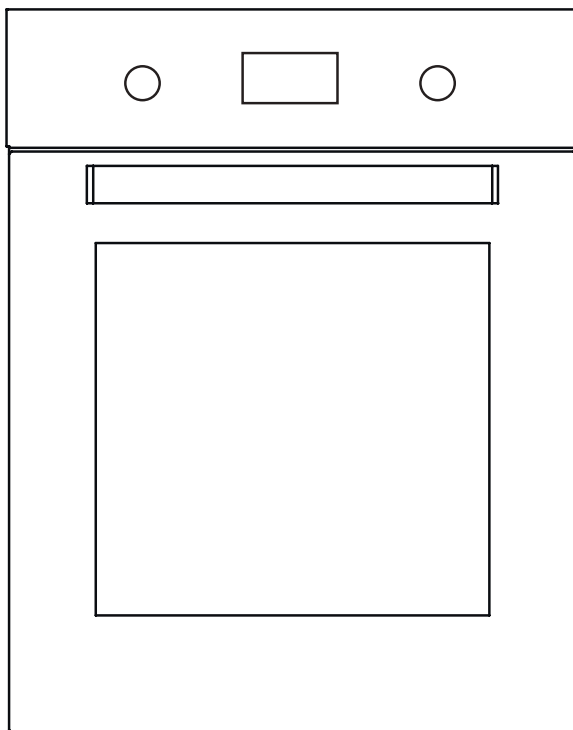


KERNAU

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**  
PIEKARNIKA KBO 0946 SK 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 piekarnika 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.**

**Produkt zgodny z regulacją AEEE**

## SPIS TREŚCI

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ROZDZIAŁ 1. Ważne ostrzeżenia.....</b>                              | <b>4</b>  |
| Bezpieczeństwo elektryczne.....                                        | 6         |
| Przeznaczenie .....                                                    | 7         |
| <b>ROZDZIAŁ 2. Połączenia elektryczne .....</b>                        | <b>7</b>  |
| Usuwanie zużytych urządzeń .....                                       | 8         |
| <b>ROZDZIAŁ 3. Opis urządzenia .....</b>                               | <b>9</b>  |
| <b>ROZDZIAŁ 4. Akcesoria (opcjonalne).....</b>                         | <b>10</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 5. Dane techniczne .....</b>                               | <b>11</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 6. Montaż urządzenia .....</b>                             | <b>11</b> |
| Ważne ostrzeżenia dotyczące montażu.....                               | 12        |
| Prawidłowe miejsce do montażu .....                                    | 12        |
| Instalacja i montaż piekarnika do zabudowy 45 cm.....                  | 12        |
| Montaż podblatowy .....                                                | 12        |
| Montaż w podniesionej szafce przeznaczonej na piekarnik.....           | 13        |
| Wymagania dotyczące montażu .....                                      | 13        |
| Umieszczanie i zabezpieczanie piekarnika .....                         | 13        |
| Połączenia elektryczne .....                                           | 13        |
| Montaż.....                                                            | 14        |
| <b>ROZDZIAŁ 7. Panel sterowania .....</b>                              | <b>18</b> |
| Korzystanie z wysuwanego przycisku (Push Push) .....                   | 18        |
| Włączenie zasilania .....                                              | 20        |
| Przycisk regulacji godziny .....                                       | 20        |
| Ustawianie minutnika .....                                             | 20        |
| Wyłączanie sygnału dźwiękowego.....                                    | 20        |
| Półautomatyczne gotowanie.....                                         | 20        |
| W pełni automatyczne gotowanie .....                                   | 20        |
| Zakończenie automatycznego gotowania.....                              | 21        |
| Blokada klawiszy .....                                                 | 21        |
| Programowalne opcje .....                                              | 21        |
| <b>ROZDZIAŁ 8. Obsługa piekarnika .....</b>                            | <b>22</b> |
| Pierwsze użycie piekarnika .....                                       | 22        |
| Normalna obsługa piekarnika.....                                       | 22        |
| <b>ROZDZIAŁ 9. Korzystanie z grilla.....</b>                           | <b>22</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 10. Pieczenie kurczaka *</b> .....                         | <b>23</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 11. Typy programów .....</b>                               | <b>23</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 12. Zalecenia dotyczące pieczenia .....</b>                | <b>24</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 13. Tabela pieczenia .....</b>                             | <b>24</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 14. Konserwacja i czyszczenie .....</b>                    | <b>25</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 15. Czyszczenie parowe .....</b>                           | <b>26</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 16. Czyszczenie i montaż drzwiczek piekarnika .....</b>    | <b>26</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 17. Czyszczenie szklanych powierzchni piekarnika .....</b> | <b>27</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 18. Ścianki katalityczne *</b> .....                       | <b>28</b> |
| Wijmowanie ścianek katalitycznych .....                                | 28        |
| <b>ROZDZIAŁ 19. Pozycje rusztu .....</b>                               | <b>28</b> |
| Wkładanie i usuwanie drucianych rusztów .....                          | 28        |
| <b>ROZDZIAŁ 20. Wymiana oświetlenia wewnątrz piekarnika.....</b>       | <b>28</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 21. Rozwiązywanie problemów.....</b>                       | <b>29</b> |
| Punkty do sprawdzenia.....                                             | 29        |
| <b>ROZDZIAŁ 22. Zasady przenoszenia.....</b>                           | <b>31</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 23. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii .....</b>     | <b>31</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 24. Przyjazna środowisku utylizacja.....</b>               | <b>31</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 25. Informacje o opakowaniu .....</b>                      | <b>31</b> |

## ROZDZIAŁ 1. WAŻNE OSTRZEŻENIA

1. Instalacja i naprawa powinny zawsze być wykonywane przez AUTORYZOWANY SERWIS. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
2. Proszę uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób można bezpiecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia.
3. Piekarnik powinien być używany zgodnie z instrukcją obsługi.
4. Należy zadbać o to, by dzieci poniżej 8 roku życia oraz zwierzęta domowe nie znajdowały się w pobliżu urządzenia w momencie gdy ono pracuje.
5. Niektóre elementy urządzenia mogą być bardzo gorące podczas pracy, dlatego należy dopilnować, aby małe dzieci nie zbliżały się do niego.



### OSTRZEŻENIE

Ryzyko pożaru: nie przechowuj żadnych przedmiotów wewnątrz piekarnika.



### OSTRZEŻENIE

Podczas pracy urządzenie rozgrzewa się. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzejnych wewnątrz kuchni.

6. Warunki ustawienia tego urządzenia są podane na etykiecie lub tabliczce znamionowej.
7. Poszczególne elementy piekarnika mogą być gorące również w trakcie używania funkcji grilla. Dlatego należy dopilnować, aby małe dzieci nie zbliżały się do urządzenia podczas jego pracy.



### OSTRZEŻENIE

To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania posiłków. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

8. Aby wyczyścić urządzenie, nie używaj urządzeń parowych.
9. Po włożeniu żywności do piekarnika upewnij się, że drzwiczki są całkowicie zamknięte.
10. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz obwód elektryczny urządzenia i przykryj płomienie narzutą lub kocem przeciwpożarowym.



### OSTRZEŻENIE

Dzieci poniżej 8 roku życia niebędące pod stałym nadzorem, nie powinny zbliżać się do urządzenia.

11. Należy unikać dotykania elementów grzejnych.



### OSTROŻNIE

Proces przygotowywania posiłków musi być zawsze nadzorowany.

12. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 lat lub przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, uczuciowymi i umysłowymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, o ile odbywa się to pod nadzorem lub otrzymały instrukcje odnośnie używania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy.
13. To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
14. Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru osoby dorosłej.

15. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego.
16. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się łatwopalne materiały, takie jak ściereczki z tworzywa sztucznego, firanki i zasłonki, papier.
17. Należy upewnić się, że kanały wentylacyjne w pomieszczeniu, w którym używane jest urządzenie, są drożne.
18. Urządzenie nie może być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym zdalnym urządzeniem sterującym.
19. Nie podgrzewaj zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do ich eksplozji.
20. Uchwytu piekarnika nie należy używać w charakterze suszarki do ręczników. Nie należy wieszać na nim ręczników i ściereczek.
21. Nie umieszczaj tacek piekarnika, talerzy ani folii aluminiowych bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
22. Podczas umieszczania żywności lub jej wyjmowania z piekarnika, itp. zawsze używaj rękawic kuchennych odpornych na ciepło.
23. Nie należy używać urządzenia po zażyciu leków i/lub pod wpływem alkoholu, co może wpływać na zdolność oceny sytuacji.
24. Zachowaj ostrożność, gdy używasz alkoholu w żywności. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może zapalić się, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
25. Po każdym użyciu sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone.
26. Jeśli urządzenie ma usterkę lub ma widoczne uszkodzenia, nie należy go używać.
27. Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami. Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć zasilanie, zawsze trzymaj za wtyczkę.
28. Nie używaj urządzenia, gdy jego przednie szklane drzwiczki są zdjęte lub uszkodzone.
29. Do optymalnego przygotowywania potraw używaj dołączonych akcesoriów (blachy, rusztu itp.)
30. Nie umieszczaj na uchwycie urządzenia przedmiotów, które mogą osiągnąć dzieci.
31. Ważne jest, aby prawidłowo umieścić druciany grill i tacę na rusztach i/lub prawidłowo umieścić tacę na ruszcie. Umieść grill lub tacę między dwiema prowadnicami i upewnij się, że jest ułożona równo zanim położysz na niej jedzenie.
32. Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów nagrzewnicy pieca, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który wystaje poza blachę/ruszt/inne akcesoria do pieczenia.
33. Nigdy nie używaj papieru do pieczenia w wyższych temperaturach piekarnika niż maksymalna temperatura użytkowania wskazana na opakowaniu papieru. Nie umieszczaj papieru do pieczenia na dnie piekarnika. Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów nagrzewnicy pieca, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który wystaje z blachy/rusztu/innych akcesoriów do pieczenia.
34. Gdy drzwiczki są otwarte, nie umieszczaj na nich ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na siadanie na nich. Może to spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwiczek.
35. Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Materiały użyte do pakowania urządzenia przechowuj z dala od dzieci.
36. Do czyszczenia szklanych powierzchni piekarnika nie używaj szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ zarysowania, które mogą wystąpić na powierzchni szyby drzwiczek, mogą doprowadzić do jej pęknięcia.
37. Urządzenie powinno być przenoszone przez co najmniej dwie osoby. Nigdy nie należy przenosić go samemu.
38. Podczas użytkowania wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się. Kiedy otwierasz drzwiczki piekarnika, cofnij się, aby uniknąć gorących oparów wydostających się z jego wnętrza. Mogą one doprowadzić do poparzenia.
39. Nie kładź ciężkich przedmiotów, gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, ryzyko przewrócenia.

40. Podczas czyszczenia nie należy wyciągać grzałki. Może to spowodować porażenie prądem.
41. Zasilanie piekarnika można odłączyć na czas prac remontowych i budowlanych. Po zakończeniu prac ponowne podłączenie piekarnika powinno być wykonane przez autoryzowany serwis.
42. Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie nie powinno być instalowane za ozdobną zasłoną.
43. Wyłącz urządzenie przed usunięciem zabezpieczeń. Po czyszczeniu zamontuj zabezpieczenia zgodnie z instrukcjami.
44. Punkt mocowania kabla powinien być chroniony.
45. Nie piecz jedzenia bezpośrednio na tacy/ruszcie. Przed włożeniem żywności do piekarnika należy ją włożyć do odpowiednich naczyń.

## BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

1. Podłącz urządzenie do uziemionego gniazka, zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami podanymi na karcie specyfikacji technicznych.
2. Poproś wykwalifikowanego elektryka o zamontowanie wyposażenia uziemiającego. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania urządzenia bez uziemienia, zgodnie z lokalnymi przepisami.
3. Przelączniki wyłącznika automatycznego piekarnika powinny być umieszczone tak, aby użytkownik mógł ich dosięgnąć po zainstalowaniu piekarnika.
4. Przewód zasilający (przewód z wtyczką) nie powinien stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
5. Jeśli przewód zasilający (przewód z wtyczką) jest uszkodzony, powinien on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub wykwalifikowanego fachowca, aby zapobiec niebezpiecznej sytuacji.
6. Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!



### OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć porażenia prądem, wyłącz obwód elektryczny urządzenia przed wymianą żarówki.



### OSTRZEŻENIE

Odetnij wszystkie połączenia obwodu zasilania przed uzyskaniem dostępu do zacisków.

7. Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
8. Upewnij się, że w gniazdku, do którego włożona jest wtyczka urządzenia, nie ma cieczy ani wilgoci.
9. Tylna powierzchnia piekarnika również nagrzewa się podczas pracy piekarnika. Połączenia elektryczne nie mogą dotykać tylnej powierzchni, w przeciwnym razie mogą zostać uszkodzone.
10. Tylna powierzchnia piekarnika również nagrzewa się podczas pracy piekarnika. Połączenia elektryczne nie mogą dotykać tylnej powierzchni, w przeciwnym razie mogą zostać uszkodzone.
11. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
12. Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez jego producenta lub autoryzowany serwis techniczny lub inny personel posiadający odpowiednie kwalifikacje w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji.
13. Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez jego producenta lub autoryzowany serwis techniczny lub inny personel posiadający odpowiednie kwalifikacje w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji.
14. Nie używaj wytwornicy pary do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do

- porażenia prądem.
15. Do instalacji wymagany jest przełącznik omnipolarny umożliwiający odłączenie zasilania. Odłączenie od zasilania powinno być zapewnione przez zainstalowany wyłącznik lub zintegrowany bezpiecznik, zgodnie z przepisami budowlanymi.
  16. Urządzenie wyposażone jest w kabel typu „Y”.
  17. Połączenia stałe należy podłączyć do źródła zasilania umożliwiającego odłączenie omipolarne. W przypadku urządzeń z kategorią nad napięcia poniżej III, urządzenie odłączające należy podłączyć do stałego źródła zasilania zgodnie z przepisami budowlanymi.

## PRZEZNACZENIE

1. Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Komercyjne korzystanie z urządzenia jest niedozwolone.
2. To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
3. Urządzenia nie wolno używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ubrań lub ręczników przez zawieszenie ich na uchwycie lub do celów grzewczych.
4. Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane niepoprawnym użytkowaniem lub obsługą.
5. Część piekarnikowa może być używana do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
6. Okres użytkowania zakupionego produktu wynosi 10 lat. Jest to okres, w którym części zamienne wymagane do określonego działania tego urządzenia są zapewniane przez producenta.

## ROZDZIAŁ 2. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Piekarnik powinien zostać zamontowany i prawidłowo podłączony w miejscu użytkowania przez autoryzowane centrum serwisowe w sposób zgodny z instrukcją producenta.

Urządzenie należy zamontować w obudowie piekarnika, zapewniającej wysoki poziom wentylacji.

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.

Połączenia elektryczne urządzenia należy dokonywać wyłącznie za pomocą gniazdek wyposażonych w system uziemienia, w sposób zgodny z zasadami. W razie braku gniazdka zgodnego z wymogami dotyczącymi systemu uziemiającego w miejscu montażu urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym elektrykiem. Producent w żaden sposób nie odpowiada za szkody spowodowane podłączeniem nieuziemionych gniazdek do urządzenia.

Wtyczka piekarnika musi być uziemiona; należy upewnić się, że gniazdko wtyczki jest uziemione. Wtyczka musi znajdować się w miejscu łatwo dostępnym po zakończeniu montażu.

Piekarnik został wyprodukowany jako urządzenie charakteryzujące się wartościami 220-240 V 50/60 Hz. Urządzenie jest zasilane prądem zmiennym i wymaga zastosowania bezpiecznika 16 Amp. Jeśli wartości sieci zasilającej różnią się od wskazanych, należy skonsultować się z elektrykiem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

W razie konieczności wymiany bezpiecznika elektrycznego prosimy upewnić się, że połączenie elektryczne zostało nawiązane w następujący sposób:

- Brązowy przewód fazy (do zacisku pod napięciem)
- Niebieski przewód do zacisku neutralnego
- Żółto-zielony przewód do zacisku uziemienia

Przełączniki odłączające zasilanie piekarnika muszą znajdować się w miejscu dostępnym dla użytkownika w miejscu użytkowania piekarnika.

Przewód zasilający (wtyczka w przewodzie) nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia. Aby uniknąć niebezpiecznej sytuacji, jeśli przewód zasilający (wtyczka w przewodzie) jest uszkodzony, przewód musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub personel o podobnych kompetencjach.

## USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

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

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

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

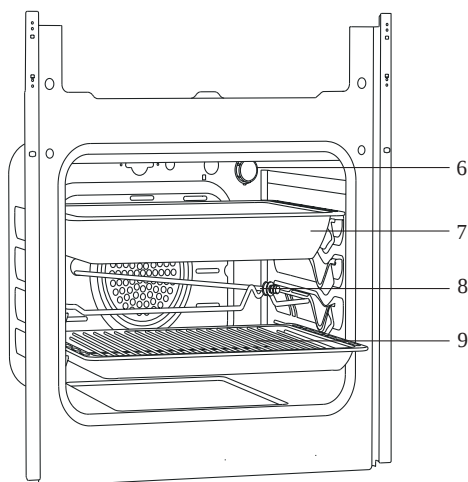
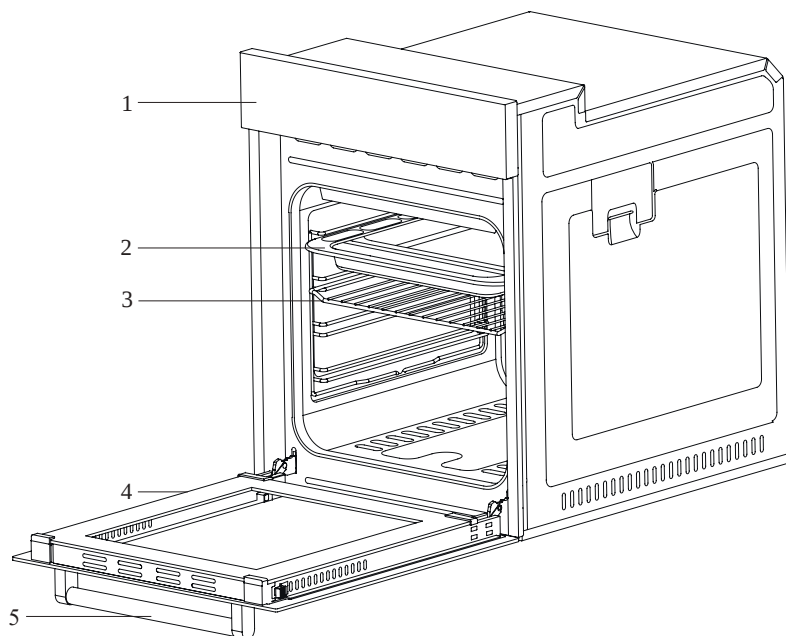


Rys. A



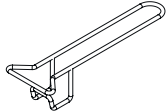
Rys. B

## ROZDZIAŁ 3. OPIS URZĄDZENIA



1. Panel sterowania
2. Standardowa blacha
3. Grill z drutu
4. Drzwiczki piekarnika
5. Uchwyt
6. Oświetlenie
7. Blacha głęboka \*
8. Rożen do opiekania kurczaka \*
9. Ruszt na blasze

## ROZDZIAŁ 4.AKCESORIA (OPCJONALNE)

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Taca głęboka *</b></p> <p>Przeznaczona do wypieków, pieczenia dużych porcji i produktów płynnych. Może służyć też jako zbiornik na olej podczas pieczenia bezpośrednio na grillu, do pieczenia ciast, mrożonek i potraw mięsnych.</p> |
|    | <p><b>Taca / Taca szkło *</b></p> <p>Przeznaczona na wypieki (ciastka, biszkopt itp.) oraz mrożonki.</p>                                                                                                                                    |
|    | <p><b>Okrągła taca *</b></p> <p>Przeznaczona na wypieki oraz mrożonki.</p>                                                                                                                                                                  |
|    | <p><b>Grill</b></p> <p>Przeznaczony do pieczenia na ruszcie lub umieszczania wyrobów do pieczenia, opiekania i mrożonek na odpowiednią kratkę.</p>                                                                                          |
|    | <p><b>Szyna teleskopowa *</b></p> <p>Tace i kratki można z łatwością wyjmować i wkładać dzięki szynom teleskopowym.</p>                                                                                                                     |
|   | <p><b>Grill na tacce *</b></p> <p>Do potraw, które mogą przywierać do powierzchni tacy grilla podczas przyrządzania, takich jak np. steki. Dzięki temu potrawy nie wchodzi w kontakt z tacą i nie przywierają.</p>                          |
|  | <p><b>Uchwyt tacy *</b></p> <p>Służy do trzymania gorących tac.</p>                                                                                                                                                                         |

## ROZDZIAŁ 5. DANE TECHNICZNE

| Dane techniczne     | Piekarnik do zabudowy 45 cm |
|---------------------|-----------------------------|
| Moc żarówki         | 15-25 W                     |
| Termostat           | 40-240 / Maks. °C           |
| Nagrzewnica dolna   | 1000 W                      |
| Nagrzewnica górna   | 800 W                       |
| Turbo nagrzewnica   | 1800 W                      |
| Nagrzewnica grilla  | 1500 W                      |
| Napięcie zasilające | 220-240 V 50/60 Hz.         |

Dane techniczne mogą podlegać zmianom bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany mają na celu udoskonalenie jakości produktu.

Wartości podane na urządzeniu lub w dołączonych do niego dokumentach stanowią odczyty laboratoryjne, które są zgodne z odpowiednimi normami.

Wartości te mogą być różne w zależności od warunków użytkowania i otoczenia.

Rysunki zawarte w niniejszym podręczniku mają charakter poglądowy i mogą nie do końca pokrywać się z danymi Twojego produktu.

## ROZDZIAŁ 6. MONTAŻ URZĄDZENIA

Upewnić się, że instalacja elektryczna jest odpowiednia dla konkretnego zastosowania urządzenia w praktyce. Jeśli tak nie jest, należy wezwać elektryka i hydraulika w celu dokonania koniecznych regulacji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w związku z czynnościami wykonywanymi przez osoby do tego nieupoważnione, które spowodują utratę gwarancji.



### OSTRZEŻENIE

Obowiązkiem klienta jest przygotowanie miejsca do umieszczenia produktu oraz miejsca podłączenia do sieci elektrycznej.



### OSTRZEŻENIE

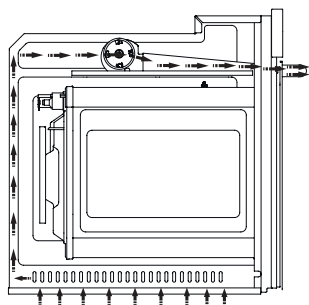
Podczas montażu produktu należy przestrzegać zasad dotyczących lokalnych norm elektrycznych.



### OSTRZEŻENIE

Przed rozpoczęciem montażu należy sprawdzić je pod kątem wszelkich uszkodzeń. Uszkodzonego produktu nie należy montować. Uszkodzone produkty stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa.

## WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE MONTAŻU



Rys. 1.

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący powinien odprowadzać nadmiar pary i zapobiegać przegrzaniu zewnętrznych powierzchni urządzenia. Jest to warunek konieczny dla zapewnienia lepszego działania piekarnika i lepszych efektów pieczenia. Wentylator chłodzący powinien działać dalej po zakończeniu pieczenia. Wentylator zostanie automatycznie wyłączony po ukończeniu procesu chłodzenia. W miejscu pracy urządzenia, za obudową, należy pozostawić pewien odstęp, zapewniający wydajną i bezawaryjną pracę urządzenia. Odstęp ten jest konieczny dla prawidłowej pracy systemu wentylacji urządzenia.

## PRAWIDŁOWE MIEJSCE DO MONTAŻU

Produkt jest przeznaczony do montażu dostępnych na rynku rodzajów zabudowy meblowej.

