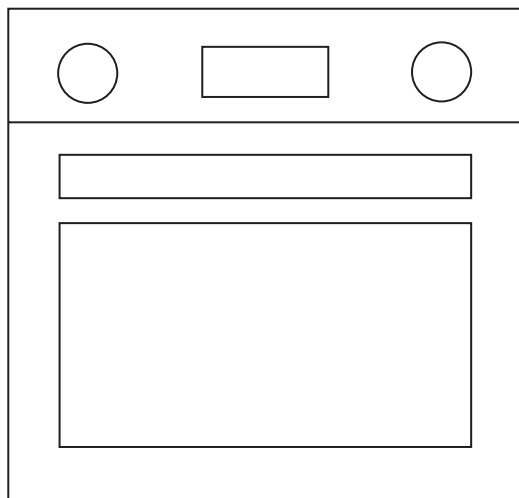


KERNAU

**INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA**  
PIEKARNIKA DO ZABUDOWY  
KBO 0761 PT B

---



## SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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



### UWAGA

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

**Obrazy produktu mają charakter schematyczny.**

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

| <b>Ikona</b> | <b>Podpis</b>           | <b>Opis</b>                                          |
|--------------|-------------------------|------------------------------------------------------|
|              | 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. Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>                 | <b>4</b>  |
| Ogólne zasady bezpieczeństwa .....                                 | 4         |
| Ostrzeżenia dotyczące instalacji.....                              | 6         |
| Podczas użytkowania.....                                           | 7         |
| Podczas czyszczenia i konserwacji .....                            | 8         |
| Deklaracja zgodności CE .....                                      | 8         |
| Utylizacja starej kuchenki .....                                   | 8         |
| <b>ROZDZIAŁ 2. Instalacja i przygotowanie do użytkowania .....</b> | <b>9</b>  |
| Instrukcje dla instalatora.....                                    | 9         |
| Montaż piekarnika .....                                            | 9         |
| Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo.....                        | 11        |
| <b>ROZDZIAŁ 3. Cechy produktu .....</b>                            | <b>12</b> |
| Wykaz elementów .....                                              | 12        |
| Panel sterowania .....                                             | 12        |
| <b>ROZDZIAŁ 4. Użytkowanie produktu .....</b>                      | <b>13</b> |
| Funkcje piekarnika .....                                           | 13        |
| Tabela pieczenia .....                                             | 15        |
| Używanie cyfrowego dotykowego programatora czasowego.....          | 16        |
| Ustawianie czasu .....                                             | 16        |
| Blokada klawiszy .....                                             | 17        |
| Nastawianie czasu ostrzegawczego sygnału dźwiękowego .....         | 17        |
| Półautomatyczne nastawianie czasu (czas trwania gotowania).....    | 18        |
| Regulacja dźwięku.....                                             | 18        |
| Akcesoria .....                                                    | 19        |
| <b>ROZDZIAŁ 5. Czyszczenie i konserwacja .....</b>                 | <b>21</b> |
| Czyszczenie .....                                                  | 21        |
| Konserwacja .....                                                  | 24        |
| <b>ROZDZIAŁ 6. Rozwiązywanie problemów i transport .....</b>       | <b>25</b> |
| Rozwiązywanie problemów .....                                      | 25        |
| Transport.....                                                     | 26        |
| <b>ROZDZIAŁ 7. Specyfikacja techniczna .....</b>                   | <b>26</b> |
| Etykieta energetyczna.....                                         | 26        |
| <b>ROZDZIAŁ 8. Usuwanie zużytych urządzeń.....</b>                 | <b>27</b> |

## ROZDZIAŁ 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją w dogodnym miejscu do wglądu, gdy zajdzie taka potrzeba.
- Instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, dlatego dane urządzenie może nie mieć niektórych opisanych funkcji. z tego powodu ważne jest, aby zwrócić szczególną uwagę na wszystkie ilustracje podczas czytania tej instrukcji.

### OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz bez doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub zgodnie z udzielonymi instrukcjami dotyczącymi jej użytkowania w sposób bezpieczny i przy zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.



#### **OSTRZEŻENIE:**

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się one pod stałym nadzorem.



#### **OSTRZEŻENIE:**

Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na płycie do gotowania.



#### **OSTRZEŻENIE:**

Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- W czasie pracy urządzenie się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

- Uchwyty mogą się nagrzać po krótkim czasie użytkowania.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika i innych powierzchni nie używać ściernych środków czyszczących ani skrobaczek. Mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła drzwi lub uszkodzenie powierzchni.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.



### **OSTRZEŻENIE:**

Przed wymianą lampki należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.



### **PRZESTROGA:**

Podczas pieczenia lub grillowania dostępne części kuchenki mogą się nagrzewać. Podczas użytkowania urządzenia w jego pobliżu nie mogą znajdować się dzieci.

- Urządzenie wyprodukowano zgodnie z wszystkimi obowiązującymi miejscowymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawy przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Zabrania się dokonywania wszelkich zmian i modyfikacji specyfikacji kuchenki. Stosowanie niewłaściwych osłon płyt grzejnych może powodować wypadki.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu oraz napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymogami dla danego urządzenia. Specyfikację tego urządzenia podano na etykiecie.



### **PRZESTROGA:**

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczone tylko do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy go używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie należy używać uchwytów drzwiczek piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia, aby uniknąć zarysowania. Unikać uderzania lub trącania szyby akcesoriami kuchennymi.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, nie należy pozwalać dzieciom wspinać się na nie ani na nich siadać.
- Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od tego urządzenia.

## **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI**

- Nie uruchamiać urządzenia, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowane.
- Urządzenie musi zainstalować autoryzowany technik. Producent nie odpowiada za żadne szkody, które mogło spowodować umieszczenie urządzenia w nieodpowiednim miejscu i jego instalacja przez nieuprawnione osoby.
- Rozpakowując urządzenie, należy się upewnić, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku jakiegokolwiek wady nie należy go używać i należy natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem. Ponieważ użyte do pakowania materiały (nylon, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je bezzwłocznie zebrać i wyrzucić.
- Chronić urządzenie przed oddziaływaniami warunków atmosferycznych. Nie wystawiać go na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu lub nadmiernej wilgoci.
- Sprzęty otaczające urządzenie (np. szafka) muszą być odporne na działanie temperatury co najmniej 100°C.
- Nie wolno instalować urządzenia za drzwiczkami ozdobnymi – pozwoli to uniknąć przegrzania.

## PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Podczas pierwszego użycia piekarnika wyczuwalny może być lekki nieprzyjemny zapach. To całkowicie normalne zjawisko spowodowane przez materiały izolacyjne znajdujące się na elementach grzałki. Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy włączyć go, gdy jest pusty, i ustawić maksymalną temperaturę na 45 minut. Należy się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.
- Zachować ostrożność, otwierając drzwiczki piekarnika podczas pieczenia i po jego zakończeniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.
- Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku piekarnika nie wolno wykladać folią aluminiową, ponieważ może dojść do przegrzania.
- Podczas pieczenia nie umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na spodzie piekarnika. Spód bardzo się nagrzewa i może dojść do uszkodzenia produktu.



Nie oddalać się od kuchenki podczas gotowania z użyciem stałych lub ciekłych olejów. W warunkach skrajnej temperatury mogą się one zapalić. Palącego się oleju nie wolno gasić, polewając wodą. Zamiast tego należy wyłączyć kuchenkę i przykryć patelnię pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny.
- Jeśli kuchenka nie jest używana, upewnić się, że jej pokrętła zawsze są w pozycji „0” (stop).
- Tace pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby nie wylać ani nie upuścić gorących potraw podczas wyjmowania ich z piekarników.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy na nich niczego umieszczać. Może to spowodować brak równowagi piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wieszać ręczników, ściereczek ani ubrań na urządzeniu ani jego uchwytych.

## PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed wykonaniem czyszczenia lub konserwacji należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmować gałek sterujących.
- Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo urządzenia zalecamy zawsze stosować oryginalne części zamienne i w razie potrzeby kontakt z naszym autoryzowanym serwisem.

## 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 wymiowanych przewodnic pól (stelaży 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

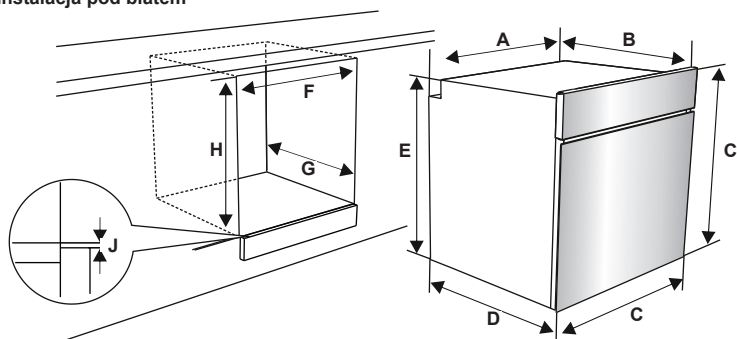
- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Błat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

### MONTAŻ PIEKARNIKA

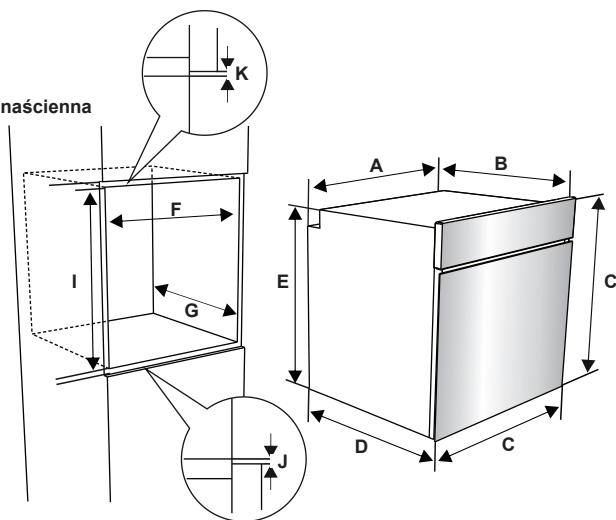
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

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

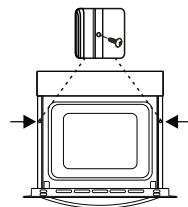
### Instalacja pod blatem



### Instalacja ścienna



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



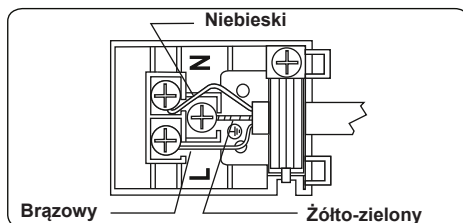
### OSTRZEŻENIE:

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, rozgałęźniaczy 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.



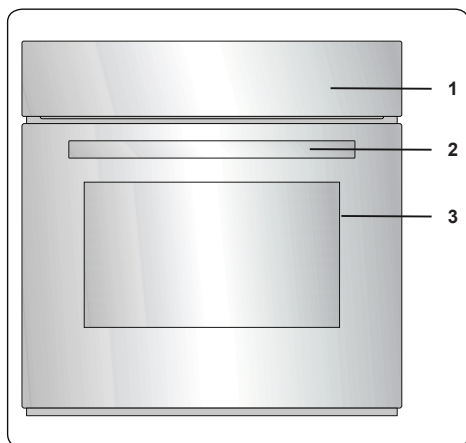
## ROZDZIAŁ 3. CECHY PRODUKTU



### WAŻNE:

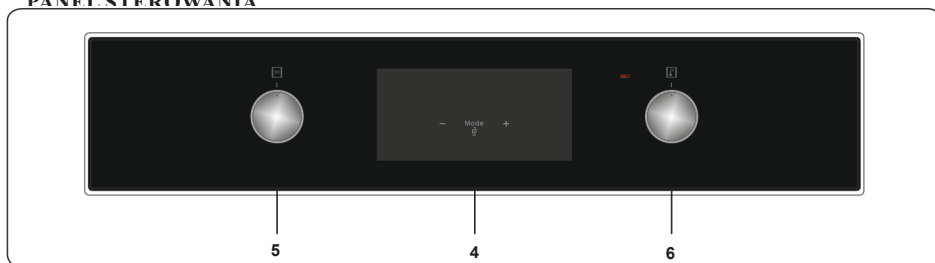
Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

### WYKAZ ELEMENTÓW



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

### PANEL STEROWANIA

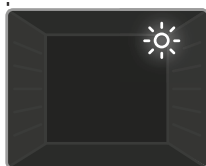


4. Programator czasowy
5. Gałka sterowania funkcjami piekarnika
6. Gałka termostatu piekarnika

## ROZDZIAŁ 4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

### FUNKCJE PIEKARNIKA

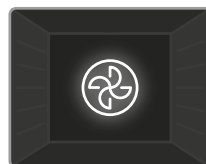
\* Funkcje tego konkretnego piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu produktu.



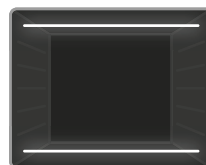
**Lampka piekarnika:** Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



**Funkcja rozmrażania:** Zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika i zaczyna działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy umieścić mrożonkę w piekarniku na półce zamontowanej w trzeciej szczelinie od dołu. Zaleca się ustawienie pod rozmrażaną potrawą tacki do zbierania wody z topniejącego lodu. Funkcja ta nie służy ani do gotowania, ani do pieczenia, tylko do rozmrażania potraw.



