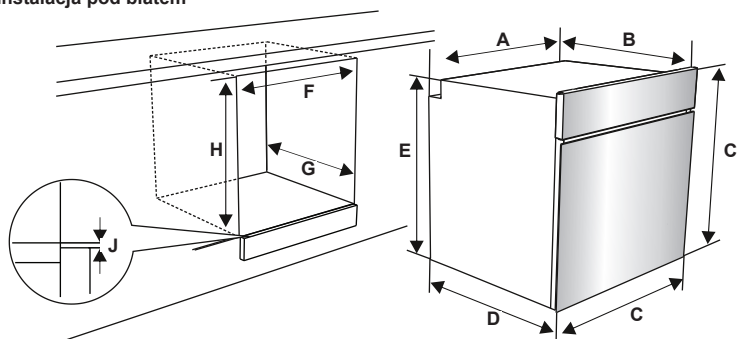
- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

### **MONTAŻ PIEKARNIKA**

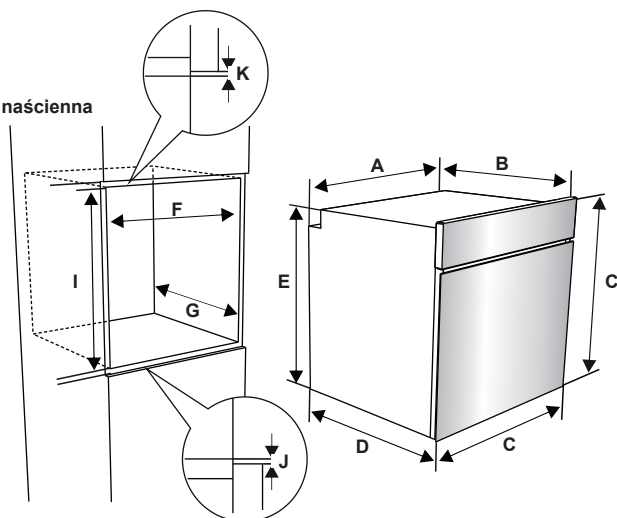
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./ maks. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

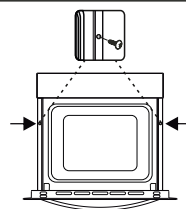
### Instalacja pod blatem



### Instalacja naścienna



Po wykonaniu przyłączy elektrycznych wstaw piekarnik do szafki, wsuwając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby w otwory w jego ramie. Gdy rama urządzenia dotyka drewnianej powierzchni szafki, dokręć śruby.



## PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO



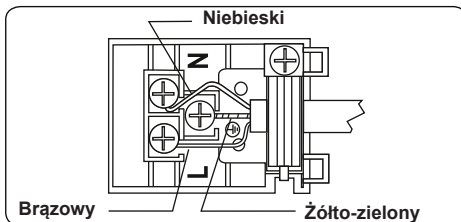
### OSTRZEŻENIE:

Przyłącze elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.



### OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zaprojektowane do zasilania napięciem 220-240V. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Kabel zasilający (H05VV-F) musi być wystarczająco długi, aby można było podłączyć go do urządzenia, nawet jeżeli umieszczone jest z przodu szafki.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.
- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.



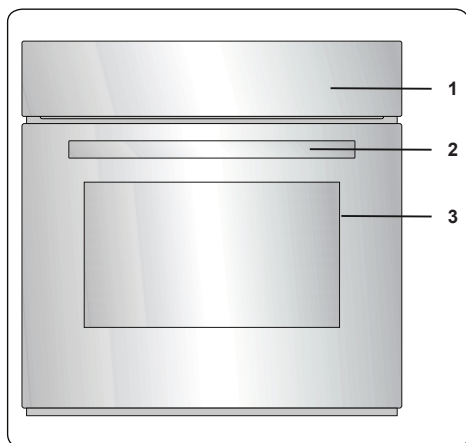
## ROZDZIAŁ 3. CECHY PRODUKTU



### WAŻNE:

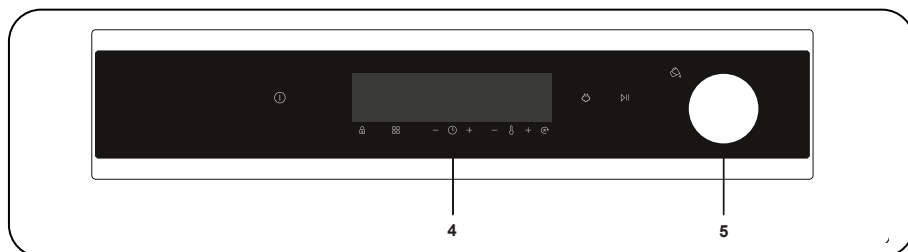
Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

### WYKAZ ELEMENTÓW



1. Panel sterowania
2. Uchwyt drzwiczek piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika

### PANEL STEROWANIA



4. Programator czasowy
5. Pokrywa zbiornika wody

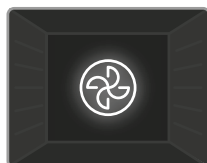
## ROZDZIAŁ 4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

### FUNKCJE PIEKARNIKA

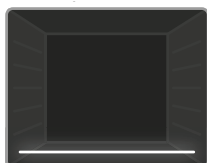
\* Funkcje tego konkretnego piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.



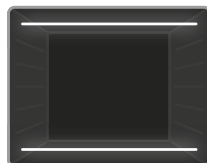
**Funkcja rozmrażania:** Zostaną włączone wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, wentylator rozpocznie pracę. Aby skorzystać z trybu rozmrażania, umieść zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodą powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.



**Funkcja Turbo:** Zostaną włączone termostat piekarnika i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb Turbo zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.



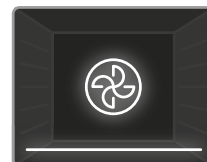
**Tryb dolnego ogrzewania:** Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolny element grzejny rozpocznie pracę. Tryb dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania pizzy, ponieważ ciepło unosi się od dolnej części piekarnika i podgrzewa potrawę. Tryb odpowiedni do podgrzewania, nie zaś do pieczenia potraw.



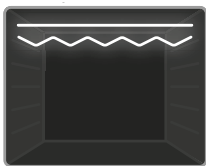
**Tryb statyczny:** Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie statycznym emitowane jest ciepło, które zapewnia odpowiednie przygotowanie potrawy. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



**Tryb termoobiegu:** Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb zapewnia dobre rezultaty podczas pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację powietrza, co przynosi efekt nieco podobny do grillowania potraw. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. Tryb termoobiegu i dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkim czasie. Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie potraw.



**Tryb pieczenia pizzy:** Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkim czasie. Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie potraw.

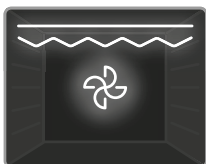


**Tryb szybkiego grillowania:** Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a grill i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. Tryb doskonały do szybkiego grillowania i grillowania większych produktów, na przykład mięs. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.



**OSTRZEŻENIE:**

Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



**Tryb podwójnego grilla i termoobiegu:** Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a grill, górny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb przeznaczony jest do szybkiego grillowania grubszych produktów oraz grillowania większych produktów. Grill oraz górny element grzejny pracują z termoobiegiem, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie potrawy. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.



**OSTRZEŻENIE:**

Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



**Funkcja 3D:** Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Funkcja 3D zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Czas trwania procesu jest krótszy niż w przypadku innych funkcji. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. Ponadto dzięki tej funkcji pieczone ciasta są bardziej puszyste i miękkie.

### Funkcja ręcznego wspomagania gotowania parą:

Ta funkcja może zostać wykorzystana w dowolnym procesie gotowania z funkcjami.

Przydatna do gotowania wszystkich rodzajów warzyw, mniejszych kawałków mięsa, owoców i dodatków (ryż, makaron).

Zalety:

- Chrupiąca i lśniąca powierzchnia potraw
- Minimalne straty wody
- Prawie bez utraty składników odżywczych
- Niskotłuszczowe przyrządzanie potraw

Możesz wybrać żądaną funkcję i stężenie pary. Tabela stężenia pary znajduje się na następnej stronie.

## Napelnianie zbiornika na wodę



Pojemność zbiornika na wodę wynosi 300 ml. Taka ilość wody umożliwia przeprowadzenie trzech cykli wspomaganego gotowania parą. Każdy cykl zużywa około 100 ml wody.



Naciśnij osłonę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.



Nieznacznie wysuń zbiornik na wodę.



Zbiornika nie wolno wysunąć całkowicie.



Przed użyciem piekarnika dodaj minimum 100 ml wody do zbiornika.



Maksymalny poziom wody oznaczony jest symbolem „MAX” na zbiorniku.



Stężenie pary	Ilość wody
1 wtrysnięcia pary	Dodaj 100 ml wody
2 wtrysnięcia pary	Dodaj 200 ml wody
3 wtrysnięcia pary	Dodaj 300 ml wody
Automatyczne wtryskiwanie pary	Dodaj 100 ml wody



Naciśnij osłonę zbiornika, aby ją zamknąć.






#### FUNKCJA VAPCLEAN+:

Funkcja Vapclean+ umożliwia łatwe czyszczenie. Funkcję można znaleźć w menu „Cleaning” (czyszczenie). Przed uruchomieniem funkcji należy dodać 300 ml wody do zbiornika. Aby dodać wody, należy wykonać czynności zgodnie z opisem podanym w części „Napełnianie zbiornika na wodę”.

## TABELA PIECZENIA

\* Jeśli jest taka możliwość, należy piec na rożnie do kurczaka.

Funkcja	Potrawa			 min.
Grzanie statyczne	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Ciasto	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Potrawka	2	175-200	40-50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45-60
Termoobieg	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Ciasto	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Potrawka	2	175-200	40-50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Ciasto	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Potrawka	2	175-200	40-50
Grillowanie	Klopsiki z grilla	7	200	10-15
	Kurczak	*	190	50-60
	Zrazy	6 - 7	200	15-25
	Befszyk	6 - 7	200	15-25

## W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

Potrawa	Funkcja	Temp. (°C)	Liczba póltek	Ilość wody [ml]	Etap gotowania na parze	Czas, po którym należy dodać wody [minuty]	Czas trwania procesu (w przybliżeniu) [minuty]	Ilość (w przybliżeniu) [g]
Pieczycwo	Tryb termoobieg + gotowanie na parze	180–200	2–3	200	ST2	Po podgrzaniu.	30–50	820
Zapiekany makaron		200	3	200	ST2		30–40	1500
Ciasto		180	3	180	ST2		30–40	500
Ziemniaki		200	3	200	ST2		45–60	500
Kurczak		200–220	3	300	ST3		60–70	2000
Zrazy		180	3	300	ST3		100–110	1000



### WAŻNE:

Temperatury i czasy w powyższej tabeli gotowania zostały przetestowane w naszych laboratoriach, a podane wartości mogą się różnić w zależności od jakości, ilości, temperatury przygotowywanego produktu i stosowanego napięcia sieciowego.



### WAŻNE:

W przypadku potraw wymagających wstępnego podgrzewania należy użyć funkcji gotowania na parze po zakończeniu podgrzewania.



### WAŻNE:

Gotowania na parze odbywa się wyłącznie w ramach funkcji określonych w niniejszej instrukcji obsługi.

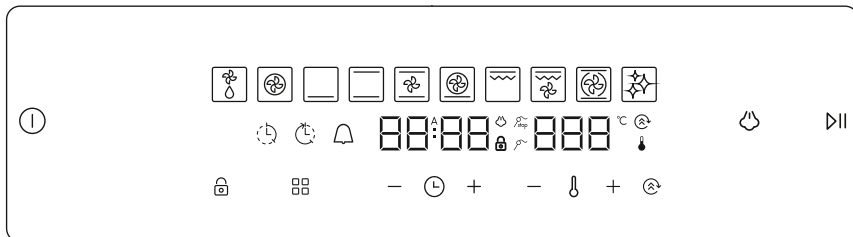


### WAŻNE:

Maksymalna pojemność zbiornika na wodę wynosi 300 ml. Nie wolno odawać więcej niż 300 ml wody

- Para dostarczona do urządzenia umożliwia uzyskanie lepszych rezultatów gotowania.
- Gotowanie na parze zmniejsza straty wilgoci w produktach mięsnych, dzięki czemu wnętrze pozostaje bardziej soczyste, a na zewnątrz potrawy są bardziej chrupiące, natomiast pieczone ciasta są bardziej puszyste, chrupiące i wyśmienite.

## KORZYSTANIE Z TIMERA ZE STEROWANIEM FULL TOUCH



Opis funkcji							
	Wł./wyl.		Tryb szybkiego grillowania		Tryb automatycznego gotowania		Zatrzymanie działania sondy do mięsa
	Rozmrażanie		Tryb podwójnego grilla i termoobiegu		Pasek temperatury		Sonda do mięsa
	Tryb TURBO		Funkcja 3D		Termostat		Czas trwania procesu
	Tryb z wykorzystaniem dolnego elementu grzejnego		Funkcja czyszczenia		Minus		Czas zakończenia przygotowania potrawy
	Tryb statyczny		Wskazanie temperatury		Plus		Minutnik
	Tryb termoobiegu		Wskazanie timera		Blokada przycisków		Funkcja przyspieszonego podgrzewania (Boost)
	Tryb pieczenia pizzy		Tryb pracy		Przycisk uruchomienia/pauzy		Funkcja gotowania na parze
	Program gotowania						

Urządzenie wykorzystuje przyciski dotykowe. Odpowiednie funkcje można ustawiać przez dotykanie pól przycisków.


Podczas korzystania z elementów sterujących upewnij się, że prawidłowo naciskasz pola przycisku. Jeśli nacisk jest zbyt płytki lub słaby, przyciski nie będą działać prawidłowo.


Wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać chłodne powierzchnie urządzenia. Wentylator pracuje do momentu automatycznego wyłączenia, nawet jeśli piekarnik zostanie wyłączony.

Panel sterowania wyłączy się po pięciu minutach, jeśli nie zostanie wybrana lub zmieniona żadna funkcja.


## Wybór funkcji piekarnika

Naciśnij i przytrzymaj przycisk ON/OFF przez dwie sekundy, aby włączyć panel sterujący. Piekarnik przełączy się do trybu „WAIT”. Funkcja rozmrażania jest domyślnie dostępna w trybie „WAIT”. Jednak funkcja nie uruchomi się, dopóki nie zostanie naciśnięty przycisk **PLAY/PAUSE**. Tryb umożliwi wybór żądanych funkcji gotowania, ustawienie temperatury, włączenie funkcji przyspieszonego podgrzewania **BOOST** oraz ustawienie czasu przygotowania potrawy, czasu zakończenia przygotowania potrawy, minutnika i aktualnej godziny.

W trybie „WAIT” można wybrać żadaną funkcję gotowania naciskając przycisk .

Każde naciśnięcie przycisku  powoduje następujące zmiany funkcji piekarnika (niektóre z tych funkcji mogą być niedostępne w Twoim modelu piekarnika): rozmrażanie → tryb **TURBO** → dolny element grzejny → dolny i górny element grzejny → dolny i górny element grzejny z termoobiegiem → tryb pieczenia pizzy → tryb szybkiego grillowania (z/bez rożna) → tryb podwójnego grilla z termoobiegiem (z/bez rożna) → 3D → czyszczenie parowe




Wyświetlą się pracujące elementy grzejne związane z wybraną funkcją.

Jeśli funkcja gotowania zostanie wybrana za pomocą przycisku , poprzednio wybrana wartość temperatury pojawi się we wskazaniu temperatury. Wartość temperatury można ustawić za pomocą przycisków **PLUS** i **MINUS**, znajdujących się z boku wyświetlacza.

Po wyborze żądanej funkcji oraz ustawieniu temperatury i czasu trwania procesu naciśnij przycisk **PLAY/PAUSE**, aby uruchomić działanie piekarnika.

## Ustawienie aktualnej godziny

Po zainstalowaniu piekarnika najpierw należy ustawić aktualną godzinę zgodnie z podanymi poniżej wskazówkami.


Naciśnij przycisk **ON/OFF**, aby włączyć piekarnik i przejść do trybu „WAIT”. W tym trybie naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** (  ) przez pięć sekund, dopóki nie pojawi się symbol ustawienia czasu. Po wyświetleniu się symbolu czasu po lewej stronie możesz ustawić godzinę za pomocą przycisków **PLUS** i **MINUS** z boku przycisku **MODE** (  ). Aby zakończyć ustawienie godziny, naciśnij ponownie przycisk **MODE** (  ) lub nie naciskaj żadnego przycisku przez pięć sekund.

Godzinę należy ustawić ponownie tylko w przypadku odłączenia urządzenia od źródła zasilania na dłuższy czas.

## Ustawienie czasu trwania procesu

Czas trwania procesu można ustawić w trybie „WAIT” lub w trybie „PRACY”.


## Ustawienie minutnika

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** (  ), dopóki nie wyświetli się symbol minutnika we wskazaniu timera i nie pojawi się wskazanie „00:00”. Jeśli pulsuje symbol, przy pomocy przycisków „PLUS” i „MINUS” ustaw żądany czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Jeśli po zakończeniu ustawień nie naciśniesz żadnego przycisku przez kilka sekund, zostanie ustawiony minutnik.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, we wskazaniu timera zacznie pulsować symbol minutnika i wskazanie „00:00”.

Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknięcie symbolu.



## Ustawienie czasu przygotowania potrawy

Funkcja umożliwia przygotowanie potrawy przez określony czas. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku. Następnie wybierz żadaną funkcję gotowania i ustaw temperaturę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** (  ), dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy. Jeśli timer znajduje się w tym położeniu, za pomocą przycisków **PLUS** i **MINUS** ustaw żądany czas przygotowania potrawy. Po zakończeniu ustawień odczekaj, dopóki nie wyświetli się aktualna godzina i zacznie świecić się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, piekarnik zostanie wyłączony, wyemitowany sygnał dźwiękowy i we wskazaniu timera zacznie pulsować symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy. Naciśnięcie dowolnego przycisku na panelu sterowania spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego.

## Ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy

Tryb odpowiedni do przygotowania potrawy przez ustawiony czas, po upływie określonego czasu. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku. Następnie wybierz żadaną funkcję gotowania i ustaw temperaturę.


Naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** (  ), dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy. Ustaw żądany czas przygotowania potrawy za pomocą przycisków **PLUS** i **MINUS**. Po ustawieniu czasu przygotowania potrawy naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** (  ), dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy. Zacznie pulsować aktualna godzina i symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy. Ustaw żądany czas zakończenia przygotowania potrawy za pomocą przycisków **PLUS** i **MINUS**. Po zakończeniu ustawień odczekaj, dopóki nie wyświetli się aktualna godzina i nie zacznie świecić się symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy.

Piekarnik obliczy czas pracy odejmując czas przygotowania potrawy od ustawionego czasu zakończenia przygotowania, po którym przestanie działać. Timer wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy. Naciśnięcie dowolnego przycisku timera spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego.




Czasu zakończenia przygotowania potrawy nie można ustawić, jeśli aktywne są funkcje grilla. Jeśli czas zakończenia przygotowania potrawy został ustawiony przed aktywacją funkcji grilla, czas zakończenia przygotowania potrawy zostanie anulowany po wybraniu funkcji grilla.

## Ustawienie sygnału dźwiękowego

Aby zmienić sygnał dźwiękowy: jeśli we wskazaniu timera wyświetla się aktualna godzina, naciśnij i przytrzymaj przycisk **THERMOSTAT** (  ) przez pięć sekund, dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Następnie po każdym naciśnięciu przycisków **PLUS** i **MINUS** (znajdujących się obok przycisku **THERMOSTAT**) zostanie wyemitowany inny sygnał dźwiękowy. Dostępnych jest pięć rodzajów sygnału dźwiękowego.

W przypadku wyboru opcji „tn0” wszystkie sygnały dźwiękowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem sygnałów alarmów i błędów. Wybierz żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskaj innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.



## Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)

Funkcja umożliwia skrócenie czasu wstępnego podgrzewania. Wstępne podgrzewanie można wykorzystać w trybie **TURBO**, termoobiegu, statycznym lub pieczenia pizzy. Aby wykorzystać wstępne podgrzewanie, wystarczy po wybraniu żądanej funkcji gotowania nacisnąć przycisk **BOOST** (  ).

Wykorzystaj ten tryb do jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Ten tryb nie jest odpowiedni do gotowania.

## Funkcja zablokowania przycisków


Blokada przycisków pozwala uniknąć przypadkowych zmian w ustawieniach piekarnika.

Aby zablokować przyciski, naciśnij i przytrzymaj przycisk **KEY LOCK** () przez dwie sekundy, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol blokady przycisków. Aby odblokować przyciski, naciśnij i przytrzymaj przycisk **KEY LOCK** () przez dwie sekundy, dopóki na wyświetlaczu nie zniknie symbol blokady przycisków. Po włączeniu blokady przycisków dostępny jest tylko przycisk **ON/OFF**. Wszystkie pozostałe przyciski zostaną zablokowane.

