

**ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ  
ДУХОВКИ  
КВО 1066.1 S PT B  
КВО 1066.1 S PT W  
КВО 1066.1 S PT X**



**[www.kernau.com](http://www.kernau.com)**

KERNAU



## ШАНОВНИЙ КЛІЕНТЕ,

Духовка KERNAU - це поєднання виняткової легкості в обслуговуванні та досконалої ефективності. Після прочитання інструкції, обслуговування духовки не буде проблемою.

Духовка, яка залишила фабрику, була перед упакуванням ретельно перевірена на контрольних стендах щодо її безпеки та функціональності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з обслуговування перед введенням в дію пристрою. Дотримання настанов, які в ній містяться, захистять Вас від неправильного використання духовки.

Інструкцію слід зберігати так, щоб мати її завжди під рукою. Потрібно точно дотримуватися інструкції з обслуговування для уникнення нещасних випадків.



### **УВАГА:**

Духовку обслуговувати тільки після ознайомлення з даною інструкцією. Духовка призначена виключно для побутового використання.

Виробник залишає за собою можливість впроваджувати зміни, які не впливають на роботу пристрою.

## **Заява виробника**

Виробник даним заявляє, що цей виріб виконує основні вимоги нижчезазначених європейських директив:

- директиви про низьковольтне обладнання 2014/35/ЄС,
- директиви про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС,
- директиви про екопроекування 2009/125/ЄС,

тому виріб був позначений **CE**, а також для нього була видана декларація відповідності, відкрита для доступу органам, які ведуть нагляд за ринком.

# ЗМІСТ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>ГЛАВА 1. НАСТАНОВИ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕЧНОГО КОРИСТУВАННЯ .....</b>          | <b>5</b>  |
| ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕНЕРГІЮ .....   | 6         |
| ДОДАТКОВІ ПОЗНАЧЕННЯ ТА СИМВОЛИ ПОЗНАЧАЮТЬ ОСОБЛИВОСТІ ОЗДОБЛЕННЯ ДУХОВКИ ..... | 7         |
| ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ .....  | 7         |
| <b>ГЛАВА 2. ОПИС ВИРОБУ .....</b>   | <b>8</b>  |
| АКСЕСУАРИ .....   | 8         |
| <b>ГЛАВА 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИРОБУ .....</b>                                     | <b>9</b>  |
| <b>ГЛАВА 4. ВСТАНОВЛЕННЯ .....</b>  | <b>10</b> |
| МОНТАЖ ДУХОВКИ .....  | 10        |
| ПІДКЛЮЧЕННЯ ДУХОВКИ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ .....                                 | 11        |
| <b>ГЛАВА 5. ОБСЛУГОВУВАННЯ .....</b>  | <b>13</b> |
| РОБОТА ПРОГРАМАТОРА TS A .....  | 13        |
| ДУХОВКА З ВИМУШЕНИМ ОБІГОМ ПОВІТРЯ .....  | 16        |
| ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ .....   | 16        |
| КОНТРОЛЬНІ ЛАМПОЧКИ .....   | 18        |
| ВИКОРИСТАННЯ ПІДСМАЖУВАЧА .....   | 18        |
| <b>ГЛАВА 6. ПЕЧІННЯ В ДУХОВЦІ ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ .....</b>                        | <b>19</b> |
| <b>ГЛАВА 7. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД ЗА ДУХОВКОЮ .....</b>                              | <b>21</b> |
| ДРАБИНКИ .....  | 21        |
| НАПРАВЛЯЮЧІ .....   | 22        |
| ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ .....  | 22        |
| ВИЙМАННЯ ДВЕРЕЙ .....   | 23        |
| ВИЙМАННЯ ВНУТРІШНЬОГО СКЛА .....  | 23        |
| <b>ГЛАВА 8. ДІЇ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ .....</b>                                 | <b>25</b> |
| <b>ГЛАВА 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ .....</b>   | <b>25</b> |

# ГЛАВА 1. НАСТАНОВИ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕЧНОГО КОРИСТУВАННЯ

## УВАГА:

Пристрій та його доступні частини нагріваються під час використання. Особливу обережність слід проявляти відносно можливості дотику до нагрівальних елементів. Діти у віці до 8 років повинні знаходитися далі від пристрою, окрім випадків, коли вони перебувають під постійним наглядом.

- Даний пристрій може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старшими, а також особами з фізичними, чуттєвими чи розумовими обмеженнями, або ж з відсутністю досвіду і знань, якщо це використання відбуватиметься під наглядом або згідно з інструкцією з використання пристрою, переданої особами, які відповідають за їх безпеку. Потрібно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм. Прибирання та обслуговуюча діяльність не повинні виконуватися дітьми, які перебувають без нагляду.
- Під час користування пристрій стає гарячим. Потрібно бути обережним, щоб уникати доторкання до гарячих елементів всередині духовки.
- Доступні частини можуть бути гарячими під час використання пристрою. Рекомендується тримати маленьких дітей подалі від пристрою.

## УВАГА:

Не використовувати шорсткі очисні засоби або гострі металеві предмети для чищення скла дверей, оскільки вони можуть подряпати поверхню, а це може призвести до розтріскування скла.

## УВАГА:

Щоб уникнути можливості ураження електричним струмом, перед заміною лампочки потрібно переконатися, що пристрій вимкнений.

- Для чищення духовки не можна використовувати устаткування очищення парою.
- Небезпека отримати опіки! Під час відкривання дверей духовки може виходити гаряча пара. В процесі або після закінчення готування потрібно двері духовки відкривати обережно. При відкриванні не нахилитися над дверима. Слід пам'ятати, що пара, залежно від температури, може бути невидима.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Потрібно звертати увагу, щоб дрібні предмети домашнього господарства разом з проводами безпосередньо не торкалися розігрітої духовки, тому що ізоляція цих предметів не є стійка до дії високих температур.

- Не слід залишати духовки без нагляду під час печіння. Олива та жир можуть зайнятися в результаті перегріву.
- Не потрібно ставити на відкриті двері духовки посуд масою, яка перевищує 15 кг.
- Заборонено використовувати духовку, яка є технічно несправною. Будь-які неполадки можуть бути усунені виключно особою, яка має відповідні повноваження.
- У кожній ситуації, спричиненій технічною неполадкою, потрібно обов'язково від'єднати електроживлення духовки.
- Пристрій може застосовуватися виключно з метою, для якої він був спроектований.
- Всі інші застосування (наприклад, обігрів приміщення) слід визнати невідповідними та небезпечними.

## ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕНЕРГІЮ

Хто користується енергією відповідальним чином, захищає не тільки домашній бюджет, але свідомо допомагає природному середовищу. Тому допомагаймо, заощаджуймо електричну енергію! А ЗРОБИТИ ЦЕ МОЖНА НАСТУПНИМ ЧИНОМ:



### Уникати непотрібного „заглядання у страву, що готуються”.

- Не відкривати часто без потреби двері духовки.

### Використовувати духовку тільки для приготування більшої кількості страв.

- М'ясо вагою до 1 кг можна заощадливо приготувати у каstrулі на кухонній плиті.

### Використовувати залишкове тепло духовки.

- При приготуванні, яке триває більше ніж 40 хвилин, обов'язково вимикати духовку за 10 хвилин до завершення приготування.

### УВАГА:

При застосуванні програматора виставляти, відповідно, коротший час для приготування страв.

### Старанно закривати двері духовки.

- Тепло виходить через забруднення, яке знаходиться на ущільнювачі дверей. Найкраще усувати його відразу.

### Не вбудовувати духовку в безпосередній близькості до холодильників/морозильних камер.

- Споживання електричної енергії через це збільшується без потреби.

## ДОДАТКОВІ ПОЗНАЧЕННЯ ТА СИМВОЛИ ПОЗНАЧАЮТЬ ОСОБЛИВОСТІ ОЗДОБЛЕННЯ ДУХОВКИ:

Пристрій для транспортування був захищений від пошкодження за допомогою упаковки. Після розпакування пристрою просимо Вас усунути елементи упаковки способом, який не буде загрозою для навколишнього середовища. Всі матеріали, які були використані для упакування, є нешкідливі для навколишнього середовища, на 100% підходять для повторної переробки та позначені відповідним символом.

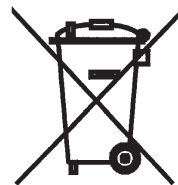


### УВАГА:

Матеріали упаковки (поліетиленові мішечки, шматки пінопласту і т.п.) потрібно в процесі розпакування тримати на віддалі від дітей.

## ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

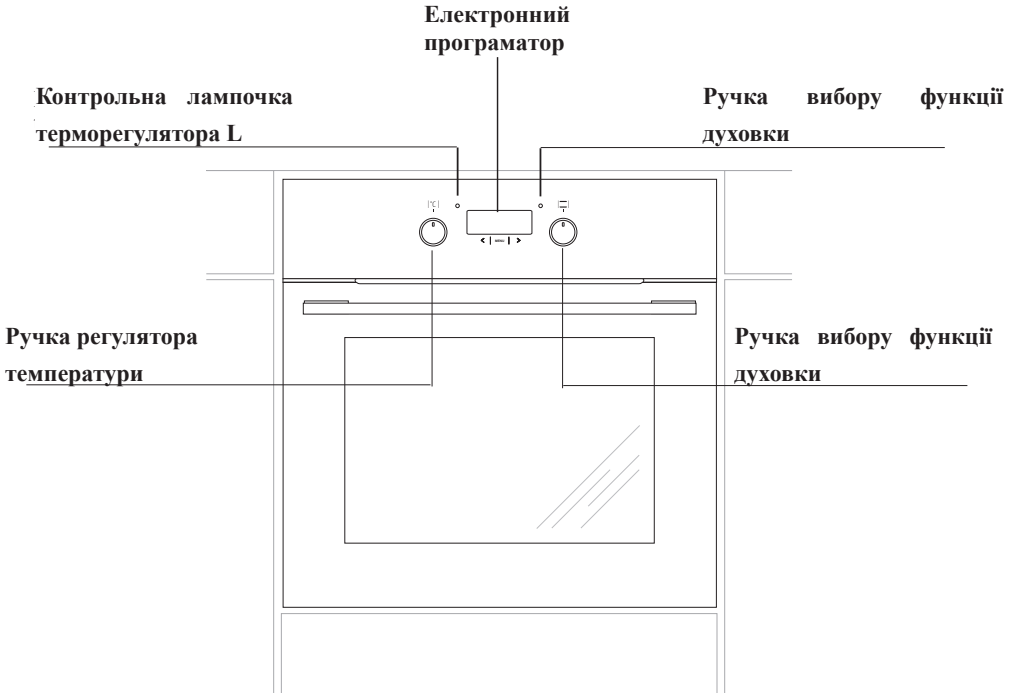
Цей пристрій позначений, відповідно до Європейської директиви 2012/19 ЄС та польського закону про відпрацьоване електричне та електронне устаткування, символом закресленого контейнера для відходів.



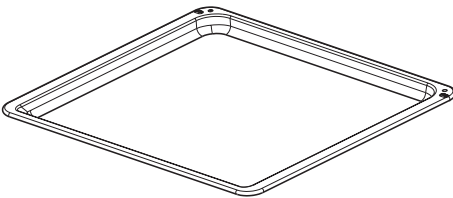
Таке позначення інформує, що дане устаткування після періоду його використання не може бути усунене разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний здати його у пункт, де збирають відпрацьоване електричне та електронне устаткування. Пункти, де проводять такий збір, в тому числі місцеві пункти збору, магазини та гмінні відділення створюють відповідну систему, яка уможливилоє здачу такого устаткування.

Відповідні дії з відпрацьованим електричним та електронним устаткуванням допомагають уникати шкідливих наслідків для здоров'я людей і навколишнього середовища, які виникають через наявність небезпечних складників та через невідповідне складування і переробку такого устаткування.

