

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIK KBO 0962 SK B / KBO 0963 SK X



www.kernau.com

SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i gratulujemy wyboru.

Nasz nowy, starannie zaprojektowany produkt został wykonany z materiałów najwyższej jakości, został też dokładnie przetestowany, tak aby spełniać wszelkie oczekiwania naszych Klientów związane z przygotowywaniem potraw.

Prosimy zatem o uważne zapoznanie się z prostymi instrukcjami i o przestrzeganie ich, co umożliwi Państwu osiągnięcie znakomitych rezultatów użytkowania.

KERNAU

WAŻNE

Tabliczka znamionowa piekarnika powinna być widoczna nawet po zainstalowaniu piekarnika oraz po otwarciu drzwi piekarnika. Podczas zamawiania części zamiennych należy zawsze podać zawartą na niej specyfikację, co umożliwi identyfikację urządzenia.

UWAGA

Instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące użytkowania i konserwacji urządzenia, dlatego prosimy o uważne zapoznanie się z prostymi instrukcjami i o przestrzeganie ich, co umożliwi Państwu osiągnięcie znakomitych rezultatów użytkowania. Prosimy także o przechowywanie poniższej instrukcji w bezpiecznym miejscu, bo można było z niej skorzystać.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia mienia lub osób powstałe w wyniku błędnego montażu lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.

SPIS TREŚCI

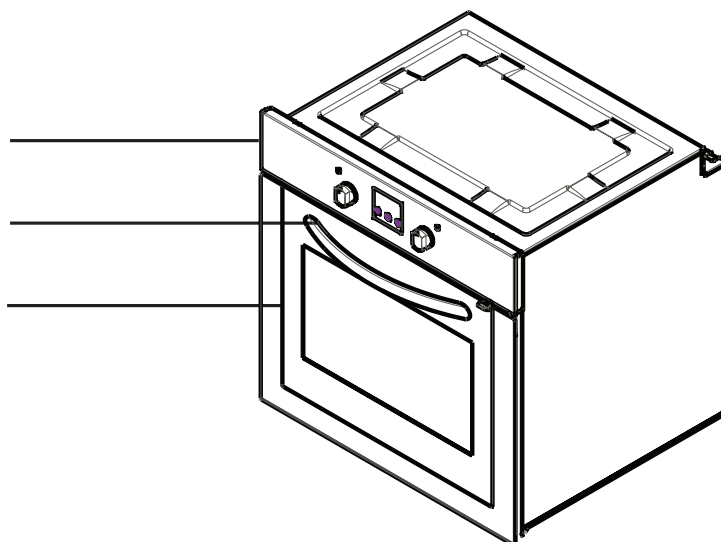
Wygląd i wymiary urządzenia.....	4
Ostrzeżenia.....	5
Przygotowanie do instalacji i obsługi.....	8
Korzystanie z piekarnika.....	11
Czyszczenie i konserwacja urządzenia.....	19
Serwisowanie i przewożenie.....	20

WYGLĄD I WYMIARY URZĄDZENIA

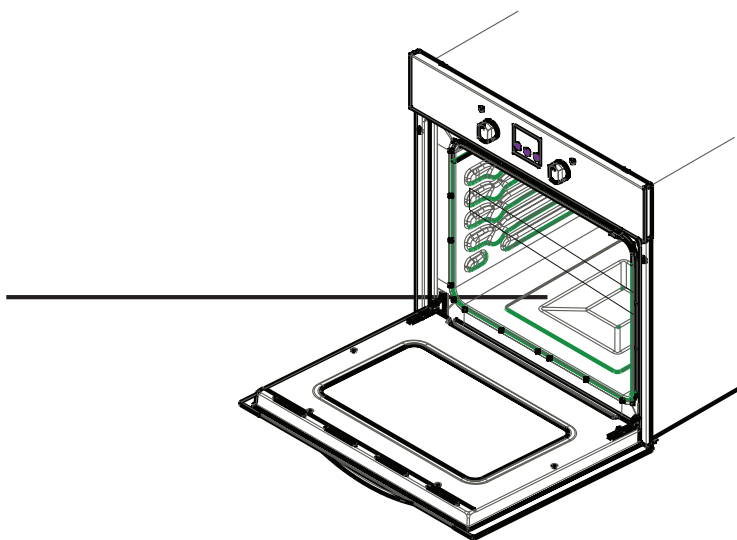
Panel sterowania

Uchwyt

Drzwi piekarnika



Dolny element grzejny
(z tyłu płyty)

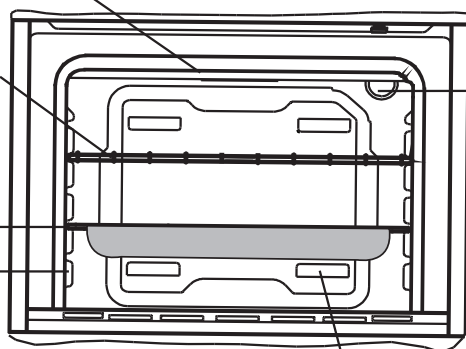


Górny element grzejny (z tyłu płyty)

Grill elektryczny

Podświetlenie piekarnika

Taca
Ruszt



Kratka wylotu powietrza

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o dla kilku modelach urządzenia. Zakupiony piekarnik może nie obsługiwać niektórych funkcji opisanych w niniejszej instrukcji. Czytając instrukcje obsługi, należy zwracać szczególną uwagę na podane wartości liczbowe.

Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa:

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

Ostrzeżenie:

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

Ostrzeżenie:

Zagrożenie pożarem: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

Ostrzeżenie:

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

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Podczas normalnej eksploatacji uchwyty wykorzystywane w krótkim czasie mogą się silnie nagrzewać.
- Nie należy stosować środków do szorowania ani innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklane drzwiczki lub inne powierzchnie piekarnika.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

Ostrzeżenie:

Przed wymianą lampy sprawdź czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

Ostrzeżenie:

Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy piekarnika mogą być gorące. Małe dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

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

Ostrzeżenie:

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania potraw w gospodarstwie domowym i nie powinno być wykorzystywane w innych celach lub zastosowaniach, np. do użytku komercyjnego lub ogrzewania pomieszczenia.

- Nie należy unosić ani przesuwować urządzenia ciągnąc za uchwyt na drzwiczkach.
- Żeby zapewnić bezpieczeństwo, należy przeprowadzić wszystkie możliwe pomiary. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać powierzchni drzwiczek. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został ściśnięty podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinać się lub siadać na nich.

Ostrzeżenia dotyczące instalacji:

- Nie wolno korzystać z urządzenia dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia i uruchomienie powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.

- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu itp.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (obudowa) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.

Podczas eksploatacji:

- Przy pierwszym uruchomieniu piekarnik może emitować pewien zapach z materiałów izolacyjnych i elementów grzejnych. Dlatego przed użyciem należy uruchomić pusty piekarnik na 45 minut przy maksymalnym ustawieniu temperatury. Równocześnie należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w którym urządzenie zostało zainstalowane.
- Podczas pracy zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagrzewają. Otwierając drzwiczki piekarnika należy cofnąć się, aby uniknąć gorącej pary wydostającej się z wnętrza urządzenia. W przeciwnym razie może to doprowadzić do poparzenia.
- Podczas pracy piekarnika nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Oleje mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Nakryj rondel lub patelnię pokrywką, aby zadusić powstały ogień, a następnie wyłącz piekarnik.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Główny włącznik należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie nie jest wykorzystywane, należy również zakręcić zawór gazu.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.
- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać gorącego płynu.
- Jeśli drzwiczki lub szuflada piekarnika są otwarte, nie wolno niczego zostawić na nich. Mogłoby to doprowadzić do zachwiania urządzenia lub uszkodzić pokrywkę.
- W szufladzie nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów lub łatwopalnych materiałów (nylon, plastikowe torby, papier, tkaniny itp.). Dotyczy to również naczyń

kuchennych z plastikowymi elementami (np. trzonkami).

- Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.
- Podczas czyszczenia i konserwacji
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Do powyższych czynności można przystąpić po odłączeniu przewodu zasilającego lub ustawieniu głównego włącznika w pozycji wyłączonej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.

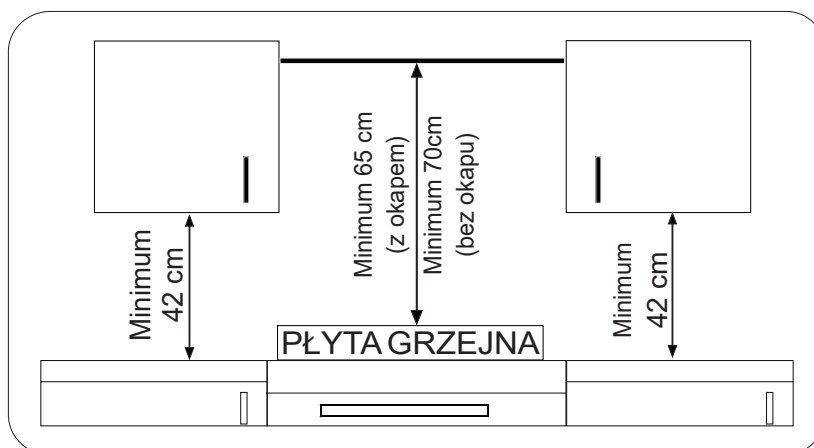
PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI I OBSŁUGI

Ten nowoczesny, funkcjonalny i praktyczny piekarnik, wyprodukowany z najwyższej jakości elementów i materiałów, spełni Twoje oczekiwania pod każdym względem. Należy konieczne przeczytać niniejszą instrukcję, aby prawidłowo korzystać z urządzenia i uniknąć ewentualnych problemów w przyszłości. Informacje podane poniżej obejmują zasady niezbędne do prawidłowego ustawienia i serwisowania urządzenia. Instrukcję powinny przeczytać osoby instalujące urządzenie.

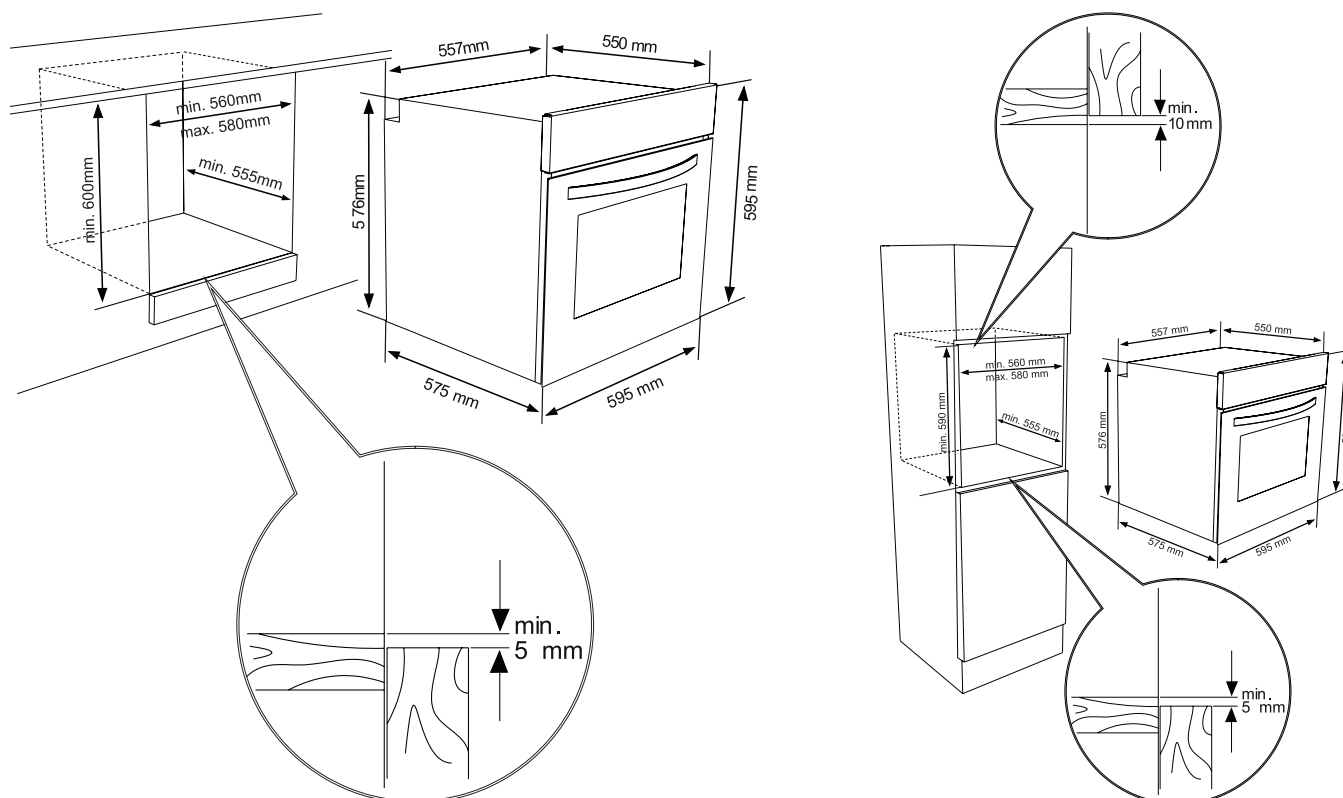
Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu instalacji piekarnika

Wybór miejsca instalacji piekarnika

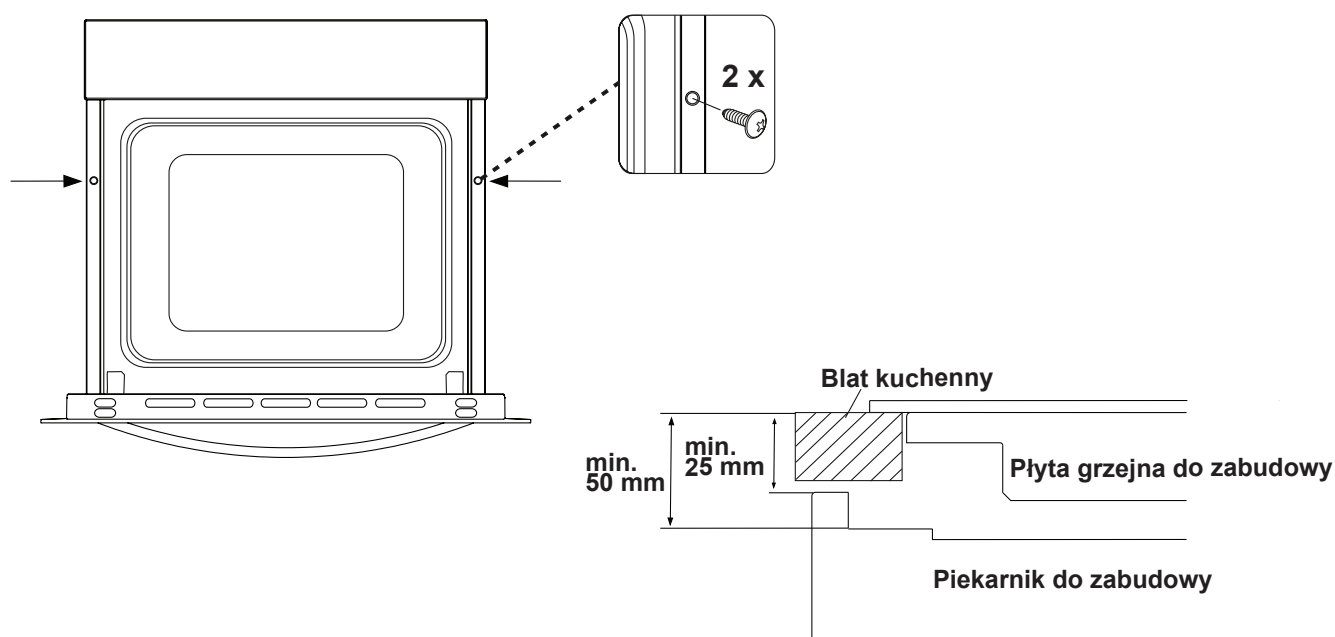
- Klika punktów wymaga szczególnej uwagi podczas wyboru miejsca instalacji piekarnika. Należy wziąć pod uwagę nasze poniższe zalecenia, aby uniknąć wszelkich problemów i niebezpiecznych sytuacji, której mogłyby się pojawić później!
- Wybierając miejsce instalacji piekarnika, należy pamiętać, aby w pobliżu urządzenia nie znajdowały się łatwopalne lub wybuchowe materiały, jak zasłony, olej, tkaniny itp., które szybko mogą spowodować pożar.
- Meble otaczające piekarnik powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę powyżej 50°C. Wymagane zmiany szafek ściennych i wyciągów nad wbudowanym urządzeniem oraz minimalne odległości od płyty piekarnika zostały pokazane na Rys. 1. Odpowiedni wyciąg powinien znajdować się na wysokości minimum 65 cm od płyty grzejnej. W przypadku braku wyciągu ta wysokość nie powinna być mniejsza niż 70 cm.



INSTALACJA PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY



Wsun piekarnik do szafki, popychając ją do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby do otworów znajdujących się na ramie piekarnika. Jeśli rama urządzenia zetknie się z drewnianą powierzchnią szafki, dokręć śruby.

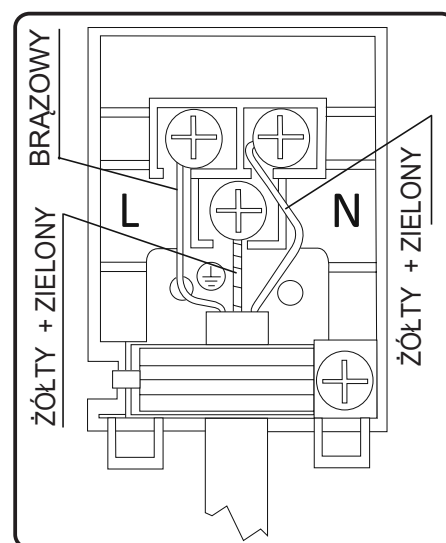


Jeśli piekarnik zostanie zainstalowany pod płytą grzejącą, odległość między blatem kuchennym i panelem górnym powinna wynosić minimum 50 mm, a odległość między blatem kuchennym i górną częścią panelu sterowania minimum 25 mm.