Należy zachować bezpieczny dystans między produktem a ścianami lub meblami kuchennymi. Prawidłowe odległości można znaleźć na rysunku przedstawionym na kolejnej stronie. (wartości w mm).

- Zastosowane powierzchnie, laminaty syntetyczne i spoiwa muszą być odporne na wysokie temperatury. (co najmniej 100 °C)
- Szafki kuchenne muszą być wypoziomowane zgodnie z położeniem produktu i zabezpieczone.
- Jeśli pod piekarnikiem znajduje się szuflada, między piekarnikiem a szufladą należy umieścić półkę.



### OSTRZEŻENIE

Produktu nie należy montować w pobliżu lodówek lub chłodziarek. Ciepło wytwarzane przez produkt zwiększa zużycie energii urządzeń chłodzących.



### OSTRZEŻENIE

Drzwiczek i/ani uchwytu nie należy używać do podnoszenia lub przesuwania produktu.

## INSTALACJA I MONTAŻ PIEKARNIKA DO ZABUDOWY 45 CM

Miejsce użytkowania produktu musi zostać ustalone przed rozpoczęciem jego montażu.

Produktu nie należy montować w miejscach podlegających działaniu silnego strumienia powietrza.

Produkt powinien być przenoszony przez co najmniej dwie osoby. Nie należy przesuwać produktu, aby nie uszkodzić podłogi.

Należy usunąć wszystkie materiały transportowe znajdujące się wewnątrz i na zewnątrz produktu. Należy wyjąć wszystkie materiały i dokumenty znajdujące się w produkcie.

## MONTAŻ PODBLATOWY

Szafka przeznaczona na piekarnik musi mieć wymiary podane na rysunku 2. W tylnej części szafki przeznaczonej na piekarnik należy pozostawić wskazany na rysunku odstęp, zapewniający potrzebny poziom wentylacji.

Odstęp do pozostawienia między dolną i górną częścią szafki przeznaczonej na piekarnik po zakończeniu montażu oznaczono na rysunku 5 literą „A”.

Odstęp ten jest wymagany dla zapewnienia wentylacji i nie należy go zasłaniać.

## **MONTAŻ W PODNIESIONEJ SZAFCE PRZEZNACZONEJ NA PIEKARNIK**

Szafka przeznaczona na piekarnik musi mieć wymiary podane na rysunku 4.

W górnym i dolnym odcinku tylnej części szafki przeznaczonej na piekarnik należy pozostawić wskazany na rysunku odstęp o wymiarach podanych na rysunku, zapewniający potrzebny poziom wentylacji.

## **WYMAGANIA DOTYCZĄCE MONTAŻU**

Wymiary produktu podano na rysunku 3.

Wykorzystywane powierzchnie meblowe przeznaczone do montażu i materiały montażowe muszą cechować się odpornością na temperaturę co najmniej 100 °C.

Szafka montażowa musi być zabezpieczona, a jej dno musi być równe, aby produkt się nie obracał.

Dno szafki musi cechować się nośnością, zapewniającą wytrzymałość obciążeń o wartości co najmniej 60 kg.

## **UMIEJSCAWIANIE I ZABEZPIECZANIE PIEKARNIKA**

Piekarnik należy umieścić w szafce. Ta czynność powinna być przeprowadzona przez co najmniej dwie osoby. Upewnić się, że rama piekarnika i przednia kraweźd mebli są do siebie równomiernie dopasowane. Przewód zasilający nie może znajdować się pod piekarnikiem, nie może być ściśnięty między piekarnikiem a meblami ani nie może być zagięty.

Przymocować piekarnik do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z produktem. Śruby należy przymocować tak jak przedstawiono to na rysunku 5, przez przeciąganie ich przez plastikowe elementy dołączone do ramy produktu.

Nie należy nadmiernie dokręcać śrub. Może to spowodować zużycie gniazd śrub.

Po zakończeniu montażu należy sprawdzić, czy piekarnik się nie rusza. W razie zamontowania piekarnika w sposób niezgodny z instrukcją istnieje ryzyko obrócenia się piekarnika w trakcie działania.

## **POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE**

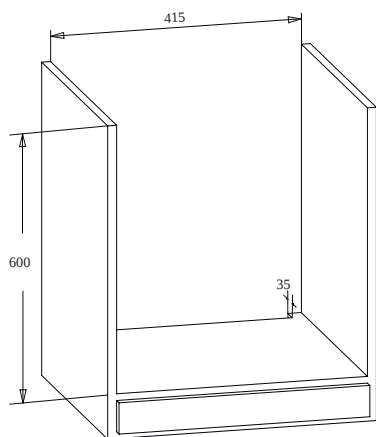
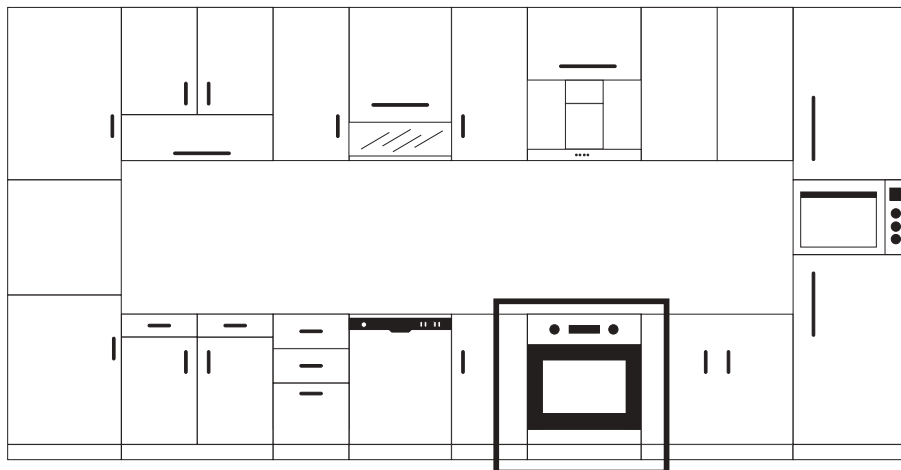
Miejsce montażu produktu musi zapewniać odpowiedni dostęp do instalacji elektrycznej.

Napięcie sieciowe musi odpowiadać wartościom danym na tabliczce znamionowej produktu.

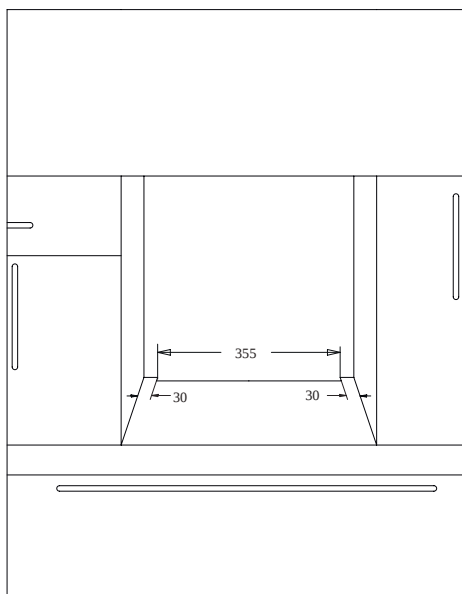
Podłączenia produktu do sieci elektrycznej należy dokonać w sposób zgodny z lokalnymi i krajowymi wymogami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

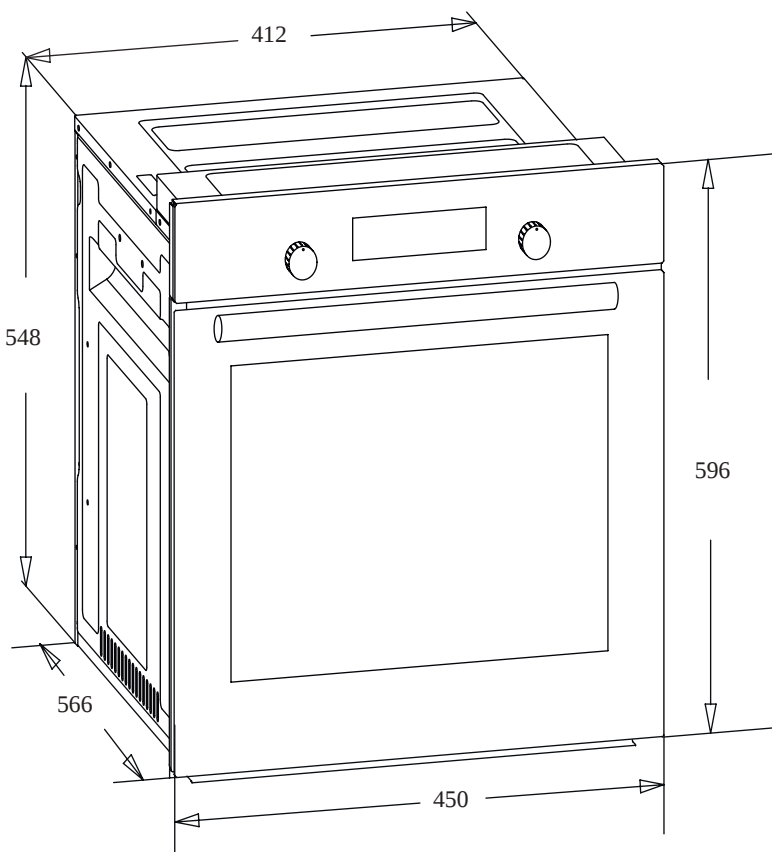
Przed rozpoczęciem procedury montażu należy odłączyć zasilanie sieciowe. Nie podłączać produktu do sieci elektrycznej, zanim montaż nie zostanie ukończony.

# MONTAŽ

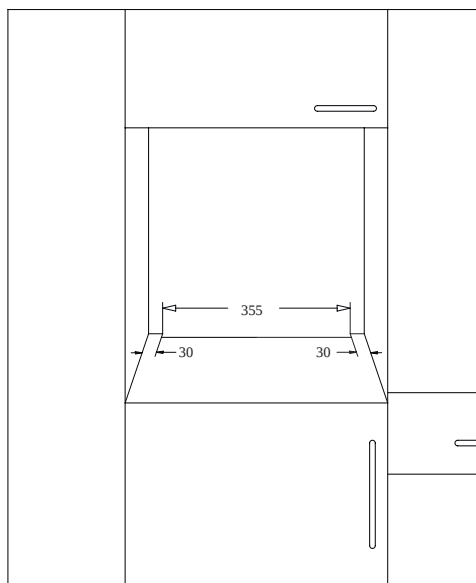
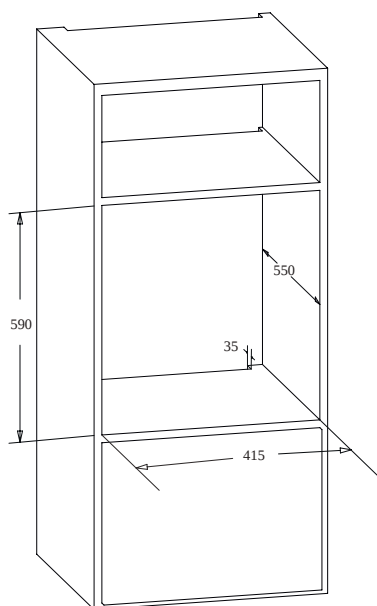
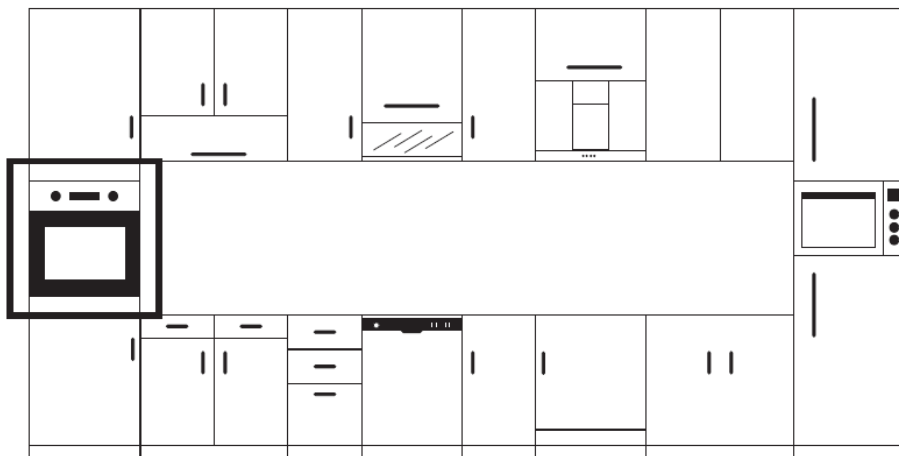


Rys. 2

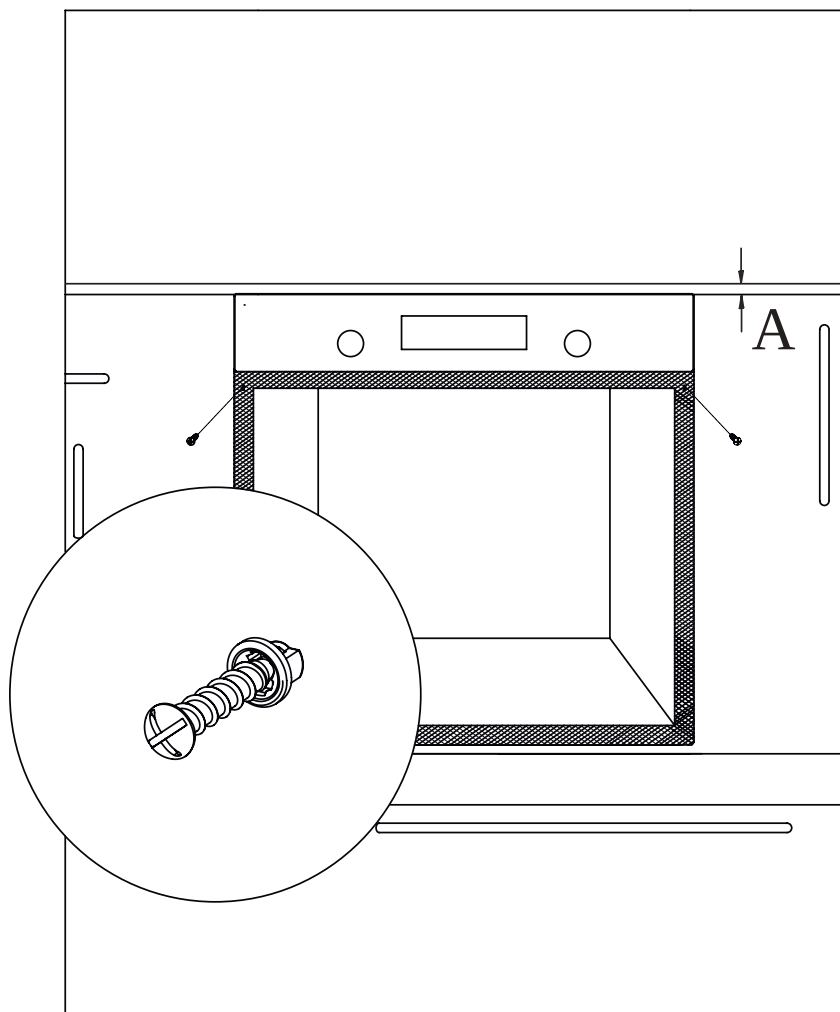




Rys. 3

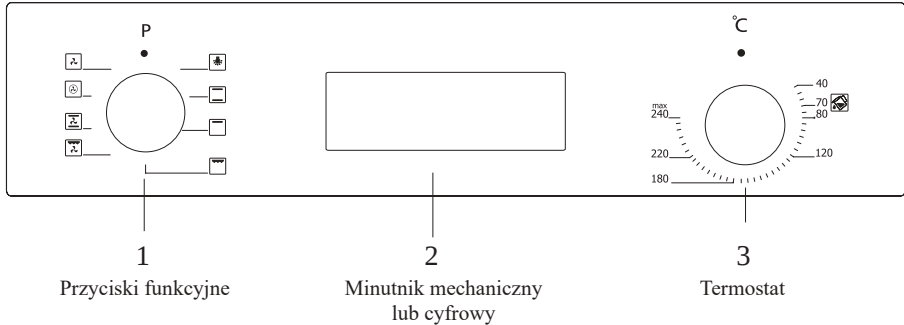


Rys. 4



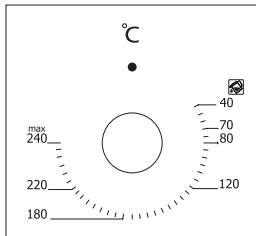
Rys. 5

## ROZDZIAŁ 7. PANEL STEROWANIA



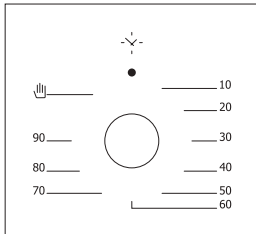
### OSTRZEŻENIE

Przedstawiony wyżej panel sterowania ma jedynie charakter poglądowy. Panel sterowania w Twoim urządzeniu może nieznacznie się różnić.



#### Przycisk termostatu

Pomaga w ustawianiu temperatury pieczenia żywności w piekarniku. Można ustawić żadaną temperaturę przez obrócenie przycisku po umieszczeniu żywności w piekarniku. Należy sprawdzić tabelę pieczenia, zawierającą temperatury pieczenia różnych potraw.

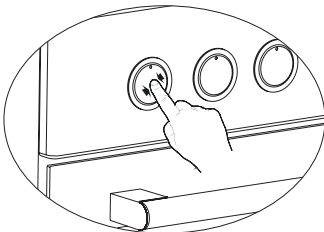


#### Przycisk minutnika mechanicznego \*

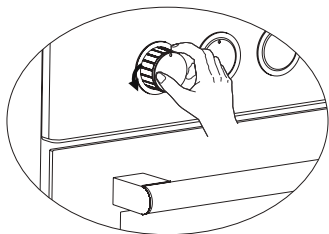
Pomaga w ustawianiu czasu pieczenia żywności w piekarniku. Minutnik powoduje wyłączenie zasilania nagrzewnic po zakończeniu ustawionego czasu i ostrzega użytkownika alarmem dźwiękowym. Czas gotowania można sprawdzić w tabeli pieczenia.

### KORZYSTANIE Z WYSUWANEGO PRZYCISKU (PUSH PUSH)

W przypadku modeli z wysuwanympr zyciskiem zmiany ustawień można dokonać wyłącznie wówczas, gdy przycisk jest wysunięty.



Należy upewnić się, że przycisk jest wysunięty przez naciśnięcie przycisku w sposób przedstawiony na rysunku, po lewej stronie.



Wymagane regulacje można przeprowadzić przez obrócenie w prawo lub w lewo, gdy przycisk jest wystarczająco wysunięty.



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Wskaźnik stanu piekarnika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Świeci:</b> Gotowanie lub gotowy do gotowania.</li> <li>• <b>Zgaszony:</b> Nie gotuje.</li> </ul>                                                                                                                                           |
|  | <b>Wskaźnik stanu minutnika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Świeci:</b> Alarm minutnika aktywny.</li> <li>• <b>Miga:</b> Tryb regulacji minutnika, regulacja możliwa dzięki przyciskom + i – lub zakończenie aktualnego alarmu</li> <li>• <b>Zgaszony:</b> Alarm minutnika nieaktywny.</li> </ul>        |
|  | <b>Wskaźnik blokady dziecięcej</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Świeci:</b> Blokada jest aktywna.</li> <li>• <b>Zgaszony:</b> Blokada jest nieaktywna.</li> </ul>                                                                                                                                         |
|  | <b>Wskaźnik stanu automatycznego gotowania</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Świeci:</b> Pełne lub półautomatyczne gotowanie aktywne.</li> <li>• <b>Miga:</b> Zakończono automatyczne gotowanie lub zasilanie zostało wyłączone.</li> <li>• <b>Zgaszony:</b> Automatyczne gotowanie nieaktywne.</li> </ul> |

Jest to elektroniczny moduł czasowy umożliwiający przygotowanie jedzenia uprzednio umieszczonego w piekarniku w dowolnym momencie. Jedyną rzeczą, którą musisz zrobić, to zaprogramować czas gotowania, a także godzinę, o której chcesz, aby jedzenie było gotowe. Jest również możliwe zastosowanie timera niezależnie od piekarnika. W przypadku, gdy zegar spieszy lub opóźnia, nie jest to usterka. Zegar piekarnika może spieszyć lub opóźniać w zależności od częstotliwości sieci zasilającej, ponieważ zasilany jest bezpośrednio z sieci elektrycznej. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.

## WŁĄCZENIE ZASILANIA

Po włączeniu do zasilania, piekarnik jest wyłączony, a symbole A oraz cyfry godzin migają. Wskazana godzina jest nieprawidłowa i musi zostać ustawiony aktualny czas. Naciśnij przycisk regulacji „ikona zegara” aby włączyć piekarnik i ustaw godzinę, jak opisano poniżej:

## PRZYCISK REGULACJI GODZINY

Regulacja jest możliwa tylko wtedy, gdy piekarnik nie jest użytkowany (nie został włączony żaden program gotowania). Naciśnij jednocześnie przycisk + i – przez 3 sekundy, aby wejść w tryb regulacji, a następnie pojawi się migający symbol kropki między cyframi godziny oraz minut. Użyj + lub – aby ustawić bieżący czas. Maksymalnie można ustawić czas na 23 godziny i 59 minut. Tryb regulacji zostanie opuszczony w przeciągu 6 sekund po ostatnim naciśnięciu przycisku lub natychmiast po naciśnięciu przycisku regulacji „ikony zegara”.



### UWAGA

Ustawianie godziny włącza się również w pierwszych 7 sek. po włączeniu zasilania.

## USTAWIANIE MINUTNIKA

Dzięki tej funkcji można ustawić czas gotowania w minutach. Po upływie ustawionego czasu, słychać będzie sygnał dźwiękowy.

Naciśnij jednokrotnie przycisk regulacji „ikona zegara”, aby wejść w tryb regulacji minutnika, na wyświetlaczu pojawi się migający symbol „klepsydry”. Użyj przycisku + lub – aby ustawić pożądany czas. Maksymalna ustawiana długość to 10 godzin. Tryb regulacji zostanie opuszczony w przeciągu 6 sekund po ostatnim naciśnięciu przycisku lub natychmiast po naciśnięciu przycisku regulacji „ikony zegara”.

## WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Po upływie ustalonego czasu minutnika, słychać będzie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać symbol „klepsydry”. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie dźwięku oraz zgasi symbol „klepsydry”. Jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, alarm zostanie automatycznie wyłączony po 5 minutach, ale symbol klepsydry nadal będzie migać.

## PÓLAUTOMATYCZNE GOTOWANIE

Ten program jest przeznaczony do natychmiastowego rozpoczęcia gotowania przez określony czas. Gdy została wybrana ta funkcja oraz została ustawiona temperatura za pomocą pokręteł, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby włączyć funkcję półautomatycznego gotowania:

1. Naciśnij dwukrotnie przycisk regulacji „ikona zegara”, na wyświetlaczu migać będzie symbol „A” oraz pojawi się długość gotowania „dur”, jeden po drugim.
2. Za pomocą przycisków + i – ustaw pożądany czas gotowania.
3. Po 6 sekundach od ostatniego naciśnięcia lub po dwukrotnym naciśnięciu przycisku regulacji „ikona zegara”, regulacja „A” zostanie wyłączona. Zaświeci się „ikona zegara” a wyświetlacz pokaże aktualną godzinę.

## W PEŁNI AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

Ten program służy do opóźnienia rozpoczęcia gotowania, tak aby potrawa była gotowa o określonej godzinie. Innymi słowy, piekarnik rozpocznie pracę nie od razu, ale automatycznie obliczy czas rozpoczęcia gotowania.