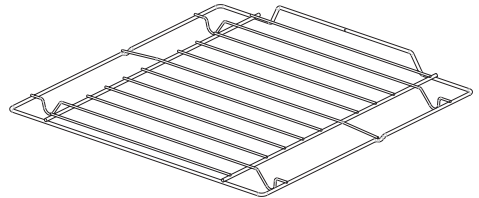
# ГЛАВА 2. ОПИС ВИРОБУ



## АКСЕСУАРИ

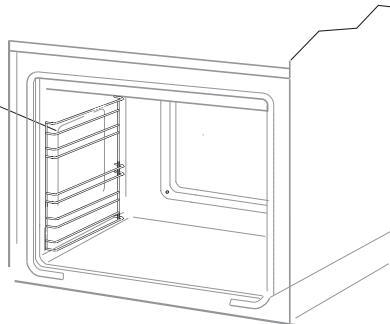


Форма для випічки



Решітка для грилю (драбинка для сушіння)

Дротяні напрямні





## ГЛАВА 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИРОБУ

Таблиця доступного обладнання в залежності від

| ТИП ДУХОВКИ                          | KBO 1066.1<br>S P T B | KBO 1066.1<br>S P T X | KBO 1066.1<br>S P T W |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Нагрівальні і функціональні елементи |                       |                       |                       |
| Духовки верхній + нижній нагрівач    | +                     | +                     | +                     |
| Підсмажувач                          | +                     | +                     | +                     |
| Обертовий                            |                       |                       |                       |
| Вертел вентилятор                    | +                     | +                     | +                     |
| Нагрівач термообігу                  | +                     | +                     | +                     |
| Охолоджувальний вентилятор           | +                     | +                     | +                     |
| Електронний програматор              |                       |                       |                       |
| Сенсорні датчики                     | +                     | +                     | +                     |
| Елементи в камері духовки            |                       |                       |                       |
| Дротяні направляючі                  | +                     | +                     | +                     |
| Телескопічні направляючі             | +                     | +                     | +                     |
| Каталітичні вставки                  | +                     | +                     | +                     |
| Ручки                                |                       |                       |                       |
| Стандартні                           |                       |                       |                       |
| Сховані в панелі                     | +                     | +                     | +                     |
| Сховані в панелі, з підсвічуванням   |                       |                       |                       |
| Інші елементи обладнання             |                       |                       |                       |
| Петлі дверей soft close              | +                     | +                     | +                     |
| Петлі дверей soft close / soft open  |                       |                       |                       |
| Акcesуари                            |                       |                       |                       |
| Решітка драбинка для                 | +                     | +                     | +                     |
| Сушіння форма для                    | +                     | +                     | +                     |
| Випікання плоска форма               |                       |                       |                       |
| Для випікання глибока                |                       |                       |                       |
| Виделка та рамка вертела             |                       |                       |                       |

Опис моделі в даній інструкції з обслуговування був розроблений на підставі даних, відомих у період редагування тексту. У ній представлено всі елементи обладнання. Їх наявність в даній моделі залежить від версії і обладнання. Вищезгадана таблиця дозволить вам докладно ознайомитися з обладнанням даної моделі.

## ГЛАВА 4. ВСТАНОВЛЕННЯ

### МОНТАЖ ДУХОВКИ

- Кухонне приміщення повинно бути сухим, добре провітрюватися та мати справну вентиляцію, а розташування духовки повинно гарантувати безперешкодний доступ до всіх елементів керування.
- Духовка створена в класі Y. Меблі для забудови повинні мати облицювання та клей для його приклеювання зі стійкістю до температури 100°C. Невиконання цієї умови може спричинити деформування поверхні або відклеювання облицювання.
- Підготувати отвір в меблях розміром, як вказано на малюнках: А - вбудування під стільницею, В - високе вбудування. Якщо в тумбі є задня стінка, то в ній потрібно прорізати отвір для електричного підключення.
- Засунути духовку повністю в отвір, захищаючи її від висування чотирма гвинтами (Рис. С).

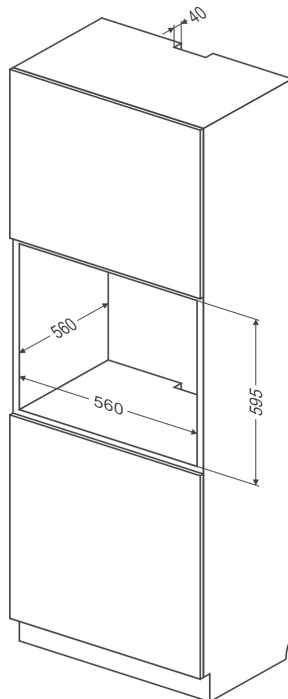


Рис. В

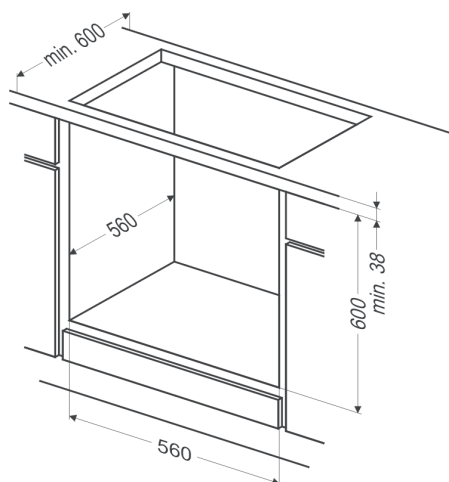


Рис. А

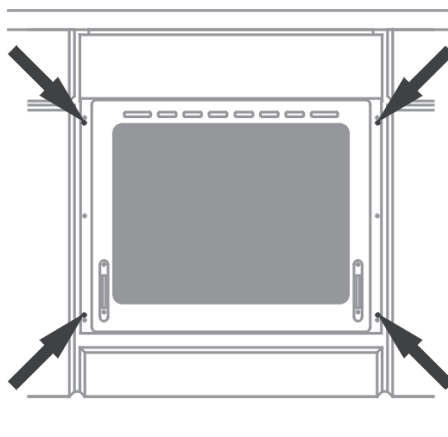


Рис. С

**УВАГА:**

Монтаж виконати при від'єднаному електричному живленні.

**ПІДКЛЮЧЕННЯ ДУХОВКИ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ**

Перед підключенням духовки до електричної мережі потрібно ознайомитися з інформацією, яка міститься на заводській таблиці.

- Духовка пристосована на заводі до живлення змінним однофазним струмом (230 В 1Н~50 Гц) та обладнана проводом підключення 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>, довжиною близько 1,5 м, зі штепселем з захисним контактом. Підключення духовки до електричної мережі
- Гніздо підключення до електричної мережі повинне бути обладнане захисним болтом. Після встановлення духовки потрібно, щоб гніздо підключення до електричної мережі було доступне для користувача.
- Перед підключенням духовки до гнізда слід перевірити, чи:

- запобіжник і електрична мережа витримають навантаження кухні, а контур, який живить гніздо підключення, повинен бути захищений запобіжником щонайменше

- електрична мережа оснащена ефективною системою заземлення, яка відповідає вимогам актуальних норм та положень



**Після встановлення духовки штепсель повинен бути доступний.**

**УВАГА:**

Якщо невід'єднувальний провід живлення буде пошкоджений, то його потрібно замінити у виробника чи на спеціалізованому ремонтному підприємстві, або ж це мати виконати кваліфікована особа, щоб уникнути загрози.

## ГЛАВА 5. ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед першим увімкненням духовки:

- Усунути елементи упаковки, очистити камеру духовки від засобів заводської консервації.
- Вийняти обладнання духовки та вимити у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду.
- Увімкнути в приміщенні вентиляцію або відчинити вікно.
- ручку функції духовки перевернути в позицію  або  (дивіться розділ: Дія програматора та управління духовкою).
- Прогріти духовку (при темп. 250°C, близько 30 хв.), усунути забруднення та ретельно вимити.



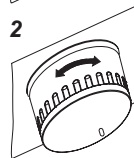
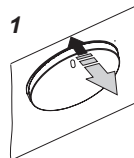
### УВАГА:

Зняти захисну плівку з телескопічних направляючих перед увімкненням духовки.

Ручки „заховані” в панелі керування, для обрання функції потрібно:

1. Легенько натиснути на ручку та відпустити.
2. Встановити обрану функцію.

Позначення на окружності ручки відповідають черговим функціям, які реалізуються духовкою.



### УВАГА:

Після підключення до мережі у духовках, які обладнані електронним програматором Ts, в полі дисплея з'явиться циклічне пульсування години „0.00”. Потрібно налаштувати поточний час програматора. (Дивіться Інструкція з обслуговування програматора - додана до Інструкції з обслуговування духовки). Відсутність налаштування поточного часу унеможливить роботу духовки.



### ВАЖЛИВО:

Електронний програматор Ts обладнаний сенсорами, які обслуговуються через дотик пальцем до позначеної поверхні. Кожне перезавантаження сенсора підтверджується акустичним сигналом. Поверхню сенсорів потрібно утримувати в чистоті.



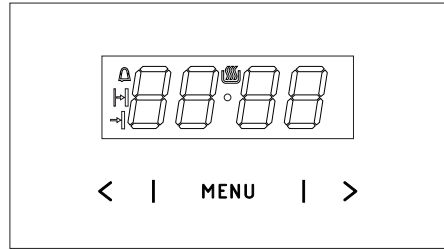
### ВАЖЛИВО:


Камеру духовки слід мити тільки з використанням теплої води, додавши невелику кількість рідини для миття посуду.




## РОБОТА ПРОГРАМАТОРА


### Налаштування поточного часу


Після увімкнення в мережу або повторному вмиканні після зникання напруги дисплей вказує блимаючи 0.00.




- натиснути та утримувати сенсор MENU (або одночасно сенсори </>) до моменту появи індикатора на  дисплеї, крапка під індикатором буде блимати,
- протягом 7 сек. налаштувати актуальний час, використовуючи сенсори </>.

| MENU  | " | " | " |
|---|---|---|---|
| <   | " | " | " |
| >   | " | " | " |
|  | " | " | " |
|  | " | " | " |
|  | " | " | " |

Після закінчення приблизно 7 секунд з моменту закінчення дії налаштування часу нові дані збережуться, а крапка під символом  перестане блимати.

Коригування часу можна виконати пізніше, натискаючи одночасно сенсори </>, коли кнопка під символом  блиматиме можна коригувати поточний час.




### УВАГА:

Духовку можна включати після того, як на дисплеї з'явиться символ .

### Таймер

Таймер можна активувати у будь-який момент, незалежно від стану активності інших функцій програматора. Діапазон відмірюваного часу становить від 1 хвилини до 23 годин і 59 хвилин.

Щоб налаштувати таймер слід:

- Натиснути сенсор MENU, на дисплеї буде блимати символ .
- Налаштувати час таймера сенсорами </>, дисплей вказує налаштований час таймера та активну функцію роботи, після закінчення встановленого часу вмикається звуковий сигнал та  пульсує.
- Натиснути і притримати сенсор </> або MENU для вимкнення сигналу,  символ погасне, а дисплей приблизно через 7 секунд покаже поточний час.

### УВАГА:

Якщо звуковий сигнал не буде вимкнено вручну, він вимкнеться автоматично приблизно через 7 хвилин

## Напівавтоматичний режим роботи

Якщо духовка повинна вимкнутися у визначений час, слід

- встановити ручку функцій духовки і ручку регулятора температури у положення, у якому повинна працювати духовка,
- натискати сенсор МЕНЮ до моменту, коли на дисплеї з'явиться на короткий час  $\text{dur}$  та символ  $\Rightarrow$  буде миготіти,
- налаштувати потрібний робочий час сенсорами  $</>$ , в діапазоні від 1 хвилини до 10 годин.

Встановлений час буде збережений у пам'яті через приблизно 7 секунд, дисплей повторно покаже поточний час при увімкненому символі  $\Rightarrow$ .

Після закінчення встановленого часу духовка автоматично вимкнеться, увімкнеться звукова сигналізація, а символи  $\Rightarrow$  і  $\Rightarrow$  будуть блимати.

- Встановити регулятори функції духовки та регулювання температури у вимкнутому положенні, натиснути і притримати сенсор  $</>$  або МЕНЮ для вимкнення сигналу, символи  $\Rightarrow$  і  $\Rightarrow$  погаснуть, а дисплей приблизно через 7 секунд покаже поточний час.

## Автоматичний режим

Якщо духовка повинна увімкнутися на визначений час роботи та вимкнутися у визначений час, слід встановити час тривалості роботи та час закінчення роботи:

- Натискати сенсор МЕНЮ аж до моменту. Поки на дисплеї з'явиться на короткий період символ  $\text{dur}$  а символ  $\Rightarrow$  буде блимати.
- Налаштувати бажаний час сенсорами  $</>$  як для роботи у напівавтоматичному режим.
- Натискати сенсор МЕНЮ аж до моменту. Поки на дисплеї з'явиться на короткий період символ  $\text{End}$  а символ  $\Rightarrow$  буде блимати.
- Встановити час вимкнення (закінчення роботи) сенсорами  $</>$ , який обмежений до часу, що становить 23 години і 59 хвилин,
- Встановити регулятор функцій духовки та регулятор регулювання температури у бажані положення, на яких повинна працювати духовка, Символи  $\Rightarrow$  і  $\Rightarrow$  активні, робота духовки розпочнеться з моменту, що виникає з різниці між встановленим часом закінчення роботи та встановленим часом роботи (наприклад, встановлений час роботи становить 1 год., встановлений час закінчення роботи - 14.00, духовка автоматично увімкнеться о 13.00 год.).