INSTALACJA ELEKTRYCZNA I ZABEZPIECZENIE PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY

Podczas przeprowadzania instalacji elektrycznej należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi poniżej:

- Przewód uziemienia należy podłączyć przy pomocy śruby oznaczonej symbolem uziemienia. Podłączenie przewodu zasilającego powinno być zgodne z podanym na Rys. 6. W przypadku braku wyjścia uziemienia wymaganego zgodnie z przepisami w miejscu instalacji, należy natychmiast porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu.
- Wyjście uziemienia powinno znajdować się w pobliżu urządzenia. Nie wolno stosować przedłużaczy.
- Kabel zasilający nie powinien stykać się z gorącą powierzchnią urządzenia. – W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu zasilającego należy porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu.
- Instalację elektryczną urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Należy zastosować przewód zasilający typu H05VV-F. – Nieprawidłowo przeprowadzona instalacja elektryczna może spowodować uszkodzenie urządzenia. Tego rodzaju uszkodzenia nie podlegają gwarancji. – Urządzenia przystosowane jest do podłączenia do źródła zasilania o napięciu 220-240 V~. Jeśli napięcie w sieci elektrycznej różni się od podanej powyżej wartości, należy natychmiast porozumieć się personelem autoryzowanego serwisu.
- **Producent urządzenia oświadcza, że nie ponosi odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju uszkodzenia i straty powstałe na skutek niezgodności z normami dotyczącymi bezpieczeństwa!**
- Instalację elektryczną urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Urządzenia przystosowane jest do podłączenia do źródła zasilania o napięciu 220-240V~. Jeśli napięcie w sieci elektrycznej różni się od podanej powyżej wartości, należy natychmiast porozumieć się personelem autoryzowanego serwisu. Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku z wtyczką podłączoną do gniazdka elektrycznego lub stałym podłączeniem do źródła zasilania. Pomiedzy urządzeniem i źródłem zasilania konieczne jest zainstalowanie przełącznika 2-biegowego, który posiada odstęp przynajmniej 3 mm między stykami (obciążenie 20 A, z funkcją opóźnienia).



OGÓLNE OSTRZEŻENIA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Opisywane urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi środkami ostrożności dotyczącymi urządzeń elektrycznych. Czynności konserwacyjne i naprawy urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu przeszkolony przez producenta. Instalacja i naprawy przeprowadzane z pominięciem tych zasad mogą być niebezpieczne.
- Zewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagrzewają podczas pracy. Elementy nagrzewają wewnętrzną powierzchnię piekarnika i wydostająca się para jest bardzo gorąca. Te części piekarnika utrzymują wysoką temperaturę przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.
- Żeby korzystać z piekarnika, należy za pomocą przycisków ustawić funkcje i temperaturę oraz zaprogramować timer. W przeciwnym razie piekarnik nie będzie działać.
- Na otwartych drzwiczkach piekarnika nie wolno umieszczać jakichkolwiek przedmiotów. Mogłoby to zakłócić równowagę urządzenia lub spowodować uszkodzenie drzwiczek.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, odłącz je od źródła zasilania.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, pyłu itp.

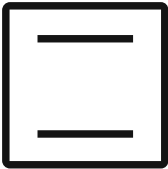
KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

Panel sterowania:

- Pokrętko do ustawiania funkcji piekarnika.
Żeby wybrać żądany tryb pracy, ustaw pokrętko przy odpowiednim symbolu. Objasnienia funkcji piekarnika zostały podane w następnej części.
- Pokrętko do ustawiania funkcji piekarnika.
Żeby wybrać żądany tryb pracy, ustaw pokrętko przy odpowiednim symbolu. Objasnienia funkcji piekarnika zostały podane w następnej części.

Korzystanie z przycisków sterujących funkcjami piekarnika

FUNKCJE PIEKARNIKA

	Podświetlenie piekarnika Zostanie włączone tylko podświetlenie piekarnika, które będzie świecić się podczas wszystkich trybów pracy.
	Tryb rozmrażania Zostaną włączone światła ostrzegawcze, wentylator rozpocznie pracę. Żeby skorzystać z trybu rozmrażania, umieść zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodą powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.
	Tryb Turbo Zostaną włączone termostat i światła ostrzegawcze, okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb Turbo umożliwia równomierny rozkład ciepła w piekarniku. Wszystkie potrawy umieszczone na ruszcie zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.
	Tryb statyczny Zostaną włączone termostat oraz światła ostrzegawcze, dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie statycznym emitowane jest ciepło, które zapewnia odpowiednie przygotowanie jedzenia umieszczonego w dolnej i górnej części piekarnika. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.
	Tryb termoobiegu Zostaną włączone termostat i światła ostrzegawcze, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Ten tryb zapewnia dobre rezultaty podczas pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację powietrza, co przynosi efekt nieco podobny do grillowania potraw. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.
	Tryb pieczenia pizzy Zostaną włączone termostat i światła ostrzegawcze, okrągły i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb termoobiegu i dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkim czasie. Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie ciasta na pizzę.

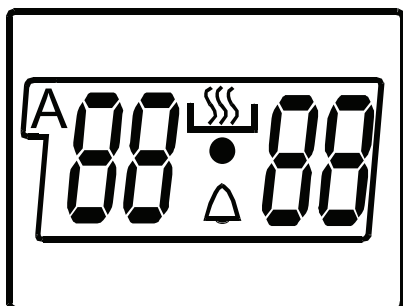
	Tryb grillowania Zostaną włączone termostaty oraz światła ostrzegawcze, grillujący element grzejny rozpocznie pracę. Tryb odpowiedni do grillowania i opiekania jedzenia. Przy tej funkcji należy używać górnych poziomów piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.
	Tryb szybkiego grillowania Zostaną włączone termostaty oraz światła ostrzegawcze, grillujący i górny element grzejny rozpoczną pracę. Tryb doskonały do szybkiego grillowania większych produktów, na przykład mięs; przy tej funkcji należy używać górnych poziomów piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.
	Tryb podwójnego grilla i termoobiegu Zostaną włączone termostaty i światła ostrzegawcze, grill i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Ten tryb przeznaczony jest do szybkiego grillowania większych produktów. Górny grill oraz górny element grzejny pracują z termoobiegiem, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie potrawy. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.

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

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Zmniejszenie ilości płynu lub tłuszczu skraca czas przygotowania potrawy. Należy unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas przygotowania potraw.

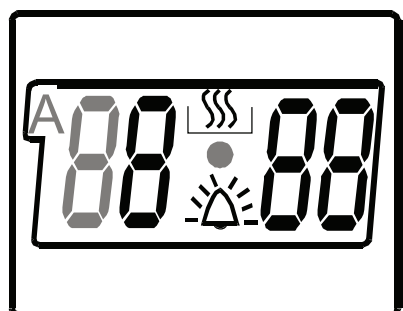
OBSŁUGA ZEGARA CYFROWEGO



Ustawianie czasu:

- Ustaw czas przez rozpoczęciem korzystania z piekarnika. Po podłączeniu zasilania do piekarnika, symbol (A) i trzy „0” zaczną migać na ekranie. Wciśnij jednocześnie przyciski (+) i (-). Na ekranie wyświetli się symbol. Ponadto, również kropka znajdująca się na środku ekranu zacznie migać. Ustaw aktualny czas za pomocą przycisków (+) i (-) podczas migania kropki. Po ustawieniu kropka powinna świecić w sposób ciągły.

- Po podłączeniu zasilania do piekarnika, jeśli symbol (A) i trzy „0” zaczną migać na ekranie, wówczas piekarnik nie może być obsługiwany za pomocą przycisków sterujących. W przypadku wciśnięcia przycisków (+) i (-) jednocześnie w celu ustawienia czasu, na ekranie pojawi się symbol. Po pojawieniu się symbolu na ekranie, możesz ręcznie obsługiwać piekarnik. W przypadku awarii zasilania i automatycznego zresetowania ustawień piekarnika, konieczne będzie ponowne przeprowadzenie procedury ustawiania czasu.



Dźwiękowy sygnał ostrzegawczy:

- Ustaw czas przez rozpoczęciem korzystania z piekarnika. Po podłączeniu zasilania do piekarnika, symbol (A) i trzy „0” zaczną migać na ekranie. Wciśnij jednocześnie przyciski (+) i (-). Na ekranie wyświetli się symbol. Ponadto, również kropka znajdująca się na środku ekranu zacznie migać. Ustaw aktualny czas za pomocą przycisków (+) i (-) podczas migania kropki. Po ustawieniu kropka powinna świecić w sposób ciągły. Funkcja ta może służyć do odbierania dźwiękowych ostrzeżeń po ukończeniu procedury ustawiania czasu.

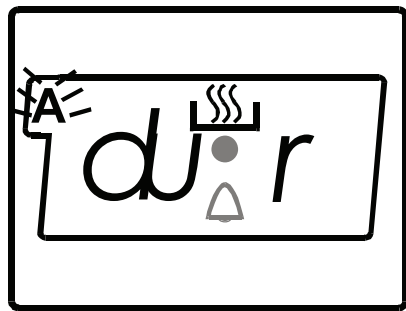
- Wciśnij przycisk MODE, znajdujący się po środku ekranu. Na ekranie będzie migać symbol. Ponadto, na ekranie wyświetlą się trzy „0”. Ustaw żądany czas dla ostrzeżenia za pomocą przycisków (+) i (-) podczas migania symbolu. Po jakimś czasie od zakończenia ustawiania symbol będzie świecić w sposób ciągły. Ustawianie czasu dźwiękowego ostrzeżenia zostanie zakończone, gdy symbol zacznie świecić w sposób ciągły.

- Czas dźwiękowego ostrzeżenia może być ustawiony w zakresie od 0 do 23.59.

- Po upływie ustawionego czasu zegar da dźwiękowe ostrzeżenie, a na ekranie zacznie migać symbol. Wciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje zatrzymanie dźwiękowego ostrzeżenia i zniknięcie symbolu z ekranu.

- Ustawianie czasu dźwiękowego ostrzegania służy jedynie do celów ostrzegaw-

czych. Piekarnik nie zostanie uruchomiony podczas działania tej funkcji.



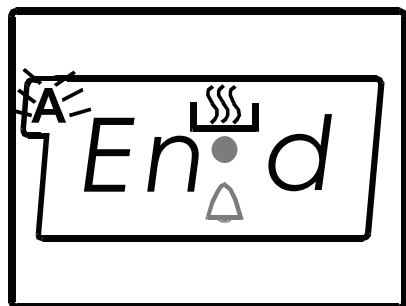
Ustawianie czasu gotowania:

- Funkcja ta służy do gotowania w żądanym przedziale czasu. Produkty żywnościowe przeznaczone do gotowania są umieszczane w piekarniku. Piekarnik jest dostosowywany do żądanej funkcji gotowania. Termostat piekarnika jest dostosowywany do żądanego stopnia, w zależności od gotowanej potrawy.

- Wciskaj przycisk MODE do momentu wyświetlenia się komunikatu „Stop” na ekranie zegara. Po pojawieniu się komunikatu „Stop” na ekranie zegara, symbol (A) zacznie migać. Ustaw czas gotowania produktów żywnościowych przeznaczonych do gotowania za pomocą przycisków (+) i (-), gdy zegar znajduje się w swoim położeniu. Po jakimś czasie od ukończenia ustawiania, na ekranie wyświetli się pora dnia, a symbol (A) zacznie świecić na ekranie w sposób ciągły. Piekarnik zostanie uruchomiony podczas wykonywania tej operacji.

- Istnieje możliwość ustawienia czasu gotowania w przedziale czasu od 0 do 10 godzin.

- Po ukończeniu ustawionego czasu, zegar spowoduje wyłączenie piekarnika i da dźwiękowe ostrzeżenie. Ponadto, na ekranie zacznie migać symbol (A). Po ustawieniu przycisku piekarnika i przycisku termostatu piekarnika w pozycji 0, wciśnięcie dowolnego przycisku zegara spowoduje zakończenie dźwiękowego ostrzeżenia. Ponadto, zegar zostanie przełączony na funkcję ręcznej obsługi.



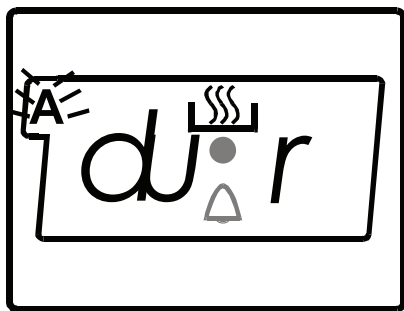
Ustawianie czasu zakończenia gotowania:

- Funkcja ta służy do gotowania zgodnie z żądanym czasem zakończenia. Produkty żywnościowe przeznaczone do gotowania są umieszczane w piekarniku. Piekarnik jest dostosowywany do żądanej funkcji gotowania. Termostat piekarnika jest dostosowywany do żądanego stopnia, w zależności od gotowanej potrawy.

- Wciskaj przycisk MODE do czasu wyświetlenia się komunikatu „End” na ekranie zegara; symbol (A) i pora dnia zaczną odpowiednio migać. Ustaw czas zakończenia dla produktów żywnościowych przeznaczonych do gotowania za pomocą przycisków (+) i (-) w czasie, gdy zegar jest ustawiony w tej pozycji. Jakiś czas po zakończeniu operacji ustawiania, na ekranie wyświetli się aktualny czas, a symbol (A) będzie wyświetlany na ekranie w sposób ciągły. Piekarnik zostanie uruchomiony podczas przeprowadzania tej operacji.

- Istnieje możliwość ustawienia czasu nawet w zakresie do 10 godzin od aktualnej godziny. Po zakończeniu ustawionego okresu czasu, zegar spowoduje wyłączenie piekarnika i da dźwiękowe ostrzeżenie. Ponadto, symbol (A) również zacznie migać

na ekranie. Po ustawieniu przycisku piekarnika i przycisku termostatu piekarnika w pozycji 0, wciśnięcie dowolnego przycisku zegara spowoduje zakończenie dźwiękowego ostrzeżenia. Ponadto, zegar zostanie przełączony na funkcję ręcznej obsługi.

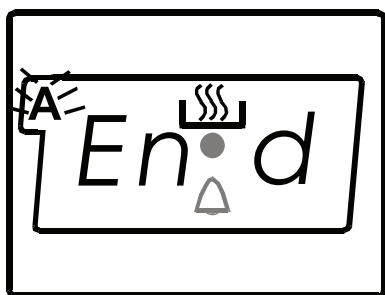


W pełni automatyczne programowanie:

- Funkcja ta służy do gotowania po danym okresie czasu, w określonym czasie. Produkty żywnościowe przeznaczone do gotowania są umieszczane w piekarniku. Piekarnik jest dostosowywany do żądanej funkcji gotowania. Termostat piekarnika jest dostosowywany do żadanego stopnia, w zależności od gotowanej potrawy.

- Po pierwsze, wciskaj przycisk MODE do momentu wyświetlenia się komunikatu „Stop” na ekranie zegara.

Po wyświetleniu się komunikatu „Stop” na ekranie zegara, symbol (A) zacznie migać. Ustaw czas gotowania produktów żywnościowych za pomocą przycisków (+) i (-), podczas gdy zegar znajduje się w tej pozycji. Jakiś czas po ukończeniu operacji ustawiania, na ekranie pojawi się czas, a symbol (A) zacznie świecić na ekranie w sposób ciągły.



Istnieje możliwość ustawienia czasu gotowania w przedziale od 0 do 10 godzin.

- Po drugie, wciskaj przycisk MODE do momentu wyświetlenia się komunikatu „End” na ekranie zegara. Po wyświetleniu komunikatu „End” na ekranie zegara, symbol (A) oraz czas zakończenia gotowania zaczną migać. Ustaw czas zakończenia gotowania za pomocą przycisków (+) i (-), gdy zegar znajduje się w tej pozycji. Jakiś czas po ukończeniu operacji ustawiania, na ekranie wyświetli się

aktualna pora dnia, a symbol (A) zacznie się świecić w sposób ciągły.

- Istnieje możliwość ustawienia czasu w przedziale do 23.59 poprzez dodawanie czasu gotowania i aktualnego czasu.**

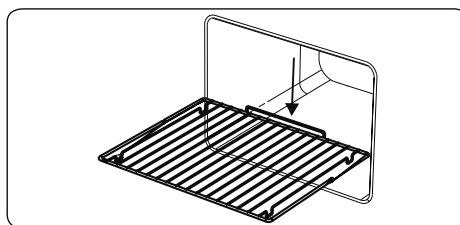
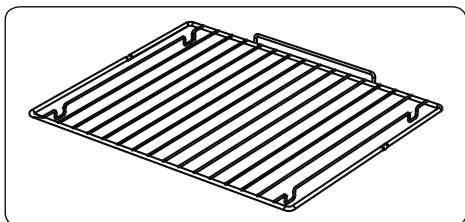
- Piekarnik zostanie uruchomiony w czasie obliczonym przez odjęcie czasu gotowania od ustawionego czasu zakończenia. Piekarnik zostanie wyłączony w ustawionym czasie zakończenia. Zegar da dźwiękowe ostrzeżenie, a symbol (A) zacznie migać. Po ustawieniu przycisku piekarnika i przycisku termostatu piekarnika w pozycji 0, wciśnięcie dowolnego przycisku zegara spowoduje zakończenie dźwiękowego ostrzeżenia. Ponadto, bieżący czas będzie wyświetlany na zegarze.

