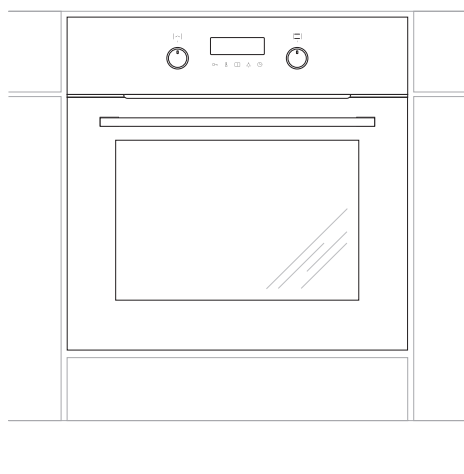


NÁVOD K OBSLUZE KBO 1077 S PT B



KERNAU

www.kernau.com

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Trouba KERNAU je spojením výjimečné snadnosti obsluhy a skvělé účinnosti. Po přečtení návodu nebude obsluha trouby žádným problémem.

Trouba, která opustila továrnu byla před zabalením důkladně prověřena na kontrolních stanovištích ohledně její bezpečnosti a funkčnosti.

Prosíme Vás, aby jste si před uvedením zařízení do provozu důkladně pročetli návod k obsluze. Dodržování v něm uvedených pokynů Vás ochrání před nesprávným používáním.

Návod je třeba uschovat a uskladňovat tak, aby byl vždy po ruce. Kvůli zamezení nešťastným nehodám je třeba návod k obsluze přesně dodržovat.

Pozor!

Troubu lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určena výhradně k využití v domácnostech.

Výrobce si vyhrazuje možnost provádění změn, které nemají vliv na fungování zařízení.

OBSAH

Pokyny týkající se bezpečnosti používání	4
Popis výrobku	8
Instalace.....	10
Obsluha	12
Pečení v troubě – praktické rady.....	22
Testovací pokrmy.....	25
Čištění a údržba trouby.....	27
Řešení problémů.....	32
Technické údaje	33

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

Pozor. Spotřebič a jeho dostupné části jsou v průběhu používání horké. Dbejte mimořádnou pozornost, abyste se nedotýkali výhřevných elementů. Děti mladší než 8 let se nemohou pohybovat v blízkosti spotřebiče bez stálého dozoru.

Tento spotřebič může být používán dětmi staršími 8 let a osobami s fyzickým, mentálním anebo psychickým omezením nebo bez praktických zkušeností a vědomostí, pokud to bude probíhat pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání odevzdaným osobám zodpovědným za jejich bezpečnost. Věnujte zvýšenou, pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály. Uklízení a obslužné činnosti nemohou být prováděná dětmi bez dozoru.

V průběhu používání se spotřebič zahřívá. Doporučuje se zachování opatrnosti, a nedotýkat se horkých elementů uvnitř pečicí trouby.

Dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívát. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

Pozor. Nepoužívejte drsných čisticích prostředků nebo ostrých kovových předmětů na čištění skla dvířek, protože mohou poškrábat povrch, což může způsobit popraskání skla.

Pozor. Aby se zamezilo možnosti zasažení elektrickým proudem, je třeba se před výměnou žárovky ujistit, zda je zařízení vypnuté.

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

Nebezpečí opaření V průběhu otevírání dvířek pečicí trouby může unikat horká pára. V průběhu nebo po ukončení pečení, dvířka pečicí trouby otevírejte opatrně. Při otevírání dvířek se nad nimi nenaklánějte. Uvědomte si, že pára v závislosti od teploty může být neviditelná.



- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř pečicí trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž trouby. Přímý kontakt s pracující troubou hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté pečicí trouby, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Zákaz používání pečicí trouby s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení pečicí trouby.

JAK ŠETŘIT ENERGII



Kdo využívá energii zodpovědně, ten nejen chrání domácí rozpočet, ale obr. působí také vědomě ve prospěch životního prostředí. A proto pomáhejme, šetřeme elektrickou energii!

Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do trouby na připravované pokrmy“.**
Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.
- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.**
Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.
- **Využití zbytkového tepla pečící trouby.**
V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, vypínejte bezvýhradně troubu 10 minut před ukončením úpravy.
Pozor! V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**
Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.
Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání trouby v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

Veškeré materiály použité k balení nejsou škodlivé pro životní prostředí, jsou 100 % recyklovatelné a označené příslušným symbolem.

Pozor! Obalový materiál (polyetylenové sáčky, kousky polystyrenu apod.) je třeba během rozbalování udržovat mimo dosah dětí.

VYŘAZENÍ Z PROVOZU



Po ukončení období životnosti nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat

jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických

zařízení.

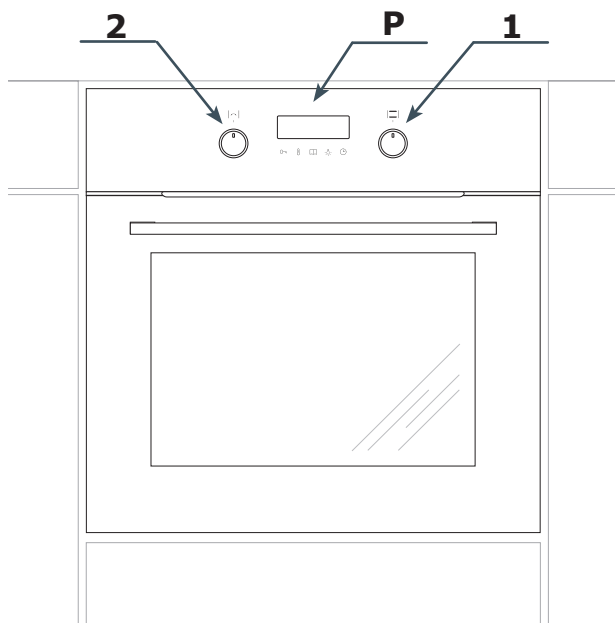
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.

Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

Informace o příslušném místě likvidace opotřebovaných zařízení Vám poskytne orgán obecní správy.

POPIS VÝROBKU



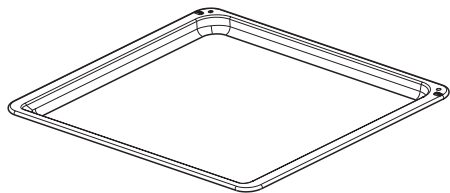
P Elektronický programátor

1. Otočný funkční knoflík trouby

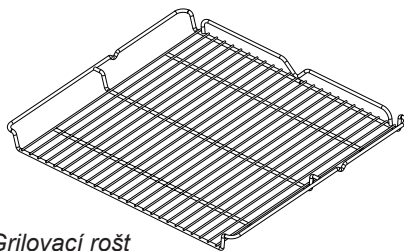
2. Nastavovací knoflík +/-

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

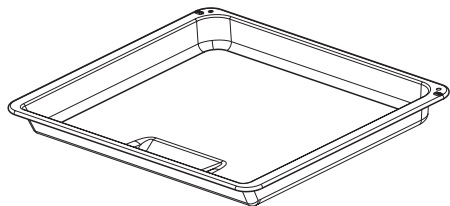
Vybavení trouby



*Plech na pečivo**

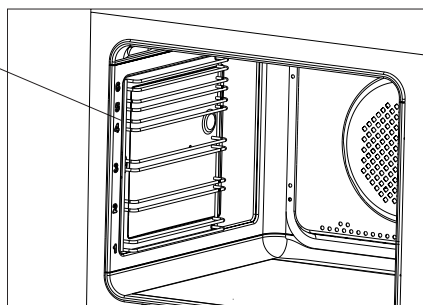


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů



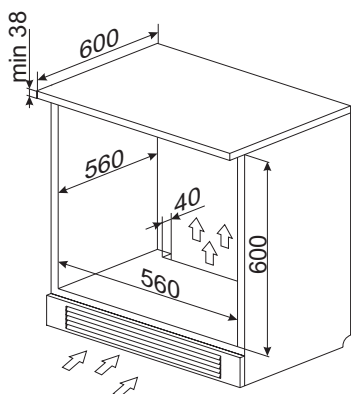
*u některých typů

INSTALACE

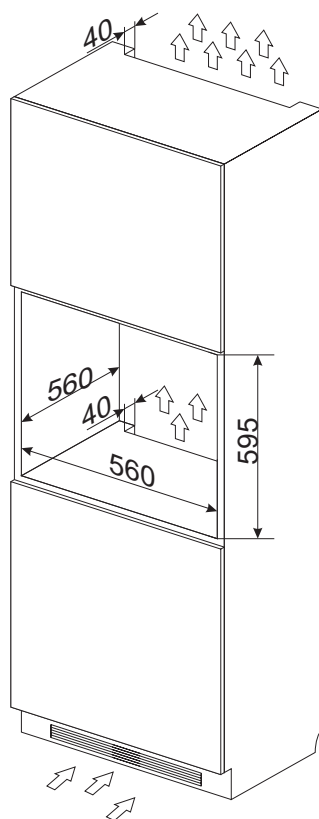


Ustavení trouby

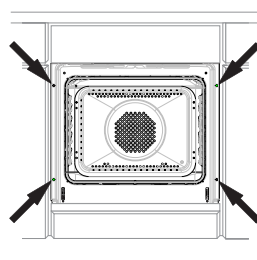
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení trouby musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro podstavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.
- Připravit otvor v nábytku o rozměrech uvedených na obrázcích: A – vestavba pod deskou, B – vysoká vestavba.
V případě, že skříňka má zadní stěnu, je třeba v ní vyříznout otvor k elektrické přípojce.
- Zasunout troubu zcela do otvoru a zajistit ji před vysunutím čtyřmi šrouby (Obr. C).



Obr.A



Obr.B



Obr.C

Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

INSTALACE

Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu

Před připojením pečící trouby k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku.

- Trouba je továrně přizpůsobena k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavena přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm² o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem. Je nutné, aby po vestavbě trouby byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu pro uživatele přístupná.
- Před zapojením trouby do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
 - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž trouby, obvod napájející zásuvky by měl být zajištěn pojistkou min. 16A,
 - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
 - je zásuvka snadno dostupná.

Po namontování pečící trouby musí být přístupná zástrčka.



Pozor! Pokud se poškodí neodpojitelný napájecí kabel, měl by být kvůli předejití ohrožení vyměněn u výrobce, ve specializovaném opravárenském podniku nebo kvalifikovaným odborníkem.

OBSLUHA

Před prvním uvedením do provozu

- Odstraňte veškeré obaly, zejména zabezpečující prvky nacházející se uvnitř trouby z důvodu bezpečné přepravy.
- Vyjměte veškeré příslušenství z vnitřku trouby a umyjte je důkladně teplou vodou s jemným prostředkem na mytí nádobí.
- Sundejte ochrannou folii z teleskopických lišt.
- K mytí vnitřku trouby použijte teplou vodu s jemným mycím prostředkem. Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo houbičky. Mohou poškodit povrch, kterým je pokrytý vnitřek prostoru trouby.

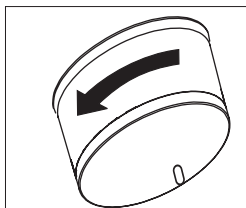
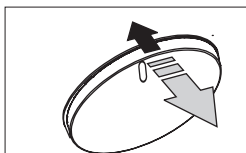
Vypalování vnitřního prostoru trouby

- V místnosti zapněte ventilaci nebo otevřete okno.
- Otočte ovládací knoflík pro výběr funkce a nastavte pozici  nebo  (přesný popis těchto funkcí naleznete v další části návodu).

Otočte ovládací knoflík pro nastavení teploty trouby a nastavte teplotu 250°C. Trouba by měla pracovat minimálně 30 minut, během provozu bude trouba vydávat zápach, který se vyskytuje pouze na začátku, během používání zmizí úplně. Je to běžný jev, který se nazývá Vypalování vnitřního prostoru trouby.

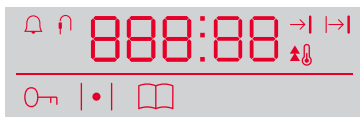
Skryté ovládací knoflíky

Ovládací knoflíky pro výběr funkce nebo změnu nastavení trouby jsou ukryté v čelním panelu. Pro nastavení funkce a/nebo parametrů stiskněte jemně knoflík a pusťte jej. Knoflík vyskočí z panelu. Nyní můžete nastavit příslušnou funkci a/nebo parametry.