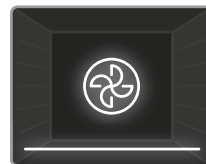
**Funkcja Turbo:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny oraz wentylator. Funkcja turbo równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu jedzenie na wszystkich poziomach jest równomiernie przygotowywane. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



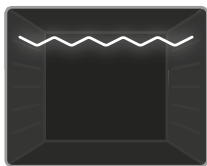
**Funkcja pieczenia statycznego:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a dolny i górny element grzejny zaczynają działać. Funkcja pieczenia statycznego wydzielą ciepło, zapewniając równomierne pieczenie potrawy. Idealna funkcja do pieczenia ciastek, ciast, zapiekanek z makaronu, lasanii i pizzy. Przy tej funkcji zaleca się podgrzanie wstępne przez 10 minut. Najlepiej piec tylko na jednej półce naraz.



**Funkcja wentylatora:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczynają działać dolne i górne elementy grzejne oraz wentylator. Ta funkcja jest najlepsza do pieczenia ciastek. Pięką górną i dolny element grzejny w piekarniku, a wentylator zapewnia obieg powietrza, co daje lekki efekt grillowania potraw. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



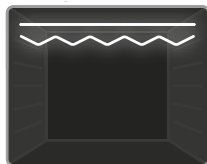
**Funkcja pizzy:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny, elementy dolne oraz wentylator. Idealna funkcja do pieczenia takich potraw jak pizza – równomiernie i w krótkim czasie. Podczas gdy wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dolny element grzejny odpowiada za pieczenie potraw.



**Funkcja grillowania:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać element grzejny grilla. Funkcja ta służy do grillowania i opiekania potraw na górnych półkach piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



**Ostrzeżenie:** Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy ustawić na 190°C.

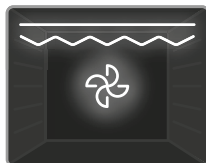


**Funkcja przyspieszonego grillowania:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a grill i dolny element grzejny zaczyna działać. Funkcja ta służy do szybszego grillowania i grillowania potraw o większej powierzchni, na przykład mięsa. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



**OSTRZEŻENIE:**

Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy ustawić na 190°C.



**Funkcja podwójnego grillowania i wentylatora:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika oraz zaczyna działać grill, górne elementy grzejne oraz wentylator. Funkcja ta służy do szybszego grillowania grubszych potraw i do grillowania dań o większej powierzchni. Uruchamiają się oba elementy grzejne, górny i grilla, wraz z wentylatorem, aby zapewnić równomierne pieczenie. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



**OSTRZEŻENIE:**

Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy ustawić na 190°C.

## TABELA PIECZENIA

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

| Funkcja           | Potrawy           |  |  | <br>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                                                                                 | 175-20                                                                            | 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 | 5                                                                                 | 200                                                                               | 10-15                                                                                      |
|                   | Kurczak           | *                                                                                 | 190                                                                               | 50-60                                                                                      |
|                   | Zrazy             | 4 - 5                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                      |
|                   | Befszyk           | 5                                                                                 | 200                                                                               | 15-25                                                                                      |

## UŻYWANIE CYFROWEGO DOTYKOWEGO PROGRAMATORA CZASOWEGO



| Opis funkcji |                                              |
|--------------|----------------------------------------------|
| A            | Gotowanie automatyczne                       |
|              | Gotowanie ręczne                             |
|              | Blokada klawiszy                             |
|              | Minutnik                                     |
| Mode         | Funkcja trybu                                |
| -            | Zmniejszenie wartości programatora czasowego |
| +            | Zwiększenie wartości programatora czasowego  |
| 23 59        | Wyświetlacz programatora czasowego           |

### USTAWIANIE CZASU

Przed rozpoczęciem używania piekarnika należy ustawić czas. Po podłączeniu zasilania symbol „A” i „00:00” lub „12:00” zaczną migać na wyświetlaczu.



1. Naciśnąć przez 2 sekundy „**MODE**” (TRYB), aby wyłączyć blokadę klawiszy; kropka na środku ekranu zacznie migać.



2. Ustawić godzinę, gdy kropka miga, korzystając z klawiszy „+” i „-”.



3. Po kilku sekundach kropka przestanie migać i pozostanie podświetlona.

## BLOKADA KŁAWISZY

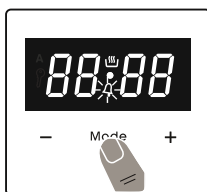
Blokada klawiszy włączy się automatycznie, jeżeli programator czasowy nie będzie używany przez 7 sekund. Pojawi się symbol „” i pozostanie podświetlony.

Aby odblokować przyciski programatora czasowego, należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk „**MODE**” (TRYB).

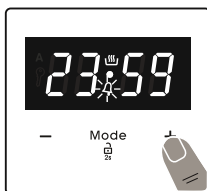
Następnie można wykonać żadaną czynność.

## NASTAWIANIE CZASU OSTRZEGAWCZEGO SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Czas, po którym ma się odezwać dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, można ustawić dowolnie w przedziale od godziny „00:00” do „23:59”. Nastawianie czasu, po którym emitowany jest dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, służy wyłącznie do celów ostrzegawczych. Funkcja ta nie uruchamia piekarnika.



1. Nacisnąć „**MODE**”(TRYB). Symbol „” zacznie migać i zostanie wyświetlone „000”.



2. Wybrać żądany przedział czasowy za pomocą klawiszy „+” i „-” przy migającym „”.



3. Symbol „” zostanie podświetlony, czas zostanie zapisany, a sygnał ostrzegawczy ustawiony.

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a symbol „” zacznie migać na wyświetlaczu.

Naciśnięcie dowolnego przycisku wyłącza ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Po naciśnięciu „**MODE**” (TRYB) przez 2 sekundy pojawi się symbol „” i zostanie wyświetlony zegar.

## PÓŁAUTOMATYCZNE NASTAWIANIE CZASU (CZAS TRWANIA GOTOWANIA)

Ta funkcja umożliwia gotowanie przez określony czas. Można ustawić czas trwania w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotować potrawę do gotowania i włożyć do piekarnika.

1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.



2. Naciśnąć „**MODE**” (TRYB), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „**dur**”. Symbol „A” będzie migać.



3. Wybrać żądany czas gotowania za pomocą klawiszy „+” i „-”.



4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „A” i  pozostaną podświetlone.

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, piekarnik wyłączy się i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Symbole „A” będą migać. Przekręcić oba pokręta panelu sterowania do położenia „0” i nacisnąć dowolny klawisz na regulatorze czasowym, aby wyłączyć alarm dźwiękowy. Naciśnięcie „**MODE**” (TRYB) przez 2 sekundy, symbol „A” zniknie, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego.

## REGULACJA DŹWIĘKU

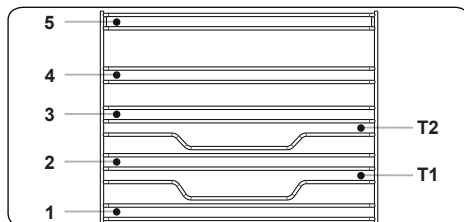
Aby dostosować głośność dźwiękowego sygnału ostrzegawczego podczas wyświetlania czasu dnia, nacisnąć klawisze „+” i „-”, a kropka na środku ekranu zacznie migać. Naciśnięcie „**MODE**” (TRYB), aby wyświetlić aktualny sygnał dźwiękowy. Każde naciśnięcie przycisku „-” spowoduje zmianę natężenia dźwięku. Istnieją trzy różne rodzaje sygnałów dźwiękowych. Należy wybrać żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskać żadnych innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał zostanie zapisany.

Oba pokręta sterowania muszą znajdować się w położeniu wyłączenia, aby produkt przeszedł w tryb czuwania. Pobór mocy produktu w trybie czuwania wynosi <0,8 W.

## AKCESORIA

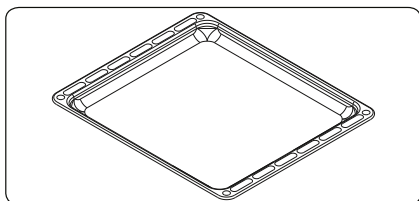
### Ruszt EasyFix

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



- Umieść 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 5.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2, 3, 4, 5.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

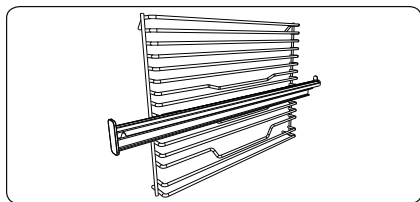
\*\*\*\* Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.



#### Tacka płytka

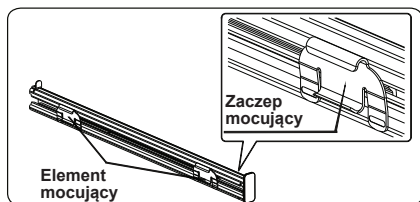
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



#### Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy prowadnice teleskopowe Easyfix

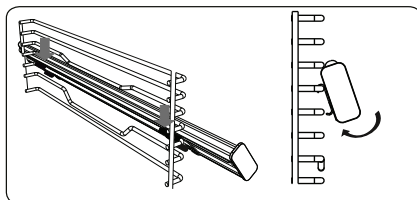
Prowadnica teleskopowa wysuwa się do połowy, zapewniając łatwy dostęp do potraw.



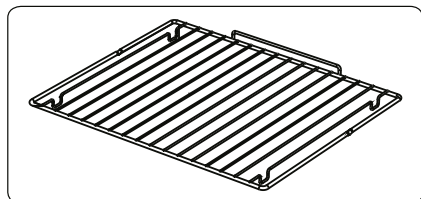
### Prowadnice teleskopowe

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

- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wyjmowanie półki drucianej”.

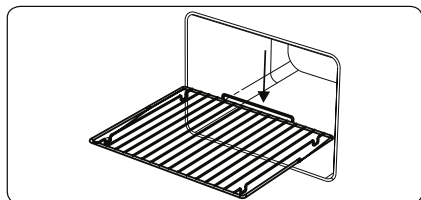


- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomej drucianej półce i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomej półce drucianej.
- Aby zdemonstrować, przytrzymaj przednią powierzchnię prowadnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



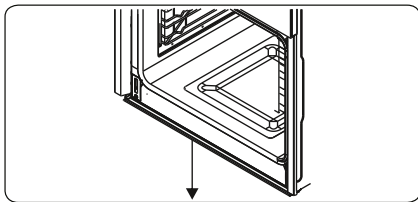
### Siatka druciana

Siatka druciana 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.



### 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 skropli się do kolektora.

Schłodzić piekarnik i wytrzeć wewnątrz 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.

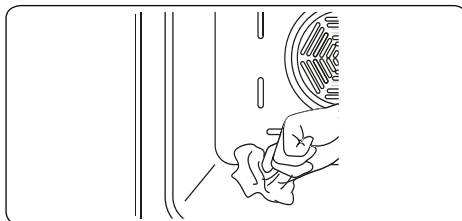
- W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.



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.

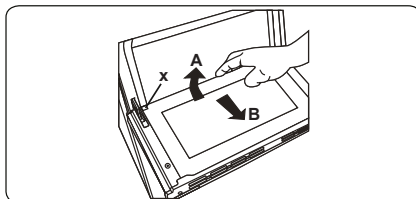


Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

## Wymowanie wewnętrznych szyb

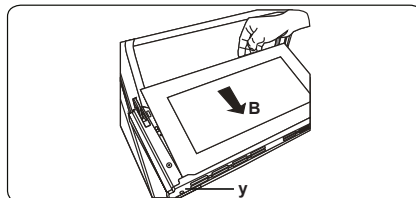
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

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

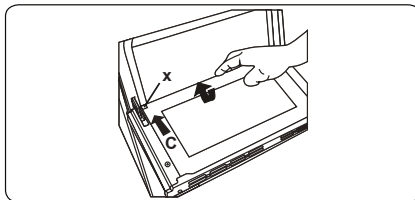


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

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



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

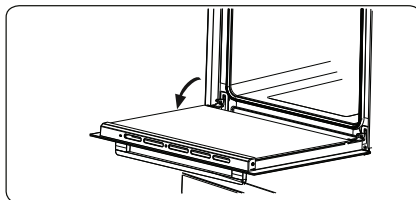


Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

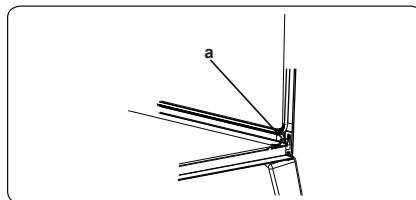
### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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

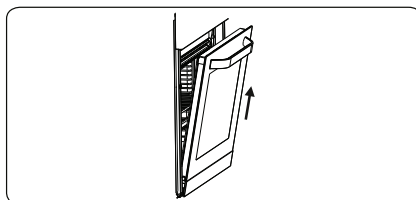
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