1. Wykonaj kroki 1 oraz 2 półautomatycznego gotowania jak opisano powyżej.
2. Naciśnij ponownie przycisk regulacji „ikona zegara”, symbol A zacznie migać na wyświetlaczu, oraz długość gotowania „dur” również się pojawi na wyświetlaczu, jeden po drugim.
3. Za pomocą przycisków + i – ustaw pożądaną długość gotowania. Symbol A zniknie, ale drugi symbol będzie nadal migać na ekranie. Symbol „parującego garnka” oznacza, iż automatyczne gotowanie zostało zaprogramowane, ale jeszcze się nie rozpoczęło.
4. Po 6 sekundach od ostatniego naciśnięcia przycisku lub po naciśnięciu jakiegokolwiek przycisku programowanie zostanie zakończone, a wyświetlacz pokaże bieżący czas.

## ZAKOŃCZENIE AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Po każdorazowej przerwie w dostawie zasilania, ze względów bezpieczeństwa piekarnik będzie wyłączony po przywróceniu zasilania. Po włączeniu zasilania, cyfry godziny oraz symbol A będą migać i konieczne będzie ponowne ustawienie godziny. (Patrz Włączenie zasilania)



### UWAGA

Migający symbol A oznacza, że piekarnik jest wyłączony i trzeba przejść do trybu ręcznego.

## BLOKADA KŁAWISZY

Ta funkcja na zapobiec nieuprawnionemu modyfikowaniu zaprogramowanych ustawień. Funkcja ta włączy się w przeciągu 30 sekund po ostatnim naciśnięciu przycisku, pojawi się symbol „kłódki”. Aby wyłączyć ta funkcję, naciśnij przycisk „ikony zegara” na 3 sekundy, a symbol „kłódki zniknie”.

## PROGRAMOWALNE OPCJE

### Sygnal alarmu:

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku – przez 3 sekundy spowoduje włączenie się ustawień aktualnego sygnału alarmu. Poprzez naciśnięcie przycisków + lub – można przewijać 3 dostępne tony alarmu. Ostatni usłyszany ton alarmu zostanie automatycznie wybrany. Po 6 sekundach od ostatniego naciśnięcia przycisku lub naciśnięcia „ikony zegara” ustawienie sygnału alarmu zostanie zakończone.

### Ustawienie jasności:

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku + przez 3 sekundy spowoduje włączenie się ustawień aktualnego ustawienia jasności. Poprzez naciśnięcie przycisków + lub – można przewijać 8 dostępnych ustawień jasności. Ostatnie ustawienie jasności zostanie automatycznie wybrane. Po 6 sekundach od ostatniego przyciśnięcia lub po naciśnięciu „ikony zegara” ustawienie zostanie zakończone.



### UWAGA

Ustawienie domyślne jest najwyższe.



### UWAGA

Opcje programowalne są trwałe i będą zachowane po każdej awarii zasilania.

## ROZDZIAŁ 8. OBSŁUGA PIEKARNIKA

### PIERWSZE UŻYCIIE PIEKARNIKA

Oto lista czynności, jakniea leży wykonać przy pierwszym użyciu piekarnika po przeprowadzeniu podłączeń zgodnie z instrukcją:

1. Usunąć etykiety lub akcesoria znajdujące się wewnątrz piekarnika. Zdjąć folię ochronną z przedniej części urządzenia (jeśli jest obecna).
2. Usunąć pozostałości pyłu i opakowania, wycierając wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną szmatką. Wnętrze piekarnika musi być puste. Podłączyć przewód urządzenia do gniazdka elektrycznego.
3. Ustawić przycisk termostatu na najwyższą temperaturę maks. 240°C i uruchomić piekarnik na 30 minut przy zamkniętych drzwiczkach. W tym czasie może pojawić się delikatny dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko.
4. Po ostygnięciu wytrzeć wnętrze piekarnika lekko ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie osuszyć czystą szmatką. Wówczas piekarnik jest gotowy do użytku.

### NORMALNA OBSŁUGA PIEKARNIKA

1. Dostosować przycisk termostatu oraz początkową temperaturę pieczenia potrawy.
2. W przypadku modeli z minutnikiem mechanicznym dowolny czas pieczenia można ustawić za pomocą przycisku. Po zakończeniu ustawionego czasu minutnik spowoduje zatrzymanie dopływu zasilania, a urządzenie będzie wydawało dźwięk informujący o zakończeniu pracy.
3. W modelach z minutnikiem cyfrowym minutnik powoduje wyłączenie nagrzewnic i uruchomienie sygnału dźwiękowego po zakończeniu czasu pieczenia zgodnie z wprowadzonymi informacjami.
4. System chłodzenia urządzenia będzie kontynuować pracę po ukończeniu pieczenia. W czasie tego procesu potrzebnego do ochłodzenia urządzenia nie należy odłączać zasilania. System zostanie wyłączony po ukończeniu procesu chłodzenia.

## ROZDZIAŁ 9. KORZYSTANIE Z GRILLA

1. Należy zadbać o to, by żywność ułożona na ruszcie nie dotykała grzałki, zwłaszcza, jeśli jest umieszczona na górnej prowadnicy.
2. W funkcji grilla piekarnik rozgrzewa się przez około 5 min. W razie potrzeby żywność ułożoną na ruszcie można odwrócić na drugą stronę.
3. Grillowana żywność powinna znajdować się na środku rusztu, aby zapewnić jak najlepszy przepływ powietrza.

#### Aby włączyć grill:

- Naciśnij przycisk funkcyjny nad symbolem grilla.
- Następnie ustaw go na żadaną temperaturę grilla.

#### Aby wyłączyć grill:

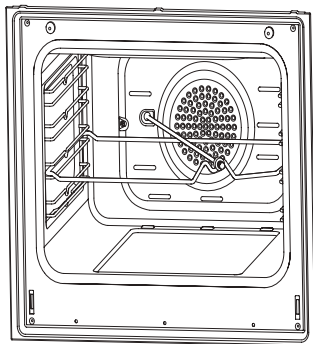
- Ustaw przycisk funkcyjny w pozycji OFF.



#### OSTRZEŻENIE

Trzymaj drzwiczki piekarnika zamknięte podczas grillowania.

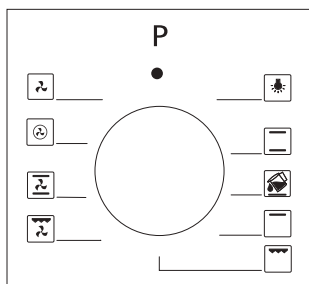
## ROZDZIAŁ 10. PIECZENIE KURCZAKA \*



Rys. 6

Umieść rożen na ramie. Wsuń ramę rożna do piekarnika na żądanym poziomie. Umieść pojemnik na dnie w celu zbierania kapiącego tłuszczu. Dodaj trochę wody do tacy ociekowej, aby ułatwić czyszczenie. Nie zapomnij o usunięciu plastikowej części z rożna. Po grillowaniu przykręć plastikową rączkę do rożna i wyjmij jedzenie z piekarnika.

## ROZDZIAŁ 11. TYPY PROGRAMÓW



### Przycisk programów:

Pomaga w ustawieniu nagrzewnic używanych do pieczenia potraw umieszczonych w piekarniku. Poniżej podano rodzaje programów nagrzewnic dla tego przycisku oraz ich funkcje. Nie każdy model musi być wyposażony we wszystkie rodzaje nagrzewnic, a także rodzaje programów nagrzewnic.

Poniżej podano rodzaje programów nagrzewnic urządzenia oraz istotne informacje na ich temat, aby umożliwić pieczenie różnych rodzajów żywności, odpowiadających Twoim preferencjom.

|  |                            |                                                                                                        |
|--|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Grzałka górna i dolna      | Program, który można wykorzystać do pieczenia takich potraw jak ciasta, pizza, biszkopty i ciasteczka. |
|  | Grzałka dolna i wentylator | Służy głównie takich potraw jak ciasta owocowe.                                                        |
|  | Grill i ruszt              | —                                                                                                      |
|  | Grzałka górna i wentylator | —                                                                                                      |
|  | Grzałka dolna              | Należy wybrać ten program pod koniec czasu pieczenia, aby opiec dolną część pieczonej potrawy.         |
|  | Grzałka górna              | Służy do podgrzewania i opiekania bardzo małych porcji pożywienia.                                     |

|                                                                                   |                                       |                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Wentylator                            | —                                                                                                                                                                                          |
|  | Turbo nagrzewnica i wentylator        | Odpowiednie do pieczenia i opiekania. Ustawienie temperatury musi być niższe od programu „Grzałka dolna i górna”, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio przez strumień powietrza. |
|  | Grzałka dolna i górna oraz wentylator | Program odpowiedni do gotowania takich potraw jak ciasta, sucharki czy lazania. Odpowiednie także do pieczenia potraw mięsnych.                                                            |
|  | Grill i wentylator                    | Odpowiednie także do pieczenia potraw mięsnych. Nie należy zapomnieć o umieszczeniu podczas grillowania tacy do pieczenia z niewielką ilością wody na dolnym stojaku wewnątrz piekarnika.  |
|  | Grill                                 | Funkcji grilla używa się do grillowania potraw mięsnych, takich jak steki, kielbaski i ryby. Podczas grillowania na dolnym stojaku należy umieścić tacę z wodą.                            |
|  | Czyszczenie parowe                    | —                                                                                                                                                                                          |

## ROZDZIAŁ 12. ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA

W poniższej tabeli można znaleźć informacje dotyczące rodzajów przetestowanych przez nas potraw oraz odpowiadające im wartości pieczenia uzyskane w naszych laboratoriach. Czas pieczenia może być różny w zależności od napięcia sieciowego, jakości pieczonego jedzenia oraz ilości i temperatury. Dania pieczone z wykorzystaniem tych wartości mogą nie odpowiadać Twoim preferencjom. W celu uzyskania smaku i stopnia wypieczenia odpowiadającego Twoim preferencjom, możesz ustawiać różne wartości metodą prób i błędów.



### OSTRZEŻENIE

Przed umieszczeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzewany przez 7-10 minut.

## ROZDZIAŁ 13. TABELA PIECZENIA

| Potrawa            | Pieczenie funkcja                   | Temperatura (°C) | Kratka do pieczenia | Pieczenie czas (min.) |
|--------------------|-------------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|
| Ciasto             | Statyczne /<br>Statyczne+wentylator | 170-180          | 2-3                 | 35-45                 |
| Małe ciasta        | Statyczne /<br>Turbo+wentylator     | 170-180          | 2                   | 25-30                 |
| Placek             | Statyczne /<br>Statyczne+wentylator | 180-200          | 2                   | 35-45                 |
| Wyroby cukiernicze | Statyczne                           | 180-190          | 2                   | 20-25                 |

| Potrawa               | Pieczenie funkcja            | Temperatura (°C) | Kratka do pieczenia | Pieczenie czas (min.) |
|-----------------------|------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|
| Ciastka               | Statyczne                    | 170-180          | 2                   | 20-25                 |
| Szarlotka             | Statyczne / Turbo+wentylator | 180-190          | 1                   | 50-70                 |
| Ciasto biszkoptowe    | Statyczne                    | 200/150 *        | 2                   | 20-25                 |
| Pizza                 | Statyczne+wentylator         | 180-200          | 3                   | 20-30                 |
| Lazania               | Statyczne                    | 180-200          | 2-3                 | 25-40                 |
| Beza                  | Statyczne                    | 100              | 2                   | 50                    |
| Kurczak grillowany ** | Grill+wentylator             | 200-220          | 3                   | 25-35                 |
| Ryba grillowana **    | Grill+wentylator             | 200-220          | 3                   | 25-35                 |
| Stek cielęcy **       | Grill+wentylator             | Max              | 4                   | 15-20                 |
| Klops grillowany **   | Grill+wentylator             | Max              | 4                   | 20-25                 |

\* Bez rozgrzewania. Zaleca się ustawienie temperatury 200°C w ciągu pierwszych trzydziestu minut pieczenia i 150°C w ciągu kolejnych trzydziestu minut.

\*\* Potrawę należy obrócić po upływie trzydziestu minut pieczenia.

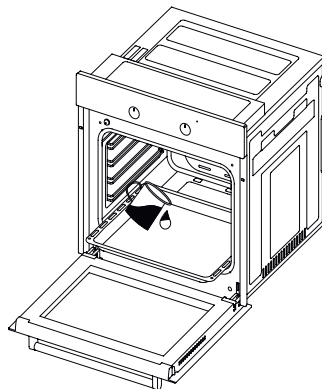
## ROZDZIAŁ 14. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego.
- Części wewnętrznych, panelu, blach oraz innych części produktu nie należy czyścić ostrymi narzędziami, takimi jak szczotka druciana, myjka druciana czy nóż. Nie należy stosować środków ściernych, rysujących powierzchnię ani detergentów.
- Po wyczyszczeniu części wewnętrznych produktu przemyć je za pomocą ściereczki nasączonej środkiem do mycia, a następnie dokładnie osuszyć miękką ściereczką.
- Szklane powierzchnie należy czyścić specjalnym materiałem przeznaczonym do pielęgnacji szkła.
- Nie czyść produktu myjkami parowymi.
- Do czyszczenia produktu nigdy nie należy używać łatwopalnych środków, takich jak kwas, rozpuszczalnik czy benzyna.
- Żadnych części produktu nie należy myć w zmywarce.
- Do czyszczenia zabrudzeń i plam można użyć stearynianu potasu (łagodne mydło).

## ROZDZIAŁ 15. CZYSZCZENIE PAROWE

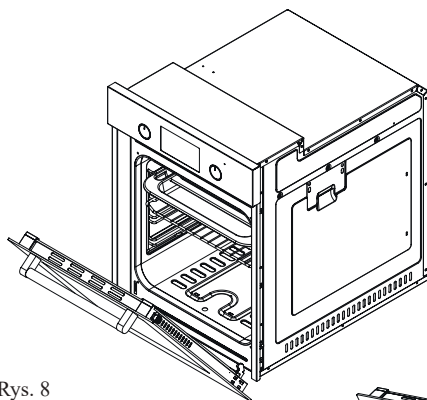
Umożliwia czyszczenie zabrudzeń przez rozpuszczenie ich za pomocą pary generowanej przez piekarnik.

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Wlać pół litra wody na tacę i umieścić tacę w dolnej części bojlera.
3. Ustawić przełącznik w trybie czyszczenia parowego.
4. Ustawić termostat na 70 °C stopni i uruchomić piekarnik na 30 minut.
5. Po uruchomieniu piekarnika na 30 minut otworzyć drzwiczki piekarnika i przetrzeć wewnętrzne powierzchnie wilgotną szmatką.
6. Do zabrudzeń trudniejszych do usunięcia można użyć płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki, a następnie wysuszyć oczyszczony obszar suchą szmatką.

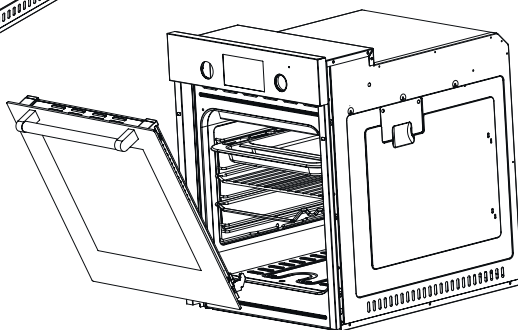


Rys. 7

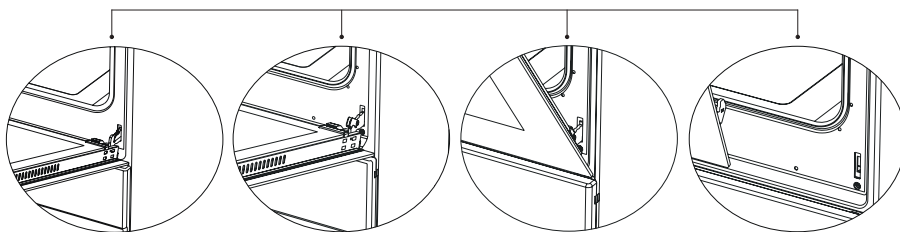
## ROZDZIAŁ 16. CZYSZCZENIE I MONTAŻ DRZWICZEK PIEKARNIKA



Rys. 8



Rys. 9



Rys. 8.1

Otworzyć drzwiczki całkowicie, pociągając je do siebie. Następnie odblokować drzwiczki, pociągając za zamek w zawiasie w górę za pomocą śrubokręta, tak jak pokazano to na rysunku 8.1.

Rys. 8.2

Ustawić zamek w zawiasie pod najszerszym kątem zgodnie z rysunek 8.2. Ustawić oba zawiasy mocujące drzwiczki do piekarnika w tej samej pozycji.

Rys. 9.1

Następnie zamknąć otwarte drzwiczki piekarnika w taki sposób, aby znajdowały się one w pozycji, w której stykają się z zamkiem w zawiasie tak jak przedstawiono to na rysunek 9.1.

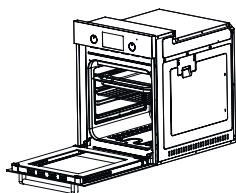
Rys. 9.2

Dla ułatwienia wyjęcia drzwiczek piekarnika, kiedy drzwiczki zbliżają się do pozycji zamkniętej, przytrzymać pokrywę oburącz, tak jak przedstawiono to na rysunek 9.2 i pociągnąć w górę.

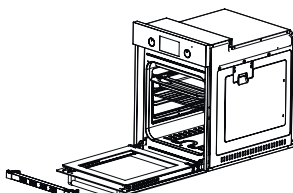
Wykonać wcześniejsze czynności w odwrotnej kolejności, otwierając jednocześnie drzwiczki w celu ponownego zamontowania drzwiczek piekarnika.

## ROZDZIAŁ 17. CZYSZCZENIE SZKLANYCH POWIERZCHNI PIEKARNIKA

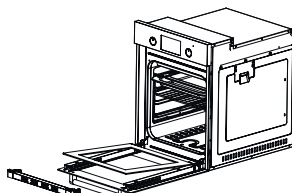
Unieś szklaną powierzchnię, naciskając plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie, tak jak przedstawiono to na rysunku 10, i pociągając profil do siebie, tak jak pokazano to na rysunku 11. Szklana powierzchnia zostanie zwolniona po wyjęciu profilu tak jak przedstawiono to na rysunku 12. Wyjąć zwolnioną szklaną powierzchnię, przyciągając ją ostrożnie do siebie. Zewnętrzną powierzchnię szklaną mocuje się do profilu drzwiczek piekarnika. Po zwolnieniu powierzchni szklanych można przeprowadzić czyszczenie szkła. Po ukończeniu czyszczenia i konserwacji powierzchnie szklane można zamontować z powrotem, wykonując te same czynności w odwrotnej kolejności. Należy upewnić się, że profil jest prawidłowo zamocowany na miejscu.



Rys. 10



Rys. 11



Rys. 12

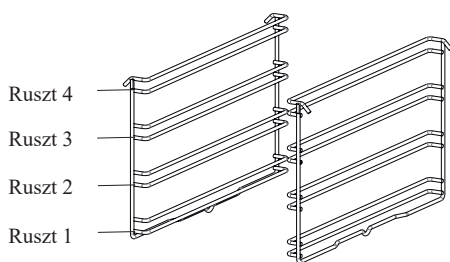
## ROZDZIAŁ 18. ŚCIANKI KATALITYCZNE \*

Ścianki katalityczne znajdują się po lewej i prawej stronie wnętrza pod prowadnicami. Ścianki katalityczne eliminują nieprzyjemny zapach i umożliwiają uzyskanie najlepszej wydajności kuchenki. Ściany katalityczne pochłaniają również resztki oleju i czyszczą piekarnika podczas pracy.

### WYJMOWANIE ŚCIANEK KATALITYCZNYCH

Aby wyjąć ścianki katalityczne, trzeba wyciągnąć prowadnice. Po wyciągnięciu prowadnic ścianki katalityczne zostaną automatycznie zwolnione. Ścianki katalityczne należy wymienić po 2-3 latach.

## ROZDZIAŁ 19. POZYCJE RUSZTU



Ważne jest, aby prawidłowo umieścić kratkę do pieczenia w piekarniku. Nie pozwól, aby półka druciana dotykała tylnej ściany piekarnika. Pozycje rusztu są pokazane na następnym rysunku. Możesz umieścić głęboką blachę lub standardową na dolnym i górnym ruszcie.

### WKŁADANIE I USUWANIE DRUCIANYCH RUSZTÓW

Aby wyjąć druciane ruszty, naciśnij klipsy pokazane strzałkami na rysunku, najpierw usuń dolną, a następnie górną stronę z miejsca zamontowania. Aby zamontować druciane ruszty powtórz procedurę w odwrotnej kolejności.

## ROZDZIAŁ 20. WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ PIEKARNIKA

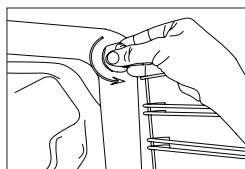


### OSTRZEŻENIE

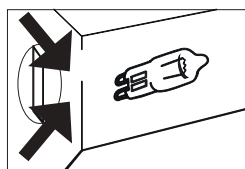
Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą żarówki sprawdź, czy obwód urządzenia został otwarty. Otwarty obwód oznacza, że zasilanie jest wyłączone.

- Najpierw należy odłączyć asilanie urządzenia upewnić się, że urządzenie jest chłodne.
- Następnie należy zdjąć osłonę żarówki, obracając ją tak, jak to pokazano na ilustracji. W razie trudności do obracania można użyć rękawic z tworzywa sztucznego.
- Następnie należy wyjąć żarówkę, obracając ją, a następnie włożyć nową żarówkę o takich samych parametrach.
- Ponownie zamontować zabezpieczenie szklanych powierzchni, podłączyć przewód urządzenia do gniazdka elektrycznego i zakończyć procedurę wymiany. Wówczas można piekarnik jest gotowy do użytku.

## Żarówka typu G9



220-240 V, AC  
15-25 W

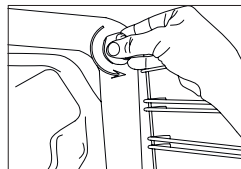


Rys. 13

## Żarówka typu E14



220-240 V, AC  
15 W



Rys. 14

# ROZDZIAŁ 21. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym możesz rozwiązać problemy, na które możesz się natknąć, sprawdzając poniższe punkty.