## Gotowanie na parze

Rozpocznij gotowanie od ustawienia funkcji, temperatury i czasu procesu zgodnie z opisem przygotowania danej potrawy w tabeli gotowania na parze. W przypadku potraw nieuwzględnionych w tabeli można samodzielnie ustawić temperaturę, funkcję gotowania i czas procesu.


Umieść potrawę na zalecanej półce piekarni- ka. Korzystając z odpowiedniego pojemnika, wlej określoną ilość wody do zbiornika na wodę, który znajduje się w panelu piekarnika.

Wskaż przycisk funkcji gotowania na parze „”, znajdujący się na panelu sterowania.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „**St 1**”.

Po każdym kolejnym naciśnięciu przycisku „+” na ekranie pojawią się odpowiednio wskazania „**St 2**”, „**St 3**” i „**Auto**”.

„**St 1**”: oznacza 100 ml wody, „**St 2**”: oznacza 200 ml wody, „**St 3**”: oznacza 300 ml wody, „**Auto**”: oznacza 100 ml wody.


Jeśli ponownie naciśniesz przycisk „” po wybraniu ilości pary, piekarnik spryska automatycznie fragment potrawy gorącą wodą.

W przypadku wyboru opcji „Auto” piekarnik automatycznie rozpocznie gotowanie na parze po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Wybierz funkcję gotowania na parze odpowiednią do przygotowywanej potrawy i ustaw temperaturę.

Potrawa będzie smaczniejsza dzięki wspomagananiu pary.

Jeśli chcesz, możesz dodać parę po rozpoczęciu procesu gotowania. Aby to zrobić, wykonaj poniższe czynności:

Naciśnij i przytrzymaj przycisk funkcji gotowania na parze „”, znajdujący się na panelu sterowania, przez trzy sekundy.

We wskazaniu zegara zacznie pulsować wartość „**00:00**”.

Jeśli chcesz dodawać parę co określoną liczbę minut podczas gotowania, dostosuj odpowiednio ustawienie minut za pomocą przycisków „+” i „-”.

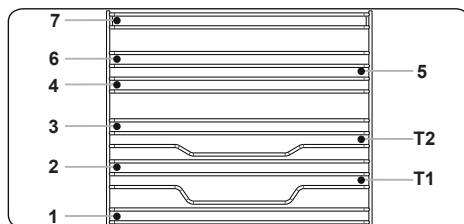
Wskaż ponownie przycisk funkcji gotowania na parze „” i wybierz ilość wody, jak opisano powyżej.

Po wykonaniu powyższych czynności określona ilość wody zostanie automatycznie wtrysnięta na potrawę.

## AKCESORIA

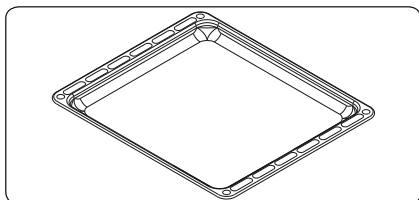
### Ruszt EasyFix

Przed pierwszym użyciu wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



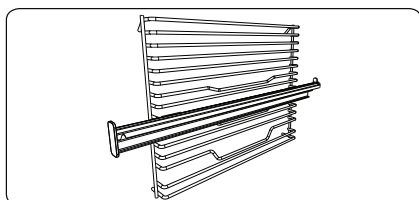
- Umieścić wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 7.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Poziomy 2 i 4 są zalecane do gotowania na dwóch poziomach.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

\*\*\*\* Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.



### Tacka płytka

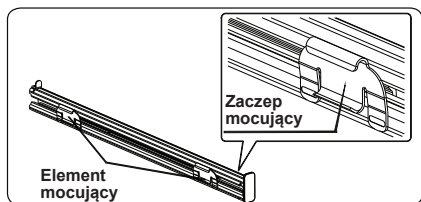
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek. Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



### Ruszt wyposażony w całkowicie wysuwane prowadnice teleskopowe Easyfix

Prowadnica teleskopowa wysuwa się całkowicie, zapewniając łatwy dostęp do potraw.

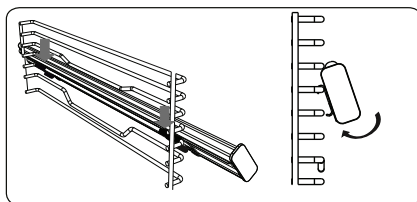




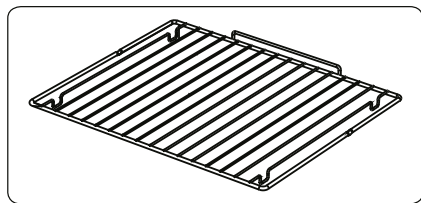
### Prowadnice teleskopowe

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.

- Zamocowanie przewodnic teleskopowych na ruszcie zabezpieczone jest za pomocą zaczepów mocujących znajdujących się na elementach mocujących.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wycinanie półki drucianej”.

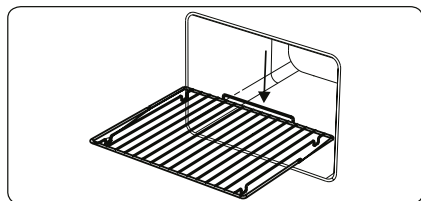


- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się górne i dolne elementy mocujące, które umożliwiają zmianę położenia przewodnic.
- Zawieś górne elementy mocujące przewodnic teleskopowej na poziome drucianej półki i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomie półki drucianej.
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię przewodnic i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



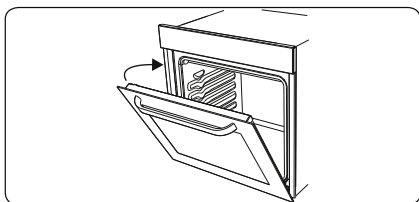
### Siatka drucziana

Siatka drucziana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



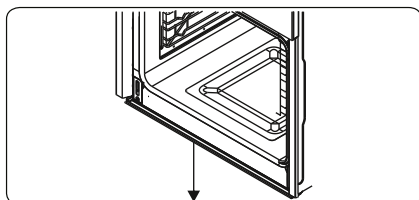
### OSTRZEŻENIE:

Włożyć prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



### Delikatnie domykanie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika automatycznie zamykają się powoli po ich zwolnieniu tuż przed pozycją zamkniętą.



### Kolektor wody

Podczas pieczenia na wewnętrznej stronie szyby drzwiczek piekarnika może wystąpić kondensacja. Nie oznacza to wadliwego działania produktu.

Otworzyć drzwiczki piekarnika do pozycji grillowania i pozostawić w tym położeniu przez 20 sekund.

Woda skropi się do kolektora.

Schłodzić piekarnik i wytrzeć wnętrze drzwiczek suchym ręcznikiem. Procedurę tę należy stosować regularnie.

## ROZDZIAŁ 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### CZYSZCZENIE



#### OSTRZEŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

#### Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.



• Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząsteczki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.

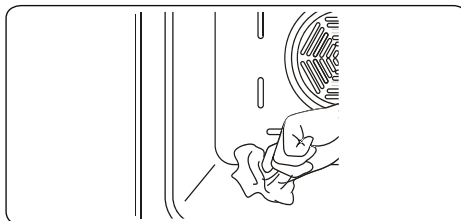
- W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.



• Nie używać oczyszczaczy parowych do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia.

## Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Emaliowane wnętrze piekarnika czyści się najlepiej, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzeć piekarnik miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć go wilgotną ściereczką i osuszyć.
- W celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika może być konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.



## Czyszczenie części szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do konserwacji szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

## Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wytrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.



Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć.

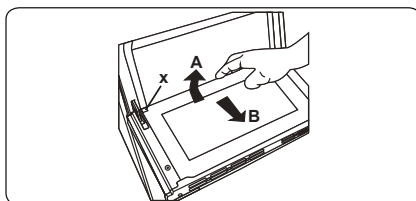


Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

## Wymywanie wewnętrznych szyb

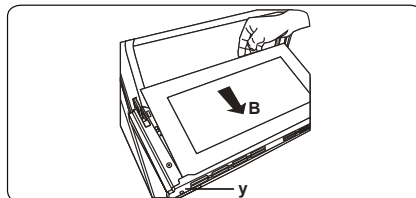
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (**x**). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.

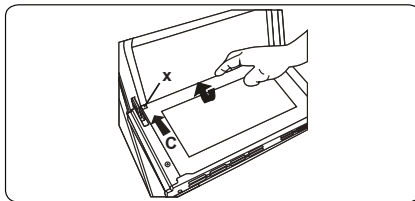


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

2. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (**y**) w kierunku **B**.



3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (x) w kierunku C.

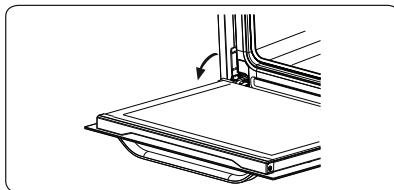


Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

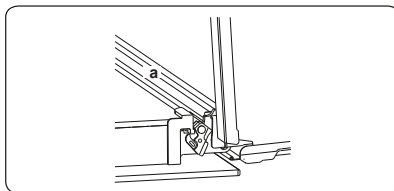
### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika zdjąć drzwiczki piekarnika w sposób przedstawiony poniżej.

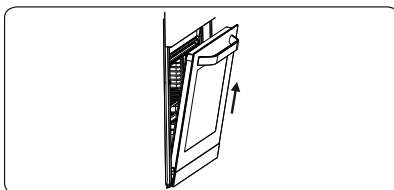
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



2. Otworzyć zatrzask (a) (za pomocą śrubokrętu) do końca.

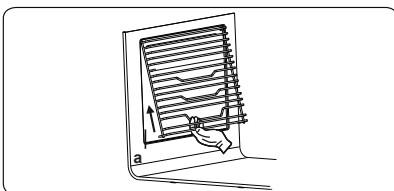


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



### Wycinanie półki drucianej

Aby usunąć stelaż druciany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (a) podnieść go.



## KONSERWACJA



### OSTRZEŻENIE:

Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

### Zmiana lampki piekarnika



### OSTRZEŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

## ROZDZIAŁ 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnika nie można włączyć.	Zasilanie jest wyłączone.	Sprawdź zasilanie. Sprawdź również, czy działają inne urządzenia kuchenne.
Brak ciepła lub piekarnik nie nagrzewa się.	Ustawienie temperatury piekarnika jest nieprawidłowe. Drzwiczki piekarnika zostały otwarte.	Sprawdź, czy pokrętko regulacji temperatury piekarnika jest ustawione prawidłowo.
Podświetlenie piekarnika (jeśli dotyczy) nie działa.	Usterka lampy. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymień lampę zgodnie z podanymi wskazówkami. Upewnij się, że gniazdko elektryczne w ścianie działa sprawnie.
Potrawy nie są gotowane równomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo ustawione.	Sprawdź, czy zastosowano zalecane poziomy temperatury i położenia półek. Należy unikać częstego otwierania drzwiczek, o ile nie przygotujesz potrawy wymagającej obrócenia. Częste otwieranie drzwiczek obniża temperaturę wewnątrz piekarnika, co może mieć wpływ na rezultaty gotowania.
Przycisków timera nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami timera znajduje się obca substancja. Model z panelem dotykowym: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona funkcja blokady przycisków.	Usuń obcą substancję i spróbuj ponownie. Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. Sprawdź, czy funkcja blokady przycisków została ustawiona.
Wentylator piekarnika (jeśli dostępny) głośno pracuje.	Półki piekarnika drgają.	Sprawdź, czy piekarnik jest wypoziomowany. Sprawdź, czy półki i wszelkie naczynia użyte do gotowania nie drgają ani nie dotykają do panelu tylnego piekarnika.

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Wentylator chłodzący działa dalej po wyłączeniu piekarnika.	Wentylator piekarnika sterowany elektronicznie działa automatycznie przez określony czas, aby schłodzić piekarnik.	Wentylator wyłącza się automatycznie, gdy elementy elektroniczne dostatecznie ostygną.
Piekarnik wyłącza się.	Piekarniki sterowane elektronicznie wyłączają się automatycznie, jeśli żadna funkcja nie jest uruchomiona.	Piekarnik wyłącza się automatycznie, aby zaoszczędzić energię, jeśli w określonym przedziale czasu po włączeniu urządzenia lub zakończeniu programu gotowania nie zostanie podjęta żadna inna czynność.
Jeśli podczas działania funkcji wspomaganej wentylatorem drzwiczki zostaną otwarte, wentylator wewnętrzny zatrzyma się.	Piekarniki sterowane elektronicznie z wyłącznikiem drzwiowym zatrzymują przygotowanie potraw, jeśli drzwiczki piekarnika zostaną otwarte.	Jest to normalna praca urządzenia, przydatna podczas przygotowywania potraw w celu uniknięcia nadmiernego wydostania się ciepła. Po zamknięciu drzwiczek piekarnik wznowi normalne działanie.


## **TRANSPORT URZĄDZENIA**

Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenieś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.

## ROZDZIAŁ 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

### ETYKIETA ENERGETYCZNA

Marka		
Model		KBO 1071 S TC B Steam
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	35.7
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		103,4
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		93,2
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cykl	0,91
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cykl	0,82
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	78
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		
<p><b>Wskazówki oszczędzania energii</b></p> <p>Piekarnik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe.</li> <li>– Skracaj czas wstępnego podgrzewania. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nie wydłużają czasu pieczenia.</li> </ul> </li> <li>– Nie zapomnij włączać piekarnik po zakończeniu pieczenia.</li> <li>– Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.</li> </ul>		



## ROZDZIAŁ 8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

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

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

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



Rys. A

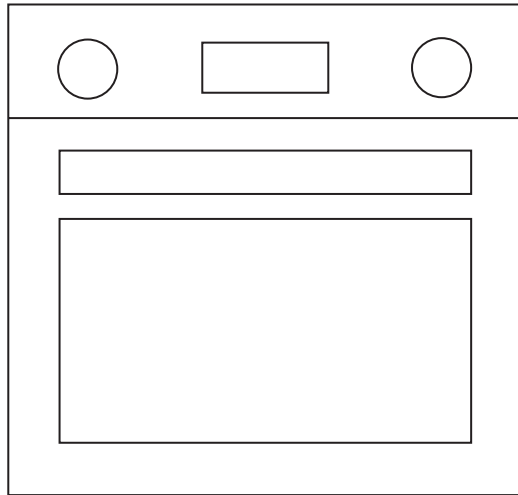


Rys. B

**KERNAU**








**USER MANUAL**  
BUILT-IN OVEN  
KBO 1071 S TC B STEAM

---



**Thank you for choosing this product.**

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

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

## CONTENTS

<b>CHAPTER 1. Safety instructions</b> .....	<b>37</b>
General Safety warnings.....	37
Installation Warnings.....	39
During Usage.....	39
During Cleaning and Maintenance.....	41
CE Declaration of conformity .....	42
Disposal of your old machine.....	42
<b>CHAPTER 2. Installation and preparation for use</b> .....	<b>43</b>
Instructions for the Installer.....	43
Installation of the Oven .....	43
Electrical Connection and Safety .....	45
<b>CHAPTER 3. Product features</b> .....	<b>46</b>
List of Components .....	46
Control Panel.....	46
<b>CHAPTER 4. Use of product</b> .....	<b>47</b>
Oven Functions.....	47
Vap clean+ function:.....	50
Cooking table .....	51
For Steam Function .....	52
Use of the Full Touch Control Timer.....	53
Accessories.....	56
<b>CHAPTER 5. Cleaning and maintenance</b> .....	<b>59</b>
Cleaning.....	59
Maintenance .....	62
<b>CHAPTER 6. Troubleshooting &amp; transport</b> .....	<b>63</b>
Troubleshooting.....	63
Transport.....	64
<b>CHAPTER 7. Technical specifications</b> .....	<b>65</b>
Energy Fiche.....	65
<b>CHAPTER 8. Disposal of used equipent</b> .....	<b>66</b>

## CHAPTER 1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instructions carefully and completely before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual is prepared for more than one model. Your appliance may not have some of the features described in this manual. Pay particular attention to any figures while you are reading the operating manual.

### GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



#### **WARNING:**

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continuously supervised.



#### **WARNING: DANGER OF FIRE:**

Do not store items on the cooking surfaces.



#### **WARNING:**

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use handles held for short periods in normal use may get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surface which may result in shattering of the glass or damage to the surface.

- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.



**WARNING:**

To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp



**CAUTION:**

Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.



**CAUTION:**

This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

## **INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, excessive humidity etc.
- The material around the appliance (cabinet) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

## **DURING USAGE**

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that before using your oven for the first time you leave it empty, and set at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- It is recommended to use soft water to avoid excess amount of limescale residue in steam generating system over time. To check the softness of water please use the test paper given with the product and the table below. Test paper is kept in water for 3 seconds, and taken out after a minute stripes become visible on the paper.



Test Stripes	Hardness of the Water
5-4 blue stripes	Soft
1 red stripe	Slightly Hard
2 red stripes	Medium Hard
3 red stripes	Hard
4-5 red stripes	Very Hard

- If the correct water hardness level is not set, this could affect appliance operation and its useful life.
- Do not use other liquids than still water.
- Do not use hot water.
- Keep the water tank closed when the oven is operating.
- When oven is hot and oven door is opened, hot air steam may come over so stand away and also keep children away while opening oven door.
- To avoid limescale residual in the cavity, clean the cavity after each use.
- After the cooking process, the remaining water in the system should be removed. To do that please select “Yes” when automatically asked on the screen after cooking process. Do not leave anything in the oven during this operation.

## **DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

## CE DECLARATION OF CONFORMITY



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.



The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## DISPOSAL OF YOUR OLD MACHINE



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

## CHAPTER 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE



### WARNING:

This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

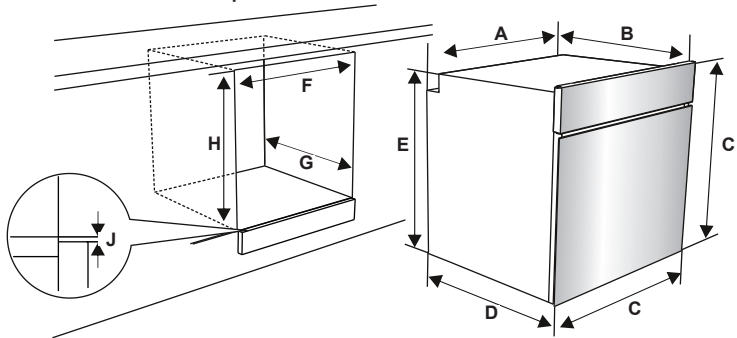
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### INSTALLATION OF THE OVEN

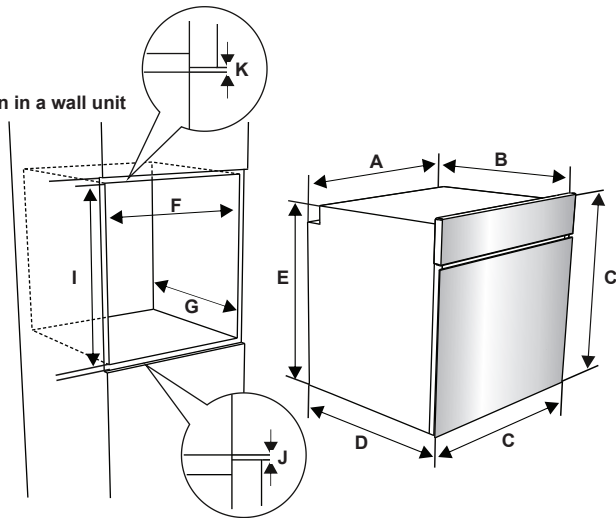
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./ maks. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

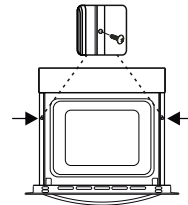
### Installation under a worktop



### Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.



## ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY



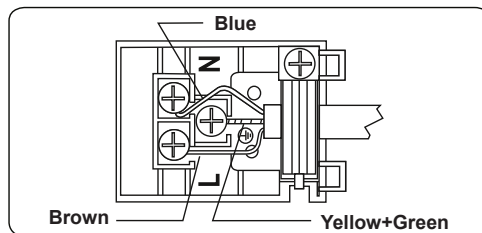
### WARNING:

The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.



### WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



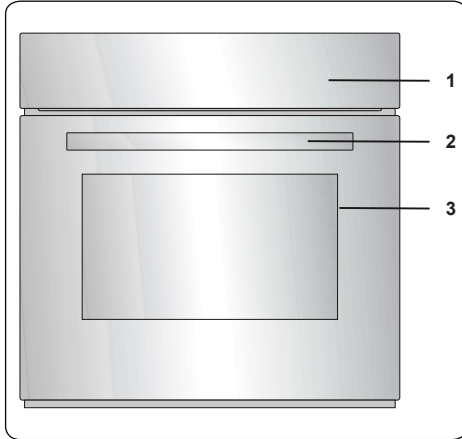
## CHAPTER 3. PRODUCT FEATURES



### IMPORTANT:

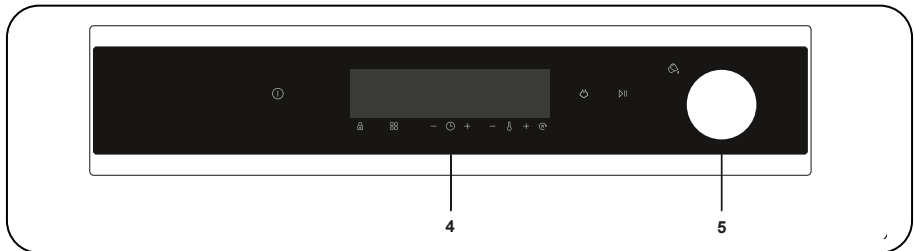
Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

### LIST OF COMPONENTS



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

### CONTROL PANEL



4. Timer
5. Water Tank Cover

## CHAPTER 4. USE OF PRODUCT

### OVEN FUNCTIONS

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



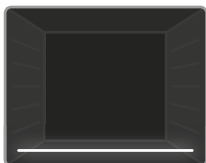
#### **Defrost Function:**

The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



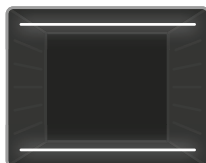
#### **Turbo Function:**

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



#### **Lower Heating Function:**

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



#### **Static Cooking Function:**

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



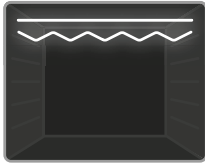
#### **Fan Function:**

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.



#### **Pizza Function:**

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



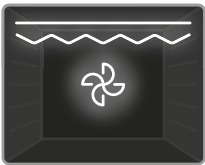
### **Faster Grilling Function:**

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



#### **WARNING:**

When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### **Double Grill and Fan Function:**

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



#### **WARNING:**

When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### **3D Function:**

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element, bottom heating element and fan will start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.

### **Manual Aiding Steam Function:**

This function can be used any other cooking together with functions. It is used for cooking all types of vegetables, smaller chunks of meat, fruit, and side dishes (rice, pasta).

The advantages:

- Crispy and shiny surface on foods
- Minimum loss of water
- Almost no loss of nutrients
- Low-fat cooking

You can select the desired function and steam density. Steam density table is on the next page.



## Filling the Water Tank



The water tank volume is 300 ml. This amount allows 3 cycles of steam aiding. For each cycle around 100 ml water is used.



Push the tank cover to open.



Pull the water tank out slightly.



The tank must not be taken out.



Add the minimum 100 ml water into the tank before usage.



The maximum water level is indicated as "MAX" on the tank.

Steam Density	Water Amounts
1 steam injection	Add 100 ml water
2 steam injection	Add 200 ml water
3 steam injection	Add 300 ml water
Auto steam injection	Add 100 ml water



Push on the tank cover to close.






**VAP CLEAN+ FUNCTION:**

Vapclean+ function provides easy cleaning. You will find this function under ‘Cleaning’ menu. Before running this function please add 300 ml water into the tank. For adding water please follow the instruction given under title ‘Filling Water Tank’.

## COOKING TABLE

\*If available cook with roast chicken skewer.

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-20	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

**FOR STEAM FUNCTION**

Foods	Function	Temp. (°C)	Shelf Number	Water Amount (ml)	Steam Stage	Time to add water (min.)	Cooking Time (Approximately) (min)	Amount (Approximately) (g)
Bread	Fan Function + Steam	180–200	2–3	200	ST2	After preheating	30–50	820
Baked pasta		200	3	200	ST2		30–40	1500
Pastry		180	3	180	ST2		30–40	500
Potato		200	3	200	ST2		45–60	500
Chicken		200–220	3	300	ST3		60–70	2000
Steak		180	3	300	ST3		100–110	1000



**IMPORTANT:**

The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.



**IMPORTANT:**

For foods that require preheating, use the steam feature after preheating is complete.



**IMPORTANT:**

Steam cooking is performed only in the functions specified in the manual.

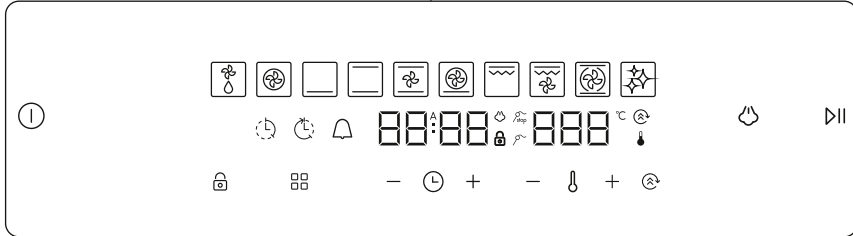


**IMPORTANT:**

The capacity of the water tank is 300 ml maximum. Do not add more than 300ml.

- The steam given into the oven allows you to get better cooking results during cooking.
- While steaming reduces moisture loss in meat type foods, it makes the inside of the food more juicy and crispier on the outside, and in the pastry it makes the outside of the food more fluffy, crispy and voluminous.

### USE OF THE FULL TOUCH CONTROL TIMER



Function Description							
	On/Off		Faster Grilling Function		Auto Cooking		Meat Probe Stop
	Defrost		Double Grill + Fan Function		Temperature Bar		Meat Probe
	Turbo Function		3D Function		Thermostat		Cooking Time
	Bottom Function		Cleaning Function		Minus		Cooking End Time
	Static Function		Temperature Display		Plus		Minute Minder
	Fan Function		Time Display		Key Lock		Boost
	Pizza Function		Mode		Play/Pause		Steam Function
	Function Menu						

The appliance is operated using touch control sensors. The functions are controlled by touching the sensor fields.

When you are using the controls, make sure that you touch the sensor field correctly. If your touch is too flat or too small the sensors will not operate correctly.

The cooling fan will switch on automatically in order to keep the surfaces of the appliance cool. The fan will continue to run until it automatically switches off, even after the oven has been switched off.



The control unit will switch off after 5 minutes if no function is selected or changed.

## Oven Function Selection

Touch the **ON/OFF** sensor for 2 seconds to switch the control unit on. The oven will enter “**WAIT**” mode. Defrost function comes as a default on “**WAIT**” mode.


However, unless the **PLAY/PAUSE** sensor is pressed, the function will not start.

During this mode, you will be able to select the desired cooking functions, adjust the temperature, activate the “**BOOST**” function, as well as adjust the cooking time, end time, Minute Minder timer and the time of day.

During “**WAIT**” mode, the desired cooking function can be selected by touching the  sensor button. Each touch on the  sensor will change the oven function, as shown below (some of these cooking functions may not be present in your cooker model):

Defrost → Turbo → Bottom → Bottom and Top → Bottom and Top with Fan → Pizza → Faster Grilling (with/without turnspit) → Double Grill with Fan (with/without turnspit) → 3D → Vap clean

The operated heaters related to the selected function will be displayed.



When a cooking function is selected using the  sensor, the previously selected temperature value will show on the

Temperature display. This can be adjusted using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the temperature button. The temperature can be adjusted within the range of 50°C to 275°C.

After the desired function, temperature and time have been selected, touch the **PLAY/PAUSE** sensor to start the oven function operation.

## Adjusting the Time of Day

When the oven has been installed, the time of day must be set according to the following instructions.

Touch the **ON/OFF** sensor to switch the oven on and enter “**WAIT**” mode. During this mode, touch the **MODE**(  ) sensor button for 5 second until the day time is selected. The symbol for the time will illuminate on the left side and you can adjust it using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the **MODE**(  ) button.

To complete the time adjustment, touch the **MODE**(  ) sensor once again or do not touch any button for 5 seconds.

The time will only have to be set again if the appliance is disconnected from the power supply for a long period of time.

## Adjusting the Cooking Time

The cooking time can be adjusted during “**WAIT**” mode or during “**OPERATING**” mode.

## Adjusting the Minute Minder


Touch the **MODE** (  ) sensor until the Minute Minder symbol illuminates on the Time display and “**00:00**” appears.

Adjust the desired time period for the warning signal using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons while the symbol is flashing.

When you have completed the adjustment, do not press any buttons for a few seconds, then the Minute Minder timer will be set.


When the timer reaches zero, an audible warning will sound, and the Minute Minder symbol and “**00:00**” will flash on the Time display. Press any button to stop the audible warning and the symbol will disappear.


## Adjusting the Cooking Duration Time

This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then select the desired cooking function and the temperature. Touch the **MODE** (  ) sensor button until you see the Duration Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Duration Time symbol remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the Duration Time symbol will flash on the Time display. Touch any sensor on the control unit to end the sound.

## Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature. Touch the **MODE** (  ) button until you see the Cooking Duration Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensor.


When you have completed the adjustment the Cooking Duration Time, touch the **MODE** (  ) sensor button until you see the Cooking End Time symbol on the Time display. The time of day and the Cooking End Time symbol will flash. Set the required finish time using the **PLUS** and **MINUS** sensors. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking End Time symbol remains illuminated.

The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and the Duration Time symbol will flash. Touching any button on the timer will end the audible warning.




The cooking end time cannot be set when the grill functions are activated. If the cooking end time was set before activating the grill functions, the cooking end time will be canceled after the grill functions are selected.

## Sound Adjustment

To change the warning signal sound, while the time display shows the time of day, press and hold the **THERMOSTAT** (  ) sensor button for 5 seconds until there is an audible signal sound. After that, different signal sound will be heard each time the **PLUS** and **MINUS** buttons next to the thermostat button are pressed. There are five different types of signal sounds. If „tn0” is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the sound you want and any other do not press a button. After a short time the selected beep will be recorded.



## Boost Function

This function is used to shorten the preheating time. You can preheat in Turbo, Fan, Static or Pizza functions. In order to preheat, it is sufficient to press the **BOOST** (  ) sensor after selecting the desired cooking function.

Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.

## Key Lock Function


The key lock is used to avoid unintentional changes to oven settings.

To activate the key lock, touch the **KEY LOCK** () sensor button for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **KEY LOCK** () sensor for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

When the key lock is engaged, only the **ON/OFF** sensor button can be activated. All other buttons will remain locked.

## To make steam cooking


Start your cooking by setting the function, temperature and time according to the food in the steam cooking table. For foods not included in the table, you can set the temperature, cooking function and time yourself. Place the food on the recommended shelf. Fill the specified amount of water into the water reservoir located in the oven panel with the help of a container.

Tap the steam button  on the control screen.

The display will show „St 1”.

Each time you press the „+” button, „St 2” , „St 3” and „Auto” will appear on the screen respectively.

„St 1”: means 100ml water, „St 2”: means 200ml water, „St 3”: means 300 ml water , „Auto”: means 100 ml water.


When you press the steam button  again after selecting the steam amount, the oven will automatically inject hot water vapor directly onto a certain amount of food.

If the „Auto” is selected, the oven starts the steaming process automatically when it reaches the set temperature.

Select the one that suits your food from the steam cooking functions and adjust the temperature setting.

Your food will be cooked more delicious thanks to the steam support.

If you wish, you can add steam after cooking starts. To do this, follow the steps below;

Touch the steam button  on the control screen for 3 seconds. „00:00” starts to flash on the clock screen.

If you want to add steam in the minute of cooking, adjust the minute setting accordingly with the „+” and „-” buttons.

Tap the steam button  again and select the amount of water as described above.

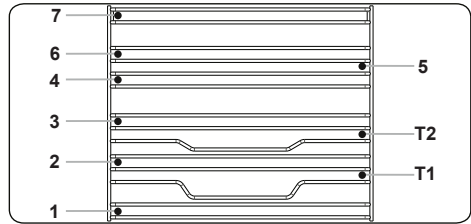
After these operations, the determined amount of hot water vapor will be automatically inject directly onto a food.



## ACCESSORIES

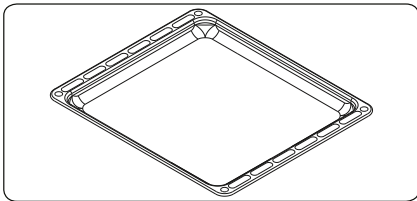
### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



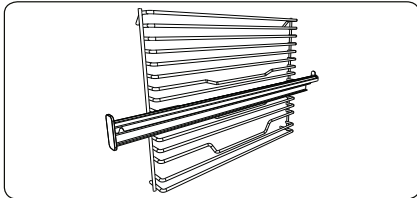
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.



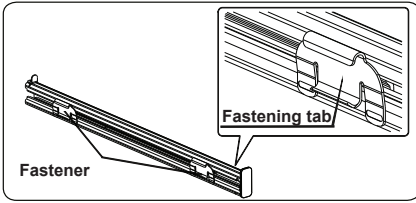
### The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.  
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



### Wire Rack with Easyfix Full Extension Telescopic Rail

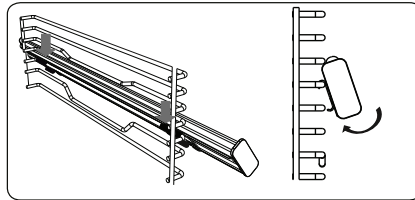
The telescopic rail extends out fully to allow easy access to your food.



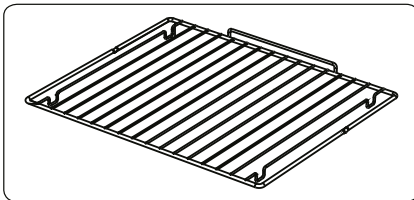
### Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.

- Positioning of the telescopic rails on the wire rack is secured with the fastening tabs on the fasteners.
- Remove the side runner. See section “Removal of the wire shelf”.

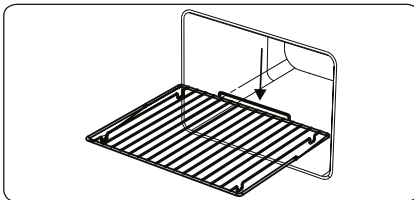


- On each telescopic rail there are top and bottom fasteners that allows you to reposition the rails.
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and follow the previous instructions in reverse.



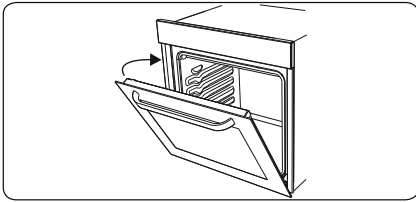
### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



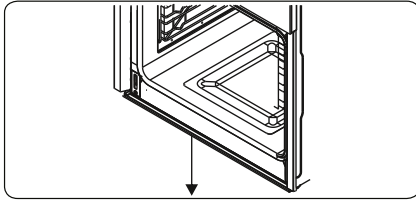
#### **WARNING:**

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



### Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



### The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly

## CHAPTER 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### CLEANING



#### WARNING:

Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

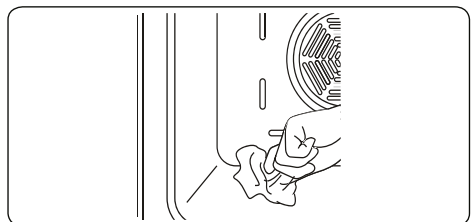
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

### Cleaning Painted Surfaces (if available)

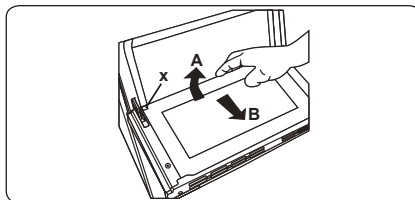
Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur.

The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

### Removal of the Inner Glass

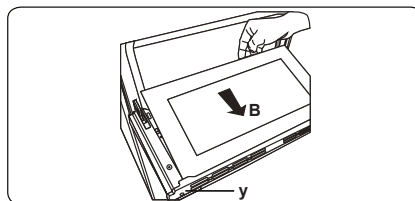
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

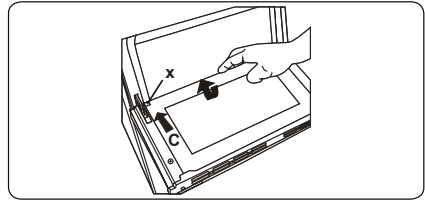


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



1. Place the glass under the location bracket (x) in the direction of C.

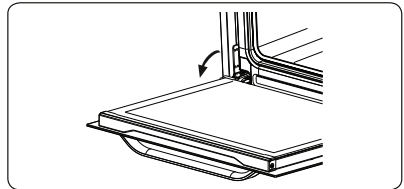


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

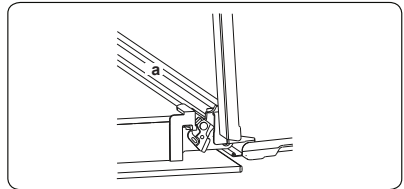
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

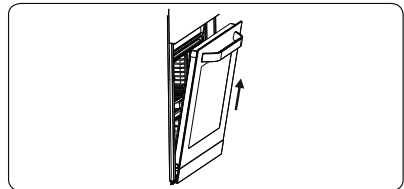
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

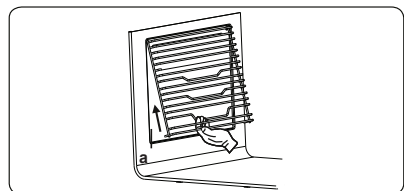


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



## MAINTENANCE



### WARNING:

The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only..

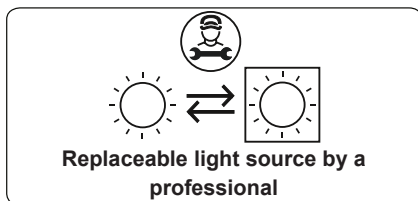
### Changing the Oven Lamp



### WARNING:

Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## CHAPTER 6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

### TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel

Problem	Possible Cause	Solution
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.

## TRANSPORT


If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.



## CHAPTER 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### ENERGY FICHE

Brand		
Model		KBO 1071 S TC B Steam
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	35.7
Energy Efficiency Index - conventional		103,4
Energy Efficiency Index - fan forced		93,2
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,91
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,82
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		
<p><b>Energy Saving Tips</b> <b>Oven</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cook the meals together, if possible.</li> <li>- Keep the pre-heating time short.</li> <li>- Do not elongate cooking time.</li> </ul> <p>- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Do not open oven door during cooking period.</li> </ul>		

## CHAPTER 8. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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

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

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

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

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



Fig. A

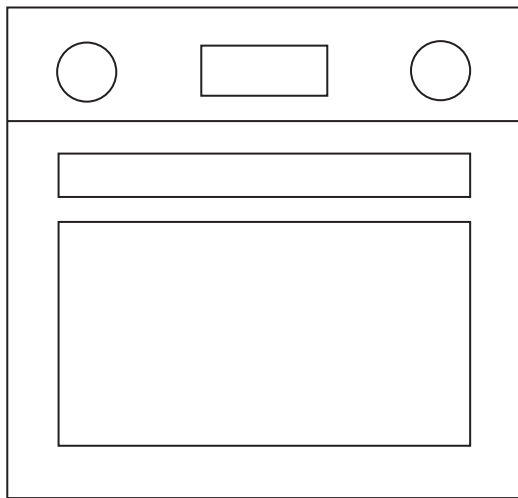


Fig. B

KERNAU

**NÁVOD K POUŽITÍ**  
VESTAVNÁ TROUBA  
KBO 1071 S TC B STEAM








---



**Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.**

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny pro provoz a údržbu vašeho spotřebiče.

Prosím přečtěte si pozorně tento návod k použití před použitím přístroje a uchovejte ho pro budoucí použití.

Ikona	Titulek	Popis
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí vážného zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM	Nebezpečné napětí
	POŽÁR	Riziko požáru / hořlavých materiálů
	POZOR	Nebezpečí úrazu nebo hmotné škody
	DŮLEŽITÁ POZNÁMKA	Informace o správném provozu systému
	Viz návod k použití	
	Horký povrch	

## SPIS TREŠCI

<b>KAPITOLA 1. Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>70</b>
Obecná bezpečnostní upozornění .....	70
Upozornění k instalaci .....	72
Během použití .....	72
Při čištění a údržbě .....	74
Prohlášení o shodě CE .....	75
Likvidace starého spotřebiče .....	75
<b>KAPITOLA 2. Instalace a příprava k použití .....</b>	<b>76</b>
Pokyny pro osobu provádějící montáž .....	76
Montáž trouby .....	76
Napojení elektroinstalace a bezpečnost .....	78
<b>KAPITOLA 3. Vlastnosti produktu .....</b>	<b>79</b>
Seznam komponent .....	79
Ovládací panel .....	79
<b>KAPITOLA 4. Použití produktu .....</b>	<b>80</b>
Funkce trouby .....	80
Funkce čištění Vap clean+ : .....	83
Tabulka pro přípravu jídel .....	84
W przypadku gotowania na parze .....	85
Použití časovače s plně dotykovým ovládním .....	86
Příslušenství .....	89
<b>KAPITOLA 5. Čištění a údržba .....</b>	<b>92</b>
Čištění .....	92
Údržba .....	95
<b>KAPITOLA 6. Odstraňování potíží a přeprava .....</b>	<b>96</b>
Odstraňování potíží .....	96
Přeprava .....	97
<b>KAPITOLA 7. Technické údaje .....</b>	<b>98</b>
Informační list o energetické účinnosti .....	98
<b>KAPITOLA 8. Likvidace opotřebovaných zařízení .....</b>	<b>99</b>

## KAPITOLA 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tyto pokyny si přečtěte pečlivě ještě než začnete spotřebič používat a uchovejte je na praktickém místě, kde je v případě potřeby naleznete.
- Tento návod k použití je připraven pro více než jeden model. Váš spotřebič nemusí mít některé vlastnosti popsané v tomto manuálu. Při čtení tohoto manuálu věnujte obzvláštní pozornost nákresům.

### OBEČNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty informace o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.



#### **VAROVÁNÍ:**

Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Dbejte na to, aby se děti do 8 let nepohybovali v blízkosti spotřebiče, nebo na ně neustále dohlížejte.



#### **VAROVÁNÍ: ZAGROŽENIE POŽAREM:**

Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.



#### **VAROVÁNÍ:**

Je-li povrch popraskaný, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte k provozu spotřebiče externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládní.
- Během používání se spotřebič zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Rukojeti držené krátkou dobu při normálním použití se mohou během použití zahřát.

- Nepoužívejte na čištění skla dvířek ani dalších povrchů trouby ostré drátěnky nebo hrubé abrazivní čisticí prostředky. Pokud by poškrábaly povrch, mohlo by dojít k roztříštění skla dvířek nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.



### **VAROVÁNÍ:**

Abyste předešli riziku zasažení elektrickým proudem, přesvědčte se před výměnou lampy, že je spotřebič vypnutý.



### **UPOZORNĚNÍ:**

Při pečení nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Když spotřebič používáte, dbejte na to, aby se k němu nepřibližovaly děti.

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.
- Údržbářské a opravářské práce musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými technikami mohou být nebezpečné. Neměňte a nijak neupravujte technické parametry spotřebiče. Nevhodné mřížky sporáku mohou způsobit nehodu.
- Před napojením spotřebiče se ujistěte, zda lokální distribuční síť (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s technickými parametry spotřebiče. Technické parametry tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.



### **UPOZORNĚNÍ:**

Tento spotřebič je navržen pouze k vaření jídla a je určený pouze k domácímu vnitřnímu použití. Nesmí se používat k žádnému jinému účelu, například mimo domácnost, v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

- Nepoužívejte rukojeti dvířek k přemísťování spotřebiče.
- K zajištění vaší bezpečnosti jsme přijali veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste ho nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Dbejte na to, abyste během montáže neskřípli nebo nepoškodili napájecí kabel. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Nedovolte dětem, aby sedaly nebo lezly na otevřená dvířka trouby.
- Dbejte na to, aby se děti a domácí zvířata nepřibližovali ke spotřebiči.

## **UPOZORNĚNÍ K INSTALACI**

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Montáž spotřebiče musí provést autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Po rozbalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli defektu spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou dětem ublížit, a proto je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho působení slunce, deště, sněhu, nadměrné vlhkosti a podobných vlivů.
- Materiály obklopující spotřebič (skříň) musí být odolné vůči teplotě alespoň 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorativní dvířka, aby se předešlo přehřátí.

## **BĚHEM POUŽITÍ**

- Při prvním použití trouby můžete cítit lehký zápach. Je to naprosto normální a je to způsobeno izolačními materiály na topných tělesech. Doporučujeme, abyste před prvním použitím zapnuli prázdnou troubu na 45 minut na nejvyšší teplotu. Zajistěte dobré odvětrávání prostředí, ve kterém je spotřebič nainstalován.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek během pečení a po něm. Horká pára vycházející z trouby může způsobit popáleniny.



- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Za žádných okolností nevykládejte troubu alobalem, mohlo by dojít k přehřátí.
- Při pečení nepokládejte nádoby nebo plechy na pečení přímo na dno trouby. Dno trouby se silně zahřívá a mohlo by poškodit produkt.



Při pečení za použití pevných nebo tekutých olejů nenechávejte troubu bez dozoru. Při nadměrném horku by oleje mohly vzplanout. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Namísto toho troubu vypněte a zakryjte nádobu poklicí nebo hasicí rouškou.

- Pokud produkt nebudete delší dobu používat, vypněte hlavní spínač.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice „0“ (stop).
- Plechy se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste při jejich vyndávání z trouby nevylili nebo nevysypali horké jídlo.
- Nedávejte nic na otevřená dvířka trouby. To může narušit rovnováhu trouby nebo poškodit dvířka.
- Na spotřebič nebo jeho rukojeti nezavěšujte utěrky ani jiné látky.
- Aby se v systému pro vytváření páry postupně netvořilo příliš vodního kamene, doporučujeme používat měkkou vodu. Měkkost vody prosím zkontrolujte pomocí testovacího papírku, který je dodáván společně s produktem, a níže uvedené tabulky. Papírek namočte do vody na 3 vteřiny a poté ho vytáhněte. Po uplynutí jedné minuty se na něm začnou objevovat proužky.

Testovací proužky	Tvrdost vody
5-4 modré proužky	Měkká
1 červený proužek	Mírně tvrdá
2 červené proužky	Středně tvrdá
3 červené proužky	Tvrdá
4-5 červených proužků	Velmi tvrdá

- Pokud nenastavíte správnou tvrdost vody, může to mít vliv na provoz spotřebiče a jeho životnost.
- Nepoužívejte jiné tekutiny kromě neperlivé vody.
- Nepoužívejte horkou vodu.
- Když je trouba v provozu, nechávejte nádobku na vodu zavřenou.
- Když je trouba horká a jsou otevřené dveře trouby, může z trouby vycházet horká pára. Stůjte proto stranou a držte při otvírání dveří stranou i děti.
- Abyste předešli hromadění vodního kamene ve vnitřních prostorách trouby, čistěte vnitřek po každém použití.
- Po skončení pečení by se měla zbývající voda vylít. A to následovně: když se na obrazovce po skončení pečení objeví příslušná otázka, stiskněte „Yes“ (ano). Během tohoto úkonu v troubě nic nenechávejte..

## PŘI ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ

- Před čištěním nebo údržbou se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od zdroje energie.
- Při čištění ovládacího panelu neodstraňujte ovládací knoflíky.
- Abyste zachovali výkon a bezpečnost spotřebiče, doporučujeme, abyste vždy používali originální náhradní díly a v případě potřeby kontaktovali pouze naše autorizované servisní zástupce.

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ CE



Prohlašujeme, že naše produkty splňují platné evropské směrnice, rozhodnutí a normy a požadavky v uvedených normách.

Tento spotřebič byl navržen pouze k domácímu vaření. Jakékoli jiné použití (např. vytápění místnosti) je nesprávné a nebezpečné.



Pokyny k použití se vztahují na několik modelů. Je možné, že mezi vaším modelem a těmito pokyny bude rozdíl.

## LIKVIDACE STARÉHO SPOTŘEBIČE



Symbol na výrobku nebo na jeho obalech znamená, že s tímto produktem se nesmí nakládat jako s domovním odpadem. Je třeba ho odevzdat na příslušném místě k recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejce, u kterého jste produkt koupili.

## KAPITOLA 2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ



### VAROVÁNÍ:

Instalaci tohoto spotřebiče musí provést autorizovaný servisní pracovník nebo kvalifikovaný technik v souladu s pokyny v tomto návodu a v souladu s platnými místními nařízeními.

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce odmítá zodpovědnost a které zneplatní záruku.
- Před instalací se ujistěte, že parametry lokální distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.
- Je třeba dodržet zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy, atd.).
- Je-li produkt vybaven vyjímatelnými vodiči polic (drátěnými policemi) a uživatelská příručka zahrnuje recepty jako například jogurt, drátěné police je třeba vyjmout a troubu spustit v režimu podle návodu. Pokyny na vyjmutí drátěných polic jsou obsaženy v kapitole ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.

### POKYNY PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ

#### Všeobecné pokyny

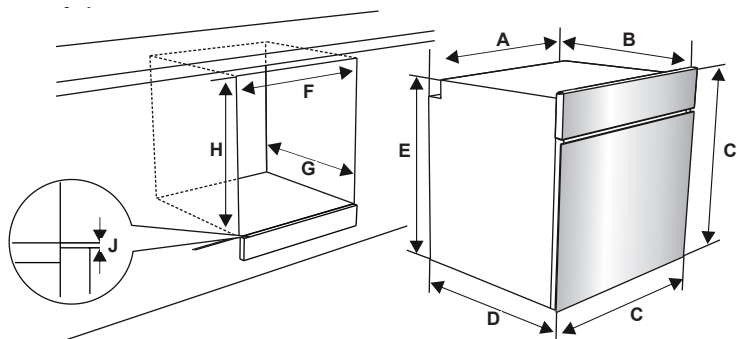
- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolných vůči teplotám nad 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, myčku nebo sušičku.

#### MONTÁŽ TROUBY

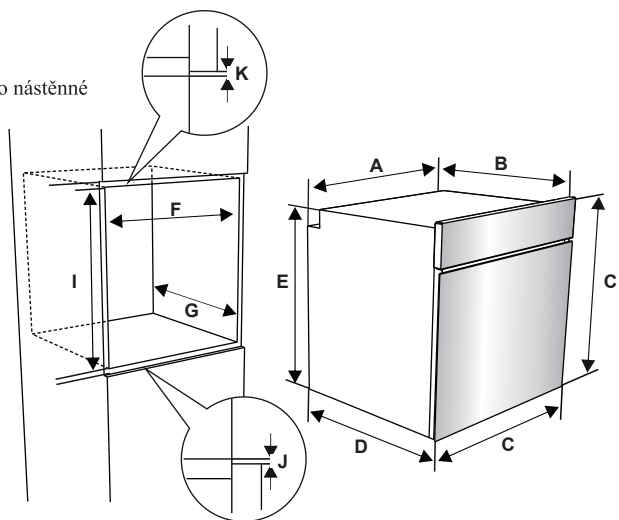
Spotřebič se dodává s montážními sadami a lze je instalovat na pracovní desku potřebných rozměrů. Rozměry pro montáž varné desky a trouby jsou uvedeny níže.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./ maks. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

### Instalace pod pracovní desku

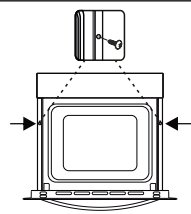


### Instalace do nástěnné skříně



Po napojení elektroinstalace zatlačte zepředu na troubu a zasuňte ji do skříně.

Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuňte 2 šrouby. Zatímco se rám produktu dotýká dřevěného povrchu skříně, šrouby utáhněte



## NAPOJENÍ ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST



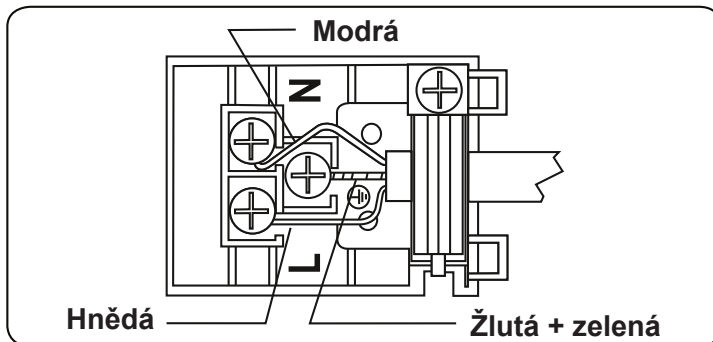
### VAROVÁNÍ:

Elektroinstalaci tohoto spotřebiče musí provést zaměstnanci autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směrnici.



### VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na identifikačním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na identifikačním štítku).
- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba ho vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/nebo prodlužovací kabely.
- Zapojovací šňůra se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jejímu poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič napojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí být použitý jistič s odpojením všech pólů (s kontaktním prostorem alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Tento spotřebič je navržen na dodávku. Pokud je vaše dodávka energie jiná, kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Napájecí kabel (H05VV-F) musí být dostatečně dlouhý na to 220-240V. Aby s ním bylo možné spotřebič zapojit i tehdy, když stojí před skříní.
- Přesvědčte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt.
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříní svorkovnice.



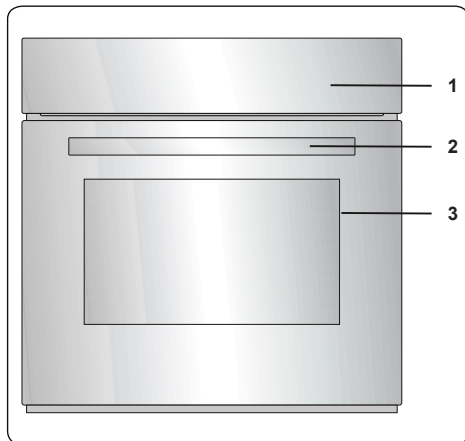
## KAPITOLA 3. VLASTNOSTI PRODUKTU



### DŮLEŽITÉ:

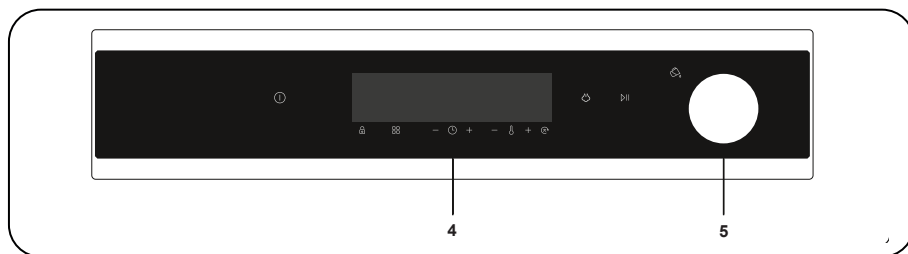
Technické parametry produktu se liší a vzhled vašeho produktu se může lišit od níže uvedených obrázků.

### SEZNAM KOMPONENT



1. Ovládací panel
2. Rukojeť dvířek trouby
3. Dvířka trouby

### OVLÁDACÍ PANEL



4. Časovač
5. Kryt nádržky na vodu

## KAPITOLA 4. POUŽITÍ PRODUKTU

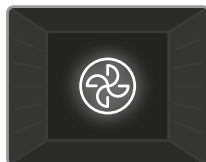
### FUNKCE TROUBY

\* Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



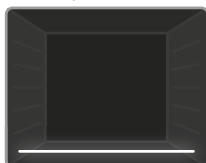
#### **Funkce rozmrazování:**

Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby a spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování, umístíte zmražené jídlo do trouby na třetí patro odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.



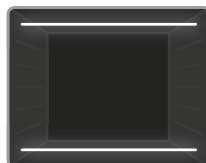
#### **Funkce Turbo:**

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso a ventilátor. Díky turbo funkci se teplo v troubě rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech patrech trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.



#### **Funkce spodního ohřevu:**

Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní topné těleso. Funkce spodního ohřevu je skvělá pro ohřev pizzy, protože teplo stoupá ze spodní části trouby a ohřívá tak jídlo. Tato funkce se spíše hodí k ohřívání jídla než k jeho pečení.



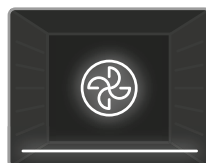
#### **Statická funkce pečení:**

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Statická funkce přípravy pokrmů vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívát po dobu 10 minut a připravovat pokrm pouze na jednom patře.



#### **Funkce ventilátoru:**

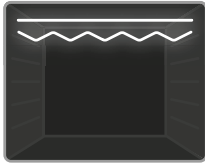
Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topná tělesa a ventilátor. Tato funkce je užitečná při pečení sladkého pečiva. Pečení provádí spodní a horní topné těleso v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut. Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným tělesem je ideální k rychlému pečení pokrmů, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topný prvek zajišťuje upečení pokrmu.



#### **Funkce Pizza:**

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné těleso a ventilátor. Tato funkce je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta.





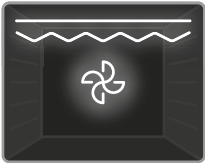
#### **Funkce rychlejšího grilování:**

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se gril a horní topné těleso. Tato funkce se používá k rychlejšímu grilování a ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu, jako je například maso. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.



#### **VAROVÁNÍ:**

Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



#### **Funkce dvojitého grilu a ventilátoru:**

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se gril, horní topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá k rychlejšímu grilování silnějších pokrmů nebo ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné pečení, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor. Použijte horní patra trouby.

Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.



#### **VAROVÁNÍ:**

Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



#### **Funkce 3D:**

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso, horní topné těleso, spodní topné těleso a větrák. Funkce 3D rovnoměrně a rychle rozptyluje teplo po troubě, aby se rovnoměrně peklo jídlo na všech patrech trouby. Doba pečení bude kratší než u jiných funkcí. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut. Kromě toho bude při použití této funkce vaše jemné pečivo nadýchanější a měkčí

#### **Funkce manuálního přidávání páry:**

Tuto funkci lze použít společně s jakoukoli jinou funkcí přípravy jídel.

Používá se k přípravě všech typů zeleniny, menších kusů masa, ovoce a příloh (rýže, těstoviny).

Výhody:

- Křupavý a lesklý povrch pokrmu
- Minimální ztráta vody
- Téměř žádná ztráta živinových látek
- Pečení s nízkým množstvím tuku

Můžete si zvolit požadovanou funkci a hustotu páry. Tabulka hustoty páry je následující straně.

## Plnění nádržky na vodu



Nádržka na vodu má objem 300 ml. Toto množství vystačí na 3 cykly přidávání páry. Pro každý cyklus spotřebič použije přibližně 100 ml vody.



Nádržku otevřete zatlačením.



Lehce ji povytáhněte.



Nádržku nesmíte vytáhnout ven.



Před použitím nalijte do nádržky alespoň 100 ml vody.



Maximální hladina vody je na nádržce označena nápisem „MAX“.

Hustota páry	Množství vody
1 vstříknutí páry	Přidejte 100 ml vody
2 vstříknutí páry	Přidejte 200 ml vody
3 vstříknutí páry	Přidejte 300 ml vody
Automatické vstříkování páry	Přidejte 100 ml vody



Nádobku zavřete zatlačením.






#### FUNKCE ČIŠTĚNÍ VAP CLEAN+ :

Funkce Vapclean+ umožňuje snadné čištění. Tuto funkci naleznete v nabídce „Cleaning“ (Čištění). Než funkci spustíte, nalijte do nádržky 300 ml vody. Vodu přidejte dle instrukcí v sekci „Plnění nádržky na vodu“.

## TABULKA PRO PŘÍPRAVU JÍDEL

\* Pokud můžete, připravujte na  
grilovací jehle.

Funkce	Pokrm			
Statické pečení	Listové těsto	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Koláč/dort	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Čajové pečivo	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Dušené maso	2	175-200	40-50
	Kuře	2 - 3 - 4	200	45-60
Větrák	Listové těsto	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Koláč/dort	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Čajové pečivo	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Dušené maso	2	175-20	40-50
	Kuře	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Listové těsto	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Koláč	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Čajové pečivo	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Dušené maso	2	175-200	40-50
Gril	Masové kuličky	7	200	10-15
	Kuře	*	190	50-60
	Plátky masa	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

## W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

Potravina	Funkce	Teplota (°C)	Číslo patra	Množství vody (ml)	Fáze páry	Čas přidání vody (min.)	Čas přípravy jídla (přibližný) (min)	Množství (přibližně) (g)
Chléb	Funkce ventilátoru + páry	180–200	2–3	200	ST2	Po předehřátí	30–50	820
Zapékané těstoviny		200	3	200	ST2		30–40	1500
Drobné pečivo		180	3	180	ST2		30–40	500
Brambora		200	3	200	ST2		45–60	500
Kuře		200–220	3	300	ST3		60–70	2000
Steak		180	3	300	ST3		100–110	1000



### DŮLEŽITÉ:

Teploty a časy ve výše uvedené tabulce pro přípravu jídel byly testovány v našich laboratořích a hodnoty představují pouze průměr výsledků. Mohou se lišit v závislosti na kvalitě, množství, teplotě materiálu určeného k přípravě jídla a na síťovém napětí.



### DŮLEŽITÉ:

Na potraviny, které vyžadují předehřátí, použijte funkci páry až po dokončení předehřívání.



### DŮLEŽITÉ:

Příprava jídla v páře probíhá pouze u funkcí uvedených v návodu.

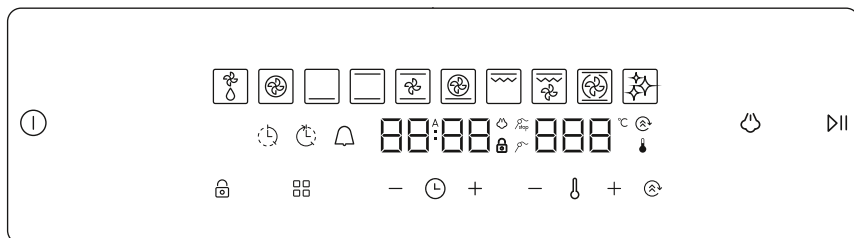


### DŮLEŽITÉ:

Maximální objem nádržky na vodu je 300 ml. Nepřidávejte do ní více než 300 ml.