Після досягнення часу закінчення роботи духовка автоматично вимкнеться, увімкнеться звукова сигналізація при блимаючих символах  $\Rightarrow$  і  $\Rightarrow$ .

- Встановити регулятори функції духовки та регулювання температури у вимкнутому положенні,
- Натиснути і притримати сенсор  $</>$  або МЕНЮ для вимкнення сигналу, символи  $\Rightarrow$  і  $\Rightarrow$  погаснуть, а дисплей приблизно через 7 секунд покаже поточний час.

### Скидання налаштувань

У будь який момент можна скинути налаштування таймера або функції роботи в автоматичному режимі.

### Скидання налаштувань роботи в автоматичному режимі:

- Одночасно натиснути сенсори </>.

### Скидання налаштувань таймера:

- Сенсором МЕНЮ вибрати функцію таймера.
- Повторно натиснути сенсори </>.

### Зміна тону звукового сигналу

Тон звукового сигналу можна змінити наступним чином:

- Одночасно натиснути сенсори </>.
- Сенсором МЕНЮ вибрати функцію ton, показники дисплея будуть блимати.
- Сенсорами </> вибрати відповідний тон:
  - в діапазоні від 1 до 3 сенсором > ,
  - в діапазоні від 3 до 1 сенсором < .

### Зміна яскравості дисплея

Існує можливість зміни яскравості дисплея в діапазоні від 1 до 9, де 1 означає найтемніше налаштування, а 9 - найяскравіше. Введене значення застосовується, коли годинник неактивний (тобто користувач не торкається жодного із сенсорів протягом найменше 7 секунд).

Яскравість дисплея можна змінити наступним чином:

- Одночасно натиснути сенсори </>.
- Сенсором MENU вибрати функцію bti (перше натискання призведе до переходу до функції ton, друге - до bti).
- Сенсорами </> вибрати відповідну яскравість:
  - в діапазоні від 1 до 9 сенсором >
  - в діапазоні від 9 до 1 сенсором < .

### УВАГА:

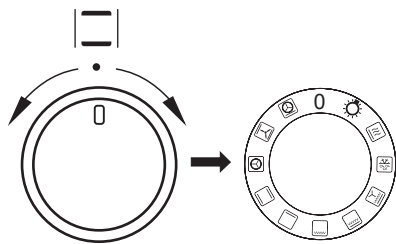
Якщо годинник активний (тобто користувач натискав сенсор протягом останніх 7 секунд) яскравість дисплея- максимальна.

### Нічний режим

В період з 22.00 до 6.00 годинник автоматично зменшує яскравість дисплея.

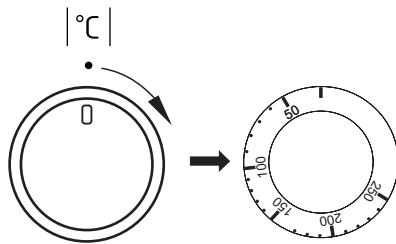
## ДУХОВКА З ВИМУШЕНИМ ОБІГОМ ПОВІТРЯ (З ВЕНТИЛЯТОРОМ ТА НАГРІВАЧЕМ ТЕРМООБІГУ)

Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівача, підсмажувача та нагрівача термообігу. Керування роботою цієї духовки відбувається за допомогою ручки виду роботи духовки та ручки регулювання температури. Налаштування полягає в поверненні ручки на обрану позицію.



Ручки „заховані” в панелі керування, тому для обрання робочої функції духовки потрібно:

- легенько натиснути на ручку та відпустити,
- встановити обрану функцію.



Позначення на окружності ручки відповідають черговим функціям, які реалізуються духовкою.

Вимкнення відбувається через встановлення обох ручок в позицію „0”.

### УВАГА:

Увімкнення нагрівання (нагрівача і т.п.) при підключенні будь-якої з функцій духовки відбудеться тільки після налаштування температури.

## ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ

### 0

**Нульове налаштування**



**Незалежне освітлення духовки**

Через встановлення ручки в цій позиції ми отримемо освітлення камери духовки.



**Швидке розігрівання**

Увімкнений верхній нагрівач, підсмажувач та вентилятор. Застосовується для початкового нагрівання духовки.



**Розморожування**

Увімкнений тільки вентилятор, без використання будь-яких нагрівачів.





### **Увімкнений вентилятор, підсмажувач та верхній нагрівач**

Використання цієї функції на практиці дозволяє пришвидшити процес підсмаження та покращити смакові переваги страви.



### **Підсилений підсмажувач (Супер-гриль)**

Увімкнення функції „підсиленого підсмажувача” дозволяє виконувати підсмаження при одночасному увімкненні верхнього нагрівача. Ця функція дозволяє отримати підвищену температуру у верхній робочій зоні духовки, що спричиняє сильніше підрум'янення страви, уможлиблюючи також присмажити більші порції.



### **Увімкнений підсмажувач**

Поверхнєве “Грилювання” застосовується для підсмаження невеликих порцій м'яса: стейки, шніцелі, риба, тости, ковбаски, запіканки (товщина підсмаженої страви не повинна перевищувати 2-3 см, в процесі печіння її слід обернути на інший бік).



### **Увімкнений нижній нагрівач**

При цій позиції ручки духовка виконує нагрів виключно при використанні нижнього нагрівача. Допікання тіста знизу (наприклад, волога випічка або начинена фруктами).



### **Увімкнений вентилятор, нижній нагрівач та верхній нагрівач**

Встановлення ручки в цій позиції дозволяє нагріти духовку конвенціональним способом. Відмінно підходить для випічки, запікання м'яса, риби, для випікання хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних форм) - печіння на одному рівні.



### **Увімкнений термообіг**

Встановлення ручки в позицію „увімкнений термообіг” дозволяє здійснити нагрів духовки вимушеним способом, за допомогою термовентилятора, розміщеного у центральному місці задньої стінки камери духовки. По відношенню до конвенціональної духовки застосовуються нижчі температури печіння. Користування цим способом нагрівання дозволяє теплу рівномірно охоплювати страву, поміщену в духовку.



### **Увімкнений вентилятор, нижній нагрівач та верхній нагрівач**

При цій позиції ручки духовка виконує функцію випічки. Конвенціональна духовка з вентилятором (функція рекомендована під час випікання).



### Увімкнений термообіг і нижній нагрівач

При цій позиції ручки духовка виконує функцію термообігу та увімкненого нижнього нагрівача, що спричиняє підвищення температури знизу страви. Велика кількість тепла поступає на нижню частину випічки - рідке тісто, піца.

## КОНТРОЛЬНІ ЛАМПОЧКИ

Про увімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (увімкнення) кухні R і контрольна лампочка терморегулятора L. Контрольна лампочка R що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки L є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки L. Під час приготування у духовці лампочка L буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка R може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».




### ВАЖЛИВО:

Під час швидкого розігрівання в камері духовки не може знаходитися форма з тістом або інші елементи, які не є обладнанням духовки. Не рекомендується користуватися функцією швидкого розігрівання при запрограмованому програматорі.

## ВИКОРИСТАННЯ ПІДСМАЖУВАЧА

Процес підсмаження відбувається в результаті дії на страву інфрачервоних променів, які випускає розжарений нагрівач підсмажувача.

Для увімкнення підсмажувача потрібно:

- Встановити ручку духовки у позицію, позначену символом   
- Нагрівати духовку приблизно впродовж 5 хвилин (із зачиненими дверима духовки).
- Вкласти у духовку на відповідний робочий рівень форму зі стравою, а в разі підсмаження на решітці - помістити на безпосередньо нижчому рівні (нижче решітки) бляшану форму для стікаючого жиру.
- Закрити двері духовки.

Для функції „підсмажувач” та „підсилений підсмажувач” температуру потрібно встановити максимально на 250°C, а для функції „підсмажувач з вентилятором” - максимально на 190°C.

### УВАГА:

Підсмаження слід проводити із зачиненими дверима духовки.

Коли використовується підсмажувач, то доступні частини можуть бути гарячими. Рекомендується не допускати дітей до духовки.

## ГЛАВА 6. ПЕЧІННЯ В ДУХОВЦІ ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ


















### Випікання

- Рекомендовано виконувати випічку з тіста у формах, що є фабричним обладнанням кухні.
- Випічку також можна виконувати у купованих формах, які потрібно встановити на решітці. Для випічки рекомендується застосовувати форми чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло і скорочують час випікання.
- Ми не рекомендуємо застосовувати форми, які мають світлу та блискучу поверхню, при використанні конвенціонального нагріву (верхній + нижній нагрівач), оскільки застосування форм цього типу може бути причиною недопекання нижньої частини випічки.
- При використанні функції „термообіг” початковий нагрів камери духовки проводити не обов’язково, але для інших типів нагріву перед вкладанням випічки у камеру духовку слід розігріти.
- Перед вийманням випічки з духовки слід перевірити якість випікання за допомогою дерев’яної палички (при правильному випіканні після проколювання тіста паличка повинна бути суха та чиста).
- Рекомендується після вимкнення духовки залишити в ній випічку ще впродовж приблизно 5 хв.
- Температура випікання, виконуваного при застосуванні функції „термообіг”, є, як правило, приблизно на 20 - 30 градусів нижча від температури при конвенціональному випіканні (із застосуванням верхнього і нижнього нагрівачів).
- Параметри випікання, подані в таблиці, є орієнтовні і їх можна коректувати, залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.
- Якщо інформація, яка подається в кулінарних книгах, значно відрізняється від показників, що містяться в інструкції з обслуговування, то ми просимо керуватися записами з інструкції.

### Запікання м’яса

- У духовці слід готувати порції м’яса, які важать більше 1 кг, а менші шматки рекомендовано готувати на плиті.
- Для запікання пропонується використовувати жаровитривалий посуд, а тримачі цього посуду повинні бути стійкими до дії високих температур.
- При запіканні на драбинці для сушіння або на решітці рекомендовано на найнижчому рівні помістити форму для випікання з невеликою кількістю води.
- Принаймні один раз у половині часу запікання пропонуємо обернути м’ясо на інший бік, а в процесі запікання рекомендуємо також періодично поливати м’ясо соусом, що утворюється, або гарячою солоною водою - холодною водою м’ясо поливати не можна.