POTRAWY	TRYB TURBO			DOLNY-GÓRNY ELEMENT GRZEJNY			DOLNY-GÓRNY TERMOOBIEG			GRILL		
	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (minuty)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)
Ciasto warstwowe	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Ciasto	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Ciasteczka	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grillowane klopsiki										200	4	10-15
Produkty wilgotne	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kurczak				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Kotlety										200	3-4	15-25
Befsztyk										200	4	15-25
Ciastka dwuwarstwowe	160-180	1-4	30-40									
Ciasto dwuwarstwowe	170-190	1-4	35-45									

* Nadziać na szpikulec do pieczenia kurczaka...

AKCESORIA

Urządzenie dostarczane jest razem z wyposażeniem. Możesz również używać akcesoriów innych producentów, ale muszą one być odporne na ciepło i ogień. Możesz również używać naczyń szklanych, form do ciasta oraz tac odpowiednich do użycia w piekarniku. Akcesoriów innych producentów używaj zgodnie z ich instrukcjami obsługi. Używając małych naczyń, umieść je na ruszcie, aby znalazły się dokładnie na jego środku. Jeśli jedzenie, które chcesz przygotować, nie zajmuje całego miejsca na blasze, jeśli przygotowujesz jedzenie głęboko zamrożone lub jeśli używasz tacy, by zebrać tłuszcz kapiący z grillowanych produktów, taca może się odkształcać. Jest to spowodowane wysokimi temperaturami podczas pieczenia. Taca odzyska kształt, gdy po jej użyciu wystygnie. Jest to normalny proces zachodzący podczas wymiany ciepła. Nie umieszczaj gorących szklanych tac ani naczyń w zimnie tuż po wyjęciu z piekarnika, aby uniknąć rozbicia tacy lub naczynia. Nie umieszczaj ich na zimnych i mokrych powierzchniach. Umieść naczynia na suchej ścierece kuchennej i pozwól im powoli wystygnąć. Podczas grillowania zalecamy (gdy jest to odpowiednie) używać rusztu dostarczonego z piekarnikiem. Podczas używania rusztu umieść tacę na jednym z niższych poziomów piekarnika, aby zebrać kapiący olej. Aby ułatwić czyszczenie, na tacę można nalać wody. Zgodnie ze wskazaniem w odpowiednich punktach nigdy nie używaj gazowego palnika grillowego bez pokrywy ochronnej. Jeśli Twój piekarnik ma grillowy palnik gazowy, ale brakuje pokrywy ochronnej lub pokrywa jest uszkodzona i niemożliwa do użycia, zwróć się do najbliższego serwisu w celu otrzymania części zamiennej.



AKCESORIA

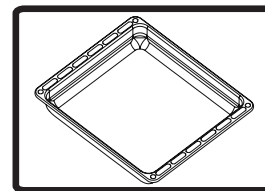
- Akcesoria piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Ruszt:

- Ruszt jest używany do grillowania potraw lub umieszczania na nim różnych naczyń.
- **UWAGA-** umieść ruszt dokładnie w szynach na odpowiednim poziomie piekarnika i popchnij do tyłu.

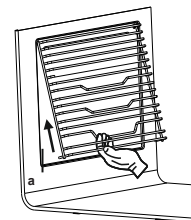
Taca głęboka

- Taca głęboka jest używana do przygotowywania gulaszy itp. Aby odpowiednio umieścić tacę w piekarniku, wsuń ją w szyny na wybranym poziomie i popchnij do tyłu.



Wymowanie kratki

- Pociągnij kratkę w sposób pokazany na rysunku. Po zwolnieniu kratki z zaczepów unieś ją góry.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Czyszczenie:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia piekarnika upewnij się, że nie są wciśnięte żadne przyciski i że urządzenie jest zimne. Odłącz piekarnik od prądu.
- Nie używaj produktów czyszczących z drobkami, które mogłyby zarysować emaliowane i malowane elementy piekarnika. Używaj mleczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących, proszków ściernych, wełny szklanej ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię piekarnika. Gdyby nadmiar płynów wylanych na piekarnik zapalił się, mogłoby to spowodować uszkodzenie emalii. Natychmiast sprzątnij rozlane płyny. Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować odkurzaczy parowych.

Czyszczenie wnętrza piekarnika:

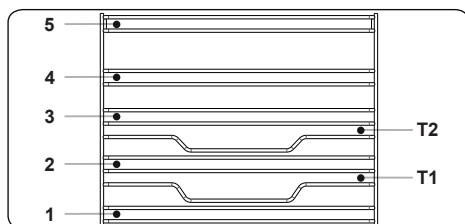
Przed przystąpieniem do czyszczenia należy koniecznie odłączyć piekarnik od źródła zasilania. Najlepsze rezultaty osiągniesz czyszcząc wnętrze piekarnika, gdy będzie on jeszcze delikatnie ciepły. Przetrzyj piekarnik miękką ściereczką, zamoczaną w wodzie z mydłem po każdym użyciu. Potem przetrzyj go raz jeszcze wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj do sucha. Pełne czyszczenie z użyciem suchych i proszkowanych środków czyszczących. W produktach z wnętrzem z emalii katalitycznej tylna i boczne ścianki wnętrza piekarnika nie wymagają czyszczenia. Jednak zaleca się ich wymianę po pewnym czasie, zależnym od intensywności użytkowania urządzenia.

Konserwacja:

- Wymiana lampki oświetlającej piekarnik:**
- Wymiany lampki musi dokonać personel autoryzowanego serwisu. Żarówka powinna mieć następujące oznaczenia: 230 V, 25 W, typ E14, T300. Przed wymianą żarówki piekarnik powinien być odłączony od prądu i wystudzony.
- Konstrukcja żarówki jest dostosowana do użytkowania w urządzeniach do gotowania. Żarówka tego typu nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń.

Ruszt EasyFix

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



- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 5.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2, 3, 4, 5.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

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

SERWISOWANIE I PRZEWOŻENIE

Wymagania przed oddaniem do serwisu:

Jeśli piekarnik nie działa:

- Piekarnik może być odłączony od prądu, być może nastąpiła awaria zasilania. W modelach posiadających timer czas może być niewyregulowany.

Jeśli piekarnik nie nagrzewa się:

- Pokrętko temperatury mogło nie zostać ustawione w odpowiedniej pozycji.

Jeśli wewnętrzne podświetlenie piekarnika nie zapala się:

- Należy sprawdzić zasilanie. Należy sprawdzić, czy lampki nie są uszkodzone. Jeśli lampki są uszkodzone, należy wymienić je zgodnie z instrukcjami.

Podgrzewanie (jeśli dolna i górna warstwa jedzenia nie podgrzewają się równomiernie):

- Sprawdź z instrukcją obsługi zalecane położenie tac, czas przygotowania oraz temperaturę.

Jeśli po sprawdzeniu powyższych kwestii urządzenie nadal nie działa prawidłowo, zwróć się do Autoryzowanego Serwisu.

Informacje dotyczące transportu piekarnika:

Jeśli musisz przetransportować urządzenie:

- Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i przenieś w nim piekarnik, jeśli musisz go przenieść. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Zabezpiecz górę kuchenki: palniki, kapturki i podstawki na garnki, przymocowując je do płyty taśmą klejącą.
- Umieść papier pomiędzy górną pokrywą a płytą kuchenki, przykryj górną pokrywę, a następnie przyklej ją taśmą do boków piekarnika.
- Do wnętrza szklanych drzwiczek piekarnika przytwierdź taśmą papier lub tekturę, by zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt i tace w czasie transportu. Drzwiczki piekarnika przyklej taśmą do ścian bocznych.

Jeśli nie masz oryginalnego opakowania:

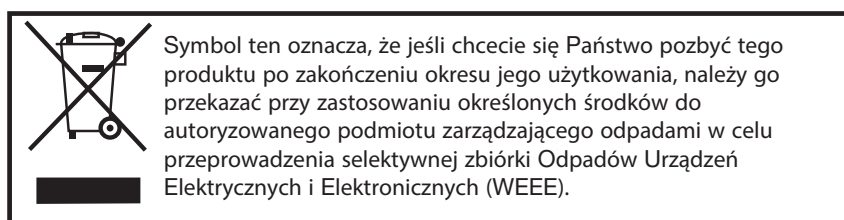
- Zastosuj odpowiednie środki ochrony powierzchni zewnętrznych (szklanych i malowanych) piekarnika przed możliwymi uderzeniami.

Marka		
Model		KBO 0962 SK B KBO 0963 SK X
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	32,4(+/-2)
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		103,6
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		94,1
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/ cykl	0,87
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/ cykl	0,79
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	69
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		
Wskazówki oszczędzania energii Piekarnik - Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe. - Skracaj czas wstępnego podgrzewania. - Nie wydłużają czasu pieczenia. - Nie zapomnij włączać piekarnik po zakończeniu pieczenia. - Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.		

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno wyrzucać produktu do odpadów komunalnych. Należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu.

Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń, wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę środowiska. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń udzieli Państwu administracja gminna.



NÁVOD K OBSLUZE KBO 0962 SK B / KBO 0963 SK X



www.kernau.com

VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

Děkujeme za zájem o naši nabídku a blahopřejeme Vám k výběru.

Náš nový, pečlivě navržený výrobek byl vyroben z vysoce kvalitních materiálů, byl také důkladně otestován, aby splňoval veškerá očekávání našich Zákazníků spojená s přípravou jídel.

Seznamte se tedy důkladně s jednoduchými pokyny a dodržujte je – díky tomu dosáhnete vynikajících výsledků již od začátku používání tohoto spotřebiče.

KERNAU

DŮLEŽITÉ

Popisný štítek trouby by měl být viditelný také po namontování trouby a po otevření dveří trouby. Při objednávání náhradních dílů vždy uveďte specifikaci uvedenou na štítku, což nám umožní spotřebič identifikovat.

POZNÁMKA

Návod obsahuje důležité informace týkající se používání a údržby spotřebiče. Seznamte se tedy důkladně s jednoduchými pokyny a dodržujte je – díky tomu dosáhnete vynikajících výsledků již od začátku používání tohoto spotřebiče. Uchovejte také tento návod na bezpečném místě pro případ využití v budoucnu.

Výrobce nenese odpovědnost za jakékoliv poškození majetku nebo osob vzniklé v důsledku chybné montáže nebo nesprávného používání spotřebiče.

OBSAH

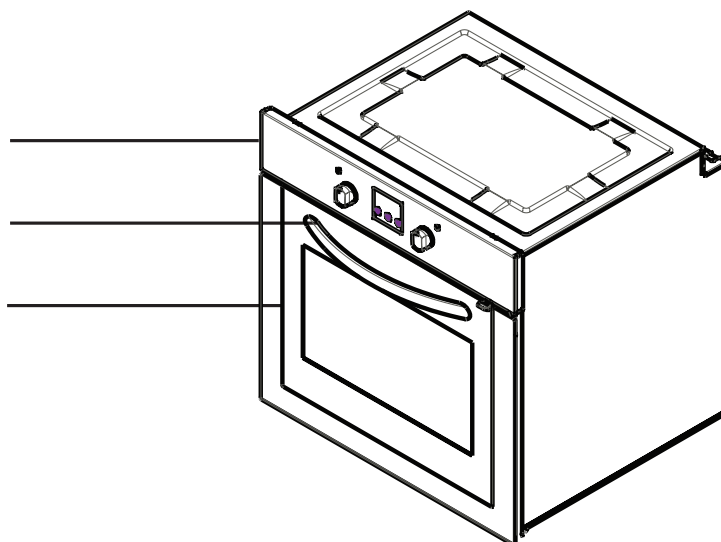
Prezentace a velikost produktu.....	24
Varování.....	25
Příprava k instalaci a použití.....	28
Použití trouby.....	30
Čištění a údržba vašeho produktu.....	37
Servis a přeprava.....	38

PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU

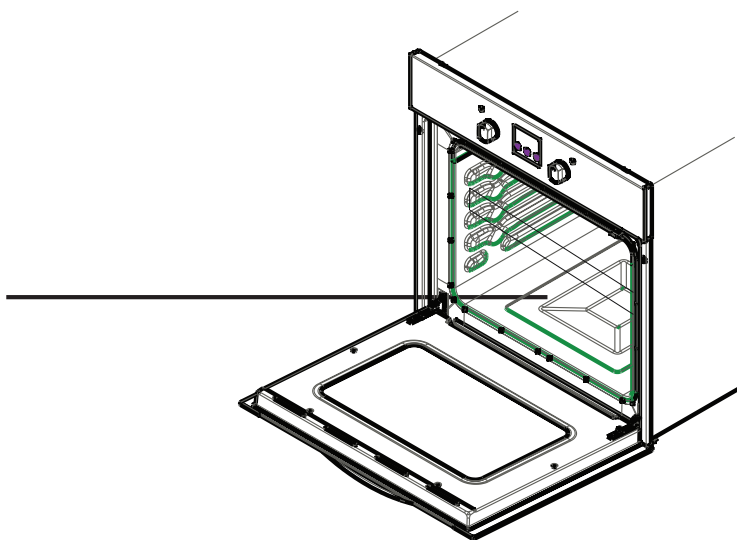
Ovládací panel

Rukojeť

Dveře trouby



Spodní topný prvek
(za deskou)



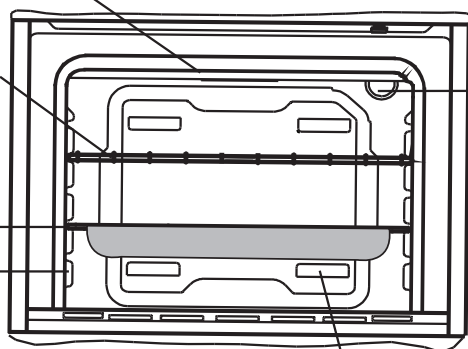
Horní topný prvek (za deskou)

Drátěná police

Zásobník

Příhrádky

Světlo v troubě



Závěrky odsávání

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Tyto pokyny si přečtěte pečlivě ještě než začnete spotřebič používat a uchovejte je na praktickém místě, kde je v případě potřeby naleznete.
- Tento návod k použití je připraven pro více než jeden model. Váš spotřebič nemusí mít některé z funkcí uvedených v tomto návodu. Během čtení návodu věnujte pozornost výrazům, které mají obrázky.

Obecná bezpečnostní upozornění:

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.

Varování:

Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.

Varování:

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

Varování:

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

- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Během použití se mohou rukojeti při běžném používání zahřát.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

Varování:

Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

Upozornění:

Při vaření nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními

směrnicemi a nařízeními.

- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Instalace a opravy prováděné neautorizovanými technikami vás mohou ohrozit. Jakákoli úprava nebo změna specifikací spotřebiče je nebezpečná.
- Před instalací se ujistěte, zda lokální distribuční sítě (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro tento spotřebič jsou uvedeny na štítku.

Upozornění:

- Tento spotřebič je navržen pouze k vaření potravin a je určen pouze k domácímu použití a nesmí být použit k žádnému jinému účelu nebo v jiném prostředí, například k nedomácímu použití nebo v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.
- Spotřebič se nepokoušejte zdvihnout ani posunovat tahem za rukojeť dveří.
- K zajištění vaší bezpečnosti je třeba přijmout veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste sklo nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Během instalace zkontrolujte, zda není napájecí kabel zaklíněný. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Jsou-li dveře trouby otevřené, nedovolte dětem, aby na ně lezly nebo si na ně sedaly.

Upozornění k instalaci:

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Spotřebič musí nainstalovat a uvést do provozu autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za jakékoli škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Když spotřebič rozbalíte, zkontrolujte, zda se během přepravy nepoškodil. V případě jakéhokoli defektu; spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Vzhledem k tomu, že materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) Mohou mít na děti nežádoucí účinky, je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, atd.
- Materiály obklopující spotřebič (skříň) musí dokázat vydržet teplotu minimálně 100°C.

Během použití:

- Při prvním spuštění se může objevit určitý zápach, způsobený izolačními materiály a topnými prvky. Proto, než troubu použijete, nechte ji 45 minut spuštěnou na maximální teplotu. Ve stejný okamžik musíte prostředí, v kterém je spotřebič umístěný, správně vyvětrat.

- Během použití se mohou vnější a vnitřní povrchy zahřát. Během otevírání dveří trouby ustupte o krok zpět, abyste se tak vyhnuli horké páře vycházející z trouby. Mohlo by dojít k popálení.
- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Během vaření s tekutými nebo pevnými tuky spotřebič neopouštějte. V důsledku extrémního zahřátí se mnohou vznítit. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Abyste udusili plamen, který zapříčinil olej, zakryjte pánev pokličkou a vypněte vařič.
- Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte ho. Hlavní spínač vypněte. Když spotřebič nepoužíváte, vypněte i přívod plynu.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice "0" (stop).
- Lišty se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste nerozlili horkou kapalinu.
- V případě, že jsou dveře trouby otevřené, nic na ně nepokládejte. Mohli byste narušit rovnováhu spotřebiče nebo rozbít kryt.
- Do zásuvky nedávejte hořlavé věci (nylon, platové sáčky, papír, látky, atd.). To zahrnuje nádoby s plastovým příslušenstvím (tj. úchyty).
- Na rukojeti spotřebiče nezavěšujte utěrky nebo jiné látky.
- Čištění a údržba
- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte. Můžete spotřebič odpojit ze sítě nebo vypnout hlavní vypínač.
- Při čištění ovládacího panelu nesnímejte ovladače.
- Abyste zachovali efek ti-vitu a bezpečnost vašeho spotřebiče, doporučujeme, abyste vždy použili originální náhradní části a v případě potřeby kontaktovali pouze naše autorizované servisy.

