

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA KBO 0965 SK B



www.kernau.com

SZANOWNY KLIENCIE,

Naszym celem jest zaoferowanie Wam produktów o wysokiej jakości, które spełnią Wasze oczekiwania.

Opisywane urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych zakładach i dokładnie przetestowane pod względem jakości.

Niniejsza instrukcja została opracowana w celu ułatwienia obsługi urządzenia, które wyprodukowano z wykorzystaniem najnowszej technologii gwarantującej zaufanie i maksymalną wydajność.

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją, ponieważ zawiera podstawowe informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, konserwacji i obsługi.

W sprawie instalacji urządzenia należy zwrócić się do najbliższego autoryzowanego serwisu.

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5
• OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5
• OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI	6
• PODCZAS EKSPLOATACJI	7
ROZDZIAŁ 2. PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI I OBSŁUGI	8
• WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI PIEKARNIKA	8
• INSTALACJA PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY	9
• INSTALACJA ELEKTRYCZNA I ZABEZPIECZENIE PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY	10
ROZDZIAŁ 3. WYGLĄD I WYMIARY URZĄDZENIA	11
ROZDZIAŁ 4. KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA	12
• PANEL STEROWANIA	12
• FUNKCJE PIEKARNIKA	13
• PODŚWIETLENIE PIEKARNIKA	13
• WYKORZYSTANIE CYFROWEGO TIMERA	14
• TABELA Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA	17
• WYPOSAŻENIE DODATKOWE	19
• AKCESORIA	19
• WYJMOWANIE KRATKI	19
ROZDZIAŁ 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	20
• CZYSZCZENIE WNETRZA PIEKARNIKA	20
• WYMIANA LAMPKI OŚWIETLAJĄCEJ PIEKARNIKA	20
• RUSZT EASYFIX	20
ROZDZIAŁ 6. SERWISOWANIE I PRZEWOŻENIE	21
• WYMAGANIA PRZED ODDANIEM DO SERWISU	21
• INFORMACJE DOTYCZĄCE TRANSPORTU PIEKARNIKA	21
ROZDZIAŁ 7. DANE TECHNICZNE	22
• WSKAZÓWKI OSZCZĘDZANIA ENERGII	22

ROZDZIAŁ 1. 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 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, dotykowymi 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 naprawcze 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 przesuwac 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 wykwalifikowanej osobie, 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. trzonakami).
- Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.

ROZDZIAŁ 2. PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI I OBSŁUGI

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.

Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.

Ten nowoczesny, funkcjonalny i praktyczny piekarnik, wyprodukowany z najwyższej jakości elementów i materiałów, spełni Twoje oczekiwania pod każdym względem.

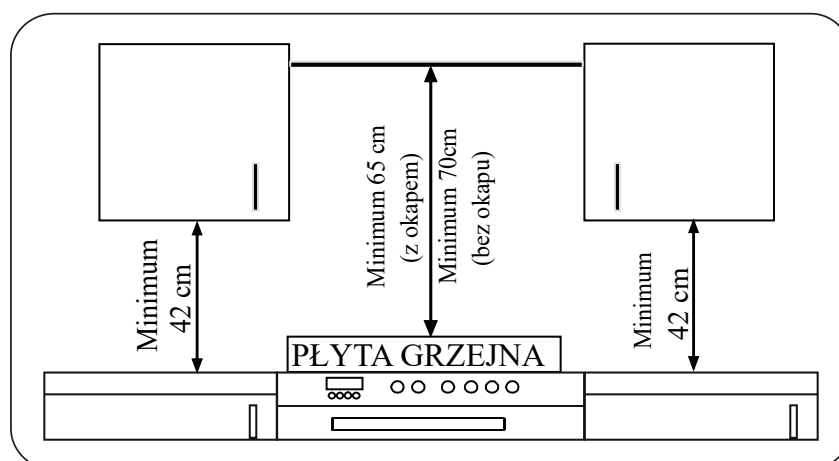
Należy koniecznie przeczytać niniejszą instrukcję, aby prawidłowo korzystać z urządzenia i uniknąć ewentualnych problemów w przyszłości. Informacje podane poniżej obejmują zasady niezbędne do prawidłowego ustawienia i serwisowania urządzenia. Instrukcję powinny przeczytać osoby instalujące urządzenie.

SKONTAKTUJ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM W CELU INSTALACJI PIEKARNIKA.

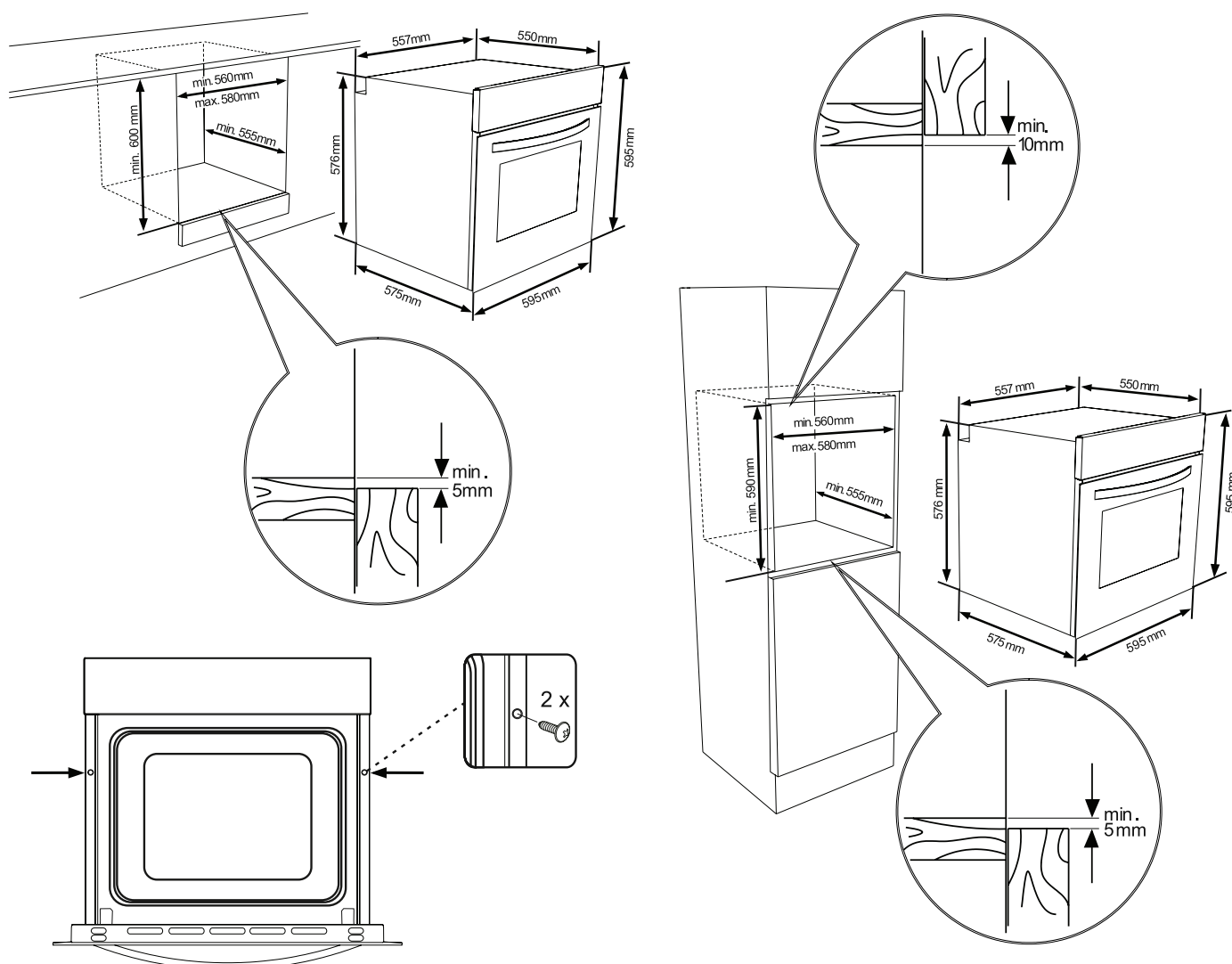
WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI PIEKARNIKA

- 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.

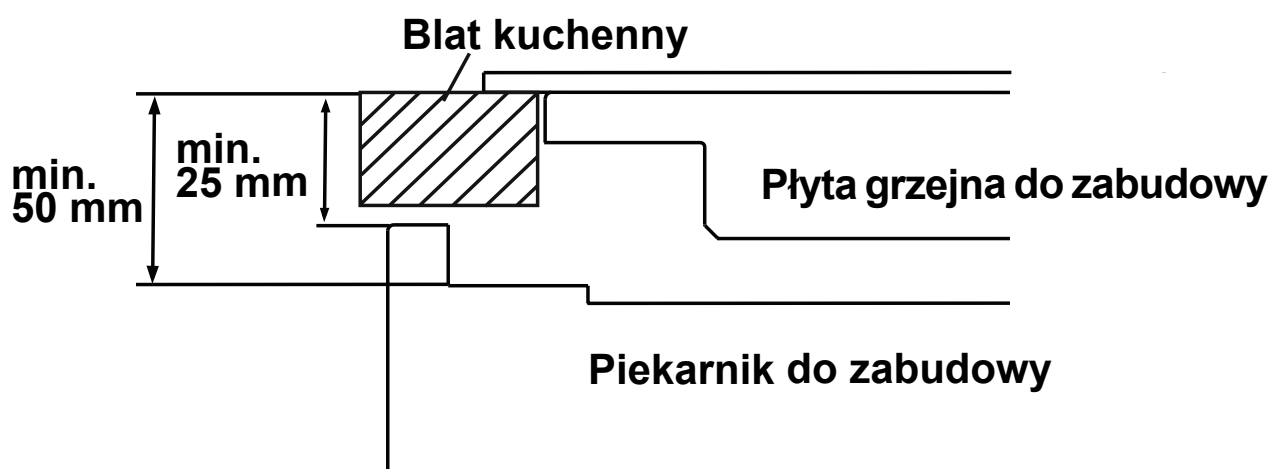
Wymagane zmiany szafek ściennych i wyciągów nad wbudowanym urządzeniem oraz minimalne odległości od płyty piekarnika zostały pokazane na Rys. 1. Odpowiedni wyciąg powinien znajdować się na wysokości minimum 65 cm od płyty grzejnej. W przypadku braku wyciągu ta wysokość nie powinna być mniejsza niż 70 cm.



INSTALACJA PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY



Wsuń 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.

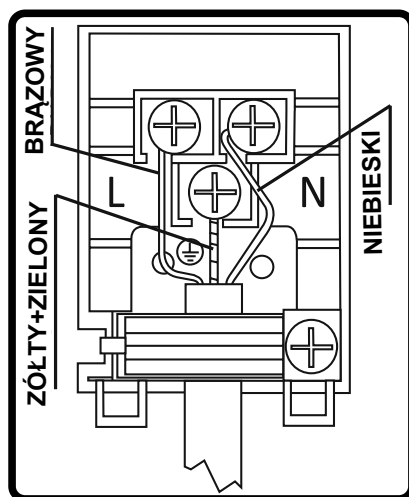


Jeśli piekarnik zostanie zainstalowany pod płytą grzejącą, odległość między blatem kuchennym i panelem górnym powinna wynosić minimum 50 mm, a odległość między blatem kuchennym i górną częścią panelu sterowania minimum 25 mm.