## Духовка з вентилятором та нагрівачем термообігу

| ВИД ВИПІКАННЯ СТРАВИ | ФУНКЦІЯ ДУХОВКИ   | ТЕМПЕРАТУРА             | РІВЕНЬ | ЧАС [ХВ.]             |
|----------------------|---|-------------------------|--------|-----------------------|
| Бісквіт              |    | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Дріжджовий пиріг     |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Дріжджовий пиріг     |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Піца                 |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3  | 15 - 25               |
| Риба                 |    | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Риба                 |    | 160 - 180               | 2 - 3  | 45 - 60               |
| Риба                 |    | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Ковбаси              |    | 250                     | 4      | 14 - 18               |
| Яловичина            |    | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Яловичина            |    | 160 - 180               | 2      | 120 - 160             |
| Свинина              |    | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Свинина              |    | 160 - 190               | 2      | 90 - 120              |
| Курка                |  | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Курка                |  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Курка                |  | 175 - 190               | 2      | 60 - 70               |
| Овочі                |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Овочі                |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

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











<sup>1)</sup> Розігріти порожню духовку

<sup>2)</sup> Значення часу вказані для запікання у малих формах

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

## ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

## Випічка




| Вид страви                             | Акcesуари   | Рівень  | Функція на-<br>грівання   | Темпера-<br>тура<br>(°C) | Час випі-<br>кання <sup>2)</sup><br>(мін.) |
|--|---|---|---|--------------------------|--|
| Невеликі ви-<br>роби з тіста           | Деко для ви-<br>пічки   | 3   |    | 160 - 170 <sup>1)</sup>  | 25 - 40 <sup>2)</sup>                      |
|  | Деко для ви-<br>пічки   | 3   |    | 155 - 170 <sup>1)</sup>  | 25 - 40 <sup>2)</sup>                      |
|  | Деко для ви-<br>пічки   | 3   |    | 155 - 170 <sup>1)</sup>  | 25 - 40 <sup>2)</sup>                      |
|  | Деко для ви-<br>пічки<br>Деко для<br>печені                               | 2 + 4<br>2 - деко для<br>випічки або<br>печені<br>4 - деко для<br>випічки                                     |    | 155 - 170 <sup>1)</sup>  | 25 - 50 <sup>2)</sup>                      |
| Пісочне тісто<br>(смужки)              | Деко для ви-<br>пічки   | 3   |    | 150 - 160 <sup>1)</sup>  | 30 - 40 <sup>2)</sup>                      |
|  | Деко для ви-<br>пічки   | 3   |    | 150 - 170 <sup>1)</sup>  | 25 - 35 <sup>2)</sup>                      |
|  | Деко для ви-<br>пічки   | 3   |    | 150 - 170 <sup>1)</sup>  | 25 - 35 <sup>2)</sup>                      |
|  | Деко для ви-<br>пічки<br>Деко для<br>печені                               | 2 + 4<br>2 - деко для<br>випічки або<br>печені<br>4 - деко для<br>випічки                                     |    | 160 - 175 <sup>1)</sup>  | 25 - 35 <sup>2)</sup>                      |
| Бісквіт з низь-<br>ким вмістом<br>жиру | Решітка +<br>форма для<br>випічки з<br>чорним по-<br>криттям<br>Ø 26 см   | 3   |  | 170 - 180 <sup>1)</sup>  | 30 - 45 <sup>2)</sup>                      |
| Шарлотка                               | Решітка + 2<br>форми для<br>випічки з<br>чорним по-<br>криттям<br>Ø 20 см | 2<br>форми на<br>решітці роз-<br>міщено по<br>діагоналі<br>права задня<br>частина,<br>ліва передня<br>частина |  | 180 - 200 <sup>1)</sup>  | 50 - 70 <sup>2)</sup>                      |

<sup>1)</sup> Розігріти порожню духовку, не використовувати функцію швидкого розігріву.

<sup>2)</sup> Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.

# ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.



## Функція гриль

| Вид страви           | Акcesуари   | Рівень                             | Функція нагрівання  | Температура (°C)  | Час (мін.)                    |
|----------------------|---|------------------------------------|---|-------------------|-------------------------------|
| Тости з білого хліба | Решітка   | 4                                  |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                     |
|                      | Решітка   | 4                                  |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                         |
| Яловичі бургери      | Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель) | 4 - решітка<br>3 - деко для печені |  | 250 <sup>1)</sup> | 1 бік 10 - 15<br>2 бік 8 - 13 |

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

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

## Випікання

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

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

## ГЛАВА 7. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД ЗА ДУХОВКОЮ


Турбота користувача про поточне збереження духовки в чистоті, а також відповідний догляд за нею мають вагомий вплив на продовження періоду її безаварійної роботи.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Перед початком чистки потрібно духовку вимкнути, звертаючи увагу на те, щоб всі ручки були встановлені в позиції „0”. Чистку слід розпочинати після того, коли духовка охолоне.

- Духовку потрібно чистити після кожного використання. При чистці духовки слід увімкнути освітлення, яке дозволить краще бачити робочу поверхню.
- Камеру духовки слід мити тільки з використанням теплої води, додавши невелику кількість рідини для миття посуду.

### Парова чистка - Steam Clean:

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

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

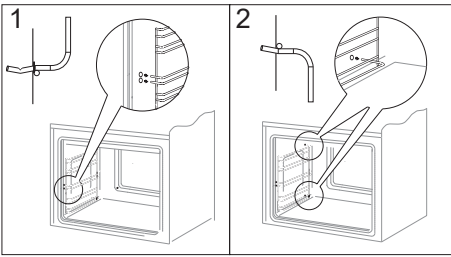
### ВАЖЛИВО:

Для чистки та догляду не можна використовувати жодні засоби для шкурвання, їдкі очисні засоби чи абразивні предмети.

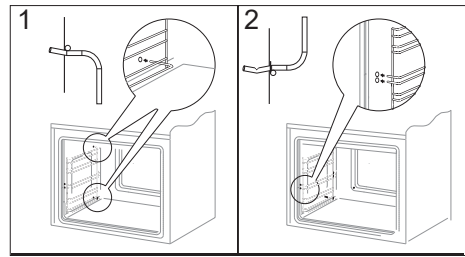
Для чистки фасаду корпусу використовувати тільки теплу воду з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду або віконного скла. Не використовувати для чистки молочко.

### ДРАБИНКИ

Духовки були оснащені дротяними направляючими (драбинками) вкладів духовки, що легко виймаються. Щоб їх вийняти для миття, потрібно потягнути за скобу, яка знаходиться спереду, а потім відхилити направляючу та вийняти із задніх скоб.



Виймання драбинок



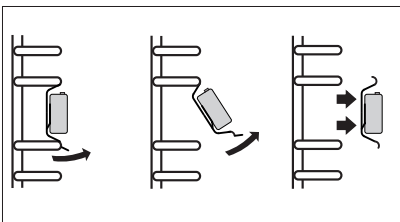
Виймання драбинок

## НАПРАВЛЯЮЧІ

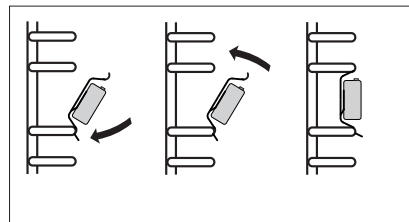
Духовки, познач. літерами РТ, мають нержавіючі висувні направляючі вкладів, які прикріплені до дротяних направляючих. Ці направляючі потрібно виймати та мити разом з дротяними направляючими. Перед встановленням на них форм їх потрібно висунути (якщо духовка нагріта, то направляючі слід висунути, зачіпаючи заднім краєм форми за буфери, які знаходяться в передній частині висувних направляючих), а потім засунути їх разом з формою.

### ⚠ УВАГА:

Телескопічні направляючі не можна мити в посудомийних машинах.

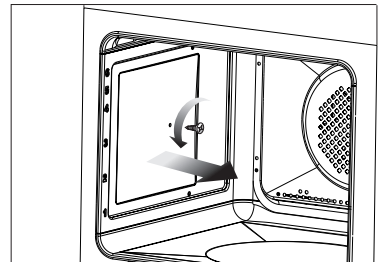


Виймання телескопічних направляючих



Закладання телескопічних направляючих

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



### Важливо!

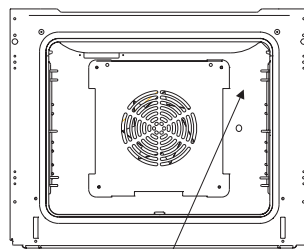
Оскільки процес самоочищення пов'язаний з розходом електроенергії, перед кожною чисткою необхідно перевірити рівень забруднення. Після того, як самоочисні властивості вкладки погіршаться, її можна замінити на нову. Вкладки можна придбати у пунктах сервісного обслуговування або у роздрібному продажу.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



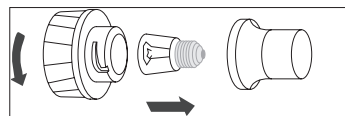
## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

Щоб уникнути можливості ураження електричним струмом, перед заміною лампочки потрібно переконаватися, що пристрій вимкнений.

- Всі ручки керування встановити в позиції „0” та вимкнути живлення.
- Викрутити та вимити ковпак лампочки, не забуваючи ретельно витерти його насухо.
- Викрутити освітлювальну лампочку з гнізда і у разі потреби замінити її на нову - високотемпературну лампочку (300 °C) з параметрами:
  - напруга 230 В
  - потужність 25 Вт
  - різьба E14
- Вкрутити лампочку, пам'ятаючи про точне її розміщення в керамічному гнізді.
- Вкрутити ковпак лампочки.

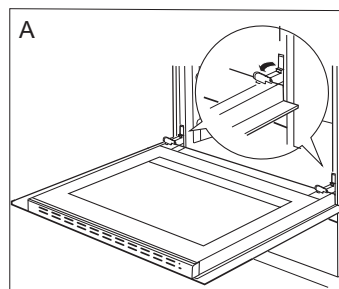


Освітлення духовки

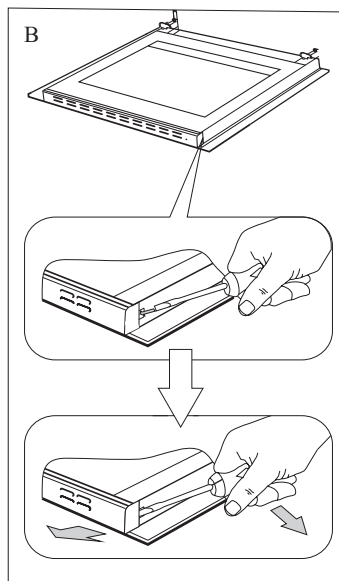


## ВИЙМАННЯ ДВЕРЕЙ

Для отримання легшого доступу до камери духовки та для чистки, двері можна вийняти. Для цього потрібно відкрити двері та відхилити вгору захисний елемент, який розташований в дверній петлі (рис. А). Двері легко прикрити, підняти та вийняти до переду. Для встановлення дверей в духовці потрібно діяти у зворотній черговості. При вкладанні слід звернути увагу, щоб виріз на петлі правильно був посаджений на виступ тримача петлі. Після вкладання дверей духовки потрібно обов'язково опустити захисний елемент і добре його дотиснути. Неправильне встановлення захисного елемента може спричинити пошкодження петлі при спробі закривання дверей.



Відхилення захисту петель



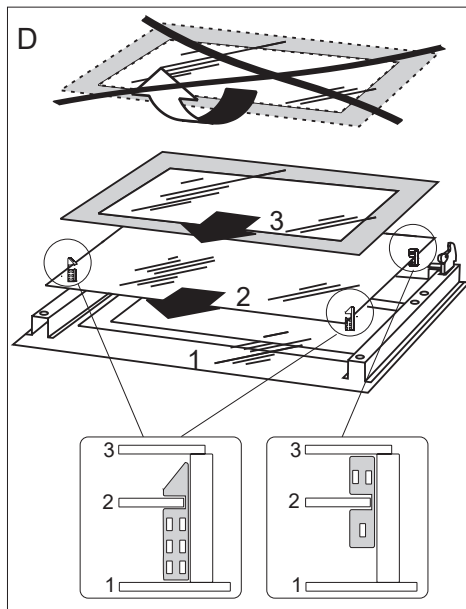
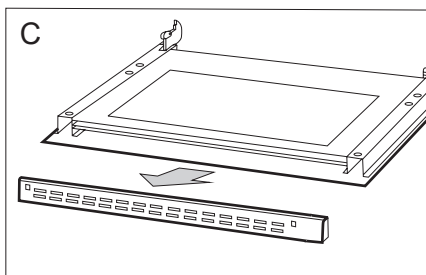
## ВИЙМАННЯ ВНУТРІШНЬОГО СКЛА

1. За допомогою плоскої викрутки потрібно висунути верхню планку дверей, акуратно підважуючи її по боках (рис. В).
2. Вийняти верхню планку дверей. (рис. В, С)
3. Внутрішнє скло витягнути з кріплення (у нижній частині дверей).

**⚠ УВАГА:**

Небезпека пошкодити кріплення скла. Скло слід висунути, не піднімати вгору. Вийняти середнє скло (рис. D).

4. Вимити скло теплою водою з невеликою кількістю очисного засобу. Для встановлення скла потрібно діяти у зворотній черговості. Гладка частина скла повинна знаходитися вгорі, а зрізані кути - внизу.



## Виймання внутрішнього скла

**⚠ УВАГА:**

Не потрібно втискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей.

Для правильного осадження верхньої планки дверей, потрібно, насамперед, прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець натиснути до чутного „кліку”. Потім дотиснути планку з лівого боку до чутного „кліку”.