- Pára přidaná do trouby umožňuje dosažení lepších výsledků přípravy jídla.
- Pára snižuje ztrátu vlhkosti v jídlech obsahujících maso a zároveň je díky ní vnitřek pokrmu šťavnatější a povrch křupavější. Pečivo připravované s párou je na povrchu nadýchanější, křupavější a objemnější.

## POUŽITÍ ČASOVAČE S PLNĚ DOTYKOVÝM OVLÁDÁNÍM



Popis funkcí							
	Zapnout/ Vypnout		Funkce rychlejšího grilování	<b>A</b>	Automatické pečení		Zastavení sondy na maso
	Rozmra- zování		Funkce Dvojitý gril + ventilátor		Teplotní stupnice		Sonda na maso
	Funkce Turbo		Funkce 3D		Termostat		Doba pečení
	Spodní funkce		Funkce čištění	—	Minus		Doba konce pečení
	Statická funkce	<b>888</b>	Displej teploty	+	Plus		Minutka
	Horko- vzdušná funkce	<b>88:88</b>	Displej s časem		Zámek tlačíte		Posílení
	Funkce Pizza		Režim		Přehrát/ pozastavit		Funkce Pára
	Funkce Menu						

Spotřebič se ovládá pomocí dotykového ovládání. Funkce jsou řízeny dotykem polí senzoru. Při použití ovládání se ujistěte, že pole senzoru stisknete správně. Je-li váš dotyk příliš plochý nebo malý, senzory nebudou fungovat správně.



Chladicí ventilátor se sepne automaticky, aby udržel povrchy spotřebiče chladné.

Ventilátor bude spuštěn i nadále, dokud se automaticky nevypne, i po vypnutí trouby.


Nedojde-li k výběru nebo změně žádné funkce, ovládací jednotka se vypne po uplynutí 5 minut.

## Výběr funkcí trouby

Stiskněte na 2 vteřiny senzorové tlačítko **ZAPNOUT/VYPNOUT** a zapněte tím řídicí jednotku. Trouba přejde do režimu „**ČEKÁNÍ**“. V režimu „**ČEKÁNÍ**“ je standardně nastavená funkce rozmrazování. Pokud ovšem nestisknete senzorové tlačítko **SPUSTIT/POZASTAVIT**, funkce se nespustí. Během tohoto režimu budete moci vybrat požadované funkce pečení, přizpůsobit teplotu, aktivovat funkci „**POSÍLENÍ VÝKONU**“, stejně jako nastavit dobu vaření, čas ukončení, minutku a čas.

Během režimu „**ČEKÁNÍ**“ lze stisknutím senzorového tlačítka  vybrat požadovanou funkci vaření. Každé stisknutí senzoru  změní funkce trouby, jak je uvedeno níže (některé z funkcí vaření nemusí být u vašeho modelu variče k dispozici):

Rozmrazování → Turbo → Spodní → Spodní a horní → Spodní a horní s ventilátorem → Pizza → Rychlejší grilování (s rozněm/bez rozně) → Dvojitý gril s ventilátorem (s rozněm/bez rozně) → 3D → Čištění párou  
Zobrazí se provozované ohřívače související s vybranou funkcí.



Když je pomocí senzorového tlačítka  zvolena funkce vaření, na displeji teploty se zobrazí předem nastavená teplota. Tu lze upravit pomocí senzorových tlačítek **PLUS** a **MÍNUS**, které se nacházejí po stranách tlačítka pro teplotu.

Po nastavení požadované funkce a zvolení času se dotkněte senzorového tlačítka **SPUSTIT/POZASTAVIT**. Trouba se tím spustí.

## Nastavení času

Po instalaci trouby je třeba provést nastavení denní doby, které provedete v souladu s níže uvedenými pokyny. Stiskněte senzor **ZAP./VYP.** a troubu zapněte a přejděte do režimu „**ČEKÁNÍ**“.

Během tohoto režimu stiskněte senzorové tlačítko **REŽIM** () a podržte ho 5 sekund,


dokud nezvolíte aktuální čas. Symbol času se rozsvítí po levé straně a vy ho můžete upravit pomocí senzorových tlačítek **PLUS** a **MÍNUS**, které se nachází po stranách tlačítka **REŽIM** (). Pro dokončení nastavení času znovu stiskněte senzorové tlačítko **REŽIM** () nebo se 5 sekund nedotýkejte žádného tlačítka.

Čas je třeba nastavit znovu pouze pokud došlo k dlouhodobému odpojení spotřebiče od napájení na dlouhou dobu.

## Nastavení času vaření

Čas lze nastavit během režimu „**ČEKÁNÍ**“ nebo režimu „**PROVOZ**“.

## Nastavení minutky

Senzor „**REŽIM**“ () přidržte dokud se na displej časovače nezobrazí symbol minutky a „**00:00**“. Zatímco symbol bliká, nastavte požadované časové období pro upozornění pomocí tlačítek senzoru **PLUS** a **MÍNUS**. Jakmile dokončíte nastavení, neprovádějte stisknutí žádných tlačítek po dobu několika sekund, časovač minutka se nastaví.

Když se časovač dostane na nulu, ozve se zvukové varování a na obrazovce se rozblíká symbol minuty a „**00:00**“. Zvukové varování zastavíte stisknutím libovolného tlačítka, následně symbol z obrazovky zmizí.

## Nastavení délky času vaření

Tato funkce vám pomáhá s vařením po určenou fixní dobu. Připravte potraviny k vaření a dejte je do trouby. Potom vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu.

Senzor **REŽIM** (  ) držte dokud se na displeji nezobrazí symbol délky trvání.



Zatímco je časovač v požadované pozici, pomocí senzoru **PLUS** a **MÍNUS** nastavte čas dokončení vaření jídla. Jakmile nastavení dokončíte, počkejte dokud se nezobrazí aktuální čas a trvale se nerozsvítí symbol doby trvání.

Když časovač dosáhne nuly, trouba se vypne, ozve se zvukový signál a na obrazovce se rozblíká symbol doby trvání.

Zvukové upozornění vypněte stisknutím libovolného senzoru na ovládacím panelu.

## Nastavení času ukončení vaření

Tato funkce se používá k zahájení vaření po uplynutí určitého času a po konkrétní dobu. Připravte potraviny k vaření a dejte je do trouby. Potom vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu:

Stiskněte a držte tlačítko **REŽIM** (  ), dokud se na displeji s časem nezobrazí symbol Délka vaření. Nastavte požadovanou dobu pečení pomocí sensorových tlačítek „**PLUS**“ a „**MÍNUS**“. Až dokončíte nastavení doby pečení, dotkněte se sensorového tlačítka **REŽIM** (  ) a držte ho, dokud na displeji s časem nevidíte symbol Konec pečení. Rozblíká se aktuální čas a symbol Konec pečení. Nastavte požadovaný čas ukončení pečení pomocí sensorových tlačítek **PLUS** a **MÍNUS**.

Jakmile nastavení dokončíte, počkejte dokud se nezobrazí aktuální čas a dokud symbol konce vaření nezůstane rozsvícený.


Trouba vypočte dobu spuštění tím, že odečte délku přípravy pokrmu od času, kdy má být jídlo dokončeno a trouba se má vypnout. Časovač vydá zvukové upozornění a symbol konce vaření se rozblíká. Zvukové upozornění vypne stisknutí libovolného tlačítka časovače



Dobu konce pečení nelze nastavit, pokud jsou aktivovány funkce grilu.


Pokud došlo k nastavení doby konce pečení ještě před aktivací funkcí grilu, doba konce pečení se po zvolení funkcí grilu zruší.

## Nastavení zvuku

Pokud budete chtít změnit zvuk upozornění, proveďte následující: Když displej s časem ukazuje aktuální čas, stiskněte sensorové tlačítko **TERMOSTAT** (  ) a podržte ho na 5 vteřin, dokud se neozve zvukový signál. Poté se při každém stisknutí tlačítek **PLUS** a **MINUS** vedle tlačítka termostatu ozve jiný zvukový signál. Existuje pět různých typů zvukových signálů. Pokud je vybrána možnost „t0“, budou vypnuty všechny zvuky kromě alarmů a chybových zvuků.

Vyberte požadovaný zvuk a ostatní nestiskněte tlačítko. Po chvíli se ozve zvolené pípnutí.

## Funkce Posílení výkonu


Tato funkce se používá ke zkrácení času předehřívání. Předehřátí můžete provést u funkcí Turbo, Horký vzduch, Statické pečení nebo Pizza. Pro předehřátí stačí po zvolení požadované funkce pečení stisknout sensorové tlačítko **POSÍLENÍ VÝKONU** (  ).


Tuto funkci použijte k co nejrychlejšímu rozehrání trouby na požadovanou teplotu. Tento režim není vhodný pro pečení.



## Funkce zámku tlačítek

Zámek tlačítek použijte, abyste předešli nechtěným změnám v nastavení trouby.

Chcete-li zámek tlačítek aktivovat, stiskněte sensorové tlačítko **ZÁMEK TLAČÍTEK** (  ) a podržte ho na 2 vteřiny, dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku tlačítek.

Chcete-li zámek tlačítek deaktivovat, stiskněte sensorové tlačítko **ZÁMEK TLAČÍTEK** (  ) a podržte ho na 2 sekundy, dokud z displeje nezmizí symbol zámku tlačítek.

Když je zámek tlačítek zapnutý, aktivovat lze pouze senzor **ZAP./VYP.** Všechna ostatní tlačítka budou uzamčena.

## Jak na vaření v páře

Začněte tím, že nastavíte funkci, teplotu a čas podle typu jídla uvedeného v tabulce pro vaření s párou. U potravin, které nejsou uvedeny v tabulce, můžete sami nastavit teplotu, funkci vaření a čas.

Potravinu umístěte na doporučenou polici.

Pomocí nádoby naplňte určené množství vody do zásobníku na vodu umístěného v panelu trouby.

Klepněte na tlačítko páry „  “ na ovládací obrazovce. Na displeji se zobrazí „St 1“.

Po každém stisknutí tlačítka „+“ se na obrazovce zobrazí „St 2“, „St 3“ a „Auto“.

„St 1“: znamená 100 ml vody, „St 2“: znamená 200 ml vody, „St 3“: znamená 300 ml vody, „Auto“: znamená 100 ml vody.

Když po zvolení množství páry znovu stisknete tlačítko „  “ pro páru, trouba automaticky na určité množství jídla vstříkne páru z horké vody.

Pokud je zvolena možnost „Auto“, trouba spustí proces vaření v páře automaticky, jakmile dosáhne nastavené teploty.

Z funkcí vaření v páře vyberte tu, která vyhovuje vašemu pokrmu, a upravte nastavení teploty.


Díky použití páry bude vaše jídlo připraveno chutněji.

Pokud chcete, můžete přidat páru až po zahájení vaření. Pokud chcete, můžete přidat páru až po zahájení vaření.

Dotkněte se tlačítka páry „  “ na ovládacím displeji po dobu 3 sekund.

Na displeji hodin začne blikat „00:00“.

Pokud chcete přidat páru v minutce vaření, upravte odpovídajícím způsobem nastavení minutky pomocí tlačítek „+“ a „-“.

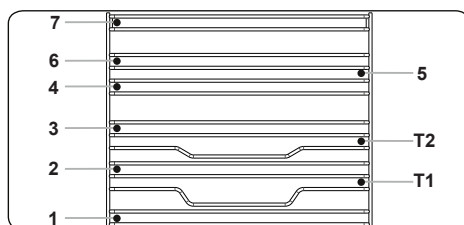
Znovu klepněte na tlačítko „  “ pro páru a vyberte množství vody, jak je popsáno výše.

Po provedení těchto kroků se na jídlo automaticky vstříkne stanovené množství páry z horké vody..

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

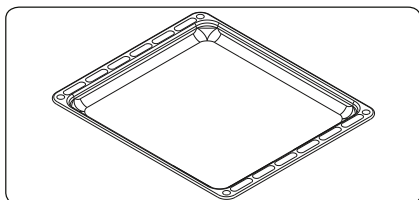
### Drátěný rošt EasyFix

Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.



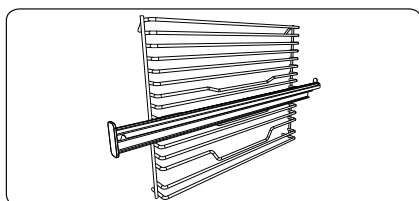
- Vložte příslušenství na správnou pozici do trouby.
- Mezi krytem větráku a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.
- Při vyndávání nádoby nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.
- Příslušenství se v horkém prostředí může deformovat. Po zchlazení se mu vrátí původní tvar a funkce.
- Plechy a drátěné rošty lze umístit na výškovou úroveň 1 až 7.
- Teleskopické kolejničky lze umístit na výškovou úroveň T1, T2.
- Výškovou úroveň 3 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni.
- Výškovou úroveň T2 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni s teleskopickými kolejničkami.
- Výškové úrovně 2 a 4 doporučujeme použít při pečení na dvou výškových úrovních.
- Drátěná mřížka otočného rožně musí být umístěna na výškové úrovni 3.
- Výšková úroveň T2 se používá pro drátěnou mřížku otočného rožně při použití teleskopických kolejniček.

\*\*\*\*Příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.



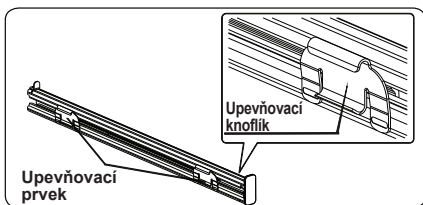
### Mělký plech

Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva. Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



### Drátěný rošt s jednou zcela vysunovací teleskopickou kolejničkou EasyFix

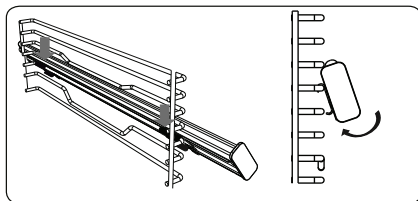
Teleskopické kolejničky lze zcela vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu.



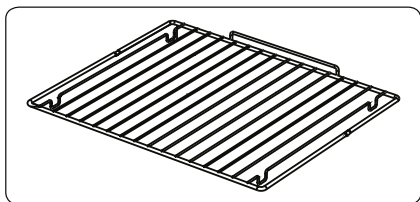
### Teleskopické kolejnice

Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr

- Usazení teleskopických kolejnic je zajištěno upevňovacími knoflíky na upevňovacím prvku.
- Vyndejte boční pojezdy. Viz sekce „Vyndání drátěné mřížky“.

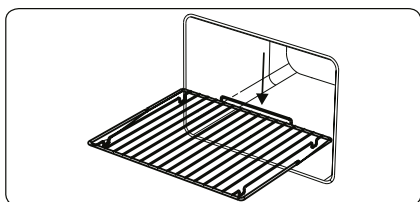


- Na každé teleskopické kolejnici je horní a dolní upevňovací prvek umožňující změnu pozice kolejnic.
- Zavěste horní upevňovací prvek teleskopické kolejnice na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací prvek, dokud neuslyšíte zacvaknutí do drátu.
- Pokud budete chtít kolejnici odstranit, podržte ji za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném pořadí.



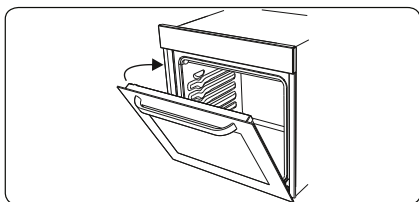
### Drátěná mřížka

Drátěná mřížka se nejlépe hodí na grilování nebo zpracování potravin v nádobách vhodných do trouby.



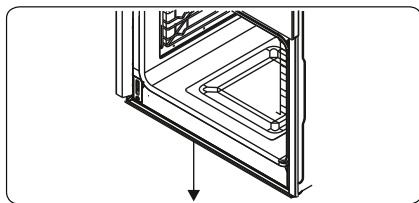
### VAROVÁNÍ:

Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající patro uvnitř trouby a zasuňte ji až nakonec.



### Dvířka s tichým zavíráním

Když dvířka trouby pustíte těsně před zavřením, sama se pomalu zavřou.



### Kolektor na vodu

Někdy může při vaření vznikat na vnitřním skle dvířek trouby kondenzace. Nejedná se o poruchu produktu. Otevřete dvířka trouby do pozice na grilování a nechejte je takto 20 vteřin. Voda steče do kolektoru na vodu. Nechte troubu zchladnout a utřete vnitřní část dvířek suchou utěrkou. Tento proces se musí pravidelně opakovat.

## KAPITOLA 5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### ČIŠTĚNÍ



#### VAROVÁNÍ:

Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

#### Všeobecné pokyny

- Než na spotřebič použijete nějaký čistící materiál, zkontrolujte, zda je k tomu vhodný a je doporučený výrobcem.
- Použijte krémové nebo tekuté čistící přípravky, které neobsahují malé částice. Nepoužívejte leptavé (korozivní) krémy, abrazivní čistící prášky, hrubé drátěnky ani tvrdé nástroje. Mohly by poškodit povrchy spotřebiče



Nepoužívejte čistící prostředky s obsahem drobných částic. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované anebo natřené části spotřebiče.

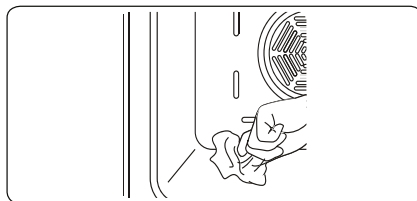
- Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.



Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čističem.

#### Čištění vnitřního prostoru

- Vnitřní prostor smaltovaných trub je nejlepší čistit, dokud jsou teplé.
- Po každém použití troubu vytřete měkkým hadrem namočeným ve vodě s čistícím prostředkem. Poté ji znovu otřete mokřím hadrem a vysušte.
- K občasnému kompletnímu vyčištění trouby může být potřeba tekutý čistící prostředek.



## Čištění skleněných částí

- Skleněné části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Na vnitřní i vnější skleněné části použijte čistič skla. Poté je důkladně opláchněte a osušte suchým hadrem.

## Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)

- Nerezové části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Otřete nerezové části měkkým hadrem namočeným pouze do vody. Poté je důkladně osušte suchým hadrem.



Nečistěte nerezové části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů.



Nenechávejte na nerezových částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

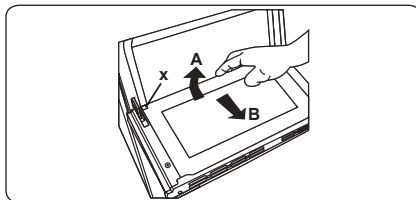
## Čištění částí s nátěrem (pokud je spotřebič má)

- Skvrny od rajčat, rajčatového protlaku, kečupu, citronu, olejových derivátů, mléka, jídel s cukrem, slazených nápojů a kávy se musí ihned očistit hadrem namočeným do teplé vody. Pokud tyto skvrny hned neočistíte a zaschnou na povrchu, NESMÍ se odírat tvrdými předměty (hranatými předměty, ocelovými nebo plastovými drátěnkami, houbičkami s hrubým povrchem) ani čisticími prostředky s vysokým obsahem alkoholu, odstraňovací skvrn, odmašťovači nebo abrazivními chemikáliemi. Jinak na povrchu s práškovým nátěrem může dojít ke korozi a vzniku skvrn. Výrobce neponese zodpovědnost za žádné škody způsobené nevhodnými čisticími prostředky nebo postupy.

## Odstranění vnějšího skla

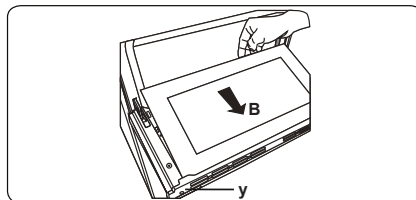
Před čištěním musíte sklo dvířek trouby odstranit, jak vidíte níže.

1. Zatlačte sklo ve směru **B** a uvolněte ho z upevňovací svorky (**x**). Zatáhněte za sklo ve směru **A**.

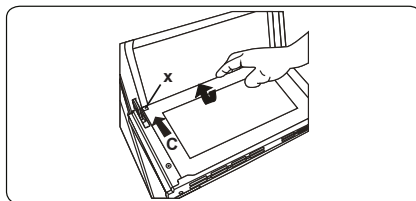


Vrácení vnějšího skla na místo:

2. Zatlačte na sklo směrem k upevňovací sorce a pod ní (**y**) ve směru **B**.



1. Usad'te sklo pod upevňovací svorku (x) ve směru C.

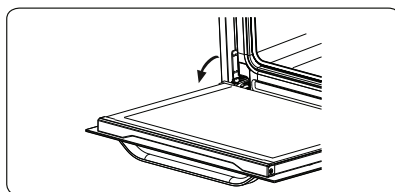


Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyndat stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

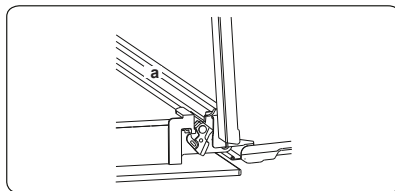
### Odstranění dvířek trouby

Než začnete čistit dvířka trouby, musíte je sundat, jak vidíte níže.