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 H05VVF.
- 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 sieci elektrycznej różni się od podanej powyżej wartości, należy natychmiast porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu.
- Producent urządzenia oświadcza, że nie ponosi odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju uszkodzenia i straty powstałe na skutek niezgodności z normami dotyczącymi bezpieczeństwa!

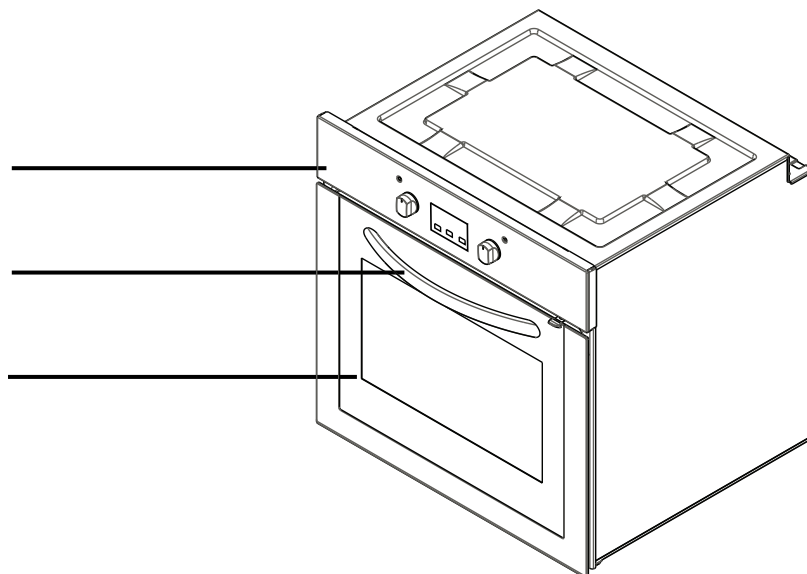


ROZDZIAŁ 3. WYGLĄD I WYMIARY URZĄDZENIA

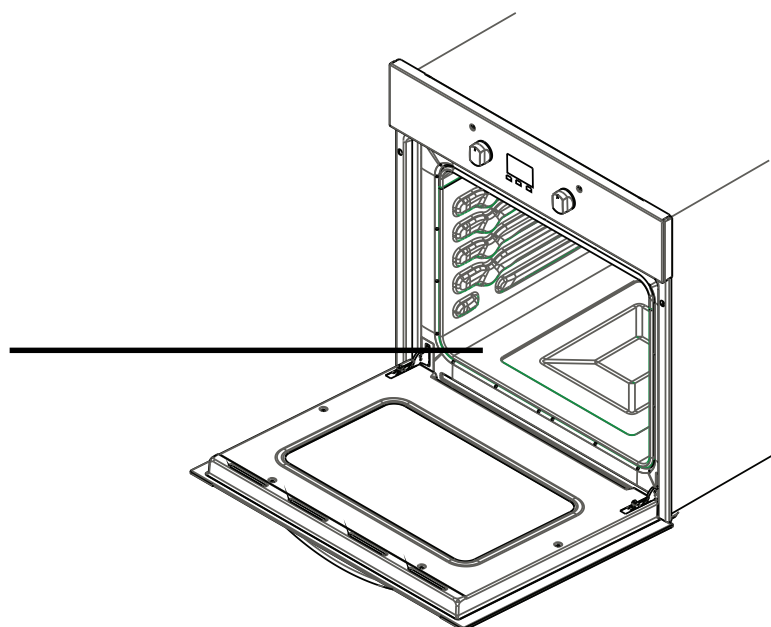
Panel sterowania

Uchwyt

Drzwi piekarnika



Dolny element grzejny
(z tyłu płyty)

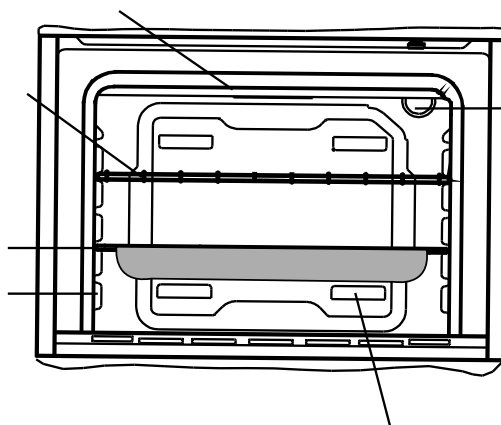


Górny element grzejny (z tyłu płyty)

Grill
elektryczny

Taca
Ruszt

Podświetlenie piekarnika

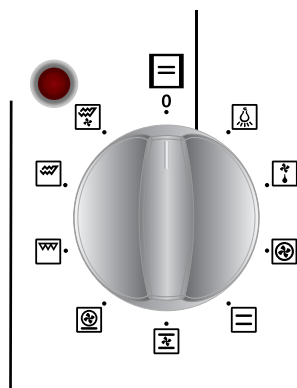


Kratka wylotu powietrza

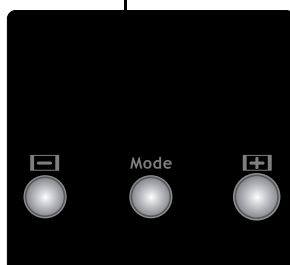
ROZDZIAŁ 4. KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

PANEL STEROWANIA

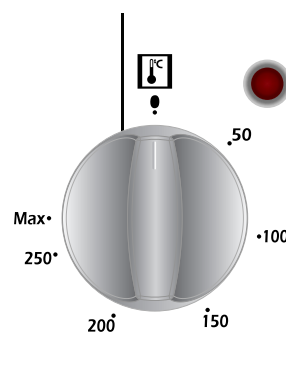
Pokrętko do ustawiania funkcji piekarnika



Cyfrowy timer



Pokrętko do ustawiania funkcji piekarnika



Wskaźnik pracy piekarnika

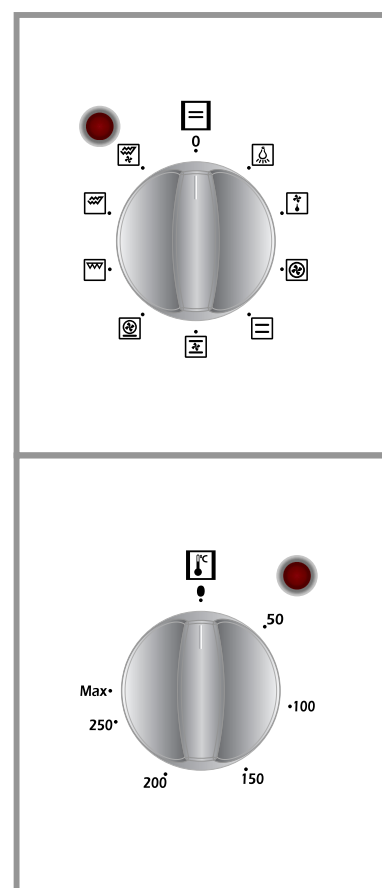
Wskaźnik termostatu piekarnika

Pokrętko do ustawiania funkcji piekarnika

Żeby wybrać żądany tryb pracy, ustaw pokrętko przy odpowiednim symbolu. Objasnienia funkcji piekarnika zostały podane w następnjej części.

Pokrętko do ustawiania funkcji piekarnika

Żeby wybrać żądany tryb pracy, ustaw pokrętko przy odpowiednim symbolu. Objasnienia funkcji piekarnika zostały podane w następnjej części.



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 grillowania:

Zostaną włączone termostat 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 termostat 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 termostat 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:

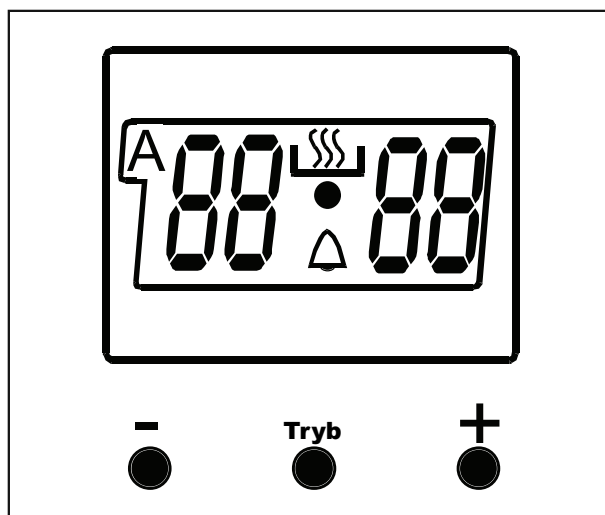
Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



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.

WYKORZYSTANIE CYFROWEGO TIMERA



Ustawienie godziny:

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol (A) i trzy „0”. Naciśnij równocześnie przyciski (+) i (-). Na wyświetlaczu pojawi się symbol „☰”. Zacznie również pulsować kropka na środku wyświetlacza. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę korzystając z przycisków (+) i (-). Po ustawieniu godziny kropka powinna świecić się w sposób ciągły. Jeśli po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol (A) i trzy „0”, urządzenia nie można obsługiwać przy pomocy przycisków. Jeśli przyciski (+) i (-) zostaną równocześnie naciśnięte w celu ustawienia godziny, na wyświetlaczu pojawi się symbol „☰”. Jeśli ten symbol pojawi się na wyświetlaczu, sekcję piekarnika można obsługiwać ręcznie. Jeśli ustawiona godzina zostanie zresetowana w przypadku przerwy w zasilaniu, należy ponownie ustawić godzinę.

Sygnal dźwiękowy ustawionego czasu:

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol (A) i trzy „0”. Naciśnij równocześnie przyciski (+) i (-).

Na wyświetlaczu pojawi się symbol „☰”. Zacznie również pulsować kropka na środku wyświetlacza. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę korzystając z przycisków (+) i (-). Po ustawieniu godziny kropka powinna świecić się w sposób ciągły. Funkcja może służyć do wyemitowania sygnału dźwiękowego po zakończeniu ustawionego czasu.

Naciśnij przycisk MODE znajdujący się po środku. Na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol „☰”. Pojawia się również trzy „0”. Jeśli pulsuje symbol, przy pomocy przycisków (+) i (-) ustaw żądany czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Chwilę po zakończeniu ustawiania symbol zacznie świecić się w sposób ciągły. Świecenie symbolu „🔔” w sposób ciągły oznacza ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

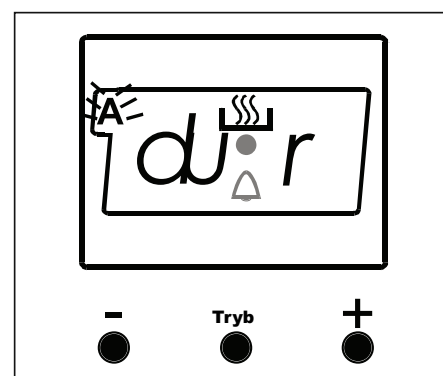
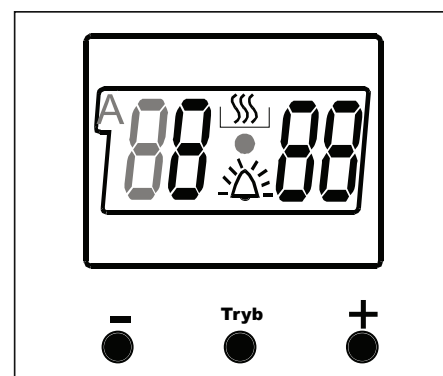
Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, można ustawić w zakresie od 0 do 23.59.

Po upływie ustawionego czasu timer wyemituje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol „🔔”. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknie symbol „🔔”.

Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, służy wyłącznie jako ostrzeżenie. Funkcja nie powoduje wyłączenia piekarnika.

Półautomatyczne ustawienie czasu zgodnie z czasem przygotowania potrawy:

Tryb umożliwia przygotowanie potraw w żądanym zakresie czasu. Włóż do piekarnika potrawy, które chcesz przygotować. Piekarnik ustawi się w żądanym trybie pracy. Termostat piekarnika zostanie ustawiony na żądaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „stop” (praca zatrzymana). Jeśli na wyświetlaczu timera pojawi się „stop” (praca zatrzymana), zacznie pulsować symbol (A). Jeśli timer znajduje się w swoim położeniu, ustaw czas przygotowania żądanej potrawy za pomocą przycisków (+) i (-). Chwilę po zakończeniu ustawiania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole „🔔” i (A) zaczną świecić się w sposób ciągły. Po dokonaniu ustawień piekarnik rozpocznie pracę.



Istnieje możliwość ustawienia czasu przygotowania potraw w zakresie od 0 do 10 godzin.

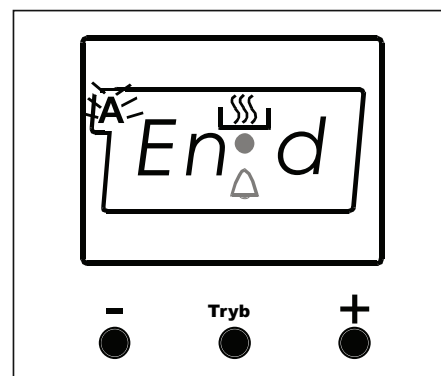
Po upływie ustawionego czasu timer zatrzyma działanie piekarnika i wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie również pulsować symbol (A). Po ustawieniu przycisku piekarnika i termostatu na pozycji 0 naciśnięcie dowolnego przycisku timera zakończy emitowanie sygnału dźwiękowego.

Timer będzie można ustawiać ręcznie.

Półautomatyczne programowanie zgodnie z czasem zakończenia przygotowania potrawy:

Tryb odpowiedni do przygotowania potrawy zgodnie z żądanym czasem zakończenia przygotowania. Włóż do piekarnika potrawę, którą chcesz przygotować. Piekarnik ustawi się w żądanym trybie pracy. Termostat piekarnika zostanie ustawiony na żądaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „end” (zakończenie programu). Odpowiednio zacznie pulsować symbol (A) i aktualna godzina.

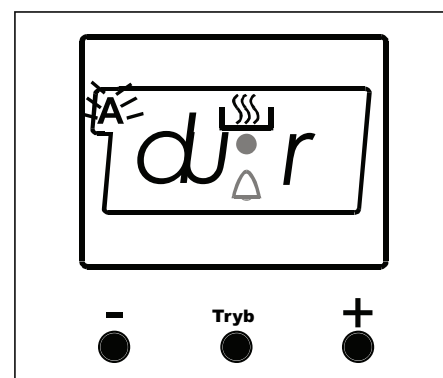
Jeśli timer znajduje się w swoim położeniu, za pomocą przycisków (+) i (-) ustaw godzinę zakończenia przygotowania żądanej potrawy. Chwilę po zakończeniu ustawiania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole „☼” i (A) zaczną świecić się w sposób ciągły. Po dokonaniu ustawień piekarnik rozpocznie pracę. Istnieje możliwość ustawienia czasu przygotowania potraw w zakresie do 10 godzin po aktualnej godzinie. Po upływie ustawionego czasu timer zatrzyma działanie piekarnika i wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie również pulsować symbol (A). Po ustawieniu przycisku piekarnika i termostatu na pozycji 0 naciśnięcie dowolnego przycisku timera zakończy emitowanie sygnału dźwiękowego. Timer będzie można ustawiać ręcznie.



W pełni automatyczne programowanie:

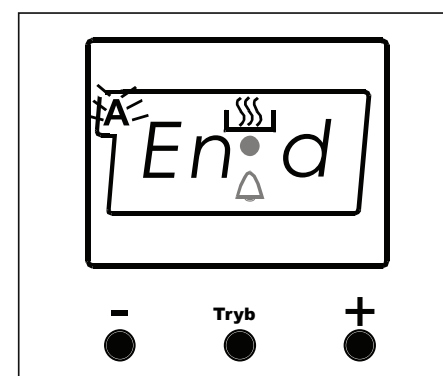
Tryb odpowiedni do przygotowania potrawy przez ustawiony czas, po upływie określonego czasu. Włóż do piekarnika potrawę, którą chcesz przygotować. Piekarnik ustawi się w żądanym trybie pracy. Termostat piekarnika zostanie ustawiony na żądaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy.

Najpierw naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „stop” (zatrzymanie procesu). Jeśli na wyświetlaczu timera pojawi się „stop” (zatrzymanie procesu), zacznie pulsować symbol (A). Jeśli timer znajduje się w swoim położeniu, za pomocą przycisków (+) i (-) ustaw czas przygotowania żądanej potrawy. Chwilę po zakończeniu ustawiania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole „☼” i (A) zaczną świecić się w sposób ciągły.



Istnieje możliwość ustawienia czasu przygotowania potraw w zakresie od 0 do 10 godzin.

Najpierw naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „end” (koniec procesu). Jeśli na wyświetlaczu timera pojawi się „end” (koniec procesu), zacznie pulsować symbol (A) i aktualna godzina oraz czas przygotowania potrawy. Jeśli timer znajduje się w swoim położeniu, za pomocą przycisków (+) i (-) ustaw godzinę zakończenia przygotowania żądanej potrawy. Chwilę po zakończeniu ustawiania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbol (A) będzie świecić się w sposób ciągły.



Istnieje możliwość ustawienia czasu w zakresie do godziny 23.59 po upływie czasu zwiększonego o czas przygotowania potrawy dodanego do aktualnej godziny.

Piekarnik rozpocznie pracę o godzinie obliczonej na podstawie czasu przygotowania potrawy odjętego od ustawionej godziny zakończenia procesu i wyłączy się o ustawionej godzinie zakończenia. Timer wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować symbol (A). Po ustawieniu przycisku piekarnika i termostatu na pozycji 0 naciśnięcie dowolnego przycisku timera zakończy emitowanie sygnału dźwiękowego. Godzinę będzie można ustawiać ręcznie.

Blokada przycisków:

- Przycisk MODE należy nacisnąć i przytrzymać przynajmniej przez 2 sekundy, jeśli żaden przycisk nie został naciśnięty w ciągu 5 ostatnich sekund.
- Po aktywacji przycisku MODE pozostałe przyciski będą dostępne natychmiast po ich naciśnięciu.

TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA

POTRAWY	TRYB TURBO		
	USTAWIENIE TERMOSTATU (°C)	POZIOM KRATKI	CZAS PRZY- GOTOWANIA (MINUTY)
Ciasto warstwowe	170-190	2-3-4	35-45
Ciasto	150-170	2-3-4	30-40
Ciasteczka	150-170	2-3-4	25-35
Grillowane klopsiki	—	—	—
Produkty wilgotne	175-200	2	40-50
Kurczak	—	—	—
Kotlety	—	—	—
Befsztyk	—	—	—

POTRAWY	DOLNY-GÓRNY ELEMENT GRZEJNY		
	USTAWIENIE TERMOSTATU (°C)	POZIOM KRATKI	CZAS PRZY- GOTOWANIA (MINUTY)
Ciasto warstwowe	170-190	2-3-4	35-45
Ciasto	170-190	2-3-4	30-40
Ciasteczka	170-190	2-3-4	30-40
Grillowane klopsiki	—	—	—
Produkty wilgotne	175-200	2	40-50
Kurczak	200	2-3-4	45-60
Kotlety	—	—	—
Befsztyk	—	—	—

POTRAWY	DOLNY-GÓRNY TERMOOBIEG		
	USTAWIENIE TERMOSTATU (°C)	POZIOM KRATKI	CZAS PRZY- GOTOWANIA (MINUTY)
Ciasto warstwowe	170-190	2-3-4	25-35
Ciasto	150-170	2-3-4	25-35
Ciasteczka	150-170	2-3-4	25-35
Grillowane klopsiki	—	—	—
Produkty wilgotne	175-200	2	40-50
Kurczak	200	2-3-4	45-60
Kotlety	—	—	—
Befszyk	—	—	—

POTRAWY	GRILL		
	USTAWIENIE TERMOSTATU (°C)	POZIOM KRATKI	CZAS PRZY- GOTOWANIA (MINUTY)
Ciasto warstwowe	—	—	—
Ciasto	—	—	—
Ciasteczka	—	—	—
Grillowane klopsiki	200	5	—
Produkty wilgotne	—	—	—
Kurczak	200	*	50-60
Kotlety	200	4-5	15-25
Befszyk	200	5	15-25

* Nadziać na szpikulec do pieczenia kurczaka...

WYPOSAŻENIE DODATKOWE

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 wystygnać. 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

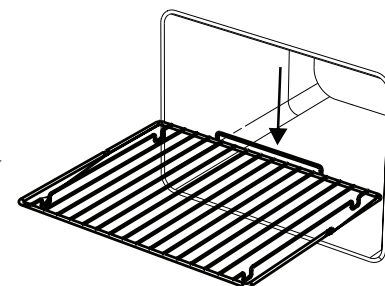
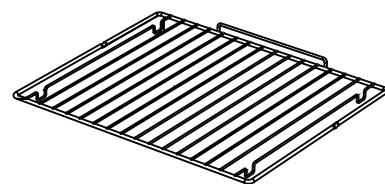
RUSZT

Ruszt jest używany do grillowania potraw lub umieszczania na nim różnych naczyń.



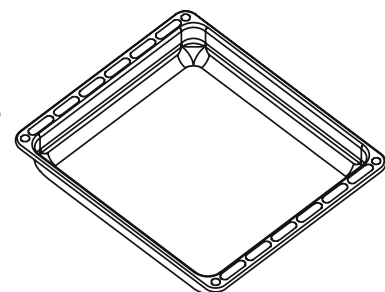
UWAGA:

Umieść ruszt dokładnie w szynach na odpowiednim poziomie piekarnika i popchnij do tyłu.



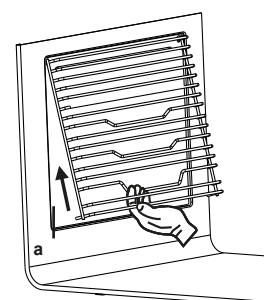
TACA GŁĘBOKA

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.



WYJMOWANIE KRATKI

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



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

ROZDZIAŁ 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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, zamaczaną 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.

WYMIANA LAMPKI OŚWIETLAJĄCEJ PIEKARNIK

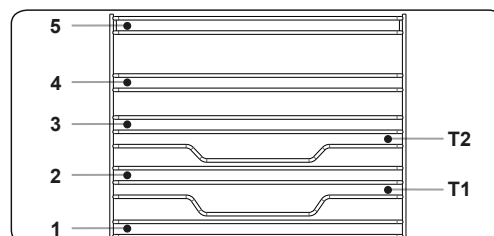
Wymiany lampki musi dokonać personel autoryzowanego serwisu. Żarówka powinna mieć następujące oznaczenia: 230 V, 25 W, typ E14, T300. Przed wymianą żarówki piekarnik powinien być odłączony od prądu i wystudzony.

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.

- Umieścić wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 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.



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

ROZDZIAŁ 6. 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.