## PUNKTY DO SPRAWDZENIA

W przypadku wystąpienia problemu z piekarnikiem, najpierw sprawdź tabelę poniżej i wypróbuj przedstawione sugestie.

| Problem                                                               | Możliwa przyczyna                                             | Co robić                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Piekarnik nie działa                                                  | Brak zasilania.                                               | Sprawdź zasilanie.                                                      |
| Podczas gotowania piekarnik przestaje pracować.                       | Wtyczka wypada z gniazdka.                                    | Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.                                 |
| Wylączy się podczas gotowania.                                        | Zbyt długa ciągła praca.                                      | Odkręć zawór gazu do końca.                                             |
|                                                                       | Wentylator chłodzący nie działa.                              | Dopasuj prawidłowo pokrywę.                                             |
|                                                                       | Piekarnik nie jest zamontowany w miejscu o dobrej wentylacji. | Oczyść ją szmatką.                                                      |
|                                                                       | Więcej niż jedna wtyczka w gniazdku.                          | Używaj tylko jednej wtyczki w każdym gniazdku.                          |
| Zewnętrzna powierzchnia piekarnika bardzo się nagrzewa podczas pracy. | Piekarnik nie jest zamontowany w miejscu o dobrej wentylacji. | Upewnij się, że zachowane są odstępstwa określone w instrukcji obsługi. |

| <b>Problem</b>                                                        | <b>Możliwa przyczyna</b>                                                                                                                   | <b>Co robić</b>                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Drzwiczki piekarnika nie otwierają się prawidłowo.                    | Pozostałości jedzenia utknęły między drzwiczkami a wnętrzem piekarnika.                                                                    | Wyczyść dobrze piekarnik i spróbuj ponownie otworzyć drzwi.                                                                                                                                                    |
| Światło wewnętrzne jest słabe lub nie działa.                         | Ciało obce zakrywa lampę podczas gotowania.                                                                                                | Oczyść wewnętrzną powierzchnię piekarnika i sprawdź ponownie.                                                                                                                                                  |
|                                                                       | Żarówka może być spalona.                                                                                                                  | Wymień na żarówkę o tych samych parametrach.                                                                                                                                                                   |
| Porażenie prądem przy dotykaniu piekarnika.                           | Brak odpowiedniego uziemienia.                                                                                                             | Upewnij się, że zasilanie jest właściwie uziemione.                                                                                                                                                            |
|                                                                       | Używa się nieuziemionego gniazdko.                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                |
| Kapanie wody.                                                         | Woda lub para mogą wytwarzać się w pewnych warunkach w zależności od gotowanej żywności. Nie jest to jednak oznaką uszkodzenia urządzenia. | Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj do sucha ściereczką.                                                                                                                                    |
| Para wydostaje się ze szczeliny drzwiczek piekarnika.                 |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                |
| Woda pozostaje w piekarniku.                                          |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                |
| Piekarnik się nie rozgrzewa                                           | Otwarte drzwiczki piekarnika                                                                                                               | Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie.                                                                                                                                                                          |
|                                                                       | Nieprawidłowo ustawione kontrolki piekarnika.                                                                                              | Przeczytaj rozdział dotyczący działania piekarnika i zresetuj piekarnik.                                                                                                                                       |
|                                                                       | Zadziałał bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny wyłączony.                                                                                | Wymień bezpiecznik lub włącz automatyczny wyłącznik. Jeśli to się często powtarza, skontaktuj się z elektrykiem.                                                                                               |
| Podczas pracy wydobywa się dym.                                       | Podczas korzystania z piekarnika po raz pierwszy                                                                                           | Z grzałek wydobywa się dym. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Po 2-3 cyklach nie będzie już dymu.                                                                                                   |
|                                                                       | Resztki żywności znajdują się na grzałce.                                                                                                  | Pozostaw piekarnik do ostygnięcia i wyczyść resztki jedzenia z dna piekarnika i z powierzchni górnej grzałki.                                                                                                  |
| Podczas pracy piekarnika wydobywa się zapach spalenizny lub plastiku. | Plastikowe lub inne nieodporne na ciepło akcesoria są używane wewnątrz piekarnika.                                                         | W wysokich temperaturach stosuj odpowiednie akcesoria do szklanych naczyń.                                                                                                                                     |
| Piekarnik nie gotuje dobrze.                                          | Drzwi piekarnika są często otwierane podczas gotowania.                                                                                    | Nie otwieraj często drzwi piekarnika, jeśli żywność, którą gotujesz, nie wymaga obracania. W przypadku częstego otwierania drzwi temperatura wewnętrzna spada, w związku z czym wpłynie to na wynik gotowania. |

## ROZDZIAŁ 22. ZASADY PRZENOSZENIA

1. Nie używaj drzwiczek i/lub uchwytu do przenoszenia lub przesuwania urządzenia.
2. Przeńś i transportuj w oryginalnym opakowaniu.
3. Zwróć maksymalną uwagę na urządzenie podczas ładowania/rozładowywania i przenoszenia.
4. Upewnij się, że opakowanie jest bezpiecznie zamknięte podczas przenoszenia i transportu.
5. Chronić urządzenie przed czynnikami zewnętrznymi (takimi jak wilgoć, woda, itp.), które mogą uszkodzić opakowanie.
6. Należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić lub nie zdeformować urządzenia poprzez jego uderzenie, upuszczenie, itp. podczas przenoszenia i transportu.

## ROZDZIAŁ 23. ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Poniższe informacje pomogą w ekologicznym i ekonomicznym wykorzystaniu produktu.

1. Użyj pojemników emaliowanych i ciemnych, które lepiej przewodzą ciepło piekarniku.
2. Podczas gotowania potrawy, jeśli przepis lub instrukcja obsługi wskazują, że wymagane jest wstępne podgrzewanie, wstępnie rozgrzej piekarnik.
3. Nie otwieraj często drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
4. Staraj się nie gotować wielu dań jednocześnie w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki na kratce do pieczenia.
5. Gotuj potrawy kolejno. Piekarnik nie traci ciepła.
6. Wyłącz piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. W takim przypadku nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
7. Przed włożeniem do piekarnika zamrożoną żywność należy rozmrozić.

## ROZDZIAŁ 24. PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA



Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska.

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotyczącą zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego - WEEE). Wytyczna ta określa ogólne zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w całej do UE.

## ROZDZIAŁ 25. INFORMACJE O OPAKOWANIU

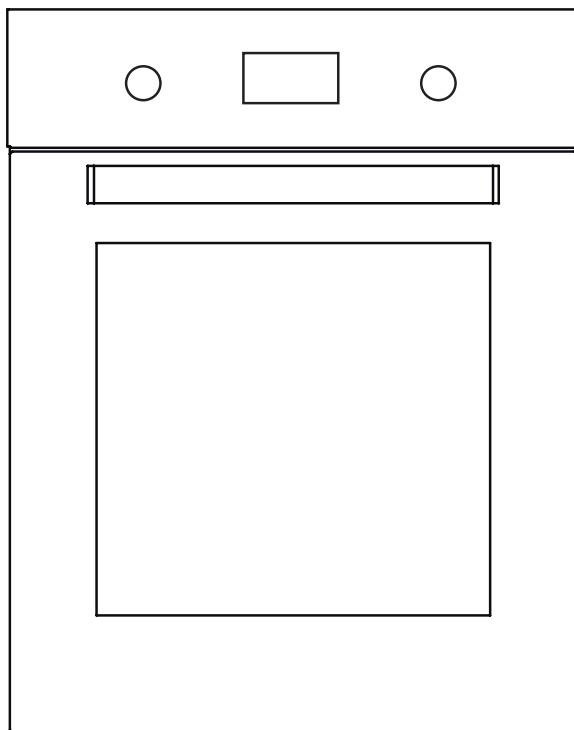
Materiały opakowania tej chłodziarki są wykonane z surowców wtórnych, zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadkami domowymi lub innymi. Dostarcz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.



KERNAU

## INSTRUCTION FOR USE

OVEN KBO 0946 SK B



## **DEAR CUSTOMER,**

Thank you for relying on this product. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the oven and keep it permanently so that the features of the built-in oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time.



### **NOTE**

This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

**The product images are schematic.**

**This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.**

**Products marked with (\*) are optional.**

**Complies with WEEE Regulation**

## CONTENTS

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CHAPTER 1. Important warnings .....</b>                 | <b>36</b> |
| Electrical Safety.....                                     | 38        |
| Intended Use.....                                          | 38        |
| <b>CHAPTER 2. Electrical Connection .....</b>              | <b>39</b> |
| Disposal of Used Equipment.....                            | 40        |
| <b>CHAPTER 3. Introducing the appliance.....</b>           | <b>41</b> |
| <b>CHAPTER 4. Accessories (optional).....</b>              | <b>42</b> |
| <b>CHAPTER 5. Technical Specifications .....</b>           | <b>43</b> |
| <b>CHAPTER 6. Installation of appliance.....</b>           | <b>43</b> |
| Important Warnings for Installation .....                  | 44        |
| Right Place For Installation .....                         | 44        |
| 45 cm Built-In Oven Installation and Mounting .....        | 44        |
| Installation Under Counter .....                           | 44        |
| Installation In An Elevated Cabinet.....                   | 45        |
| Installation Requirements.....                             | 45        |
| Placing and Securing the Oven.....                         | 45        |
| Electrical Connection .....                                | 45        |
| Mounting .....                                             | 46        |
| <b>CHAPTER 7. Control Panel.....</b>                       | <b>50</b> |
| Using Pop-up Button * .....                                | 50        |
| Power On.....                                              | 52        |
| Time Control Button.....                                   | 52        |
| Setting the Timer .....                                    | 52        |
| Turning off the Sound Signal .....                         | 52        |
| Semi-automatic Cooking .....                               | 52        |
| Full-automatic cooking.....                                | 52        |
| Ending the Automatic Cooking .....                         | 53        |
| Key Lock .....                                             | 53        |
| Programmable Options.....                                  | 53        |
| <b>CHAPTER 8. Using the Oven.....</b>                      | <b>54</b> |
| Initial Use Of Oven .....                                  | 54        |
| Normal Use Of Oven.....                                    | 54        |
| <b>CHAPTER 9. Using The Grill .....</b>                    | <b>54</b> |
| <b>CHAPTER 10. Using The Chicken Roasting * .....</b>      | <b>55</b> |
| <b>CHAPTER 12. Program Types.....</b>                      | <b>55</b> |
| <b>CHAPTER 11. Cooking Recommendations .....</b>           | <b>56</b> |
| <b>CHAPTER 12. Cooking Table .....</b>                     | <b>56</b> |
| <b>CHAPTER 13. Maintenance and Cleaning.....</b>           | <b>57</b> |
| <b>CHAPTER 14. Steam Cleaning * .....</b>                  | <b>58</b> |
| <b>CHAPTER 15. Cleaning And Mounting Oven Door.....</b>    | <b>58</b> |
| <b>CHAPTER 16. Cleaning Oven Glass .....</b>               | <b>59</b> |
| <b>CHAPTER 17. Catalytic Panel * .....</b>                 | <b>60</b> |
| Detaching catalytic panel .....                            | 60        |
| <b>CHAPTER 18. Rack Positions.....</b>                     | <b>60</b> |
| Installing and removing wire racks .....                   | 60        |
| <b>CHAPTER 19. Replacing Oven Lamp.....</b>                | <b>60</b> |
| <b>CHAPTER 20. Troubleshooting .....</b>                   | <b>61</b> |
| Check Points.....                                          | 61        |
| <b>CHAPTER 21. Handling Rules .....</b>                    | <b>63</b> |
| <b>CHAPTER 22. Recommendations for Energy Saving .....</b> | <b>63</b> |
| <b>CHAPTER 23. Environmentally-friendly Disposal.....</b>  | <b>63</b> |
| <b>CHAPTER 24. Package Information .....</b>               | <b>63</b> |

## CHAPTER 1. IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by “AUTHORIZED SERVICE”. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. The accessible parts may be hot during use. Young children must be kept away.



### **WARNING**

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



### **WARNING**

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

6. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
7. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.



### **WARNING**

This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

8. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
9. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
10. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.



### **WARNING**

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

11. Touching the heating elements should be avoided.



### **CAUTION**

Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

12. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
13. This device has been designed for household use only.
14. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
15. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
16. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
17. Keep the ventilation channels open.
18. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
19. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
20. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

21. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
22. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
23. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
24. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
25. After each use, check if the unit is turned off.
26. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
27. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
28. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
29. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory. (tray, wire grill etc.)
30. Do not put objects that children may reach on the appliance.
31. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
32. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
33. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
34. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
35. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
36. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
37. User should not handle the oven by himself.
38. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
39. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
40. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
41. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
42. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
43. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
44. Cable fixing point shall be protected.
45. Please don't cook the food directly on the tray /grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

## ELECTRICAL SAFETY

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.



### WARNING

To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.



### WARNING

Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

7. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
8. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
9. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
10. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
11. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
12. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
13. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
14. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
15. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
16. Appliance is equipped with a type "Y" cord cable.
17. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

## INTENDED USE

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## CHAPTER 2. ELECTRICAL CONNECTION

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

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.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different than these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

## DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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

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

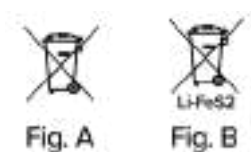
The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points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

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

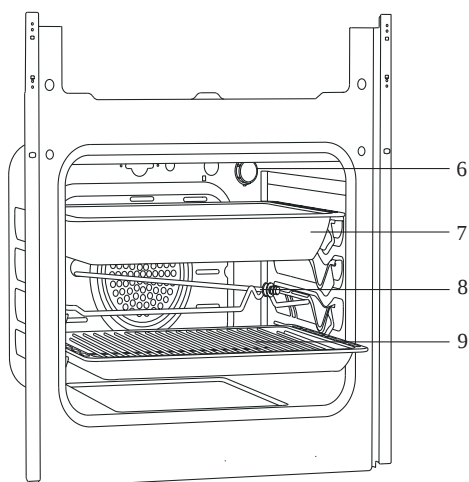
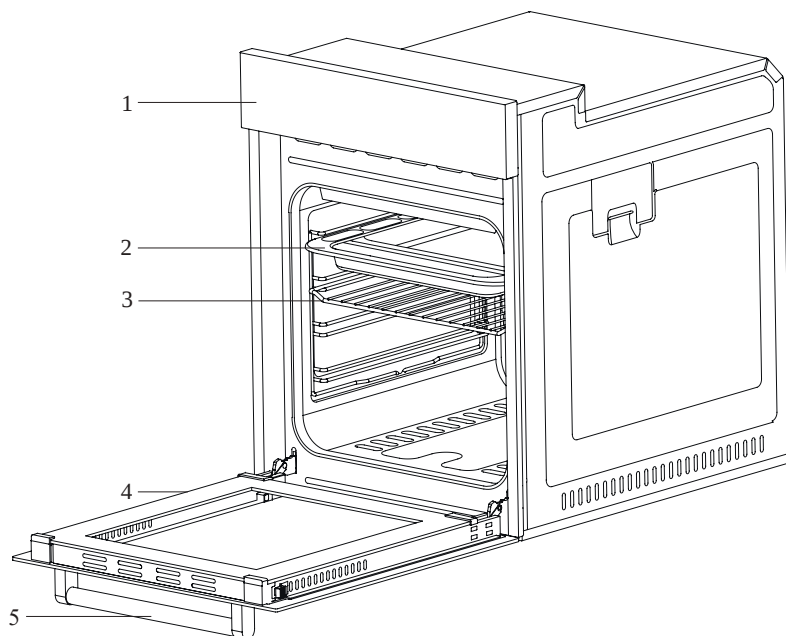
Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials.

Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device.

Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.

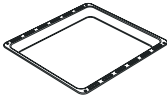
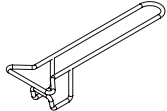


## CHAPTER 3. INTRODUCING THE APPLIANCE



1. Control panel
2. Standart tray
3. Wire grill
4. Oven door
5. Handle
6. Lamp
7. Deep tray \*
8. Roast chicken skewer \*
9. In tray wire grill \*

## CHAPTER 4. ACCESSORIES (OPTIONAL)

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Deep tray *</b></p> <p>Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes..</p> |
|    | <p><b>Tray</b></p> <p>Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.</p>                                                                                                                      |
|    | <p><b>Circular tray *</b></p> <p>Used for pastry frozen foods.</p>                                                                                                                                   |
|    | <p><b>Wire grill</b></p> <p>Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.</p>                                                                                |
|    | <p><b>Telescopic rail *</b></p> <p>Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.</p>                                                                          |
|   | <p><b>In tray wire grill *</b></p> <p>Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.</p>                         |
|  | <p><b>Tray handle *</b></p> <p>It is used to hold hot trays.</p>                                                                                                                                     |

## CHAPTER 5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

| Specifications | 45 cm Built-in oven |
|----------------|---------------------|
| Lamp power     | 15-25 W             |
| Thermostat     | 40-240 / Maks. °C   |
| Lower heater   | 1000 W              |
| Upper heater   | 800 W               |
| Turbo heater   | 1800 W              |
| Grill heater   | 1500 W              |
| Supply voltage | 220-240 V 50/60 Hz. |

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Figures in this guide are schematic and may not be exactly match your product.

## CHAPTER 6. INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.



### WARNING

It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power utility prepared.



### WARNING

The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.



### WARNING

Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

## IMPORTANT WARNINGS FOR INSTALLATION

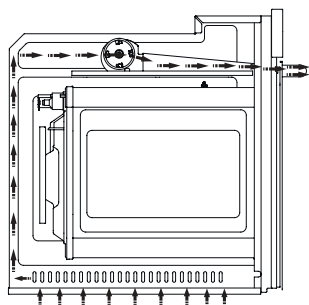


Fig. 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed. A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation.

This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

## RIGHT PLACE FOR INSTALLATION

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100 °C)
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.



### WARNING

Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.



### WARNING

Do not use door and/or handle to carry or move the product.

## 45 CM BUILT-IN OVEN INSTALLATION AND MOUNTING

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.

Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

## INSTALLATION UNDER COUNTER

Cabin must match the dimensions provided in figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in figure 5 with „A”. It's for ventilation and shouldn't be covered.

## **INSTALLATION IN AN ELEVATED CABINET**

Cabin must match the dimensions provided in figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

## **INSTALLATION REQUIREMENTS**

Product dimensions are provided in the figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

## **PLACING AND SECURING THE OVEN**

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

## **ELECTRICAL CONNECTION**

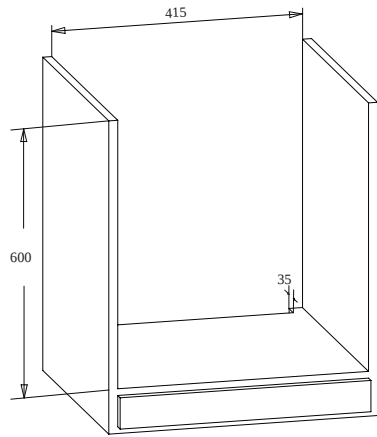
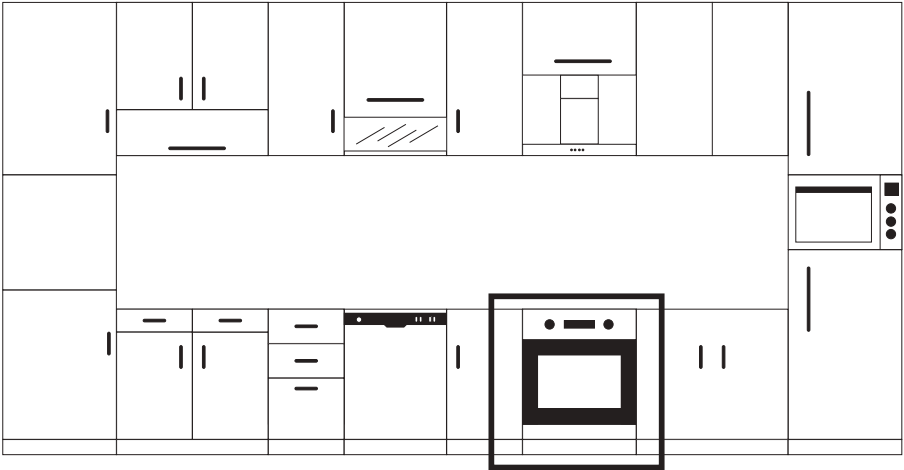
Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

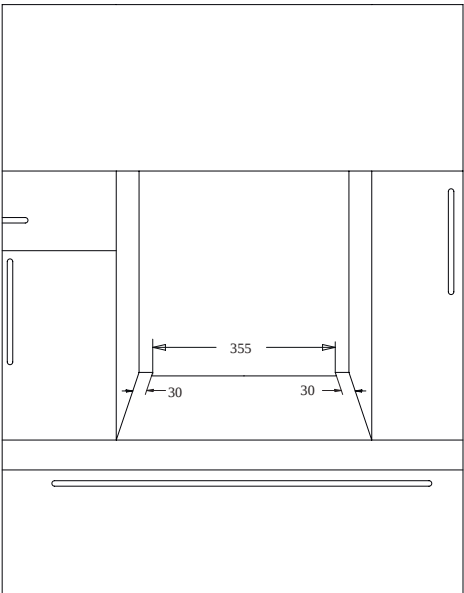
Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

**MOUNTING**



**Fig. 2**



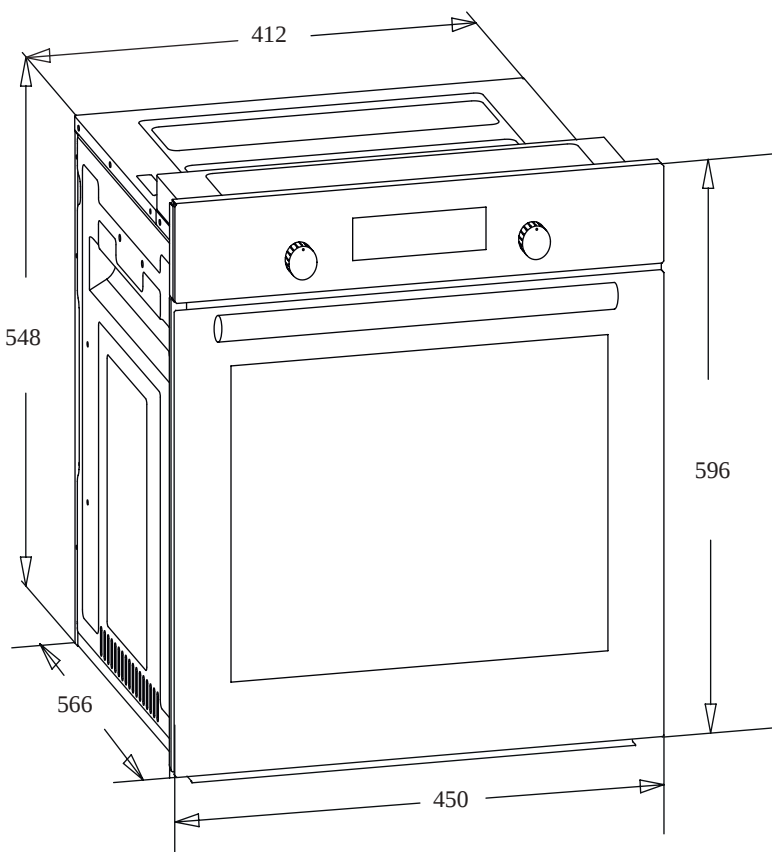


Fig. 3

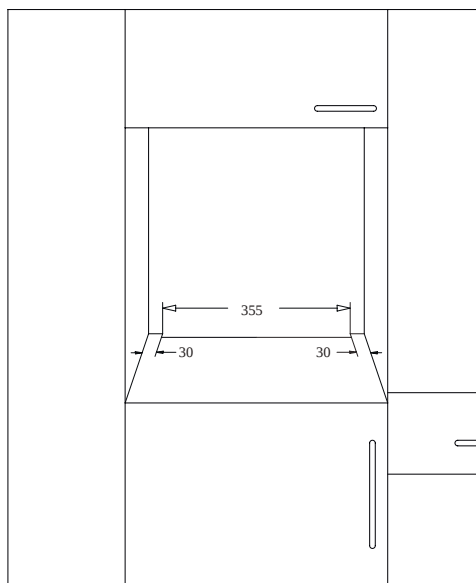
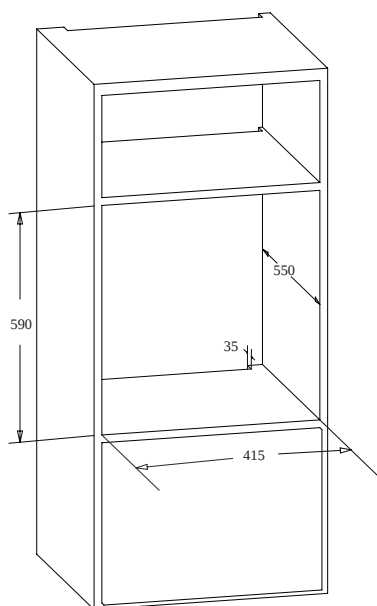
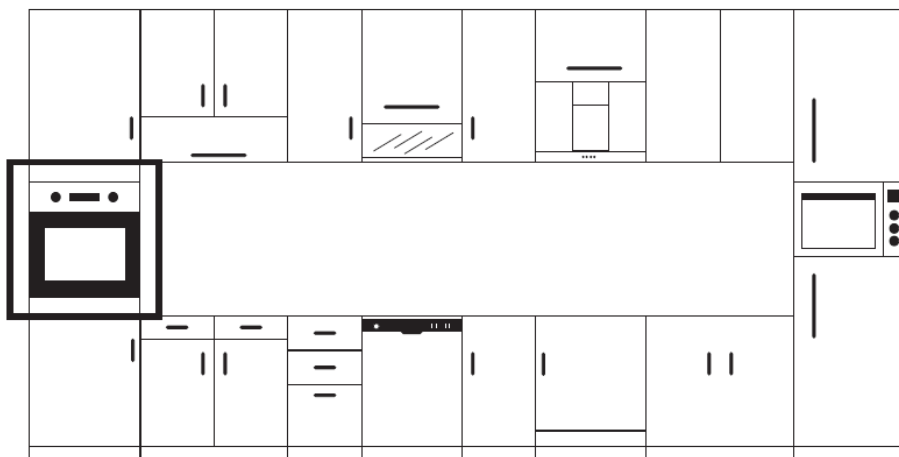