OBSLUHA

Elektronický programátor



Programátor je vybaven LED displejem a pěti dotykovými čidly:

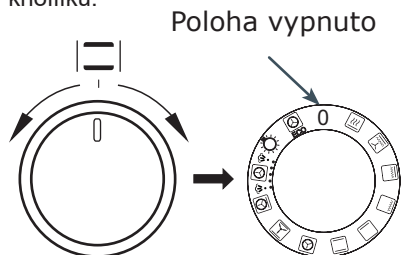
Čidlo	Popis
	Rodičovský zámek
	Nastavení teploty
	Přednastavené programy
	Zapni / vypni osvětlení trouby
	Nastavení hodin

Upozornění: Každé použití čidla je potvrzeno akustickým signálem. Nelze vypnout zvukové signály.

Otočný funkční knoflík trouby

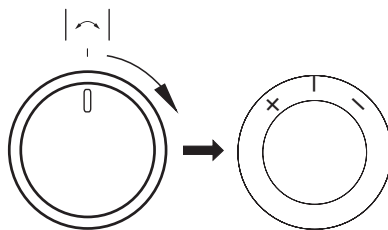
Trouba může být zahřívána pomocí spodní spirály, vrchní spirály, spirály pro horkovzdušných oběh nebo grilu. Příslušnou funkci vyberete pomocí funkčního otočného knoflíku.

Obrázek níže zobrazuje funkce (ve stanoveném pořadí), které se nachází na otočném knoflíku:












Nastavovací knoflík +/-

Nastavovací knoflík neotáčíte, jen jej nakláníte do obou stran. Slouží k nastavení provozních parametrů, jako je teplota a čas. Nakloňte ovládací knoflík doprava směrem k symbolu „+“, zvýšíte tak hodnotu parametru. Nakloňte na opačnou stranu, hodnota parametru se sníží. Parametry, které pomocí něj můžete měnit, jsou teplota, čas nebo také nastavení aktuálního času na displeji. Pokud knoflík podržíte v nakloněné poloze, zvýší se rychlost změny hodnoty parametru.



Oblast aktivity funkcí*

-  Zapnutá termosonda
-  Symbol aktivity rychlého ohřevu
-  Aktivní časovač
-  Automatická práce
-  Poloautomatická práce
-  Aktivní rodičovský zámek
-  Zahřívání trouby
-  Aktivní přednastavený program
-  NK (nedostupná funkce)

*v závislosti na modelu

Připojení napájení

Po připojení k napájecímu zdroji (nebo při zapnutí napájení po předchozím vypnutí) se trouba dostane do režimu nastavení aktuálního času, na displeji začne blikat **00:00**. Používání zařízení není možné bez předchozího nastavení času.




Upozornění! V případě výpadku napájení budou všechny zadané parametry, jako je doba chodu, teplota a funkce vymazány, aby bylo možné pokračovat v práci, musí být znovu zadány hodnoty. Jestliže přerušeným programem bylo pyrolytické čištění (anebo jsou dvířka zablokována z jiného důvodu), tak před nastavováním hodin musí být provedena procedura ochlazování pečicí trouby a otevření dvířek.

Intenzita svícení displeje




Intenzita svícení LED obrazovky je různá v závislosti od denní doby, v hodinách od

22:00-6:00 je intenzita svícení nižší než v hodinách od 6:00-22:00. Navíc v režimu StandBy je intenzita svícení nižší než v aktivním režimu. Není možné měnit intenzitu svícení a čas, kdy je intenzita svícení odlišná.

Nastavení aktuálního času

Po připojení napájení bliká na displeji hodnota minut **00:00**. Pro zadání aktuálního času otočte ovládacím knoflíkem pro nastavení +/- v libovolném směru a nastavte příslušnou hodnotu minut. Následně se dotkněte čidla , v tom okamžiku zadejte příslušnou hodnotu hodin knoflíkem pro nastavení +/- . Pro potvrzení nastaveného času se dotkněte čidla . Pro změnu aktuálního času v pohotovostním režimu se dotkněte čidla  a podržte jej, číslice začnou blikat. Dále postupujte stejně jako v případě nastavení času po prvním zapnutí zařízení.

Osvětlení

Čidlo  funguje nezávisle na zbývajících funkcích, stlačování čidla nemá vliv na průběh zbývajících funkcí a nastavení. Čidlo  nefunguje v režimu standby. Světlo v pečicí troubě se rozsvěcuje po dotknutí čidla  – na 30 sekund.

Pokaždé, když otevřete dvířka trouby, rozsvítí se světlo. Navíc, když je trouba v aktivním režimu, uvnitř trouby je zapnuté osvětlení. Toto osvětlení je zapnuté pouze v pohotovostním režimu. Pokud budou dveře trouby otevřeny delší dobu, osvětlení se automaticky vypne po cca 10 minutách.



Chladicí ventilátor

Fungování chladicího ventilátoru je nezávislé na nastavených funkcích a stavu programátoru. Motor chlazení se zapne automaticky, když teplota v komoře překročí 50 °C.

OBSLUHA

Když je teplota nižší, chladicí ventilátor se vypne automaticky.

Zahřívání trouby (Symbol termostatu)

Symbol  znamená zahřívání alespoň jednoho topného tělesa v troubě. Tento symbol zhasne po dosažení dané teploty uvnitř trouby. Jakmile je teplota dosažena, tento symbol se bude rozsvěcovat a zhasínat v určitých intervalech. Signalizuje to udržování nastavené teploty. Pokud po dosažení nastavené teploty ji snížíte, symbol  se rozsvítí teprve ve chvíli, když se trouba ochladí na nově zvolenou hodnotu.


Režim Standby








Jinak řečeno pohotovostní režim. V tomto režimu jsou na displeji aktivní jen hodiny, intenzita osvětlení je snížena do doby aktivního režimu.

Aktivní režim






Jedná se o režim, během kterého probíhá funkce nastavená pomocí funkčního knoflíku. V případě použití dalších možností, jako je odložené zapnutí trouby, odložené vypnutí trouby, nebo také čištění, přejde trouba po ukončení práce automaticky do pohotovostního režimu, i když funkční knoflík nebude nastaven do polohy „0“.

Funkce trouby





V pohotovostním režimu přepněte knoflík na jednu z funkcí uvedených v tabulce níže. Následně vyberte nastavovacím knoflíkem +/- příslušnou teplotu, pokud teplotu nesnížíte, začne pečící program se standardní hodnotou. Teplotu potvrďte čidlem  nebo počkejte několik sekund - trouba začne pracovat automaticky. Dveře trouby musí být zavřené.

Popis funkce		Realizace						Teplota[°C]		Výchozí t.[°C]	
		Světlo	Horní ohřivač	Ohřivač opékací	Ohřivač ventilátoru	Dolní ohřivač	Ventilátor termooběhu	Spirála S	min.		max
 Eco	ECO				√		√		30	280	170
	Osvětlení	√							-	-	-
	Horkovzdušná funkce (Parní funkce)	√			√		√	√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√		30	280	220
	Pečivo	√	√			√	√		30	280	170
	Termooběh	√			√		√		30	280	170
	Konvenční	√	√			√			30	280	180






OBSLUHA

	Opékání	√				√			30	240	200
	Gril	√		√					30	280	220
	Super gril	√	√	√					30	280	220
	Turbo gril	√	√	√			√		30	280	190
	Rychlý ohřev	√		√	√		√		30	280	170
0	Trouba vypnutá										




Během aktivní funkce trouby





- Aktivní funkci můžete změnit s použitím funkčního knoflíku (pozor: Zadaná teplota zůstane zachovaná z předchozího programu. Pro změnu teploty se dotkněte čidla  a podržte jej, následně změňte teplotu s použitím nastavovacího knoflíku +/- . Novou teplotu potvrďte čidlem  nebo počkejte několik vteřin, aby se nová teplota potvrdila automaticky.
- Můžete přejít do pohotovostního režimu, přepněte funkční knoflík do polohy „0“.
- Pro změnu teploty se dotkněte čidla a  podržte jej, následně změňte teplotu s použitím nastavovacího knoflíku +/- . Novou teplotu potvrďte čidlem  nebo počkejte několik vteřin, aby se nová teplota potvrdila automaticky.
- Můžete aktivovat dětskou pojistku.
- Můžete aktivovat další parametry, jako je opožděné vypnutí trouby nebo opožděná práce trouby.

Rodičovský zámek

Dotkněte se kdykoliv po dobu 3 vteřin čidla  pro zapnutí dětské pojistky, na displeji se zobrazí symbol . Během pokusu o zapnutí funkce na displeji se zobrazí  a zvukový signál. Pro vypnutí pojistky se dotkněte 3 vteřiny čidla , symbol  zhasne na displeji.



Časovač



V aktivním nebo pohotovostním režimu se dotkněte čidla  a podržte jej, na displeji se zobrazí  a symbol  začne blikat. Nyní můžete:



- Nastavte časovač nastavovacím knoflíkem +/- (začněte ve směru hodinových ručiček), následně potvrďte čidlem .
- Opravte nastavení časovače nastavovacím knoflíkem +/- (v obou směrech). Opravenou hodnotu potvrďte čidlem .
- Časovač vypnete s použitím nastavovacího knoflíku +/- pro nastavení hodnoty . Tuto hodnotu potvrďte čidlem .

Časovač nepřerušuje aktivní funkci trouby. Po uplynutí časové doby se zapne zvukový signál, který můžete vypnout pomocí libovolného senzoru. Maximální nastavitelný čas činí 99 minut.

Náhled a úprava nastavení během práce trouby

Abyste zkontrolovali teplotu uvnitř trouby během její práce, dotkněte se senzoru  jednou. Dotkněte se znovu senzoru  abyste zkontrolovali nastavenou teplotu. Dotkněte se znovu, abyste se vrátili na zobrazení aktuálního času.

Pro změnu zadané teploty během práce trouby se dotkněte čidla  a podržte jej, na displeji se zobrazí aktuálně nastavená teplota, můžete ji upravit nastavovacím knoflíkem +/- . Novou teplotu potvrďte senzorem . Až do chvíle potvrzení, je v troubě nastavená předchozí hodnota.





Pro změnu funkce během práce trouby použijte funkční knoflík. Po potvrzení nové funkce se na displeji objeví teplota (není ona výchozí pro nastavenou funkci, je pouze přenesena z předchozích nastavení). Pro její změnu se dotkněte čidla  a podržte jej, nastavovacím knoflíkem +/- nastavte novou teplotu. Po potvrzení senzorem , trouba začne prací s novými nastaveními.





Ukončení funkce

Pro ukončení funkce nastavte otočný knoflík do polohy „0“. Výchozí funkce pracují po dobu neurčitou, automatické vypnutí trouby je možné pouze při aktivaci funkce odloženého vypnutí trouby a funkce odloženého zapnutí trouby. Výjimkou je funkce pyrolytického čištění.

Odložené vypnutí trouby (Poloautomatická Práce)





Odloženým vypnutím trouby je myšleno automatické vypnutí trouby po uplynutí zadaného

času, od chvíle aktivace tohoto režimu. Možné odložení vypnutí trouby je možné od 1 minuty do 10 hodin. Abyste aktivovali odložené vypnutí trouby během práce trouby s určitou funkcí, dotkněte se a přidržte senzor , na obrazovce začne blikat symbol časovače . Dotkněte se senzoru  znovu, na obrazovce se objeví symbol , nyní můžete:

- Nastavte čas vypnutí trouby nastavovacím knoflíkem +/- (začněte ve směru hodinových ručiček), následně potvrďte čidlem .
- Nastavení času vypnutí opravíte nastavovacím knoflíkem +/- (v obou směrech). Opravenou hodnotu potvrďte čidlem .
- Opožděné vypnutí trouby vypnete nastavením hodnoty  nastavovacím tlačítkem a potvrďte .

Odložené vypnutí trouby přerušuje aktivní funkci trouby. Po uplynutí času se ozve zvukový signál, ten můžete vypnout libovolným čidlem nebo otevřením dvířek trouby. Po vypnutí zvukového signálu přejde zařízení do pohotovostního režimu.