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

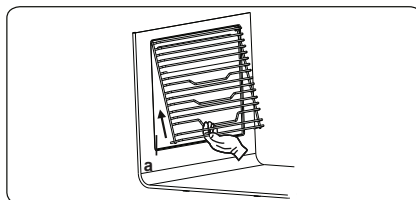


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



### Wymywanie 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



Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

| Problem                                                         | Możliwa przyczyna                                                                                                                                   | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piekarnik się nie włącza.                                       | Zasilanie jest wyłączone.                                                                                                                           | Upewnić się, że zasilanie jest dostępne.<br>Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.                                                                                                                                                                                    |
| Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.                     | Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona.<br>Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.                                                  | Upewnić się, że pokrętko sterujące temperaturą piekarnika jest ustawione poprawnie.                                                                                                                                                                                                       |
| Lampka piekarnika (jeśli jest dostępna) nie działa.             | Lampka jest uszkodzona.<br>Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.                                                                      | Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami.<br>Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.                                                                                                                                                                  |
| Piekarnik piecze nierównomiernie.                               | Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.                                                                                                    | Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek.<br>Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić.<br>Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia. |
| Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego. | Między przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny.<br>Ustawiona jest funkcja blokady. | Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie.<br>Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.                                                                                                                                                             |
| Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.               | Półki piekarnika drgają.                                                                                                                            | Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika                                                                                                                                           |

## TRANSPORT

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części. Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

## ROZDZIAŁ 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

### ETYKIETA ENERGETYCZNA

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Marka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |  |
| Model                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             | KBO 0761 PT B                                                                     |
| Rodzaj piekarnika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             | ELEKTRYCZNY                                                                       |
| Masa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | kg          | 31,1                                                                              |
| Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             | 103,6                                                                             |
| Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             | 94,0                                                                              |
| Klasa energetyczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             | A                                                                                 |
| Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | kWgodz/cykl | 0,87                                                                              |
| Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | kWgodz/cykl | 0,79                                                                              |
| Liczba wnęk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             | 1                                                                                 |
| Źródło ciepła                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             | ELEKTRYCZNY                                                                       |
| Pojemność                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | l           | 69                                                                                |
| 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 wydłużaj 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



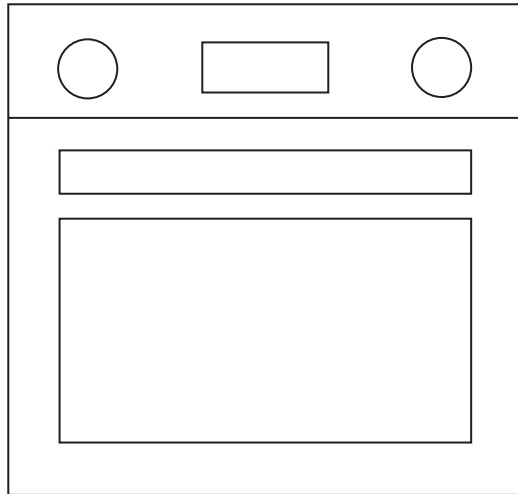
Li-FeS2

Rys. B

**KERNAU**

**USER MANUAL**  
BUILT-IN OVEN  
KBO 0761 PT B

---



**Thank you for choosing this product.**

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

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

## CONTENTS

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CHAPTER 1. Safety instructions .....</b>                  | <b>31</b> |
| General safety warnings .....                                | 31        |
| Installation warnings.....                                   | 33        |
| During use .....                                             | 34        |
| During cleaning and maintenance .....                        | 35        |
| CE Declaration of conformity .....                           | 35        |
| Disposal of your old machine .....                           | 35        |
| <b>CHAPTER 2. Installation and preparation for use .....</b> | <b>36</b> |
| Instructions for the installer.....                          | 36        |
| Installation of the oven.....                                | 36        |
| Electrical connection and safety.....                        | 38        |
| <b>CHAPTER 3. Product features.....</b>                      | <b>39</b> |
| List of Components .....                                     | 39        |
| Control Panel.....                                           | 39        |
| <b>CHAPTER 4. Use of product .....</b>                       | <b>40</b> |
| Oven Functions.....                                          | 40        |
| Cooking table .....                                          | 42        |
| Use of digital touch timer .....                             | 43        |
| Time adjustment .....                                        | 43        |
| Key Lock .....                                               | 44        |
| Audible warning time adjustment .....                        | 44        |
| Semi-automatic time adjustment (cooking period) .....        | 45        |
| Sound Adjustment .....                                       | 45        |
| Accessories .....                                            | 46        |
| <b>CHAPTER 5. Cleaning and maintenance .....</b>             | <b>48</b> |
| Cleaning.....                                                | 48        |
| Maintenance .....                                            | 51        |
| <b>CHAPTER 6. Troubleshooting &amp; transport.....</b>       | <b>52</b> |
| Troubleshooting.....                                         | 52        |
| Transport.....                                               | 53        |
| <b>CHAPTER 7. Technical specifications.....</b>              | <b>53</b> |
| Energy fiche.....                                            | 53        |
| <b>CHAPTER 8. Disposal of used equipment.....</b>            | <b>54</b> |

## CHAPTER 1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

### GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should 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 continually 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 with 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.
- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

**WARNING:**

To avoid the possibility of electric shock, 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 should 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, in a commercial environment or for heating a room.

- 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.

## **INASTALLATION 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 from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance 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 USE

- 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 it 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 in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

## 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 MACHIN



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

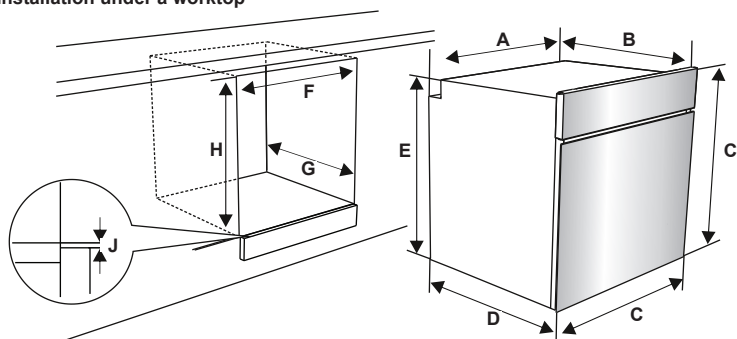
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials 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 oven is built to Class Y standards. Built-in furniture must have a covering and adhesives resistant to temperatures of 100°C. Failure to meet this requirement may result in surface deformation or peeling of the covering.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

## INSTALLATION OF THE OVEN

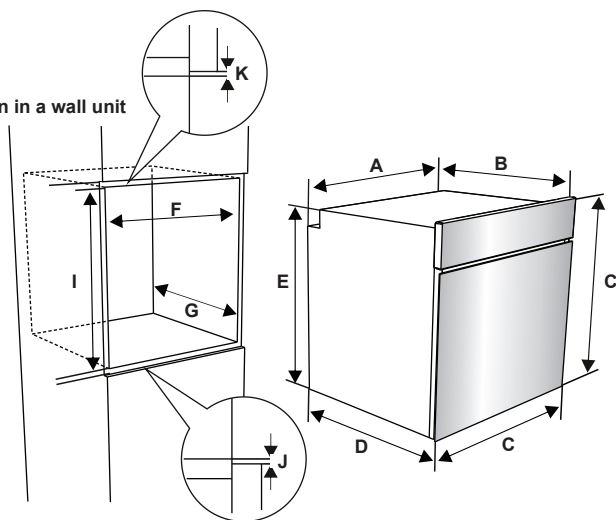
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

|               |     |                           |         |
|---------------|-----|---------------------------|---------|
| <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 |                           |         |

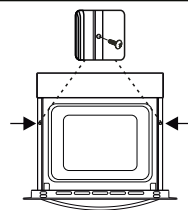
### Installation under a worktop



### 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



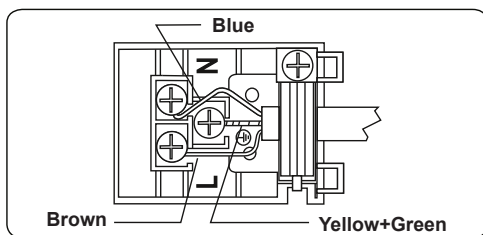
### WARNING:

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.



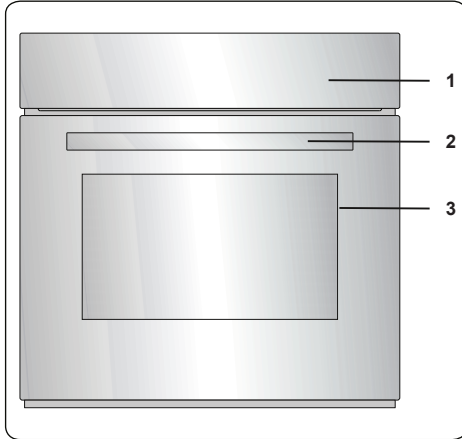
## CHAPTER 3. PRODUCT FEATURES



### IMPORTANT:

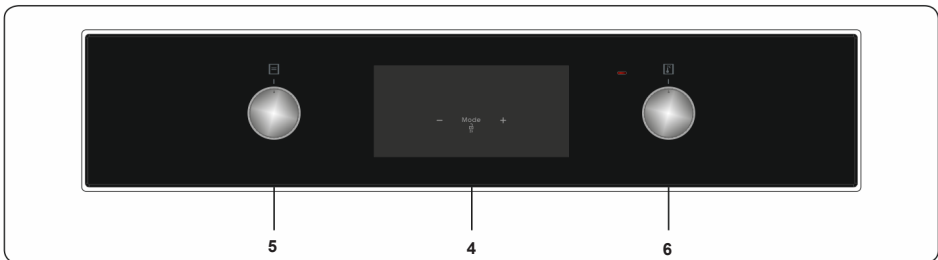
Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

### LIST OF COMPONENTS



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

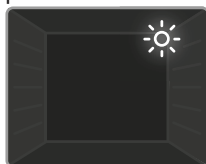
### CONTROL PANEL



4. Timer
5. Oven Function Control Knob
6. Oven Thermostat Knob

## CHAPTER 4. USE OF PRODUCT

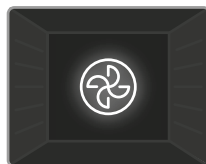
### OVEN FUNCTIONS

**Oven Lamp:**

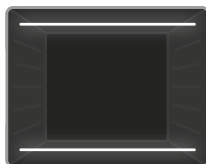
Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.

**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:**

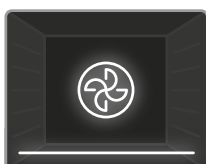
The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Static Cooking Function:**

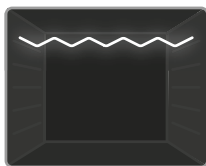
The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is 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.

**Pizza Function:**

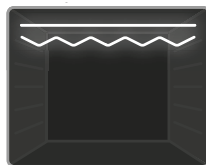
The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the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

**Grilling Function:**

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods on 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:**

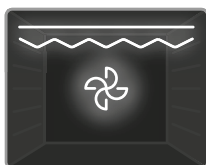
When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

**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:**

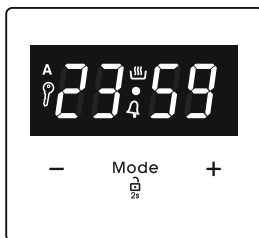
When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

## COOKING TABLE

\*If available cook with roast chicken skewer.

| Function      | Dishes            |  |  | <br>min. |
|---------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                      |
| Grill-<br>ing | Grilled meatballs | 5                                                                                 | 200                                                                               | 10-15                                                                                      |
|               | Chicken           | *                                                                                 | 190                                                                               | 50-60                                                                                      |
|               | Chop              | 4 - 5                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                      |
|               | Beefsteak         | 5                                                                                 | 200                                                                               | 15-25                                                                                      |

## USE OF DIGITAL TOUCH TIMER



| Function Description |                |
|----------------------|----------------|
| A                    | Auto cooking   |
|                      | Manual cooking |
|                      | Key Lock       |
|                      | Minute minder  |
| Mode                 | Mode function  |
| -                    | Decrease timer |
| +                    | Increase timer |
| 23 59                | Timer display  |

## TIME ADJUSTMENT

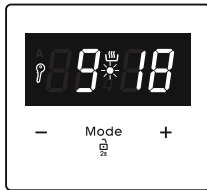
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol “A” and “00:00” or “12:00” will flash on the display.



1. Press the “MODE” for 2 sec to deactivate keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the “+” and “-” keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

## KEY LOCK

The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. “” symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the “**MODE**” button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

## AUDIBLE WARNING TIME ADJUSTMENT

The audible warning time can be set to any time between “00:00” and “23:59” hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press “**MODE**”. The symbol “” will begin to flash and “000” will be displayed.



2. Select the desired time period using the “+” and “-” keys while “” is flashing



3. The symbol “” will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol “” will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press “**MODE**” for 2 seconds the “” symbol will disappear and the clock will be displayed.

## SEMI-AUTOMATIC TIME ADJUSTMENT (COOKING PERIOD)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press “**MODE**” until you see “dur” symbol on the display screen. The symbol “A” will flash.



3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A”, and “” will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “A” will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press “**MODE**” for 2 seconds the “A” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

## SOUND ADJUSTMENT

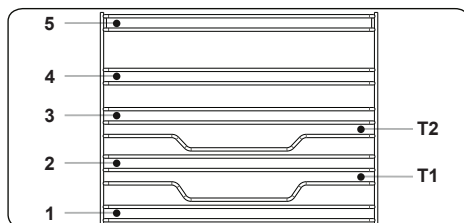
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press “+” and “-” keys and the dot in the middle of the screen will start to flash. Press “**MODE**” to display current signal sound. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

Both control knobs must be in the off position for the product to reach standby mode.  
The power consumption value of the product in standby mode is <0.8 W.