Fig. 4

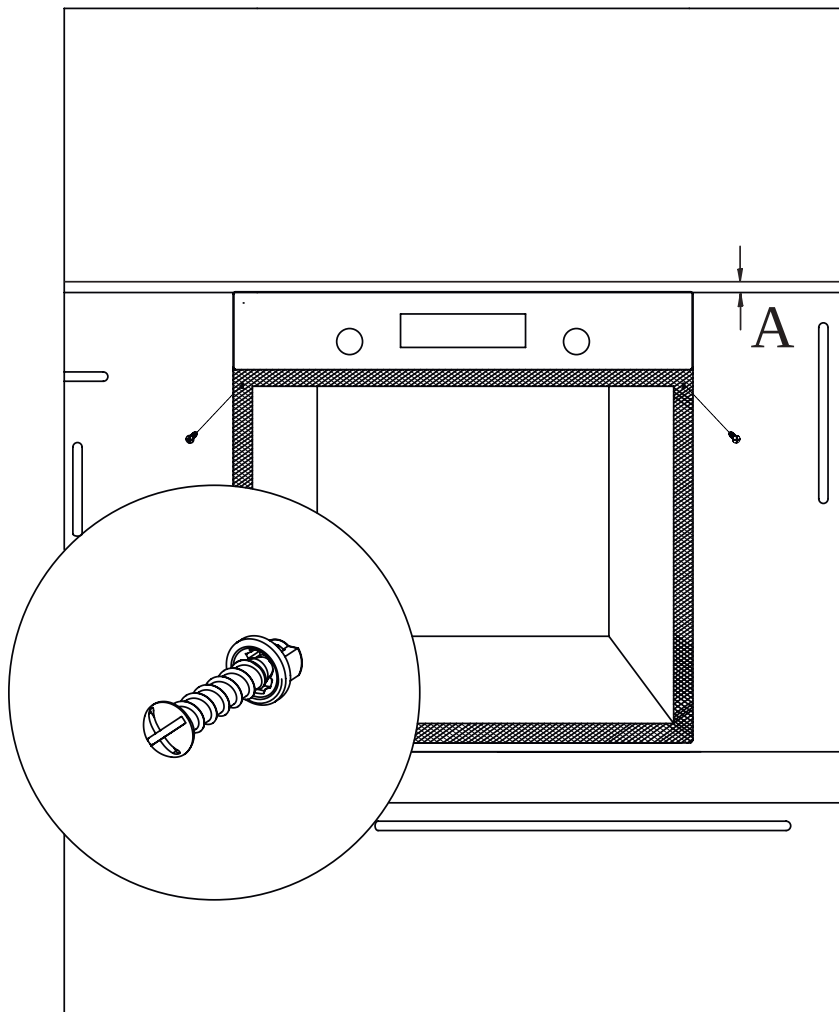
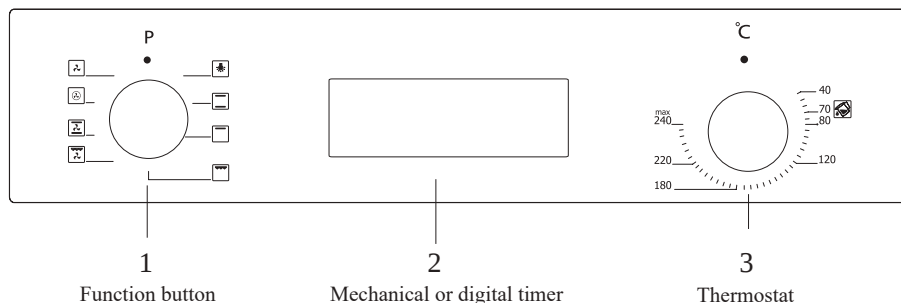


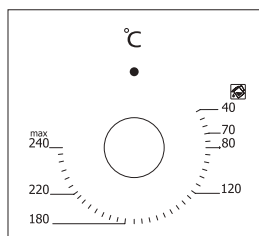
Fig. 5

## CHAPTER 7. CONTROL PANEL



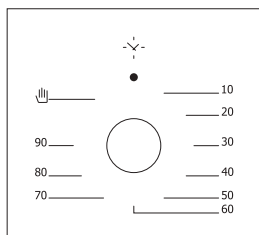
### WARNING

The control panel above is only for illustration purposes.  
Consider the control panel on your device.



### Thermostat Button

Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.

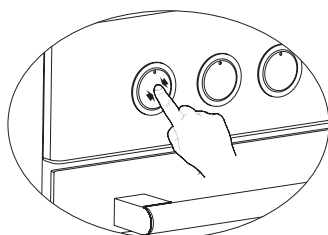


### Mechanical Timer Button \*

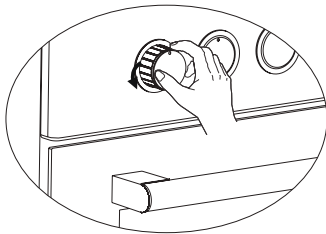
Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

### USING POP-UP BUTTON \*

Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.



Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.



You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Oven state indicator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Light on:</b> Cooking or ready to cook.</li> <li>• <b>Light off:</b> Not cooking.</li> </ul>                                                                                                                                                    |
|  | <b>Timer state indicator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Light on:</b> Timer alarm activated.</li> <li>• <b>Flash:</b> Regulation timer mode, the regulation is possible by the buttons „-“ and „+“ or by ending the accurate alarm.</li> <li>• <b>Light off:</b> Timer alarm not activated.</li> </ul> |
|  | <b>Lock-out Function for children indicator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Light on:</b> The lock is activated.</li> <li>• <b>Light off:</b> The lock is not activated.</li> </ul>                                                                                                                     |
|  | <b>Automatic cooking state indicator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Light on:</b> Full or semi-automatic cooking is on.</li> <li>• <b>Flash:</b> Automatic cooking is ended or the power supply is off.</li> <li>• <b>Light off:</b> Automatic cooking is off.</li> </ul>                              |

This is an electric time module, allowing to prepare dish putted inside the oven cavity at any time. It have to have set the cooking time and the hour on which cooking shall finish. It is possible to use alarm without operation of oven.

In case when the clock is rushing or delaying the hour, this is not a malfunction. The oven clock can hurrying or delaying depending of frequency of power supply, because the oven is supplied directly from the main power supply network. This is not a indicator of malfunction of appliance.

## POWER ON

After the connection to the power supply system, the oven is off, and the indicator of hour is flashing. The hour is incorrect and shall be set to current time. Press regulation indicator to turn on the oven and set the time as described below:

## TIME CONTROL BUTTON

The adjusting of time is possible when the oven is not in use. Press simultaneously buttons + and – for 3 seconds to enter to the regulating mode, the indicator dot between the hour and minutes will blink. Use + or – buttons, to set the desired time of cooking. The maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes. The regulation mode will be exited in 6 seconds after the last press or immediately after pressing the regulation button.



### ATTENTION

The time regulation mode is turned on, just after the appliance is connected to the main power supply.

## SETTING THE TIMER

This function allows to set the time in minutes. After the setted time is pasted, there will be a tone signal.

Press once the regulation button to enter to the timer regulation mode, the indicator of sandglass will blink on the display. Use the + or – to set the desired time. The maximum length is 10 hours. The regulation mode will be exited in 6 seconds from last press or immediately after pressing the regulation button.

## TURNING OFF THE SOUND SIGNAL

After the ending of setted timer time, there will be sound signal and on the display will blink the indicator of sandglass. Pressing any button will turn off the sound signal and put out the sandglass indicator. If any of the buttons will be not pressed, the sound signal will be automatically turned off after 5 minutes, but the indicator of sandglass will be still blinking.

## SEMI-AUTOMATIC COOKING

This function is intended to immediately runing the cooking for certain time. When the oven is setted on desired function and the temperature is also setted, follow belows instuction to turn on the semi-automatic cooking:

1. Press regulation button and then press twice A button, the symbol „dur” will flash on the screen and the cooking length will be displayed, one after the other.
2. Use + or – to set the desired cooking length.
3. After 6 seconds from last press or after twice pressed A button the regulation mode will be ended. The regulation indicator will flash on a the screen and the current time will be displayed.

## FULL-AUTOMATIC COOKING

This cooking program is intended to delayed start of cooking process, in a way that dish shall be ready at certain hour. In other words, the oven will start cooking not immediately, but will automatically calculate the time to start cooking.

1. Follow the 1st and 2nd step from semi-automatic function, as described above.
2. Press regulation indicator, an A symbol will blink on screen and the cooking length will be

- displayed, one after the other.
3. Use + or – to set the desired cooking length. A indicator will put out, but “symbol parującego naczynia hahah” will flash on the screen.
  4. After 6 seconds from the last press or just after pressed any button the regulation mode will be ended. The regulation indicator will flash on a screen and the current time will be displayed.

## ENDING THE AUTOMATIC COOKING

When the automatic cooking is finished, the A symbol will flash on the screen and a beep will sound. Pressing any of buttons will turn off the sound signal, but the regulation indicator will blink until its symbol will be not pressed. Sound signal will be on for 7 minutes, if not turned off.



### ATTENTION

Migający symbol A oznacza, że piekarnik jest wyłączony i trzeba przejść do trybu ręcznego.

## KEY LOCK

This function is to prevent unauthorized modification of the programmed settings. This function will be activated within 30 seconds after the last button press. Will show up the lock symbol. To turn it off, press the lock button for 3 seconds. The regulation indicator will disappear.

## PROGRAMMABLE OPTIONS

### Sound alarm:

Pressing and holding for 3 seconds the – button result turning on current sound signal. Thru pressing + and – can switch between 3 available tones of alarm. The last heard sound of alarm will be choosed automatically. After 6 seconds from last button pressed or after pressing the regulation indicator, the setting will be ended.

### Brightness setting:

Pressing and holding for 3 seconds the + button result turning on current brightness setting. Thru pressing + and – can switch between 8 available brightness settings. The last brightness setting will be choosed automatically. After 6 seconds from last button pressed or after pressing the regulation indicator, the setting will be ended.



### ATTENTION

The default setting is the highest.



### ATTENTION

Programmable options are permanent and will be retained after any power failure.

## CHAPTER 8. USING THE OVEN

### INITIAL USE OF OVEN

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

1. Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
2. Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
4. Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

### NORMAL USE OF OVEN

1. Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
2. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
3. Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
4. Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

## CHAPTER 9. USING THE GRILL

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

#### To turn on the grill;

- Place the function button over the grill symbol.
- Then, set it to the desired grill temperature.

#### To turn the grill off;

- Set the function button to the off position.



#### WARNING

Keep the oven door closed while grilling.

## CHAPTER 10. USING THE CHICKEN ROASTING \*

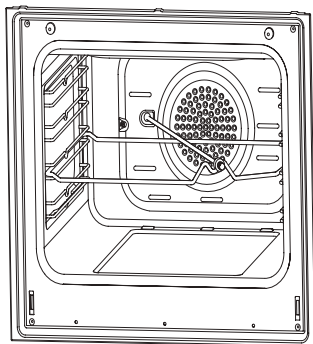
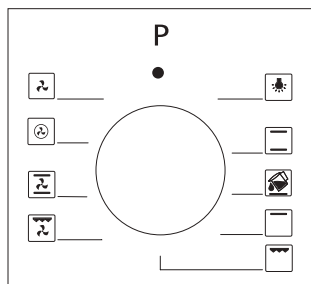


Fig. 6

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

## CHAPTER 12. PROGRAM TYPES



### Program Button:

Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

|  |                                  |                                                                                                   |
|--|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Lower and upper heating elements | A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.                |
|  | Lower heating element and fan    | Use mostly for cooking foods like fruit cake.                                                     |
|  | Grill and roast chicken          | —                                                                                                 |
|  | Upper heating element and fan    | —                                                                                                 |
|  | Lower heating element            | Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted. |
|  | Upper heating element            | Used for post heating or roasting very little pieces of foods.                                    |

|                                                                                   |                                     |                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Fan                                 | —                                                                                                                                                                          |
|  | Turbo heater and fan                | Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than „Lower and Upper Heater” program since heat is conveyed immediately via air flow.                           |
|  | Lower-upper heating element and fan | The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.                                                        |
|  | Grill and fan                       | Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.                       |
|  | Grill                               | Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it. |
|  | Steam cleaning                      | —                                                                                                                                                                          |

## CHAPTER 11. COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.



### WARNING

Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

## CHAPTER 12. COOKING TABLE

| Food       | Cooking function    | Cooking temperature (°C) | Cooking rack | Cooking time (min.) |
|------------|---------------------|--------------------------|--------------|---------------------|
| Cake       | Static / Static+fan | 170-180                  | 2-3          | 35-45               |
| Small cake | Static / Turbo+fan  | 170-180                  | 2            | 25-30               |
| Pie        | Static / Static+fan | 180-200                  | 2            | 35-45               |
| Pastry     | Static              | 180-190                  | 2            | 20-25               |

| Food                   | Cooking function   | Cooking temperature (°C) | Cooking rack | Cooking time (min.) |
|------------------------|--------------------|--------------------------|--------------|---------------------|
| Cookie                 | Static             | 170-180                  | 2            | 20-25               |
| Apple pie              | Static / Turbo+fan | 180-190                  | 1            | 50-70               |
| Sponge cake            | Static             | 200/150 *                | 2            | 20-25               |
| Pizza                  | Static fan         | 180-200                  | 3            | 20-30               |
| Lasagne                | Static             | 180-200                  | 2-3          | 25-40               |
| Meringue               | Static             | 100                      | 2            | 50                  |
| Grilled chicken<br>**  | Grill+fan          | 200-220                  | 3            | 25-35               |
| Grilled fish **        | Grill+fan          | 200-220                  | 3            | 25-35               |
| Calf steak **          | Grill+fan          | Max                      | 4            | 15-20               |
| Grilled meatball<br>** | Grill+fan          | Max                      | 4            | 20-25               |

\* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200°C de while the other half at 150°C.

\*\* Food must be turned after half of the cooking time.

### CHAPTER 13. MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
5. Do not clean your product with steam cleaners.
6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
8. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

## CHAPTER 14. STEAM CLEANING \*

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

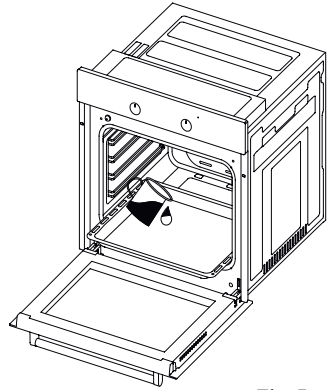


Fig. 7

## CHAPTER 15. CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR

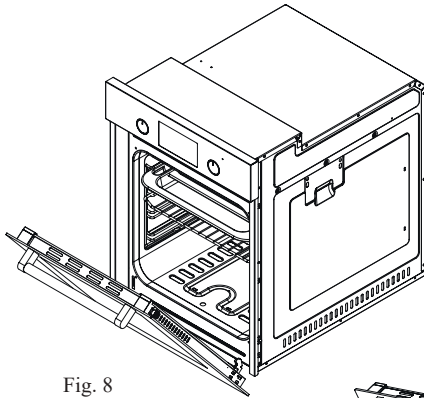


Fig. 8

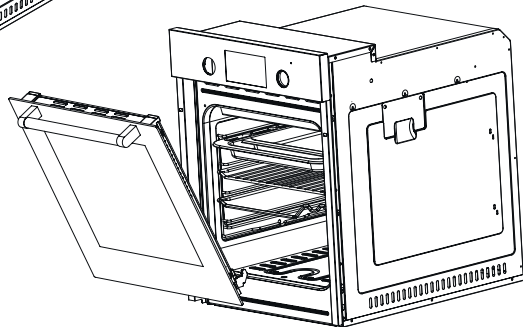


Fig. 9

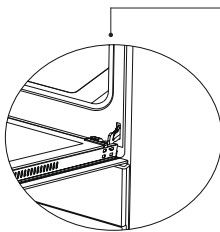


Fig. 8.1

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in figure 8.1.

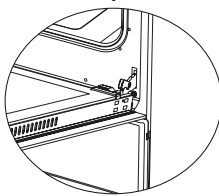


Fig. 8.2

Set the hinge lock to the widest angle as in figure 8.2. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

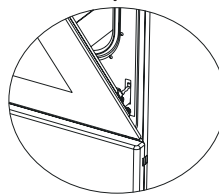


Fig. 9.1

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in figure 9.1.

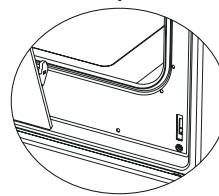


Fig. 9.2

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in figure 9.2 and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

## CHAPTER 16. CLEANING OVEN GLASS

Lift by pressing on plastic latches on left and right side as shown in figure 10 and pulling the profile toward yourself as in figure 11. Glass is released after profile is removed as shown in figure 12. Remove the released glass by pulling toward yourself carefully. Outer glass is fixed to oven door profile. You can perform glass cleaning easily after glasses are released. You can mount glasses back by performing the operations reversely after cleaning and maintenance are completed. Ensure that profile is seated properly in place.

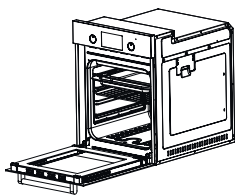


Fig. 10

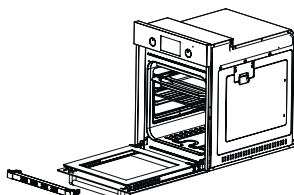


Fig. 11

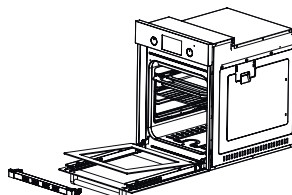


Fig. 12

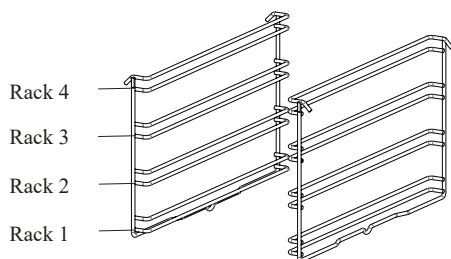
## CHAPTER 17. CATALYTIC PANEL \*

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

### DETACHING CATALYTIC PANEL

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.

## CHAPTER 18. RACK POSITIONS



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

### INSTALLING AND REMOVING WIRE RACKS

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## CHAPTER 19. REPLACING OVEN LAMP

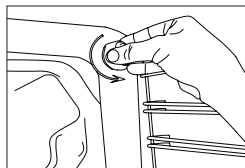


### WARNING

To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

- First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.
- Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.
- Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.
- Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical
- socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Type G9 Lamp Assembly



220-240 V, AC  
15-25 W

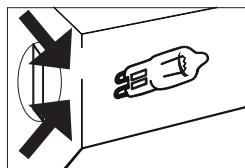


Fig. 13

### Type E14 Lamp Assembly



220-240 V, AC  
15 W

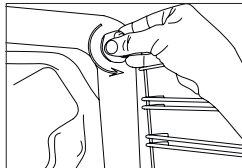


Fig. 14

## CHAPTER 20. TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### CHECK POINTS

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

| Problem                                                   | Possible Cause                                             | What to Do                                                               |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Oven does not operate.                                    | Power supply not available.                                | Check for power supply.                                                  |
| Oven stops during cooking.                                | Plug comes out from the wall socket.                       | Re-install the plug into wall socket.                                    |
| Turns off during cooking.                                 | Too long continuous operation.                             | Let the oven cool down after long cooking cycles.                        |
|                                                           | Cooling fan not operating.                                 | Listen the sound from the cooling fan.                                   |
|                                                           | Oven not installed in a location with good ventilation.    | Make sure clearances specified in operating instructions are maintained. |
|                                                           | More than one plugs in a wall socket.                      | Use only one plug for each wall socket.                                  |
| Outer surface of the oven gets very hot during operation. | Oven not installed in a location with good ventilation.    | Make sure clearances specified in operating instructions are maintained. |
| Oven door is not opening properly.                        | Food residues jammed between the door and internal cavity. | Clean the oven well and try to re-open the door.                         |

| <b>Problem</b>                                                  | <b>Possible Cause</b>                                                                                                          | <b>What to Do</b>                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Internal light is dim or does not operate.                      | Foreign object covering the lamp during cooking.                                                                               | Clean internal surface of the oven and check again.                                                                                                                                                 |
|                                                                 | Lamp might be failed.                                                                                                          | Replace with a lamp with same specifications.                                                                                                                                                       |
| Electric shock when touching the oven.                          | No proper grounding.                                                                                                           | Make sure power supply is grounded properly.                                                                                                                                                        |
|                                                                 | Ungrounded wall socket is used.                                                                                                |                                                                                                                                                                                                     |
| Water dripping.                                                 | Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance. | Let the oven cool down and then wipe dry with a cloth.                                                                                                                                              |
| Steam coming out from a crack on oven door.                     |                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                     |
| Water remaining inside the oven.                                |                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                     |
| Oven does not heat.                                             | Oven door is open.                                                                                                             | Close the door and restart.                                                                                                                                                                         |
|                                                                 | Oven controls not correctly adjusted.                                                                                          | Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.                                                                                                                                |
|                                                                 | Fuse tripped or circuit breaker turned off.                                                                                    | Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.                                                                                                |
| Smoke coming out during operation.                              | When operating the oven for the first time                                                                                     | Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.                                                                                               |
|                                                                 | Food on heater.                                                                                                                | Let the oven to cool down and clean food residues from the ground of the oven and surface of upper heater.                                                                                          |
| When operating the oven burnt or plastic odour coming out.      | Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.                                                | At high temperatures, use suitable glassware accessories.                                                                                                                                           |
| Oven does not cook well.                                        | Oven door is opened frequently during cooking.                                                                                 | Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced. |
| The cooling fan continues to operate after cooking is finished. | The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.                                          | This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.                                                                                                                            |

## CHAPTER 21. HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## CHAPTER 22. RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

## CHAPTER 23. ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

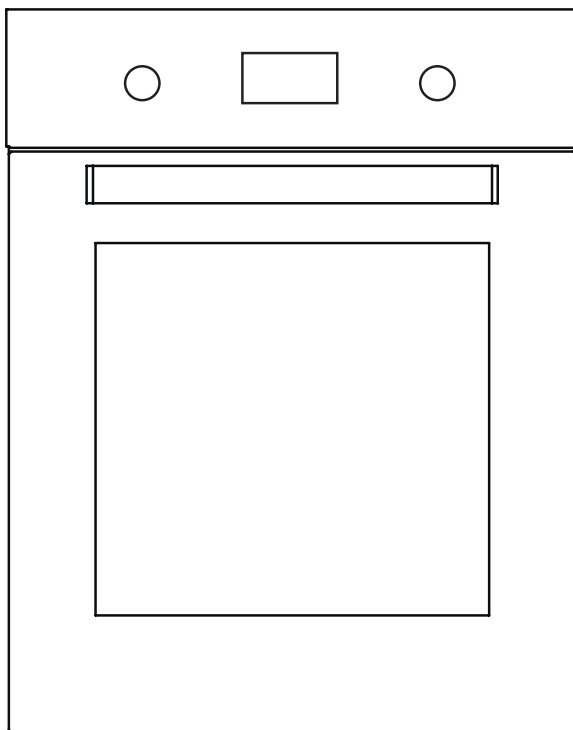
## CHAPTER 24. PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



KERNAU

**ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ**  
ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВКА КВО 0946 SK B



## **ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ !**

Ми дякуємо Вам за довіру до.

Наша мета - забезпечити для Вас найбільш продуктивне використання цього приладу, який був вироблений відповідно до нашого розуміння якості, на сучасних заводах, в чистій робочій атмосфері і без шкоди довкіллю.