ROZDZIAŁ 7. DANE TECHNICZNE

Marka	KERNAU
Model	KBO 0965 SK B
Rodzaj piekarnika	ELEKTRYCZNY
Masa	30,1 kg
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	0,87 W h/cykl
Zużycie energii (elektrycznej) — z wymuszonym obiegiem powietrza	0,79 W h/cykl
liczba wnęk	1
Źródło ciepła	ELEKTRYCZNY
Pojemność	69 l
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1	

WSKAZÓWKI OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Piecz po kilka potraw na raz, jeśli jest to możliwe.
- Skracaj czas wstępnego podgrzewania.
- Nie wydłużaj czasu pieczenia
- Nie zapomnij wyłączyć piekarnik po zakończeniu pieczenia.
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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



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

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

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

W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem.

Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.

USER MANUAL

OVEN

KBO 0965 SK B



www.kernau.com

DEAR CUSTOMER,

Our goal is to offer you high quality products that exceed your expectations.

Your appliance is produced in state of the art facilities and is carefully tested for quality.

This manual is prepared to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information on safe installation, maintenance and use.

Please contact your nearest Authorized Service Centre for the installation of your product.

CONTENTS

CHAPTER 1. SAFETY WARNINGS	26
• GENERAL SAFETY WARNINGS	26
• INSTALLATION WARNINGS	27
• DURING USE	28
CHAPTER 2. PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE	29
• CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN	29
• INSTALLATION OF BUILTIN OVEN	30
• WIRING AND SAFETY OF THE BUILT IN OVEN	31
CHAPTER 3. PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT	32
CHAPTER 4. USING THE OVEN	33
• CONTROL PANEL	33
• OVEN FUNCTIONS	34
• OVEN LAMP	34
• USE OF DIGITAL TIMER	35
• TABLES WITH EXAMPLE OVEN SETTINGS	38
• ACCESSORIES	40
• REMOVAL OF WIRE SHELF	40
CHAPTER 5. CLEANING AND MAINTENANCE	41
• CLEANING THE INTERIOR OF THE OVEN	41
• REPLACING THE OVEN LIGHT	41
• THE EASYFIX WIRE RACK	41
CHAPTER 6. INFORMATION RELATED TO TRANSPORT	42
• REQUIREMENTS BEFORE CALLING FOR SERVICE SERVER	42
• INFORMATION REGARDING OVEN TRANSPORTATION	42
CHAPTER 7. TECHNICAL DETAILS	43
• ENERGY SAVING TIPS	43

CHAPTER 1. 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 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be 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 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 become 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 carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. 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.

⚠ WARNING:

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 nondomestic use or in a commercial environment or room heating.

- Do not try to lift or move the appliance by pulling on 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 it 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 was 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 a min. of 100°C .

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. 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, 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.

CHAPTER 2. PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do this 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.

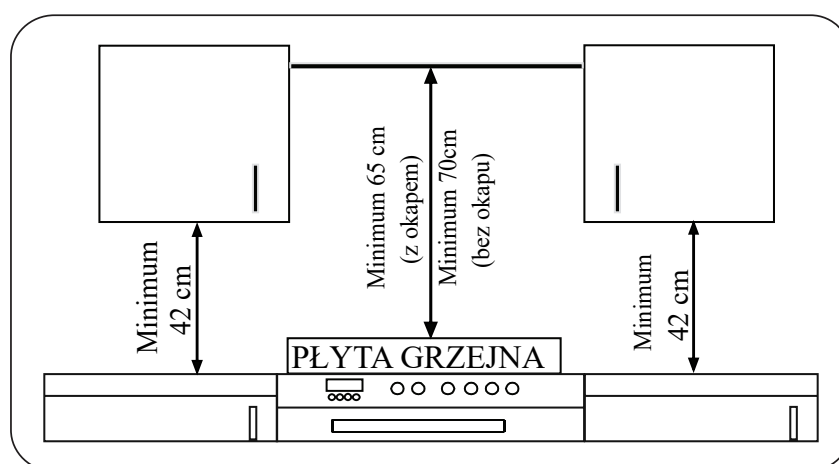
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary 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!

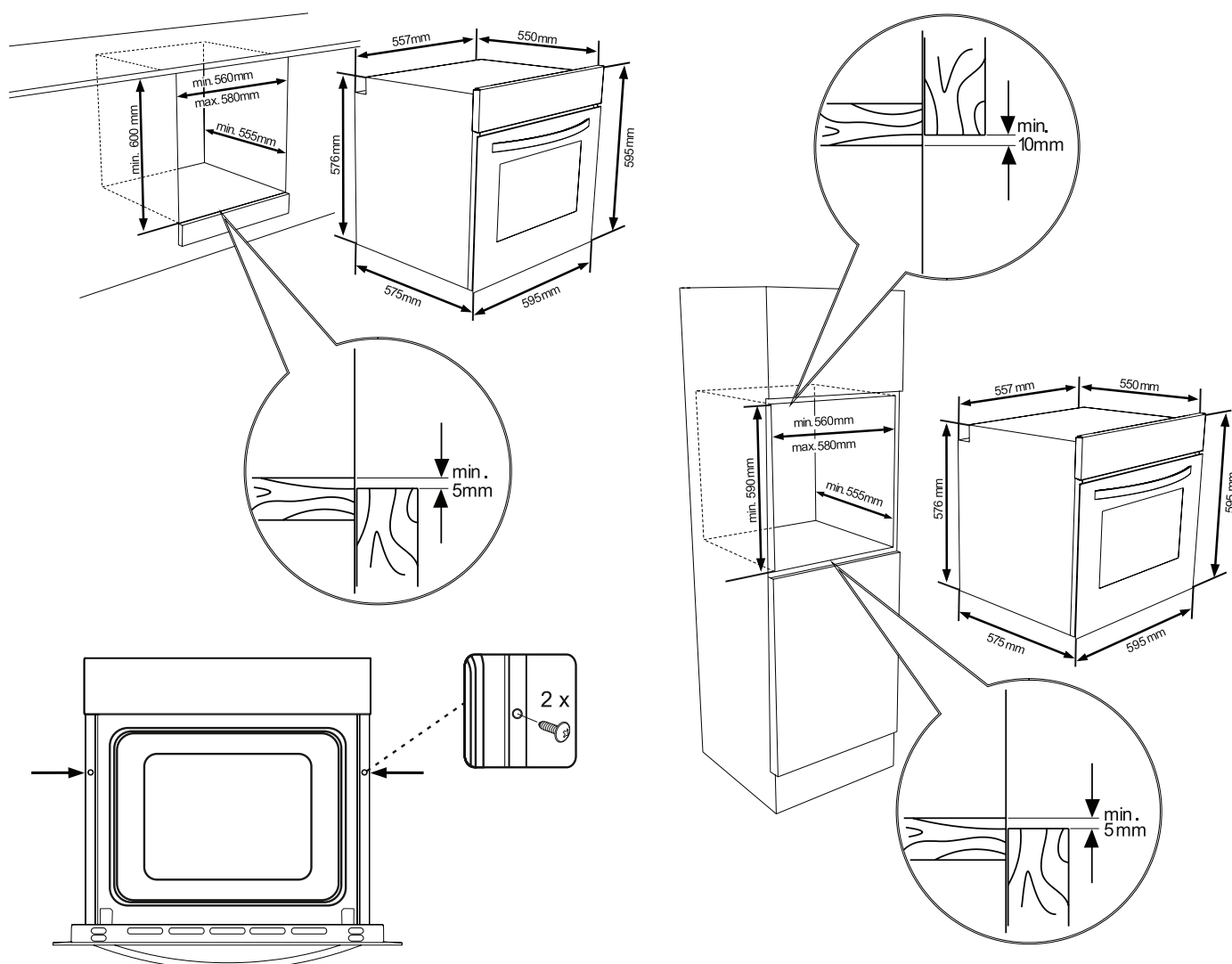
CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

- 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.

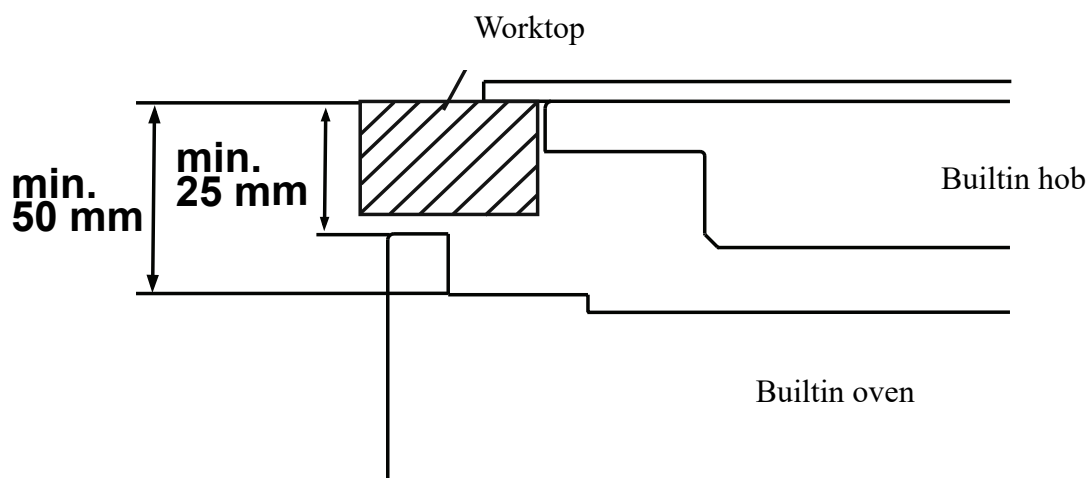
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the builtin combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan, the height should not be less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



INSTALLATION OF BUILTIN 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. When 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

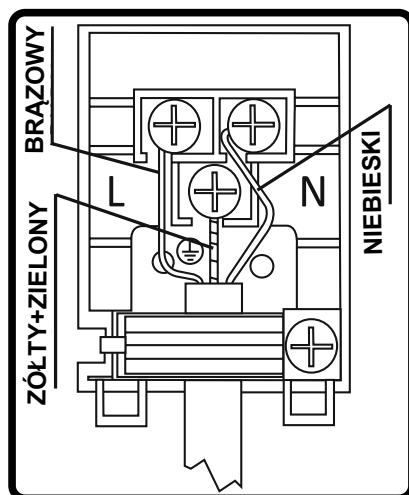


a minimum of 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be a minimum of 25 mm.

WIRING AND SAFETY OF THE 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 fig re. 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 Centre. The cable must be replaced by the Authorized Service technician.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service technician. A H05 VV 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 its bears no liability of any kind for damage and loss arising from not complying with safety standards!

