

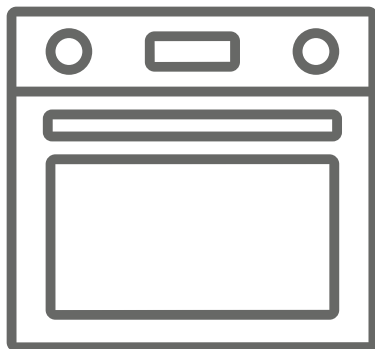
KERNAU

PL Instrukcja obsługi

CZ Návod k Obsluze

EN User Manual

UK- Вбудована духова шафа/ Інструкція з використання



KBO 0972 SVPT B
KBO 0972 SVPT W
KBO 0974 SVPT X

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

Wygląd i wymiary urządzenia

Ostrzeżenia

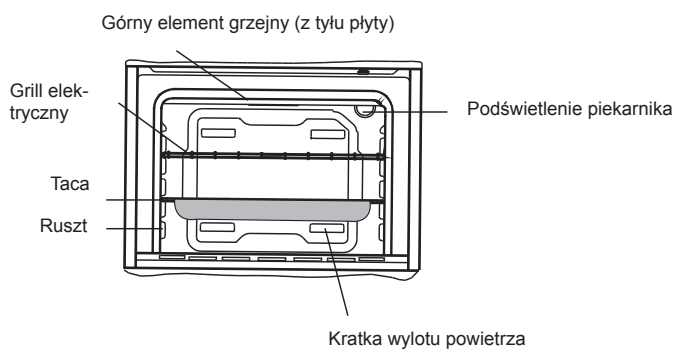
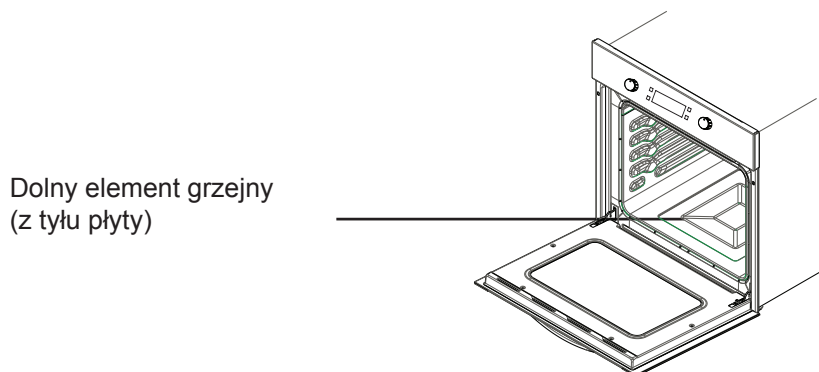
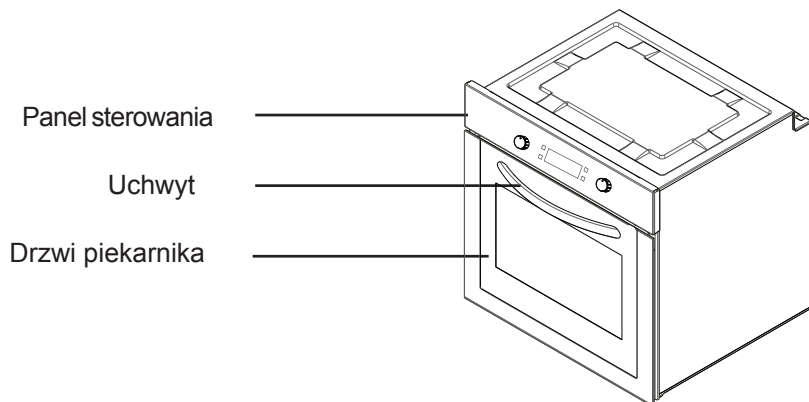
Przygotowanie do instalacji i obsługi

Korzystanie z piekarnika

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

Serwisowanie i przewożenie

WYGLĄD I WYMIARY URZĄDZENIA



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ CAŁĄ INSTRUKCJĘ, A NASTĘPNIE PRZECHOWYWAĆ JĄ W DOSTĘPNYM MIEJSCU NA WYPADEK PÓŹNIEJSZYCH WĄTPLIWOŚCI.