Opožděná práce trouby (automatický režim)


Opožděnou práci trouby je myšleno automatické zapnutí trouby ve stanovenou dobu, následně se trouba po stanovené provozní době automaticky vypne. Možné opožděné zapnutí trouby činí od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut, a doba její činnosti činí až 10 hodin. Abyste aktivovali odložený provoz trouby, v první řadě je třeba aktivovat odložené vypnutí trouby. Následně se dotkněte a přidržte senzor  znovu na obrazovce začne blikat symbol časovače . Dotkněte se senzoru  dvakrát, na obrazovce začne blikat symbol , nyní můžete:

Nastavte přesnou hodinu zapnutí trouby na-

OBSLUHA


stavovacím knoflíkem +/- (začněte ve směru hodinových ručiček), následně potvrďte čidlem ⌚.

Hodinu zapnutí trouby opravíte nastavovacím knoflíkem +/- (v obou směrech). Opravenou hodnotu potvrdíte čidlem ⌚.

Opožděné zapnutí trouby vypnete nastavením hodnoty : nastavovacím tlačítkem +/- a potvrdíte ⌚.

Odložený provoz trouby přeruší aktivní funkci trouby. Po uplynutí času se ozve zvukový signál, ten můžete vypnout libovolným čidlem nebo otevřením dvířek trouby. Po vypnutí zvukového signálu přejde zařízení do pohotovostního režimu.

Teplotní sonda na maso

Tepelnou sondu* můžete zapnout kdykoliv, v pohotovostním režimu ale i během práce trouby. Zapnutí tepelné sondy způsobí zobrazení dvou teplot na displeji. Hodnota vlevo zobrazuje aktuální teplotu tepelné sondy, zatímco teplota vpravo je nastavená teplota. Hodnota zadaná po připojení bliká, v tomto okamžiku můžete změnit zadanou teplotu nastavovacím knoflíkem +/- . K potvrzení dojde po 5 vteřinách nebo po dotknutí čidla . V případě připojení tepelné sondy přejde zařízení po dosažení zadané teploty pokrmu automaticky do pohotovostního režimu a zazní zvukový signál. Zvukový signál můžete smazat čidlem nebo zadanou teplotu změnit nastavovacím knoflíkem +/- jeho otočením ve směru hodinových ručiček. Odpojení tepelné sondy v průběhu libovolné funkce způsobí přechod zařízení do pohotovostního režimu.


Upozornění: Během práce s tepelnou sondou nelze nastavit opožděné vypnutí trouby (poloautomatický provoz) a opožděnou práci trouby (automatický provoz), pokud byl aktivní jeden z těchto režimů, smaže zapnutí tepelné sondy nastavení času. Zapnutí nemá vliv na nastavenou teplotu uvnitř komory a na nastavenou funkci.

*v závislosti na modelu



























OBSLUHA

Přednastavené programy

Jedná se o soubor programů se specificky nastavenými funkcemi, teplotami i dobou pečení, které jsou nejvíce vhodné pro danou potravinu.

V pohotovostním režimu, když je funkční knoflík nastaven do polohy „0“, se dotknete čísla  a podržte jej, zapne se menu výběru



hotového programu - na displeji se zobrazí program označený jako „P01“. S použitím nastavovacího knoflíku +/- nastavte zvolený hotový program z níže uvedené tabulky, po několika sekundách začne s označeným programem blikat číslo funkce „P01:06“, nastavte ji funkčním knoflíkem, následně zhasne číslo funkce a po chvíli začne trouba pracovat.

Program	Popis	Číslo funkce	Pozice na funkčním knoflíku		Výchozí t. [°C]
			Rychlý ohřev	Funkce ohřevu	
P01	Hovězí	06			180
P02	Vepřové	06			180
P03	Jehněčí	06			180
P04	Kuře 1,5kg	11			190
P05	Kachna 1,8kg	11			180
P06	Husa 3,0kg	11			170
P07	Krocán 2,5kg	11			170
P08	Pizza	12+07			220
P09	Lasagne	12+07			200
P10	Focaccia	12+07			230
P11	Zapečené těstoviny	12+07			220
P12	Zapečená zelenina	12+07			180
P13	Piškot	12+07			160
P14	Muffins	06			160
P15	Sušenky	06			150
P16	Koláč s ovocem	12+07			175
P17	Chléb	07			180
P18	Kynutí těsta	07			30
P19	Sušení	06			50

OBSLUHA




Upozornění: Během nastavení funkce zahřívání není možnost nastavit knoflík do polohy „0“ – poloha vypnutí.

Každý hotový program můžete libovolně modifikovat tj. měnit zadanou teplotu nebo změnit dobu provozu trouby. Pro tento účel postupujte dle příslušných bodů v návodu („Náhled a modifikace nastavení během provozu trouby“ a „Odložené vypnutí trouby“). Po zavedení změn program již není „přednastaveným programem“, zavedené změny jsou aktivní jednorázově, nezpůsobuje to změny parametrů přednastaveného programu během dalšího spuštění.

Upozornění: Pro smazání hotového programu ihned po jeho zvolení čidlem  je nutné nastavení uvedené funkce funkčním knoflíkem a trouba musí začít pracovat, byť jen dobu několika sekund. Když se zobrazí symbol , můžete vypnout troubu otočením funkčního knoflíku na „0“

V případě zahájení práce s hotovým programem, když je zapnutá tepelná sonda, zazní zvukový signál informující o nutnosti vypnutí sondy. Po jejím odpojení a uzavření dvířek začne zařízení pracovat.

Přednastavené programy s rychlým rozehrátím

Vybrané programy se charakterizují nutností vstupního rozehrátí trouby na určitou teplotu. Jsou ony příslušně označeny v tabulce výše. Po výběru jednoho z uvedených programů s předehřevem se na displeji navíc zobrazí ikona rychlého zahřívání . Po dosažení správné teploty zazní akustický signál, s označeným programem začne blikat číslo funkce „:07“ a symbol . Otevřete dvířka - symbol  zhasne. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka. Nastavte funkčním knoflíkem funkci zahřívání v souladu s blikajícím číslem,

číslo funkce zhasne a po chvíli začne trouba hrát na nastavený program.

Upozornění: Nedoporučuje se provádět úpravy přednastaveného programu během aktivního, rychlého rozehrávání trouby, zavedení změn způsobí zrušení přednastaveného programu a provozu zařízení za aktuálně nastavených parametrů funkcí, času a teploty.

Ukončení přednastaveného programu

Ukončení je identické jako v případě odloženého vypnutí, zařízení vydá zvukový signál.

Dveře trouby

Během provozu trouby by měly být dveře zavřené. Otevření dveří způsobí přerušování aktivních funkcí. Pokud jsou dveře otevřené déle než 30 sekund, rozezná se zvukový signál informující o nutnosti zavření dveří. Signál je možné vypnout zavřením dveří nebo dotekem libovolného senzoru.

Otevření dveří, které je kratší než 10 minut, nemá vliv na aktivní program a jeho parametry. Po této době trouba z bezpečnostních důvodů přechází do režimu StandBy (vymazáno je veškeré nastavení).

Omezení času provozu trouby


Z bezpečnostních důvodů má trouba omezení pracovní doby. Pokud je nastavená teplota do 100°C, trouba přejde do režimu StandBy po 10 hodinách, pokud je nastavená teplota 200°C a více, maximální pracovní doba je omezená na 3 hodiny. V kapitole 101°C-199°C se lineárně mění čas, tzn. čím vyšší teplota, tím kratší čas práce (mezi 3 h a 10 h).

OBSLUHA

Rychlé rozezhřátí trouby

Za účelem rychlého rozezhřátí trouby se zapne topné těleso, ventilátor, gril a ventilátor termooběhu, v tomto případě je maximální výkon 3,6kW.

Funkce Parní funkce Vaše trouba byla vybavena funkcí Parní funkce

 na začátku varného procesu se tvoří pára, která má pozitivní vliv na některé pokrmy připravované v troubě. Na dně komory trouby se nachází prohloubené místo, do kterého vlijte 150 ml čisté studené vody ještě před rozezhřáním trouby, nepřidávejte žádné koření. Nastavte otočný knoflík na funkci využívající Parní funkce a nastavte příslušnou teplotu dle příslušných bodů v návodě. Po cca 5 minutách, když je trouba poprvé zahřátá, vložte do komory pokrm a zavřete dvířka.

Upozornění: Po provedení práce nenechávejte zbytky vody v prohloubeném místě. Když trouba ochladne, odstraňte vodu utěrkou.

Důležité!

- Při provádění rychlého zahřátí v komoře trouby nesmí být plech s těstem ani jiné předměty, které netvoří vybavení trouby. Nedoporučuje se používat funkci rychlého zahřátí při naprogramovaném programátoru.
- Z důvodu vzniku páry v komoře při pečení se může na vnitřní straně dvířek a stěnách trouby srážet voda. Po ukončení pečení vždy setřete přebytek vody.
- Při otevírání dvířek během pečení buďte velmi opatrní, odsuňte se od zařízení, protože pára unikající z komory může být nebezpečná.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmý z těsta

- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou továrním příslušenstvím sporáku,
- pokrmý z těsta lze také péci v prodáváných formách a na pleších, které je třeba vložit na sušící mřížku, k pečení doporučujeme plechy černé barvy, které lépe přenášejí teplo a zkracují dobu pečení,
- v případě využití konvenčního ohřevu (horní + dolní topné těleso) nedoporučujeme použití forem a plechů se světlým a lesklým povrchem, použití forem tohoto typu může způsobovat nedopečení spodku těsta,
- v případě využití funkce horký vzduch není nutné vstupní přehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehrát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečicí trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.

Pečení masa







- v troubě by měly být připravovány porce masa větší, než 1 kg, menší kousky doporučujeme upravovat na varné desce,
- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádoby, rovněž rukojeti těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty,
- při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu doporučujeme umístit na nejnižší úroveň pečicí plech s nevelkým množstvím vody,
- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou – slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou.

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu ECO


















- při použití funkce ohřevu ECO je spuštěn optimalizovaný způsob ohřevu mající za cíl úsporu energie v průběhu přípravy jídel,
- dobu pečení není možné zkrátit pomocí nastavení vyšších teplot, nedoporučuje se rovněž úvodní přehřívání trouby před pečením,
- neměňte nastavení teploty v průběhu pečení a neotevírejte dvířka v průběhu pečení.

Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškot	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovičky	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovězí	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Vepřové	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kuře	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškot		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovičky/ muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovičky/ muffins		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Pizza		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásy		220	4	14 - 18
Hovězí		225 - 250	2	120 - 150
Hovězí		160 - 180	2	120 - 160
Vepřové		160 - 230	2	90 - 120
Vepřové		160 - 190	2	90 - 120
Kuře		180 - 190	2	70 - 90
Kuře		160 - 180	2	45 - 60
Kuře		175 - 190	2	60 - 70
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro rozehrátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.











¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

Upozornění: Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravovat podle vlastních zkušeností a kulinářských preferencí.

TESTOVACÍ POKRMY. V souladu s normou EN 60350-1.

Pečení pečiva




Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Doba pečení ²⁾ (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí asi o 5 minut.

²⁾ Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru.

TESTOVACÍ POKRMY. V souladu s normou EN 60350-1.



Grilování

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Rošt	4		250 ²⁾	2 - 3
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		250 ¹⁾	1. strana 10–15 2. strana 8–13

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

²⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

Pečení

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Celé kuře	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	70–90
	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	80–100


Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Péče uživatele o průběžné udržování trouby v čistotě a o jeho správnou údržbu, ovlivňují významným způsobem prodloužení doby jeho bezporuchového provozu.

Před začátkem čištění je třeba troubu vypnout a zkontrolovat, zda jsou všechny otočné knoflíky nastaveny do polohy „●“ / „0“. Čistící úkony lze zahájit až po vychladnutí trouby.

Pečící trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přidavkem malého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Čištění párou-Steam Clean**
 - do misky vložené do pečící trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
 - uzavřete dvířka pečící trouby,
 - ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ,
 - nahřívejte komoru pečící trouby cca 30 minut,
 - po zakončení procesu čištění otevřete dvířka pečící trouby, vnitřek komory vytřete houbičkou anebo utěrkou a následovně umyjte teplou vodou s malým množstvím přípravku na mytí nádobí.

Pozor!

K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čistící prostředky obsahující brusné látky.