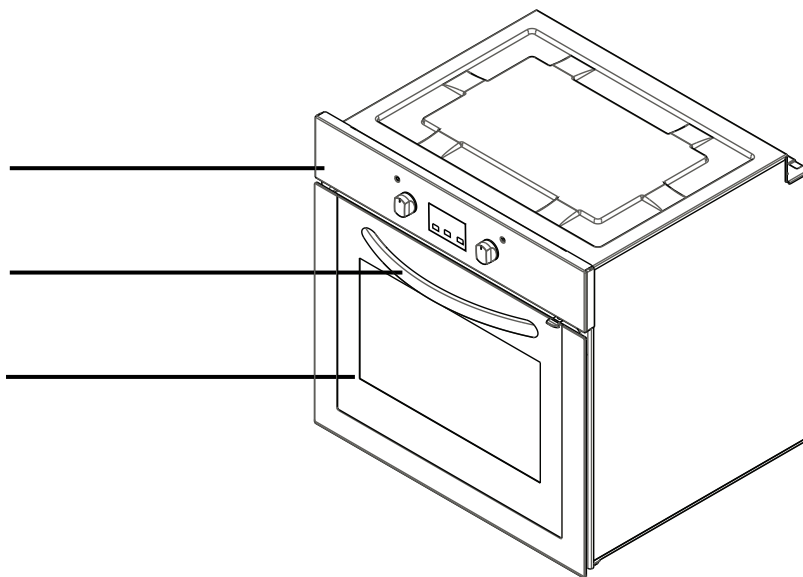


CHAPTER 3. PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT

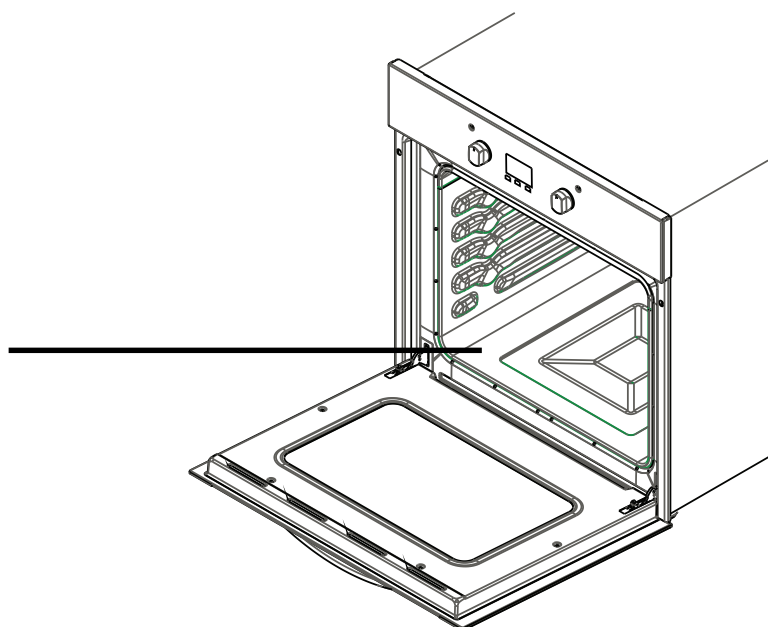
Control panel

Handle

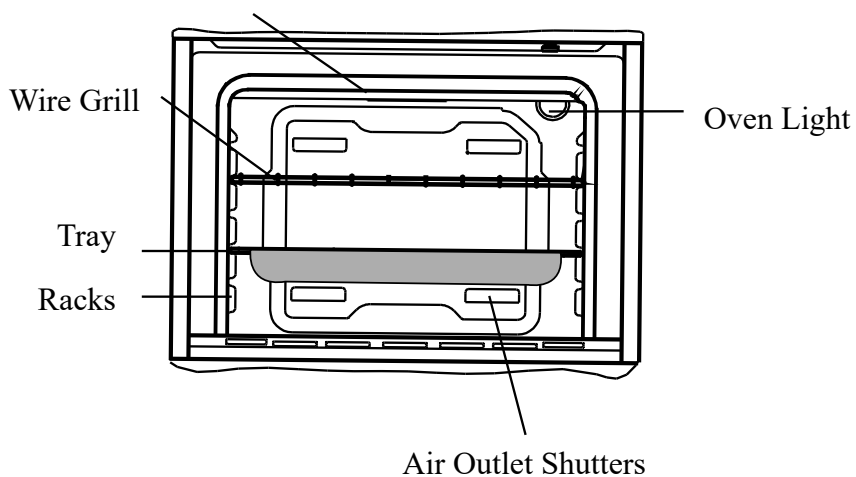
Oven Door



Lower Heating Element
(behind the plate)



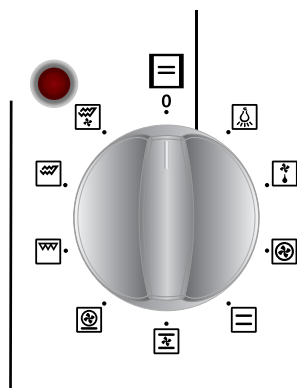
Upper Heating Element (behind the plate)



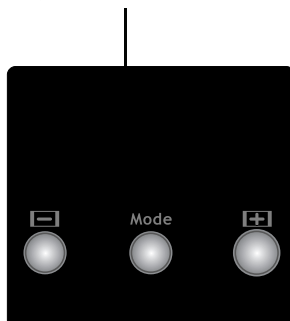
CHAPTER 4. USING THE OVEN

CONTROL PANEL

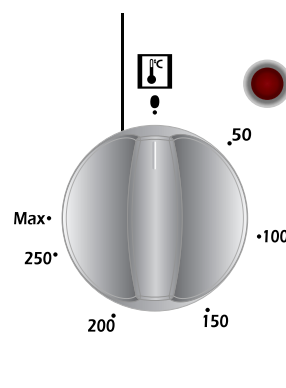
Oven function Control Knob



Digital Timer



Oven function Control Knob



Oven Operation Light

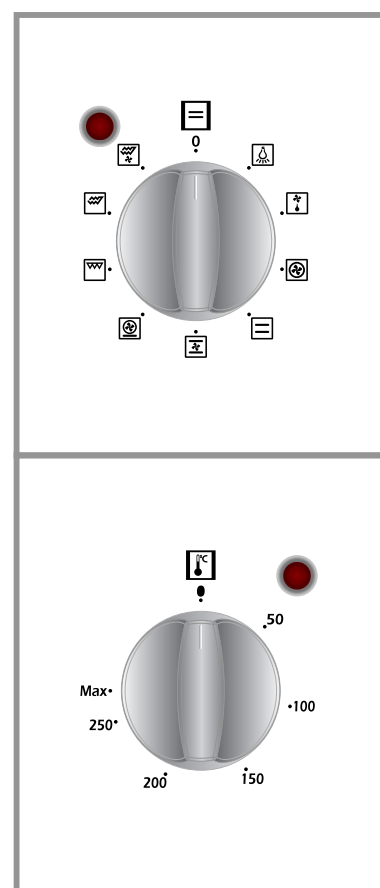
Oven Thermostat Light

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.

Thermostat Control Knob

To select the desired temperature, turn the knob to the related degrees the details of the oven functions are explained in the next section.



OVEN FUNCTIONS



Oven Lamp:

Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking function.



Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan starts 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. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to preheat the oven about 10 minutes.



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 lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in 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 obtaining results in baking pastry. 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 grill effect to the food. It is recommended to preheat the oven about 10 minutes.



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 oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to preheat the oven about 10 minutes.



WARNING:

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



Faster Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will 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 oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to preheat the oven about 10 minutes.



WARNING:

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



Double Grill and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will 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 oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to preheat the oven about 10 minutes.



WARNING:

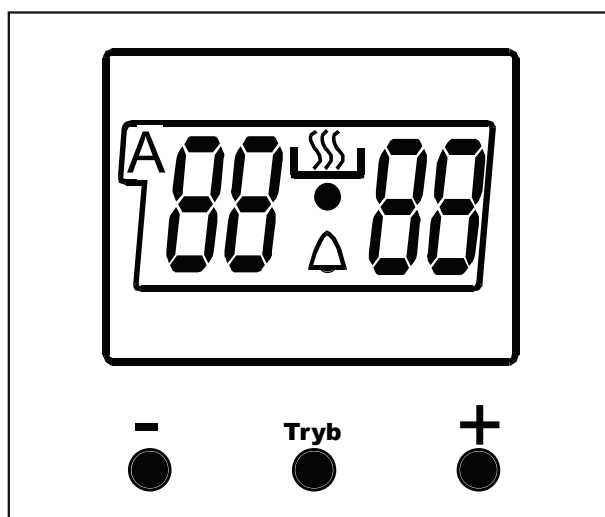
When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Pizza Function:

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

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.

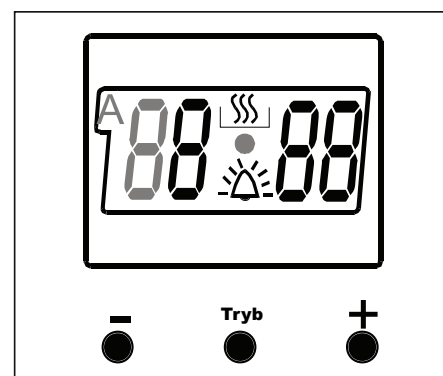
The symbol “” will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and () keys, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously. This function can be used to receive audible warnings at the 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.

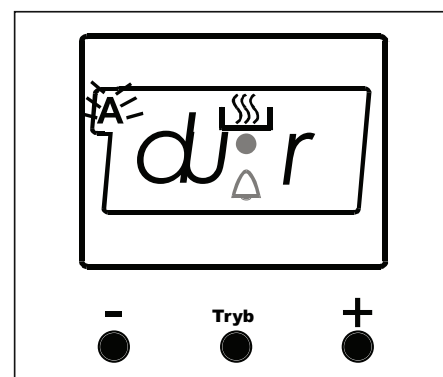
The Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



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 give audible warning. Then 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.

FullAutomatic Programming:

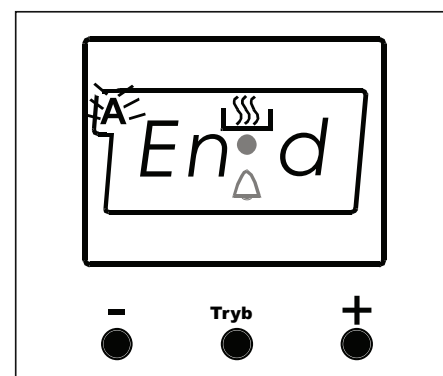
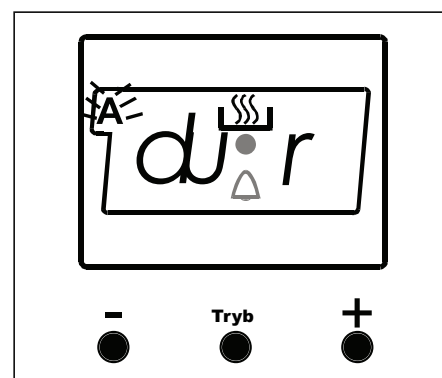
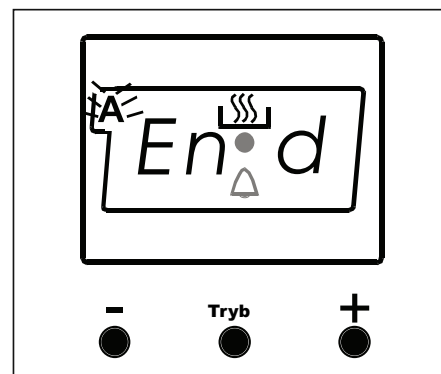
This function is used to cook food after a certain period of time, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

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) and “☰” 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) and ☰ will begin to continuously light on the screen.

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

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.

Key Lock:

- The mode button needs to be pressed for at least 2 seconds, if none of the buttons are activated within last 5 seconds.
- After activation of the mode button, each button is activated immediately as they are pressed.