## ГЛАВА 8. ДІЇ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

У кожній аварійній ситуації потрібно:

- Вимкнути робочі вузли духовки.
- Від'єднати електроживлення.
- Деякі дрібні неполадки користувач може усунути самостійно, керуючись настановами, які подані в таблиці нижче, тому, перш ніж звернутися у відділ обслуговування клієнта або у відділ сервісного обслуговування, пропонуємо перевірити наступні пункти таблиці.

| ПРОБЛЕМА                                       | ПРИЧИНА   | ДІЇ   |
|--|---|---|
| 1. Пристрій не працює.                         | Перерва в подачі струму.  | Перевірити запобіжник домашньої мережі, якщо він згорів, то замінити його.  |
| 2. Дисплей програматора показує годину „0:00”. | Пристрій був від'єднаний від мережі або короткочасно пропала напруга. | Встановити актуальний час (дивіться Дія програматора).                      |
| 3. Не працює освітлення духовки.               | Ослаблена або пошкоджена лампочка.                                    | Докрутити або замінити згорілу лампочку (дивіться розділ Чистка та догляд). |



### УВАГА:

Будь-які ремонтні та регульовальні дії повинні виконуватися у відповідному пункті сервісного обслуговування або встановлювачем, який має відповідні повноваженнями.

## ГЛАВА 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Номінальна напруга                         | 230 В 1 Н ~ 50 Гц     |
| Номінальна потужність                      | макс. 3,1 кВт         |
| Розміри духовки<br>(висота/ширина/глибина) | 59,5 / 59,5 / 57,5 см |

Відповідає вимогам положень ЄС норми EN 60335-1, EN 60335-2-6 .

**KERNAU**

**[www.kernau.com](http://www.kernau.com)**



**KERNAU**

**NÁVOD K OBSLUZE  
ELEKTRICKÉ VESTAVNÉ TROUBY  
KBO 1066.1 S PT B  
KBO 1066.1 S PT W  
KBO 1066.1 S PT X**



**[www.kernau.com](http://www.kernau.com)**

KERNAU



## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

Trouba KERNAU - to je kombinace neobvykle snadné obsluhy a skvělé účinnosti. Po přečtení návodu pro vás nebude obsluha trouby problémem.

Trouba je před vyexpedováním z továrny a zabalením důkladně zkontrolována na kontrolních pracovištích z hlediska bezpečnosti a funkčnosti.

Před uvedením zařízení do provozu si prosím pečlivě přečtěte tento návod k obsluze. Dodržením pokynů, které obsahuje, se vyhnete nesprávnému používání.

Návod uchovejte a skladujte tak, abyste jej měli vždy po ruce. Abyste se vyvarovali nešťastným nehodám, dodržujte důkladně instrukce obsažené v návodu k obsluze.



### **POZOR:**


Troubu obsluhujte, až když se seznámíte s tímto návodem k obsluze. Trouba je určena výhradně k použití v domácnosti.

Výrobce si vyhrazuje možnost provádění změn, které nebudou mít vliv na funkčnost zařízení.

### **Prohlášení výrobce**

Výrobce tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje hlavní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- nízkonapěťové směrnice 2014/35/EU,
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU,
- směrnice ErP o ekodesignu 2009/125/ES,

a proto byl výrobek označen  a bylo k němu vydáno prohlášení o vlastnostech.

# OBSAH

|  |           |
|--|-----------|
| <b>KAPITOLA 1. UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ .....</b> | <b>33</b> |
| JAK UŠETŘIT ENERGII .....  | 34        |
| ROZBALENÍ .....  | 35        |
| VYRAZENÍ Z PROVOZU .....   | 35        |
| <b>KAPITOLA 2. POPIS VÝROBKU .....</b>                               | <b>36</b> |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ .....  | 36        |
| <b>KAPITOLA 3. CHARAKTERISTIKA VÝROBKU .....</b>                     | <b>37</b> |
| <b>KAPITOLA 4. INSTALACE .....</b>                                   | <b>38</b> |
| MONTÁŽ TROUBY .....  | 38        |
| PŘIPOJENÍ TROUBY NA ELEKTRICKOU INSTALACI .....                      | 39        |
| <b>KAPITOLA 5. OBSLUHA .....</b>                                     | <b>40</b> |
| FUNKCE PROGRAMÁTORU TS A .....                                       | 41        |
| TROUBA S NUCENOU CÍRKULACÍ VZDUCHU .....                             | 44        |
| FUNKCE TROUBY .....  | 44        |
| KONTROLKY .....  | 46        |
| POUŽITÍ GRILU .....  | 46        |
| <b>KAPITOLA 6. PEČENÍ V TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY .....</b>            | <b>47</b> |
| <b>KAPITOLA 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY .....</b>                     | <b>49</b> |
| ŽEBŘÍK .....   | 49        |
| VODÍTKA .....  | 50        |
| VÝMĚNA ŽÁROVKY PRO OSVĚTLENÍ TROUBY .....                            | 50        |
| VYJMUTÍ DVÍŘEK .....   | 50        |
| VYJMUTÍ VNITŘNÍHO SKLA .....   | 51        |
| <b>KAPITOLA 8. POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH .....</b>                | <b>52</b> |
| <b>KAPITOLA 9. TECHNICKÉ ÚDAJE .....</b>                             | <b>52</b> |



## KAPITOLA 1. UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

### **POZOR:**

Zařízení a jeho dostupné části jsou během používání horké. Buďte obzvláště opatrní v případech, kdy je možné dotknout se horkých prvků. Děti do 8 let se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti, ledaže jsou pod trvalým dohledem.

- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a více, a osoby s fyzickým, pocitovým nebo mentálním omezením či nedostatkem zkušeností a znalostí jen pod dohledem a v souladu s instrukcemi k používání poskytnutými osobami, které zodpovídají za jejich bezpečnost. Zabraňte, aby si děti hrály se zařízením. Úklid a obsluhu nesmí provádět děti, které nejsou pod dohledem.
- Během používání je zařízení horké. Buďte prosím opatrní a vyvarujte se kontaktu s horkými prvky uvnitř trouby.
- Přístupné části mohou být během používání horké. Doporučujeme držet malé děti v bezpečné vzdálenosti od zařízení.

### **POZOR:**

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty k čištění skla dvířek, protože mohou poškrábat povrch a způsobit tak prasknutí skla.

### **POZOR:**

Abyste se vyvarovali zasažení elektrickým proudem, ujistěte se před výměnou žárovky, zda je zařízení vypnuté.

- K čištění trouby nepoužívejte parní čističe.
- Nebezpečí opaření! Během otvírání dvířek trouby může unikat horká pára. Během nebo po vaření otvírejte dvířka trouby velmi opatrně. Při otvírání se nenaklánějte nad dvířka. Všimněte si, že pára nemusí být v závislosti na své teplotě vidět.

### **VAROVÁNÍ:**

- Dbejte na to, aby malé domácí spotřebiče a jejich kabely nebyly v bezprostředním kontaktu s rozehrátou troubou, protože izolace těchto spotřebičů není odolná proti působení vysokých teplot.
- Nenechávejte troubu během pečení bez dohledu.
- Oleje a tuky se mohou vlivem přehřátí vznítit.

- Neodkládejte na otevřených dvířkách trouby nádoby, které je těžší než 15 kg.
- Používání trouby, která není v dobrém technickém stavu, je zakázáno.
- Veškeré závady mohou být odstraňovány výhradně příslušně oprávněnou osobou.
- V každé situaci, která je způsobena technickou závadou, vždy odpojte elektrické napájení trouby.
- Zařízení může být používáno výhradně za účelem, ke kterému bylo navrženo. Veškerá jiná používání (např. vytápění místností) musí být považována za nevhodná a nebezpečná.

## JAK UŠETŘIT ENERGII

Kdo používá energii správně, chrání tím nejen rozpočet domácnosti, ale chová se rovněž zodpovědně k životnímu prostředí. Proto pomáhejme a šetřme elektrickou energii! A UDEĚLÁME TO TAKTO:



### Vyhnutí se zbytečnému „nahlížení na připravované potraviny“.

- Neotvírejte zbytečně často dvířka trouby.

### Používání trouby jen v případě většího množství pokrmů.

- Maso s hmotností do 1 kg lépe připravíte v hrnci na varné desce.

### Využití zbytkového tepla trouby.

- V případě, že příprava trvá více než 40 minut, vždy vypněte troubu 10 minut před koncem přípravy.

### POZOR:

V případě použití programátoru nastavte příslušně kratší dobu přípravy pokrmů.

### Opatrné zavírání dvířek trouby.

- Teplo uniká díky nečistotám nacházejícím se na dvířkách. Nejlépe, pokud je odstraníte okamžitě.

### Neinstalování trouby bezprostředně vedle ledničky/mrazničky.

- Zbytečný nárůst elektrické energie.

## ROZBALENÍ

Zařízení je po dobu přepravy chráněno obalem proti poškození. Po rozbalení zařízení odstraňte prosím obalový materiál způsobem šetrným k životnímu prostředí.



Všechny materiály použité jako obal nejsou škodlivé pro životní prostředí, jsou 100% recyklovatelné a označené příslušným symbolem.

 **POZOR:**

Obalový materiál (polyetylenové sáčky, kousky polystyrenu atp.) uchovejte během rozbalování v bezpečné vzdálenosti od dětí.

## VYRAZENÍ Z PROVOZU

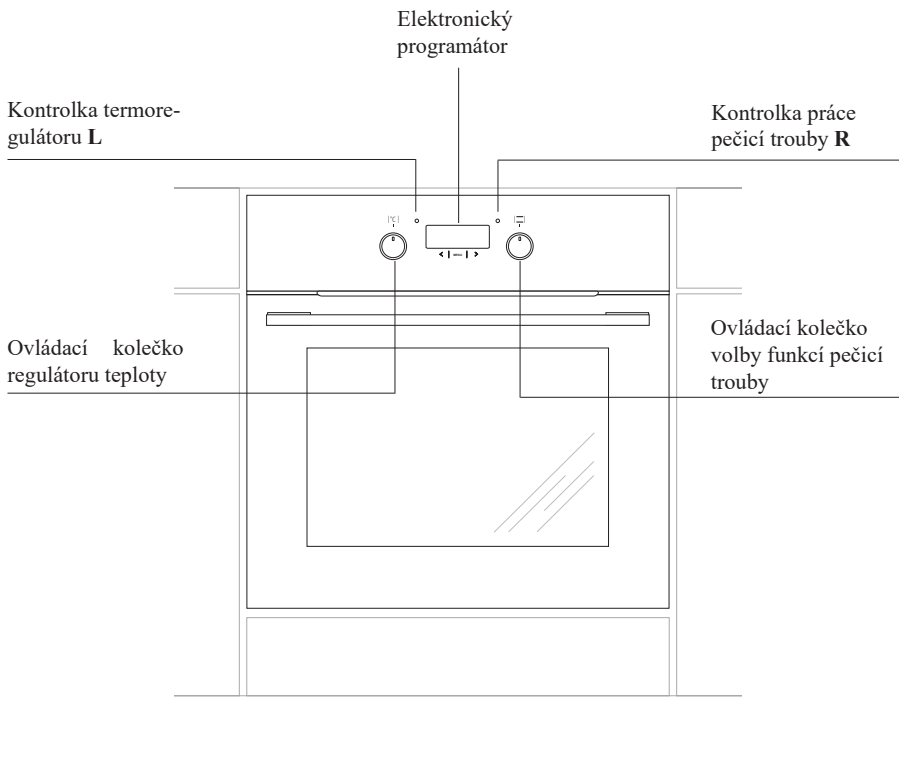
Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU a polským Zákonem o použitých elektrických a elektronických spotřebičích symbolem přeškrtnuté popelnice.

Tato značka informuje o tom, že spotřebič nesmí být po ukončení své životnosti zlikvidován společně s jinými odpady pocházejícími z domácnosti. Uživatel je povinen předat jej do sběrný použitých elektrických a elektronických spotřebičů. Provozovatel sběrný, včetně lokálních sběrných středisek, obchodů a obecních správ, tvoří příslušný systém umožňující vrácení těchto spotřebičů.