- **Čištění kamene vzniklého na dně komory s použitím funkce Parní funkce:**
 - do prohlubně dna komory nalijte asi 250 ml 6% octa bez přídavku bylin,
 - ocet nechte působit při pokojové teplotě na 30 minut, aby rozpustily vápenné usa-zeniny,
 - prohlubeň vyčistěte teplou vodou a měkkým hadříkem.**Upozornění: Doporučuje se čištění každých 5–10 cyklů s použitím funkce Parní.**

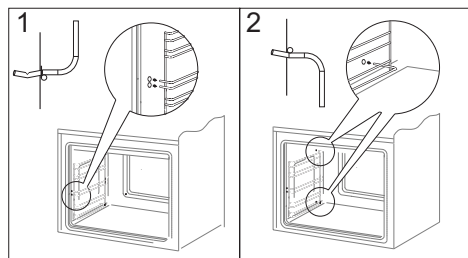
Důležité!

K čištění a údržbě nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, ostrá čisticidla ani brusné předměty.

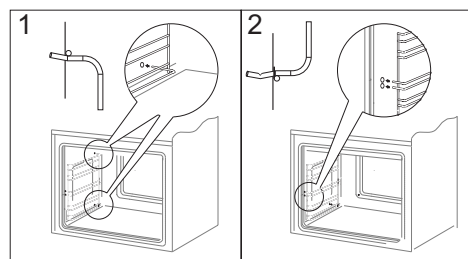
K čištění předního krytu používejte pouze teplou vodu s malým přidavkem čisticího přípravku na nádobí nebo skla. Nepoužívejte čistící emulzi.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

- Trouba je vybavena lehce vyjmutelnými drátěnými vodícími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodící lištu a vyjmout ze zadního závěsu.



Vyndání drátěných mřížek



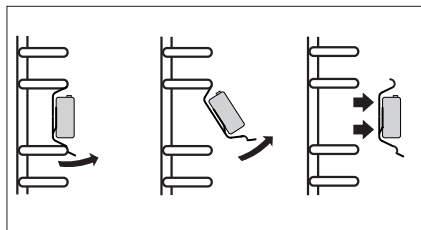
Montáž drátěných mřížek

- Trouba je vybaven nerezové výsuvné vodící lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodícím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zářádky nacházející se na přední straně výsuvných vodících lišt) a následně zasunout spolu s plechem.

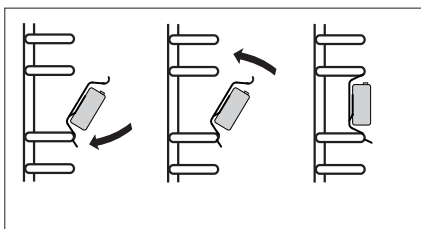
Pozor!

Teleskopické vodící lišty nelze umývat v myčkách nádobí

Vyjímání teleskopických vodících lišt



Vkládání teleskopických vodících lišt

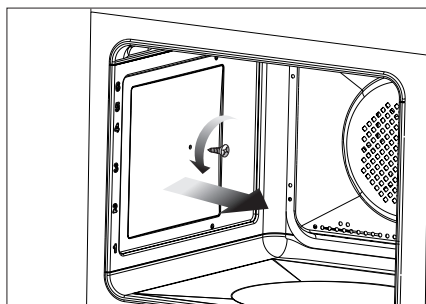


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

- Trouba je vybavena vložkami pokrytými speciálním samočisticím emailem. Tento email způsobuje, že zašpinění tukem nebo zbytky pokrmů mohou být automaticky odstraněné pod podmínkou, že nejsou zaschnuté nebo připálené (zbytky jídel a tuků je nutné co nejrychleji oddělit, pokud ještě nejsou zaschnuté a připečené, tehdy se vyhnete dlouhému samočištění trouby). Pro provedení samočištění trouby ji zapněte na 1 hodinu a nastavte teplotu 250 °C. Pokud jsou zbytky pokrmů malé, je možné proces zkrátit.

Důležité!

Protože je samočisticí proces spojený se spotřebou energie, zkontrolujte proto před každým samočištěním úroveň zašpinění. Po zjištění snížení samočisticích vlastností vložek, je možné je vyměnit na nové. Vložky je možné zakoupit v servisu nebo v obchodě. V případě zvolení tradiční metody čištění si musíte být vědomi, že samočisticí email je náchylný na odírání a k čištění nepoužívejte žíravinové čisticí přípravky ani drátěnky.

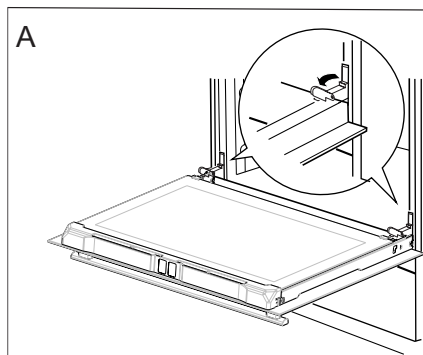


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Vytahování dvířek

Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvednete a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na troubu je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit.

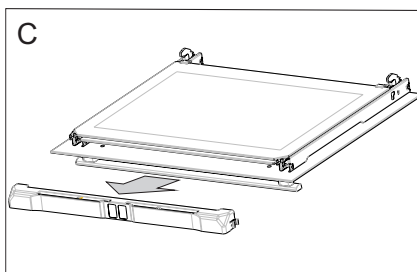
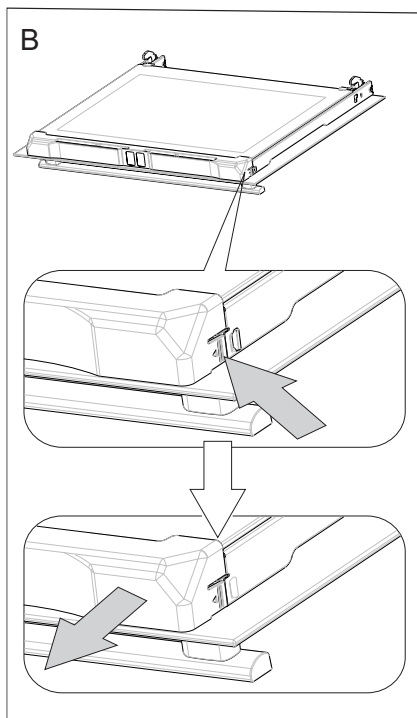
Nesprávné sklopení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

1. Vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).

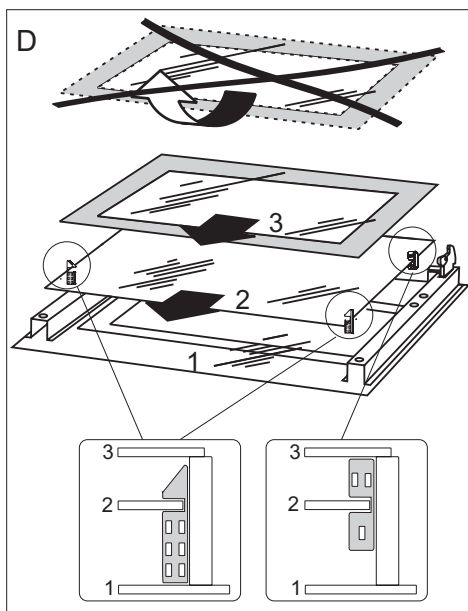


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

2. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.
3. Vyjměte střední sklo (obr.D).
3. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části.

Pozor! Nevlačujte horní lištu současně do obou stran dvířek. Pro správné osazení horní lišty dvířek, nejdříve přiložte levý konec lišty do dvířek, a pravý konec vtačte do slyšitelného „kliknutí“. Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného „kliknutí“.

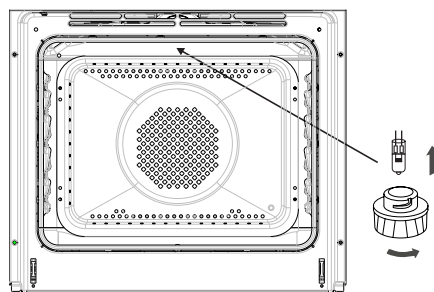


Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

Abyste neutrpěli úraz elektrickým proudem, před výměnou halogenové žárovky se ujistěte, zda je zařízení vypnuto.

1. Troubu odpojte od napájení.
2. Z pečí trouby vyjměte plechy.
3. Vyšroubujte a umyjte stínítko lampy a vytřete ho důkladně do sucha.
4. Vyjměte halogenovou žárovku používající k tomu hadřík nebo papír, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9
 - napětí 230V
 - výkon 25W
5. Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
6. Našroubujte stínítko lampy.



Osvětlení trouby

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- vypněte pracovní soustavy pečicí trouby,
- odpojte elektrické napájení,
- Některé drobné poruchy si může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v níže umístěné tabulce; předtím než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka anebo servisu zkontrolujte postupně body v tabulce.

Problém	Příčina	Činnost
1. spotřebič nefunguje	výluka dodávky elektrického proudu	zkontrolujte pojistku domácí instalace, spálenou vyměňte
2. nefunguje osvětlení pečicí trouby	uvolněná anebo poškozená žárovka	vyměňte přepálenou žárovku (viz kapitolu <i>Čistění a konzervace</i>)
3. displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. návod k obsluze programátoru)
4. ventilátor při ohříváči termoběhu nefunguje	Nebezpečí přehřátí! Okamžitě odpojte pečicí troubu od sítě (pojistka). obraťte se na nejbližší servis.	

Jestliže problém nebyl vyřešen, odpojte napájení a nahlase poruchu.

Pozor! Veškeré opravy mohou být prováděné pouze kvalifikovanými pracovníky servisu.




TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 3,6 kW
Rozměry trouby	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, které platí v Evropské unii.

Údaje na energetických štítcích elektrických trub jsou uváděny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty se stanovují při standardním zatížení s aktivními funkcemi: dolního a horního topného tělesa (obyčejný režim) a zahřívání pomocí ventilátoru, (pokud jsou tyto funkce dostupné).

Třída energetické účinnosti byla stanovena v závislosti na dostupné funkci ve výrobku v souladu s níže uvedenou prioritou:


Nucený oběh vzduchu ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	
Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor)	
Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)	

Při zkoušení spotřeby energie vyjměte teleskopické lišty (pokud jsou).

Prohlášení výrobce

Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

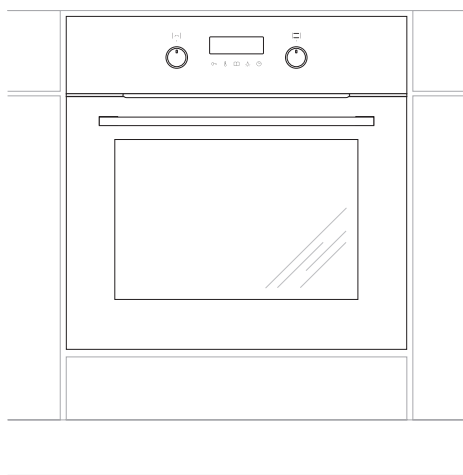
- směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EC
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EC
- směrnice ErP - 2009/125/EC

a proto byl spotřebič označen  a také bylo pro něho vystaveno prohlášení o shodě poskytované orgánům pro dohled nad trhem.

KERNAU

www.kernau.com

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА КВО 1077 S PT B



KERNAU

www.kernau.com

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

Плита KERNAU поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і стовідсоткова ефективність. Після ознайомлення з інструкцією у Вас не виникне труднощів щодо обслуговування плити.

духовка, при випуску з заводу, перед запакуванням була ретельно перевірена на спеціальних⁷ стендах на предмет безпеки та працездатності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання перед тим, як увімкнути прилад. Дотримання викладених у ній вимог попередить невірне використання плити. Інструкцію слід зберегти та тримати у легко доступному місці. Для попередження нещасних випадків слід послідовно дотримуватися положень інструкції з використання.

Увага!

Духовку використовувати тільки після ознайомлення з даною інструкцією. духовка призначена виключно для домашнього використання. Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

ЗМІСТ

Техніка безпеки	38
Опис приладу	42
Монтаж	44
Експлуатація.....	46
Приготування їжі у духовці - практичні поради	56
Тестові страви.....	59
Обслуговування та догляд	61
Технічні дані	67

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Увага. Пристрій і його доступні частини нагріваються під час роботи. Необхідно мінімалізувати ризик дотику до нагрівальних елементів. Не залишайте дітей, котрі не досягли восьмирічного віку, біля плити без нагляду.