TABLES WITH EXAMPLE OVEN SETTINGS

DISHES	TURBO		
	THERMOSTAT POS. (°C)	RACK POS.	COOKING PERIOD (MIN)
Layered pastry	170190	234	3545
Cake	150170	234	3040
Cookie	150170	234	2535
Grilled	—	—	—
Watery food	175200	2	4050
Chicken	—	—	—
Chop	—	—	—
Beefstake	—	—	—

DISHES	LOWER-UPPER		
	THERMOSTAT POS. (°C)	RACK POS.	COOKING PERIOD (MIN)
Layered pastry	170190	234	3545
Cake	170190	234	3040
Cookie	170190	234	3040
Grilled	—	—	—
Watery food	175200	2	4050
Chicken	200	234	4560
Chop	—	—	—
Beefstake	—	—	—

DISHES	LOWER-UPPER FAN		
	THERMOSTAT POS. (°C)	RACK POS.	COOKING PERIOD (MIN)
Layered pastry	170190	234	2535
Cake	150170	234	2535
Cookie	150170	234	2535
Grilled	—	—	—
Watery food	175200	2	4050
Chicken	200	234	4560
Chop	—	—	—
Beefstake	—	—	—

DISHES	GRILL		
	THERMOSTAT POS. (°C)	RACK POS.	COOKING PERIOD (MIN)
Layered pastry	—	—	—
Cake	—	—	—
Cookie	—	—	—
Grilled	200	5	—
Watery food	—	—	—
Chicken	200	*	5060
Chop	200	45	1525
Beefstake	200	5	1525

* Cook with roast chicken skewer.

ACCESSORIES

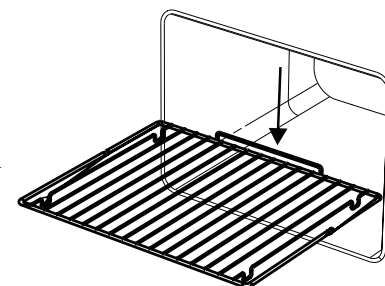
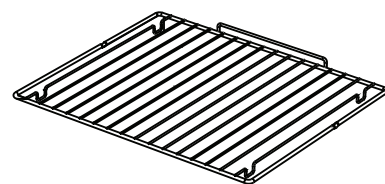
The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake moulds and oven trays that are appropriate for use in an oven. Follow the manufacturer's instructions when using other 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 you use the grid that was supplied with the product (where appropriate). 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 Authorized Service Centre.

WIRE GRID

The wire grid is used to grill or place different cookwares on it.

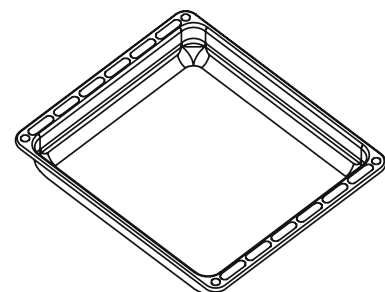
WARNING:

Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



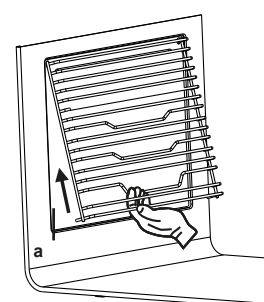
DEEP TRAY

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 WIRE SHELF

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



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

CHAPTER 5. CLEANING AND MAINTENANCE

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance has cooled down. 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.

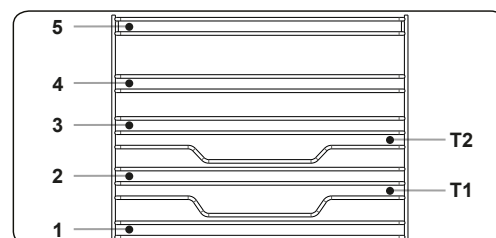
REPLACING THE OVEN LIGHT

The change of oven lamp must be done by 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.

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.

CHAPTER 6. INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

REQUIREMENTS BEFORE CALLING FOR SERVICE SERVER:

If the oven does not working:

The oven may be disconnected from the mains; the power breakdown may occur. In models equipped with timer function the current time must be adjusted.

If the oven does not pre-heats:

The temperature knob can be set in wrong position.

If the internal oven illumination does not start:

Check the power supply. Check if the lightbulbs are not damaged. If lightbulbs are damaged, replace them accordingly with given instructions.

Meals heating (if upper and bottom layer of meal is not evenly heated):

Check with the manual, the recommended tray location, cooking time and temperature.

After checking above indication, the device is still not working properly, report the malfunction to authorized service centre.

INFORMATION REGARDING OVEN TRANSPORTATION

If you have to transport this device:

Keep the original product packaging and conduct the transportation with it. Follow the indication given on the packaging. Secure the top of the cooker: burners, caps and grates, tape it to the cooker hob. Place the paper between the cooker hob and the cover, and tape it to the cooker sides. To the internal part of the oven's door tape the piece of paper or carton to avoid damaging the glass door during transportation in result of grill rack and trays movements. The oven's door should be taped to the cooker sides.

If you do not have the original packaging:

Use appropriate protection items (for glass and enameled surfaces) to avoid possible impacts.

CHAPTER 7. TECHNICAL DETAILS

Marka	KERNAU
Model	KBO 0965 SK B
Type of oven	ELECTRIC
Masss	30,1 kg
Energy Efficiency Index — conventional	103,6
Energy Efficiency Index — fan forced	94,1
Energy Class	A
Energy consumption (electricity) — conventional	0,87 W h/cykl
Energy consumption (electricity) — fan forced	0,79 W h/cykl
Number of cavities	1
Heat Source	ELECTRIC
Volume	69 l
This oven complies with EN 603501	

ENERGY SAVING TIPS

- 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.

DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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

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



Fig. A

Fig. B

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

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

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

Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product.

If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device.

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

NÁVOD K OBSLUZE

OVEN

KBO 0965 SK B



www.kernau.com

OBSAH

KAPITOLA 1. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	46
• OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	46
• UPOZORNĚNÍ K INSTALACI	47
• BĚHEM POUŽITÍ	48
KAPITOLA 2. PŘÍPRAVA NA INSTALACI A POUŽITÍ	49
• VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU	49
• INSTALACE VESTAVĚNÉ TROUBY	50
• ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST VESTAVĚNÉ TROUBY	51
KAPITOLA 3. PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU	52
KAPITOLA 4. POUŽITÍ TROUBY	53
• OVLÁDACÍ PANEL	53
• FUNKCE TROUBY	54
• SVĚTLO V TROUBĚ	54
• POUŽITÍ DIGITÁLNÍHO ČASOVAČE	55
• TABULKY S PŘÍKLADY NASTAVENÍ TROUBY	58
• PŘÍSLUŠENSTVÍ	59
• VYJMUTÍ DRÁTĚNÉHO ROŠTU	60
KAPITOLA 5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VAŠÍ TROUBY	61
• ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍ ČÁSTI TROUBY	61
• VÝMĚNA SVĚTLA V TROUBĚ	61
• DRÁTĚNÝ ROŠT EASYFIX	61
KAPITOLA 6. SERVIS A PŘEPRAVA	62
• CO JE TŘEBA UDĚLAT, NEŽ BUDETE KONTAKTOVAT SERVIS	62
• INFORMACE SOUVISEJÍCÍ S PŘEPRAVOU	62
KAPITOLA 7. TECHNICKÉ ÚDAJE	63
• TIPY PRO ÚSPORU ENERGIE	63

KAPITOLA 1. 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.

OBEČNÁ 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:

Jeli 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 poškození 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.

VAROVÁNÍ:

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 směrnici 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 síť (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 nedomáčímu 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. Jeli 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.
- Jeli 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.
- Nebudeteli 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 nádobí s plastovým příslušenstvím (tj. úchyty).
- Na rukojeti spotřebiče nezavěšujte utěrky nebo jiné látky.

KAPITOLA 2. PŘÍPRAVA NA INSTALACI A POUŽITÍ

Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte. Můžete spotřebič odpojit ze sítě nebo vypnout hlavní vypínač.

Při čištění ovládacího panelu nesnímejte ovladače.

ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVISY.

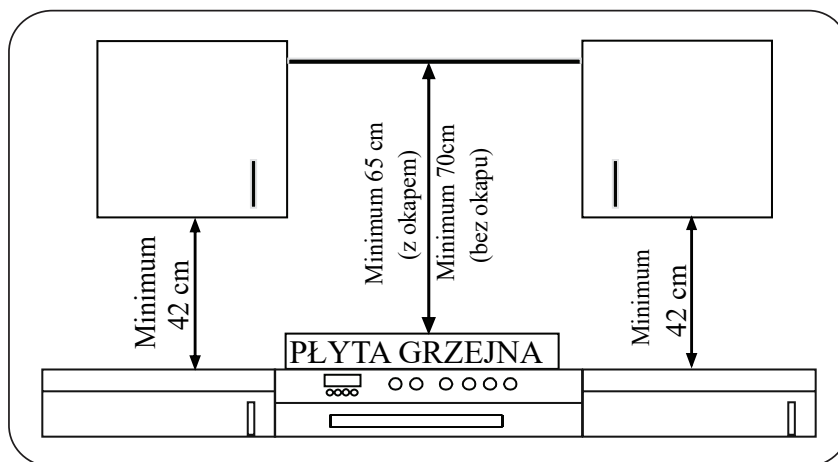
Tato moderní, funkční a praktická trouba vyrobená z nejvyšší kvality částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nebytné pro správné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

PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS!

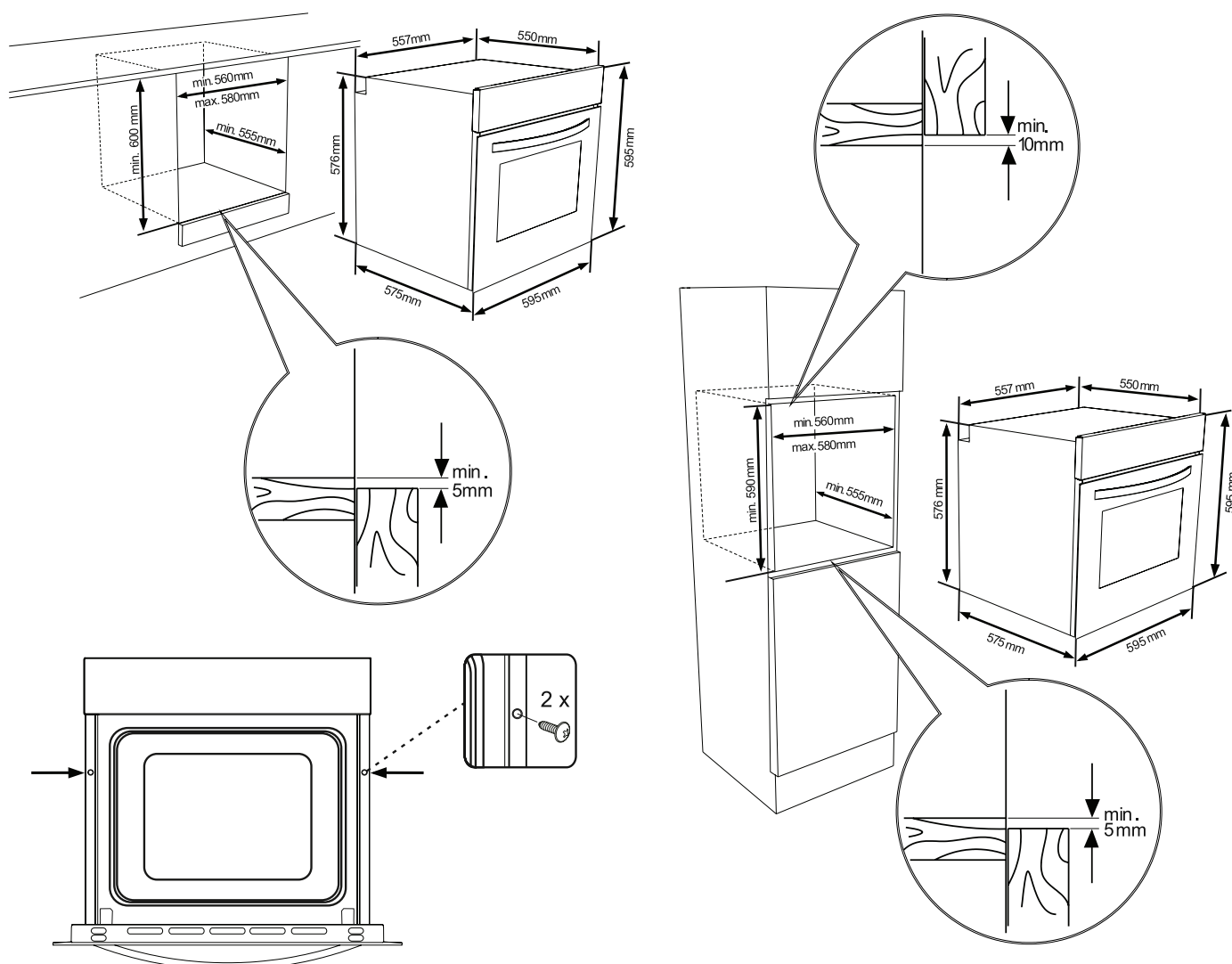
VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU

- 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°.