NINIEJSZA INSTRUKCJA ZOSTAŁA OPRACOWANA Z MYŚLĄ O DLA KILKU MODELACH URZĄDZENIA. ZAKUPIONY PIEKARNIK MOŻE NIE OBSŁUGIWAĆ NIEKTÓRYCH FUNKCJI OPISANYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI. CZYTAJĄC INSTRUKCJE OBSŁUGI, NALEŻY ZWRACAĆ SZCZEGÓLNA UWAGĘ NA PODANE WARTOŚCI LICZBOWE.

Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaści-

wym 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 grzewczych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy

- wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
 - Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
 - Podczas normalnej eksploatacji uchwyty wykorzystywane w krótkim czasie mogą się silnie nagrzewać.
 - Nie należy stosować środków do szorowania ani innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklane drzwiczki lub inne powierzchnie piekarnika.
 - Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.
 - **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy sprawdź czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy piekarnika mogą być gorące. Małe dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.
 - Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
 - Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami.
 - Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
 - **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do go-

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

Ostrzeżenia dotyczące instalacji

- Nie wolno korzystać z urządzenia dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia i uruchomienie powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu.

ciem 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 ronderek 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 pokrętki 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. Mogłyby 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.
- Podczas czyszczenia i konserwacji
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Do powyższych czynności można przystąpić po odłączeniu przewodu zasilającego lub ustawieniu głównego włącznika w pozycji wyłączonej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel

sterowania.

- **ABY ZACHOWAĆ WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA, ZALECAMY KORZYSTANIE WYŁĄCZNIE Z ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH ORAZ USŁUG AUTORYZOWANEGO SERWISU W RAZIE KONIECZNOŚCI.**

PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI I OBSŁUGI

Ten nowoczesny, funkcjonalny i praktyczny piekarnik, wyprodukowany z najwyższej jakości elementów i materiałów, spełni Twoje oczekiwania pod każdym względem. Należy koniecznie przeczytać niniejszą instrukcję, aby prawidłowo korzystać z urządzenia

i uniknąć ewentualnych problemów

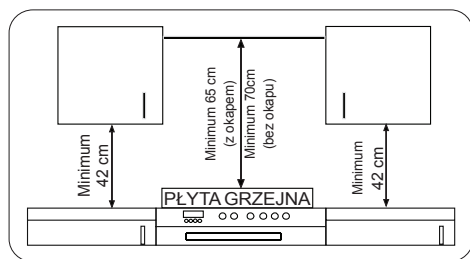
w przyszłości. Informacje podane poniżej obejmują zasady niezbędne do prawidłowego ustawienia i serwisowania urządzenia. Instrukcję powinny przeczytać osoby instalujące urządzenie.

SKONTAKTUJ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM W CELU INSTALACJI PIEKARNIKA

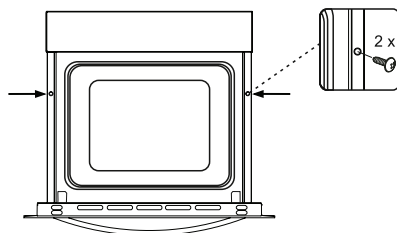
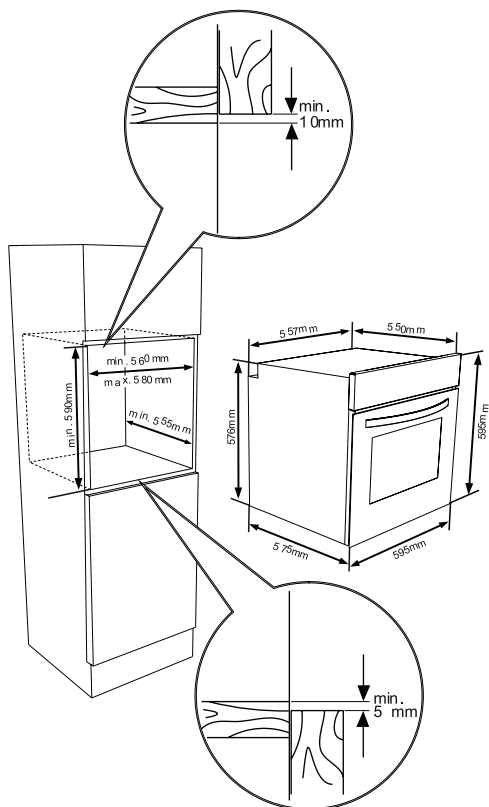
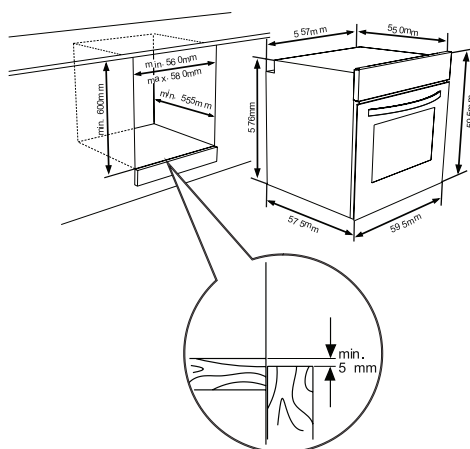
WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI PIEKARNIKA