Даний пристрій не призначений для використання дітьми, котрі не досягли восьмирічного віку та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, з відсутнім досвідом чи знаннями, необхідними для експлуатації даного пристрою, за виключенням випадків, коли використання здійснюється під наглядом або згідно з інструкцією з експлуатації обладнання, наданій особами, відповідальними за їхню безпеку. Не допускайте, щоб діти гралися з обладнанням. Чищення і технічне обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

Під час роботи прилад нагрівається. Необхідно бути обережним, не торкатися гарячих частин всередині духовки.

При використанні духовки, доступні частини можуть нагрітися. Рекомендується не підпускати до духовки дітей.

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Увага. Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки вони можуть пошкодити поверхню й привести до появи тріщин

Увага. Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевніться, що прилад вимкнено.

Необхідно використовувати виключно датчик, що входить у комплект духовки.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

Небезпека опіку! При відкритті дверцят духової шафи може виходити гаряча пара. В момент або після завершення приготування необхідно обережно відкривати дверцята духової шафи. У момент відкриття не нахилитися над дверцятами. Необхідно пам'ятати, що пара в залежності від температури може бути невидимою.

- Необхідно стежити, щоб дрібне кухонне обладнання та проводи не торкалися нагрітої духовки та варильної поверхні, оскільки ізоляція цього приладу не розрахована на високі температури.
- Не можна залишати плиту без нагляду під час смаження. Масла та жири можуть загорітися в результаті википання або нагрівання.
- Не варто ставити на відкриті дверці духовки посуд вагою понад 15 кг
- Не використовувати грубі миючі засоби або гострі предмети для чистки скла дверцят, т. я. вони можуть подряпати поверхню та призвести до появи тріщин на склі.
- Не можна використовувати технічно несправну духовку. Усі недоліки мають бути ліквідовані тільки кваліфікованим персоналом.
- У будь-якому виникненні технічних несправностей, негайно вимкніть електричне живлення духовки і повідомте про необхідність ремонту.
- Неухильно дотримуйтеся вимог та роз'яснень даної інструкції. Не допускати до експлуатації осіб, які не були ознайомлені з її змістом.



Раціональне використання електроенергії дозволяє не лише знизити витрати, але й зберегти навколишнє середовище. Виконання наступних простих правил дозволить

допоможе досягти найкращих результатів:

- Використання духовки тільки для приготування великого обсягу їжі. М'ясо вагою до 1 кг вигідніше готувати у каструлі на варильній поверхні.
- Використання залишкового тепла духовки. Якщо страва готується більш ніж 40 хвилин, вимкніть духовку за 10 хвилин до завершення приготування. Увага! Якщо використовується таймер, поставте його на більш короткий час.
- Обережно відчиняйте дверці духовки. Забрудненні ущільнювачі дверцят духовки призводять до втрати тепла. Забруднення на ущільнювачах слід прибирати одразу.
- Не розміщуйте плиту поблизу холодильників/морозильних камер. Без потреби зростає використання електроенергії.

РОЗПАКУВАННЯ



Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутися її частин способом, який не приносить

шкоди

навколишньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком.

Увага! До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, куски пінопласту та т. і.) у ході розпакування не можна допускати дітей

ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



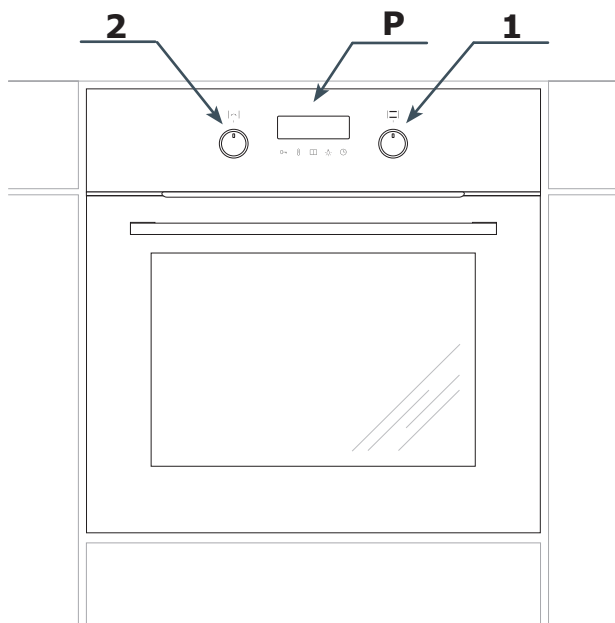
По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних

приладів. Про це інформує знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упакувці.

У приладі використані матеріали, які підлягають повторному використанню відповідно до їх позначень. Завдяки переробці, використання матеріалів або іншої форми використання відпрацьованих приладів Ви внесете значний внесок у збереження навколишнього середовища.

Інформація про відповідний пункт утилізації використаних приладів Ви зможете отримати у місцевій адміністрації.

ОПИС ПРИЛАДУ

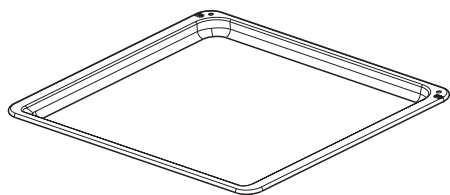


P. Електронний програматор

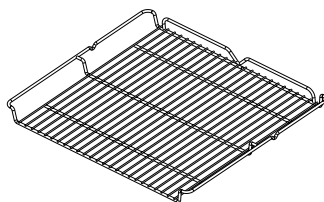
1. Ручка вибору функції духовки

2. Ручка зміни налаштувань + / -

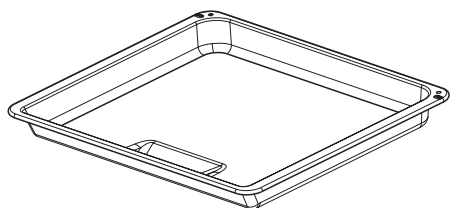
ОПИС ПРИЛАДУ



*Деко для запікання**

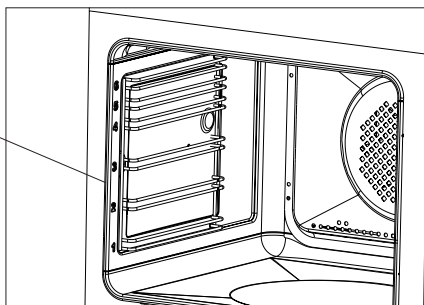


*Решітка для грилю
(решітка для сушіння)*



*Піддон для смаження**

*Дротяні
напрявні*



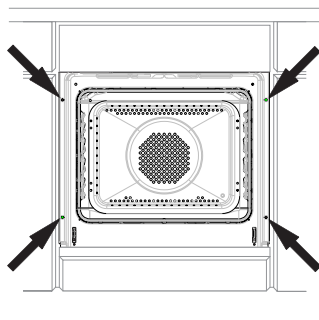
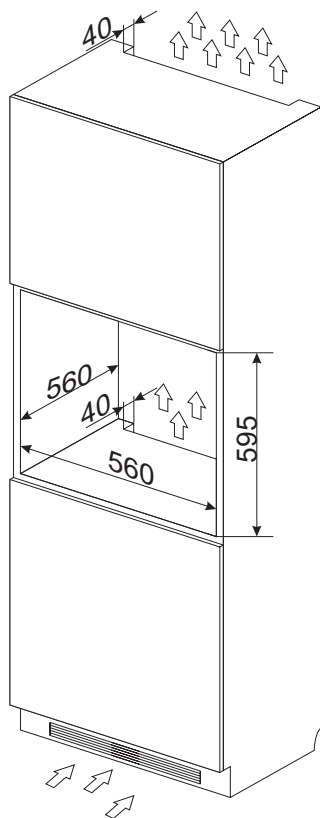
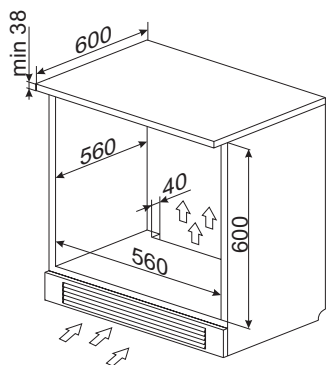
*для певних моделей

МОНТАЖ

Монтаж духовки

Приміщення кухні має бути сухим та провітрюваним, мати справну вентиляцію, а розміщення духовки має забезпечувати вільний доступ до елементів управління. Духовка виготовлена у категорії У. Меблі повинні мати облицювання, а клей, яким вона приклеєна, витримувати температуру 100°C. У іншому випадку можлива деформація поверхні чи облицювання.

Підготувати отвір розміром, який зазначено на малюнках А-налаштування під кришкою, В-високе влаштування. За наявності у шафі задньої стінки, в ній необхідно вирізати отвір для електричних проводів. Повністю вставити духовку у отвір, закріпивши її за допомогою чотирьох гвинтів. (Мал.С).



МОНТАЖ

Підключення духовки до електромережі

- Перед підключенням духовки до електричної мережі, необхідно ознайомитися з інформацією на щитку.
- Духовка призначена для живлення від мережі однофазного змінного струму (230 В 1N~50 Гц) і оснащена кабелем живлення 3 x 1,5 мм² довжиною приблизно 1,5 м, вилкою з контактом заземлення.
- Розетка мережі живлення повинна мати стержень заземлення. Після встановлення духовки необхідно, щоб користувач мав доступ до розетки мережі живлення.
- Перед підключенням духовки до гнізда необхідно переконатися, що:
 - запобіжник та електрична мережа витримують навантаження плити, коло живлення, розетки повинні бути захищені запобіжником номіналом не менше 16 А,
 - електрична мережа оснащена ефективним заземленням, що відповідає вимогам діючих норм і законоположень,

Після встановлення духовки повинен бути доступ до вилки.

Увага!



У випадку пошкодження незнімного кабелю живлення, його необхідно замінити на підприємстві виробника або у спеціалізованому сервісному центрі кваліфікованим працівником для уникнення небезпеки.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед першим запуском

- Усуньте усі пакувальні елементи, особливо елементи, що захищають внутрішню частину духовки під час транспортування.
- Вийміть усі аксесуари з духовки і ретельно вимийте їх в теплій воді і м'якою рідиною для миття посуду.
- Зніміть захисну плівку з поверхні телескопічних напрямних.
- Для очищення внутрішньої частини камери використовуйте теплу воду з м'яким миючим засобом. Не використовуйте жорсткі щітки або губки. Вони можуть пошкодити покриття всередині камери.

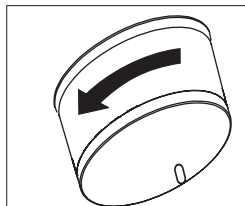
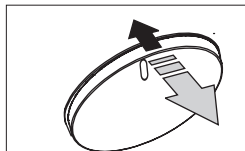
Нагрівання камери духовки

- Ввімкнуту у приміщенні вентиляцію або відчинити вікно,
- Поверніть ручку вибору функції і встановіть положення  або  (докладний опис цих функцій можна знайти в подальшій частині цієї інструкції).

Поверніть ручку регулювання температури духовки і встановіть температуру 250°C. Духовка повинна працювати не менше 30 хвилин, під час роботи духовка буде видавати запах, який з'являється тільки на початку, з часом запах зникне. Це нормальне явище, воно називається нагріванням камери духовки.

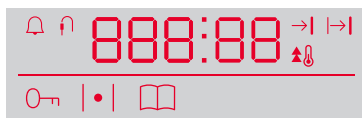
Приховані ручки

Ручки вибору функцій і зміни налаштувань духовки приховані на передній панелі. Щоб встановити функцію та/або параметри, злегка натисніть на ручку і відпустіть. Ручка вискочить з панелі. Тепер можна встановити відповідну функцію та/або параметри.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Електронна панель управління



Програматор оснащений світлодіодним дисплеєм і 5 сенсорними датчиками.

Датчик Опис



Захист від дітей



Налаштування температури



Попередньо налаштовані програми

Датчик Опис



Ввімкнене освітлення



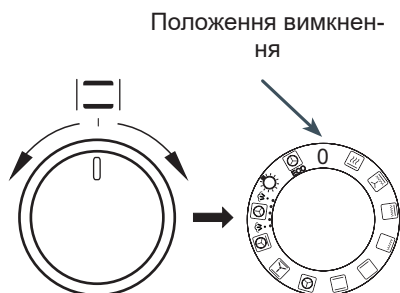
Налаштування годинника

Увага: Кожне спрацювання датчика супроводжує звуковий сигнал. Неможливо відключити звукові сигнали.