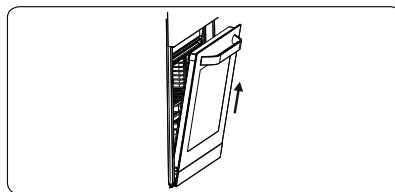
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Otevřete západku (a) (pomocí šroubováku) až na koncovou pozici.

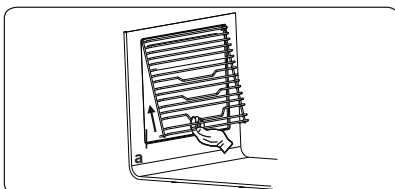


3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sundejte.



### Odstranění drátěné police

Drátěnou polici odstraníte tak, že za ni zatáhnete, jak vidíte na obrázku. Po uvolnění police ze svorek (a) ji zdvihnete nahoru.



## ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ:

Údržbu tohoto spotřebiče smí provádět pouze zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný technik.

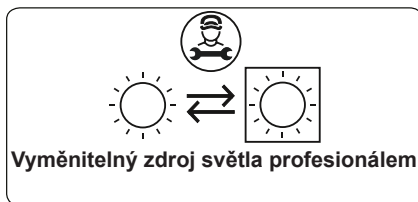
## Výměna lampy trouby



### VAROVÁNÍ:

Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

- Sundejte skleněnou čočku a odstraňte žárovku.
- Vložte novou žárovku (odolnou teplotám do 300 °C) namísto staré žárovky (230 V, 15–25 Watt, typ E14).
- Vraťte na místo skleněnou čočku. Trouba je nyní připravena k použití.
- Výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj nemůže být nahrazen koncovým uživatelem. Je zapotřebí poprodejní servis.
- Příložený světelný zdroj není určen k použití v jiných aplikacích.



Lampa je navržena speciálně pro použití v domácích kuchyňských spotřebičích. Není vhodná pro osvětlení místnosti v domácnosti.

## KAPITOLA 6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

### ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ



Pokud i po použití těchto základních kroků pro odstraňování potíží budou potíže se spotřebičem přetrvávat, kontaktujte personál autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.

Problem	Možná příčina	Řešení
Troubu nejde zapnout.	Je vypnutý proud.	Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie. Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Spotřebič nehřeje nebo se nezahřívá trouba.	Je nesprávně nastavená teplota trouby. Dvířka trouby zůstala otevřená.	Zkontrolujte, že teplota trouby je pomocí ovládacího knoflíku správně nastavená.
Světlo v troubě (pokud v ní je) nesvítí.	Porucha lampy. Elektřina je vypnutá nebo odpojená.	Vyměňte žárovku dle pokynů. Přesvědčte se, že je zapnutá elektrická zásuvka.
Pokrm je nerovnoměrně upečený.	Patra trouby jsou nesprávně nastavená.	Zkontrolujte, zda jste dle doporučení správně nastavili teplotu a umístili patra trouby. Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete jídla, která je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledky přípravy jídla.
Tlačítka časovače nelze správně stisknout.	Mezi tlačítka se něco zachytilo. Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost. Je nastavená funkce zámku tlačítek.	Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda je nastavená funkce zámku tlačítek.
Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný.	Patra trouby vibrují.	Zkontrolujte, zda trouba stojí rovně. Zkontrolujte, zda pečicí plechy/nádoby nevibrují nebo nejsou v kontaktu se zadním panelem trouby.



<b>Problem</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Řešení</b>
Chladicí ventilátor běží i po vypnutí trouby.	Elektronicky řízený ventilátor automaticky běží určitou dobu, aby troubu zchladil.	Ventilátor se automaticky vypne poté, co dostatečně vychladnou elektronické komponenty.
Trouba se sama vypnula.	Elektronicky řízené trouby se automaticky vypnou, pokud neběží žádná funkce.	Pokud troubu zapnete a po určité době neprovedete žádnou operaci, trouba se automaticky vypne. Taktéž se sama vypne po skončení programu.
Interní ventilátor se zastaví, pokud během funkce využívající ventilátor otevřete dvířka.	Elektronicky řízené trouby se spínačem ve dvířkách přestanou péct, pokud otevřete dvířka trouby.	Jedná se o běžnou operaci spotřebiče, která je užitečná při přípravě jídel a pomáhá zabránit nadměrnému úniku tepla. Po zavření dvířek se opět spustí normální chod trouby.

## **PŘEPRAVA**


Pokud budete produkt potřebovat přepravit jinam, použijte originální obalové materiály a přenášejte ho v originální krabici. Řiďte se pokyny pro přepravu uvedenými na obalu.

Všechny volné části přilepte páskou k produktu, abyste zabránili poškození produktu během přepravy.

Pokud nemáte originální balení, zajistěte přepravní box, ve kterém bude spotřebič – obzvláště jeho externí povrchy – chráněn před vnějšími riziky poškození.

## KAPITOLA 7. TECHNICKÉ ÚDAJE

### INFORMAČNÍ LIST O ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

Značka		
Model		KBO 1071 S TC B Steam
Typ trouby		ELEKTŘINA
Hmota	kg	35,7
Index spotřeby energie - běžný		103,4
Index spotřeby energie - vynucený		93,2
Energetická třída		A
Spotřeba energie (elektrina) - běžná	kWh/cyklus	0,91
Spotřeba energie (elektrina) - vynucená	kWh/cyklus	0,82
Počet otvorů		1
Zdroj tepla		ELEKTŘINA
Objem	l	78
Tato trouba splňuje EN 60350-1		
<p><b>Tipy pro úsporu energie</b>  <b>Trouba</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jídla vaříte společně, je-li to možné.</li> <li style="padding-left: 20px;">- Zkraťte dobu předehřívání.</li> <li style="padding-left: 20px;">- Dobu vaření neprodlužujte.</li> <li>- Na konci vaření nezapomeňte troubu vypnout.</li> <li style="padding-left: 20px;">- Během vaření troubu neotevírejte.</li> </ul>		

## KAPITOLA 8. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

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

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný roztržiděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrný vyjmuty v souladu s ustanovením Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.

Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrný takových odpadů, včetně sběrem opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributorů (obchody), provozovatelé sběrem tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.

Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování společných hodnot, jakým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z větších uživatelů drobného zařízení a rozumné zacházení s nimi má v této fázi vliv na získávání druhotných surovin.

V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou. Pokud má zařízení zámeček, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium z CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatrnost, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.



obr. A



obr. B

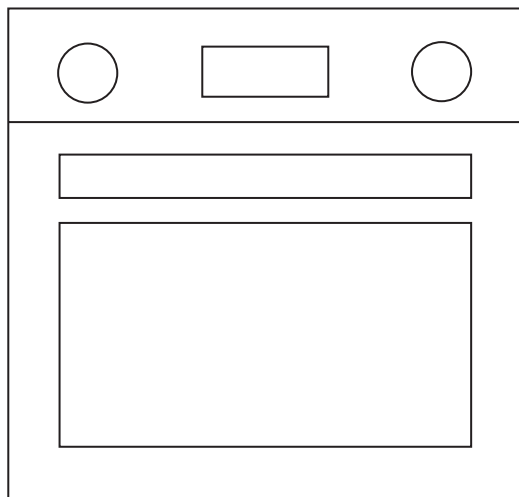
KERNAU

## ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА








КВО 1071 S TC B STEAM

---



**Дякуємо Вам за вибір цього продукту.**

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

<b>Зображення</b>	<b>Підпис під ілюстрацією</b>	<b>Опис товару</b>
	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

<b>РОЗДІЛ 1. Вказівки з техніки безпеки .....</b>	<b>103</b>
Загальні попередження, що стосуються безпеки .....	103
Застереження щодо монтажу.....	105
Під час користування .....	105
Під час чищення та технічного обслуговування .....	107
Декларація відповідності нормам ЄС.....	108
Утилізація старого приладу.....	108
<b>РОЗДІЛ 2. Встановлення та підготовка до використання .....</b>	<b>109</b>
Вказівки зі встановлення .....	109
Встановлення духової шафи.....	109
Підключення до електромережі та техніка безпеки.....	111
<b>РОЗДІЛ 3. Характеристики приладу .....</b>	<b>112</b>
Список деталей.....	112
Панель управління.....	112
<b>РОЗДІЛ 4. Використання приладу .....</b>	<b>113</b>
Функції духової шафи.....	113
Функція «Var clean+»:.....	116
Таблиця часу й режимів готування .....	117
Для функції приготування на парі .....	118
Користування повнофункціональним таймером сенсорної панелі керування .....	119
Акcesуари .....	122
<b>РОЗДІЛ 5. Чистка та технічне обслуговування .....</b>	<b>125</b>
Чистка .....	125
Технічне обслуговування.....	128
<b>РОЗДІЛ 6. Виявлення несправностей та транспортування .....</b>	<b>129</b>
Виявлення несправностей .....	129
Транспортування.....	130
<b>РОЗДІЛ 7. Технічні умови .....</b>	<b>131</b>
Мікрофіша електроенергії.....	131
<b>РОЗДІЛ 8. Утилізація використаних пристроїв .....</b>	<b>132</b>

## РОЗДІЛ 1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Уважно та повністю прочитайте це керівництво, перш ніж починати користування приладом. Збережіть керівництво у зручному місці для майбутнього використання.
- Це керівництво укладено для декількох моделей. Ваш прилад може не мати деяких функцій, які описано у керівництві. Під час читання керівництва з експлуатації звертайте особливу увагу на рисунки.

### ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ

- Користуватись приладом можуть діти віком від 8 років, особи з погіршеними фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, або люди, яким бракує знань чи досвіду, за умови, якщо хтось наглядає за ними, пояснює небезпеки, пов'язані з користуванням приладу, і навчає користуватись ним у безпечний спосіб. Діти не мають гратися з приладом. Заборонено дітям без нагляду здійснювати чищення та поточне обслуговування.



#### **УВАГА!**

Прилад і його доступні деталі під час роботи нагріваються до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних елементів. Дітям віком до 8 років можна дозволяти наближатись до приладу, тільки якщо вони постійно перебувають під наглядом



#### **УВАГА!**

Небезпека пожежі! Не складайте на варильні поверхні жодні предмети.



#### **УВАГА!**

У разі утворення тріщини в поверхні вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

- Не вмикайте прилад через зовнішній таймер чи окрему систему дистанційного керування.
- Під час користування прилад нагрівається до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних

елементів, розміщених усередині духової шафи.

- Під час користування ручки, до яких користувач короткочасно торкається під час звичайної експлуатації, можуть нагріватися до високої температури.
- Не користуйтеся жорсткими абразивними засобами чи гострими металевими шкребками для чищення скла дверцят духової шафи та інших поверхонь. Вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до пошкодження скла чи іншої поверхні.
- Не користуйтеся для чищення приладу паровими очищувачами.



### **УВАГА!**

Щоб уникнути можливості ураження електричним, обов'язково вимикайте прилад перед заміною лампочки.



### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:**

Під час приготування їжі чи користування грилем доступні деталі можуть нагріватись до високої температури. Не дозволяйте дітям підходити до приладу під час користування.

- Прилад виготовлено у відповідності до всіх чинних національних і міжнародних стандартів і правил.
- Технічне обслуговування та ремонт мають здійснювати тільки повноважені спеціалісти з обслуговування. Виконання монтажних і ремонтних робіт некваліфікованими особами може призводити до виникнення небезпеки. Вводити будь-які зміни в конструкцію чи характеристики приладу заборонено. Несправність захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасного випадку.
- Перед підключенням приладу переконайтесь у тому, що місцеві умови постачання (вид і тиск газу, напруга та частота електроенергії) відповідають його технічним характеристикам. Технічні характеристики приладу наведено на таблиці.



### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:**

Цей прилад призначений лише для приготування їжі у приміщенні для потреб домогосподарства. Використовувати його для будь-якої іншої мети, наприклад не для побутового приготування їжі, у комерційних цілях чи для опалення приміщень, заборонено.



- Не користуйтеся ручкою дверцят духовки для піднімання чи переміщення приладу.
- Під час виготовлення приладу було вжито всіх можливих заходів для забезпечення безпеки користувача. Оскільки скло може розбиватися, під час чищення слід бути обережним, щоб не подряпати скло. Не вдарте по склу якимсь приладдям.
- Під час монтажу стежте за тим, щоб не затиснути чи не пошкодити шнур живлення. Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Не дозволяйте дітям ставати чи сідати на дверцята, коли вони відчинені.
- Не підпускайте до приладу дітей і тварин.

## **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО МОНТАЖУ**

- Не користуйтеся приладом до закінчення монтажу.
- Монтаж приладу має здійснювати вповноважений технічний спеціаліст. Виробник не несе відповідальність за будь-які дефекти, які можуть виникнути внаслідок неправильного розташування та монтажу особами, які не мають відповідних повноважень.
- Розпакувавши прилад, переконайтесь у тому, що він не зазнав пошкоджень під час транспортування. У разі наявності будь-якої несправності не користуйтеся приладом, а негайно зверніться до кваліфікованого агента з обслуговування. Оскільки пакувальні матеріали (нейлон, скоби, пінополістирол тощо) можуть бути шкідливими для дітей, їх не слід зберігати; негайно позбавтесь їх.
- Захистіть прилад від атмосферних явищ. Не піддавайте його дії сонця, дощу, снігу, підвищеної вологості тощо.
- Матеріали, розташовані поряд із приладом (матеріали кухонної тумби), мають бути спроможні витримати температуру не менше ніж 100°C.
- Заборонено встановлювати прилад за декоративними дверцятами, інакше він може перегрітися.

## **ПІД ЧАС КОРИСТУВАННЯ**

- Увімкнувши духову шафу уперше, можна відчутти легкий запах. Це цілком нормально; його джерелом є ізоляційні матеріали на нагрівальних елементах. Перш ніж починати користуватися

приладом, рекомендуємо ввімкнути його на 45 хвилин на максимальній температурі. У приміщенні, де встановлено виріб, має бути добра вентиляція.

- Відчиняючи дверцята під час або після приготування їжі, будьте обережні. Гаряча пара з духової камери може спричинити опіки.
- Під час роботи приладу в ньому та поряд із ним не має бути легкозаймистих чи горючих матеріалів.
- Щоб виймати та ставити на місце страви, які готуються в духовці, обов'язково слід користуватись рукавичками для духовки.
- Категорично заборонено обгортати прилад алюмінієвою фольгою — це може призвести до перегріву.
- Під час приготування їжі не ставте на дно духової камери тарілки чи дека. Дно нагрівається до дуже високої температури, внаслідок якої може відбутися пошкодження посуду.



Не залишайте духовку без нагляду, готуючи в ній їжу з використанням рідких чи твердих жирів. Сильно нагріті жири можуть загорітися. Коли горить олія, ні в якому разі не гасить її водою; натомість вимкніть духовку і накрийте каструлю кришкою чи повстиною.

- Якщо передбачається не користуватися виробом протягом тривалого часу, вимкніть його головний вимикач.
- Коли прилад не використовується, обов'язково переконайтесь у тому, що ручки керування приладом переведено в положення «0» (вимкнено).
- Під час виймання лотки нахиляються. Будьте обережні, щоб під час виймання з духовки гарячі продукти не вилились чи не випали.
- Не вішайте на відчинені дверцята духовки якісь тягарі. Це може призвести до порушення рівноваги духовки чи пошкодження дверцят.
- Не вішайте на прилад чи на його ручки серветки, рушники для посуду чи одяг.
- Щоб із бігом часу в системі парогенерації не утворювалось надто багато накипу, рекомендується використовувати м'яку воду. Для перевірки м'якості води слід користуватися тестовим папером, який входить у комплект виробу, та наступною таблицею. Тестовий папір слід потримати в воді протягом 3 секунд, після чого протягом хвилини на ньому з'являться смужки.

Тестові смужки	Твердість води
5-4 сині смужки	М'яка
1 червона смужка	Трохи тверда
2 червоні смужки	Середньої твердості
3 червоні смужки	Тверда
4-5 червоних смужок	Дуже тверда

- Якщо не встановити належний рівень твердості води, це може погіршити роботу і скоротити строк експлуатації приладу.
- не використовуйте жодної рідини, крім негазованої води.
- Не використовуйте гарячу воду.
- Коли духова шафа працює, водяний бачок має бути закрито.
- Під час відчинення дверцят гарячої духової шафи з них може підніматися гаряча паро-повітряна суміш, тому, відчиняючи дверцята, слід триматися подалі та не допускати наближення дітей.
- Щоб у камері не накопичувався накип, її слід чистити після кожного використання.
- По закінченні приготування їжі невикористану воду слід видалити з системи. Для цього слід вибрати відповідь «Yes», коли по закінченні приготування на екрані автоматично з'явиться відповідний запит. Не залишайте в духовці нічого під час цієї операції.

## ПІД ЧАС ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед чищенням чи технічним обслуговуванням обов'язково відключайте прилад від джерела живлення.
- Для чищення панелі керування не слід знімати ручки керування.
- Для збереження ефективності та безпеки приладу рекомендується завжди користуватись оригінальними запасними частинами, а в разі потреби звертатись тільки до вповноважених агентів з обслуговування.

## ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ НОРМАМ ЄС



Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

Даний прилад призначений виключно для побутового користування. Не використовуйте прилад в інших цілях (наприклад, для обігріву приміщень), це може бути небезпечним



Дане керівництво з експлуатації розроблено для декількох моделей приладу. Ваша модель приладу може відрізнятись від моделі, описаної в даній інструкції.

## УТИЛІЗАЦІЯ СТАРОГО ПРИЛАДУ



Це позначення означає, що прилад чи пакування приладу не можуть бути утилізовані як звичайні побутові відходи. Прилад повинен бути зданий у відповідний пункт збору електричних та електронних приладів для їх переробки. Забезпечуючи належну утилізацію приладу, ви запобігаєте заподіяння навколишньому середовищу потенційних негативних наслідків, які можуть бути спричинені в результаті неправильної утилізації відходів. Для детальної інформації щодо можливості утилізації приладу, зв'яжіться з місцевим офісом виробника, або центром утилізації побутових відходів чи продавцем, у якого ви придбали прилад.

## РОЗДІЛ 2. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Прилад повинен бути встановлений працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

- Неправильне встановлення може спричинити травмування чи пошкодження, за які виробник не нестиме відповідальність, та на які не поширюватиметься гарантія.
- Перед встановленням переконайтесь у відповідності умов встановлення (електрична напруга і частота) необхідним умовам для встановлення конкретного приладу. Умови встановлення приладу вказані на етикетці.
- Необхідно дотримуватись положень чинних у відповідній країні законів, указів, директив та стандартів (правил техніки безпеки, правил відповідного повторного використання згідно з технічними умовами тощо.).
- Якщо продукт містить знімні напрямні полиць (дротяні решітки), то для приготування таких страв, як йогурт із рецептів посібника користувача, треба зняти дротяні решітки та ввімкнути духову шафу в зазначений режим приготування. Інформацію про те, як знімати дротяні решітки, викладено в розділі ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.

### ВКАЗІВКИ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

#### Загальні вказівки

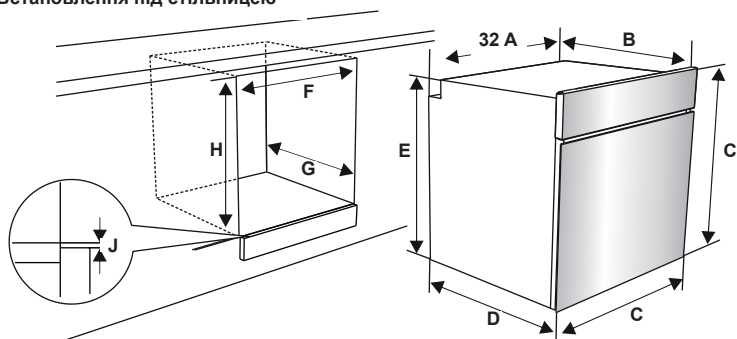
- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони не пошкоджені. Якщо ви підозрюєте наявність пошкодження, негайно зв'яжіться з відповідним працівником уповноваженого сервісного центру чи компетентним технічним спеціалістом.
- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті та вибухонебезпечні матеріали, наприклад, штори, олія, одяг і тому подібне, що може призвести до виникнення пожежі.
- Стільниця та інша техніка навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

### ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

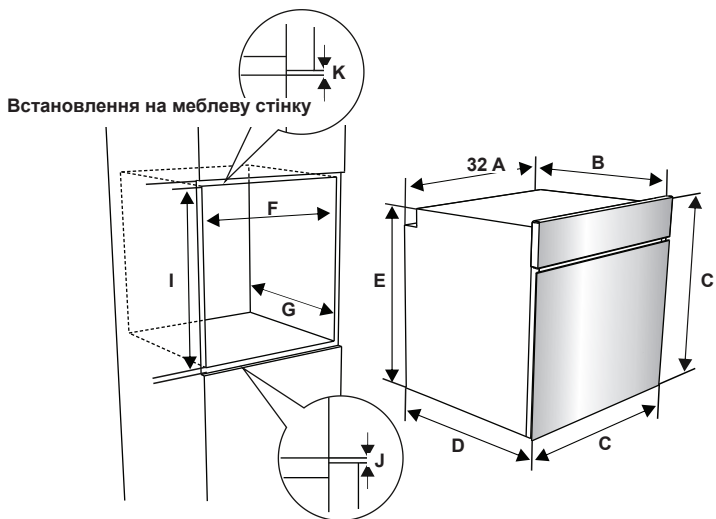
Прилад йде в комплекті зі всіма деталями, необхідними для встановлення на стільницю відповідних приладу розмірів. Розміри варильної поверхні та духової шафи вказані нижче.