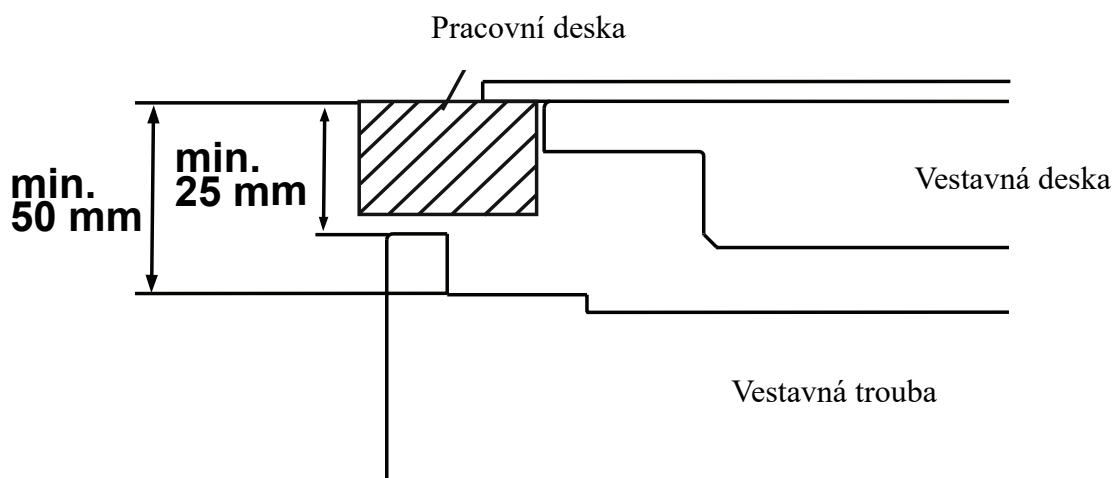
Proveďte nutné změny na okolních skříňkách, stejně tak dodržte minimální výšku od plotny, jak je znázorněno na Obr. 1. Odsávací ventilátor musí mít minimální výšku 65 cm od plotny. V případě, že nemáte žádný odsávací ventilátor, výška nesmí být nižší než 70 cm.



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.

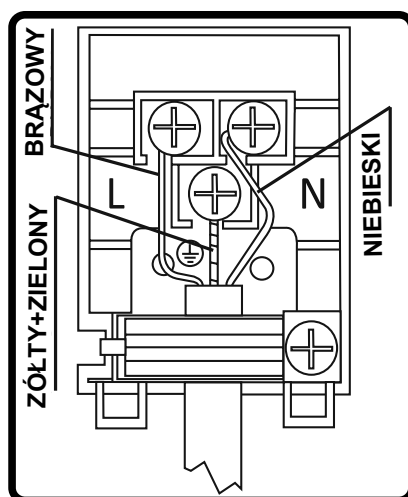


Jeli trouba nainstalovaná pod plotnou, vzdálenost mezi pracovní plochou a horním panelem trouby musí být minimálně 50 mm a vzdálenost mezi pracovní plochou a horní částí ovládacího panelu musí být minimálně 25 mm.

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 H05VVF.
- Vadná elektroinstalace může spotřebič poškodit. Na takové poškození se nebude vztahovat záruka.
- Spotřebič je navržený k zapojení v okruhu 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!

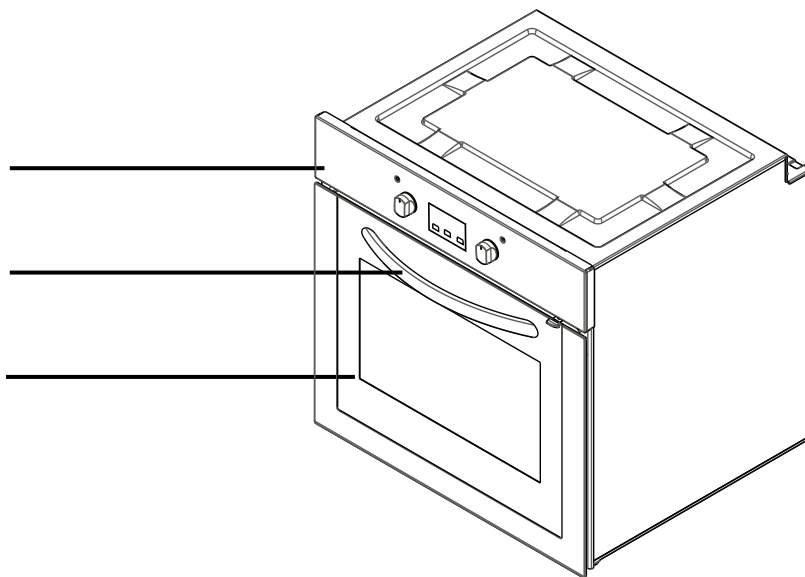


KAPITOLA 3. PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU

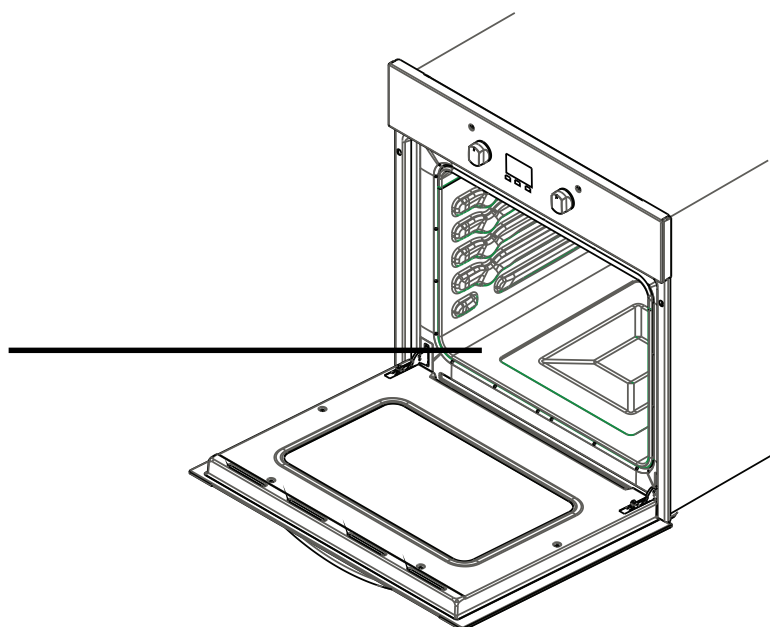
Ovládací panel

Rukojeť

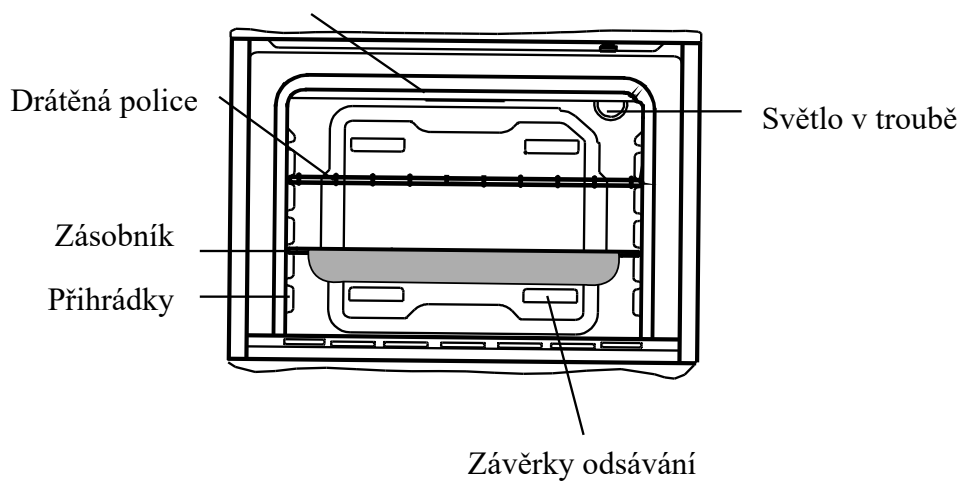
Dveře trouby



Spodní topný prvek (za deskou)



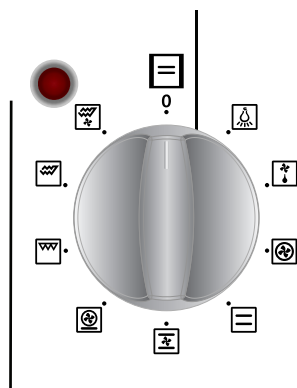
Horní topný prvek (za deskou)



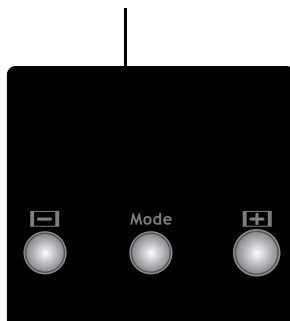
KAPITOLA 4. POUŽITÍ TROUBY

OVLÁDACÍ PANEL

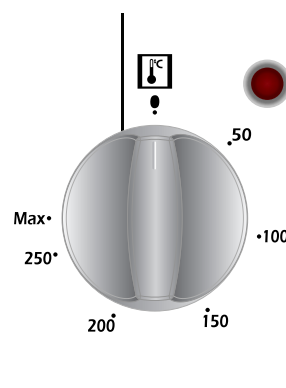
Tlačítko ovládání trouby



Digitální časovač



Tlačítko ovládání trouby



Světlo v troubě

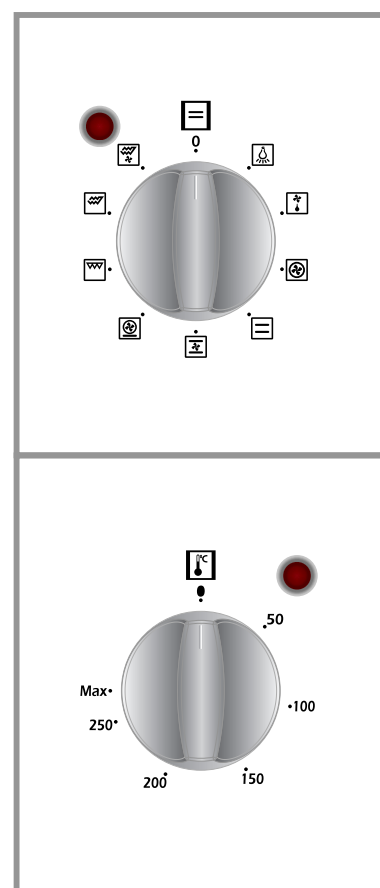
Světlo termostatu v troubě

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.