Функціональна ручка духовки

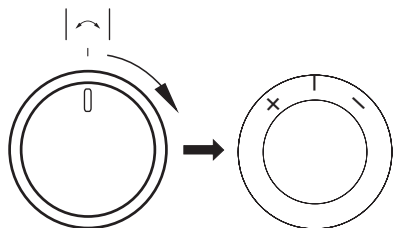
Духовка може бути нагріта за допомогою нижнього нагрівача, верхнього нагрівача, нагрівача термоциркуляції або гриля. Виберіть потрібну опцію за допомогою функціональної ручки.

На наступному малюнку показані функції (в певному порядку) розташовані на ручці:



Ручка налаштування +/-

Ручка налаштувань не обертається, тільки злегка повертається в обидві сторони. Вона використовується для установки робочих параметрів, таких як температура і час. Поверніть ручку вправо в напрямку символу «+», значення параметра збільшиться. Поверніть в зворотному напрямку, значення параметра зменшиться. Параметри, які ви можете змінити, це температура, час або установка поточного часу на дисплеї. Якщо ви утримуєте ручку в повернутому положенні, швидкість зміни значення параметра збільшується.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Область активності функцій*

-  Підключений термозонд
-  Символ активності швидкого розігрівання
-  Активний таймер
-  Автоматичний режим роботи
-  Напівавтоматичний режим роботи
-  Активний захист від дітей
-  Розігрівання духовки
-  Активна попередньо налаштована програма
-  Активна функція каталізатора

* в залежності від моделі

Під'єднання до мережі живлення




Після підключення до джерела живлення (або повернення живлення після його попереднього зникнення) духовка перейде в режим установки поточного часу, на дисплеї блимає **00:00**. Використання пристрою неможливо без встановленого часу. Увага! У разі збою живлення всі введені параметри, такі як час роботи, температура, функція, будуть видалені, перш ніж продовжувати роботу, слід повторно ввести налаштування. Якщо перервано програмою було піролітичне очищення (або дверцята заблоковані з іншої причини), тоді перед налаштуванням годинника необхідно виконати процедуру охолодження духовки і відкриття дверцят.

Інтенсивність освітлення дисплея



Інтенсивність освітлення світлодіодного дисплея варіюється в залежності від часу доби, з 22:00 до 6:00 інтенсивність освітлення менше, ніж з 6:00 до 22:00.

Крім того, в режимі StandBy інтенсивність освітлення менше, ніж в активному режимі. Неможливо змінити інтенсивність освітлення і години, в які інтенсивність відвізняється.

Налаштування поточного часу

Після підключення джерела живлення на дисплеї почнуть блимати цифри хвилин **00:00**. Щоб ввести поточний час, поверніть ручку налаштувань +/- в будь-якому напрямку і встановіть бажане значення хвилин, потім доторкніться до датчика , введіть бажане значення годин за допомогою ручки налаштувань +/- . Щоб підтвердити поточний час, торкніться датчика . Щоб змінити поточне час, в режимі очікування натисніть і утримуйте датчик , цифри починають блимати. Далі дійте як у випадку встановлення часу після першого запуску пристрою.

Освітлення



Датчик  працює незалежно від інших функцій, натискання датчика не впливає на хід інших функцій та налаштувань. Датчик  не працює в режимі очікування. Після торкання датчика  індикатор духовки вмикається на 30 секунд. Щоразу, коли ви відкриваєте дверцята духовки, запалюється світло. Крім того, коли духовка знаходиться в активному режимі, всередині кухонного куточка вмикається освітлення. Це освітлення залишається вимкненим лише в режимі очікування. Якщо двері духовки залишаються відкритими протягом тривалого часу, освітлення автоматично вмикається приблизно через 10 хвилин.

Вентилятор охолодження


Функціонування вентилятора охолодження не залежить від встановлених функцій і стану програматора. Охолоджуючий двигун вмикається автоматично, коли температура в камері перевищує 50 ° С. Нижче цієї температури охолоджуючий вентилятор відключається автоматично.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Розігрів духовки (Символ термостата)

Символ  означає нагрівання принаймні одного з нагрівачів в духовці. Цей символ гасне при досягненні температури в камері, і, як тільки вона буде досягнута, символ буде світитися і гаснути час від часу. Це сигналізує, що встановлена температура зберігається. Якщо після досягнення заданої температури ви зменшите її, символ  загориться тільки тоді, коли духовка охолоне нижче знову встановленого значення.

Функції духовки

У режимі StandBy поверніть ручку на одну з функцій, описаних в таблиці нижче. Потім виберіть бажану температуру за допомогою ручки налаштувань +/- якщо ви не зміните температуру, програма випічка запуститься зі значенням за замовчуванням. Підтвердіть температуру за допомогою датчика  або зачекайте кілька секунд - духовка почне працювати автоматично. Дверцята духовки повинні бути зачинені.

Режим StandBy





Інакше режим очікування. У цьому режимі на дисплеї відображається тільки активний годинник, інтенсивність світіння знижена щодо активного режиму.

Активний режим




Це режим, в ході якого виконується функція, встановлена за допомогою функціональної ручки. Якщо ви використовуєте додаткові параметри, такі як відкладене відключення духовки, затримка роботи духовки або чистка, після завершення роботи духовка автоматично перейде в режим StandBy, навіть якщо функціональна ручка не встановлена в положення „0”

Опис функції		Виконання						Температура [°C]		Температура за замовчуванням [°C]	
		Світло	Верхній нагрівач	Нагрівач гриля	Нагрівач вентилятора	Нижній нагрівач	Вентилятор термоциркуляції	Нагрівач S	мін.		макс.
	ЕКО-режим				√		√		30	280	170
	Освітлення	√							-	-	-
	Термоциркуляція (Функція пари)	√			√		√	√	30	280	170
	Піца	√			√	√	√		30	280	220
	Випічка	√	√			√	√		30	280	170
	Термоциркуляція	√			√		√		30	280	170
	Традиційна	√	√			√			30	280	180
	Підрум'янювання	√				√			30	240	200






ЕКСПЛУАТАЦІЯ

	Гриль	√		√					30	280	220
	Супер-гриль	√	√	√					30	280	220
	Турбо-гриль	√	√	√			√		30	280	190
	Швидке розігрівання	√		√	√		√		30	280	170
0	Духовка вимкнена										




Під час активної функції духовки





- Ви можете змінити активну функцію за допомогою функціональної ручки (Примітка: Встановлена температура буде збережена з попередньої програми). Щоб змінити температуру, натисніть й утримуйте датчик , потім змініть температуру за допомогою ручки налаштування +/- . Підтвердіть нову температуру за допомогою датчика  або зачекайте кілька секунд, поки нова температура не буде підтверджена автоматично.
- Ви можете перейти в режим очікування переведіть функціональну ручку в положення "0"
- Ви можете змінити температуру, натисніть і утримуйте датчик , а потім змініть температуру за допомогою ручки налаштування +/- . Підтвердіть нову температуру за допомогою датчика  або зачекайте кілька секунд, поки нова температура не буде підтверджена автоматично.
- Ви можете активувати блокування від дітей
- Ви можете активувати додаткові пара-метри, такі як відкладене відключення духовки або затримка роботи духовки

Захист від дітей

У режимі очікування натискайте датчик  протягом 3 секунд, щоб активувати захист від дітей, на дисплеї з'явиться символ  . При спробі активувати функцію на дисплеї з'явиться  і звуковий сигнал. Щоб відключити блокування, доторкніться до датчика , протягом 3 секунд, на дисплеї відключається символ .

Таймер



В активному режимі або StandBy натисніть і утримуйте датчик , на дисплеї з'явиться , і символ  буде блимати. Тепер ви можете:



- Встановити таймер за допомогою ручки налаштування +/- (починаючи за годинниковою стрілкою), потім підтвердіть натисканням на датчик .
- Відкоректуйте налаштування таймера за допомогою ручки налаштування +/- (в обох напрямках). Підтвердіть виправлене значення за допомогою датчика .
- Вимкніть таймер, встановивши рукою налаштування +/- значення . Це значення затвердіть датчиком .



Таймер не перериває активну функцію духовки. Після закінчення часу ви почуєте акустичний сигнал, ви можете відключити його за допомогою будь-якого датчика. Максимальний можливий для налаштування час 90 хвилин.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Попередній перегляд і зміна налаштувань під час роботи духовки

Щоб перевірити температуру всередині камери під час роботи духовки, натисніть датчик  один раз. Натисніть датчик  ще раз, щоб перевірити встановлену температуру. Натисніть ще раз, щоб повернутися до відображення поточного часу.





Щоб змінити задану температуру під час роботи духовки, доторкніться до датчика , і утримуйте його, на дисплеї з'явиться поточна задана температура, ви можете змінити її за допомогою ручки налаштування +/- . Підтвердіть нову температуру за допомогою датчика . До моменту підтвердження в духовці встановлено попереднє значення.





Щоб змінити функцію під час роботи духовки, використовуйте функціональну кнопку. Після підтвердження нової функції на дисплеї з'явиться температура (вона не є значенням за замовчуванням для встановленої функції, вона переноситься з попередніх налаштувань). Щоб змінити її, натисніть і утримуйте датчик , встановіть нову температуру за допомогою ручки налаштування +/- . Після підтвердження датчиком , духовка почне працювати з новими налаштуваннями.

Завершення дії функції

Щоб завершити функцію, встановіть функціональну ручку на «0». Функції за замовчуванням діють протягом необмеженого часу, автоматичне відключення духовки можливо тільки при активації функції затримки вимкнення духовки і функції відкладеного режиму роботи духовки. Винятком є функція піролітичного очищення.

Затримка вимкнення духовки (Режим напівавтоматичної роботи)





Затримка вимкнення духовки повинна розумітися як автоматичне вимикання духовки після закінчення часу, що пройшов з моменту активації цього режиму. Можлива затримка вимкнення духовки становить від 1 хвилини до 10 годин. Щоб активувати затримане вимикання духовки, коли духовка працює з певною функцією, натисніть і утримуйте датчик , на дисплеї блимає символ таймера . Натисніть датчик  ще раз, на дисплеї з'явиться символ , тепер ви можете:



Встановіть час вимкнення духовки за допомогою ручки налаштування +/- (починаючи за годинниковою стрілкою), потім підтвердіть натисканням на датчик . Відкоректуйте налаштування часу вимикання за допомогою ручки налаштування +/- (в обох напрямках). Підтвердіть виправлене значення за допомогою датчика . Вимкніть затримане вимикання духовки, встановивши за допомогою ручки налаштування +/- значення  і підтвердіть за допомогою .



Затримка вимкнення духовки перериває роботу активної функції духовки. Після закінчення часу ви почуєте акустичний сигнал, ви можете відключити його за допомогою будь-якого датчика або відкривши двері духовки. Після відключення звукового сигналу пристрій переходить в режим StandBy.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Затримка початку роботи духовки (автоматичний режим роботи)

Затримка початку роботи духовки - це автоматичне включення духовки в зазначений час з подальшим автоматичним відключенням духовки після заявленого робочого часу. Можлива затримка включення духовки становить від 1 хвилини до 23 годин і 59 хвилин, а час її дії - до 10 годин. Щоб активувати затримку роботи духовки, спочатку активуйте затримку вимикання духовки. Потім знову натисніть і утримуйте датчик , на дисплеї буде блимати символ таймера . Натисніть датчик  два рази, на дисплеї з'явиться символ , тепер ви можете:


Встановити точний час вмикання духовки за допомогою ручки налаштування +/- (починаючи за годинниковою стрілкою), потім підтвердіть натисканням на датчик . Відкоректуйте час вмикання духовки за допомогою ручки налаштування +/- (в обох напрямках). Підтвердіть виправлене значення за допомогою датчика .



Вимкніть затриману роботу духовки, встановивши за допомогою ручки налаштування +/- значення  і підтвердіть за допомогою .

Затримка роботи духовки перериває роботу активної функції духовки. Після закінчення часу ви почуєте акустичний сигнал, ви можете відключити його за допомогою будь-якого датчика або відкривши двері духовки. Після відключення звукового сигналу пристрій переходить в режим StandBy.