<b>A (мм)</b>	557	<b>мін./макс. F (мм)</b>	560/580
<b>B (мм)</b>	550	<b>мін. G (мм)</b>	555
<b>C (мм)</b>	595	<b>мін. H/I (мм)</b>	600/590
<b>D (мм)</b>	575	<b>мін. J/K (мм)</b>	5/10
<b>E (мм)</b>	576		

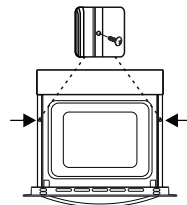
### Встановлення під стільницею



### Встановлення на меблеву стінку



Після встановлення електричних зв'язків, встановіть духову шафу, просунувши її у відповідний для неї відсік. Відкрийте дверцята духовки та встановіть 2 гвинти в отвори, розташовані під рамою духовки. Коли рама виробу торкнеться дерев'яної поверхні відсіку, затягніть гвинти.



## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ



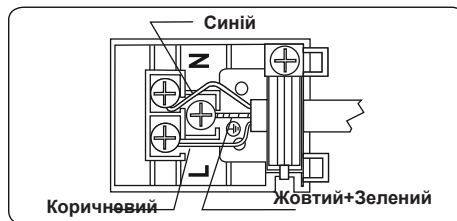
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Підключення приладу до електромережі повинно бути встановлено працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.

- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити можливу потужність електромережі на відповідність з максимально допустимою потужністю приладу (вказану на табличці з технічними даними приладу), а також спроможність електричної проводки подавати та переміщувати максимальну потужність приладу (також вказано на табличці).
- Протягом встановлення обов'язково переконайтесь, щоб використовувались ізольовані кабелі. Неправильне встановлення може пошкодити вашому приладу. В разі пошкодження електричної проводки та необхідності її заміни, це повинно бути виконано компетентною особою.
- Не використовуйте адаптери, розгалужувачі та/або подовжувачі.
- Провід електроживлення повинен бути віддалений від гарячих поверхонь. Запобігайте перегинанню чи згинанню проводу. Інакше він може бути пошкоджений, що може спричинити коротке замикання.
- Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм).
- Прилад призначений для споживання 220-240V. В разі відмінної потужності електроживлення, зв'яжіться з уповноваженою особою сервісного центру або компетентним електриком.
- Для під'єднання приладу, електропровід (H05VV-F) повинен бути достатньої довжини, навіть якщо прилад знаходиться безпосередньо біля відсіку електроживлення. Переконайтесь, щоб всі з'єднання були закріплені належним чином.
- Закріпіть електропровід в скобу для кріплення кабелю та закрийте його.
- Щит обліку та розподілу розміщений у відповідній шафі.



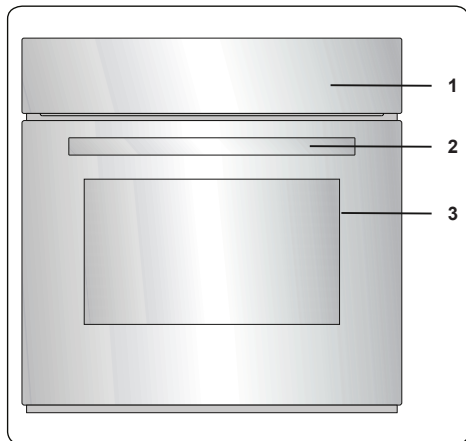
## РОЗДІЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ



### ВАЖЛИВО:

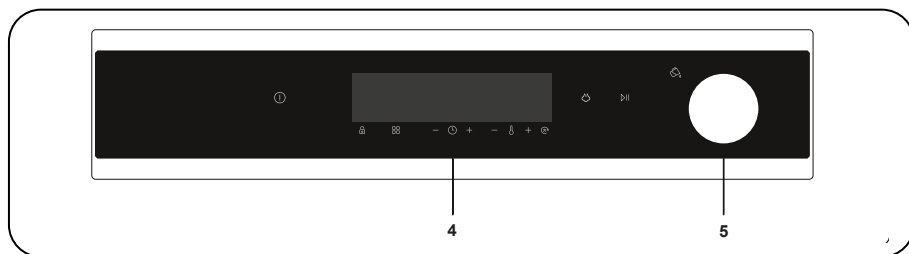
Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнятися від зображеного на рисунку.

### СПИСОК ДЕТАЛЕЙ



1. Панель управління
2. Ручка дверцят духової печі
3. Дверцята духової печі

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



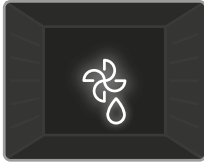
4. Таймер
5. Кришка для резервуара з водою



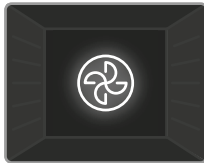
## РОЗДІЛ 4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

### ФУНКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

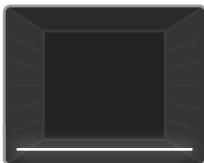
\* Функції духової шафи можуть відрізнятись відповідно до моделі виробу.



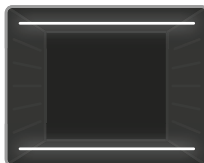
**Функція розморожування:** Буде ввімкнено попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу вентилятор. Для користування функцією розморожування потрібно покласти заморожені продукти у духову шафу на третю полицю знизу. Рекомендується підставити під розморожувані продукти деко для збирання води, яка стікатиме під час танення льоду. Ця функція призначена не для варіння чи випічки, а лише для розморожування продуктів.



**Функція «турбо»:** Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу кільцевий нагрівний елемент і вентилятор. Функція «турбо» рівномірно розподіляє тепло по об'єму духової камери, завдяки чому продукти на всіх полицях прогріваються однаково. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.



**Функція нижнього нагрівання:** Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу нижній нагрівний елемент. Функція нижнього нагрівання ідеально пасує для розігрівання піци, адже тепло надходить із нижньої частини духовки і прогріває страву знизу вгору. Ця функція пасує не для приготування, а для розігрівання їжі.



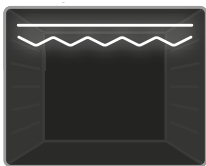
**Функція звичайного приготування:** Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу нижній і верхній нагрівні елементи. Функція звичайного приготування передбачає нагрівання, яке забезпечує рівномірне нагрівання їжі. Цей режим ідеально підходить для приготування печива, тістечок, печеної вермішелі, лазанї та піци. Рекомендується попередньо прогріти духовку протягом 10 хвилин; найкраще готувати страви з застосуванням цієї функції тільки на одній полиці.



**Функція конвекції:** Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу верхній і нижній нагрівний елемент і вентилятор. Ця функція допомагає отримати хороші результати у випіканні кондитерських виробів. Під час готування вмикаються верхній і нижній нагрівні елементи духової шафи та вентилятор, потік повітря від якого утворює на продуктах тонку скоринку. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин. Функція нижнього підігріву з конвекцією ідеально пасує для рівномірного випікання їжі, зокрема піци. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло по духовій камері, а нижній нагрівний елемент забезпечує випікання.



**Функція «піца»:** Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу кільцевий нагрівний елемент і вентилятор. Ця функція ідеально пасує для швидкого та рівномірного випікання їжі, зокрема піци. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло по камері духовки, а нижні нагрівні елементи забезпечують випікання продуктів.

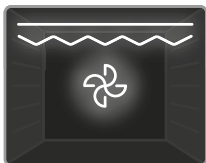


**Функція прискороного грилювання:** Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент. Ця функція застосовується для прискороного грилювання та збільшення площі оброблюваної поверхні, наприклад, при приготуванні м'яса. З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духової шафи. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під продуктами обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі олії чи жиру. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.



**УВАГА!**

Під час приготування на грилі дверцята духової шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C.



**Функція подвійного грилювання та конвекції:** Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент, а також вентилятор. Ця функція використовується для прискороного грилювання продуктів зі збільшеною товщиною та площею поверхні. Буде ввімкнено і верхні нагрівні елементи, і гриль, а також вентилятор, який забезпечуватиме рівномірну обробку. З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духової шафи. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під продуктами обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі олії чи жиру. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.



**УВАГА!**

Під час приготування на грилі дверцята духової шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C



**Функція об'ємного нагрівання:** Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу кільцевий, верхній і нижній нагрівні елементи, а також вентилятор. Функція об'ємного нагрівання забезпечує швидкий і рівномірний розподіл тепла у духовій камері, завдяки якому продукти на всіх полицях готуватимуться швидко та рівномірно. Ця функція дозволяє зменшити час приготування, порівняно з іншими функціями. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин. Крім того, з застосуванням цієї функції виходить м'якша та пухкіша випічка.

**Функція ручного додавання пари:**

Цю функцію можна використовувати для будь-яких інших способів приготування разом з іншими функціями. Вона використовується для приготування будь-яких овочів, дрібно нарізаного м'яса, фруктів і гарнірів (рис, вермішелі).

Переваги:

- Хрустка блискуча скоринка на стравах
- Мінімальна втрата вологи
- Майже жодних втрат поживних речовин
- Готування з малою кількістю жирів

Можливість вибрати потрібну функцію та інтенсивність пари. Таблицю інтенсивності подачі пари див. на наступній сторінці.

## Заправка водяного бачка



Місткість водяного бачка становить 300 мл. Цієї кількості досить для 3 циклів приготування з додаванням пари. У кожному циклі витрачається приблизно 100 мл води.



Відкрийте водяний бачок, натиснувши кришку



Трохи витягніть бачок.



Виймати бачок не можна.



Перед використанням додайте у бачок хоча б 100 мл води.



Максимальний рівень води позначено словом «MAX» на бачку.

Інтенсивність подачі пари	Кількість води
1 впорскування пари	Додайте 100 мл води
2 впорскування пари	Додайте 200 мл води
3 впорскування пари	Додайте 300 мл води
Автоматичне впорскування пари	Додайте 100 мл води



Закрийте водяний бачок, натиснувши кришку.



#### **ФУНКЦІЯ «VAR CLEAN+»:**

Функція «Varclean+» полегшує чищення. Ця функція розташована в меню Cleaning (Чищення). Перед використанням цієї функції в водяний бачок слід додати 300 мл води. Додавати воду слід у відповідності до вказівок, які наведено під заголовком «Заправка водяного бачка».

**ТАБЛИЦЯ ЧАСУ Й РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ**

Функція	Страви			 min.
Без вентилявання	Листкове тісто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Пиріг	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Печив	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	2 - 3 - 4	200	45-60
З вентиляванням	Листкове тісто	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Пиріг	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Печив	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Тушкування	2	175-20	40-50
	Курка	2 - 3 - 4	200	45-60
Турборежим	Листкове тісто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Пиріг	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Печив	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Тушкування	2	175-200	40-50
Грил	Тюфтельки гриль	7	200	10-15
	Курка	*	190	50-60
	Відбивна	6 - 7	200	15-25
	Біфштекс	6 - 7	200	15-25

\* Готуйте з використанням рожня для смаження курки, якщо є.

## ДЛЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Продукти	Функція	Темп. (°C)	Номер полиці	Кількість води, мл	Стадія подачі пари	Коли додавати воду (хв)	Час приготування (приблизний), хв	Кількість (приблизно), г
Хліб	Функція конвекції + пара	180–200	2–3	200	ST2	Після попереднього підігрівання	30–50	820
Печені макарони		200	3	200	ST2		30–40	1500
Випічка		180	3	180	ST2		30–40	500
Картопля		200	3	200	ST2		45–60	500
Курка		200–220	3	300	ST3		60–70	2000
Відбивні		180	3	300	ST3		100–110	1000



### ВАЖЛИВО:

Значення температури і часу, подані в наведеній таблиці режимів приготування, було випробувано в наших лабораторіях, і їх слід сприймати як орієнтовні налаштування. Результати приготування їжі в різних випадках можуть відрізнятися в залежності від якості, кількості, температури використовуваних продуктів та напруги в електромережі.



### ВАЖЛИВО:

Якщо продукти потребують попереднього розігрівання, використовувати для їх приготування функцію пари можна тільки після закінчення попереднього розігрівання.



### ВАЖЛИВО:

Приготування на парі здійснюється тільки у функціях, вказаних у цьому посібнику.

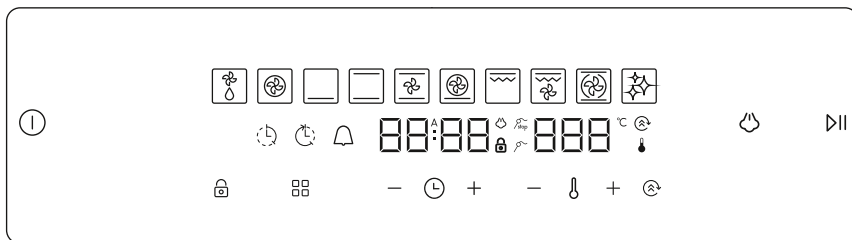


### ВАЖЛИВО:

Місткість водяного бачка складає максимум 300 мл. Не наливайте у нього більше, ніж 300 мл води.

- Подача пари в камеру духовки покращує результати приготування їжі.
- Оскільки приготування на парі зменшує втрати вологи у м'ясі та подібних продуктах, вони виходять усередині соковитішими, а ззовні хрусткішими. Випічка набуває пишності й об'єму, а ззовні також покривається скоринкою.

## КОРИСТУВАННЯ ПОВНОФУНКЦІОНАЛЬНИМ ТАЙМЕРОМ СЕНСОРНОЇ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



Опис функцій							
	Увімкнення (вимкнення)		Функція прискореного грилювання	<b>A</b>	Auto Cooking (Автоматичне приготування)		Зупинка для вимірювання температури шупом
	Розморожування		Функція подвійного грилювання та конвекції		Вказівник температури		Щуп для м'яса
	Функція «турбо»		Функція об'ємного нагрівання		Положення		Час приготування
	Функція нижнього нагрівання		Функція очищення	—	Зменшення		Кінцевий час приготування
	Функція звичайного приготування	<b>888</b>	Дисплей температури	+	Збільшення		Таймер зворотного відліку
	Функція конвекції	<b>88:88</b>	Дисплей часу		Блокування клавіш		Boost (Посилене нагрівання)
	Функція «піца»		Режим		Пуск/Стоп		Функція пари
	Меню функцій						

Для керування використовуються сенсорні кнопки. Керування функціями здійснюється шляхом доторкання до полів сенсорних кнопок. Користуючись елементами керування, стежте за тим, щоби правильно доторкатися до полів сенсорних кнопок. Якщо площа дотику буде надто велика чи надто


мала, сенсорні кнопки не працюватимуть належним чином.Щоб поверхні апарату залишалися прохолодними, автоматично вмикається вентилятор охолодження. Вентилятор продовжуватиме працювати, аж поки не вимкнеться автоматично, навіть після вимкнення духовки.Якщо не вибрати чи не змінити жодну функцію, пульт керування вимкнеться за 5 хвилин.


## Вибір функцій духовки

Щоб увімкнути пульт керування, доторкніться до сенсорної кнопки ввімкнення (вимкнення) на 2 секунди.


Духовка перейде в «режим очікування». Після «режиму очікування» за промовчанням вмикається функція розморожування. Однак якщо не натиснути сенсорну кнопку «ПУСК/СТОП», ця функція не ввімкнеться.

У цьому режимі можна вибрати потрібні функції приготування, встановлювати температуру приготування, вмикати функцію «Посилене нагрівання», а також встановлювати час приготування, час закінчення, таймер зворотнього відліку і час доби.

У режимі очікування можна вибрати потрібну функцію приготування, доторкнувшись до сенсорної кнопки .

Кожне доторкання до сенсорної кнопки  змінює функції духовки у такому порядку (у деяких моделях духовок деяких функцій приготування може не бути): розморожування → турбо → знизу → знизу і згори → знизу і згори з конвекцією → піца → прискорений гриль (з/без вертела) → подвійний гриль з конвекцією (з/без вертела) → об'ємне нагрівання → парове очищення




На дисплеї відображаються ввімкнені нагрівні елементи, що стосуються вибраної функції.

Після вибору функції приготування за допомогою сенсорної кнопки  на дисплеї температури відображається попередньо встановлене значення температури. Його можна змінити, натискаючи сенсорні кнопки «БІЛЬШЕ» і «МЕНШЕ», розміщені поруч із кнопкою температури. Температуру можна встановити у межах від 50°C до 275°C.

Вибравши потрібну функцію та встановивши температуру і час, доторкніться до сенсорної кнопки «ПУСК/СТОП», щоб увімкнути духовку.

## Налаштування часу доби

Після встановлення духовки слід налаштувати час доби, виконавши наступні дії.


Увімкніть духовку та переведіть її в режим очікування, доторкнувшись до сенсорної кнопки «ПУСК/СТОП». У цьому режимі доторкніться до сенсорної кнопки «РЕЖИМ» () і утримуйте її протягом 5 секунд, аж поки не буде вибрано час доби. Коли в лівій частині засвітиться значок часу, можна буде налаштувати час, натискаючи сенсорні кнопки «БІЛЬШЕ» і «МЕНШЕ» поруч із кнопкою «РЕЖИМ» (). Щоб закінчити налаштування часу, доторкніться до сенсорної кнопки «РЕЖИМ» () ще раз або не доторкайтеся до жодних кнопок протягом 5 секунд.

Після тривалого вимкнення живлення потрібно лише повторно налаштувати час.

## Налаштування часу приготування

Час приготування можна налаштувати в режимі очікування чи в робочому режимі.

## Налаштування таймера зворотного відліку


Доторкайтесь до сенсорної кнопки «РЕЖИМ» () , аж поки на дисплеї часу не з'явиться значок таймера зворотного відліку і час «00:00». Поки цей значок блимає, налаштуйте потрібний період часу, натискаючи сенсорні кнопки «БІЛЬШЕ» і «МЕНШЕ». Завершивши налаштування, протягом кількох секунд не натискайте жодні кнопки. Тоді таймер зворотного відліку буде встановлено.

Коли час дійде до нуля, буде подано звуковий сигнал, і на екрані блиматиме значок таймера зворотного відліку та час «00:00». Натискання будь-якої кнопки призведе до припинення звукового сигналу та зникнення з екрана значка.



## Налаштування тривалості приготування

Ця функція служить для приготування протягом фіксованого періоду часу.

Підготуйте продукти до готування та покладіть їх у духовку. Після цього виберіть потрібну функцію приготування й температуру. Доторкайтесь до сенсорної кнопки «РЕЖИМ» (  ), доки на дисплеї часу не з'явиться значок тривалості. Поки таймер перебуває в цьому положенні, налаштуйте бажану тривалість приготування, натискаючи сенсорні кнопки «БІЛЬШЕ» і «МЕНШЕ».



По закінченні налаштування дочекайтесь, поки на екрані буде відображено поточний час доби, а значок тривалості світитиметься постійним світлом.

Коли час дійде до нуля, то духовка вимкнеться, буде подано звуковий сигнал, і на дисплеї часу блиматиме значок тривалості. Дотик до будь-якої сенсорної кнопки на пульті керування призведе до вимкнення звукового сигналу.

## Налаштування кінцевого часу приготування

Ця функція служить для приготування, яке має початись по закінченні певного періоду часу і тривати заданий час.

Підготуйте продукти до готування та покладіть їх у духовку. Після цього виберіть потрібну функцію приготування й температуру.

Доторкайтесь до кнопки «РЕЖИМ» (  ), доки на екрані дисплея часу не з'явиться значок тривалості приготування. Задайте необхідну тривалість приготування, натискаючи сенсорні кнопки «БІЛЬШЕ» та «МЕНШЕ». Установивши тривалість приготування, натискайте сенсорну кнопку «РЕЖИМ» (  ), доки на дисплеї часу не з'явиться значок кінцевого часу приготування. Значення часу доби та значок кінцевого часу приготування блиматимуть. Задайте необхідний кінцевий час приготування, натискаючи сенсорні кнопки «БІЛЬШЕ» та «МЕНШЕ». По закінченні налаштування дочекайтесь, поки на екрані буде відображено поточний час доби, а значок кінцевого часу приготування світитиметься постійним світлом.