## ACCESSORIES

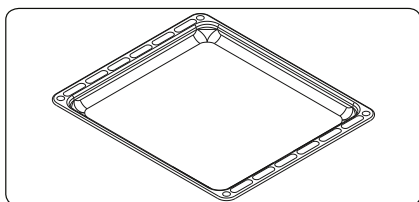
### The EasyFix Wire Rack

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



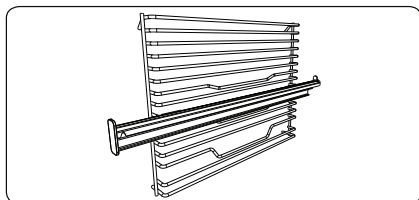
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled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

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



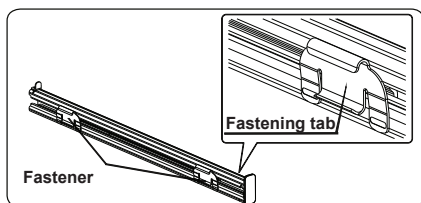
### The Shallow Tray

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.



### The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

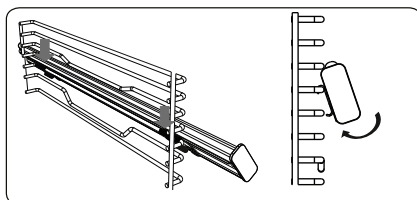
The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.



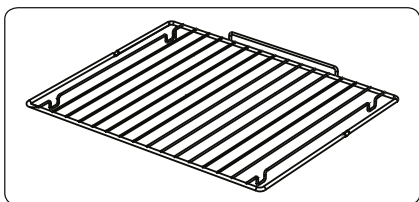
### Telescopic rails

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

- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".

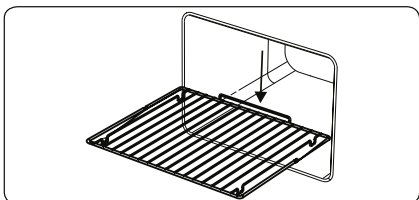


- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.



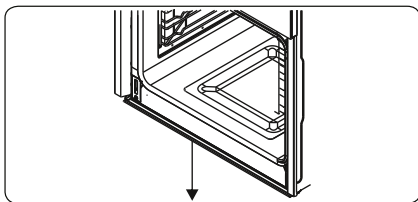
### The Wire Grid

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.



### 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.

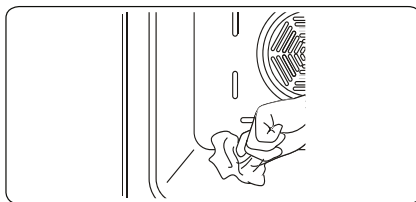
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



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

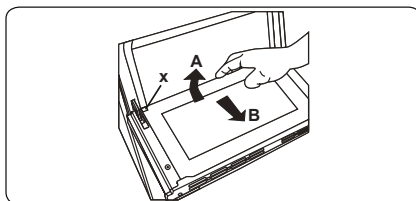
### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- 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

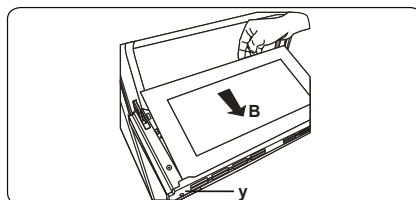
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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**.

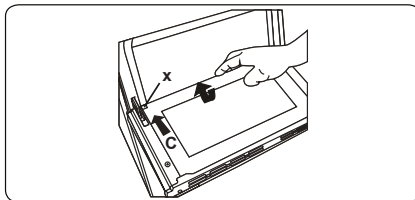


To replace the inner glass:

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



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

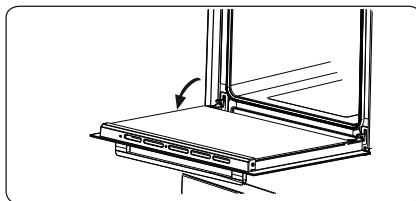


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

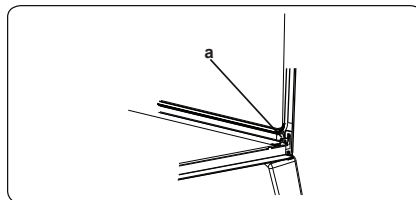
### Removal of the Oven Door

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

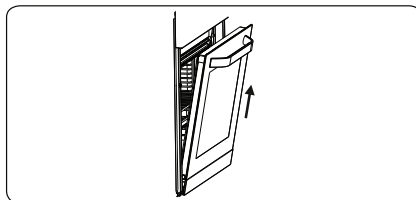
1. Open the oven door.



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

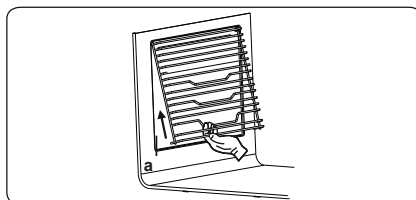


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### 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..

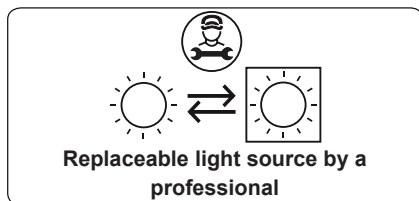
### Changing the Oven Lamp



### **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.<br>Also check that other kitchen appliances are working.                                                                                                                                                                                             |
| No heat or oven does not warm up.             | Oven temperature control is incorrectly set.<br>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.<br>Electrical supply is disconnected or switched off                                                                              | Replace lamp according to the instructions.<br>Make sure the electrical supply is switched on at the 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.<br>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned.<br>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.<br>Touch model: there is moisture on the control panel.<br>The key lock function is set. | Remove the foreign matter and try again.<br>Remove the moisture and try again.<br>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.<br>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.                                                                                                                                                         |

## 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 0761 PT B                                                                     |
| Type of Oven                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           | ELECTRIC                                                                          |
| Mass                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | kg        | 31,1                                                                              |
| Energy Efficiency Index - conventional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           | 103,6                                                                             |
| Energy Efficiency Index - fan forced                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           | 94,0                                                                              |
| Energy Class                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           | A                                                                                 |
| Energy consumption (electricity) - conventional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | kWh/cycle | 0,87                                                                              |
| Energy consumption (electricity) - fan forced                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | kWh/cycle | 0,79                                                                              |
| Number of cavities                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           | 1                                                                                 |
| Heat Source                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           | ELECTRIC                                                                          |
| Volume                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | l         | 69                                                                                |
| This oven complies with EN 60350-1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                   |
| <p style="text-align: center;"><b>Energy Saving Tips</b><br/><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><li>– Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.</li><li>– Do not open oven door during cooking period.</li></ul> |           |                                                                                   |

## CHAPTER 8. DISPOSAL OF USED EQUIPENT

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

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

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

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

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



Fig. A

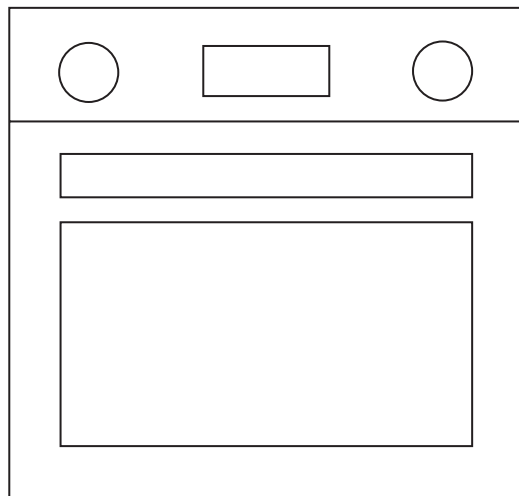


Fig. B

KERNAU

**NÁVOD K POUŽITÍ**  
VESTAVNÁ TROUBA  
KBO 0761 PT B

---



**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.

| <b>Ikona</b>                                                                        | <b>Titulek</b>                         | <b>Popis</b>                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|
|  | VAROVÁNÍ                               | Nebezpečí vážného zranění nebo smrti |
|  | NEBEZPEČÍ ÚRAZU<br>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                           |                                      |

## OBSAH

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>KAPITOLA 1. Bezpečnostní pokyny .....</b>              | <b>58</b> |
| Obecná bezpečnostní upozornění .....                      | 58        |
| Upozornění k instalaci .....                              | 60        |
| Během použití .....                                       | 61        |
| Při čištění a údržbě .....                                | 62        |
| Prohlášení o shodě CE .....                               | 62        |
| Likvidace starého spotřebiče .....                        | 62        |
| <b>KAPITOLA 2. Instalace a příprava k použití .....</b>   | <b>63</b> |
| Pokyny pro osobu provádějící montáž .....                 | 63        |
| Montáž trouby .....                                       | 63        |
| Napojení elektroinstalace a bezpečnost .....              | 65        |
| <b>KAPITOLA 3. Vybavení spotřebiče .....</b>              | <b>66</b> |
| Vybavení trouby .....                                     | 66        |
| Ovládací panel .....                                      | 66        |
| <b>KAPITOLA 4. Použití produktu .....</b>                 | <b>67</b> |
| Funkce trouby .....                                       | 67        |
| Tabulka přípravy pokrmu .....                             | 69        |
| Použití digitálního dotykového časovače .....             | 70        |
| Nastavení času .....                                      | 70        |
| Zámek .....                                               | 71        |
| Nastavení doby zvukového upozornění .....                 | 71        |
| Poloaautomatické nastavení času (doba vaření) .....       | 72        |
| Nastavení zvuku .....                                     | 72        |
| Příslušenství .....                                       | 73        |
| <b>KAPITOLA 5. Čištění a údržba .....</b>                 | <b>75</b> |
| Čištění .....                                             | 75        |
| Údržba .....                                              | 78        |
| <b>KAPITOLA 6. Odstraňování potíží a přeprava .....</b>   | <b>79</b> |
| Odstraňování potíží .....                                 | 79        |
| Přeprava .....                                            | 80        |
| <b>KAPITOLA 7. Technické údaje .....</b>                  | <b>80</b> |
| Informační list o energetické účinnosti .....             | 80        |
| <b>KAPITOLA 8. Likvidace opotřebovaných zařízení.....</b> | <b>81</b> |

## KAPITOLA 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uchovejte je na přístupném místě, kde je v případě potřeby naleznete.
- Tento návod je připraven tak, aby bylo možné ho použít pro více než jeden model, takže v něm mohou být popsány funkce, které váš spotřebič nemá. Proto je při čtení tohoto návodu k použití důležité věnovat pozornost obrázkům.

### 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 nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nikdy nesmí provádět děti bez dozoru.



#### **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:**

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 při provozu spotřebiče externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládání.
- Během používání se spotřebič zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Během používání se mohou rukojeti po krátké chvíli rozpálit.
- Nepoužívejte na čištění skla dvířek trouba ani dalších povrchů hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky. Pokud by poškrábaly povrch, mohlo by dojít k roztříštění skla dvířek nebo poškození povrchu.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.



### **VAROVÁNÍ:**

Abyste předešli riziku úrazu 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 směrnicemi a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými techniky 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 neskrípali 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.
- Spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, prachu nebo nadměrné vlhkosti.
- Veškeré materiály v okolí spotřebiče (např. skříňky) musí být odolné vůči teplotám 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. Mohlo by dojít k narušení rovnováhy trouby nebo poškození dřívěk.
- Na spotřebič nebo jeho rukojeti nezavěšujte utěrky ani jiné látky.

## 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 ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.

## POKYNY PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ

### Všeobecné pokyny

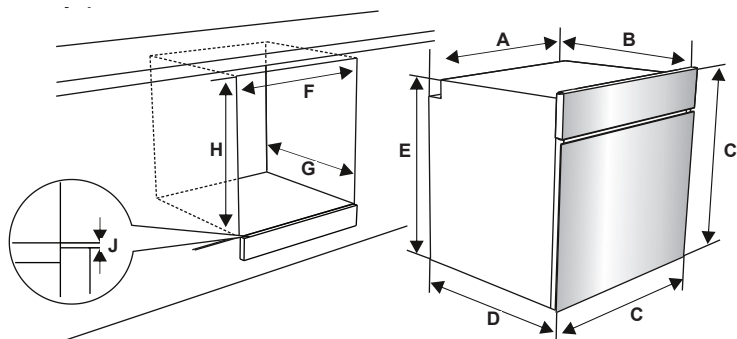
- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé 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.
- Trouba je vyrobena podle norem třídy Y. Vestavěný nábytek musí mít potah a lepidla odolná teplotám 100 °C. Nedodržení tohoto požadavku může vést k deformaci povrchu nebo odlupování potahu.
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, myčku nebo sušičku.