- 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

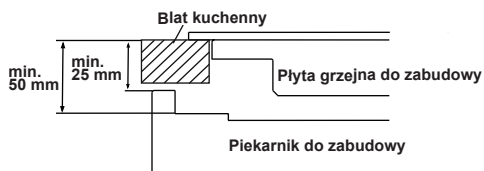
być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę powyżej 50°C. Wymagane zmiany szafek ściennych i wyciągów nad wbudowanym urządzeniem oraz minimalne odległości od płyty piekarnika zostały pokazane na Rys. 1. Odpowiedni wyciąg powinien znajdować się na wysokości minimum 65 cm od płyty grzejnej. W przypadku braku wyciągu ta wysokość nie powinna być mniejsza niż 70 cm.



INSTALACJA PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY



Wsunąć piekarnik do szafki, popychając ją do przodu. Otworzyć drzwiczki piekarnika i włożyć 2 śruby do otworów znajdujących się na ramie piekarnika. Jeśli rama urządzenia zetknie się z drewnianą powierzchnią szafki, dokręcić śruby.



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

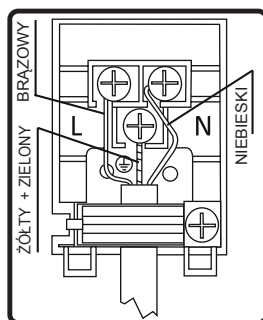
INSTALACJA ELEKTRYCZNA I ZABEZPIECZENIE PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY

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

- Przewód uziemienia należy podłączyć przy pomocy śruby oznaczonej symbolem uziemienia. Podłączenie przewodu zasilającego powinno być zgodne z podanym na Rys. 6. W przypadku braku wyjścia uziemienia wymaganego zgodnie z przepisami w miejscu instalacji, należy natychmiast porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu.
- Wyjście uziemienia powinno znajdować się w pobliżu urządzenia. Nie wolno stosować przedłużaczy.
- Kabel zasilający nie powinien stykać się z gorącą powierzchnią urządzenia.
- W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu zasilającego należy porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu.
- Instalację elektryczną urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Należy zastosować przewód zasilający typu H05VV-F.
- Nieprawidłowo przeprowadzona instalacja elektryczna może spowodować

uszkodzenie urządzenia. Tego rodzaju uszkodzenia nie podlegają gwarancji.

- Urządzenia przystosowane jest do podłączenia do źródła zasilania o napięciu 220-240 V~. Jeśli napięcie w sieci elektrycznej różni się od podanej powyżej wartości, należy natychmiast porozumieć się personelem autoryzowanego serwisu.
- **Producent urządzenia oświadcza, że nie ponosi odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju uszkodzenia i straty powstałe na skutek niezgodności z normami dotyczącymi bezpieczeństwa!**
- Instalację elektryczną urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Urządzenia przystosowane jest
- do podłączenia do źródła zasilania o napięciu 220-240V~. Jeśli napięcie w sieci elektrycznej różni się od podanej powyżej wartości, należy natychmiast porozumieć się personelem autoryzowanego serwisu. Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku z wtyczką podłączoną do gniazdka elektrycznego lub stałym podłączeniem do źródła zasilania. Pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania konieczne jest zainstalowanie przełącznika 2-biegunowego, który posiada odstęp przynajmniej 3 mm między stykami (obciążenie 20 A, z funkcją opóźnienia).