Попередньо налаштовані програми

Це набір програм з конкретними налаштуваннями функцій, температури і часу випічки, які найбільш підходять для даної страви.

В активному режимі натисніть датчик , меню вибору попередньо встановленої

програми буде активовано - програма, позначена як «P01», з'явиться на дисплеї. Використовуючи датчики  та  виберіть відповідну програму з таблиці нижче. Потім підтвердіть вибір програми датчиком ОК, пристрій почне працювати.

Термозонд

Термозонд* може бути підключений в будь-який час, в режимі StandBy або під час роботи духовки. Підключення термозонда призведе до появи двох температур на дисплеї. Значення зліва означає поточну температуру термозонда, а температура справа - встановлену температуру. Задана блимає при підключенні, в цей момент ви можете змінити встановлену температуру за допомогою ручки налаштування +/- . Підтвердження відбувається автоматично через 5 секунд або при торканні датчика  . Коли термозонд підключений, як тільки задана температура буде досягнута, пристрій автоматично переключиться в режим StandBy і пролунає звуковий сигнал. Сигнал можна скинути за допомогою будь-якого датчика або змінити встановлену температуру за допомогою ручки налаштування +/-, повернувши її за годинниковою стрілкою. Відключення термозонда під час виконання будь-якої функції призводить до перемикання пристрою в режим StandBy.


Примітка: При роботі з термозондом не можна встановити затримку вимикання духовки (напівавтоматична робота) і затримку роботи духовки (автоматична робота), якщо один з цих режимів був активний, підключення термозонда скасує налаштування часу. Підключення не впливає на задану температуру всередині камери і на задану функцію.



























* в залежності від моделі

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Попередньо налаштовані програми

Це набір програм з конкретними налаштуваннями функцій, температури і часу випічки, які найбільш підходять для даної страви.



У режимі очікування, коли функціональна ручка встановлена в положення «0», натисніть і утримуйте датчик , буде активовано меню вибору попередньо встановленої програми - на дисплеї з'явиться програма, позначена як «P01». Використовуючи ручку налаштування +/-, встановіть обрану встановлену програму з наступної таблиці, через кілька секунд при маркуванні програми почне блимати номер функції «P01: 06», встановіть її за допомогою функціональної ручки, потім номер функції зникне, і через деякий час духовка почне працювати

Програма	Опис	№ функції	Положення на функціональній ручці		Температура за замовчуванням [°C]
			Швидке розігрівання	Функція нагрівання	
P01	Яловичина	06			180
P02	Свинина	06			180
P03	Ягнятина	06			180
P04	Курка 1,5 кг	11			190
P05	Качка 1,8 кг	11			180
P06	Гуска 3,0 кг	11			170
P07	Індичка 2,5 кг	11			170
P08	Піца	12+07			220
P09	Лазанья	12+07			200
P10	Фокача	12+07			230
P11	Запіканка з макаронами	12+07			220
P12	Запечені овочі	12+07			180
P13	Бісквіт	12+07			160
P14	Мафіни	06			160
P15	Тістечка	06			150
P16	Пиріг з фруктами	12+07			175
P17	Хліб:	07			180
P18	Виростання тіста	07			30
P19	Сушіння	06			50

Примітка: Під час налаштування функції нагрівання ручку не можна встановити в положення «0» - положення вимкнення.




ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Кожна попередньо встановлена програма може бути вільно змінена, тобто можна змінити задану температуру або змінити час роботи духовки. Для цього дотримуйтесь відповідних пунктів інструкції («Попередній перегляд і зміна налаштувань під час роботи духовки» та «Затримка вимкнення духовки»). Після внесення змін програма більше не є «попередньо встановленою програмою», введені зміни активуються один раз, це не змінює параметри попередньо встановленої програми при наступному запуску.

Увага: Для скасування встановленої програми, відразу після її вибору за допомогою датчика , необхідно встановити зазначену функцію за допомогою функціональної ручки, і духовка повинна почати працювати хоча б на кілька секунд. Після появи символу  ви можете вимкнути духовку, встановивши функціональну ручку в положення «0».

Коли ви почнете працювати з попередньо встановленою програмою, якщо термозонд підключений, ви почуєте звукове попередження про те, що зонд повинен бути від'єднаний. Після його відключення і закриття дверей пристрій почне працювати.

Попередньо встановлені програми з швидким розігріванням

Вибрані програми характеризуються необхідністю розігрівання духовки до певної температури. Вони позначені відповідним чином в таблиці вище. Після вибору однієї з зазначених попередніх програм з розігрівом, на дисплеї також відображається значок швидкого розігрівання . Після досягнення відповідної температури з'явиться звуковий сигнал, при позначенні програми накладної мітки номер функції ": 07" і символ . Відкрийте дверцята - символ  зникне. Помістіть страву в духовку і закрийте дверцята. Встановіть за допомогою функціональної ручки функцію нагрівання

відповідно до блимаючого номера, номер функції зникне, і через деякий час духовка запустить правильну програму.

Увага: Не рекомендується вводити зміни попередньо встановленої програми під час активного швидкого розігрівання духовки, внесення змін скасує встановлену програму і роботу пристрою з поточними параметрами функції, часу і температури.

Завершення попередньо встановленої програми

Завершення таке ж, як і в разі затримки вимкнення духовки, пристрій видасть звуковий сигнал.

Дверцята духовки

Під час роботи духовки дверцята повинні бути зачинені. Відкриття дверцят перерве активну функцію. Якщо дверцята залишаються відчиненими більше 30 секунд, пролунає звуковий сигнал, який інформує про те, що дверцята повинні бути зачинені. Сигнал можна відключити, торкнувшись будь-якого датчика або зачинивши дверцята.

Відкриття дверцят, яке триває менше 10 хвилин, не впливає на активну програму і її параметри. Після закінчення цього часу, з міркувань безпеки, духовка переходить в режим StandBy (всі налаштування скидаються).


Обмеження часу роботи духовки

З міркувань безпеки, духовка має обмеження робочого часу. Якщо задана температура становить максимум 100 °C, духовка перейде в режим StandBy через 10 годин, якщо задана температура становить 200 °C і більше, максимальний робочий час обмежений 3 годинами. В діапазоні 101°C-199°C час роботи змінюється лінійно (від 3 до 10 годин), тобто чим вища температура, тим короткий час роботи (між 3 та 10 годинами).

Швидке нагрівання духовки

Для швидкого розігрівання духовки, вмикаються нагрівач вентилятора, нагрівач гриля і вентилятор термоциркуляції, в цьому випадку максимальна споживана потужність складає 3,6 кВт.

Функція Функція пари

Ваша духовка оснащена функцією Функція пари  в початковому процесі випічки виробляється пар, що позитивно впливає на деякі страви, приготовані в духовці. У нижній частині камери духовки є порожнина, в яку налейте 150 мл чистої холодної води, перш ніж нагрівати духовку, не до-давайте спецій. Встановіть функціональну ручку на функцію, яка використовує Функція пари, і встановіть відповідну температуру відповідно до відповідних інструкцій. Приблизно через 5 хвилин, коли духовка попередньо нагріється, помістіть страву в камеру і закрийте дверцята

Примітка: Після закінчення роботи не залишайте залишки води в порожнині. Коли духовка охолоне, видаліть воду тканиною. Увага: Перед видаленням води упевнитись, що духовка захолола.

Через наявність пари в камері під час випікання на внутрішньому боці дверцят та стінках духовки може конденсуватися волога. Після завершення випікання слід кожного разу витирати надмірну вологу.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Випічка

- Рекомендується випікати пироги на піддонах, які є заводським обладнанням плити,
- Випічку можна виготовляти у формах та на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бокові направляючі. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло та зменшують час приготування,
- Не рекомендується використовувати форми й жирівки зі світлою та блискучою поверхнею при звичному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), використання такого посуду може призвести до того, що тісто не пропечеться знизу,
- При використанні кільцевого нагрівача попереднє прогрівання духовки не обов'язкове. Для інших режимів, перед приготуванням продуктів духовку слід розігріти,
- Перед тим, як вийняти пироги з духовки, потрібно перевірити їх готовність за допомогою палички (яка має залишитися сухою та чистою),
- Рекомендується залишити випічку у духовці на 5 хвилин після її вимкнення,
- Температура випічки, приготованої із використанням функції циркуляції температури зазвичай на 20 -30 градусів нижче, ніж при звичайному випіканні (з використанням нижнього та верхнього нагрівача),
- Параметри випічки, наведені у таблицях, є довідковими, та можуть змінюватися відповідно до Вашого досвіду та смаків,
- Якщо данні в кулінарних книгах значно відрізняються від наших рекомендацій, просимо керуватися цією інструкцією.

Смаження м'яса

- У духовці готується м'ясо порціями більше 1 кг Порції, вага яких менше, рекомендується готувати на газових горілках плити,
- Для приготування рекомендується використовувати жаростійкий посуд, із ручками, які не піддаються впливу високої температури,
- При приготуванні їжі на решітці чи вертелі на самому низькому рівні необхідно розмістити деко з невеликою кількістю води,
- Мінімум один раз, на етапі напівготовності, слід перевернути м'ясо на іншу сторону, у процесі запікання час від часу поливати м'ясо соком, що виділяється або гарячою солоною водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ


















Функція нагріву термоциркуляції ECO

- ри використанні функції термоциркуляції ECO вмикається оптимальний спосіб нагріву з метою приготування їжі з мінімальними витратами електроенергії,
- не можна скорочувати час приготування за рахунок підвищення температури, також не рекомендується попередньо розігрівати духовку перед приготуванням,
- не слід змінювати задану температуру і відкривати дверцята в процесі приготування.

Рекомендовані параметри при використанні функції термоциркуляції ECO

Спосіб приготування страви	Функція духовки	Температура (°C)	Рівень	Час [хв.]
Бісквіт		180 - 200	2 - 3	50 - 70
бісквітний торт/ фунтовий кекс		180 - 200	2	50 - 70
Риба		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Яловичина		200 - 220	2	90 - 120
Свинина		200 - 220	2	90 - 160
Курка		180 - 200	2	80 - 100

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура (°C)	Рівень	Час [хв.]
Бісквіт		160 - 200	2 - 3	30 - 50
бісквітний торт/ фунтовий кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
бісквітний торт/ фунтовий кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Піца		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Ковбаски		220	4	14 - 18
Яловичина		225 - 250	2	120 - 150
Яловичина		160 - 180	2	120 - 160
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Свинина		160 - 190	2	90 - 120
Курка		180 - 190	2	70 - 90
Курка		160 - 180	2	45 - 60
Курка		175 - 190	2	60 - 70
Овочі		190 - 210	2	40 - 50
Овочі		170 - 190	3	40 - 50

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.











¹⁾ Розігріти порожню духовку

²⁾ Значення часу вказані для запікання у малих формах

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Випічка



Вид страви	Аксесуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час випікання ²⁾ (мін.)
Невеликі вироби з тіста	Деко для випічки	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Деко для випічки	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Деко для випічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Пісочне тісто (смужки)	Деко для випічки	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Деко для випічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бісквіт з низьким вмістом жиру	Решітка + форма для випічки з чорним покриттям Ø 26 см	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Шарлотка	Решітка + 2 форми для випічки з чорним покриттям Ø 20 см	2 форми на решітці розміщено по діагоналі права задня частина, ліва передня частина		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Розігріти порожню духовку 5 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

²⁾ Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери.



ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Функція гриль

Вид страви	Акcesуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час (мін.)
Тости з білого хліба	Решітка	4		220 ¹⁾	3 - 7
Яловичі бургери	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	4 - решітка 3 - деко для печені		220 ¹⁾	1 бік 13 - 18 2 бік 10 - 15

¹⁾ Розігріти порожню духовку, вмикаючи на 8 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

Випікання

Вид страви	Акcesуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час (мін.)
Курка ціла	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	2 - решітка 1 - деко для печені		180 - 190	70 - 90
	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	2 - решітка 1 - деко для печені		180 - 190	80 - 100

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Турбота користувача про постійне утримання духовки в чистоті та відповідне обслуговування значно збільшують термін її безаварійної служби.



Перед початком очищення духовки її слід вимкнути. Чистку духовки можна проводити лише після того, як вона охолоне.