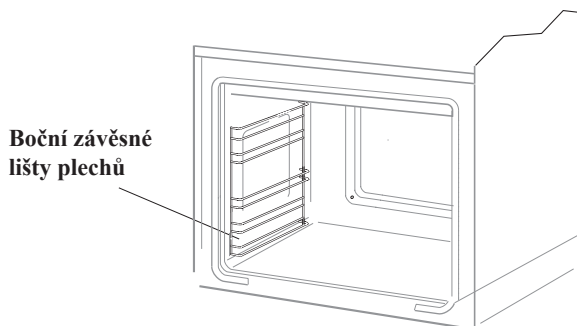
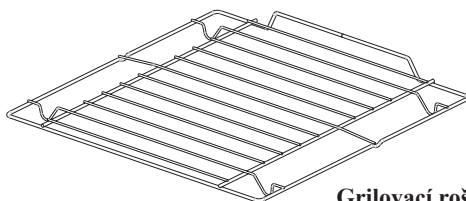
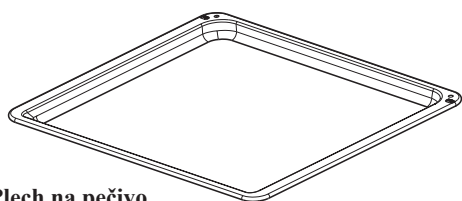


Správným zacházením se spotřebovanými elektrickými a elektronickými spotřebiči zabráníte škodlivým účinkům na lidské zdraví a životní prostředí v důsledku obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče.

## KAPITOLA 2. POPIS VÝROBKU



### PŘÍSLUŠENSTVÍ



## KAPITOLA 3. CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Tabulka dostupného vybavení podle modelu.

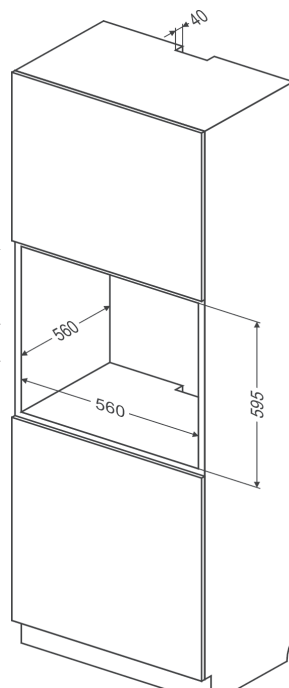
| TYP TROUBY                          | KBO 1066.1<br>S P T B | KBO 1066.1<br>S P T X | KBO 1066<br>S P T W |
|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------|
| Tepelné a funkční prvky trouby      |                       |                       |                     |
| Horní + spodní topné těleso         | +                     | +                     | +                   |
| Gril                                | +                     | +                     | +                   |
| Otáčecí rožeň                       |                       |                       |                     |
| Ventilátor                          | +                     | +                     | +                   |
| Horkovzdušné topné těleso           | +                     | +                     | +                   |
| Chladicí ventilátor                 | +                     | +                     | +                   |
| Elektronický programátor            |                       |                       |                     |
| Ts čidla                            | +                     | +                     | +                   |
| Prvky v komoře trouby               |                       |                       |                     |
| Drátěné vodičí lišty                | +                     | +                     | +                   |
| Eleskopické vodičí lišty            | +                     | +                     | +                   |
| Katalytické vložky                  | +                     | +                     | +                   |
| Otočné knoflíky                     |                       |                       |                     |
| Standardní                          |                       |                       |                     |
| Skryté v panelu                     | +                     | +                     | +                   |
| Skryté v panelu podsvětlené         |                       |                       |                     |
| Jiné prvky vybavení                 |                       |                       |                     |
| Panty dvířek soft close             | +                     | +                     | +                   |
| Panty dvířek soft close / soft open |                       |                       |                     |
| Příslušenství                       |                       |                       |                     |
| Rošt, sušící žebřík                 | +                     | +                     | +                   |
| Plytký plech na pečivo              | +                     | +                     | +                   |
| Hluboký plech na pečeně             |                       |                       |                     |
| Vídlíčka a rám na opékání masa      |                       |                       |                     |
| Tepelná sonda                       |                       |                       |                     |

Popis modelů v tomto návodu byl zpracován na základě údajů dostupných v době editace textu. Jsou zde zobrazeny všechny prvky vybavení. Zda jsou obsaženy v daném modelu, závisí na verzi a vybavení. Pomocí výše uvedené tabulky máte možnost seznámit se s vybavením daného modelu.

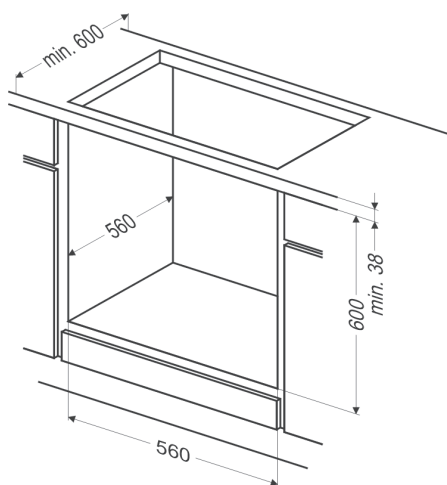
## KAPITOLA 4. INSTALACE

### MONTÁŽ TROUBY

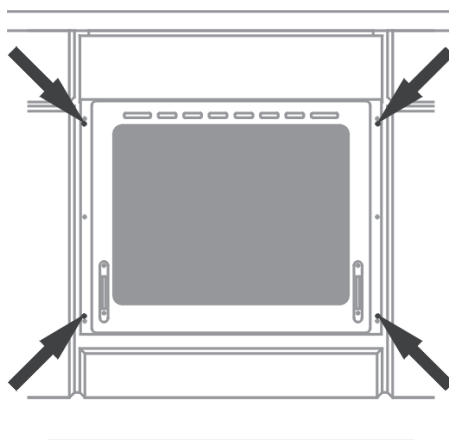
- Kuchyň musí být suchá a vzdušná a být vybavena funkční ventilací, po umístění trouby musí být zaručen volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Trouba je nainstalována ve třídě Y. Vestavný nábytek musí mít obložení a lepidla k přilepení odolná proti teplotě 100°C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchů nebo odlepení obložení.
- Připravte otvor v nábytku o rozměrech uvedených na výkresech: A-instalace pod praco-vní deskou, B-vysoká instalace. V případě, že má skříňka zadní stěnu, vyřežte v ní otvor pro elektrické kabely.
- Zasuňte troubu zcela do otvoru a zajistěte ji proti vysunutí pomocí čtyř vrtů (obr. C).



Obr.B



Obr.A



Obr.C

**POZOR:**

Montáž proveďte jen s odpojeným elektrickým napájením.

**PŘIPOJENÍ TROUBY NA ELEKTRICKOU INSTALACI**

Před připojením trouby na elektrickou instalaci se seznamte s informacemi uvedenými na typovém štítku.

- Trouba je z výroby upravena na napájení střídavým, jednofázovým proudem (230V 1N~50 Hz) a vybavena připojovacím vedením 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> o délce cca 1,5 m s konektorem s bezpečnostním kontaktem.
- Zásuvka elektrické instalace musí být vybavena bezpečnostním kolíkem. Po postavení trouby je nutné, aby byla elektrická zásuvka přístupná pro uživatele.
- Před připojením trouby do zásuvky zkontrolujte, zda:

- vydrží pojistka a elektrická instalace zatížení kuchyně. Napájecí síť a zásuvka musí být chráněny pojistkou min. 16 A,

- je elektrická instalace vybavena účinným systémem uzemnění, který splňuje požadavky aktuálních norem a předpisů.



**Po provedení instalace trouby musí zůstat zásuvka přístupná.**

**POZOR:**

Pokud dojde k poškození neodnímatelného napájecího kabelu musí být pro zamezení vzniku rizik vyměněn u výrobce, ve speciálním servisu nebo odborně kvalifikovanou osobou.

## KAPITOLA 5. OBSLUHA

Před prvním zapnutím trouby:

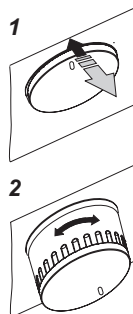
- Odstraňte balící prvky, očistěte komoru trouby od konzervace z výroby.
- Vyjměte vybavení trouby a umyjte je v teplé vodě s přidáním prostředku na mytí nádobí.
- Zapněte ventilaci v místnosti nebo otevřete okno.
- Otočte otočný knoflík pro zapínání funkcí trouby do polohy  nebo  (viz kapitola: Činnost programátoru a ovládání trouby).
- Zahřejte troubu (na teplotu 250°C, cca 30 min.), odstraňte nečistoty a důkladně troubu umyjte.

### **POZOR:**

Před zapnutím trouby sundejte ochrannou fólii z teleskopických vodičích lišt.

**Otočné knoflíky jsou „skryté“ v ovládacím panelu. Pro navolení jejich funkce:**

1. Otočný knoflík opatrně stiskněte a pusťte.
2. Nastavte jej na zvolenou funkci.



Označení otočného knoflíku na jeho obvodu označuje další funkce trouby.

### **POZOR:**

V troubách, které jsou vybaveny elektronickým programátorem Ts, se po při pojení k elektrické síti na poli displeje zobrazí v určitém intervalu blikající hodina „0.00“. Nastavte aktuální čas programátoru. (Viz Návod k obsluze programátoru - přiložený k návodu k obsluze trouby). Pokud nebude aktuální čas nastaven, nebude trouba fungovat.

### **DŮLEŽITÉ:**

Elektronický programátor Ts je vybaven čidly, která jsou ovládána dotykem prstu na označenou plochu.

Každé přestavení čidla je potvrzeno akustickým signálem. Plochy čidel udržujte čisté.

### **DŮLEŽITÉ:**

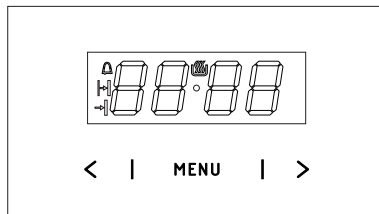
Komoru trouby myjte jen teplou vodou s přidáním malého množství prostředku na mytí nádobí.



## FUNKCE PROGRAMÁTORU

### Nastavení aktuálního času

Po připojení k síti nebo po opětovném zapnutí po přerušení napětí zobrazuje displej blikající 0.00.



- stiskněte a přidržte senzor MENU (nebo současně senzory < / >), dokud se na displeji neobjeví symbol tečka pod symbolem bude blikat,
- během 7 sekund nastavte aktuální čas pomocí senzorů < / >.

|             |                                  |
|-------------|----------------------------------|
| <b>MENU</b> | - senzor volby režimu práce      |
| >           | - senzor Plus                    |
| <           | - senzor Mínus                   |
|             | - symbol připravenosti k práci   |
|             | - symbol časovače                |
|             | - symbol času délky trvání práce |
|             | - symbol času ukončení práce     |

Po cca 7 sekundách od ukončení nastavování času, budou nové údaje uloženy a tečka pod symbolem přestane blikat.

Změnu času lze provést později současným stisknutím senzorů < / >, když tečka pod symbolem začne blikat, můžete změnit aktuální čas.

Pozor!

Troubu je možné zapnout, když se na displeji zobrazí symbol .

### Časovač

Časovač můžete aktivovat kdykoliv, bez ohledu na aktivitu jiných funkcí programátoru. Rozsah odpočítávaného času činí od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.

Pro nastavení časovače:

- stisknout senzor MENU, na displeji začne blikat symbol
- nastavit čas časovače pomocí senzorů < / >, na displeji se zobrazí nastavený čas časovače a aktivní funkce . Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat ,
- stisknout a přidržet < / > nebo menu za účelem vypnutí zvukového signálu, symbol zhasne a na displeji se po cca 7 sekundách objeví aktuální čas.

**POZOR:**

Pokud nebude zvukový signál vypnutý ručně, vypne se automaticky po 7 minutách.

### Poloautomatický režim

Pokud se má trouba zapnout ve stanovenou hodinu:

- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat,
  - stisknout a přidržet senzor MENU až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli *dur* a symbol  $\Rightarrow$  bude blikat,
  - nastavit požadovaný čas práce pomocí senzorů  $\langle / \rangle$  v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin. Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu  $\Rightarrow$ .
- Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne, zapne se zvukový signál a budou blikat symboly  $\Rightarrow$  a  $\Rightarrow$ .
- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládací teploty do polohy vypnuto,
  - stisknout a přidržet senzor  $\langle / \rangle$  nebo MENU za účelem vypnutí zvukového signálu, symbol  $\Rightarrow$  a  $\Rightarrow$  zhasne a na displeji se po cca 7 sekundách objeví aktuální čas.