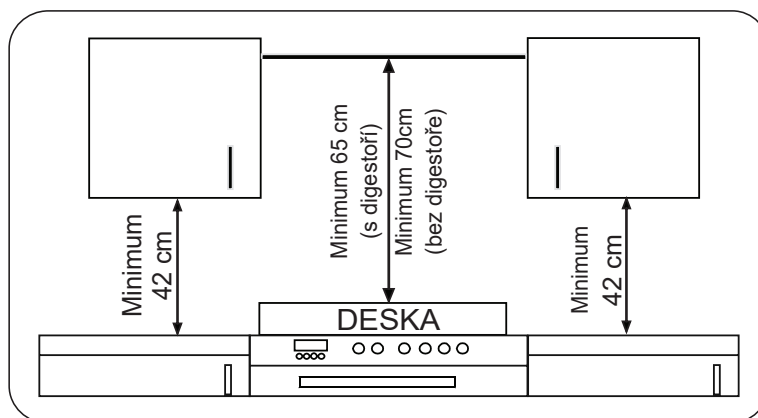
PŘÍPRAVA NA INSTALACI A POUŽITÍ

Tato moderní, funkční a praktická trouba vyrobená z nejvyšší kvality částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nebytné pro správné umístění a obsluhu spotřebiče. Je třeba, aby si je přečetl zejména technik, který bude spotřebič instalovat.

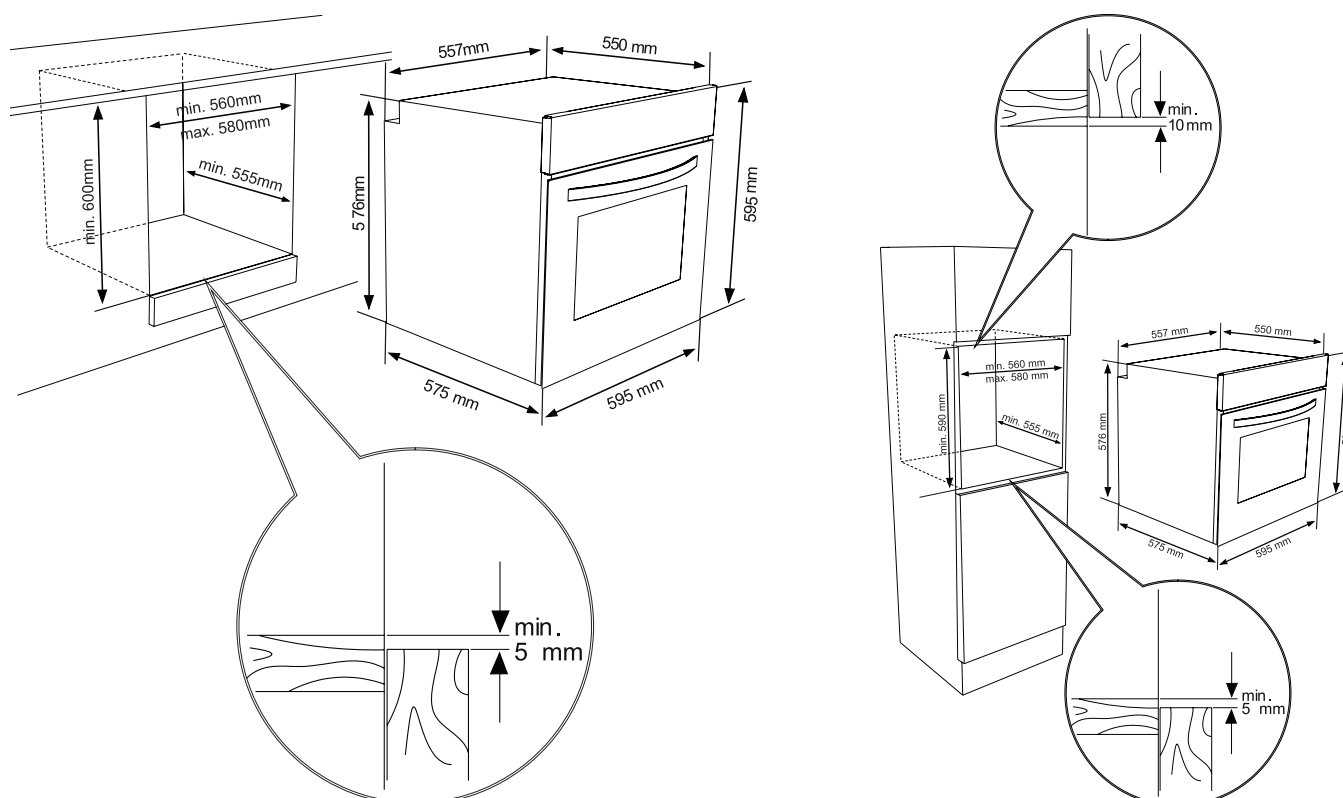
Pro instalaci trouby kontaktujte autorizovaný servis!

VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU

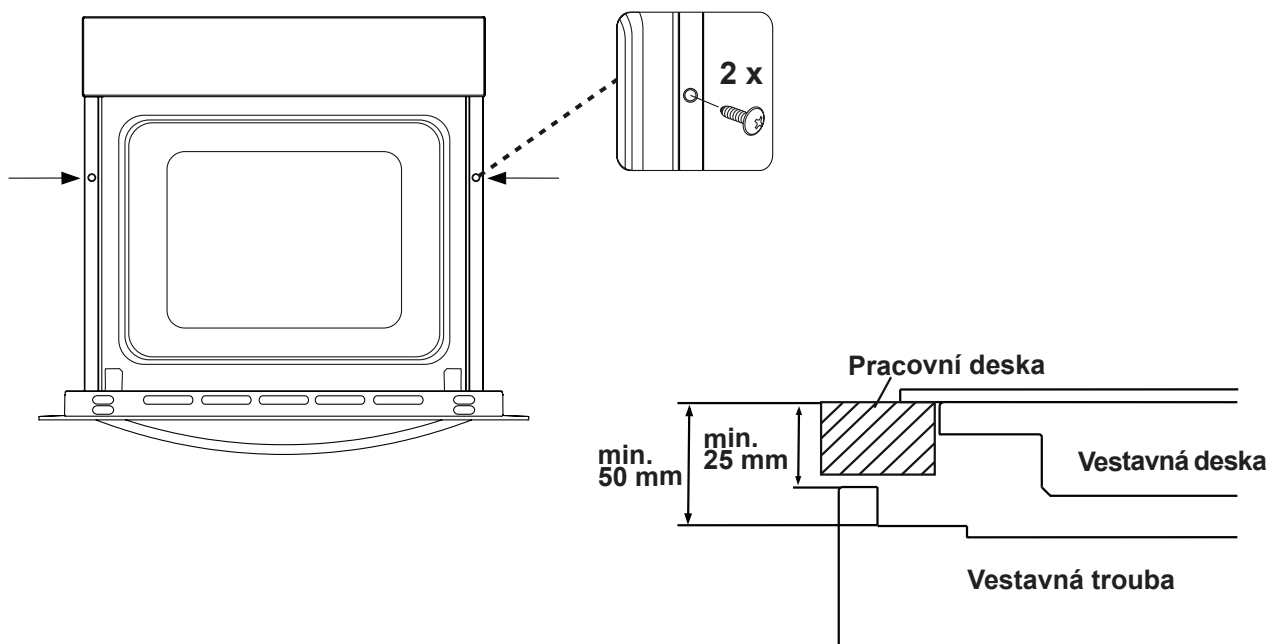
- Při výběru trouby existuje několik věcí, kterým je třeba věnovat pozornost. V úvahu vezměte naše doporučení a předejděte tak jakýmkoli problémům nebo nebezpečným situacím, ke kterým by mohlo dojít později!
- Při výběru místa pro troubu je třeba věnovat pozornost tomu, zda se v blízkosti nenachází žádné hořlavé materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se rychle vznítí.
- Nábytek obklopující troubu musí být vyrobený z materiálů odolných teplotám nad 50 C°. Proved'te nutné změny na okolních skříňkách, stejně tak dodržte minimální výšku od plotny, jak je znázorněno na Obr. 1. Odsávací ventilátor musí mít minimální výšku 65 cm od plotny. V případě, že nemáte žádný odsávací ventilátor, výška nesmí být nižší než 70 cm.



INSTALACE VESTAVĚNÉ TROUBY



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



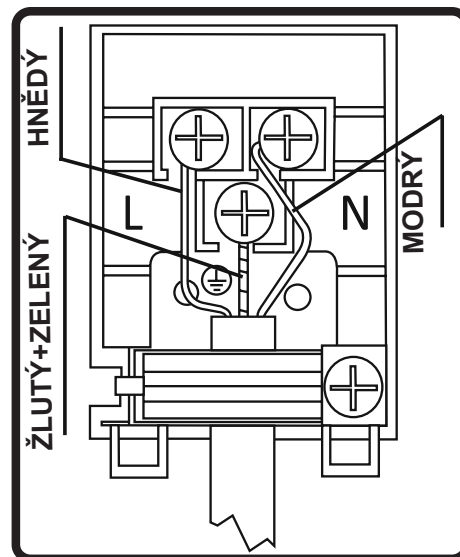
Je-li trouba nainstalovaná pod plotnou, vzdálenost mezi pracovní plochou a horním panelem trouby musí být minimálně 50 mm a vzdálenost mezi pracovní plochou a horní částí ovládacího panelu musí být minimálně 25 mm.

ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST VESTAVĚNÉ TROUBY

Před provedením elektroinstalace je třeba dodržet níže uvedené pokyny:

- Uzemňovací kabel musí být zapojen pomocí šroubu se znamením uzemnění. Zapojení napájecího kabelu musí být provedeno jak je znázorněno na Obr. 6. Pokud v prostředí instalace není provedeno uzemnění odpovídající směrnicím, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- Uzemněná zástrčka se musí nacházet v blízkosti spotřebiče. Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Napájecí kabel nesmí být v kontaktu s horkým povrchem produktu.
- V případě poškození napájecího kabelu kontaktujte autorizovaný servis. Kabel musí vyměnit autorizovaný servis.
- Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Je třeba použít typ napájecího kabelu H05VV-F.
- Vadná elektroinstalace může spotřebič poškodit. Na takové poškození se nebude vztahovat záruka.
- Spotřebič je navržený k zapojení v ok ruhu 220-240V~, v případě jiných hodnot okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- **Výrobce prohlašuje, že nenese žádnou zodpovědnost za škodu a ztrátu jakékoli povahy vyplývající z nedodržení bezpečnostních norem!**

- Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Spotřebič je navržený.
- K zapojení do sítě 220-240V~. Máli elektrina ze sítě jinou než uvedenou hodnotu, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis. Spotřebič je navržený k použití s fixním zapojením zástrčky do napájení. Je nezbytné, abyste mezi produkt a přívod napájení (sít') nainstalovali dvoupólový spínač tak, aby mezi kontakty byla minimální mezera 3 mm. (20A, typ s funkcí prodlevy).



VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu s relevantními bezpečnostními pokyny, které se týkají elektrických spotřebičů. Údržba a opravy musí provést pouze technici autorizovaného servisu vyškolení výrobcem. Instalace a opravy provedené bez dodržení pravidel mohou být nebezpečné.
- Vnější povrch se během provozu spotřebiče zahřeje. Prvky, vyhřívající vnitřní povrch trouby a výstup páry, jsou extrémně horké. Tyto části budou udržovat teplo i chvíli poté, co spotřebič vypnete. Horkých povrchů se nikdy nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah.
- Abyste mohli ve své troubě, je třeba naprogramovat funkci trouby a nastavení teplotě, stejně tak i časovač v troubě. V opačném případě nebude trouba fungovat.
- Jsou-li dveře trouby otevřené, nic na ně nepokládejte. Můžete narušit rovnováhu spotřebiče nebo dveře rozlomit.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte ho.
- Spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nenechávejte ho vystavený působení slunce, deště, sněhu, prachu, atd.

POUŽITÍ TROUBY

Ovládací panel:

- Tlačítko ovládání trouby.

Pro výběr požadované funkce vaření otočte kolečkem na symbol s detaily funkce trouby, jak je vysvětleno v následující části.

- Tlačítko ovládání trouby.

Pro výběr požadované funkce vaření otočte kolečkem na symbol s detaily funkce trouby, jak je vysvětleno v následující části.

POUŽITÍ OVLÁDACÍHO TLAČÍTKA FUNKCE TROUBY

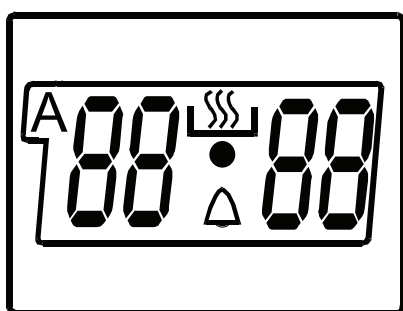
FUNKCE TROUBY

	Světlo v troubě Zapne světlo v troubě, které zůstane rozsvícené po celou dobu vaření.
	Funkce rozmrazování Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování, dejte zmražené jídlo do trouby na třetí polici odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.
	Funkce Turbo Zapne se termostat trouby a rozsvítí se výstražné kontrolky trouby, spustí se kruhový topný prvek a ventilátor. Díky této funkci se teplo v troubě rozptýlí rovnoměrně. Potraviny na všech roštích se uvaří rovnoměrně. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.
	Statická funkce vaření Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se spodní a horní topné prvky. Statická funkce vaření vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrné vaření spodní i horní části jídla. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívat po dobu 10 minut a vařit pouze na jedné polici.
	Funkce Ventilátor Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topné prvky a ventilátor. Tato funkce je užitečná při pečení pečiva. Vaření provádí spodní a horní prvek v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.
	Funkce Gril Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se horní gril. Funkce se používá ke grilování a opékání jídla, použijte horní polici trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.

	Funkce rychlejšího grilování Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky. Funkce se používá k rychlejšímu grilování a k pokrytí větší plochy, např. při grilování masa, použijte horní poličky trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehtřivali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C
	Funkce Dvojitý gril a ventilátor Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky a ventilátor. Funkce se používá k rychlejšímu opékání potravin a k pokrytí větší plochy povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné vaření, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor. Použijte horní poličky v troubě. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehtřivali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.
	Funkce Pizza Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné prvky a ventilátor. Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným prvkem je ideální k rovnoměrnému pečení potravin za krátkou chvíli, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topný prvek zajišťuje upečení těsta.

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

POUŽITÍ DIGITÁLNÍHO ČASOVAČE



Nastavení času:

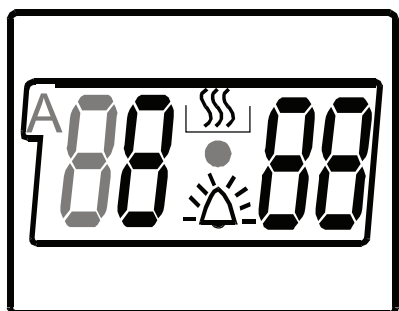
- Před použitím trouby je třeba provést nastavení času. Po zapojení trouby do napájení začne symbol (A) a tři „0“ na obrazovce blikat. Současně stiskněte tlačítka (+) a (-). Na obrazovce se zobrazí symbol. Rovněž začne blikat i tečka uprostřed obrazovky. Zatímco tečka bliká, použijte tlačítka (+) a (-) a nastavte čas. Po nastavení se tečka trvale rozsvítí.
- Pokud se po zapojení trouby do napájení symbol



MODE



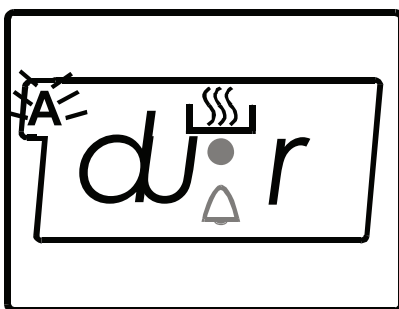
(A) rozsvítí a tři „0“ na obrazovce začnou blikat, troubu lze ovládat pomocí tlačítek ovládání. Dojde-li během nastavení času k současnému stisknutí tlačítek (+) a (-), na obrazovce se zobrazí symbol . Když se na obrazovce zobrazí tento symbol, můžete troubu ovládat manuálně. Když se čas v důsledku výpadku napájení restartuje, bude třeba provést opakované nastavení času.



Nastavení zvukového upozornění:

- Před použitím trouby je třeba provést nastavení času. Po zapojení trouby do napájení začne symbol (A) a tři „0“ na obrazovce blikat. Současně stiskněte tlačítka (+) a (-).
- Na obrazovce se zobrazí symbol. Rovněž začne blikat i tečka uprostřed obrazovky. Zatímco tečka bliká, použijte tlačítka (+) a (-) a nastavte čas. Po nastavení se tečka trvale rozsvítí. Tuto funkci lze použít ke spuštění zvukového varování po dokončení nastaveného časového období.

- Stiskněte prostřední tlačítko MODE (REŽIM). Na obrazovce se zobrazí symbol. Také se zobrazí tři „0“. Požadované časové období pro varování nastavte pomocí tlačítek (+) a (-), během blikání symbolu. Chvíli po dokončení nastavení se rozsvítí symbol. Když se rozsvítí symbol, nastavení zvukového varování je hotové.
- Čas zvukového varování lze nastavit na čas v časovém rozsahu 0 a 23:59.
- Jakmile je čas nastaven, časovač vydá zvukové varování a na obrazovce se rozbliká symbol. Zvukové varování zastavíte stisknutím libovolného tlačítka a symbol z obrazovky zmizí.
- Nastavení času zvukového varování slouží pouze pro účel upozornění. Při této funkci se trouba nespustí.