Духовка обчислить час роботи, віднявши від заданого часу готовності страви, коли вона припинить роботу, значення тривалості приготування. Таймер подасть звуковий сигнал попередження, і почне блимати значок тривалості приготування.

Дотик до будь-якої кнопки таймера призведе до вимкнення звукового сигналу.




Коли використовуються функції грилю, час закінчення приготування встановити неможливо. Увімкнення функцій приготування на грилі після встановлення часу закінчення приготування призведе до скасування часу закінчення приготування.

## Налаштування звукового сигналу

Щоб змінити звуковий сигнал попередження, слід, коли на дисплеї відображено час доби, натиснути й утримувати сенсорну кнопку «ТЕРМОСТАТ» (  ) протягом 5 секунд, аж поки не прозвучить звуковий сигнал.



Після цього кожне натискання кнопок «БІЛЬШЕ» і «МЕНШЕ» поруч із термостатом буде супроводжуватися іншим звуковим сигналом. Передбачено п'ять видів звукового сигналу. Якщо вибрати варіант «tн0», буде вимкнено всі звуки, крім будильника і сигналів про помилки. Виберіть потрібний вид звукового сигналу і припиніть натискати будь-які кнопки. Після короткої паузи вибраний звуковий сигнал буде збережено

## Функція посиленого нагрівання

Ця функція служить для зменшення часу підігрівання. Розігрівання можна здійснювати в режимах «Турбо», «Конвекція», «Статичне» чи «Піца». Щоб почати розігрівання, досить вибрати потрібну функцію приготування та натиснути сенсорну кнопку «ПОСИЛЕНЕ НАГРІВАННЯ» (  ).

Ця функція використовується для якнайшвидшого розігрівання духовки до заданої температури. Цей режим не придатний для приготування їжі.

## ФУНКЦІЯ БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ

Блокування клавіш використовується, щоб запобігти ненавмисній зміні налаштувань духовки. Щоб увімкнути блокування клавіш, слід утримувати сенсорну кнопку «**БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ**» (  ) протягом 2 секунд, доки на дисплеї не з'явиться значок блокування клавіш. Щоб вимкнути блокування клавіш, слід утримувати сенсорну кнопку «**БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ**» (  ) протягом 2 секунд, доки значок блокування клавіш на дисплеї не згасне. Коли ввімкнено блокування клавіш, працює тільки сенсорна кнопка **ВВІМКНЕННЯ (ВИМКНЕННЯ)**. Усі інші кнопки заблоковано

### Порядок приготування страв на парі:

Розпочніть приготування, вибравши функцію, температуру і час відповідно до страви за таблицею режимів приготування на парі.


Якщо потрібної страви у таблиці немає, виберіть функцію приготування, температуру і час на власний розсуд.

Поставте продукти на рекомендовану полицю. Користуючись ковшиком, залийте в водяний бачок, розташований у панелі духовки, вказану кількість води.

Натисніть на екрані керування кнопку пари «  ».

На екрані дисплея з'явиться напис: «St 1».З кожним наступним натисканням кнопки «+» цей напис змінюється на «St 2», «St 3» та «Auto» (Автоматично).

«St 1» відповідає 100 мл, «St 2» — 200 мл, а «St 3» — 300 мл води. Варіант «Auto» (Автоматично) відповідає 100 мл води.


Після вибору кількості пари повторне натискання кнопки пари «  » призводить до подачі гарячої водяної пари безпосередньо на певну кількість продуктів.

Якщо вибрано варіант «Auto» (Автоматично), духовка починає додавання пари автоматично після досягнення заданої температури.

Виберіть функцію приготування на парі, що відповідає потрібній страві, і задайте відповідну температуру.

З додаванням пари страви виходять смачнішими.

За бажанням, можна додавати пару після початку приготування. Для цього слід виконати такі дії:

Натисніть на екрані керування кнопку пари «  » і утримуйте її протягом 3 секунд.

На екрані годинника почнуть блимати цифри «00:00».

Якщо у певний час приготування потрібно додати пару, задайте цей час, натискаючи кнопки «+» і «-».

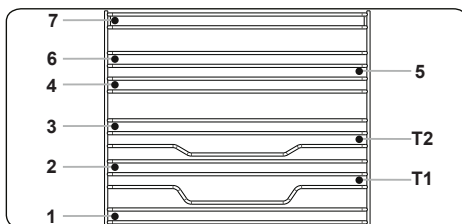
Знову натисніть кнопку пари «  » і виберіть кількість води, як описано вище.

Після цих дій на продукти автоматично подається визначена кількість пари..

## АКСЕСУАРИ

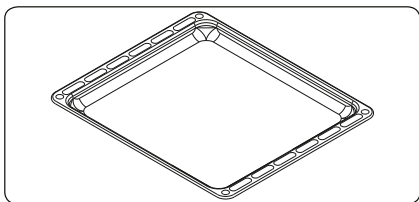
### Каркас EasyFix

Коли виникне потреба, ретельно вимийте аксесуари м'якою чистою тканиною в теплій воді з мийним засобом.



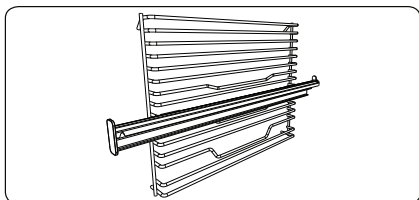
- Вставте аксесуар у потрібне положення в камері.
- Залиште між аксесуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
- Виймаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні. Гарячі страви і аксесуари можуть спричинити опіки.
- Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися. Після охолодження їхній зовнішній вигляд і працездатність відновиться.
- Дека і дротяні решітки можна ставити на будь-який рівень від 1 до 7.
- Телескопічні рейки можна ставити на рівні T1 і T2.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок рекомендується користуватись рівнем T2.
- Для готування їжі на двох рівнях рекомендується користуватись рівнем 2 і рівнем 4.
- Дротяний каркас вертела слід ставити на рівень 3.
- Для встановлення каркасу вертела з телескопічними рейками використовується рівень T2.

\*\*\*Різні моделі можуть комплектуватися різними наборами аксесуарів.



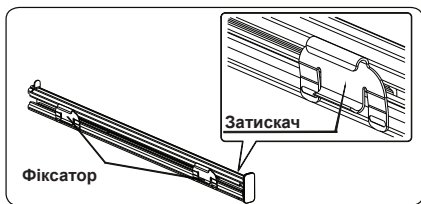
### Плаский піднос

Плаский піднос підходить для запікання кондитерських виробів. Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



### Решітка з повністю висувною телескопічною рейкою Easyfix

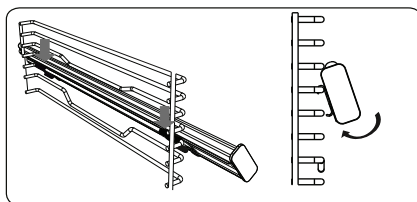
Ця телескопічна рейка повністю висувається з камери, полегшуючи доступ до страви.



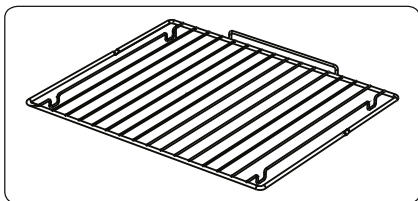
## Телескопічні рейки

Коли виникне потреба, ретельно вимийте аксесуари м'якою чистою тканиною в теплій воді з мийним засобом.

- Телескопічні рейки на дрютяній решітці закріплюються затискачами на фіксаторах.
- Зніміть бічну напрямну. Див. розділ «Зняття дрютяної решітки».

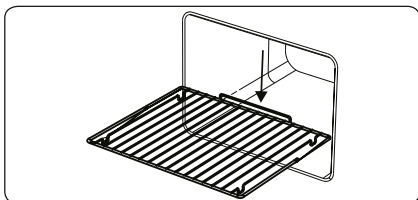


- Кожна телескопічна рейка має верхні і нижні фіксатори, за допомогою яких можна переставляти рейки.
- Підвісьте верхні кріплення телескопічної рейки на опорний пруток бокової решітки, що відповідає потрібному рівню, і одночасно притисніть нижні кріплення, аж поки вони з характерним клацанням не зафіксуються на кріпильному прутку бокової решітки, що відповідає тому ж рівню.
- Щоб зняти телескопічну рейку, потрібно, притримуючи її за передній кінець, виконати описані вище дії у зворотному порядку.



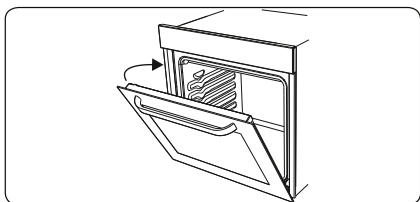
## Дрютяна решітка

Дрютяна решітка підходить для приготування на грилі чи для обробки продуктів в контейнерах, які підходять для використання в духовій шафі.

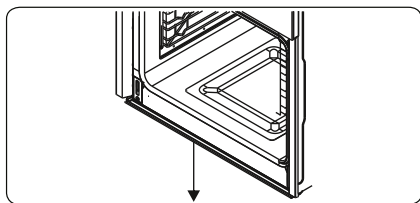


## ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Помістіть решітку на будь-яку придатну полицю духової шафи та просуньте в кінець духової шафи.



**Дверцята духової шафи з м'яким закриванням**  
Дверцята закриваються повільно і самотужки, якщо їх відпустити у положенні перед закриванням



#### **Водозабірний контейнер**

В деяких випадках, під час приготування на внутрішній скляній панелі духової шафи може збиратись конденсат. Це не є ознакою несправності приладу. Відчиніть дверцята духової шафи на положення грилю і залиште їх в такому положенні на 20 секунд. Вода стече в контейнер. Дочекайтесь, поки духову шафу охолоне та протріть внутрішні дверцята сухим рушником. Повторюйте цю процедуру регулярно.

## **РОЗДІЛ 5. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

### **ЧИСТКА**



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Перед чисткою виключіть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.

#### **Загальна інформація**

- Перед застосуванням засобів для чистки перевірте, чи вони підходять для чистки вашого приладу, та чи вони рекомендовані виробником приладу.
- Використовуйте кремоподібні чи рідкі засоби, що не містять твердих порошкоподібних домішок. Не використовуйте їдкі (корозійні) кремоподібні засоби, абразивні порошки, щільні дряпані мочалки, що можуть пошкодити поверхню духової шафи.



Не використовуйте засоби для чистки, що містять тверді домішки, що можуть подряпати скляну поверхню вашого приладу, чи покриті емаллю та/або намальовані на ньому деталі.

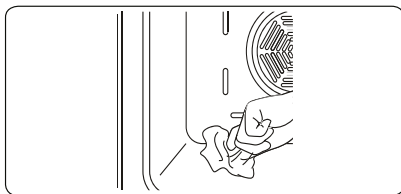
- У випадку пролиття рідкого засобу на прилад, негайно витріть його для уникнення пошкодження духової шафи.



Не використовуйте парові засоби для чищення жодної з поверхонь духової шафи.

#### **Чистка внутрішніх поверхонь духової шафи**

- Внутрішня поверхня духової шафи, покрита емаллю, краще очищається в нагрітому стані.
- Після кожного використання протирайте духову шафу м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім, ще раз протріть поверхню вологою серветкою, і витріть насухо.
- Для ретельної чистки духової шафи час від часу можна використовувати рідкі засоби для чищення.



## Чистка скляних поверхонь

- Регулярно промивайте скляні поверхні вашого приладу.
- Для чистки внутрішніх та зовнішніх скляних поверхонь використовуйте засоби для чистки скла. Потім прополощіть серветку, протріть начисто і насухо витріть.

## Чистка деталей з нержавіючої сталі (у випадку наявності)

- Регулярно промивайте деталі з нержавіючої сталі.
- Витирайте такі поверхні серветкою, змоченою в чистій воді. Потім витріть насухо.



Не промивайте такі поверхні, поки вони не охололи.



Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік протягом тривалого часу на поверхні з нержавіючої сталі.

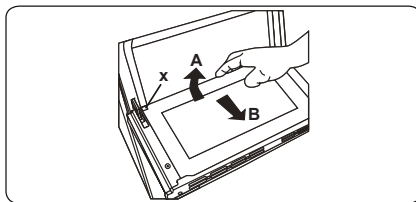
## Чистка пофарбованих поверхонь (за наявності)

Плями від помідорів, томатної пасти, кетчупу, лимону, продуктів із вмістом олії, молока, продуктів та напоїв, що містять цукор, та кави потрібно негайно витерти ганчіркою, змоченою у теплій воді. Якщо такі плями не відчистити одразу та дати їм застаріти, їх НЕ можна відтирати твердими предметами (гострими знаряддями, сталевими та пластиковими скребками, та губками для посуду, що можуть пошкодити поверхню) чи засобами для чищення з високим вмістом спирту, засобами для видалення плям та жиру та абразивними хімічними речовинами. У іншому випадку, на поверхнях може з'явитися корозія та іржа. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, що була викликана використанням невідповідного чистячого засобу чи методу очищення.

## Зняття внутрішнього скла

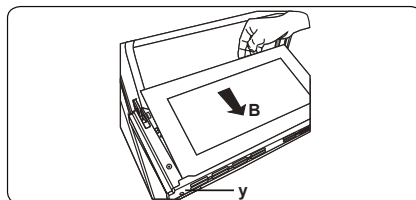
Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

1. Натисніть на скло у напрямку **В** назміть його з кронштейну (**х**). Витягніть скло у напрямку **А**.

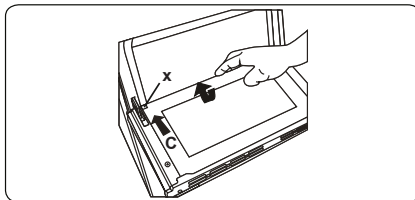


Заміна внутрішнього скла

2. Натисніть на скло у напрямку **В** під кронштейн (**у**).



1. Розмістіть скло під кронштейном (x) у напрямку С.

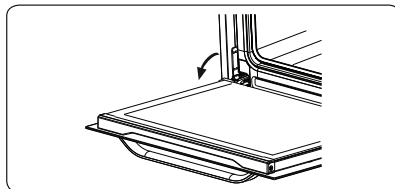


Якщо у духовій шафі встановлено потрійне скло, третій шар скла можна зняти так само, як і другий шар

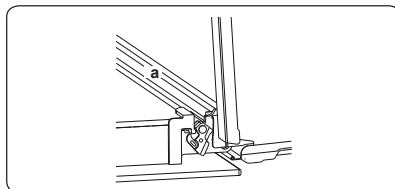
### Зняття дверцят духової шафи

Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

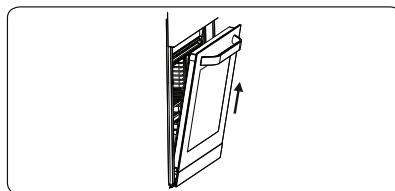
1. Відкрийте дверцята духової шафи.



2. Поверніть клямку замикання (а) (за допомогою викрутки) до кінцевого положення.

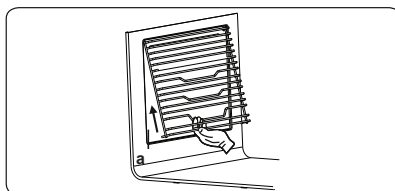


3. Повністю закрийте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.



### Зняття полиці у вигляді решітки

Щоб зняти решітку, потягніть її, як показано на рисунку. Розчепивши затискачі з решітки (а), зніміть її.



## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Технічне обслуговування приладу повинно виконуватись виключно уповноваженою особою сервісного центру або компетентним технічним працівником

### Заміна лампочки духової шафи



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Перед чисткою вимкніть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне..

- Витягніть скляну лінзу, після чого витягніть лампочку.
- Встановіть нову лампочку (яка витримує до 300 °C) на заміну старій лампочці (230В, 15-25Вт, типу E14).
- Встановіть скляну лінзу назад, ваша духовка готова до використання.
- Продукт містить джерело світла класу енергоефективності G.
- Джерело світла не може бути замінено кінцевим користувачем. Післяпродажне обслуговування необхідне.
- Джерело світла, що входить до комплекту, не призначене для використання в інших додатках.



Лампочка призначена для використання виключно в побутових приладах для готування. Вона не призначена для освітлення побутових приміщень.



## РОЗДІЛ 6. ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

### ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Якщо після перевірки по основним крокам виявлення несправностей, духова шафа не працює, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не включається	Духова шафа відключена від мережі електроживлення.	Перевірте чи духова шафа підключена до мережі електроживлення. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Відсутнє нагрівання взагалі або духова шафа не нагрівається.	Неправильно налаштована температура духової шафи. Дверцята духової печі відчинені.	Перевірте, чи кнопка керування температури духової шафи виставлена правильно.
Не працює лампочка духової печі (у випадку наявності).	Перегоріла лампочка. Відключено під'єднання до мережі електроживлення або електроживлення відсутнє.	Замініть лампочку відповідно до інструкції. Переконайтесь, що прилад включений в штепсельну розетку.
Приготування в духовій шафі відбувається нерівномірно.	Полиці духової шафи неправильно розташовані.	Перевірте, чи правильно виставлені налаштування температури та чи правильно розташовані полиці. Не відкривайте дверцята духової шафи часто, якщо ви не готуєте страви, які потребують перевертання. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, зовнішнє повітря буде охолоджувати температуру духової шафи, в результаті чого це може вплинути на приготування вашої страви
Кнопки для налаштування часу не натискаються належним чином.	Між кнопками для налаштування часу застрягли сторонні предмети. Модель з сенсорним екраном: на панелі управління зібралась волога. Налаштована функція блокування кнопок.	Видаліть сторонні предмети і спробуйте ще раз. Витріть вологу та спробуйте ще раз. Перевірте, чи включена функція блокування кнопок.

<b>Проблема</b>	<b>Можлива причина</b>	<b>Вирішення</b>
Вентилятор духової шафи шумить (у випадку наявності).	Полиці духової шафи рухаються..	Перевірте, чи духова шафа знаходиться на одному рівні. Перевірте, чи полиці та приготовлені страви не рухаються, і чи вони не доторкаються задньої стінки духової шафи.
Вентилятор охолодження продовжує працювати після вимкнення духової шафи.	На деякий час електронний вентилятор духової шафи автоматично продовжить роботу для охолодження духової шафи.	Коли електронні деталі охолонуть, вентилятор автоматично вимкнеться.
Духова шафа теж вимкнеться автоматично.	Якщо не включено жодної функції електронної духової шафи, вона вимикається автоматично.	Якщо після включення духової шафи або після завершення програми готування не виконано жодної дії, духова шафа автоматично вимкнеться для збереження електроенергії.
Якщо під час роботи функції духової шафи з вентилятором відчинені дверцята, внутрішній вентилятор перестане працювати.	Якщо дверцята електронної духової шафи зачинені, то як тільки їх відкрити, духова шафа зупинить процес приготування.	Така робота духової шафи є нормальною. Вона сприяє уникненню втрати надлишкового тепла при приготуванні страв. Коли дверцята зачиняться, духова шафа повернеться в звичний режим роботи.


## **ТРАНСПОРТУВАННЯ**

Якщо вам необхідно перевезти прилад, використовуйте оригінальне пакування, помістіть в оригінальну упаковку. Дотримуйтесь вказівок пакування для перевезення приладу. Обмотайте всі незакріплені деталі приладу для уникнення їх пошкодження під час перевезення.

Якщо ви не маєте оригінальної упаковки, підготуйте коробку для перевезення приладу, щоб захистити його, особливо його зовнішні поверхні, від зовнішніх пошкоджень

## РОЗДІЛ 7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ

### МІКРОФІША ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Марка		
Модель		KBO 1071 S TC B Steam
Тип духовки		ЕЛЕКТРИЧНА
Маса	кг	35,7
Індекс енергоефективності – в звичайному режимі		103,4
Індекс енергоефективності – з увімкненим вентилятором		93,2
Клас енергоспоживання		A
Енергоспоживання (електроенергія) – в звичайному режимі	кВт*г/цикл	0,91
Енергоспоживання (електроенергія) – з увімкненим вентилятором	кВт*г/цикл	0,82
Кількість відсіків		1
Джерело нагріву		ЕЛЕКТРИЧНА
Об'єм	л	78
Ця піч відповідає вимогам EN 60350-1		
<p><b>Поради щодо енергозбереження</b></p> <p><b>Духовка</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Якщо це можливо, готуйте кілька страв одночасно.</li> <li>– Скоротіть час попереднього нагріву духовки</li> <li>– Не збільшуйте строк приготування їжі.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Не забувайте вимикати духовку після завершення готування.</li> <li>– Не відкривайте дверцята духовки під час приготування їжі.</li> </ul>		

## РОЗДІЛ 8. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

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

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

**Notatki:**





**KERNAU**

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