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 policiku 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.



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. 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 policičce.



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 policičky 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 grilován:

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 předehřívali 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 předehřívali zhruba 10 minut.



VAROVÁNÍ:

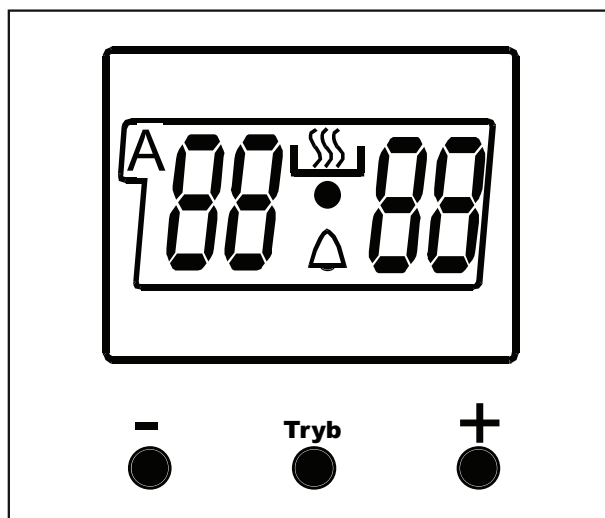
Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



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.

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 (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:

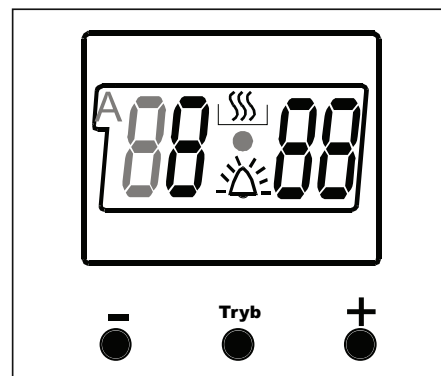
Před použitím trouby je třeba provést nastavení času. Po zapojení trouby do napájení začne symbol (A) a tři „0” na obrazovce blikat. Současně stiskněte tlačítka (+) a (-).

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 „☀”. Chvilí 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:

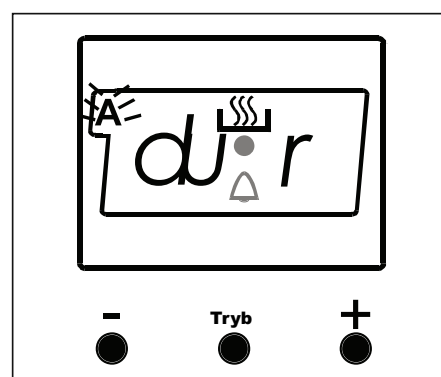
Tato funkce se používá k vaření v požadovaném časovém rozsahu. Potraviny, které chcete uvařit, se vloží do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Tlačítko MODE (REŽIM) podržte dokud 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 (-). Chvilí 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 trouby 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.

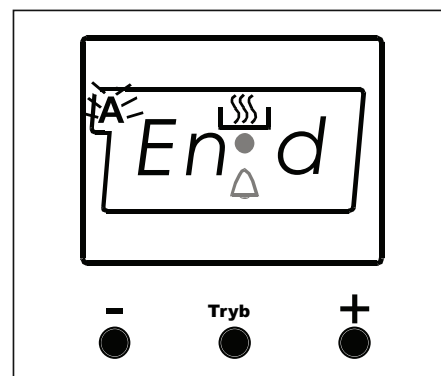


Poloautomatické programování podle času dokončení:

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 (-). Chvilí 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.

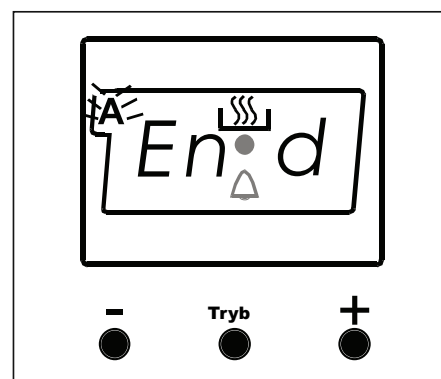
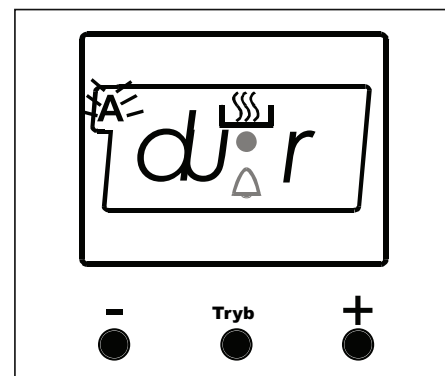
Nejprve držte tlačítko MODE (REŽIM) dokud se na obrazovce nezobrazí „stop”. Když se na obrazovce zobrazí „stop”, rozbliká se symbol (A). Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas vaření pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí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



Zámek tlačítek:

- V případě, že během posledních 5 sekund nebylo aktivováno žádné z tlačítek, je třeba tlačítko režimu stisknout minimálně na 2 sekundy.
- Po aktivaci tlačítka režimu se každé tlačítko aktivuje okamžitě po stisknutí.

TABULKY S PŘÍKLADY NASTAVENÍ TROUBY

POKRMY	TURBO		
	POZICE TERMOSTATU (°C)	POZICE ROŠTU	DÉLKA VAŘENÍ (MIN.)
Listové těsto	170 — 190	234	35 — 45
Koláč	150 — 170	234	30 — 40
Čajové pečivo	150 — 170	234	25 — 35
Masové kuličky	—	—	—
Dušené jídlo	175 — 200	2	40 — 50
Kuře	—	—	—
Sekaná	—	—	—
Hovězí steak	—	—	—

POKRMY	HORNÍ-SPODNÍ		
	POZICE TERMOSTATU (°C)	POZICE ROŠTU	DÉLKA VAŘENÍ (MIN.)
Listové těsto	170 — 190	2 — 3 — 4	35 — 45
Koláč	170 — 190	2 — 3 — 4	30 — 40
Čajové pečivo	170 — 190	2 — 3 — 4	30 — 40
Masové kuličky	—	—	—
Dušené jídlo	175 — 200	2	40 — 50
Kuře	200	2 — 3 — 4	45 — 60
Sekaná	—	—	—
Hovězí steak	—	—	—

POKRMY	SPODNÍ-HORNÍ VENTILÁTOR		
	POZICE TERMOSTATU (°C)	POZICE ROŠTU	DÉLKA VAŘENÍ (MIN.)
Listové těsto	170 — 190	2 — 3 — 4	25 — 35
Koláč	150 — 170	2 — 3 — 4	25 — 35
Čajové pečivo	150 — 170	2 — 3 — 4	25 — 35
Masové kuličky	—	—	—
Dušené jídlo	175 — 200	2	40 — 50
Kuře	200	2 — 3 — 4	45 — 60
Sekaná	—	—	—
Hovězí steak	—	—	—

POKRMY	GRILL		
	POZICE TERMOSTATU (°C)	POZICE ROŠTU	DÉLKA VAŘENÍ (MIN.)
Listové těsto	—	—	—
Koláč	—	—	—
Čajové pečivo	—	—	—
Masové kuličky	200	5	—
Dušené jídlo	—	—	—
Kuře	200	*	50 — 60
Sekaná	200	45	15 — 25
Hovězí steak	200	5	15 — 25
* Vařte s grilovací jehlou.			

PŘÍSLUŠENSTVÍ

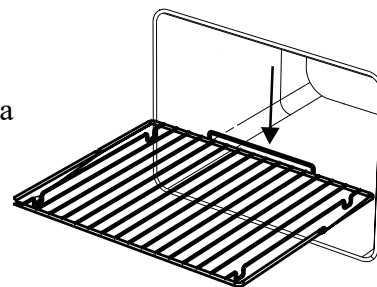
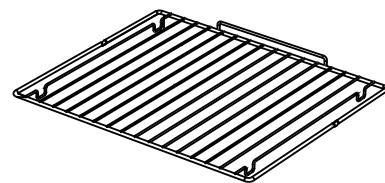
Produkt se dodává s příslušenstvím. Rovněž můžete použít příslušenství, které koupíte z jiných zdrojů, ale musí být teplu vzdorné. Rovněž můžete použít skleněné nádoby, formy na koláče a plechy, které se hodí k použití v troubě. Při použití jiného příslušenství se řiďte pokyny jiného výrobce. V případě použití malého nádobí 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 policiček. 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. Je-li vaše trouba vybavena plynovým hořákem grilu, ale tepelný kryt chybí nebo je-li poškozený a nelze ho použít, požádejte nejbližší servisní centrum o náhradní díl.

DRÁTĚNÁ MŘÍŽKA

Drátěná mřížka se používá ke grilování nebo k umístění jiného nádobí.

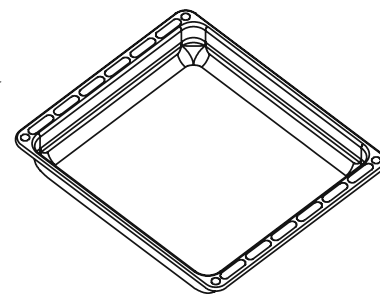
⚠VAROVÁNÍ:

Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající místo v prostoru trouby a zasuňte ji do trouby.



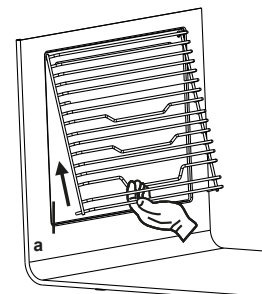
HLUBOKÝ PLECH

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



VYJMUTÍ DRÁTĚNÉHO ROŠTU

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



KAPITOLA 5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VAŠÍ TROUBY

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.

VÝMĚNA SVĚTLA V TROUBĚ

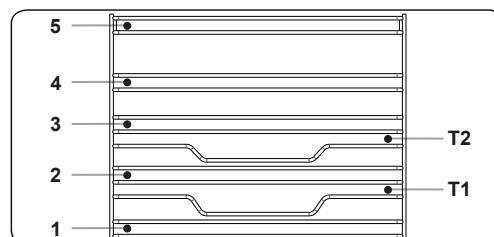
Výměnu světla v troubě musí provést autorizovaný technik. Žárovka musí být 230V, 25Watt, Typ E14,T300. Před výměnou žárovky musí být trouba vypnuta a musí být zcela chladná.

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.

KAPITOLA 6. 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 mo-delech 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).

KAPITOLA 7. TECHNICKÉ ÚDAJE

Značka	KERNAU
Model	KBO 0965 SK B
Typ trouby	ELEKTŘINA
Hmota	30,1 kg
Index spotřeby energie — běžný	103,6
Index spotřeby energie — vynucený	94,1
Energetická třída	A
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	0,87 W h/cykl
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	0,79 W h/cykl
Počet otvorů	1
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Objem	69 l
Tato trouba splňuje EN 603501	

TIPY PRO ÚSPORU ENERGIE

- Pokud je to možné, upékejte několik pokrmů najednou.
- Zkraťte čas předehřevu.
- Prodlužujte dobu pečení
- Nezapomeňte po vaření troubu zapnout.
- Během pečení neotevírejte dvířka trouby.

LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

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

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný roztríděn v souladu s



obr. A



obr. B

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

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

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

V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou.

Pokud má zařízení zámek, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

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



www.kernau.com