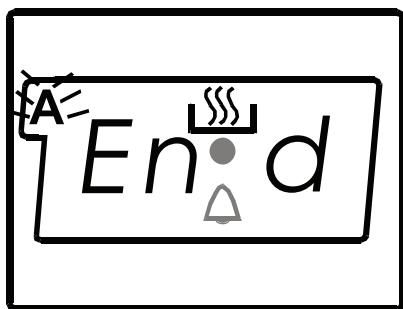
Nastavení poloautomatického času - podle délky vaření:

- Tato funkce se používá k vaření v požadovaném časovém rozsahu. Potraviny, které chcete uvařit, se vloží do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Tlačítko MODE (REŽIM) přidržíte dokud se vám na obrazovce nezobrazí „stop“. Jakmile se na obrazovce zobrazí „stop“, rozbliká se symbol (A). Zatímco je

časovač v požadované pozici, nastavte dobu vaření připravovaného jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvíli po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a. Mezitím se spustí i trouba.

- **Dobu vaření lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin.**
- Po uplynutí nastaveného času časovač troubu vypne a trouba vydá zvukové

upozornění. Na obrazovce se také rozbliká symbol (A). Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutím libovolného tlačítka. Časovač lze rovněž přepnout na manuální ovládání.

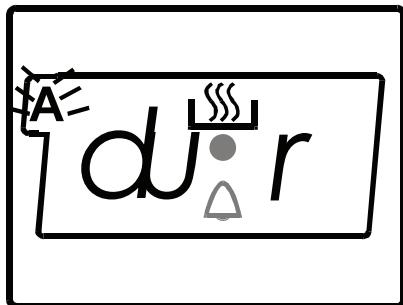


Poloautomatické programování podle času dokončení:

- Tato funkce se používá k vaření dle požadovaného času dokončení. Potraviny, které chcete uvařit, vložte do trouby. Trouba je nastavená na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Tlačítko MODE (REŽIM) držte dokud se na obrazovce nezobrazí „end“ (konec) a nerozbliká se symbol (A) a čas.

Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas dokončení vaření jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvíli po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a. Mezitím se spustí i trouba.

- Nastavený čas může končit až 10 hodin od okamžiku nastavení.
- Po uplynutí nastaveného času časovač troubu vypne a trouba vydá zvukové upozornění. Na obrazovce se také rozbliká symbol (A). Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutím libovolného tlačítka. Časovač se rovněž přepne na manuální ovládání.



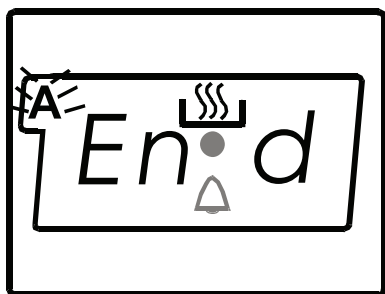
Plně automatický program:

- Tato funkce se používá k vaření po uplynutí určitého času, v rámci určitého časového období. Potraviny, které chcete uvařit, vložte do trouby. Trouba je nastavená na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat.

Nejprve držte tlačítko MODE (REŽIM) dokud se na obrazovce nezobrazí „stop“. Když se na obrazovce zobrazí „stop“, rozbliká se symbol (A). Zatímco je časovač v požadované pozici, na stavte čas vaření pomocí tlačítek (+) a (-). Chvíli po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a.

Dobu vaření lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin:

- Poté přidržte tlačítko MODE (REŽIM) dokud se na obrazovce nezobrazí „end“ (konec). Když se na obrazovce zobrazí „konec“, kromě doby vaření se na obrazovce rozbliká také symbol (A) a čas. Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas dokončení vaření jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvíli po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symbol (A).



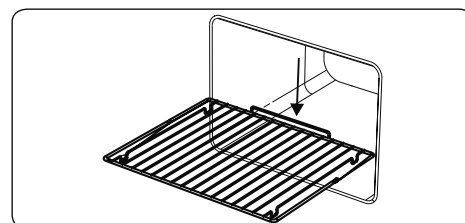
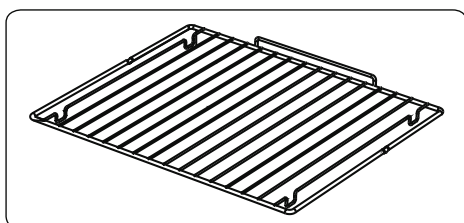
- **Můžete nastavit čas až 23:59 hod od času získaného přidáním dobou vaření.**
- Trouba se spustí v čas vypočítaný odečtením doby vaření od nastaveného času dokončení a vypne se v nastavený čas vaření. Časovač vydá zvukové upozornění a symbol (A) se rozbliká. Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutím libovolného tlačítka. Časovač se rovněž přepne na manuální ovládání.

POKRMY	TURBO			HORNÍ-SPODNÍ			SPODNÍ-HORNÍ VENTILÁTOR			GRIL		
	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (min.)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)
Listové těsto	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Koláč	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Čajové pečivo	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Masové kuličky										200	4	10-15
Dušené jídlo	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kuře				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Sekání										200	3-4	15-25
Hovězí steak										200	4	15-25
Koláč na dvou roštech	160-180	1-4	30-40									
Pečivo na dvou roštech	170-190	1-4	35-45									

* Vařte s grilovací jehlou...

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Produkt se dodává s příslušenstvím. Rovněž můžete použít příslušenství, které koupíte z jiných zdrojů, ale musí být teplu vzdorné. Rovněž můžete použít skleněné nádoby, formy na koláče a plechy, které se hodí k použití v troubě. Při použití jiného příslušenství se řiďte pokyny jiného výrobce. V případě použití malého nádoby vložte nádobí na drátěnou mřížku, tak, aby se nacházelo uprostřed mřížky. Pokud jídlo, které má být uvařeno, nezakrývá celý plech, je-li jídlo vyjmuto z mrazničky nebo je-li použit plech pro sběr šťáv z masa, které stékají během grilování, lze pozorovat změny v plechu. Je tomu tak kvůli vysokým teplotám, které vznikají během vaření. Plech se vrátí do staré formy jakmile vychladne. Jde o běžný fyzický jev, ke kterému dochází během přenosu tepla. Horké skleněné pekáče a nádoby nedávejte do chladného prostoru ihned po vyjmutí z trouby, abyste předešli jejich rozlomení. Nepokládejte na chladné a mokré povrchy. Položte je na suchou utěrku a nechte je pomalu vychladnout. Při použití grilu v troubě doporučujeme (je-li třeba), abyste použili mřížku dodanou s produktem. Při použití drátěné mřížky dejte plech, do kterého se bude zachytávat stékající olej, na jednu ze spodních poliček. Abyste zjednodušili čištění, do pekáče lze přidat vodu. Jak je vysvětleno v odpovídajících částech, nikdy se nepokoušejte používat plynový hořák grilu bez ochranného víka grilu. Máli vaše trouba plynový grilovací hořák, ale grilovací plech chybí nebo je poškozený, a nelze ho použít, požádejte v nejbližším servisním centru o náhradní díl.



PŘÍSLUŠENSTVÍ

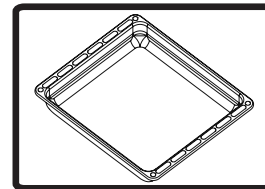
- Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model produktu.

Drátěná mřížka:

- Drátěná mřížka se používá ke grilování nebo k umístění jiného nádoby.
- **Varování** - Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající místo v prostoru trouby a zasuňte ji do trouby.

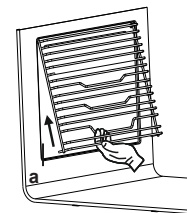
Hluboký plech:

- Hluboký plech se používá k pečení dušeného masa. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáků a zcela dozadu.



Vyjmutí drátěného roštu

- Za drátěný rošt zatáhněte jak je znázorněno na obrázku. Po uvolnění ho zdvihněte.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VAŠÍ TROUBY

Čištění:

- Než s čištěním trouby začnete, ujistěte se, zda je veškeré ovládání vypnuto a zda váš spotřebič vychladl. Odpojte spotřebič.
- Nepoužívejte čisticí přípravky obsahující částice, které by mohly smaltované na natřené části vaší trouby poškodit. Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Vzhledem k tomu, že by mohly poškodit povrchy, nepoužívejte leptavé krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky nebo tvrdé nástroje. V případě rozlití nadbytečné tekutiny může dojít k poškození smaltu. Rozlité kapaliny okamžitě vyčistěte. K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

Čištění vnitřní části trouby:

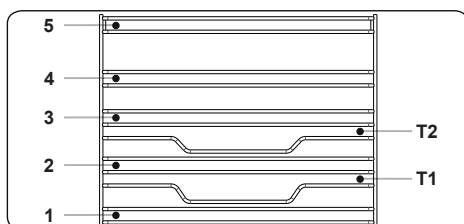
- Než začnete chladničku čistit, zkontrolujte, zda je odpojená. Nejlepších výsledků dosáhnete pokud vnitřní část trouby vyčistíte zatímco je trouba lehce teplá. Troubu vytřete měkkým hadříkem navlhčeným běžným čisticím prostředkem a vodou. Potom ji vytřete znovu, tentokrát navlhčeným hadříkem a vysušte. Úplné čištění pomocí suchých a práškových čisticích přípravků. V případě produktu se smaltovými rámy není třeba provádět čištění zadních a bočních stěn vnitřního rámu. Nicméně, v závislosti na použití se doporučuje, abyste je po určitém čase vyměnili.

Údržba:

- **Výměna světla v troubě:**
- Výměnu světla v troubě musí provést autorizovaný technik. Žárovka musí být 230V, 25Watt, Typ E14, T300. Před výměnou žárovky musí být trouba vypnuta a musí být zcela chladná.
- Design světla je specifický k použití v domácích spotřebičích a není vhodný k osvětlení domácnosti.

Drátěný rošt EasyFix

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



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

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

SERVIS A PŘEPRAVA

Co je třeba udělat, než budete kontaktovat servis:

Pokud trouba nefunguje:

- Trouba může být odpojená ze sítě, mohlo dojít k výpadku napájení. Na modelech vybavených časovačem nemusí být seřízený čas.

Pokud trouba nehřeje:

- Teplo nesmí být nastavováno pomocí spínače trouby.

Pokud světlo v troubě nesvítí:

- Je třeba zkontrolovat elektřinu. Je třeba zkontrolovat, zda nejsou žárovky vadné. Jsou-li vadné, můžete je vyměnit.

Vaření (pokud spodní-horní část nevaří stejně):

- Zkontrolujte umístění poličky, délku vaření a hodnoty tepla, podle návodu.

Máte-li i nadále problémy s produktem, kontaktujte "Autorizovaný servis".

Informace související s přepravou:

V případě přepravy:

- Uchovejte originální obal produktu a použijte ho v případě, že bude třeba zajistit přepravu spotřebiče. Řiďte se pokyny na obalu. Lepicí páskou přilepte vařič v horní části, přilepte i další příslušenství.
- Mezi horní kryt a ovládací panel dejte papír, zakryjte horní kryt potom přilepte páskou k bokům trouby.
- Do přední části krytu přilepte kartón nebo papíru, stejně tak na vnitřní část skla a vyjměte drátěnou mřížku a pekáče z trouby, aby nedošlo k jejímu poškození během přepravy. Kryt trouby rovněž přilepte k bočním stěnám.

Pokud nemáte původní obal:

- Přijměte opatření, abyste předešli poškození vnějších povrchů trouby (skla a natřených povrchů).

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního



Značka		KERNAU
Model		KBO 0962 SK B KBO 0963 SK X
Typ trouby		ELEKTŘINA
Hmota	kg	34,4(+/-2)
Index spotřeby energie - běžný		103,6
Index spotřeby energie - vynucený		94,1
Energetická třída		A
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	kWh/cyklus	0,87
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	kWh/cyklus	0,79
Počet otvorů		1
Zdroj tepla		ELEKTŘINA
Objem	l	69
Tato trouba splňuje EN 60350-1		
Tipy pro úsporu energie Trouba - Jídla vařte společně, je-li to možné. - Zkratte dobu předehřívání. - Dobu vaření neprodlužujte. - Na konci vaření nezapomeňte troubu vypnout. - Během vaření troubu neotevírejte.		

INSTRUCTION MANUAL

OVEN KBO 0962 SK B / KBO 0963 SK X



www.kernau.com

DEAR CUSTOMER,

Thank you for considering our offer and congratulations on the selection.

Our new, carefully designed product was created using best quality materials and was thoroughly tested in order to ensure that it will fulfill all requirements of our Customers.

Please familiarize Yourself with the product, read the following manual and follow the instructions in order to get the best out of your new product.

KERNAU

ATTENTION

The product's rating plate should be visible and accessible after mounting the appliance into the cavity and opening the door. During spare parts order it is very important to provide personnel with correct information contained in it - it will precisely identify this particular piece.

WARNING

This manual contains very important information regarding product's usage and maintenance, therefore please read and follow those instructions carefully, which will allow you to get the best out of this model.

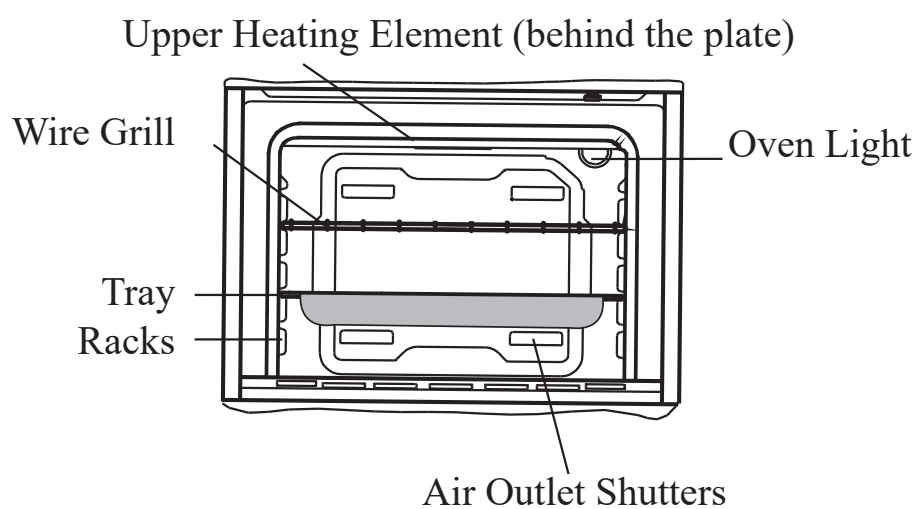
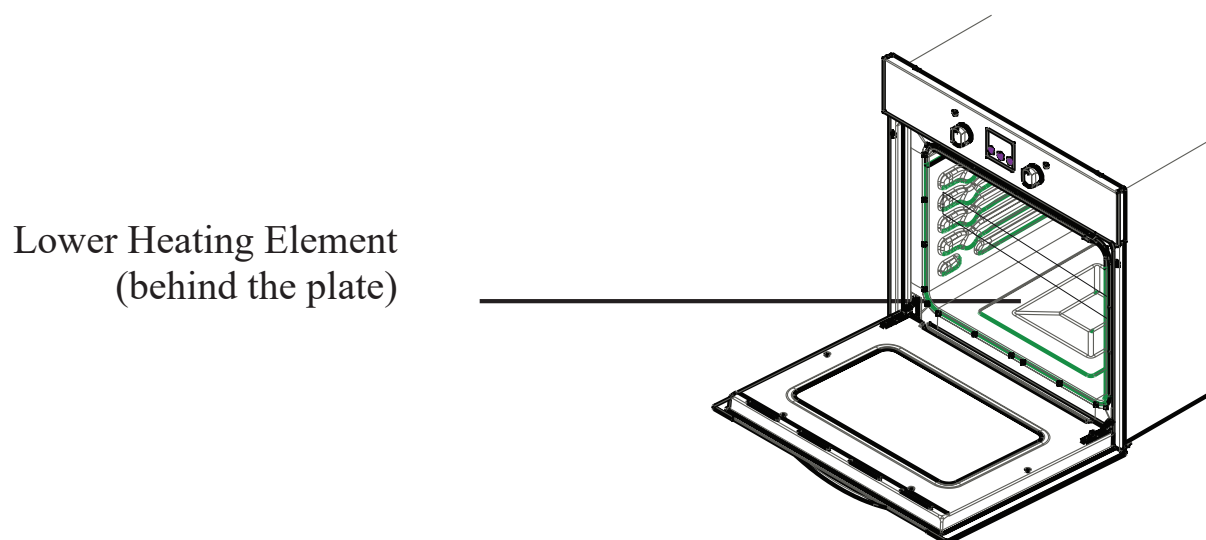
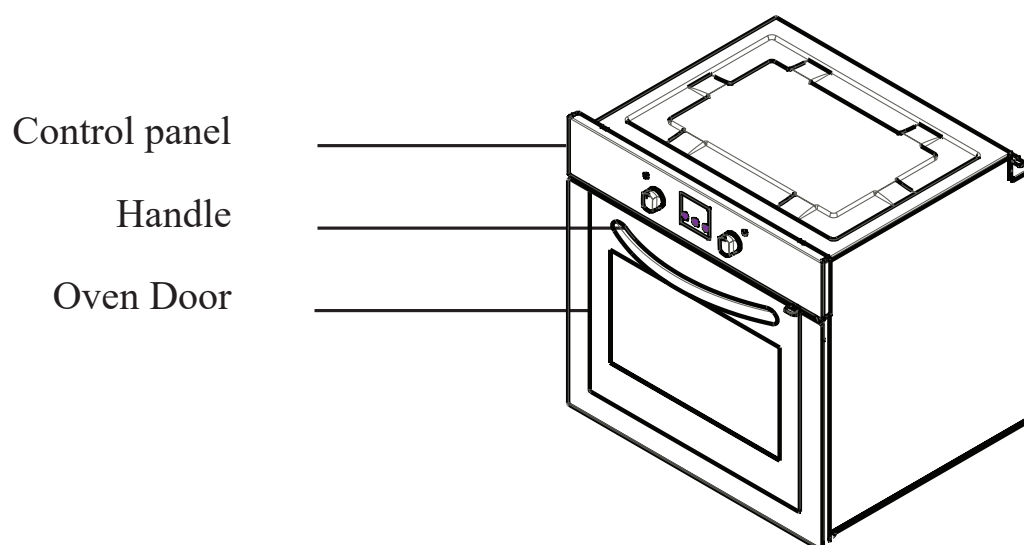
Also please keep the manual in accessible place, to be able to refer to it in the future.