Рекомендуємо Вам уважно вивчити і зберегти для подальшого користування цю інструкцію з експлуатації в цілях забезпечення найбільш довгого збереження придбаною Вами електричною плитою своїх первинних особливостей.



### **ПРИМІТКА:**

Ця інструкція з експлуатації підготована для декількох моделей. Деякі з характеристик, вказаних в інструкції, можуть бути відсутніми у Вашому приладі.

**Малюнки приладу подано в схематичному відображенні.**

**Цей прилад було виготовлено без шкоди для довкілля на сучасних заводах.**

**Особливості, позначені знаком \* є вибірковими.**

**Відповідає нормам AEEE**

## ЗМІСТ

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>РОЗДІЛ 1. Важливі попередження.....</b>                         | <b>68</b> |
| Електрична безпека .....                                           | 70        |
| Призначення.....                                                   | 71        |
| <b>РОЗДІЛ 2. Електричне З'єднання.....</b>                         | <b>71</b> |
| Утилізація використаних пристроїв .....                            | 72        |
| <b>РОЗДІЛ 3. Описання прибора .....</b>                            | <b>73</b> |
| <b>РОЗДІЛ 4. Аксесуари (вибірково).....</b>                        | <b>74</b> |
| <b>РОЗДІЛ 5. Технічні Характеристики .....</b>                     | <b>75</b> |
| <b>РОЗДІЛ 6. Установлення приладу .....</b>                        | <b>75</b> |
| Важливі примітки щодо установлення.....                            | 76        |
| Правильне місце для монтажу .....                                  | 76        |
| Складання й установлення вбудовуваної печі 45 см.....              | 76        |
| Установлення під стільницю .....                                   | 76        |
| Установлення в шафу .....                                          | 77        |
| Умови установлення.....                                            | 77        |
| Установлення і закріплення печі .....                              | 77        |
| Підключення до мережі .....                                        | 77        |
| Монтаж .....                                                       | 78        |
| <b>РОЗДІЛ 7. Панель управління.....</b>                            | <b>82</b> |
| Використання спливаючої кнопки * .....                             | 82        |
| Включення.....                                                     | 84        |
| Регулювання часу .....                                             | 84        |
| Хвилинний регулятор.....                                           | 84        |
| Напівавтоматичне приготування .....                                | 84        |
| Автоматичне приготування.....                                      | 84        |
| Завершення приготування .....                                      | 85        |
| Призупинення .....                                                 | 85        |
| Блокування від дітей .....                                         | 85        |
| Функція.....                                                       | 85        |
| <b>РОЗДІЛ 8. Експлуатація .....</b>                                | <b>86</b> |
| Перше використання .....                                           | 86        |
| Стандартна експлуатація печі.....                                  | 86        |
| <b>РОЗДІЛ 9. Використання Гриля .....</b>                          | <b>86</b> |
| <b>РОЗДІЛ 10. Використання Куричого Смаження .....</b>             | <b>87</b> |
| <b>РОЗДІЛ 11. ВИДИ Программ.....</b>                               | <b>87</b> |
| <b>РОЗДІЛ 12. Рекомендації щодо приготування.....</b>              | <b>88</b> |
| <b>РОЗДІЛ 13. Таблиця Приготування .....</b>                       | <b>89</b> |
| <b>РОЗДІЛ 14. Догляд і чищення .....</b>                           | <b>89</b> |
| <b>РОЗДІЛ 15. Чищення Парою * .....</b>                            | <b>90</b> |
| <b>РОЗДІЛ 16. Чищення Й Установлення Дверцят.....</b>              | <b>90</b> |
| <b>РОЗДІЛ 17. Чистка Скла .....</b>                                | <b>91</b> |
| <b>РОЗДІЛ 18.Каталітичні Стіни * .....</b>                         | <b>92</b> |
| Зняття каталітичних панелей.....                                   | 92        |
| <b>РОЗДІЛ 19. Розташування Решітки .....</b>                       | <b>92</b> |
| Встановлення та зняття решітки.....                                | 92        |
| <b>РОЗДІЛ 20. Заміна Лампи .....</b>                               | <b>92</b> |
| <b>РОЗДІЛ 21. Вирішення проблем .....</b>                          | <b>93</b> |
| Контрольні пункти.....                                             | 93        |
| <b>РОЗДІЛ 22. Правила перевезення.....</b>                         | <b>95</b> |
| <b>РОЗДІЛ 23. Поради з енергозбереження .....</b>                  | <b>95</b> |
| <b>РОЗДІЛ 24. Утилізація з урахуванням екологічних вимог .....</b> | <b>95</b> |
| <b>РОЗДІЛ 25. Інформація про упаковку .....</b>                    | <b>95</b> |

## РОЗДІЛ 1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Монтаж та ремонт завжди повинен здійснюватися в «АВТОРИЗОВАНОМУ СЕРВІСНОМУ ЦЕНТРІ». Виробник не несе відповідальності за операції, що здійснюються неавторизованим персоналом.
2. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Тільки так ви можете безпечно та правильно використовувати пристрій.
3. Духовку слід використовувати відповідно до інструкцій з експлуатації.
4. Під час роботи пристрою тримайте подалі дітей у віці до 8 років і домашніх тварин.
5. Відкриті металеві поверхні виробу можуть під час використання сильно нагріватися. Слід тримати подаді маленьких дітей.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Небезпека займання: не зберігайте нічого на варильних поверхнях.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Під час використання пристрій стає гарячим. Необхідно стежити за тим, щоб не торкатися нагрівальних елементів всередині духовки.

6. Умови налаштування цього пристрою вказані на етикетці. (Або на табличці даних)
7. Експлуатовані частини можуть бути гарячими, коли використовується гриль. Слід далеко тримати маленьких дітей.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей пристрій призначений для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для нагрівання приміщення.

8. Не використовуйте парові очищувачі для того, щоб очистити прилад.
9. Після того, як покладете їжу всередину духовки, переконайтеся, що дверцята повністю закриті.
10. НІКОЛИ не намагайтеся заливати вогонь водою. Лише закрийте пристрій, а потім накрийте вогонь кришкою або пожежною ковдрою.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не дозволяйте дітям молодшим 8 років наближатися до пристрою, якщо вони не знаходяться під безпосереднім наглядом.

11. Уникайте торкання нагрівальних елементів.



### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Необхідно контролювати процес приготування. Необхідно завжди контролювати процес приготування.

12. Цей пристрій можуть використовувати діти старші 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та надані інструкції щодо безпечного користування пристроєм і якщо вони усвідомлюють можливу небезпеку. Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм. Не дозволяйте дітям самостійно чистити пристрій та доглядати за ним.
13. Цей пристрій вироблено лише для домашнього використання.
14. Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм. Не дозволяйте дітям молодше 8 років здійснювати операції по очищенню та догляду за пристроєм без нагляду дорослих.
15. Тримайте пристрій та його шнур живлення подалі від дітей віком до 8 років.

16. Перед тим, як почати використовувати пристрій, покладіть штори, тюлі, папір або будь-який займистий (запальний) матеріал в сторону подалі від приладу. Не кладіть запальні або легкозаймисті матеріали на або всередину пристрою.
17. Тримайте вентиляційні канали відкритими.
18. Пристрій не підходить для використання з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
19. Не нагрівайте закриті банки та скляні банки. Тиск може призвести до вибуху банок.
20. Рукоятка духовки не є сушкою для рушників. Не вішайте рушники та інші речі на ручці духовки.
21. Не кладіть лотки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на основу духовки. Нагріте тепло може пошкодити основу духовки.
22. Під час розміщення та витягування посуду з духовки тощо, завжди використовуйте термостійкі рукавички для печі.
23. Не використовуйте цей пристрій якщо ви приймаєте медикаменти та / або знаходитесь під впливом алкоголю, що може вплинути на вашу здатність розуміти.
24. Будьте обережні при використанні алкоголю в їжі. При високих температурах алкоголю випарується і може спалахнути, якщо він потрапить у контакт з гарячими поверхнями.
25. Після кожного використання перевірте, чи вимкнено пристрій.
26. Якщо прилад несправний або має видимий ушкодження, не використовуйте його.
27. Не торкайтеся вилки мокрими руками. Щоб відключити пристрій від електричної розетки не тягнути за шнур живлення, завжди тримайте за штепсель.
28. Не використовуйте пристрій коли його дверцята зняті або зламані.
29. Розмістіть папір для випікання разом з їжею в попередньо нагріту духовку, помістивши її всередину плити або на аксесуар для духовки. (лоток, решітку тощо)
30. Не кладіть на прилад предмети, які можуть потрапити до дітей.
31. Важливо належним чином встановити решітку та лоток на решітку та / або правильно розмістити лоток на стійці. Поставте гриль або лоток між двома рельсами і переконайтеся, що він закріпений, перш ніж покласти їжу на нього.
32. Щоб запобігти ризику торкання елементів нагрівача печі, зніміть надлишкові частини пакета для випікання з аксесуара або контейнера.
33. Ніколи не використовуйте його при високих температурах духовки, ніж максимальна температура використання, вказана на вашому папірці для випікання. Не кладіть папір для випікання на основу духовки. Щоб запобігти ризику торкання елементів нагрівача печі, зніміть надлишкові частини пакета для випікання з аксесуара або контейнера.
34. Коли дверцята відкриті, не розміщуйте жодного важкого предмета на дверях та не дозволяйте дітям сидіти на пристрої. Ви можете привести до перекидання духовки або пошкодження дверних петлі.
35. Пакувальні матеріали є небезпечними для дітей. Тримайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей.
36. Не використовуйте абразивні засоби чи гострі металеві шкребки, щоб очистити скло, оскільки по-дряпини, які можуть виникнути на поверхні дверно-го скла, можуть призвести до його розбиття.
37. Користувач не повинен самостійно обробляти піч.
38. Під час використання внутрішні та зовнішні поверхні духовки нагріваються. Коли ви відкриваєте дверцята духовки, відійдіть, щоб уникнути виходу гарячої пари з печі. Існує ризик горіння.
39. Не розміщуйте важкі предмети, коли двері духовки відкриті, існує ризик загорання.
40. Подача струму печі може бути відключена під час проведення будь-яких будівельних робіт вдома. Після завершення роботи повторно підключіть піч звернувшись до авторизованого сервісного центру.
41. Користувач не повинен витіснити опір під час чищення. Це може спричинити ураження електричним струмом.

42. Щоб запобігти перегріванню, пристрій не слід встановлювати позаду декоративної поверхні.
43. Вимкніть прилад, перш ніж знімати гарантії. Після очищення встановіть гарантії відповідно до інструкцій.
44. Точка закріплення кабелю повинна бути захищена.
45. Не готуйте їжу прямо на лотку/сітці. Будь ласка, покладіть їжу на відповідні інструменти перш ніж покласти їх у духовку

## ЕЛЕКТРИЧНА БЕЗПЕКА

1. Підключіть прилад до заземленої розетки, захищеної запобіжником відповідно до значень, зазначених у таблиці технічних характеристик.
2. Необхідно придбати спеціальне електричне обладнання для заземлення. Аша компанія не несе відповідальності за збитки, завдані через використання продукту без заземлення відповідно до місцевих правил.
3. Вимикачі печі повинні бути розташовані таким чином, щоб користувач міг їх досягати при встановленні печі.
4. Шнур живлення (шнур з вилкою) не повинен контактувати з гарячими деталями приладу.
5. Якщо шнур живлення (шнур із штекером) пошкоджено, цей шнур повинен бути замінено виробником або агентом сервісного центру або кваліфікованим персоналом для запобігання небезпечній ситуації.
6. Ніколи не мийте прилад, розпилюючи або наливаючи воду на нього. Існує ризик ураження електричним струмом



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтесь, що ланцюг пристрою відкритий перед тим, як змінити лампу.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Перед виходом на клемники відключіть всі підключення живлення.

7. Не використовуйте розрізані та пошкоджені шнури або подовжувачі, крім оригінального шнура.
8. Переконайтеся в тому, що у відводі, де встановлена штепсельна вилка пристрою, відсутня рідина або вологість.
9. Задня поверхня духовки також нагрівається при експлуатації. Електричні підключення не повинні торкатися задньої поверхні, інакше з'єднання можуть бути пошкоджені.
10. Не затягуйте з'єднувальні кабелі до дверей духовки і не використовуйте їх на гарячих поверхнях. Якщо шнур плавиться, це може призвести до короткого замикання печі та навіть до пожежі.
11. Від'єдняйте пристрій під час установки, обслуговування, чищення та ремонту.
12. Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений його виробником або уповноваженим технічним центром обслуговування або будь-яким іншим персоналом, який має кваліфікацію на тому ж рівні, щоб уникнути будь-якої небезпечної ситуації.
13. Переконайтеся, що штепсель міцно вставлений у розетку, щоб уникнути іскри.
14. Не використовуйте парові очищувачі для чищення приладу, в іншому випадку може виникнути шок електрошоку.
15. Для встановлення потрібен універсальний роз'єм, здатний відключати живлення. Відключення від джерела живлення забезпечується перемикачем або інтегрованим запобіжником, встановленим на фіксованому джерелі живлення відповідно до будівельного кодексу.
16. Прилад оснащений кабелем кабелю типу «Y».

17. Фіксовані з'єднання повинні бути підключені до джерела живлення, що забезпечує повне відключення. Для пристроїв з категорії напруги нижче III, роз'єднувальний пристрій повинен бути підключений до фіксованого джерела живлення відповідно до кодексу електропроводки.

## ПРИЗНАЧЕННЯ

1. Цей продукт призначений для домашнього використання. Комерційне використання не дозволяється.
2. Цей прилад можна використовувати лише для приготування їжі. Він не повинен використовуватися для інших цілей, наприклад, для нагрівання приміщення.
3. Цей пристрій не можна використовувати для підігріву пластин під грилем, сушіння одягу або рушників, підвішувати їх на ручці або для опалення.
4. Виробник не несе ніякої відповідальності за будь-який збиток в результаті неправильного використання або неправильного поводження.
5. Духовна частина блоку може використовуватися для відтавання, обсмажування, смаження продуктів харчування.
6. Термін експлуатації продукту, який ви придбали, становить 10 років. Це період, протягом якого запасні частини, необхідні для експлуатації цього виробу, як це визначено, надаються виробником.

## РОЗДІЛ 2. ЕЛЕКТРИЧНЕ З'ЄДНАННЯ

Установлення і з'єднання цієї печі повинен виконувати уповноважений сервіс і відповідно до вказівок виробника.

Прилад слід встановлювати у відсік для печі, що забезпечує належну вентиляцію.

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 відшарування покриття.

З'єднання приладу з електричною мережею слід виконувати тільки через розетки з належного системою заземлення. Якщо в місці установлення приладу немає розеток з системою заземлення, зв'яжіться з уповноваженим персоналом. Виробник у жодному разі не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті з'єднання приладу з не заземленою системою живлення.

Вилка Вашої печі оснащена заземленням, переконайтеся, що розетка для підключення також заземлена. Після установлення приладу розетка повинна розташовуватися в легко доступному місці.

Вашу піч виготовлено відповідно до електроживлення 220-240 В 50/60 Гц АС, також потрібне установлення запобіжника потужністю 16 А. Якщо Ваша мережа відрізняється від вказаних значень, зв'яжіться з уповноваженим сервісом або професійним електриком.

У разі необхідності заміни електричного запобіжника переконайтеся, що електричне з'єднання виконане таким чином:

- Коричневий кабель у фазу (робочий контакт)
- Синій кабель у нейтральний контакт
- Жовто-зелений кабель у контакт заземлення

Роз'єднувачі кола живлення мають бути розташовані в доступному для користувача місці.

Кабель живлення (кабель з вилкою) не повинен контактувати з поверхнями приладу, що нагріваються. У разі пошкодження кабелю живлення (кабель з вилкою) він має бути замінений виробником або його сервісним агентством або професіоналом з метою запобігання виникненню небезпечних ситуацій..

## 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 CFC-охолоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.

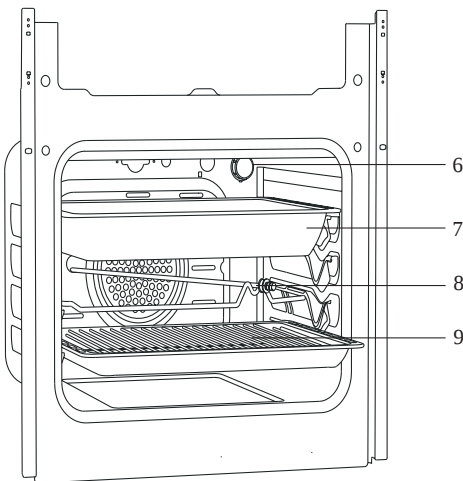
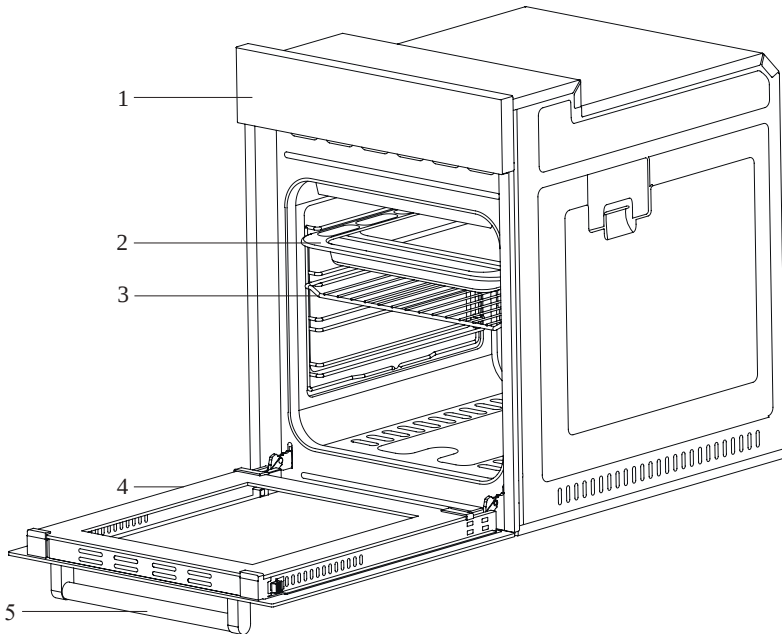


Мал. А



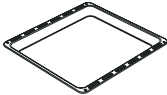
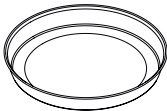
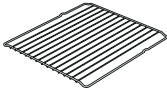
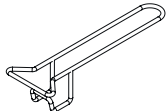
Мал. В

### РОЗДІЛ 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управління
2. Стандартний деко
3. Гриль для дроту
4. Кришка печі
5. Ручка
6. Лампа
7. Глибокий деко \*
8. Шампур для зажарювання курки \*
9. ґрати на піднос

## РОЗДІЛ 4. АКСЕСУАРИ (ВИБІРКОВО)

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p style="text-align: center;"><b>Глибокий піднос *</b></p> <p>Використовується для випічки хлібо-булочних виробів, приготування великих запіканок, рідких страв. Використовується для випікання кексів, а також для збирання жиру в разі запікання м'ясних продуктів або розморожування заморожених продуктів на грилі.</p> |
|    | <p style="text-align: center;"><b>Піднос / Скло піднос *</b></p> <p>Використовується для випікання хлібо-булочних виробів (печиво, бісквіти і так далі), розморожування продуктів.</p>                                                                                                                                       |
|    | <p style="text-align: center;"><b>Круглий піднос *</b></p> <p>Використовується для випічки заморожених продуктів.</p>                                                                                                                                                                                                        |
|    | <p style="text-align: center;"><b>Грати (гриль)</b></p> <p>Використовується для зажарювання, а також для розміщення продуктів під запікання, зажарювання або розморожування на необхідному рівні.</p>                                                                                                                        |
|    | <p style="text-align: center;"><b>Телескопічні напрямні *</b></p> <p>Завдяки телескопічним напрямним підноси або грати з легкістю встановлюються і знімаються.</p>                                                                                                                                                           |
|   | <p style="text-align: center;"><b>Грати на піднос *</b></p> <p>Продукти, які можуть пригоріти під час запікання, такі як відбивна, укладаються на грати всередині підноса. Таким чином запобігається прилипання і пригорання продуктів до підноса.</p>                                                                       |
|  | <p style="text-align: center;"><b>Підносу *</b></p> <p>Він використовується для зберігання гарячих лотків.</p>                                                                                                                                                                                                               |

## РОЗДІЛ 5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Характеристики   | Вбудована Піч 45 см |
|------------------|---------------------|
| Потужність лампи | 15-25 Вт            |
| Термостат        | 40-240 / Maks. °C   |
| Нижній нагрівач  | 1000 Вт             |
| Верхній нагрівач | 800 Вт              |
| Турбо нагрівач   | 1800 Вт             |
| Нагрівач грилю   | 1500 Вт             |
| Напруга          | 220-240 В 50/60 Гц. |

До приладу можуть вноситися зміни без завчасного попередження в цілях поліпшення його технічних характеристик.

Значення, наявні на позначеннях виробу, або декларовані на додатковій друкованій документації, що поставляється разом з виробом, є значення- ми, отриманими в лабораторних умовах відповідно до встановлених стандартів. Ці значення можуть змінюватися залежно від способу використання виробу й умов його експлуатації.

Малюнки, представлені в інструкції, є схематичними і можуть не відображати справжній вигляд продукту.

## РОЗДІЛ 6. УСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

У цілях забезпечення працездатності приладу переконайтеся, що електричне устаткування відповідає вимогам. У разі невідповідності викличте професійного електрика або ремонтника для виконання відповідних коригувань. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті виконання операцій не уповноваженими особами, що веде до припинення дії гарантії.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Покупець несе відповідальність за підготовку місця для розташування приладу й електричного устаткування.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

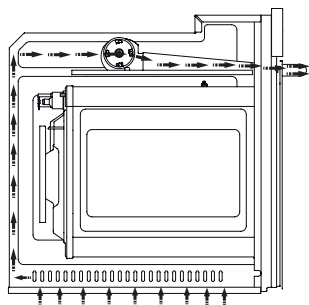
Під час монтажу виробу слід дотримувати правила, встановлені місцевими стандартами в частині електричних робіт.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Перед установленням приладу перевірте його на наявність будь-яких пошкоджень. Не виконуйте установлення, якщо прилад пошкоджений. Пошкоджені прилади несуть ризик для Вашої безпеки.

## ВАЖЛИВІ ПРИМІТКИ ЩОДО УСТАНОВЛЕННЯ



Мал. 1

Під час роботи печі охолоджувальний вентилятор виводитиме зайву пару назовні і запобігатиме надмірному нагріванню зовнішніх поверхонь приладу. Це необхідно для правильної роботи приладу і рівномірного приготування страв. Після закінчення процесу готування вентилятор продовжуватиме працювати. Вентилятор вимкнеться автоматично, коли охолодження буде завершено. У задній частині відсіку для встановлення приладу необхідно передбачити простір для якісної та правильної роботи приладу. Не слід упускати цей простір, оскільки він потрібен для справної роботи системи вентиляції приладу.

## ПРАВИЛЬНЕ МІСЦЕ ДЛЯ МОНТАЖУ

Дизайн виробу розроблений відповідно до доступних на ринку стільниць. Між приладом і стінками кухні або меблями слід залишити безпечну відстань.

Для відповідних проміжків див. діаграму, наведену на наступній сторінці. (значення вказані в мм)

- Використовувані поверхні, синтетичний ламінат і склеювальні матеріал мають бути жаростійкими. (мінімум 100°C).
- Кухонні шафи повинні знаходитися на одному рівні з приладом і мають бути закріплені.
- Якщо під піччю є висувний ящик, між піччю і ящиком слід встановити панель.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Не встановлюйте прилад поблизу холодильників або охолоджувальних приладів. Жар, що виходить від приладу, може підвищити енергоспоживання охолоджувальних приладів.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Не використовуйте дверцята або ручку дверцят для пересування приладу.

## СКЛАДАННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВУВАНОЇ ПЕЧІ 45 CM

Перед початком встановлення слід визначити місце використання приладу.

Не слід встановлювати прилад в місцях з сильними потоками повітря.

Прилад слід пересувати мінімум удвох. Не тягніть прилад по підлозі, щоб уникнути пошкодження статевого покриття.

Видаліть усі перевізні матеріали зовні і всередині приладу. Вийміть усі матеріали і документацію з приладу.

## УСТАНОВЛЕННЯ ПІД СТІЛЬНИЦЮ

Відсік повинен відповідати міркам, вказаним на рисунку 2.

У задній частині відсіку слід забезпечити простір, як вказано на рисунку, в цілях забезпечення необхідного провітрювання.

Простір між стільницею і верхньою частиною приладу, який повинен залишатися після встановлення, позначено літерою “А” на рисунку 5. Цей простір потрібен для вентиляції і не повинен закриватися.

## **УСТАНОВЛЕННЯ В ШАФУ**

Відсік повинен відповідати міркам, вказаним на рисунку 4.

У задній частині відсіку, в нижній і верхній частинах слід забезпечити простір, як вказано на рисунку, в цілях забезпечення необхідного провітрювання.

## **УМОВИ УСТАНОВЛЕННЯ**

Розміри приладу наведено на рисунку 3.

Поверхня меблів і монтажні матеріали, використовувані для установлення, повинні мати мінімальну жаростійкість 100 °С.

Щоб уникнути перевертання приладу, відсік для установлення має бути закріплений, а основа має бути плоскою.

Основа відсіку повинна витримувати мінімальне навантаження 60 кг.

## **УСТАНОВЛЕННЯ І ЗАКРІПЛЕННЯ ПЕЧІ**

Установіть піч у відсік за допомогою двох або більше осіб.

Переконайтеся, що рамка приладу і передня частина меблів вирівняні.

Кабель живлення не повинен залишатися під піччю, затискатися між піччю і меблями і згинатися. Закріпіть піч до навколишніх меблів за допомогою болтів, наданих разом з приладом. Болти слід укручувати, протягнувши їх у пластикові кріплення, встановлені на рамі приладу, як показано на рисунку 5. Болти не слід закручувати надто міцно. Інакше різьба може пошкодитися.

Після установлення переконайтеся, що піч не рухається. Якщо установлення печі виконано не відповідно до інструкцій, існує ризик перекидання під час використання.

## **ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ**

Місце підключення печі повинне мати відповідне електричне устаткування.

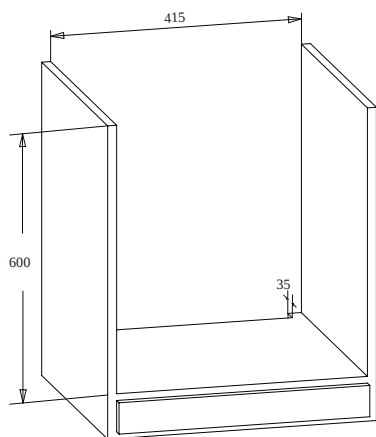
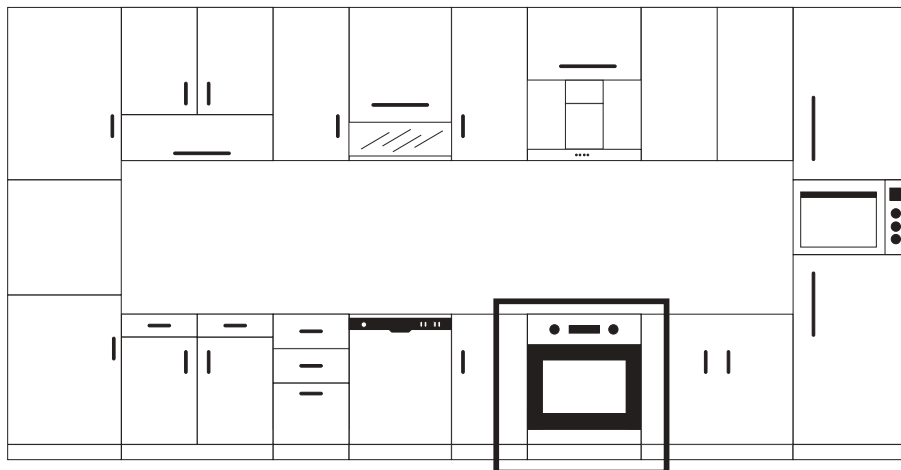
Напруга мережі повинна відповідати значенням, вказаним на типовій етикетці приладу.

Мережеве з'єднання приладу повинне виконуватися відповідно до місцевих і національних стандартів електрики.

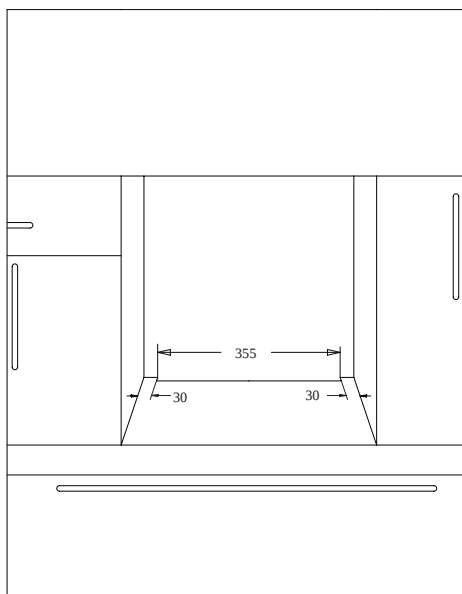
Перед початком установлення приладу відключіть живлення в мережі.

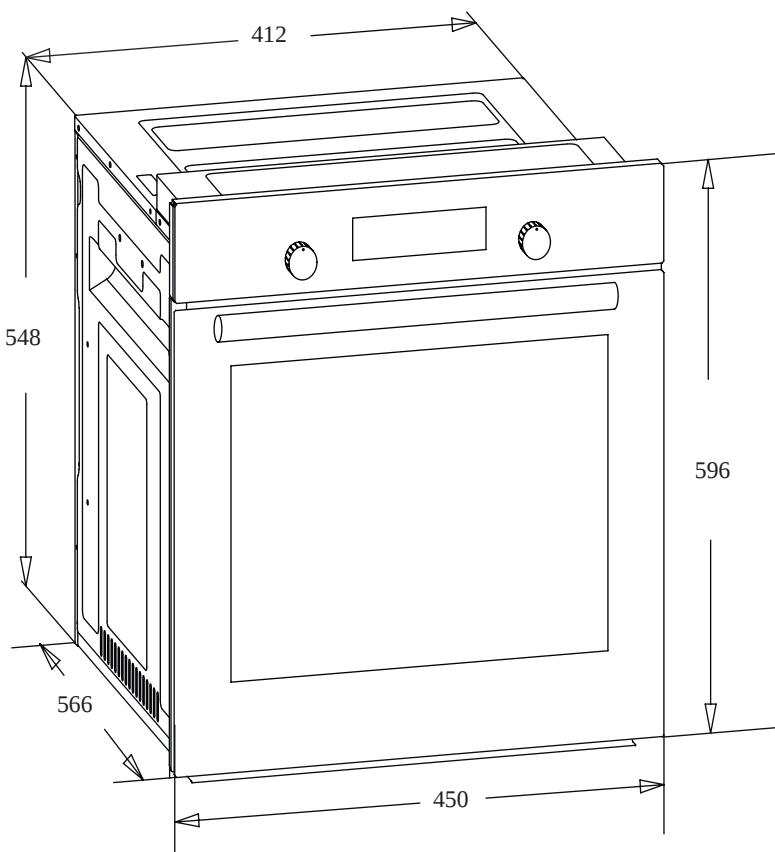
Не підключайте прилад до мережі до завершення процедури установлення.

## МОНТАЖ

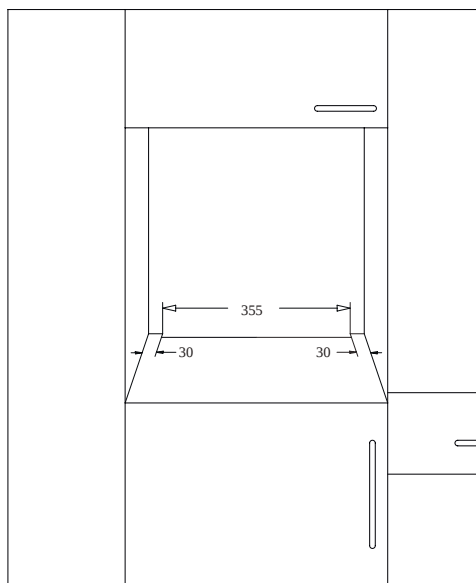
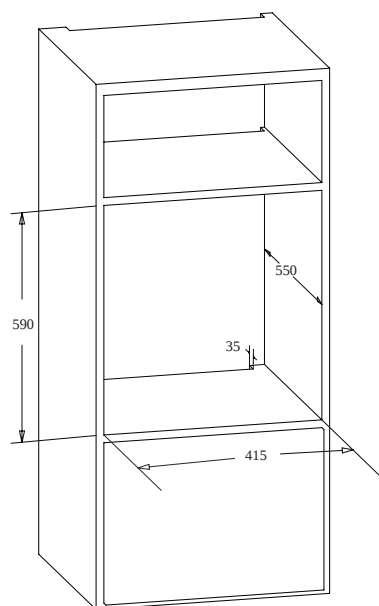
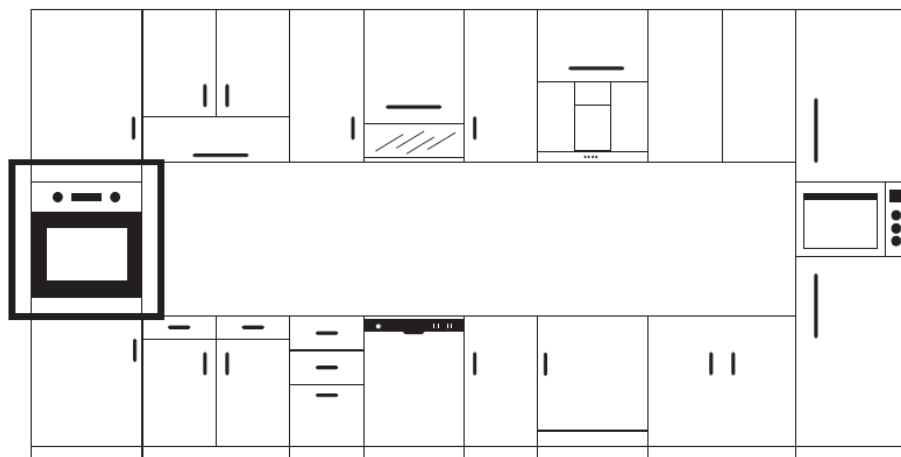


Мал. 2

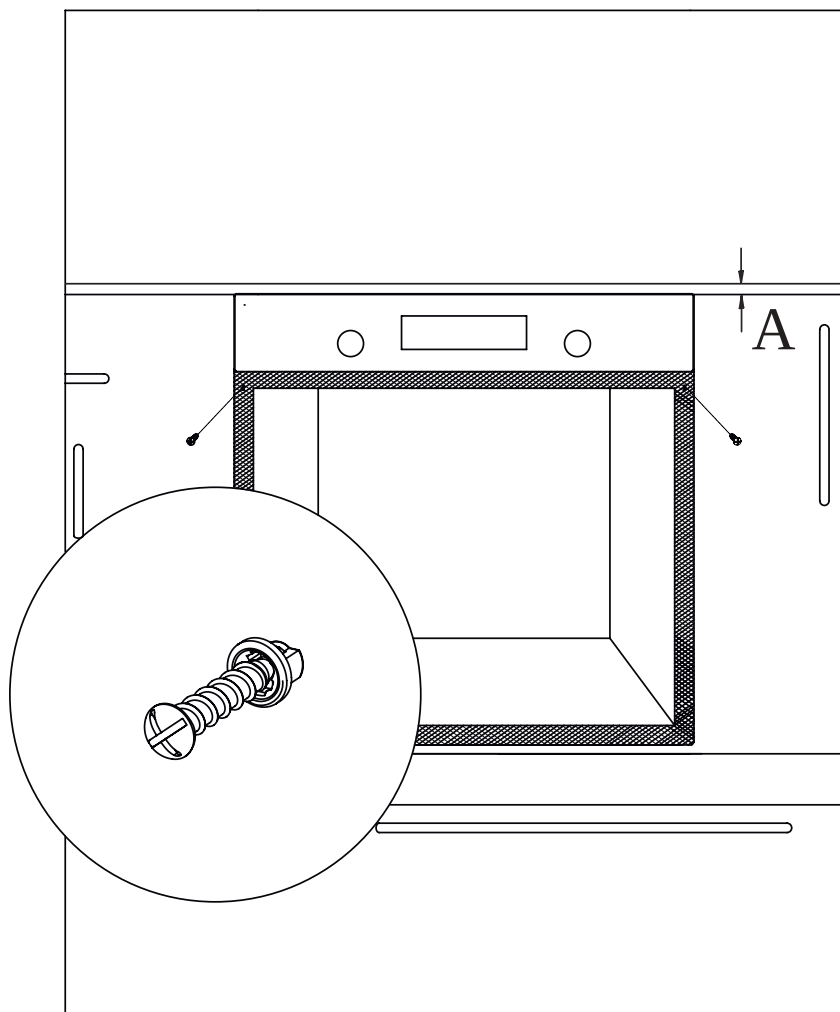




Мал. 3

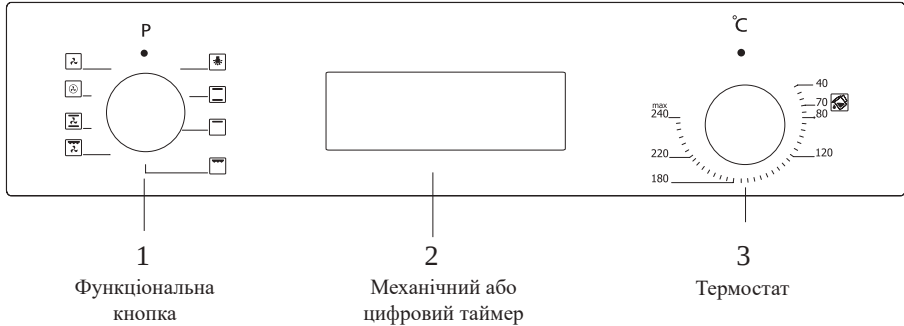


Мал. 4



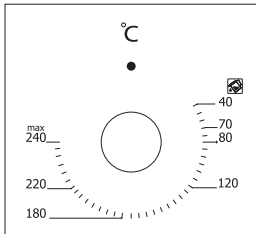
Мал. 5

## РОЗДІЛ 7. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



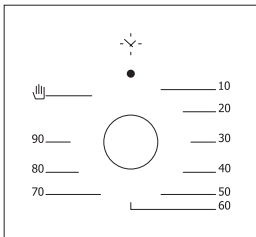
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Нижче приведена панель керування. Розглянемо панель керування на своєму пристрої.



#### Реле Термостата:

Використовується для установлення температури приготування їжі в печі. Після розміщення блюда в печі поверніть реле і встановіть бажану температуру. Див. таблицю приготування їжі, щоб дізнатися температуру приготування різних продуктів.

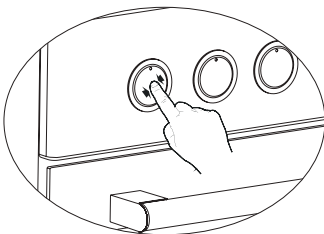


#### Механічне реле таймера \*:

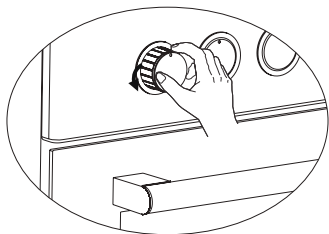
Використовується для установлення часу приготування їжі. Коли встановлений для приготування час збігає, таймер відключає нагрівальні елементи і видає характерний дзвін. Для часу приготування різних продуктів див. таблицю приготування.

### ВИКОРИСТАННЯ СПЛИВАЮЧОЇ КНОПКИ \*

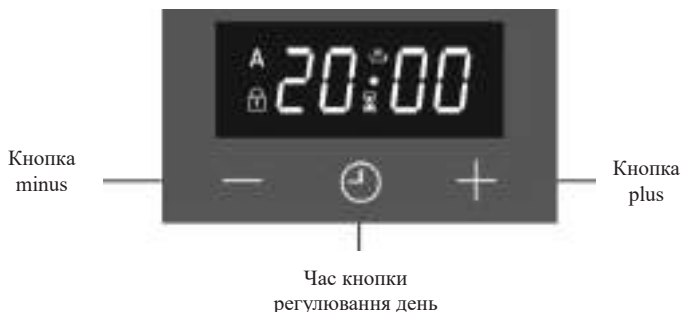
У моделях з реле, що висувуються, налаштування може здійснюватися, тільки коли реле висунуто..



Натисніть і відпустіть реле, щоб воно висунулося, як показано на малюнку ліворуч.



Коли реле висунене вперед, можна здійснювати необхідні налаштування поворотами ліворуч або праворуч.



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Індикація стану духової шафи</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Готовий:</b> готовий до приготування.</li> <li>• <b>Вимкнений:</b> немає приготування..</li> </ul>                                                                                                                                        |
|  | <b>Індикація регулятора</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Горить:</b> активна хвилинна тривога.</li> <li>• <b>Блимає:</b> режим налаштування хвилинного регулятора, можливе регулювання кнопок або поточна хвилинна сигналізація.</li> <li>• <b>Вимкнений:</b> Хвилинний контролер не активний.</li> </ul>  |
|  | <b>Блокування</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Увмк:</b> Блокування від дітей активне.</li> <li>• <b>Вимк:</b> Блокування від дітей неактивне.</li> </ul>                                                                                                                                                  |
|  | <b>Автоматичне приготування. Індикація стану</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Увмк:</b> активне повне або напівавтоматичне приготування.</li> <li>• <b>Блимає:</b> автоматичне завершення приготування або включене приготування.</li> <li>• <b>Вимк:</b> автоматичне приготування не включено.</li> </ul> |

Це електронний таймер, дозволяє вам готувати їжу, у духовці, в будьякий зручний для вас час. Єдине, що вам потрібно зробити, це запрограмувати час приготування їжі, а також час, коли ви хочете, щоб ваша їжа була готова. Крім того, можна використовувати запрограмований по хвилинах будильник незалежно від печі.

Випадок, коли час позаду чи попереду, не свідчить про несправність. Час таймера печі може бути переведено назад або вперед відповідно до частоти мережі, оскільки воно працює безпосередньо з мережевою напругою. Це не свідчить про несправність.

## ВКЛЮЧЕННЯ

При ввімкненні духовки до мережі, час доби та символ «А» блимають, відображають не вірну інформацію, тому повинні бути відрегульовані. Натисніть «значка годинника» щоб включити духовку і продовжувати регулювати час, як вказано нижче.

## РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

Регулювати час можливо лише тоді, коли жодна програма приготування не перебуває у процесі. Натисніть + та - одночасно та утримуйте протягом 3 секунд, щоб увійти в режим налаштування, а потім точковий символ між годинами і хвилинами цифри почнуть блимати. Використовуючи + або - відрегулюйте бажану тривалість. Максимальна регульована тривалість складає 23ч 59 хв. Режим налаштування буде відмінено протягом 6 секунд або натиснувши .



### ПРИМІТКА

Регулювання часу активується в перші 7 секунд після ввімкнення живлення.

## ХВИЛИННИЙ РЕГУЛЯТОР

За допомогою цієї функції Ви зможете налаштувати тривалість в хвилинах. Після закінчення встановленого часу буде виданий звуковий сигнал.

Натисніть «значка годинника» один раз, щоб увійти в режим налаштування хвилинного режиму, «пісочного годинника» символ почне блимати на екрані. Відрегулюйте бажану тривалість за допомогою + та -. Максимальна регульована тривалість становить 10 годин. Режим налаштування буде скасований протягом 6 секунд після останнього натискання кнопки або може бути негайно припинений натисканням кнопки «значка годинника». Як тільки відрегульована тривалість хвилинного таймера закінчиться, почне звучати сигнал зумер, супроводжуваний миготливим символом на екрані «пісочного годинника». Будь-яке натискання кнопки зупинить звук будильника і цю індикацію. Якщо жодна кнопка не було натиснуто, звук будильника автоматично закінчиться через 5 хвилин, але миготливий символ включиться.

## НАПІВАВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Ця програма приготування призначена для негайного початку приготування певної тривалості. Після того, як піч налаштована на потрібну функцію і температуру:

1. Двічі натиснути кнопку регулювання «значок годинника», на дисплеї почне блимати кнопка «А» та з'явиться час готування «dur», один за іншим.
2. За допомогою кнопок + та - налаштуйте бажаний час готування.
3. Через 6 секунд після останнього натискання регулювання «значка годинника» регулювання «А» вимкнеться. Засвітиться «значок годинника» а на дисплеї з'явиться поточний час.

## АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Ця програма використовується для відкладання початку приготування, таким чином щоб страва була готова о визначеній годині.

Іншими словами, духовка увімкнеться не відразу, а автоматично розрахує час початку готування.

1. Слід виконати кроки 1 і 2 режиму напівавтоматичного готування, як описано вище.
2. Повторно натиснути кнопку регулювання «значок годинника», символ «А» розпочне блимати на дисплеї, а час готування «dur» також з'явиться на дисплеї один після іншого.
3. За допомогою кнопок + та - налаштуйте бажаний час готування. Символ «А» зникне, а

другий символ надалі блиматиме на екрані. Символ «паруючої посудини» означає, що автоматичне приготування було запрограмоване, проте ще не розпочалося.

4. Через 6 секунд після останнього натискання кнопки, або після натискання будь-якої кнопки програмування завершиться, а на дисплеї з'явиться поточний час.

## ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

Після завершення приготування «А» в автоматичному режимі почине блимати значок. Звукове сповіщення вимикається натисненням будь-якої кнопки. Для зняття блокування натисніть кнопку блокування «значка годинника» та утримуйте її протягом 2 секунд. Для переведення духової печі в режим ручного застосування натисніть кнопку «значка годинника». Якщо не натиснути жодної кнопки, звукове сповіщення буде лунати протягом 7 хвилин.

## ПРИЗУПИНЕННЯ

Короткочасні перебої живлення (приблизно до 50 секунд) ніяким чином не вплинуть на виріб, а таймер та годинник продовжуватимуть працювати протягом часу, коли живлення відсутнє. Якщо збій енергопостачання не короткочасний (триває понад 50 секунд), духові піч буде вимкнена з міркувань безпеки. На це вказуватимуть блимання годинника та «А» значка на дисплеї. На годиннику відобразиться час 12:00, потрібно буде встановити вірний час (див: харчування).



### ПРИМІТКА

Миготливий символ «А» вказує на те, що піч неактивна, і ви повинні увійти в режим ручного управління.

## БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Ця функція повинна запобігти несанкціонованій модифікації запрограмованих налаштувань. Ця функція вмикається протягом 30 секунд після останнього натискання кнопки, з'являється символ «колодки». Щоб вимкнути цю функцію, слід натиснути кнопку «значок годинника» на 3 секунди і символ «колодки» зникне.

## ФУНКЦІЯ

**Звук сигналу:** Натискання та притримування кнопки протягом 3 секунди призведе до вмикання налаштувань поточного сигналу. Натискаючи кнопки + або - можна переключити 3 доступні тони сигналу. Останній почутий тон сигналу буде автоматично вибрано. Через 6 секунд після останнього натискання кнопки або натискання «значка годинника» налаштування сигналу завершиться.

**Налаштування яскравості:** Натискання та притримування кнопки + протягом 3 секунд призведе до вмикання налаштувань поточного налаштування яскравості. Натискаючи кнопки + або - можна переключити 8 доступних налаштувань яскравості. Останнє налаштування яскравості буде автоматично вибрано. Через 6 секунд після останнього натискання або після натискання кнопки «значка годинника» налаштування завершиться.