- Духовку необхідно чистити після кожного використання. Під час чистки духовки необхідно ввімкнути освітлення, щоб краще бачити робочу поверхню.
- Камеру духовки можна мити лише теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.

Увага! Залишкова волога після парової очистки може мати вигляд крапель чи залишків води під плитою.

- **Очищення паром «Steam Clean»**
 - у миску, яка поставлена на перший знизу рівень духовки, налити 0,25 л води (1 стакан),
 - закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач»
 - нагрівач камери духовки близько 30 хвилин,
 - відчинити дверцята духовки, внутрішній об'єм камери протерти ганчіркою чи губкою, потім промити теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.

Увага! Залишкова волога після парової очистки може мати вигляд крапель чи залишків води під плитою.

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

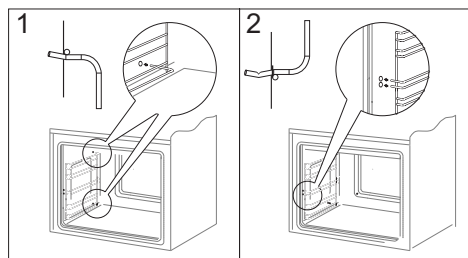
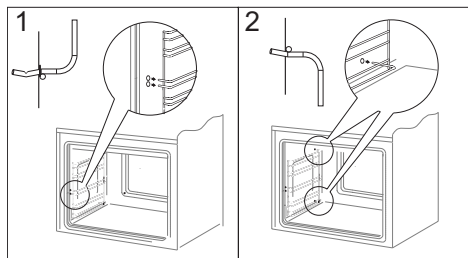
Увага!

для чистки та підтримки в робочому стані скляних поверхонь не використовувати чистильні засоби, які містять абразиви.

- **Очищення від накипу, що утворюється в нижній частині камери після використання функції Soft Steam:**
 - в нижню частину камери налити близько 250 мл 6% чистого оцту,
 - оцет залишити за кімнатної температури на 30 хвилин, щоб розчинити накип,
 - очистити заглиблення за допомогою теплої води та м'якої ганчірки.**Увага: Рекомендується проводити очищення кожні 5-10 циклів з використанням функції Soft Steam.**

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

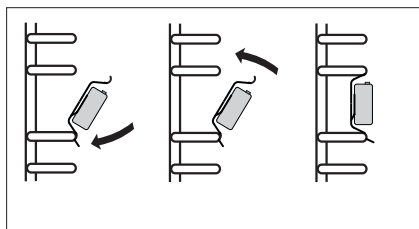
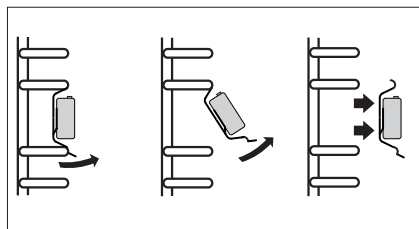
Духовки, позначені літерою **D**, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладки духовки. Щоб їх вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення.



Духовки, позначені літерами **Dr** мають висувні телескопічні напрямні із нержавіючої сталі, прикріплені до дротяних напрямних. Направляючі необхідно знімати і мити разом з дротяними направляючими. Перед встановленням на них дек, їх необхідно висунути (якщо духовка гаряча, направляючі потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком. потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком.

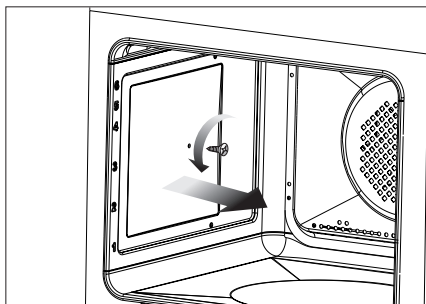
Увага!

Телескопічні направляючі (провідники) не можна мити у посу-домийних машинах.



ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Плити, марковані у специфікації типу літерою **К**, обладнані вставками, покритими спеціальною самоочисною емаллю. Завдяки цій емалі жирові забруднення або залишки страв можуть самочинно усуватися, якщо вони не засохли і не підгоріли (залишки їжі і жиру необхідно якнайскоріше відділити, поки вони ще не засохли і не запеклися, у цьому разі можна уникнути тривалого самоочищення духовки). Для проведення самоочищення духовки, її необхідно ввімкнути на 1 годину і встановити температуру – 250°C. Якщо залишки страв незначні, процес можна скоротити.



Важливо!

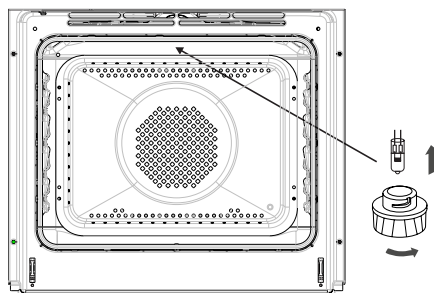
Оскільки процес самоочищення пов'язаний з розходом електроенергії, перед кожною чисткою необхідно перевірити рівень забруднення. Після того, як самоочисні властивості вкладки погіршаться, її можна замінити на нову. Вкладки можна придбати у пунктах сервісного обслуговування або у роздрібному продажі. У випадку вибору традиційного методу чищення, необхідно пам'ятати, що самоочисна емаль вразлива на стирання, а, отже, для їх чистки не можна використовувати ні їдких засобів, ні жорстких ганчірок.

Заміна лампочки освітлення духовки

Щоб уникнути можливого ураження електричним струмом, перед заміною лампи слід переконатися, що обладнання вимкнено.

1. Усі ручки керування встановити у положення „●” / „0” й вимкнути живлення.
2. Викрутити і помити плафон лампи, ретельно витерти його насухо.
3. Викрутити лампочку освітлення з патрона, і при потребі замінити лампочку на нову – високотемпературну лампочку (300°C) з наступними параметрами:

- напруга 230 В
- потужність 25 Вт
- цоколь Е14.



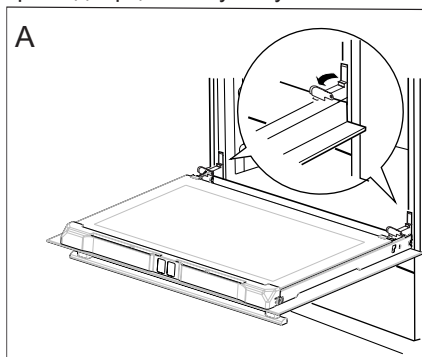
Освітлення духовки

4. Закрутити лампочку, звернувши увагу, щоб вона щільно ввійшла у керамічний патрон.
5. Закрутити плафон.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Зняття дверця

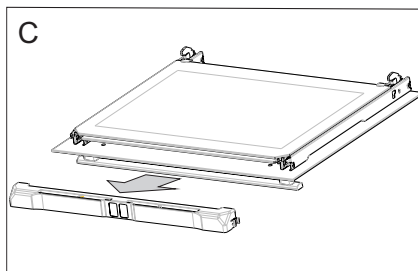
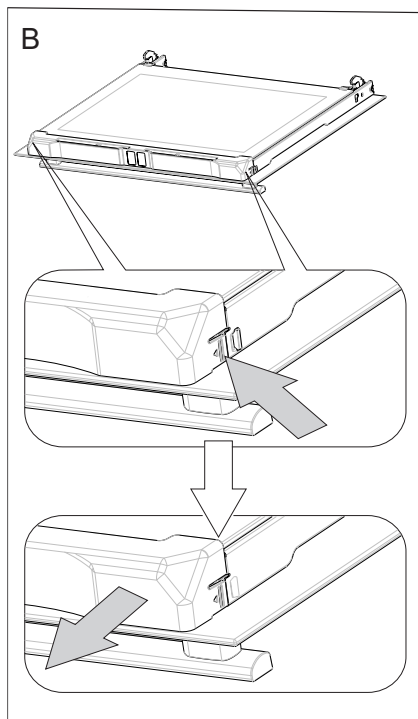
для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверця. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверця злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. А). Для установки дверця на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення слід звернути увагу на правильне сполучення частин петлі. Після установки дверця духовки потрібно обов'язково спустити запобіжник. У іншому випадку, при спробі закрити дверця можуть бути.



Відтягнути запобіжники петель

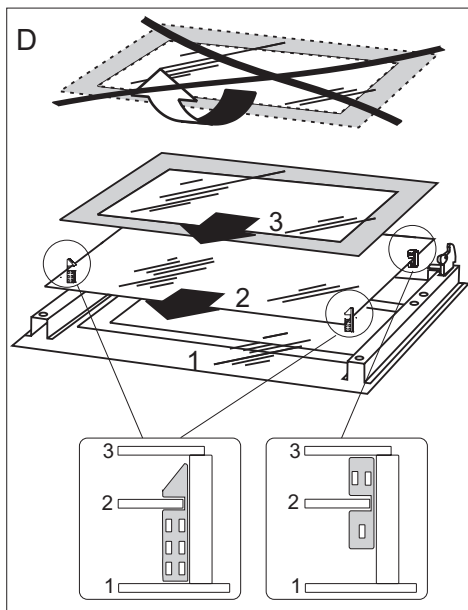
Зняття внутрішнього скла

1. Вийняти верхню планку дверця. (рис. В и С).

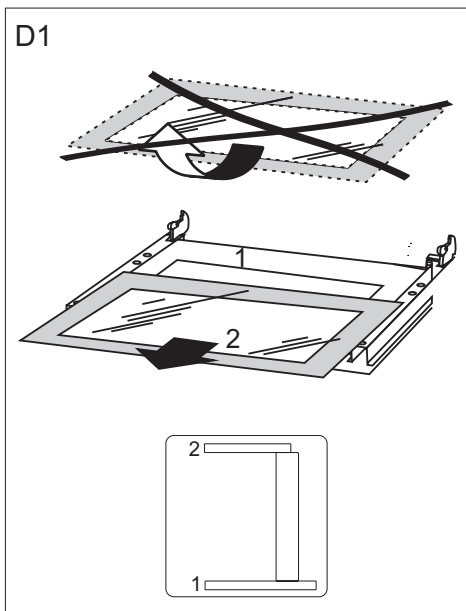


ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

2. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят).
рис. D, D1.
3. Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу. Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.
Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей. Щоб правильно встановити верхню планку дверей, потрібно спочатку прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуєте «клацання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуєте «клацання».



Виймання внутрішніх шибок. 3 шибки.



Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки.

Періодичний огляд

Окрім дій, які необхідні для підтримання духовки у чистоті, необхідно:

- проводити періодичні перевірки роботи елементів управління та робочих груп плити. Після закінчення гарантійного строку, мінімум раз на два роки, необхідно проводити огляд технічного стану плити у сервісному центрі,
- усувати виявлені експлуатаційні дефекти,
- за необхідності провести заміну деталей та вузлів, які вийшли з ладу

Увага!

Усі ремонтні та регуляційні роботи повинні проводитися відповідним сервісним центром чи майстром, який має необхідну кваліфікацію та допуск.

ПОВЕДІНКА У АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

- Вимкнути робочі вузли духовки
- Від'єднати електричне живлення
- Визвати майстра
- Деякі дрібні дефекти користувач може виправити самостійно, за умови дотримання вказівок у таблиці. Перш, ніж звертатися у сервісний центр, прогляньте таблицю.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	Дії
1. Електрика не працює	Відсутнє живлення	Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замінити
2. Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити)
3. Afisajul programatorului clipeste "00:00"	Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare.	Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)




ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга:	230V ~ 50 Гц
Номінальна потужність:	макс. 3,6 кВт
Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Продукт відповідає стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, чинним в Європейському Союзі.

Дані на енергетичного маркування електричних духовок наведені відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються при стандартному навантаженні з активними функціями: нижнього і верхнього нагрівача (звичайний режим) і підтримки нагріву за допомогою вентилятора (якщо такі функції є).

Клас енергоефективності було визначено в залежності від доступної функції в продукті у відповідності з наступним пріоритетом:

Примусова циркуляція повітря ЕКО (нагрівач термоциркуляції + вентилятор)	 ECO
Примусова циркуляція повітря ЕКО (нагрівач нижній + верхній + гриль + вентилятор)	 ECO
Звичайний режим ЕКО (нагрівач нижній + верхній)	 ECO

При визначенні споживання енергії слід зняти телескопічні напрямні (якщо вони входять в комплект виробу).

KERNAU

www.kernau.com