Manufacturer is not responsible for any damages resulting from incorrect mounting or usage.

CONTENTS

Presentation and size of product.....	41
Warnings.....	42
Preparation for installation and use.....	44
Using the oven.....	47
Cleaning and maintenance of your product.....	55
Service and Transport.....	56

PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



SAFETY WARNINGS

- Read these instructions carefully and completely before using your appliance, and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual is prepared for more than one model. Your appliance may not have some of the features that are explained in this manual. While you are reading the operating manual, pay a special attention to the expressions that have images.

General Safety Warnings:

- This appliance can be used by children aged 8 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be done by children without supervision.

Warning:

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance unless continuously supervised.

Warning:

Fire hazard: do not store items on the cooking surfaces.

Warning:

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

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can become hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Warning:

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Caution:

Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Young children should be kept away from the appliance.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may be hazardous. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.

Caution:

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

- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings:

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In the event of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected and disposed of immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of 100°C minimum.

During use:

- When you first run your oven, a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it

empty at the maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.

- During use, the outer and inner surfaces of the oven become hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. A risk of burns may occur.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire as a result of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying pan with its cover to choke the flame that has arisen in this case and turn the cooker off.
- If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance for a long period of time, shut the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not being used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after removing the plug for the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and only call our authorized service agents should such a need arise.

PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

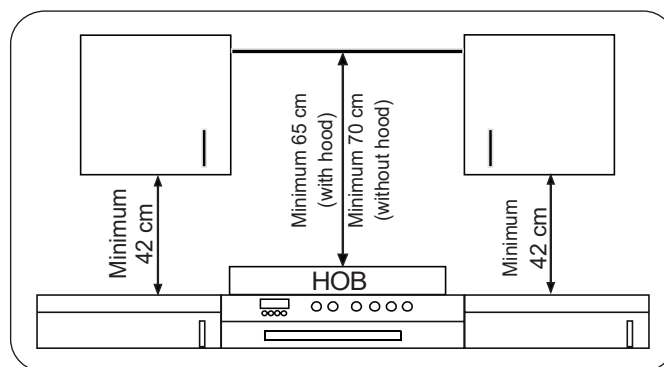
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read in detail especially by the technician who will position the appliance.

Contact the authorized service for the installation of your oven!

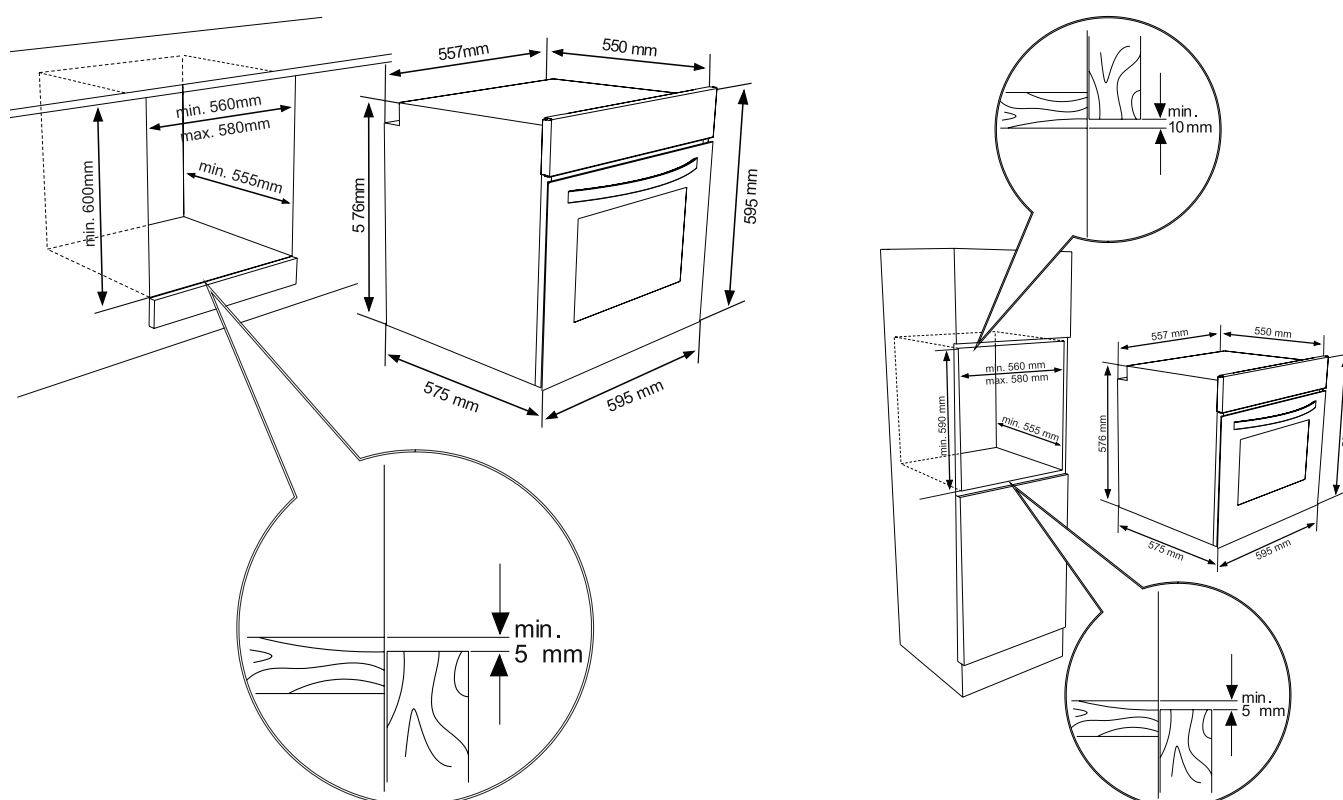
Choosing a place for the oven:

- There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take our recommendations below into account in order to prevent any problems and dangerous situations, which may occur later!
- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Furniture surrounding the oven must be made of heat resistant materials - more than 50 C° of the room temperature.

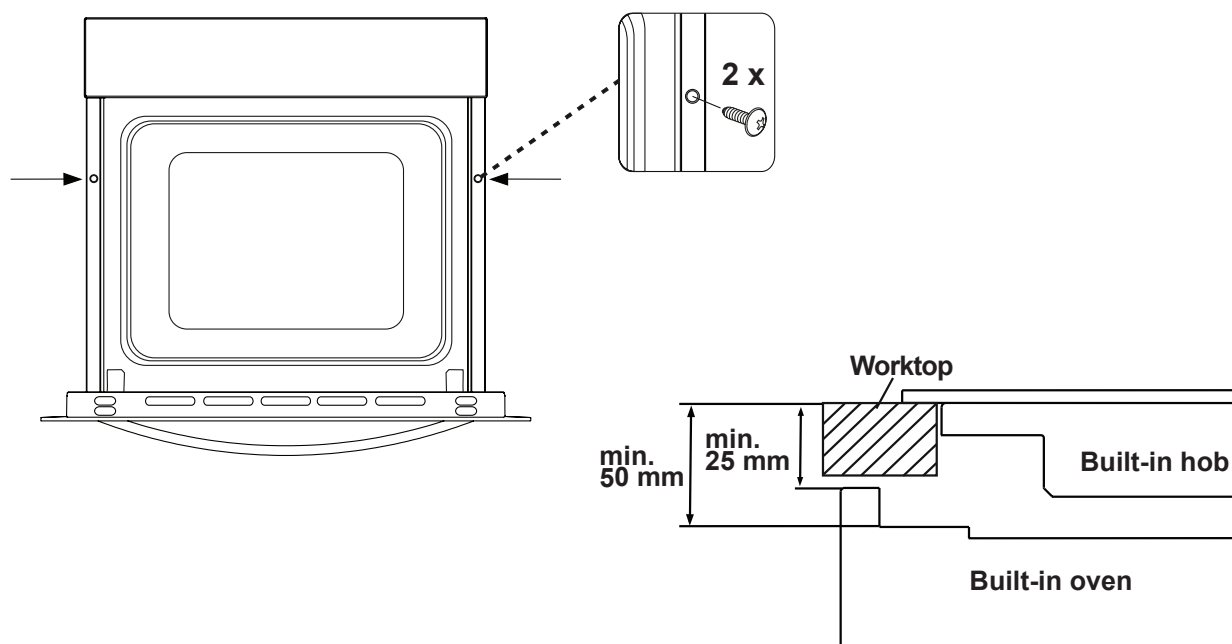
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.



INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



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



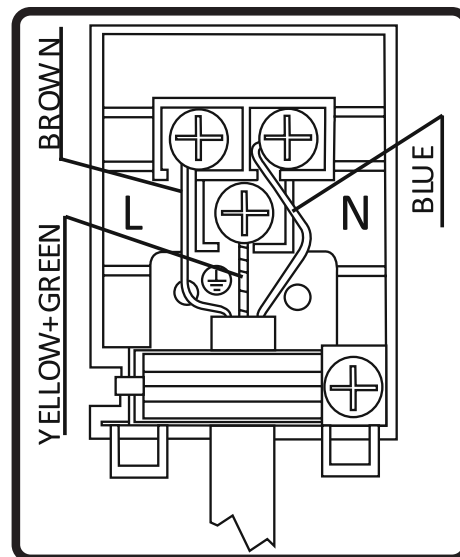
If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum 25 mm.

WIRING AND SAFETY OF BUILT-IN OVEN

The instructions given below must be followed explicitly during wiring:

- The grounding cable must be connected via the screw with the grounding mark. The supply cable connection must be carried out as shown in Figure 6. If there is no grounded outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service Centre immediately.
- The grounded outlet must be in close proximity to the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In the event of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service Technician. The cable must be replaced by the Authorized Service technician.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service technician. A H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~. If the electricity is different than the value given above, call the Authorized Service Centre immediately.

- The manufacturer declares that it bears no liability of any kind for damage and loss arising from not complying with safety standards!
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service technician. The appliance is – designed to connect to 220-240V~ electricity. If the electricity power line is different than the value given, call the Authorized Service Centre immediately. The appliance is designed for using with a plug or fixed connection to the power line. It is necessary that you install a double pole switch between the product and the electricity supply (power line), with a minimum gap of 3 mm between the switch contacts. (20A rated, delayed function type).



GENERAL WARNING AND PRECAUTIONS

- Your appliance is produced in conformity with the relevant safety instructions relating to electrical appliances. Maintenance and repair works must be performed only by Authorized Service technicians trained by the manufacturer. Installation and repair works, performed without observing the rules may be hazardous.
- The outer surfaces is heated while your appliance is in operation. The elements heating the inner surface of the oven and the steam coming out of the oven are extremely hot. These sections will continue to preserve their heat for some time, even if the appliance is switched off. Never touch the hot surfaces. Keep children away.
- In order to cook in your oven, the oven function and temperature setting buttons need to be adjusted and the oven timer needs to be programmed. If this is not done, the oven will not operate.
- While the oven door is open, do not place anything on it. You may disturb the balance of the appliance or break the door.
- Unplug your appliance when it is not in use.
- Protect your appliance from atmospheric effects. Do not expose to the effects of the sun, rain, snow, dust etc.

CONTROL PANELS BUILT-IN OVEN

Using the oven part of the appliance:

- Oven Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details

of the oven functions are explained in the next section.

- **Oven Function Control Knob**

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.

Using the oven function control button

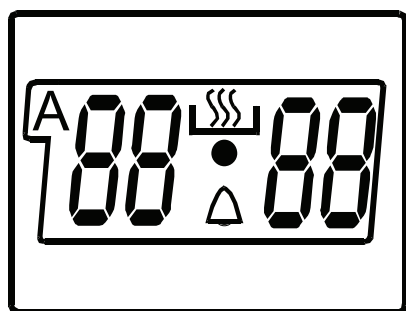
OVEN FUNCTIONS

	Oven Lamp Only the oven light will be turned on and it will remain on in all cooking functions.
	Defrost Function The oven's warning lights will be turned on, the fan will start operating. To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. Placing an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to the melting ice is recommended. This function will not cook or bake your food, it will only help defrost it.
	Turbo Function The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating. The turbo function disperses the heat in the oven evenly. All foods on all racks will be cooked evenly. Preheating the oven for about 10 minutes is recommended.
	Static Cooking Function The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food on the lower and upper shelves. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time when using this function.
	Fan Function The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is very good for baking pastries. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grilled effect to the food. Preheating the oven for about 10 minutes is recommended.

	Grilling Function The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. The function is used for grilling and toasting foods. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Preheating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.
	Faster Grilling Function The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating. The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Preheating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C
	Double Grill and Fan Function The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating. The function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Preheating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C°.
	Pizza Function The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring and lower heating elements and fan will start operating. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of dough.

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

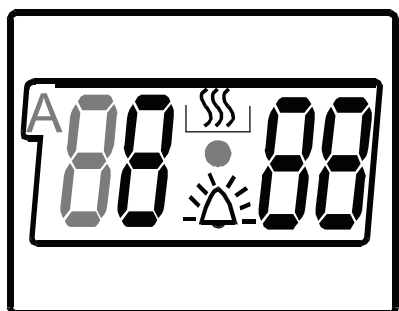
USE OF DIGITAL TIMER



Time Adjustment:

- The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three “0”s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) buttons, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously.

- Following the power supply to the oven, when symbol (A) and the three “0”s on the screen begin to flash, the oven can not be operated using the control buttons. When the (+) and (-) buttons are pressed simultaneously for time adjustment, the symbol will appear on the screen. When this symbol appears on the screen, you can manually operate the oven. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, the time adjustment operation will have to be carried out once again.

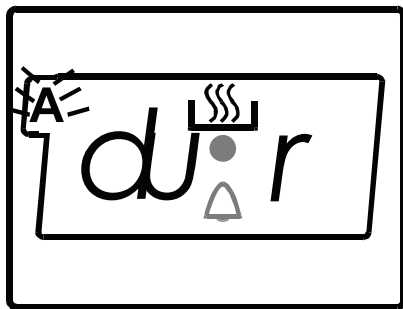


Audible Warning Time Adjustment:

- The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three “0”s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously.
- The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously.

This function can be used to receive audible warnings at the completion of the adjusted time period.

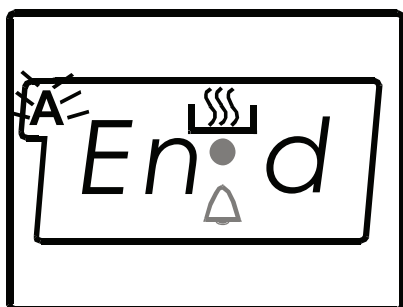
- Press the MODE key in the middle. The symbol will flash on the screen. Three “0”s will also appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the symbol will be lit continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.
- The audible warning time can be set to a time between the time range of 0 and 23.59.
- When the set time is up, the timer gives an audible warning and the symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.
- The Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



Adjustment of the cooking time:

- This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) buttons while the timer is in his position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and symbol (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

- **A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.**
- At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to the manual use function.



Adjustment of the cooking end time:

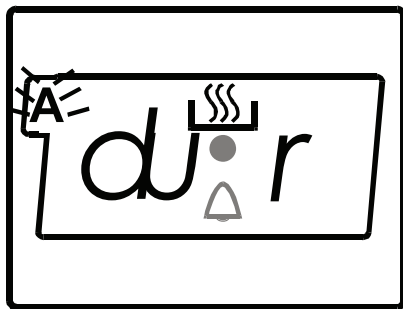
- This function is used to cook according to desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen, symbol (A) and the day’s time will respectively begin to flash.

Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the current time will appear on the screen and symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

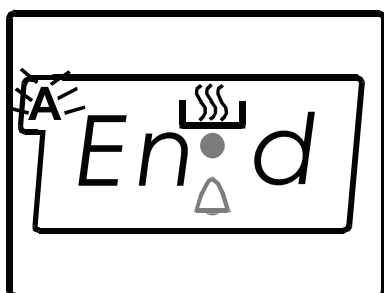
- You can set a time which can be up to 10 hours after the current time.
- Upon completion of the set duration, the timer will stop the oven and an give audible warning. The the symbol (A) will also begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. The timer will also be brought to manual use function.

Full-Automatic Programming:

- This function is used to cook food after a certain period of time, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the



(A) and will begin to continuously light on the screen.



symbol (A) will begin to light continuously on the screen.

desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

- First, keep pressing the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the symbols

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.

- Second, keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen. When you see “end” on the timer screen, the symbol (A) and the cooking end time begin to flash. Adjust the finishing time for the food by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s current time will appear on the screen and the

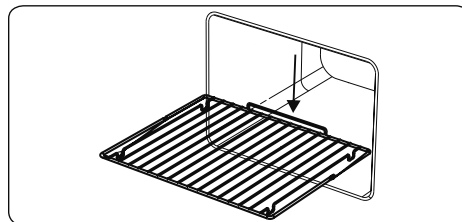
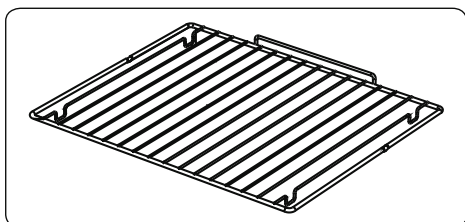
- **You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period and the current time.**

- The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to the 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, current time will be displayed on timer.

DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (min)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Cake	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cookie	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilled meatballs										200	4	10-15
Watery food	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Chicken				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Chop										200	3-4	15-25
Beefsteak										200	4	15-25
Two-tray cake	160-180	1-4	30-40									
Two-tray pastry	170-190	1-4	35-45									
* Cook with roasted chicken skewer...												