### MONTÁŽ TROUBY

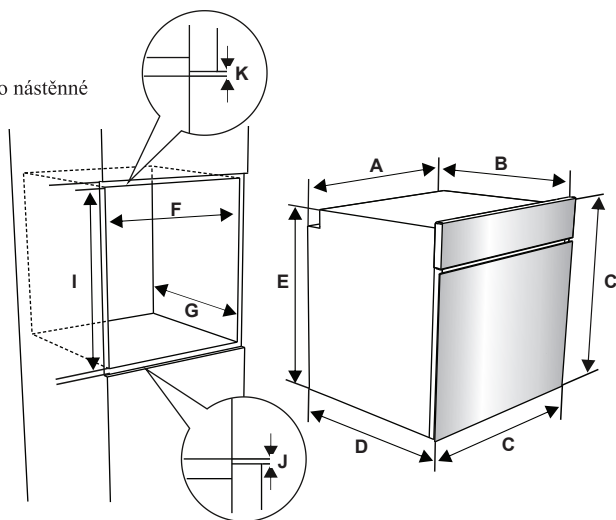
Spotřebiče se dodávají s montážními sadami a lze je instalovat na pracovní desku potřebných rozměrů. Rozměry pro montáž varné desky a trouby jsou uvedeny níže.

|               |     |                           |         |
|---------------|-----|---------------------------|---------|
| <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

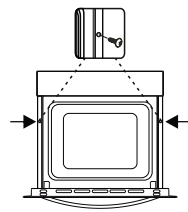


### Instalace do nástěnné skříně



Po napojení elektroinstalace zatlačte zeepředu 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



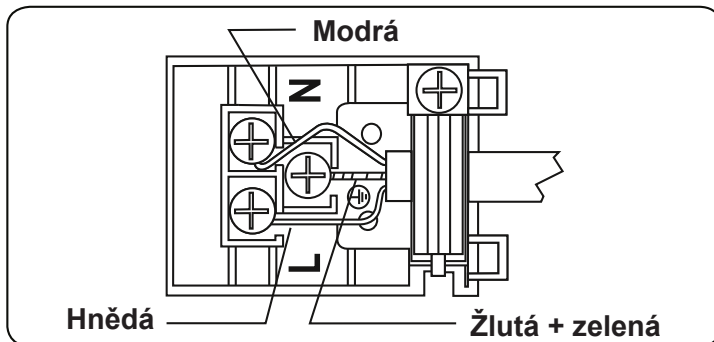
### VAROVÁNÍ:

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



### 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.



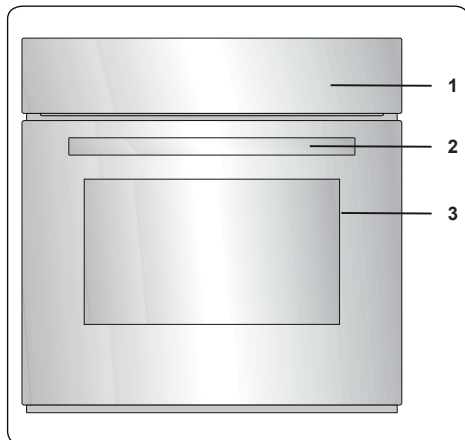
## KAPITOLA 3. VYBAVENÍ SPOTŘEBIČE



### DŮLEŽITÉ:

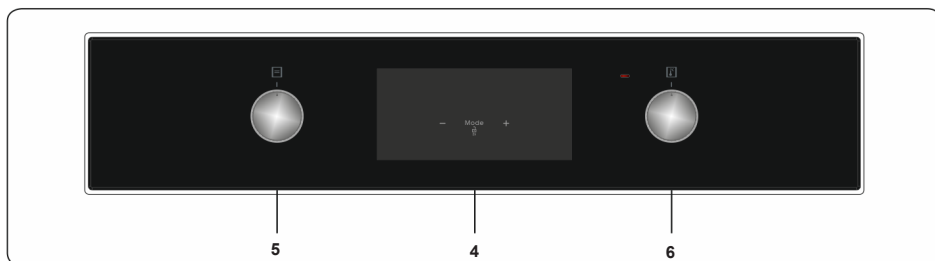
Technické parametry spotřebiče a vzhled spotřebiče se může lišit od zobrazení na obrázcích uvedených níže.

### VYBAVENÍ TROUBY



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

### OVLÁDACÍ PANEL

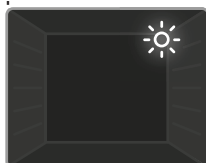


4. Časovač
5. Knoflík pro výběr funkce
6. Knoflík pro nastavení teploty

## KAPITOLA 4. POUŽITÍ PRODUKTU

### FUNKCE TROUBY

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



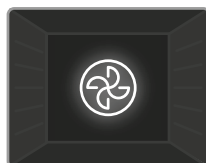
#### **Světlo v troubě:**

Zapne se pouze světlo v troubě. Zůstane rozsvícené po celou dobu přípravy jídla.



#### **Funkce rozmrazování:**

Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby a spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování, umístěte 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 předehřívali zhruba 10 minut.



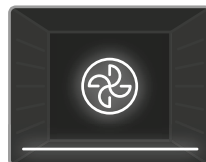
#### **Statická funkce pečení:**

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, lasagni a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívat po dobu 10 minut a připravovat pokrm pouze na jednom patře.



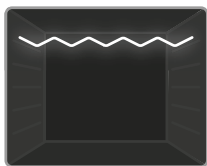
#### **Funkce ventilátoru:**

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 předehřívali zhruba 10 minut.



#### **Funkce Pizza:**

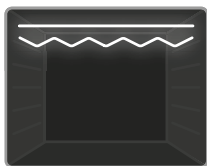
Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné těleso a ventilátor. Tato funkce je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta.

**Funkce grilu:**

Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby, spustí se topné těleso grilu. Tato funkce se používá ke grilování a opékání jídla na horním patře 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 předehřivali zhruba 10 minut.



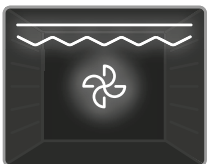
**VAROVÁNÍ:** Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.

**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 patro 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 předehřivali 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 patro 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 předehřivali zhruba 10 minut.

**VAROVÁNÍ:**

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

## TABULKA PŘÍPRAVY POKRMU

\*Pokud je to možné, při pečení použijte jehlici na kuřecí špíz.

| Funkce          | Pokrm                    |  |  | <br>min. |
|-----------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                     |
| Ventilátor      | 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                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
|                 | Kuře                     | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45-60                                                                                     |
| Turbo           | Listové těsto            | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 35-45                                                                                     |
|                 | Koláč/dort               | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 30-40                                                                                     |
|                 | Čajové pečivo            | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|                 | Dušené maso              | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
| Grilován        | Grilované masové kuličky | 5                                                                                 | 200                                                                               | 10-15                                                                                     |
|                 | Kuře                     | *                                                                                 | 190                                                                               | 50-60                                                                                     |
|                 | Kotleta                  | 4 - 5                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |
|                 | Hovězí steak             | 5                                                                                 | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |

## POUŽITÍ DIGITÁLNÍHO DOTYKOVÉHO ČASOVAČE



| Popis funkce |                    |
|--------------|--------------------|
| A            | Automatické vaření |
|              | Manuální vaření    |
|              | Zámek              |
|              | Minutka            |
| Mode         | Režim              |
| -            | Snížení hodnoty    |
| +            | Zvýšení hodnoty    |
| 23 59        | Zobrazení časovače |

## NASTAVENÍ ČASU

Před použitím trouby musíte nastavit čas. Po připojení spotřebiče k elektrické síti na displeji začne blikat symbol “A” a “00:00” nebo “12:00”.



1. Stisknutím a podržením tlačítka “**MODE**” po dobu 2 sekund deaktivujete zámek. Tečka uprostřed obrazovky začne blikat.



2. Když tečka bliká, nastavte pomocí tlačítek “+” a “-” čas.



3. Po několika sekundách tečka přestane blikat a zůstane svítit.

## ZÁMEK

Zámek se automaticky aktivuje, pokud se časovač nepoužíval více než 7 sekund. Objeví se symbol “” a zůstane svítit. Chcete-li tlačítka časovače odemknout, stiskněte a podržte tlačítko “**MODE**” po dobu 2 sekund. Poté lze provést požadovanou operaci.

## NASTAVENÍ DOBY ZVUKOVÉHO UPOZORNĚNÍ

Doba zvukového upozornění může být nastavena v rozmezí “00:00” až “23:59” hodin. Doba zvukového upozornění slouží pouze jako upozornění. Tato funkce troubu nezapne.



1. Stiskněte tlačítko “**MODE**”. Symbol “” začne blikat a zobrazí se “000”.



2. Pomocí tlačítek “+” a “-” vyberte požadovanou dobu, zatímco na displeji bliká “”



3. Symbol “” zůstane svítit, doba se uloží a upozornění bude nastaveno.

Když časovač dosáhne nuly, zazní zvukové upozornění a na displeji začne blikat symbol “”. Stisknutím libovolného tlačítka zvukové upozornění zrušíte. Stiskněte a podržte tlačítko “**MODE**” po dobu 2 sekund, symbol “” zmizí a zobrazí se hodiny.

## POLOAUTOMATICKÉ NASTAVENÍ ČASU (DOBA VAŘENÍ)

Tato funkce vám umožní vařit po určité době. Lze nastavit časové rozmezí od 0 do 10 hodin. Jídlo, které chcete vařit připravte a vložte do trouby.

1. Pomocí ovládacích knoflíků vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu.



2. Opakovaně stiskněte tlačítko **“MODE”**, dokud se na displeji nezobrazí symbol **“dur”**. Symbol **“A”** začne blikat.



3. Pomocí tlačítek **“+”** a **“-”** vyberte požadovanou dobu vaření.



4. Na obrazovce se znovu objeví aktuální čas a symboly **“A”** a **“☀”** zůstanou svítit.

Když se časovač vrátí na nulu, trouba se vypne a uslyšíte zvukové upozornění. Symboly **“A”** začnou blikat. Otočte oba ovládací knoflíky do polohy **“0”** a stisknutím libovolného tlačítka na časovači zrušte zvukové upozornění. Stiskněte a podržte tlačítko **“MODE”** po dobu 2 sekund, symbol **“A”** zmizí a časovač se přepne zpět na manuální provoz.

## NASTAVENÍ ZVUKU

Chcete-li upravit hlasitost zvukového upozornění, stiskněte tlačítka **“+”** a **“-”**, zatímco je na displeji zobrazen aktuální čas. Tečka uprostřed obrazovky začne blikat. Po stisknutí tlačítka **“MODE”** uslyšíte aktuální zvukový signál. Poté, po každém stisknutí tlačítka **“-”** zazní jiný signál. Máte na výběr ze tří zvukových signálů. Vyberte požadovaný zvukový signál, aniž byste stiskli jakékoli jiné tlačítko. Poté bude vybraný zvukový signál uložen.

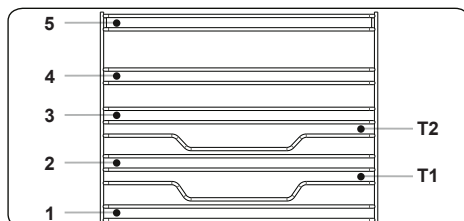
Żeby urządzenie zandjowało się w trybie gotowości, oba pokręta muszą się znajdować w położeniu wyłączonym.

Zużycie energii przez urządzenie w trybie czuwania jest mniejsze niż 0,8 W.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

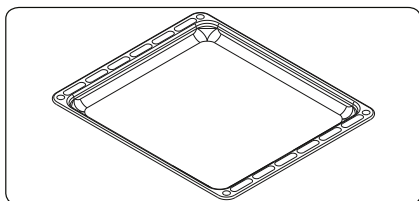
### Drátěný rošt EasyFix

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



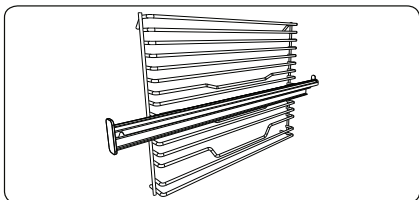
- Vložte příslušenství na správnou pozici do trouby.
- Mezi krytem větráku a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.
- Při vyndávání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.
- Příslušenství se v horkém prostředí může deformovat. Po zchladnutí se mu vrátí původní tvar a funkce.
- Plechy a drátěné rošty lze umístit na výškovou úroveň 1 až 5.
- Teleskopické kolejnice lze umístit na výškovou úroveň T1, T2, 3, 4, 5.
- Výškovou úroveň 3 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni.
- Výškovou úroveň T2 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni s teleskopickými kolejnici.
- Drátěná mřížka otočného rožně musí být umístěna na výškové úrovni 3.
- Výšková úroveň T2 se používá pro drátěnou mřížku otočného rožně při použití teleskopických kolejnic.

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



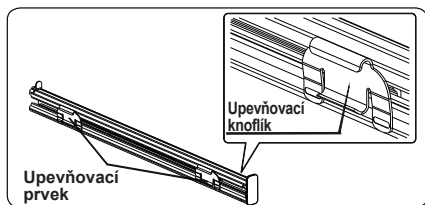
### Mělký plech

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



### Drátěný rošt s jednou napůl vysunovací teleskopickou kolejnici EasyFix

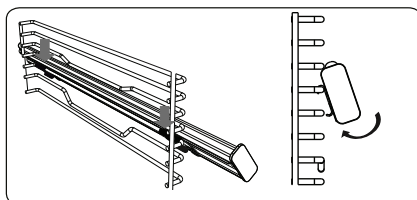
Teleskopické kolejnice lze napůl vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu



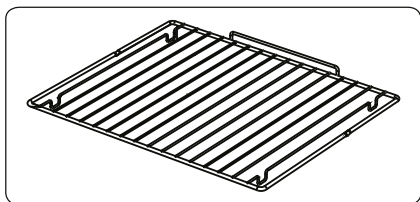
### Teleskopické kolejnice

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

- Na každé teleskopické kolejnici jsou upevňovací prvky, které umožňují jejich vyndání, abyste je mohli umýt nebo přendat na jinou výškovou úroveň.
- Vyndejte boční pojezdy. Viz sekce „Vyndání drátěné mřížky“.