### Automatický provoz

Pokud se má trouba zapnout na stanovenou dobu práce a v nastavenou hodinu vypnout, nastavte dobu práce a hodinu ukončení práce:

- stisknout a přidržet senzor MENU až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli *dur* a symbol  $\Rightarrow$  bude blikat,
- set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the  $\langle / \rangle$  tak jak pro poloautomatickou práci,
- stisknout a přidržet senzor MENU až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli *End* a symbol  $\Rightarrow$  bude blikat,
- nastavit čas vypnutí (ukončení práce) pomocí senzorů  $\langle / \rangle$ , který je omezený na příští čas do 23 hodin a 59 minut,
- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat, Symboly  $\Rightarrow$  a  $\Rightarrow$  jsou aktivní, provoz trouby se spustí v okamžiku, který je důsledkem rozdílu mezi nastavenou dobou ukončení a nastavenou pracovní dobou (například nastavená pracovní doba je 1 hodina, nastavená doba ukončení je 14:00, trouba se automaticky zapne v 13:00).

Po dosažení konečného času se trouba automaticky vypne, zvuková signalizace se aktivuje a současně začnou pulzovat symboly  $\Rightarrow$  a  $\Rightarrow$ .

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládací teploty do polohy vypnuto,
- stisknout a přidržet senzor  $\langle / \rangle$  nebo MENU za účelem vypnutí zvukového signálu, symbol  $\Rightarrow$  a  $\Rightarrow$  zhasne a na displeji se po cca 7 sekundách objeví aktuální čas.

### Smazání nastavení

Nastavení časovače nebo funkci automatického režimu můžete kdykoliv smazat.

### Smazání nastavení v automatickém režimu:

- stisknout zároveň senzory  $\langle / \rangle$ ,
- Vymazání nastavení časovače:**
- pomocí senzoru MENU zvolit funkci čas-ovače,
  - stisknout znovu senzory  $\langle / \rangle$ ,

## Změna tónu akustického signálu

Tón akustického signálu můžete měnit takto:

- stisknout zároveň senzory </>,
- senzorem MENU zvolit funkci ton, zobrazení na displeji začnou blikat:
- pomocí senzorů </> zvolit příslušný tón:
  - v rozsahu od 1 do 3 pomocí senzoru >
  - v rozsahu od 3 do 1 pomocí senzoru <.

## Změna jasu displeje

Je možná změna jasu displeje v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmaší a 9 nejsvětější nastavení. Zadaná hodnota bude použita, když jsou hodiny neaktivní (tzn. uživatel se nedotkl žádného čidla po dobu minimálně 7 sekund). Jas displeje můžete měnit takto:

- stisknout zároveň senzory </>,
- pomocí senzoru MENU zvolit funkci bri (první stisknutí způsobí přechod do funkce *ton*, druhé do *bri*).
- pomocí senzorů </> zvolit příslušný jas:
  - v rozsahu od 1 do 9 pomocí senzoru >
  - v rozsahu od 9 do 1 pomocí senzoru <.



### **POZOR:**

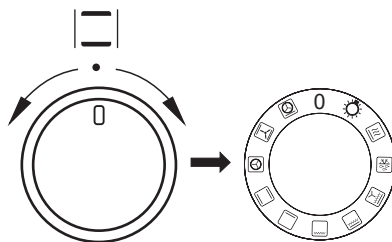
Když jsou hodiny aktivní (tzn. uživatel stiskl čidlo během posledních 7 sekund), je jas displeje maximální

## Noční režim

V době od 22.00 do 6.00 hod. hodiny automaticky sníží jas displeje.

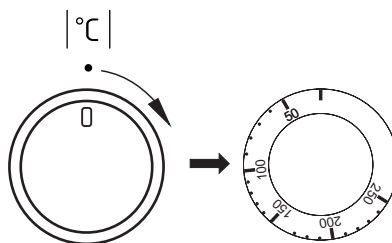
## TROUBA S NUCENOU CIRKULACÍ VZDUCHU (S VENTILÁTOREM A HORKOVZDUŠNÝM TOPNÝM TĚLESEM)

Trouba je ohřívána pomocí spodního a horního topného tělesa, horkovzdušného topného tělesa a grilu. Tato funkce trouby je ovládána pomocí otočného knoflíku pro druh práce trouby a otočného knoflíku pro nastavení teploty. Nastavení provedete otáčením otočného knoflíku do vybrané polohy.



Otočný knoflík je „skryt“ v ovládacím panelu a pro výběr provozní funkce trouby:

- opatrně knoflík stiskněte a pusťte,
- nastavte na zvolenou funkci.



Označení otočného knoflíku na jeho obvodu odpovídá dalším funkcím trouby.

Vypnutí provedete nastavením obou otočných knoflíků do poloh „0“.

### **POZOR:**

Zapnutí ohřívání (topného tělesa atp.) se zapnutím jakékoliv funkce trouby pro-běhne teprve po nastavení teploty.

## FUNKCE TROUBY

### 0

**Nulové nastavení**



**Nezávislé osvětlení trouby**

Nastavením otočného knoflíku do této polohy rozsvítíte osvětlení komory trouby.



**Rychlé předehřátí**

Zapnuté spodní topné těleso, gril a ventilátor. Použití pro předehřátí trouby.



**Rozmrazování**

Zapnutý jen ventilátor, bez použití jakýchkoliv topných těles.



### Zapnutý ventilátor, gril a horní topné těleso

Použití této funkce v praxi umožňuje urychlení grilovacího procesu a zvýšení chuťových předností pokrmů.



### Zesílený gril (Supergrill)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje provozování grilu se zapnutým spodním topným tělesem. Tato funkce umožňuje získat zvýšenou teplotu v horní pracovní části trouby, což způsobí silnější zezlátnutí pokrmů a rovněž umožní grilování větších porcí.



### Zapnutý gril

Povrchové „grilování“ je používáno k pečení malých porcí masa: steaky, řízky, ryby, toasty, klobásy, sendviče (tloušťka pečených pokrmů by neměla být vyšší než 2-3 cm, během pečení je obrazejte na druhou stranu).



### Zapnuté spodní topné těleso

U této polohy otočného knoflíku provádí trouba ohřívání výhradně s použitím spodního topného tělesa. Dopékání spodní strany koláčů (např. vlhkých koláčů a koláčů s ovocnou nádivkou).



### Zapnuté spodní a dolní topné těleso

Nastavení otočného knoflíku do této polohy umožní konvenční zahřívání trouby. Hodí se skvěle k pečení koláčů, masa, ryb, chleba, pizzy (je nutné troubu předem předeheat a použít tmavé plechy) na jedné úrovni.



### Zapnutá horkovzdušná funkce

Nastavení otočného knoflíku do polohy „zapnutá horkovzdušná funkce“ umožní zahřívání trouby nuceným způsobem pomocí tepelného ventilátoru umístěného na středě zadní stěny komory trouby. V porovnání s konvenční troubou jsou používány nižší teploty pečení. Použití tohoto způsobu zahřívání umožní rovnoměrnou cirkulaci tepla kolem potraviny umístěné v troubě.



### Zapnutý ventilátor, spodní a horní topné těleso

U této polohy otočného knoflíku provádí trouba funkci koláč. Konvenční trouba s ventilátorem (doporučená funkce během pečení).



### Zapnutá horkovzdušná funkce a spodní topné těleso

U této polohy otočného knoflíku provádí trouba horkovzdušnou funkci a zapnutí spodního topného tělesa způsobí zvýšení teploty na spodní části pečiva. Velké množství tepla je dodáváno na spodní část pečiva, vlhkých koláčů, pizzy.

## KONTROLKY

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrollek, R a L. Rozsvícení kontrolky R signalizuje práci trouby. Zhasnutí kontrolky L je signalizace, že trouba dosáhla nastavenou teplotu. Pokud recept doporučuje vložit pokrm do rozehráté trouby, je třeba to provést až po prvním zhasnutí kontrolky L. Během pečení se bude kontrolka L střídavě zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). Kontrolka R se může rovněž rozsvítit při umístění otočného knoflíku na „Osvětlení trouby“.




### DŮLEŽITÉ:

Během rychlého rozehrání se v komoře trouby nesmí nacházet plech s koláčem, ani jiné prvky, které nepatří do vybavení trouby. Nedoporučujeme používat funkci ry-chlého rozehrání v případě nastaveného programátoru.

## POUŽITÍ GRILU

Pokrmý jsou grilovány působením infračervených paprsků na pokrm, které jsou emitovány rozžhaveným topným tělesem grilu.

Pro zapnutí grilu:

- Dejte otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem    .
- Zahřívajte troubu na cca 5 minut (se zavřenými dvířky trouby).
- Vložte do trouby plech s pokrmem na správnou pracovní úroveň a v případě grilování na roštu umístěte na bezprostředně nižší úrovni (pod roštem) plech na stékající tuk.
- Zavřete dvířka trouby.

**Pro funkci grilování a zesíleného grilování nastavte teplotu max. na 250°C, a pro funkci grilování s ventilátorem maximálně na 190°C.**

### POZOR:

Grilování provádějte se zavřenými dvířky trouby.

Pokud používáte gril, mohou být přístupné části horké. Doporučujeme zabránit přístupu dětí k troubě.

## KAPITOLA 6. PEČENÍ V TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

### Pečení pečiva

- Doporúčujeme péct koláče na plechu, který byl dodán z výroby.
- Pečivo můžete péct také na formě či plechu dostupných v běžných obchodech, které umístíte na sušicím žebříčku, doporučujeme používat pečicí plechy v černé barvě, které lépe vedou teplo a zkracují dobu pečení.
- Nedoporučujeme používat formy a plechy se světlým a lesklým povrchem v případě používání konvenčního zahřívání (horní + spodní topné těleso), použití takových forem a plechů může způsobit nedopečení spodní části.
- V případě použití horkovzdušné funkce není nutné přehřát komoru trouby, pro ostatní typy zahřívání před vložením pečiva komoru trouby přehřejte.
- Před vyndáním pečiva z trouby zkontrolujte kvalitu pečení pomocí dřevěné špejle (pokud je těsto upečeno správně, bude špejle suchá a čistá).
- Doporučujeme nechat pečivo v troubě po jejím vypnutí ještě na cca 5 min.
- Teploty pečiva upečeného při použití horkovzdušné trouby jsou z pravidla cca 20 – 30 stupňů nižší než při konvenčním upečení (s použitím horního a spodního topného tělesa).
- Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravit podle vlastních zkušeností a chutí.
- Pokud se informace uváděné v kuchařkách velmi liší od hodnot uvedených v návodě k obsluze, řiďte se prosím údaji v návodě.

### Pečení masa

- V troubě připravujte porce masa nad 1 kg, menší kusy doporučujeme připravovat na varné desce.
- Doporučujeme používat k pečení žáruvzdorné nádoby, i rukojeti tohoto nádoby musí být odolné proti působení vysokých teplot.
- Při pečení na sušicím žebříčku nebo roštu doporučujeme umístit na nižší úrovni pečicí plech s malým množstvím vody.
- Doporučujeme alespoň jednou během pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení také pravidelně podlévejte maso vzniklou šťávou nebo horkou slanou vodou, maso nepolévejte studenou vodou.

## Trouba s ventilátorem a horkovzdušným topným tělesem

| DRUH PEČENÍ<br>POKRMMU  | FUNKCE<br>TROUBY | TEPLOTA<br>°C           | ÚROVEŇ | DOBA<br>[MIN]         |
|-------------------------|------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Piškot                  |                  | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Kynutá/třená<br>bábovka |                  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Kynutá/třená<br>bábovka |                  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                   |                  | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3  | 15 - 25               |
| Ryby                    |                  | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Ryby                    |                  | 160 - 180               | 2 - 3  | 45 - 60               |
| Ryby                    |                  | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Klobásky                |                  | 250                     | 4      | 14 - 18               |
| Hovězí                  |                  | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Hovězí                  |                  | 160 - 180               | 2      | 120 - 160             |
| Vepřové                 |                  | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Vepřové                 |                  | 160 - 190               | 2      | 90 - 120              |
| Kuře                    |                  | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Kuře                    |                  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Kuře                    |                  | 175 - 190               | 2      | 60 - 70               |
| Zelenina                |                  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Zelenina                |                  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

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

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu











<sup>2)</sup> Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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



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

## Pečení pečiva




| Druh pokrmu             | Příslušenství                                  | Úroveň  | Funkce ohřevu   | Teplota (°C)          | Doba pečení <sup>2)</sup> (min.) |
|-------------------------|--|---|---|-----------------------|----------------------------------|
| Malé pečivo             | Plech na pečení pečiva                         | 3   |    | 160–170 <sup>1)</sup> | 25–40 <sup>2)</sup>              |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3   |    | 155–170 <sup>1)</sup> | 25–40 <sup>2)</sup>              |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3   |    | 155–170 <sup>1)</sup> | 25–40 <sup>2)</sup>              |
|                         | Plech na pečení pečiva<br>Plech na pečení masa | 2 + 4<br>2 – plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 – plech na pečivo                  |    | 155–170 <sup>1)</sup> | 25–50 <sup>2)</sup>              |
| Křehké pečivo (proužky) | Plech na pečení pečiva                         | 3   |    | 150–160 <sup>1)</sup> | 30–40 <sup>2)</sup>              |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3   |    | 150–170 <sup>1)</sup> | 25–35 <sup>2)</sup>              |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3   |    | 150–170 <sup>1)</sup> | 25–35 <sup>2)</sup>              |
|                         | Plech na pečení pečiva<br>Plech na pečení masa | 2 + 4<br>2 – plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 – plech na pečivo                  |    | 160–175 <sup>1)</sup> | 25–35 <sup>2)</sup>              |
| Piškot bez tuku         | Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm           | 3   |  | 170–180 <sup>1)</sup> | 30–45 <sup>2)</sup>              |
| Jablkový závin          | Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm       | 2<br>formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo |  | 180–200 <sup>1)</sup> | 50–70 <sup>2)</sup>              |

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

<sup>2)</sup> Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

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



### Grilování

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

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

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

### Pečení

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

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


## KAPITOLA 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Průběžná péče uživatele o udržování trouby v čistotě a její správná údržba mají velký vliv na prodloužení doby její bezporuchové práce.