ACCESSORIES

The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake moulds and oven trays that are appropriate for use in an oven. Follow the manufacturer's instructions when using other accessories. In the event small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collecting the food's juices that flow during grilling, form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend (where appropriate) you use the grid that was supplied with the product. When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to allow the oil to be collected. Water may be added to the tray to assist in cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used, request a spare part from the nearest Service Centre.



OVEN ACCESSORIES

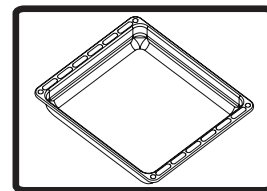
- The accessories for your oven may be different due to the model of your product..

Wire grid:

- The wire grid is used to grill or place different cookwares on it.
- **WARNING-** Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.

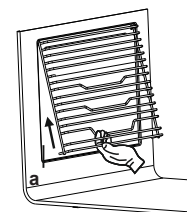
Deep Tray:

- The deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



Removal of the wire shelf:

- Pull the wire shelf as shown in the picture. After releasing it from clips, lift it up.



CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

Cleaning:

- Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.
- Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spill over and your oven should burn, this may cause damage to the enamel. Clean up the split liquids immediately. Do not use steam cleaners to clean the oven.

Cleaning the interior of the oven:

- Make sure to unplug the oven before you start cleaning it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap and water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. Complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, replacing them after a certain period of time is recommended.

Maintenance:

Replacing the Oven Light:

- The change of oven lamp must be done by an authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14,T300 before changing the lamp, the oven should be switched off and it should be cool.
- The lamp design is specific for use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

SERVICE AND TRANSPORT

Requirements before contacting service:

If the oven does not operate:

- The oven may have been switched off, or disconnected. On models fitted with a timer, the time may not be regulated.

If the oven does not heat:

- The heat may be not adjusted with the oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light:

- The electricity must be inspected. It must be inspected to see whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them following the guide.

Cooking (if the lower-upper parts do not cook equally):

- Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the Authorized Service Centre.

Information related to transport:

If you need any transport:

- Keep the original product packaging and use the original case for carrying. Follow the transport instructions on the case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.
- Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape to the side surfaces of the oven.
- Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of the oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If you do not have the original case:

- Take appropriate measures of the external surfaces (glass and painted surfaces) of the oven to protect it against possible blows.

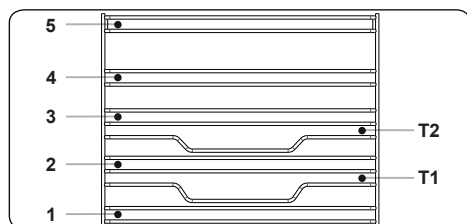
WASTE PRODUCTS DISPOSAL

After finishing the life cycle of the product, it cannot be disposed of with household waste. It must be passed for reuse in proper electronic and electric waste collection spots. A symbol of crossed-out waste bin placed on instruction manual, the product or packaging informs about this fact. Materials used to build this appliance are reusable according to their respective markings. Thanks to recycling, re-usage or other forms of using product after their life cycle is expired, you seriously affect preservation of environment. Information about the nearest point of waste electronic and electric appliances collection is available via local public administration.



The EasyFix Wire Rack

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



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

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

Brand		
Model		KBO 0962 SK B KBO 0963 SK X
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	34,4(+/-2)
Energy Efficiency Index - conventional		103,6
Energy Efficiency Index - fan forced		94,1
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,79
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	69
This oven complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips

Oven

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIK KBO 0962 SK B / KBO 0963 SK X



www.kernau.com

Ми вдячні за вибір нашої продукції.

Ця інструкція з використання містить важливу інформацію з техніки безпеки та вказівки з експлуатації та технічного обслуговування приладу.

Обов'язково знайдіть час, щоб ознайомитися з Інструкцією з використання перед початком експлуатації приладу. Зберігайте її для подальшого використання.

Знак	Тип	Значення
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Серйозне травмування чи ризик заподіяння смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Ризик небезпечної напруги
	ПОЖЕЖА	Попередження; Ризик виникнення пожежі/загоряння легкозаймистих матеріалів
	ОБЕРЕЖНО	Ризик травмування чи заподіяння матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО/ПРИМІТКА	Використовуйте прилад належним чином

ЗМІСТ

1.ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	4
1.1 Загальні попередження з техніки безпеки.....	4
1.2 Застереження щодо встановлення.....	7
1.3 Під час використання	8
1.4 Під час чистки та технічного обслуговування	9
2.ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ	11
2.1 Вказівки зі встановлення.....	11
2.2 Встановлення духової шафи	11
2.3 Підключення до електромережі та техніка безпеки	12
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ	14
4.ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ	15
4.1 Функція контролю духової шафи	15
4.2 Аксесуари	19
5.ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	20
5.1 Чистка	20
5.2 Технічне обслуговування.....	22
6.ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ	23
6.1 Виявлення несправностей	23
6.2 Транспортування.....	23
7.ТЕХНІЧНІ УМОВИ.....	24
7.1 Таблиця інжекторів	24

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ризик пожежі: Не зберігайте предмети на варильній поверхні.

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

- Не експлуатуйте прилад за допомогою зовнішнього таймера часу, або системи дистанційного керування.
- Під час роботи приладу, він нагрівається. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з нагрівальними елементами духової шафи.
- Під час роботи приладу ручки також можуть швидко нагріватись.
- Для чистки скляних чи інших поверхонь духової шафи не використовуйте жорстких абразивних засобів чи дротяних губок. Вони можуть подрпати поверхні, що може призвести до руйнування скла дверцят чи поверхонь.
- Не використовуйте парові засоби для чищення приладу.

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

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

- Ваш прилад виготовлено з дотриманням відповідних місцевих та міжнародних стандартів та нормативних положень.
- Технічне обслуговування та ремонт приладу повинні виконуватись виключно уповноваженим спеціалістом сервісного центру. Встановлення та ремонт приладу неуповноваженою особою може бути небезпечним. В жодному разі не змінюйте це керівництво з використання приладу. Використання приладу без відповідної застережливості може спричинити нещасний випадок.

- Перед під'єднанням приладу переконайтесь у відповідності місцевих умов встановлення (вид і тиск газу, чи електрична напруга і частота) необхідним технічним умовам використання вашого конкретного приладу. Технічні умови використання приладу вказані на етикетці.

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

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

1.2 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

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

1.3 під час використання

- Під час першого використання ви можете почути легкий запах. Це спричинено ізоляційними матеріалами нагрівальних елементів і є цілком нормальним. Перед першим використанням приладу рекомендується залишити його при максимальній температурі протягом 45 хвилин. Переконайтесь, що приміщення, в якому встановлено прилад, добре провітрюється.
- Будьте обережними відкриваючи чи закриваючи дверцята духової шафи під час готування. Є ризик отримання опіків від гарячої пари з духової шафи.
- Під час роботи приладу не кладіть зверху на нього чи всередину легкозаймисті чи вибухонебезпечні матеріали.
- Для витягування чи переміщення страв з духової шафи завжди використовуйте прихватки.



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

- Якщо прилад не використовуватиметься протягом тривалого періоду, повністю вимкніть його.
- Переконайтесь, що кнопка керування приладом знаходиться в положенні “0” (зупинка) завжди, коли прилад не використовується.
- При витяганні підносу, він може нахилитися. При витягуванні гарячих страв з духової шафи будьте обережними, щоб не пролити чи не впустити їх.

- Нічого не кладіть на відчинені дверцята духової шафи. Це може вивести дверцята з рівноваги та пошкодити їх.
- Не вішайте рушники, кухонні рушники чи інші серветки на прилад чи його ручки.

1.4 під час чистки та технічного обслуговування

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

Декларація відповідності нормам ЄС

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

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

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

Утилізація старого приладу



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

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

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

- Неправильне встановлення може спричинити травмування чи пошкодження, за які виробник не нестиме відповідальність, та на які не поширюватиметься гарантія.
- Перед встановленням переконайтесь у відповідності умов встановлення (електрична напруга і частота) необхідним умовам для встановлення конкретного приладу. Умови встановлення приладу вказані на етикетці.
- Необхідно дотримуватись положень чинних у відповідній країні законів, указів, директив та стандартів (правил техніки безпеки, правил відповідного повторного використання згідно з технічними умовами тощо.).

2.1 ВКАЗІВКИ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

Загальні вказівки

- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони

не пошкоджені. Якщо ви підозрюєте наявність пошкодження, негайно зв'яжіться з відповідним працівником уповноваженого сервісного центру чи компетентним технічним спеціалістом.

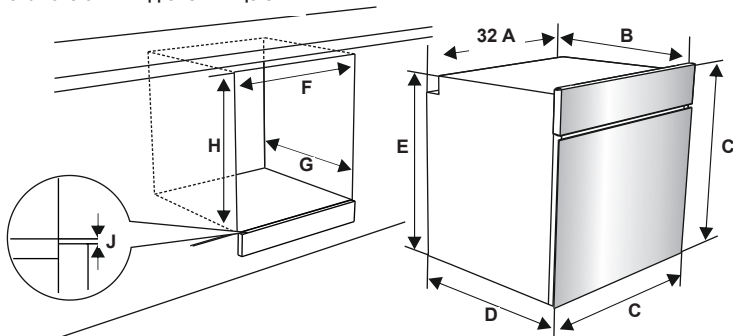
- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті та вибухонебезпечні матеріали, наприклад, штори, олія, одяг і тому подібне, що може призвести до виникнення пожежі.
- Стільниця та інша техніка навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

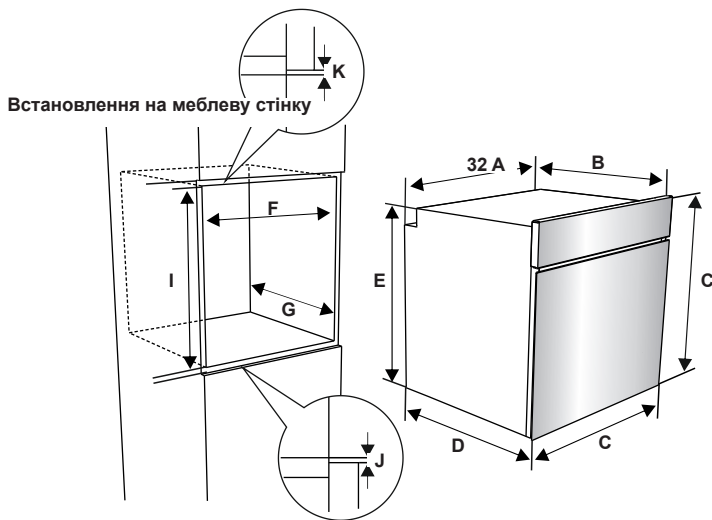
2.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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

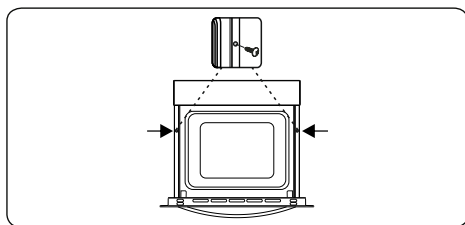
A (мм)	557	мін./макс. F (мм)	560/580
B (мм)	550	мін. G (мм)	555
C (мм)	595	мін. H/I (мм)	600/590
D (мм)	575	мін. J/K (мм)	5/10
E (мм)	574		

Встановлення під стільницею





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



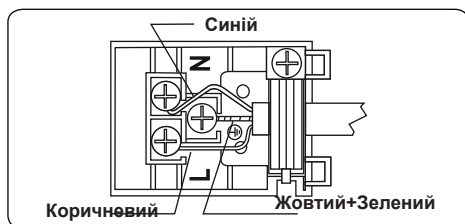
2.3 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.

- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити можливу потужність електромережі на відповідність з максимально допустимою потужністю приладу (вказану на табличці з технічними даними приладу), а також спроможність електричної проводки подавати та переміщувати максимальну потужність приладу (також вказано на табличці).
- Протягом встановлення обов'язково переконайтесь, щоб використовувались ізольовані кабелі. Неправильне встановлення може пошкодити вашому приладу. В разі пошкодження електричної проводки та необхідності її заміни, це повинно бути виконано компетентною особою.
- Не використовуйте адаптери, розгалужувачі та/або подовжувачі.
- Провід електроживлення повинен бути віддалений від гарячих поверхонь. Запобігайте перегинанню чи згинанню проводу. Інакше він може бути пошкоджений, що може спричинити коротке замикання.

- Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм).
- Прилад призначений для споживання 220-240 В ~ і 380-415 В 3N~. В разі відмінної потужності електроживлення, зв'яжіться з уповноваженою особою сервісного центру або компетентним електриком.
- Для під'єднання приладу, електропровід (H05VV-F) повинен бути достатньої довжини, навіть якщо прилад знаходиться безпосередньо біля відсіку електроживлення.
- Переконайтесь, щоб всі з'єднання були закріплені належним чином.
- Закріпіть електропровід в скобу для кріплення кабелю та закрийте його.
- Щит обліку та розподілу розміщений у відповідній шафі.

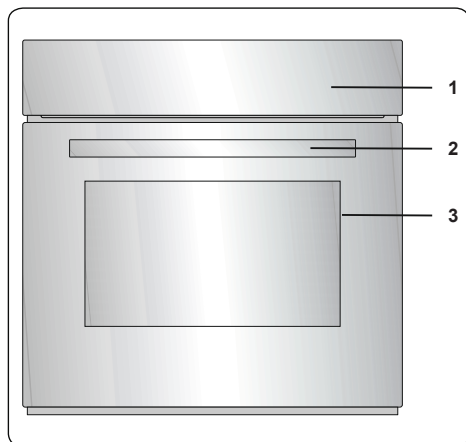


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБАДУ



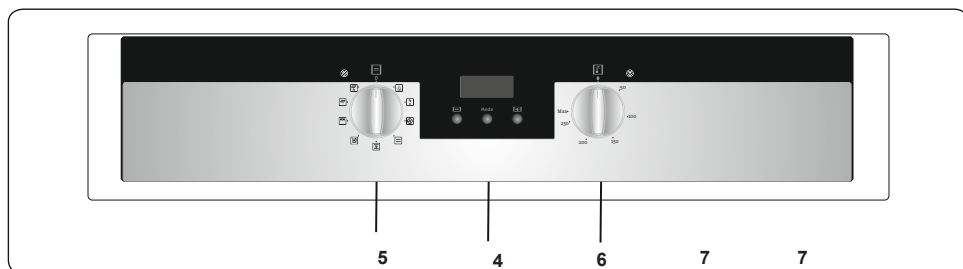
Важливо: Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнятися від зображеного на рисунку.

Список деталей



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

Панель управління



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

4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

4.1 ФУНКЦІЯ КОНТРОЛЮ ДУХОВОЇ ШАФИ

Кнопка керування функціями духової шафи

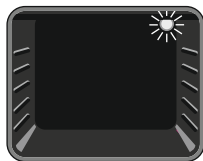
Поверніть ручку відповідно до символу, що відображає виконання необхідної функції приготування. Для детальної інформації з описом різних функцій дивіться розділ «Функції духової шафи».

Кнопка термостату духової шафи

Після вибору відповідної функції, поверніть ручку, щоб налаштувати необхідну температуру. Лампочки термостату духової печі відображають, чи термостат нагріває духову піч, чи підтримує досягнуту температуру.

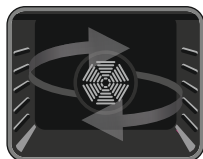
Функції духової шафи

* Функції духової шафи можуть відрізнятися залежно від моделі.



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

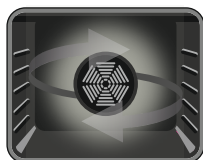
роботи плити.



Функція розмороження:

Увімкнуться попереджувальні лампочки. Вентилятор почне працювати. Щоб

застосувати функцію розмороження покладіть заморожену їжу в духову шафу в третій ряд знизу. Рекомендується під замороженою їжею розміщати лоток для збирання води під час розмороження. За допомогою цієї функції не можна приготувати чи запекти страви, вона дозволяє лише розморозити продукти.



Функція швидкого режиму роботи:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати кільцеві нагрівальні

елементи, а також вентилятор. Функція швидкого режиму роботи рівномірно розподіляє тепло по всій духовій шафі,

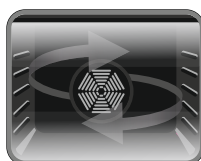
забезпечуючи рівномірне приготування страв на всіх решітках. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



Статична функція приготування:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати нижні та верхні нагрівальні елементи.

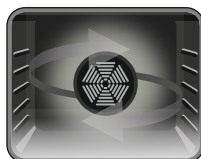
Статична функція приготування забезпечує нагрівання, завдяки чому відбувається приготування страв. Ця функція ідеально підходить для приготування кондитерських виробів, кексів, макаронних запіканок, лазань та піци. При застосуванні цієї функції рекомендується попереднє нагрівання духової шафи протягом 10 хвилин та використання лише однієї полиці.



Функція вентиляції:

Термостат та попереджувальні лампочки включаються та почнуть працювати нижні та верхні нагрівальні елементи,

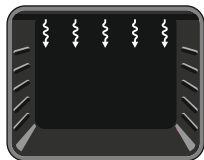
а також вентилятор. Ця функція підходить для приготування макаронної запіканки. Приготування відбувається завдяки верхньому та нижньому нагрівальним елементам духової шафи, а також завдяки вентилятору, що забезпечує циркуляцію повітря, створюючи при цьому ефект легкого грилю. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



Функція приготування піци:

Термостат та попереджувальні лампочки включаються та почнуть працювати кільцеві та нижні

нагрівальні елементи, а також вентилятор. Ця функція ідеально підходить для запікання страв, наприклад, для приготування піци шляхом рівномірного розподілу нагрівання за короткий проміжок часу. Вентилятор рівномірно розподіляє нагрівання, а нижній нагрівальний елемент сприяє запіканню страви.