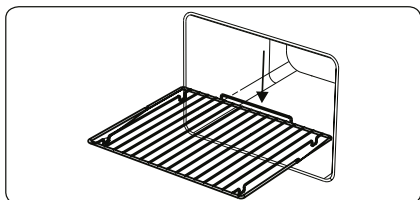


- Zavěste horní upevňovací prvek teleskopické kolejnice na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací prvek, dokud neuslyšíte zacvaknutí do drátu.
- Pokud budete chtít kolejnici odstranit, podržte ji za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném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



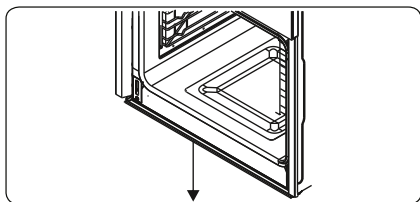
### Drátěná mřížka

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.



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



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

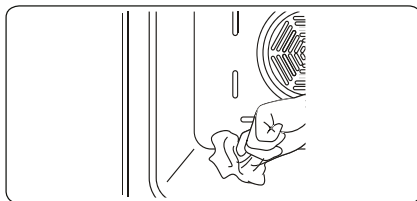
- Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.



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 čisticím prostředkem. Poté ji znovu otřete mokrým hadrem a vysušte.
- K občasnému kompletnímu vyčištění trouby může být potřeba tekutý čisticí 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.

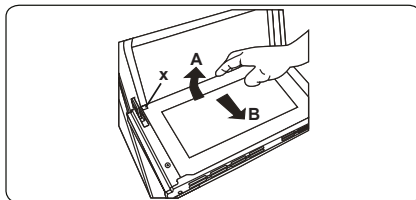
## Čištění částí s nátěrem (pokud je spotřebič má)

- 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, odstraňovači 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

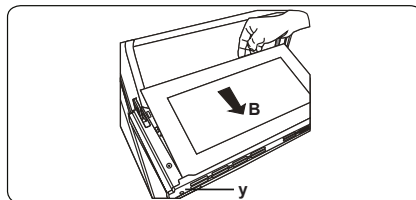
Před čištěním musíte sklo dvířek trouby odstranit, jak vidíte níže.

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

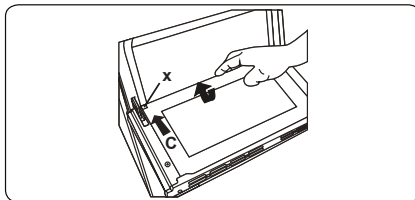


Vrácení vnějšího skla na místo:

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



3. Uсад'те sklo pod upevňovací svorku (**x**) ve směru **C**.

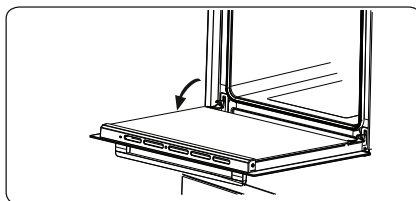


Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyndat stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

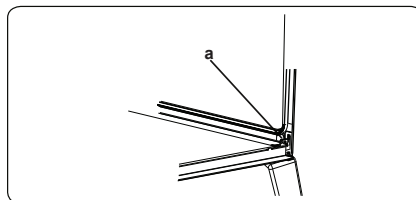
### Odstranění dvířek trouby

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

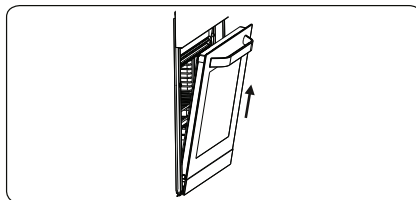
1. Otevřete dvířka trouby.



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

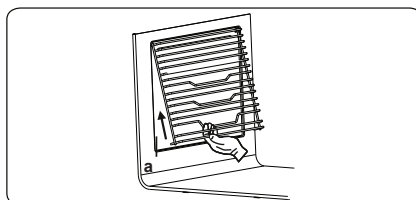


3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sundejte.



### 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.

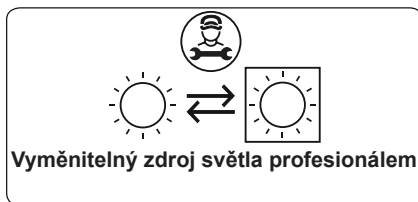
### Výměna lampy trouby



### 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.
- Přiložený 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.<br>Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.                                                                                                                                                                                   |
| Spotřebič nehřeje nebo se nezahřívá trouba.       | Je nesprávně nastavená teplota trouby.<br>Dvířka trouby zůstala otevřená.                                                 | Zkontrolujte, že teplota trouby je pomocí ovládacího knoflíku správně nastavená.                                                                                                                                                                                                                  |
| Světlo v troubě (pokud v ní je) nesvítí.          | Porucha lampy.<br>Elektrina je vypnutá nebo odpojená.                                                                     | Vyměňte žárovku dle pokynů.<br>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.<br>Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete jídla, která je potřeba otáčet.<br>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.<br>Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost.<br>Je nastavená funkce zámku tlačítek. | Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu.<br>Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu.<br>Zkontrolujte, zda je nastavená funkce zámku tlačítek.                                                                                                                                      |
| Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný. | Patra trouby vibrují.                                                                                                     | Zkontrolujte, zda trouba stojí rovně.<br>Zkontrolujte, zda pečicí plechy/nádoby nevibrují nebo nejsou v kontaktu se zadním panelem 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 0761 PT B                                                                     |
| Typ trouby                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | ELEKTRINA                                                                         |
| Hmota                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | kg         | 31,1                                                                              |
| Index spotřeby energie - běžný                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | 103,6                                                                             |
| Index spotřeby energie - vynucený                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | 94,0                                                                              |
| Energetická třída                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | A                                                                                 |
| Spotřeba energie (elektrina) - běžná                                                                                                                                                                                                                                                                                        | kWh/cyklus | 0,87                                                                              |
| Spotřeba energie (elektrina) - vynucená                                                                                                                                                                                                                                                                                     | kWh/cyklus | 0,79                                                                              |
| Počet otvorů                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            | 1                                                                                 |
| Zdroj tepla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | ELEKTRINA                                                                         |
| Objem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | l          | 69                                                                                |
| Tato trouba splňuje EN 60350-1                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |                                                                                   |
| <p><b>Tipy pro úsporu energie</b><br/><b>Trouba</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Jídla vařte společně, je-li to možné.</li><li>– Zkraťte dobu předehřívání.</li><li>– Dobu vaření neprodlužujte.</li><li>– Na konci vaření nezapomeňte troubu vypnout.</li><li>– 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 roztríděn 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 sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributorů (obchody), provozovatelé sběrů 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 zámek, 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



Li-FeS<sub>2</sub>

obr. B

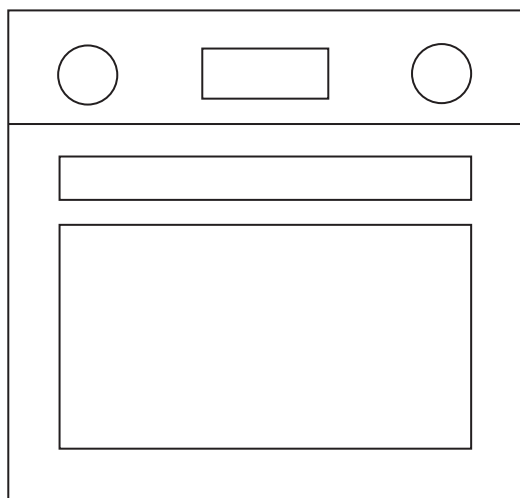
KERNAU

## ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА

КВО 0761 РТ В

---



**Дякуємо Вам за вибір цього продукту.**

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

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

## ЗМІСТ

|                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>РОЗДІЛ 1. Інструкції з техніки безпеки .....</b>               | <b>85</b>  |
| Загальні попередження з техніки безпеки.....                      | 85         |
| Застереження щодо встановлення.....                               | 87         |
| Під час використання.....                                         | 88         |
| Під час чистки та технічного обслуговування.....                  | 89         |
| Декларація відповідності нормам ЄС.....                           | 89         |
| Утилізація старого приладу.....                                   | 89         |
| <b>РОЗДІЛ 2. Встановлення та підготовка до використання .....</b> | <b>90</b>  |
| Вказівки зі встановлення.....                                     | 90         |
| Встановлення духової шафи.....                                    | 90         |
| Підключення до електромережі та техніка безпеки.....              | 92         |
| <b>РОЗДІЛ 3. Характеристики приладу .....</b>                     | <b>93</b>  |
| Список деталей.....                                               | 93         |
| Панель управління.....                                            | 93         |
| <b>РОЗДІЛ 4. Використання приладу .....</b>                       | <b>94</b>  |
| Функції духової шафи.....                                         | 94         |
| Таблиця часу й режимів готування.....                             | 96         |
| Використання цифрового сенсорного таймера.....                    | 97         |
| Регулювання часу.....                                             | 97         |
| Блокування кнопок.....                                            | 98         |
| Звукове сповіщення регулювання часу.....                          | 98         |
| Напівавтоматичне налаштування часу (часу приготування).....       | 99         |
| Регулювання звуку.....                                            | 99         |
| Акcesуари .....                                                   | 100        |
| <b>РОЗДІЛ 5. Чистка та технічне обслуговування .....</b>          | <b>102</b> |
| Чистка .....                                                      | 102        |
| Технічне обслуговування.....                                      | 105        |
| <b>РОЗДІЛ 6. Виявлення несправностей та транспортування .....</b> | <b>106</b> |
| Виявлення несправностей .....                                     | 106        |
| Транспортування.....                                              | 107        |
| <b>РОЗДІЛ 7. Технічні умови .....</b>                             | <b>107</b> |
| Мікрофіша електроенергії.....                                     | 107        |
| <b>РОЗДІЛ 8. Утилізація використаних пристроїв .....</b>          | <b>108</b> |

## РОЗДІЛ 1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням уважно прочитайте всі вказівки. Зберігайте інструкцію в доступному для вас місці для подальшого використання.
- Дане керівництво розроблено для декількох моделей, тому цей прилад може не мати всіх характеристик, описаних у ньому. З цієї причини, читаючи керівництво користувача особливо важливо звертати увагу на цифри.

### ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Прилад може використовуватись дітьми від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами без достатнього досвіду чи знань під наглядом та попередньо попередивши їх про небезпеку, яку може викликати неправильне використання приладу. Не слід дозволяти дітям гратись з приладом. Чистка та технічне обслуговування приладу не може виконуватись дітьми без нагляду.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Під час використання прилад та його робочі елементи нагріваються. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з гарячими поверхнями. За відсутності можливості постійного спостереження за дітьми, оберігайте дітей до 8 років від доступу до приладу.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Ризик пожежі: Не зберігайте предмети на варильній поверхні.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Якщо поверхня плити має тріщину, вимкніть прилад для уникнення ризику ураження електричним струмом.

- Не експлуатуйте прилад за допомогою зовнішнього таймера часу, або системи дистанційного керування.
- Під час роботи приладу, він нагрівається. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з нагрівальними елементами духової шафи.

- Під час роботи приладу ручки також можуть швидко нагріватись.
- Для чистки скляних чи інших поверхонь духової шафи не використовуйте жорстких абразивних засобів чи дротяних губок. Вони можуть подрпати поверхні, що може призвести до руйнування скла дверцят чи поверхонь.
- Не використовуйте парові засоби для чищення приладу.



### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Перед заміною лампочки переконайтесь, що прилад виключений для уникнення ризику ураження електричним струмом.



### **ОБЕРЕЖНО:**

Під час готування робочі елементи нагріваються. Під час роботи приладу оберігайте маленьких дітей від доступу до нього.

- Ваш прилад виготовлено з дотриманням відповідних місцевих та міжнародних стандартів та нормативних положень.
- Технічне обслуговування та ремонт приладу повинні виконуватись виключно уповноваженим спеціалістом сервісного центру. Встановлення та ремонт приладу неуповноваженою особою може бути небезпечним. В жодному разі не змінюйте це керівництво з використання приладу. Використання приладу без відповідної застережливості може спричинити нещасний випадок.
- Перед під'єднанням приладу переконайтесь у відповідності місцевих умов встановлення (вид і тиск газу, чи електрична напруга і частота) необхідним технічним умовам використання вашого конкретного приладу. Технічні умови використання приладу вказані на етикетці.



### **ОБЕРЕЖНО:**

Даний прилад призначений виключно для готування їжі і лише для внутрішнього побутового використання. Не слід використовувати прилад для інших цілей, як наприклад, для комерційного використання чи для обігріву приміщень.