### ⚠ VAROVÁNÍ:

Než začnete troubu čistit, tak ji vypněte a dbejte především na to, aby byly všechny otočné knoflíky v poloze „0“. S čištěním začněte až po vychladnutí trouby.

- Troubu očistěte po každém použití. Při čištění trouby zapněte osvětlení, které vám umožní získat lepší viditelnost pracovní plochy.
- Komoru trouby myjte jen teplou vodou s přidáním malého množství prostředku na mytí nádobí.
- **Čištění párou Steam Clean:**

- do misky vložené do pečicí trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
- uzavřete dvířka pečicí trouby,
- ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ,
- nahřívejte komoru pečicí trouby cca 30 minut,
- po zakončení procesu čištění otevřete dvířka pečicí trouby, vnitřek komory vytřete houbičkou nebo utěrkou a následně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.

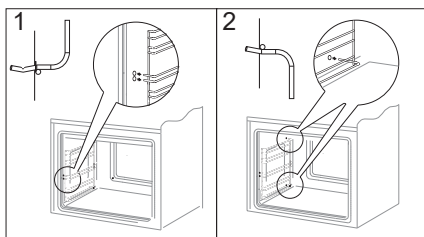
### ⚠ DŮLEŽITÉ :

K čištění a konzervaci nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, ostré čisticí prostředky ani drsné předměty.

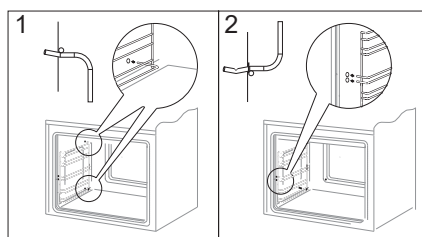
K čištění čelní strany krytu použijte teplou vodu s přidáním malého množství prostředku na mytí nádobí nebo skla. Nepoužívejte tekutý prášek.

### ŽEBŘÍK

- Trouby označené písmenem D byly vybaveny snadno vyjímatelnými drátěnými vodícími lištami (žebříky) na plechy trouby. Pro jejich vyndání k umytí potáhněte za klip nacházející se zepředu a následně odklopte vodící lištu a vyjměte je ze zadních klipů.



Vyjmutí žebříků



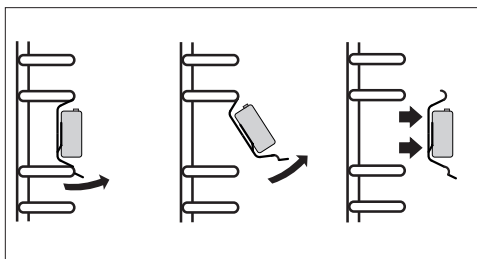
Vkládání žebříků

## VODÍTKA

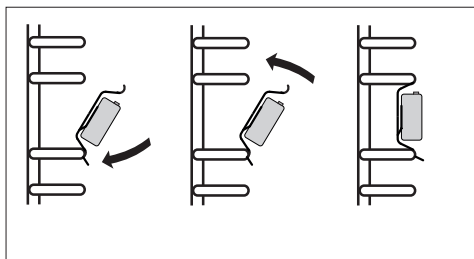
Trouby označené písmenem Dp jsou vybaveny nerezovými výsuvnými vodicími lištami na plechy uchycené k drátěným vodicím lištám. Tyto lišty vyjměte a myjte společně s drátěnými lištami. Před umytím plechů, které jsou na nich umístěny, je vysuňte (pokud je trouba zahřátá, vysuňte vodicí lišty zaklapnutím zadní hrany plechů o dorazy nacházející se v přední části výsuvných vodicích lišt) a následně je vysuňte společně s plechem.

### ⚠ POZOR:

Teleskopické vodicí lišty nemyjte v myčkách nádobí.



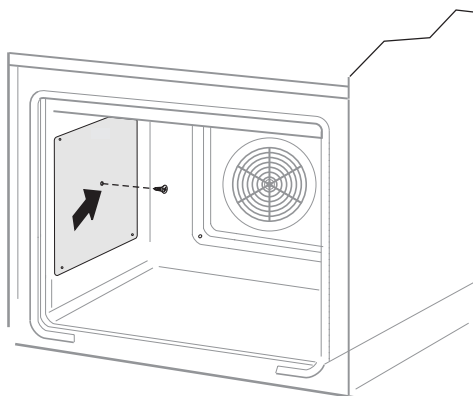
Vyjmutí teleskopických vodicích lišt



Vkládání teleskopických vodicích lišt

## KATALYTICKÉ PŘÍSPĚVKY

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



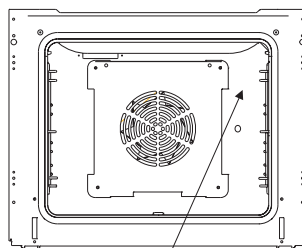
### Důležité!

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

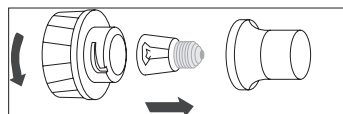
## VÝMĚNA ŽÁROVKY PRO OSVĚTLENÍ TROUBY

Abyste se vyvarovali zasažení elektrickým proudem, ujistěte se před výměnou žárovky, zda je zařízení vypnuté.

- Všechny ovládací knoflíky dejte do po-lohy „0” a vypněte napájení.
- Vyšroubujte a umyjte stínidlo žárovky a nezapomeňte jej vytřít důkladně do sucha.
- Vyšroubujte žárovku osvětlení ze zásuvky, v případě potřeby žárovku vyměňte za novou vysoce teplotní žárovku (300°C) s těmito parametry:
  - napětí 230 V - výkon 25 W - závit E14
- Zašroubujte žárovku, dbejte na její správné osazení v keramické zásuvce.
- Zašroubujte stínidlo žárovky.



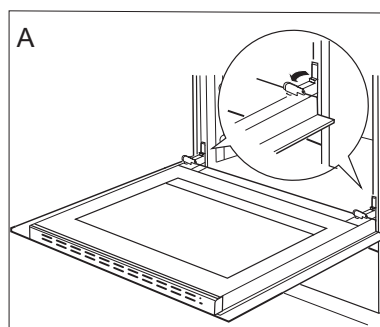
Osvětlení trouby



## VYJMUTÍ DVÍŘEK

Pro snadnější přístup do komory trouby a čištění je možné dvířka vyjmout. Otevřete k tomu dvířka, odklopte nahoru bezpečnostní prvek umístěný v pantu (obr. A). Dvířka lehce dovřete, zvedněte a vyjměte směrem dopředu. Pro namontování dvířek do trouby postupujte v opačném pořadí.

Při vkládání dejte pozor, abyste správně osadili výřez na pantu na výstupu držáku pantu. Po vložení dvířek do trouby zcela pusťte bezpečnostní prvek a důkladně dovřete. Nesprávné nastavení bezpečnostního prvku může způsobit poškození pantu při pokusu zavřít dvířka.



Odklopení pojistek pantů

## VYJMUTÍ VNITŘNÍHO SKLA

1. Pomocí plochého šroubováku vyhákněte horní lištu dvířek a zároveň ji opatrně podepírejte na bocích (obr. B).
2. Vytáhněte horní lištu dvířek. (obr. B, C).
3. Vytáhněte vnitřní sklo z uchycení (v dolní části dvířek).



### POZOR:

Nebezpečí poškození uchycení skel. Sklo vysuňte, nezvedejte jej nahoru.

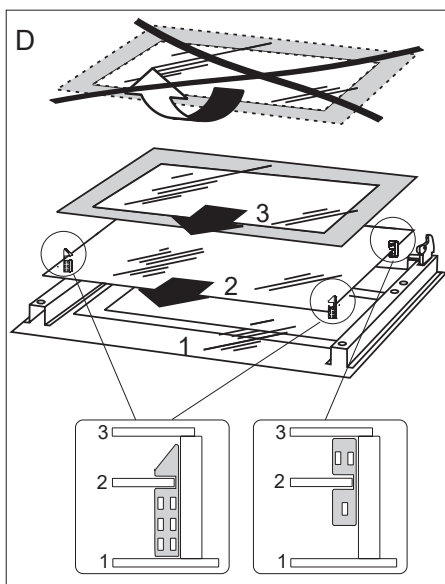
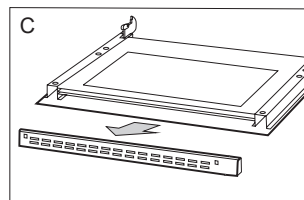
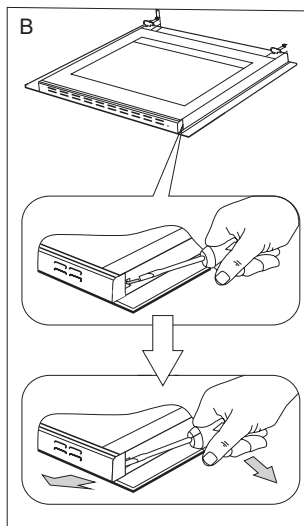
4. Vyměňte prostřední sklo (Obr. D). Očistěte sklo teplou vodou a malým množstvím čisticího prostředku.
5. Pro instalaci skla zpátky postupujte v opačném pořadí. Hladká část skla se musí nacházet nahoře, seříznuté rohy dole.



### POZOR:

Netlačte na horní lištu na obou stranách najednou.

Pro správné osazení horní lišty dvířek nejprve přiložte levý konec lišty na dvířka a pravý konec potlačte, až uslyšíte „zacvaknutí“. Následně přitlačte lištu z levé strany, až uslyšíte „zacvaknutí“.



### Vyjmутí vnitřních lišt

## KAPITOLA 8. POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci:

- Vypněte pracovní části trouby.
- Vypněte elektrické napájení.
- Některé drobné vady může odstranit uživatel sám, když se bude řídit upozorněními uvedenými v tabulce níže. Než se obrátíte na naše centrum péče o zákazníka nebo servis, podívejte se na následující body v tabulce.

| PROBLÉM  | PŘÍČINA   | POSTUP   |
|--|---|--|
| 1. Zařízení nefunguje.                         | Přerušení elektrického napájení.                                  | Zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte.                   |
| 2. Displej programátoru ukazuje hodinu „0:00“. | Zařízení bylo odpojeno od sítě nebo bylo krátce přerušeno napětí. | Nastavte aktuální čas (viz Činnost programátoru).                            |
| 3. Nefunguje osvětlení trouby.                 | Povolená nebo poškozená žárovka.                                  | Příšroubujte nebo vyměňte nefunkční žárovku (viz kapitola Čištění a údržba). |



### POZOR:

Všechny opravy a nastavení musí být provedeny příslušným servisním centrem nebo instalátorem, který má příslušná oprávnění.

## KAPITOLA 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Nominální napětí                        | 230V 1N~ 50 Hz        |
| Příkon                                  | max. 3,1 kW           |
| Rozměry trouby<br>(výška/šířka/hloubka) | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm |

Splňuje požadavky EU předpisů norem EN 60335-1, EN 60335-2-6.

**KERNAU**

**[www.kernau.com](http://www.kernau.com)**



**KERNAU**