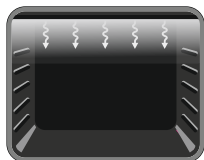
Функція грилю:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та починає працювати гриль. Ця функція підходить для

приготування страв на грилі та тостів на верхній полиці духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



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



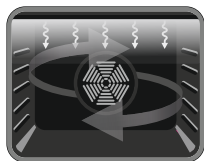
Функція швидкого грилю:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати гриль та верхні нагрівальні елементи.

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



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



Функція подвійного грилю та вентиляції:

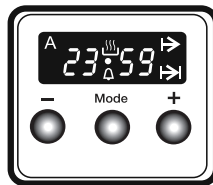
Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати гриль, нижні та верхні

нагрівальні елементи, а також вентилятор. Ця функція підходить для швидкого приготування великих страв на грилі. Як верхні нагрівальні елементи, так і гриль працюють одночасно з

вентилятором для забезпечення приготування страв. Використовуйте верхню полицю духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



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

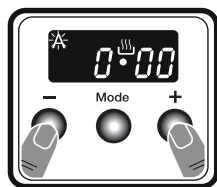


Опис функції	
A	Авто готування
	Самостійне готування
	Час готування
	Час завершення готування
•	Точка
	Зворотний відлік
Mode	Функція режиму
-	Зменшення часу
+	Збільшення часу
23 59	Дисплей таймера

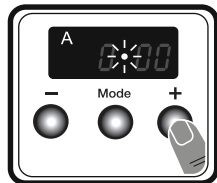
Регулювання часу

Перед використанням духової шафи необхідно встановити час. Відповідно до

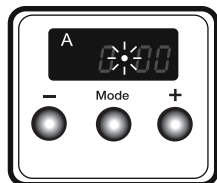
електроживлення на дисплеї з'являться символи "A" і "000".



1. Одночасно натисніть кнопки "+" і "-". На дисплеї з'явиться символ і посередині екрана зблимає точка.



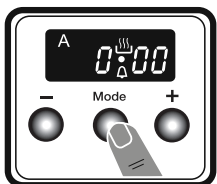
2. Виберіть час, натиснувши клавіші "+" і "-", поки миготливий символ не зник.



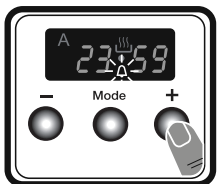
3. Через декілька секунд точка перестане блимати та буде світитись.

Звукове сповіщення регулювання часу

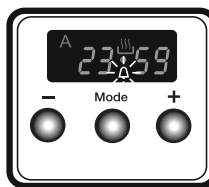
Час звукового сповіщення може бути встановлено на будь-який час з 0:00 і до 23:59. Час звукового сповіщення застосовується виключно для попередження. Ця функція не активує роботу духової шафи.



1. Натисніть «MODE». Символ A почне мерехтіти і "000" буде відображено.



2. Виберіть необхідний часовий період, натиснувши клавіші "+" і "-" коли A горить.



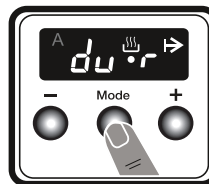
3. Символ A почне світитись, що буде означати, що час збережено, налаштування попередження виконано.

Коли таймер досягне нуля, зазвучить звукове попередження і на дисплеї відобразиться миготливий символ. Натисніть будь-яку клавішу, щоб зупинити звукове сповіщення і символ A зникне.

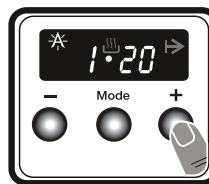
Напівавтоматичне налаштування часу (часу приготування)

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

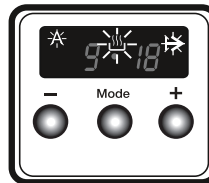
1. Виберіть бажану функцію приготування і температуру за допомогою клавіш керування.



2. Натисніть «MODE», поки ви не побачите надпис "dur" («тривалість») та відповідний символ → не з'явиться на дисплеї. Заблимає символ "A".



3. Виберіть необхідний часовий період приготування, натиснувши "+" та "-" клавіші.



4. На екрані з'явиться поточний час і засвіяться символи "A", → і A.

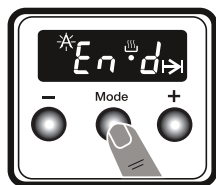
Коли на таймері буде нуль, духови шафа вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Заблимає символ "A" і →. Включіть обидві кнопки керування на положення "0" і натисніть будь-яку клавішу на таймері для того, щоб

зупинити попереджувальний звуковий сигнал. Символи зникнуть і таймер повернеться знову в режим самостійного налаштування.

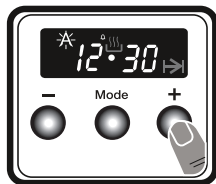
Напівавтоматичне налаштування часу (часу завершення приготування)

Ця функція задається автоматично, як тільки робота духової шафи завершиться у встановлений час. Ви можете налаштувати час завершення приготування, починаючи від поточного часу тривалістю до 10 годин. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи.

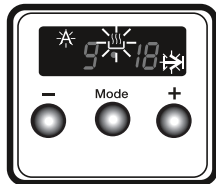
1. Виберіть бажану функцію приготування і температуру за допомогою клавіш керування.



2. Натисніть «MODE», поки ви не побачите надпис «end» («завершення») та відповідний символ не з'явиться на дисплеї. І заблимає поточний час дня «A».



3. Використовуйте кнопки «+» і «-», щоб налаштувати бажаний час завершення.



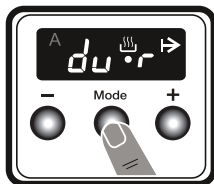
4. На екрані з'явиться поточний час і засвітіться символи «A», «>» і «<».

Коли на таймері буде нуль, духова шафа вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Заблимає символ «A» і «>». Включіть обидві кнопки керування на положення «0» і натисніть будь-яку клавішу на таймері для того, щоб зупинити звуковий сигнал. Зникне символ і таймер повернеться знову в режим самостійного налаштування.

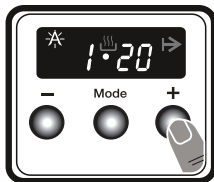
Повністю автоматичне налаштування програм

Ця функція використовується для приготування після певного періоду часу та для певної тривалості приготування. Час завершення приготування може бути налаштовано, починаючи від поточного часу тривалістю до 10 годин. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи.

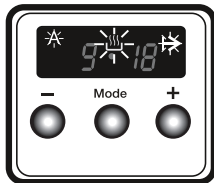
1. Виберіть бажану функцію приготування і температуру за допомогою клавіш керування.



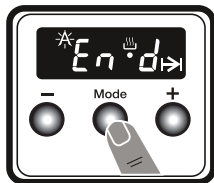
2. Натисніть «MODE» поки не відобразиться «dur» і «>» символ на екрані. Заблимає символ «A».



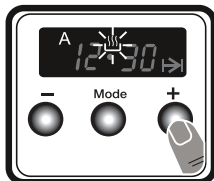
3. Виберіть необхідний часовий період приготування, натиснувши клавіші «+» і «-».



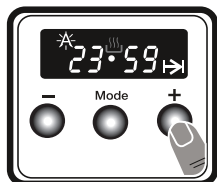
4. На екрані з'явиться поточний час і засвітіться символи «A», «>» і «<».



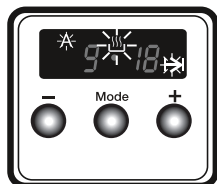
5. Натисніть «MODE» поки не відобразиться «end» та «>» символ на екрані. Заблимає час і символи «A» і «>».



6. Виберіть необхідний часовий період завершення приготування, натиснувши клавіші «+» і «-».



7. Виберіть час приготування станом на поточний час дня. Час можна налаштувати до 23 години 59 хвилин.



8. На екрані з'явиться поточний час і засвіяться символи "A", ➔ і 🕒.

Час роботи буде розраховано і духовна шафа автоматично почне приготування з розрахунком, щоб приготування завершилось у встановлений час. Коли на таймері буде нуль, духовна шафа вимкнеться, пролунає звуковий сигнал та заблимають символи "A" і ➔. Ввімкніть обидві кнопки керування на положення "0" і натисніть будь-яку клавішу для того, щоб зупинити звуковий сигнал. Зникне символ і таймер повернеться знову в режим самостійного налаштування.

Регулювання звуку

Щоб налаштувати гучність звукового попереджувального сповіщення, натисніть кнопку "-" коли на дисплеї відображається поточний час і затримайте протягом 1-2 секунд до увімкнення попереджувального сигналу. Після цього, кожного разу при натисканні кнопки "-", змінюється мелодія звукового сигналу. Є 3 різні види звукових сигналів. Виберіть необхідну мелодію, після чого не натискайте жодних кнопок. Вибрана мелодія збережеться.

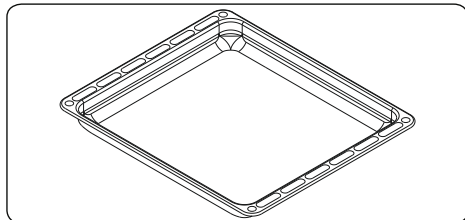
СТРАВИ	TURBO			НИЖНІЙ/ВЕРХНІЙ			НИЖНІЙ/ВЕРХНІЙ ВЕНТИЛЯТОР			ГРИЛЬ		
	Положення термоста-та, °C	Поліція	Час при-гот., хв.	Положення термоста-та, °C	Поліція	Час при-гот., хв.	Положення термоста-та, °C	Поліція	Час при-гот., хв.	Положення термоста-та, °C	Поліція	Час при-гот., хв.
Листкове печиво	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Тістечко	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Булочка	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Фрикадельки гриль										200	4	10-15
Страви з великим вмістом води	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Курка				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Відбивні										200	3-4	15-25
Біфштекс										200	4	15-25
Тістечка на двох полицях	160-180	1-4	30-40									
Кондитерські вироби на двох полицях	170-190	1-4	35-45									
* отувати з вертелом для смаження курки...												

4.2 АКСЕСУАРИ

Глибокий піднос

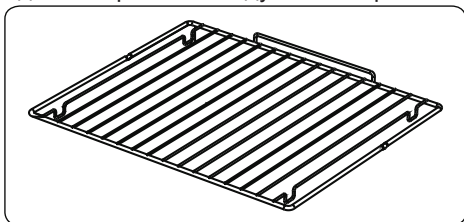
Глибокий піднос ідеально підходить для тушкування.

Покладіть піднос на полицю та просуньте його далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



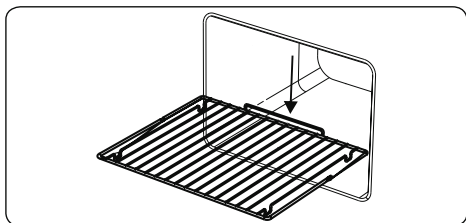
Дротяна решітка

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



Водозабірний контейнер

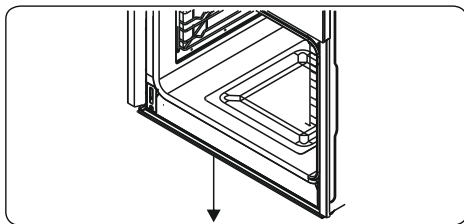
В деяких випадках, під час приготування на внутрішній скляній панелі духової шафи може збиратись конденсат. Це не є ознакою несправності приладу.

Відчиніть дверцята духової шафи на положення грилю і залиште їх в такому

положенні на 20 секунд.

Вода стече в контейнер.

Дочекайтесь, поки духова шафа охолоне та протріть внутрішні дверцята сухим рушником. Повторюйте цю процедуру регулярно.



5. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

5.1 ЧИСТКА

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

Загальна інформація

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

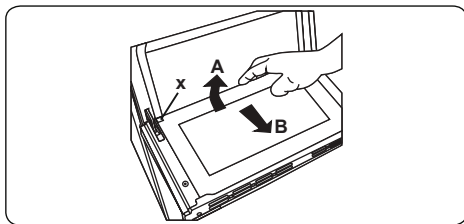
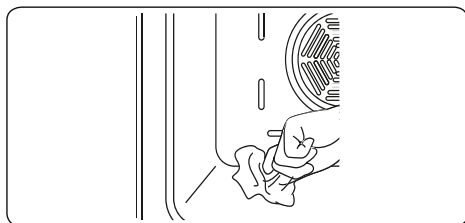
Не використовуйте засоби для чистки, що містять тверді домішки, що можуть подряпати скляну поверхню вашого приладу, чи покриті емаллю та/або намальовані на ньому деталі.

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

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

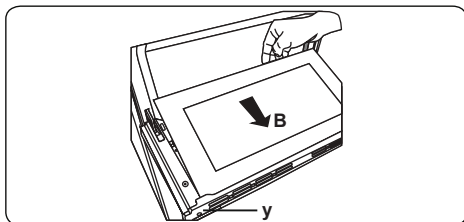
Чистка внутрішніх поверхонь духової шафи

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

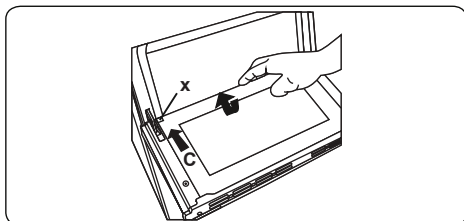


Заміна внутрішнього скла

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



3. Розмістіть скло під кронштейном (**х**) у напрямку **С**.

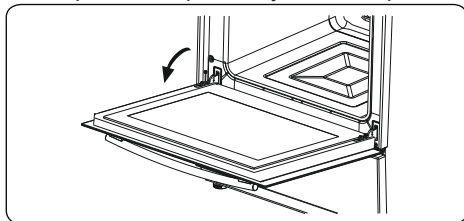


 Якщо у духовій шафі встановлено потрібне скло, третій шар скла можна зняти так само, як і другий шар.

Зняття дверцят духової шафи

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

1. Відкрийте дверцята духової шафи



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

Чистка скляних поверхонь

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

Чистка деталей з нержавіючої сталі (у випадку наявності)

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



Не промивайте такі поверхні, поки вони не охолодили.

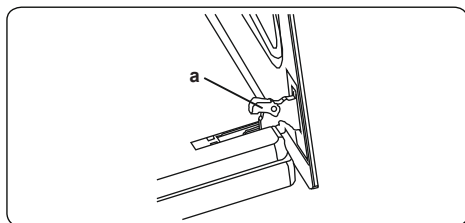


Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік протягом тривалого часу на поверхні з нержавіючої сталі.

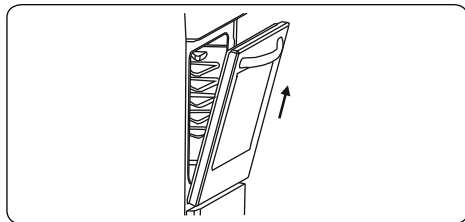
Зняття внутрішнього скла

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

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

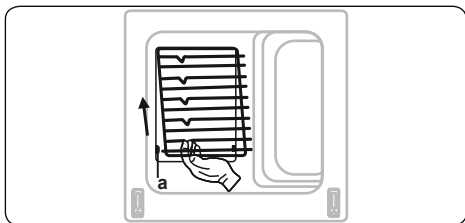


3. Повністю закрийте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.



Зняття полиці у вигляді решітки

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



5.2 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Заміна лампочки духової шафи

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

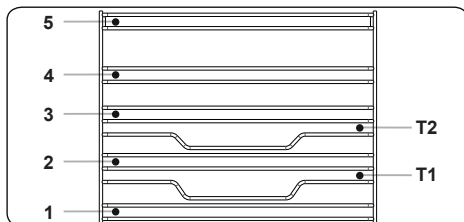
- Витягніть скляну линзу, після чого витягніть лампочку.
- Встановіть нову лампочку (яка витримує до 300 °C) на заміну старій лампочці (230В, 15-25Вт, типу Е14).
- Встановіть скляну линзу назад, ваша духовка готова до використання.



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

Каркас EasyFix

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



- Вставте аксесуар у потрібне положення в камері.
- Залиште між аксесуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
- Виймаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні. Гарячі страви і аксесуари можуть спричинити опіки.
- Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися. Після охолодження їхній зовнішній вигляд і працездатність відновиться.
- Дека і дротяні решітки можна ставити на будь-який рівень від 1 до 5.
- Телескопічні рейки можна ставити на рівні Т1, Т2, 3, 4, 5.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок рекомендується користуватись рівнем Т2.
- Дротяний каркас вертела слід ставити на рівень 3.
- Для встановлення каркасу вертела з телескопічними рейками використовується рівень Т2.

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

6. ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

6.1 ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



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

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

6.2 ТРАНСПОРТУВАННЯ

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

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

7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ

7.1 ТАБЛИЦЯ ІНЖЕКТОРІВ

Марка		KERNAU
Модель		KBO 0962 SK B KBO 0963 SK X
Тип духовки		ЕЛЕКТРИЧНА
Маса	кг	30,8
Індекс енергоефективності – в звичайному режимі		103,6
Індекс енергоефективності – з увімкненим вентилятором		94,1
Клас енергоспоживання		A
Енергоспоживання (електроенергія) – в звичайному режимі	кВт*г/цикл	0,87
Енергоспоживання (електроенергія) – з увімкненим вентилятором	кВт*г/цикл	0,79
Кількість відсіків		1
Джерело нагріву		ЕЛЕКТРИЧНА
Об'єм	л	69
Ця піч відповідає вимогам EN 60350-1		
Поради щодо енергозбереження		
Духовка		
- Якщо це можливо, готуйте кілька страв одночасно.		
- Скоротіть час попереднього нагріву духовки		
- Не збільшуйте строк приготування їжі.		
- Не забувайте вимикати духовку після завершення готування.		
- Не відкривайте дверцята духовки під час приготування їжі.		

KERNAU

— Witaj w domu —

Polska Sp. z o.o. ul.
Danielewicza 6/14
37-100 Łańcut.

52297339