- Не використовуйте ручку дверцят духової шафи для підняття чи переміщення приладу.
- Для гарантування вашої безпеки застосовуйте всі можливі засоби захисту. Будьте обережними під час чистки вашого приладу для уникнення подряпин, оскільки це може призвести до пошкодження скляних поверхонь. Уникайте ударяння скляних поверхонь аксесуарами.
- Під час встановлення приладу переконайтесь, щоб провід електроживлення був ізольований і не був пошкоджений. У випадку пошкодження електропроводу, його необхідно замінити для уникнення небезпеки. Заміна повинна бути забезпечена виробником, працівником його сервісного центру чи іншою компетентною особою.
- Не дозволяйте дітям залазити на духову шафу чи сідати на відчинені дверцята.
- Не допускайте доступу дітей та тварин до приладу.

## **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ**

- Не користуйтесь приладом до його остаточного встановлення.
- Прилад повинен бути встановлений уповноваженим спеціалістом. Виробник не несе відповідальності за пошкодження під час неправильного встановлення приладу неуповноваженою на це особою.
- Під час розпакування приладу переконайтесь у відсутності пошкоджень, що могли бути спричинені перевезенням. У випадку наявності пошкоджень не користуйтесь приладом і негайно зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центра. Пакувальний матеріал (нейлон, скріпки степлера, пінопласт тощо.) можуть завдати шкоду дітям, тому їх необхідно одразу зібрати і викинути.
- Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.
- Будь-які предмети (наприклад, шафи), що оточують прилад повинні бути розраховані на можливість витримувати щонайменше 100°C.
- З метою запобігання перегрівання приладу не слід його встановлювати за декоративними дверима.

## ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Під час першого використання ви можете почути легкий запах. Це спричинено ізоляційними матеріалами нагрівальних елементів і є цілком нормальним. Перед першим використанням приладу рекомендується залишити його при максимальній температурі протягом 45 хвилин. Переконайтесь, що приміщення, в якому встановлено прилад, добре провітрюється.
- Будьте обережними відкриваючи чи закриваючи дверцята духової шафи під час готування. Є ризик отримання опіків від гарячої пари з духової шафи.
- Під час роботи приладу не кладіть зверху на нього чи всередину легкозаймисті чи вибухонебезпечні матеріали.
- Для витягування чи переміщення страв з духової шафи завжди використовуйте прихватки.
- За жодних обставин на накривайте духову шафу алюмінієвою фольгою. Це може призвести до перегрівання.
- Не розмішуйте підноси та таці на основі духової шафи під час готування. Основа дуже сильно розігрівається і може призвести до пошкодження виробу.



Не залишайте прилад без нагляду під час готування з використанням масла чи олії. Вони можуть спричинити пожежу у випадку перегрівання. Не намагайтесь погасити полум'я, спричинене загорянням олії, водою, негайно виключіть плиту та накрийте сковорідку кришкою, чи протипожежною тканиною.

- Якщо прилад не використовуватиметься протягом тривалого періоду, повністю вимкніть його.
- Переконайтесь, що кнопка керування приладом знаходиться в положенні “0” (зупинка) завжди, коли прилад не використовується.
- При витяганні підносу, він може нахилитися. При витягуванні гарячих страв з духової шафи будьте обережними, щоб не пролити чи не випустити їх.
- Нічого не кладіть на відчинені дверцята духової шафи. Це може вивести дверцята з рівноваги та пошкодити їх.
- Не вішайте рушники, кухонні рушники чи інші серветки на прилад чи його ручки.

## ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед тим, як розпочинати чистку чи технічне обслуговування приладу, переконайтесь, що він відключений від електроживлення.
- Для чистки панелі управління не знімайте кнопки керування.
- Для забезпечення ефективності та безпечності роботи вашого приладу рекомендується застосовувати оригінальні запчастини, та, за необхідності, звертатись до уповноважених осіб сервісного центру.

## 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

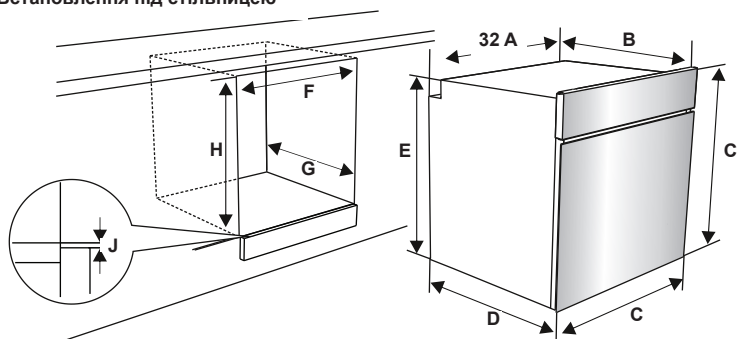
- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони не пошкоджені. Якщо ви підозрюєте наявність пошкодження, негайно зв'яжіться з відповідним працівником уповноваженого сервісного центру чи компетентним технічним спеціалістом.
- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті 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.
- Духовка виготовлена відповідно до стандартів класу Y. Вбудовані меблі повинні мати покриття та клеї, стійкі до температури 100°C. Недотримання цієї вимоги може призвести до деформації поверхні або відшаровування покриття.
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

### ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

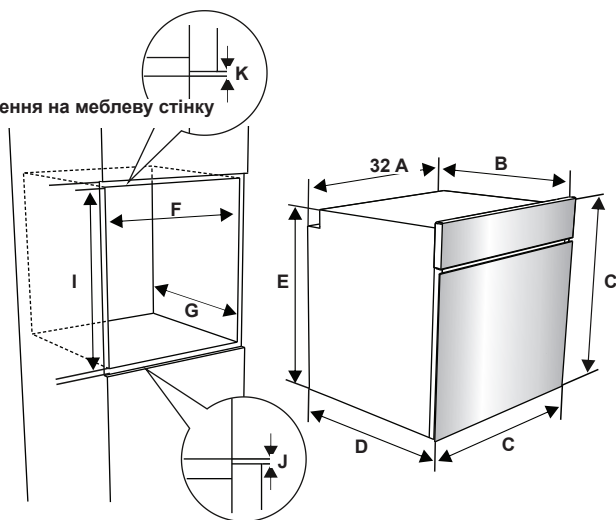
Прилад йде в комплекті зі всіма деталями, необхідними для встановлення на стільницю відповідних приладу розмірів. Розміри варильної поверхні та духової шафи вказані нижче.

|               |     |                          |         |
|---------------|-----|--------------------------|---------|
| <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 |                          |         |

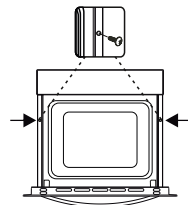
### Встановлення під стільницею



### 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



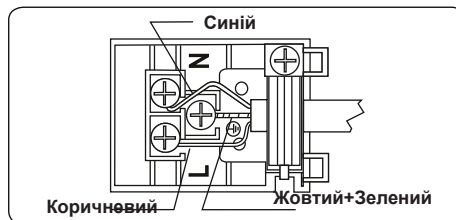
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

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.



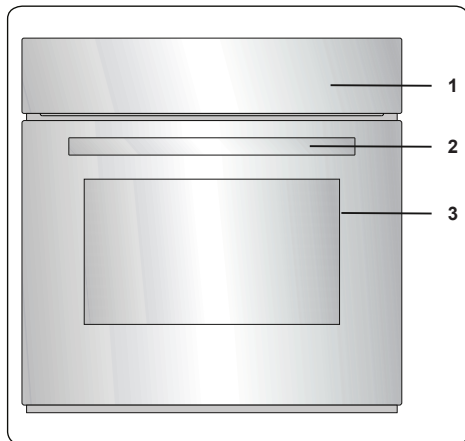
### РОЗДІЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ



#### ВАЖЛИВО:

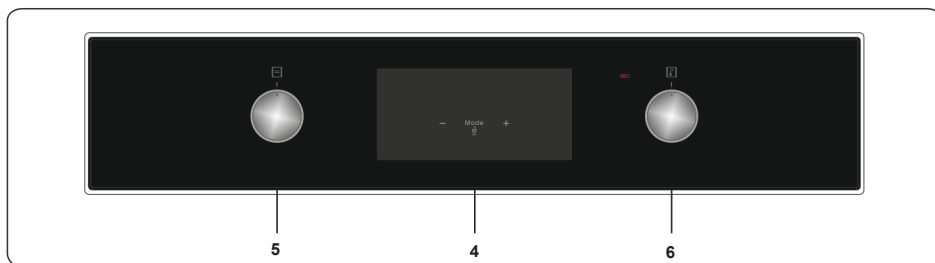
Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнятися від зображеного на рисунку

#### СПИСОК ДЕТАЛЕЙ



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

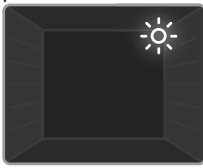
#### ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



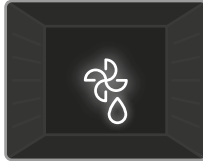
4. Таймер
5. Кнопка керування функціями духової шафи
6. Кнопка термостату духової шафи

## РОЗДІЛ 4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

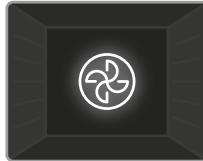
### ФУНКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ



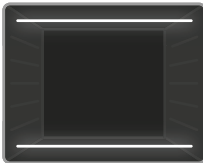
**Освітлювальні лампочки духової шафи:** Під час роботи духової шафи світяться лише духові лампочки. Вони світяться впродовж всієї тривалості роботи плити.



**Функція розмороження:** Увімкнуться попереджувальні лампочки. Вентилятор почне працювати. Щоб застосувати функцію розмороження покладіть заморожену їжу в духову шафу в третій ряд знизу. Рекомендується під замороженою їжею розміщати лоток для збирання води під час розмороження. За допомогою цієї функції не можна приготувати чи запекти страви, вона дозволяє лише розморозити продукт



**Функція швидкого режиму роботи:** Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати кільцеві нагрівальні елементи, а також вентилятор. Функція швидкого режиму роботи рівномірно розподіляє тепло по всій духовій шафі, забезпечуючи рівномірне приготування страв на всіх решітках. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



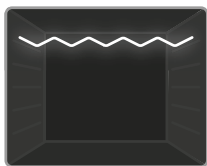
**Статична функція приготування:** Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати нижні та верхні нагрівальні елементи. Статична функція приготування забезпечує нагрівання, завдяки чому відбувається приготування страв. Ця функція ідеально підходить для приготування кондитерських виробів, кексів, макаронних запіканок, лазаньї та піци. При застосуванні цієї функції рекомендується попереднє нагрівання духової шафи протягом 10 хвилин та використання лише однієї полиці



**Функція вентиляції:** Термостат та попереджувальні лампочки включаться та почнуть працювати нижні та верхні нагрівальні елементи, а також вентилятор. Ця функція підходить для приготування макаронної запіканки. Приготування відбувається завдяки верхньому та нижньому нагрівальним елементам духової шафи, а також завдяки вентилятору, що забезпечує циркуляцію повітря, створюючи при цьому ефект легкого грилю. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



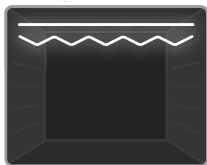
**Функція приготування піци:** Термостат та попереджувальні лампочки включаться та почнуть працювати кільцеві та нижні нагрівальні елементи, а також вентилятор. Ця функція ідеально підходить для запікання страв, наприклад, для приготування піци шляхом рівномірного розподілу нагрівання за короткий проміжок часу. Вентилятор рівномірно розподіляє нагрівання, а нижній нагрівальний елемент сприяє запіканню страви.



**Функція грилю:** Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та починає працювати гриль. Ця функція підходить для приготування страв на грилі та тостів на верхній полиці духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час грилю, дверцята духової шафи повинні бути закриті, а температуру духової печі необхідно виставляти на 190°C.

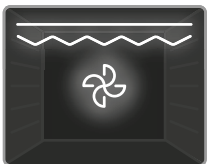


**Функція швидкого грилю:** Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати гриль та верхні нагрівальні елементи. Ця функція підходить для швидкого приготування страв на грилі та приготування великого об'єму страви, наприклад великого шматка м'яса. Використовуйте верхню полицю духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Під час грилю, дверцята духової шафи повинні бути закриті, а температуру духової печі необхідно виставляти на 190°C.



**Функція подвійного грилю та вентиляції:** Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати гриль, нижні та верхні нагрівальні елементи, а також вентилятор. Ця функція підходить для швидкого приготування великих страв на грилі. Як верхні нагрівальні елементи, так і гриль працюють одночасно з вентилятором для забезпечення приготування страв. Використовуйте верхню полицю духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

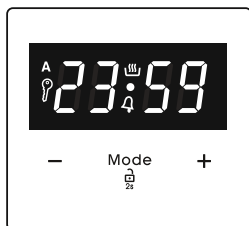
Під час грилю, дверцята духової шафи повинні бути закриті, а температуру духової печі необхідно виставляти на 190°C.

## ТАБЛИЦЯ ЧАСУ Й РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ

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

| Функція          | Страви          |  |  | <br>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 | 5                                                                                 | 200                                                                               | 10-15                                                                                     |
|                  | Курка           | *                                                                                 | 190                                                                               | 50-60                                                                                     |
|                  | Відбивна        | 4 - 5                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |
|                  | Біфштекс        | 5                                                                                 | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |

## ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВОГО СЕНСОРНОГО ТАЙМЕРА



| Опис функцій збільшення часу |                      |
|------------------------------|----------------------|
| A                            | Авто готування       |
| 🔥                            | Самостійне готування |
| 🔒                            | Блокування кнопок    |
| ⤴️                           | Зворотній відлік     |
| Mode                         | Функція MODEy        |
| -                            | Зменшення часу       |
| +                            | Збільшення часу      |
| 23 59                        | Дисплей таймера      |

## РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

Перед використанням духової шафи необхідно встановити час. Відповідно до електроживлення на дисплеї з'являться символи “A” і “00:00” чи “12:00”.