### ПРИМІТКА

Стандартні налаштування є самими високими.



### ПРИМІТКА

Програмовані опції є енергонезалежними і будуть залишатися після будь-якого збою живлення.

## РОЗДІЛ 8. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Після виконання необхідних з'єднань згідно з інструкціями необхідно виконати такі дії:

1. Вийміть усі етикетки й аксесуари, що знаходяться усередині печі. Видаліть захисну плівку на зовнішній стороні приладу.
2. Протріть внутрішню частину печі від пилу і часток упаковки за допомогою вологої ганчірки. Піч всередині має бути порожньою. Вставте вилку приладу в розетку.
3. Встановіть реле термостата на максимальну температуру (240 Max. °C) і дайте печі пропрацювати із закритими дверцятами протягом 30 хвилин. При цьому може з'явитися легкий дим і запах, це нормально.
4. Після цієї процедури дочекайтеся охолодження печі, протріть внутрішню частину теплою мильною водою і просушіть за допомогою чистої сухої ганчірки. Тепер Ви можете використовувати свою піч.

### СТАНДАРТНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПЕЧІ

1. Для початку приготування встановіть реле термостата в положення бажаної температури відповідно до продуктів.
2. На моделях з механічним таймером Ви можете встановити бажаний час готування за допомогою реле таймера. Після закінчення встановленого часу таймер відключає нагрівачі і видає характерний дзвінок.
3. На моделях з цифровим таймером після закінчення часу готування відповідно до встановлених даних таймер відключає нагрівачі і видає характерний дзвінок.
4. Після завершення процедури готування система охолодження приладу продовжуватиме працювати. Не відключайте живлення приладу до повного охолодження приладу в такому режимі. Після завершення охолодження система вимкнеться автоматично..

## РОЗДІЛ 9. ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

1. Коли ви розмістите гриль на верхній стійці, їжа на грилі не повинна торкатися гриля.
2. Ви можете нагріти протягом 5 хвилин під час гриля. Якщо необхідно, ви можете перетворити їжу.
3. Їжа повинна бути в центрі гриля, щоб забезпечити максимальний потік повітря через духовку.

#### Увімкнення грилю:

- Натисніть функціональну клавішу над символом гриля.
- Потім встановіть його на потрібну температуру гриля.

#### Вимкнення грилю:

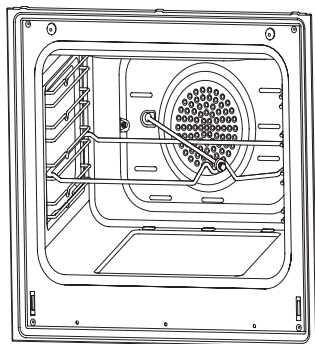
- Встановіть функціональну кнопку в положення вимкнення.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Тримайте дверцята духовки під час грилювання закритими.

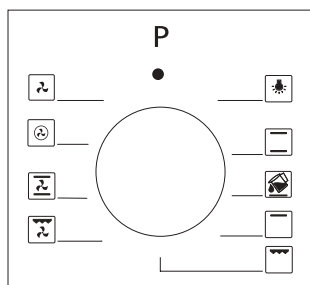
## РОЗДІЛ 10. ВИКОРИСТАННЯ КУРЯЧОГО СМАЖЕННЯ



Мал. 6

Покладіть косу на раму. Посуньте раму косою в духовку на бажаному рівні. Щоб швидко зібрати воду, встановіть каструлю з каплею через дно. Додайте невелику кількість води в капелюшок для легкого чищення. Не забувайте виймати пластикову частину з коси. Після грилювання гвинтіть пластикову ручку до шпари та вийміть їжу з духовки.

## РОЗДІЛ 11. ВИДИ ПРОГРАММ



### Реле програми готування:

Використовується для визначення програми приготування продуктів, розмі- щених у печі. Види програм, розташованих на реле, і їх функції описано далі. Не всі моделі можуть бути оснащені всіма видами нагрівачів і відповідними видами програм.

Види програм приготування їжі і важливі пояснення до них подано нижче з метою надання Вам можливості приготування різних страв на свій смак.

|  |                                           |
|--|-------------------------------------------|
|  | Нижній і верхній нагрівальні елементи     |
|  | Нижній нагрівальний елемент і вентилятор  |
|  | Гриль і шампур для зажарювання курки      |
|  | Верхній нагрівальний елемент і вентилятор |
|  | Нижній нагрівальний елемент               |
|  | Верхній нагрівальний елемент              |

|                                                                                   |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | Вентилятор                                         |
|  | Турбо нагрівач і вентилятор                        |
|  | Нижній і верхній нагрівальні елементи і вентилятор |
|  | Гриль і вентилятор                                 |
|  | Гриль                                              |
|  | Очищення парою                                     |

**Нижній нагрівальний елемент:** Вибирайте цю програму ближче до кінця часу готування для забезпечення пропівання нижньої частини страви.

**Верхній нагрівальний елемент:** Використовується для приготування або розігрівання дрібних продуктів.

**Нижній і верхній нагрівальний елементи:** Програма, використовувана для приготування таких продуктів, як кекси, піца, бісквіти, печиво.

**Нижній нагрівальний елемент і вентилятор:** Використовується для приготування фруктових кексів і подібних продуктів.

**Нижній і верхній нагрівальні елементи і вентилятор:** Програма, призначена для приготування кексів, бісквітів, лазан'ї та подібних блюд. Також може використовуватися для приготування м'ясних блюд.

**Грати (гриль):** Грати використовуються для приготування таких продуктів, якбіфштекси, сосиски і риби на грилі. Під час приготуванняїжі на грилі під грати слід встановити піднос з невеликою кількістю води.

**Турбо нагрівач і вентилятор:** Призначена для приготування і жаріння їжі в печі. Встановлюйте температуру трохи нижче, ніж для програми"Верхнього і нижнього нагрівального елемента", оскільки жар швидко поширюється за допомогою потоку повітря.

**Грати і вентилятор:** Призначена для приготування м'ясних страв. Під час приготуванняїжі на грилі підграти слід встановити піднос з невеликою кількістю води.

## РОЗДІЛ 12. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Інформацію про різні продукти, які ми протестували в наших лабораторіях і встановили значення для їх приготування, наведено в таблицях нижче. Час приготування може змінюватися залежно від напруги мережі, особливостей, кількості і температури продуктів. Страви, приготовані із застосуванням наданих значень, можуть не сподобатися Вам за смаком. Ви можете визначити нові значення, експериментуючи і знаходячи більш відповідні для Вас.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед розміщенням продуктів у піч її слід заздалегідь нагріти протягом 7-10 хвилин.

### РОЗДІЛ 13. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

| Страви               | Функція приготування                | Температура (°C) | Полиця | Час (хв.) |
|----------------------|-------------------------------------|------------------|--------|-----------|
| Торт                 | Статичний /<br>Статичний+Вентилятор | 170-180          | 2-3    | 35-45     |
| Невеликі торти       | Статичний /<br>Турбо+Вентилятор     | 170-180          | 2      | 25-30     |
| Петті                | Статичний /<br>Статичний+Вентилятор | 180-200          | 2      | 35-45     |
| Торт                 | Статичний                           |                  | 2      | 20-25     |
| Печиво               | Статичний                           | 170-180          | 2      | 20-25     |
| Яблучний пиріг       | Статичний /<br>Турбо+Вентилятор     | 180-190          | 1      | 50-70     |
| Бісквіт              | Статичний                           | 200/150 *        | 2      | 20-25     |
| Піца                 | Статичний+Вентилятор                | 180-200          | 3      | 20-30     |
| Лазан'я              | Статичний                           | 180-200          | 2-3    | 25-40     |
| Меренга              | Статичний                           | 100              | 2      | 50        |
| Курка на грилі<br>** | Гриль+Вентилятор                    | 200-220          | 3      | 25-35     |
| Смажена риба<br>**   | Гриль+Вентилятор                    | 200-220          | 3      | 25-35     |
| Стейк без кісток **  | Гриль+Вентилятор                    | Мак.             | 4      | 15-20     |
| Фрикаделька **       | Гриль+Вентилятор                    | Мак.             | 4      | 20-25     |

\* без попереднього нагрівання Перша половина часу приготування при температурі 200 °C, залишок часу - 150 °C.

\*\* В середині тривалості приготування необхідно перевернути продукти.

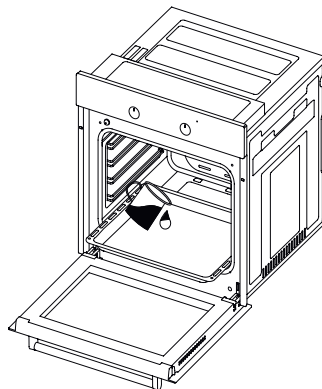
### РОЗДІЛ 14. ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

1. Від'єднайте вилку живлення від розетки.
2. Не використовуйте жорсткі щітки, металеві щітки або ножі для чищення внутрішніх частин, панелі, підносів і інших частин печі. Не використовуйте абразивні матеріали, матеріали або миючі засоби, що дряпають.
3. Протріть частини печі мильною тканиною і прополощіть водою, а потім ретельно обсушіть м'якою тканиною.
4. Очищуйте скляні поверхні спеціальними засобами для чищення стекол.
5. Не використовуйте парогенераторні очисники для чищення приладу.
6. Для чищення печі ніколи не користуйтеся кислотою, розчинником і гасом й іншими горючими речовинами.
7. Не мийте будь-які частини печі в посудомийній машині.
8. Для видалення бруду і плям використовуйте стеарат калію (нейтральне мило).

## РОЗДІЛ 15. ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ \*

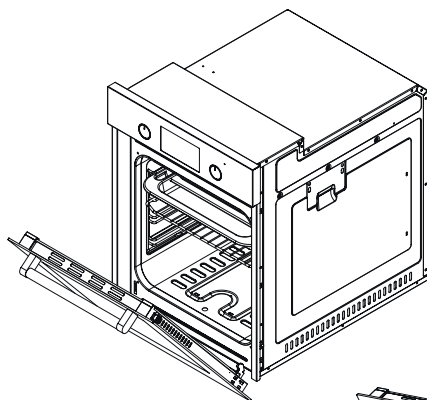
Це дає можливість очистити розм'якшені забруднення завдяки парі, що утворюється в печі.

1. Видаліть усі аксесуари з духовки.
2. Залийте пів літра води в піднос. Помістіть лоток в нижній частині котла.
3. Установіть перемикач на режим очищення парою.
4. Установіть термостат на 70 °С градусів і увімкніть піч протягом 30 хвилин.
5. Після роботи печі протягом 30 хвилин відкрийте дверцята печі протріть внутрішню поверхню вологою ганчіркою.
6. Використовуйте рідину для миття посуду, теплу воду і м'яку ганчірку для стійких забруднень, потім просушіть очищений простір сухою ганчіркою.

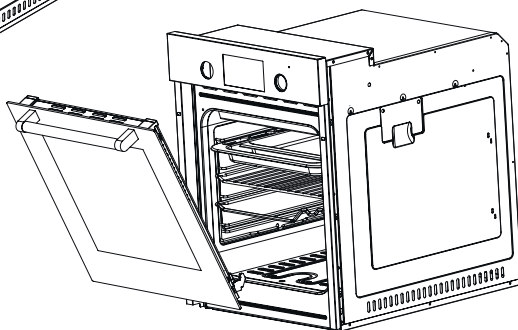


Мал. 7

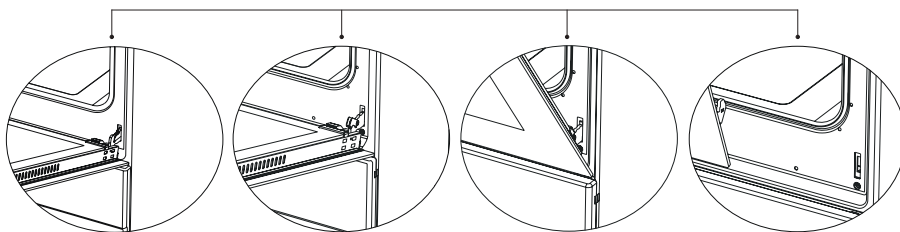
## РОЗДІЛ 16. ЧИЩЕННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ



Мал. 8



Мал. 9



Мал. 8.1

Потягніть дверця- та печі на себе і відкрийте їх до упору. Потім потягніть замок петлі за допомогою викрутки і виконайте процедуру відкриття замка, як показано на малюнку 8.1 .

Мал. 8.2

Приведіть замок петлі в максимально відкрите положення, як показано на малюнку 8.2. Переведіть обидві петлі, що сполучають дверці з піччю, в однакове положення.

Мал. 9.1

Потім, прикрийте дверця до того моменту, як вони упираються у замок петлі, як показано на малюнку 9.1 .

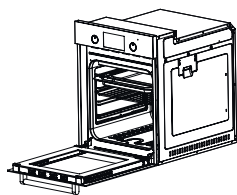
Мал. 9.2

Для зняття дверцят приведіть їх в практично закрите положення і потягніть вгору обома руками, як показано на малюнку 9.2.

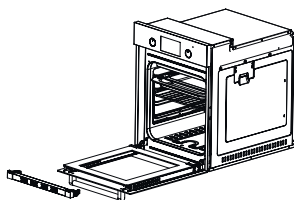
Для встановлення дверцят на місце виконуйте дії, описані для зняття, в зворотному порядку.

## РОЗДІЛ 17. ЧИСТКА СКЛА

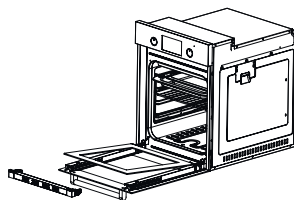
існить на пластикові клямки з лівої та правої сторони дверцят, як показано на рисунку 10, і потягніть планку на себе, як показано на рисунку 11. Як показано на рисунку 12, після зняття профілю скло залишається вільним. Обережно потягніть на себе звільнене скло. Зовнішнє скло закріплене на профілі дверцят печі. Після зняття стекел Ви можете з легкістю їх очистити. Після завершення процедури чищення і догляду виконайте процедуру в зворотному порядку і встановіть стекла на місце. Переконайтеся, що профіль щільно встановлений на своє місце.



Мал. 10



Мал. 11



Мал. 12

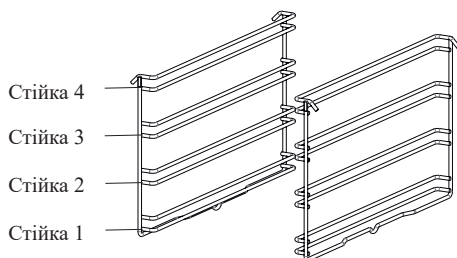
## РОЗДІЛ 18. КАТАЛІТИЧНІ СТІНИ \*

Каталітичні стінки розташовані ліворуч і правою стороною порожнини як вказано в інструкції. Каталітичні панелі видаляють поганий запах і забезпечують найкращу продуктивність з плити. Каталітичні стінки також поглинають залишки масла та очищають вашу піч під час її експлуатації.

### ЗНЯТТЯ КАТАЛІТИЧНИХ ПАНЕЛЕЙ

Для зняття каталітичних панелей; направляючі повинні бути витягнуті. Як тільки направляючі витягнуті, каталітичні панелі будуть автоматично зняті. Каталітичні стіни повинні бути змінені через 2-3 роки..

## РОЗДІЛ 19. РОЗТАШУВАННЯ РЕШІТКИ



Важливо правильно встановити решітку в духовку. Не допускайте, щоб решітка торкнулася задньої стінки духовки. Положення стійок зображені на наступному малюнку. Ви можете розмістити глибокий лоток або стандартний лоток у нижній і верхній рейкові стійки.

### ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ РЕШІТКИ.

Щоб видалити дротяні стійки, натискайте кліпи, як зображено стрілками на малюнку, спочатку видаліть нижню, потім верхню частину з місця встановлення. Встановити дротяні рейки; змінити процедуру видалення дротяної стійки.

## РОЗДІЛ 20. ЗАМІНА ЛАМПИ



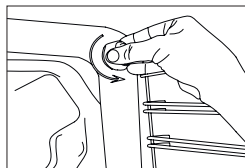
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб уникнути враження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся, що прилад відключений від кола живлення. (Відключення від ланцюга живлення означає відключення від магістральної мережі).

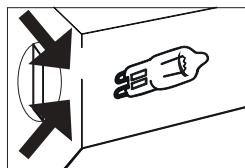
Спочатку вимкніть живлення приладу і переконайтеся у тому, що він охолонув. Поверніть і зніміть скляний плафон, як показано на рисунку. У разі утруднення при повороті плафона використовуйте пластикові рукавички. Потім викрутіть стару і встановіть нову лампу з такими самими характеристиками.

Установіть плафон на місце, підключіть кабель живлення до розетки і завершіть процедуру заміни лампи. Тепер Ви можете використовувати свою піч.

## Тип G9 Лампы



220-240 В, АС  
15-25 Вт

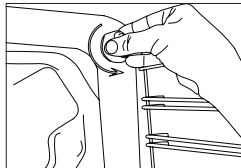


Мал. 13

## Тип E14 Лампы



220-240 В, АС  
15 Вт



Мал. 14

## РОЗДІЛ 21. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Ви можете вирішити проблеми, з якими ви можете зіткнутися під час використання приладу, та перед тим, як зателефонувати до технічної служби, перевірте наступні пункти.

### КОНТРОЛЬНІ ПУНКТИ

У випадку виникнення проблеми з духовкою спершу перевірте наведену нижче таблицю та спробуйте зробити наступні дії.

| Проблема                                                          | Можлива причина                                       | Що робити                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Духовка не працює                                                 | Електроживлення недоступне.                           | Перевірте наявність джерела живлення.                                            |
| Духовка зупинилась під час роботи.                                | Вилка виходить із розетки.                            | Повторно встановіть штепсель у розетку.                                          |
| Вимикається під час приготування.                                 | Занадто тривалий безперервний режим роботи.           | Дайте духовці охолонути після довгих циклів приготування.                        |
|                                                                   | Охолоджуючий вентилятор не працює.                    | Послухайте звук від вентилятора охолодження.                                     |
|                                                                   | Духовка не встановлена в місці з хорошою вентиляцією. | Переконайтеся, що вказівки, зазначені в інструкції з експлуатації, дотримуються. |
| Зовнішня поверхня духовки під час експлуатації стає дуже гарячою. | Більше одного штекера в розетці.                      | Використовуйте лише одну вилку для кожної розетки.                               |
|                                                                   | Духовка не встановлена в місці з хорошою вентиляцією. | Переконайтеся, що вказівки, зазначені в інструкції з експлуатації, дотримуються. |

| Проблема                                                               | Можлива причина                                                                                   | Що робити                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дверцята духовки не відкриваються належним чином.                      | Залишки їжі застрягли між дверима та внутрішньою порожниною.                                      | Добре очистіть піч і спробуйте знову відкрити двері.                                                                                                                                      |
| Внутрішнє освітлення слабе або не працює.                              | Сторонній предмет, що закриває лампу під час готування.                                           | Очистіть внутрішню поверхню духовки та перевірте знову.                                                                                                                                   |
|                                                                        | Лампа може бути несправною.                                                                       | Замініть лампою з однаковими технічними характеристиками.                                                                                                                                 |
| Електричний шок при дотику до духовки.                                 | Немає належного заземлення.                                                                       | Переконайтеся, що джерело живлення правильно заземлено.                                                                                                                                   |
|                                                                        | Використовується незаземлена розетка                                                              |                                                                                                                                                                                           |
| Капає вода.                                                            | За певних умов залежно від готової їжі можуть з'явитися вода або пара. Це не пошкодження приладу. | Дозвольте духовці охолонути, а потім протріть сухою тканиною.                                                                                                                             |
| Пар виходить з тріщини на дверцята духовки.                            |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
| Вода залишається всередині духовки.                                    |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
| Духовка не нагрівається.                                               | Духовка не закривається.                                                                          | Закрийте двері та перезавантажте.                                                                                                                                                         |
|                                                                        | Духовка не регулюється правильно.                                                                 | Прочитайте розділ щодо експлуатації духовки та скидання налаштувань печі.                                                                                                                 |
|                                                                        | Запобіжник вимкнений або автоматичний вимикач вимкнений.                                          | Замініть запобіжник або скиньте налаштування автовимикача. Якщо це часто повторюється, зателефонуйте електрику.                                                                           |
| Дим виходить під час експлуатації.                                     | При першій експлуатації духовки                                                                   | З нагрівачів виходить дим. Це не пошкодження. Після 2-3 циклів більше не буде диму.                                                                                                       |
|                                                                        | Їжа на нагрівачі.                                                                                 | Дайте духовці охолонути та очистіть залишки їжі на поверхні печі та поверхні верхнього нагрівача.                                                                                         |
| При експлуатації духовки випадає спалення або запальний пластик.       | У печі використовуються пластикові або інші не термостійкі аксесуари.                             | При високих температурах використовуйте відповідні аксесуари для посуду.                                                                                                                  |
| Духовка не готує добре.                                                | Духові двері часто відкриваються під час приготування.                                            | Не відкривайте часто дверцята духовки, якщо їжа, яку ви готуєте, не потребує повороту. Якщо ви відкриваєте двері, часто падає внутрішня температура, і це впливає на процес приготування. |
| Вентилятор охолодження продовжує працювати після завершення готування. | Вентилятор працює певний період для вентиляції внутрішньої порожнини духовки.                     | Це не є пошкодженням приладу; тому вам не потрібно турбуватися.                                                                                                                           |

## РОЗДІЛ 22. ПРАВИЛА ПЕРЕВЕЗЕННЯ

1. Не використовуйте дверцята та / або ручку для транспортування або переміщення приладу.
2. Виконайте переміщення та перевезення в оригінальній упаковці.
3. Приділіть максимум уваги приладу під час завантаження / розвантаження та перевезення.
4. Переконайтеся, що під час обробки та транспортування упаковка на- дійно закрита.
5. Захищати від зовнішніх чинників (таких як вологість, вода тощо), які можуть пошкодити упаковку.
6. Будьте обережні, щоб не пошкодити пристрій через виїмки, аварії, краплі тощо під час обробки та транспортування, а не ламання або деформування його під час роботи.

## РОЗДІЛ 23. ПОРАДИ З ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Наступні деталі допоможуть вам використовувати ваш продукт екологічно та економічно.

1. Використовуйте контейнери темного кольору та смалі, які краще нагріваються в духовці.
2. Коли ви готуєте їжу, якщо рецепт або інструкція користувача вказують на необхідність попереднього нагріву, попередньо нагрійте духовку.
3. Не відкривайте часто дверцята духовки під час готування.
4. Спробуйте не варити кілька страв одночасно в духовці. Ви можете готувати одночасно, розмістивши дві плити на стійці.
5. Послідовно варити кілька страв. Духовка не втратить тепло.
6. Вимкніть духовку за кілька хвилин до закінчення часу приготування. У цьому випадку не відкривайте дверцята духовки.
7. Перед розігріванням розморозуйте заморожені продукти.

## РОЗДІЛ 24. УТИЛІЗАЦІЯ З УРАХУВАННЯМ ЕКОЛОГІЧНИХ ВИМОГ



Утилізуйте упаковку з урахуванням вимог щодо охорони навколишнього середовища. Цей пристрій марковано відповідно до вимог Директиви ЄС 2012/19/EU з утилізації використаних електричних і електронних пристроїв (утилізація електричного і електронного устаткування - WEEE). Тут вказані вимоги щодо повернення і переробки використаних пристроїв, застосовні в усіх країнах Європейського Союзу.

## РОЗДІЛ 25. ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ

Пакувальні матеріали холодильника виготовлені з матеріалів, що підлягають вторинній переробці, відповідно до місцевих нормативів і правил стосовно захисту навколишнього середовища. Не утилізуйте пакувальні матеріали разом з побутовими відходами. Здайте їх до пункту збору пакувальних матеріалів, визначеного місцевою владою.

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)