1. Затисніть кнопку “**MODE**” на 2 секунди задля вимкнення блокування кнопок поки не загориться крапка посередині екрану.



2. Виберіть час, натиснувши клавіші “+” і “-”, поки миготливий символ не зник.



3. Через декілька секунд точка перестане блимати та буде світитись.

## БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Блокування кнопок автоматично активується, якщо таймер не використовувався протягом 7 секунд. З'явиться символ «» і засвітиться. Для розблокування кнопок блокування, натисніть і притримайте кнопку MODE» протягом 2 секунд. Може бути виконана бажана функція

## ЗВУКОВЕ СПОВІЩЕННЯ РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

Час звукового сповіщення може бути встановлено на будь-який час з «00:00» і «23:59». Час звукового сповіщення застосовується виключно для попередження. Ця функція не активує роботу духової шафи.



1. Натисніть «MODE». Символ «» почне мерехтіти і „000” буде відображено.



2. Виберіть необхідний часовий період, натиснувши клавіші «+» і «-» коли «» горить.



3. Символ «»почне світитись, що буде означати, що час збережено, налаштування попередження виконано.

Коли таймер досягне нуля, зазвучить звукове попередження і на дисплеї відобразиться миготливий символ «».

Щоб вимкнути звукове попередження натисніть будь-яку кнопку. Затисніть кнопку «MODE» протягом 2 секунд, зникне символ «» і буде відображено годинник.

## НАПІВАВТОМАТИЧНЕ НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ (ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)

Ця функція допомагає виконувати приготування протягом визначеного періоду часу. Можна налаштувати діапазон часу від 0 до 10 годин. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи.

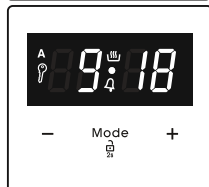
1. Виберіть бажану функцію приготування і температуру за допомогою клавіш керування.



2. Натисніть **“MODE”**, поки ви не побачите надпис **“dur”** («тривалість») та відповідний символ не з’явиться на дисплеї. Заблимає символ **“A”**.



3. Виберіть необхідний часовий період приготування, натиснувши клавіші **“+”** і **“-”**.



4. На екрані з’явиться поточний час і засвітяться символи **“A”** та .

Коли на таймері буде нуль, духова шафа вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Загориться символ **“A”**. Поверніть обидві кнопки керування на положення **“0”** і натисніть будь-яку клавішу на таймері для того, щоб зупинити попереджувальний звуковий сигнал.

Затисніть кнопку **“MODE”** протягом 2 секунд, зникне символ **“A”** і таймер повернеться знову в **MODE** самостійного налаштування.

## РЕГУЛЮВАННЯ ЗВУКУ

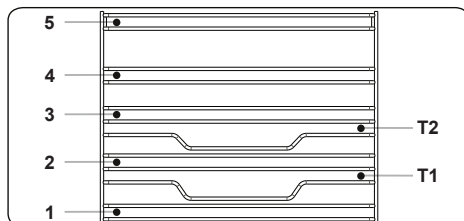
Щоб налаштувати гучність звукового попереджувального сповіщення, натисніть кнопку **“+”** і **“-”** поки не загориться крапка посередині екрану. Натисніть кнопку **“MODE”** для відображення поточного звукового сигналу. Після цього, кожного разу при натисканні кнопки **“-”**, змінюється мелодія звукового сигналу. Є три різні види звукових сигналів. Виберіть необхідну мелодію, після чого не натискайте жодних кнопок. Вибрана мелодія збережеться.

Щоб виріб перейшов у режим очікування, обидві ручки повинні бути в положенні «Вимкнено». Значення споживаної потужності виробу в режимі очікування становить менше ніж 0,8 Вт.

## АКСЕСУАРИ

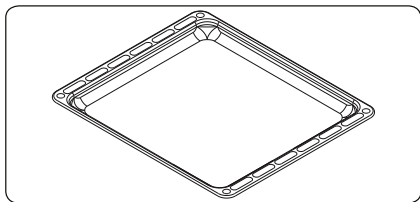
### Каркас EasyFix

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



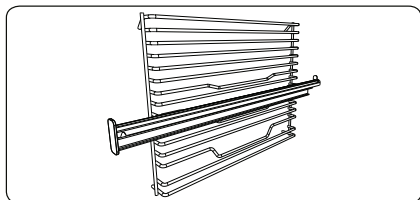
- Вставте аксесуар у потрібне положення в камері.
- Залиште між аксесуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
- Виймаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні. Гарячі страви і аксесуари можуть спричинити опіки.
- Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися. Після охолодження їхній зовнішній вигляд і працездатність відновиться.
- Дека і дротяні решітки можна ставити на будь-який рівень від 1 до 5.
- Телескопічні рейки можна ставити на рівні T1, T2, 3, 4, 5.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок рекомендується користуватись рівнем T2.
- 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



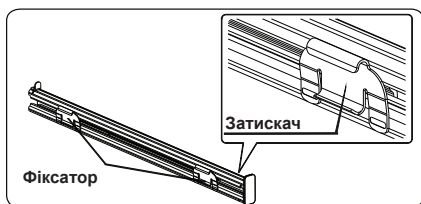
#### Плаский піднос

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



#### Каркас із напіввисувною телескопічною рейкою

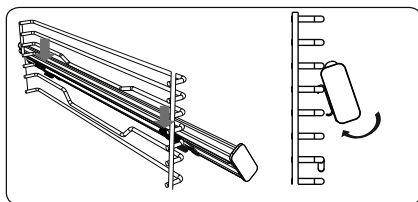
Напіввисувна телескопічна рейка висувається на половину глибини, полегшуючи доступ до страви.



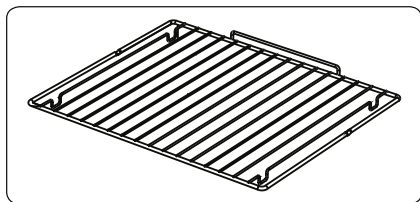
### Телескопічні рейки

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

- Кожна телескопічна рейка має фіксатори, за допомогою яких можна знімати її для чищення чи встановлення на інше місце.
- Зніміть бічну напрямну. Див. розділ «Зняття дрютяної решітки».

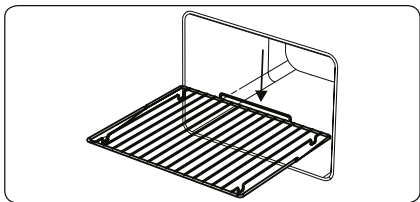


- Підвісьте верхні кріплення телескопічної рейки на опорний пруток бокової решітки, що відповідає потрібному рівню, і одночасно притисніть нижні кріплення, аж поки вони з характерним клацанням не зафіксуються на кріпильному прутку бокової решітки, що відповідає тому ж рівню.
- Щоб зняти телескопічну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



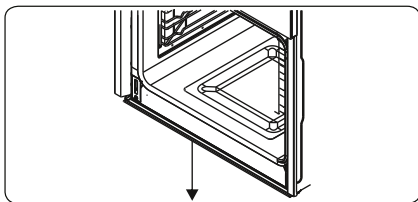
### Дрютяна решітка

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.



#### 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 духова шафа 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 дріт'яні мочалки, що можуть пошкодити поверхню духової шафи.



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

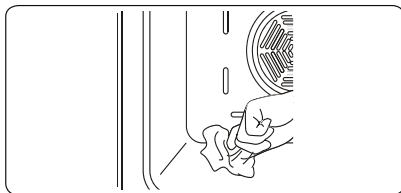
- У випадку пролиття рідкого засобу на прилад, негайно витріть його для уникнення пошкодження духової шафи.



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.

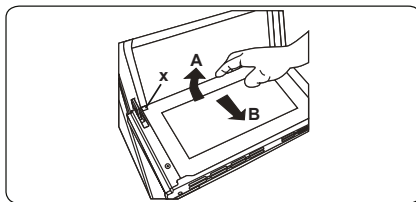
### Чистка пофарбованих поверхонь (за наявності)

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

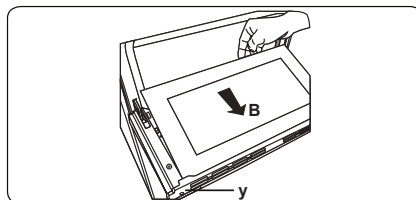
Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

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

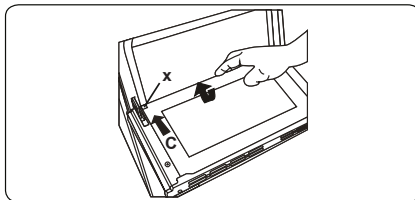


### Заміна внутрішнього скла

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



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

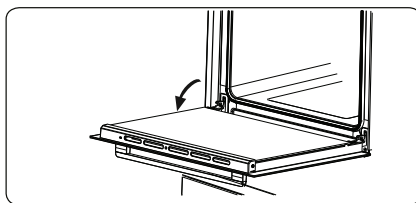


Якщо у духовій шафі встановлено потрійне скло, третій шар скла можна зняти так само, як і другий шар

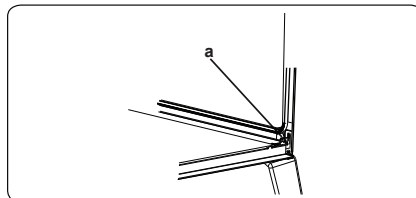
### Зняття дверцят духової шафи

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

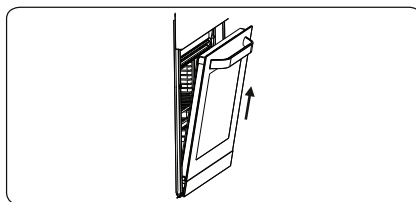
1. Відкрийте дверцята духової шафи.



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

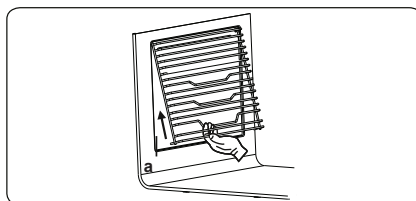


3. Повністю закрийте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.



### 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

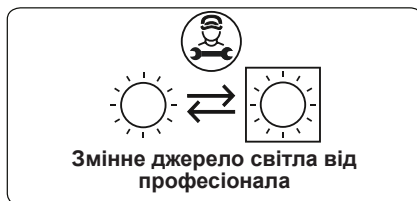
### Заміна лампочки духової шафи



### 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.<br>Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Відсутнє нагрівання взагалі або духова шафа не нагрівається. | Неправильно налаштована температура духової шафи.<br>Дверцята духової печі відчинені.                                                                                     | Перевірте, чи кнопка керування температури духової шафи виставлена правильно.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Не працює лампочка духової печі (у випадку наявності).       | Перегоріла лампочка.<br>Відключено під'єднання до мережі електроживлення або електроживлення відсутнє.                                                                    | Замініть лампочку відповідно до інструкції.<br>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.<br>Не відкривайте дверцята духової шафи часто, якщо ви не готуєте страви, які потребують перевертання. Якщо ви часто відкриватимете 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.<br>Перевірте, чи включена функція блокування кнопок                                                                                                                                                                                                                                      |
| Вентилятор духової шафи шумить (у випадку наявності).        | Полиці духової шафи рухаються.                                                                                                                                            | Перевірте, чи духова шафа знаходиться на одному рівні.<br>Перевірте, чи полиці та приготовлені страви не рухаються, і чи вони не доторкаються задньої стінки духової шафи.                                                                                                                                                                                                  |

## ТРАНСПОРТУВАННЯ

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

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

## РОЗДІЛ 7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ

### МІКРОФІША ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Марка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |  |
| Модель                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            | КВО 0761 РТ В                                                                     |
| Тип духовки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | ЕЛЕКТРИЧНА                                                                        |
| Маса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | кг         | 31,1                                                                              |
| Індекс енергоефективності – в звичайному режимі                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | 103,6                                                                             |
| Індекс енергоефективності – з увімкненим вентилятором                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | 94,0                                                                              |
| Клас енергоспоживання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | A                                                                                 |
| Енергоспоживання (електроенергія) – в звичайному режимі                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | кВт*г/цикл | 0,87                                                                              |
| Енергоспоживання (електроенергія) – з увімкненим вентилятором                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | кВт*г/цикл | 0,79                                                                              |
| Кількість відсіків                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            | 1                                                                                 |
| Джерело нагріву                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | ЕЛЕКТРИЧНА                                                                        |
| Об'єм                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | л          | 69                                                                                |
| Ця піч відповідає вимогам EN 60350-1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |                                                                                   |
| <p><b>Поради щодо енергозбереження</b><br/><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><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, розміщений на пристрої (Мал. А) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. В) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими 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 CFCхолоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.



Мал. А



Мал. В

**Notatki:**





**KERNAU**

[kontakt@gtpoland.eu](mailto:kontakt@gtpoland.eu)

Serwis Kernau  
PL: +48 22 243 70 00  
Pn 8:00 - 17:00  
Wt-Pt 8:00 - 16:00  
[serwis@kernau.com](mailto:serwis@kernau.com)

52541903