3.4 OGÓLNE OSTRZEŻENIA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Opisywane urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi środkami ostrożności dotyczącymi urządzeń elektrycznych. Czynności konserwacyjne i naprawy urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu przeszkolony przez producenta. Instalacja i naprawy przeprowadzane z pominięciem tych zasad mogą być niebezpieczne.

Zewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagrzewają podczas pracy. Elementy nagrzewają wewnętrzną powierzchnię piekarnika i wydostająca się para jest bardzo gorąca. Te części piekarnika utrzymują wysoką temperaturę przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

Żeby korzystać z piekarnika, należy za pomocą przycisków ustawić funkcje i temperaturę oraz zaprogramować timer. W przeciwnym razie piekarnik nie będzie działał:

Na otwartych drzwiczkach piekarnika nie wolno umieszczać jakichkolwiek przedmiotów. Mogłoby to zakłócić równowagę urządzenia lub spowodować uszkodzenie drzwiczek.

Jeśli urządzenie nie jest używane, odłącz je od źródła zasilania.

Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, pyłu itp.

Korzystanie z przycisków sterujących funkcjami piekarnika

Funkcje piekarnika

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



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 statycz-

nym 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.

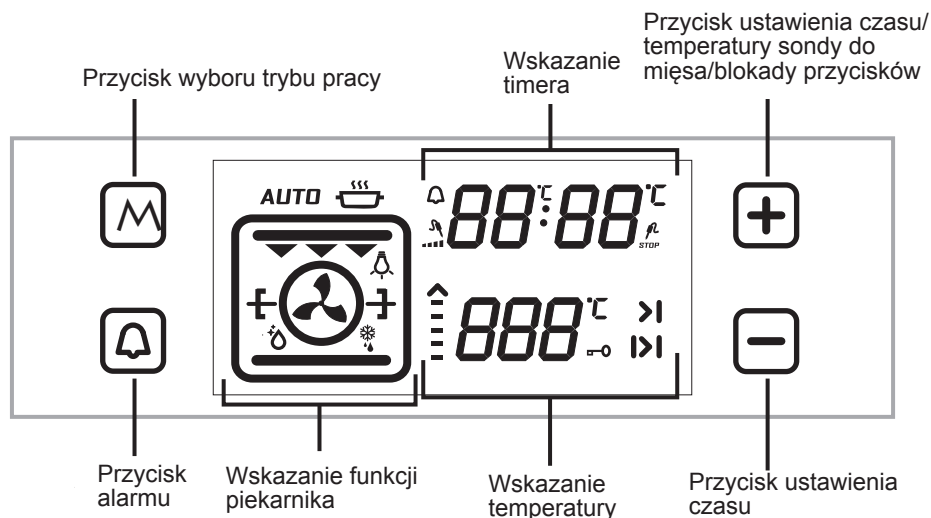
Tryb termoobiegu i dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkich czasie. Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie ciasta na pizzę.

OSZCZĘDNOŚĆ

ENERGII Zmniejszenie ilości płynu lub tłuszczu skraca czas przygotowania potrawy.

Należy unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas przygotowania potraw.

4.2. W JAKI SPOÓB KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO PANELU STEROWANIA



Ustawienie godziny:

Po zainstalowaniu piekarnika do zabudowy najpierw należy ustawić godzinę zgodnie z podanymi poniżej wskazówkami.

Po zainstalowaniu piekarnika na wyświetlaczu najpierw zacznie pulsować wskazanie „0,00”. Naciśnij przycisk „M” lub przyciski „-” i „+”, aby przejść do trybu ustawiania godziny. Na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol „:”. Ustawienia możesz dokonać za pomocą przycisków „-” i „+”. Jeśli tryb automatycznego gotowania jest wyłączony, naciśnij równocześnie przyciski „-” i „+”, aby przejść do trybu ustawiania godziny. Ustawienia można dokonać za pomocą przycisków „-” i „+”.

Należy koniecznie ustawić godzinę, aby korzystać z funkcji piekarnika.

USTAWIENIE CZASU W URZĄDZENIU:

Ustawienie minutnika:

Naciśnij przycisk alarmu, który wyświetla symbol „ ”. Na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol „ ”. Na zegarze wyświetli się wskazanie „0,00”. Jeśli pulsuje symbol, przy pomocy przycisków timera „+” 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. Po upływie ustawionego czasu timer wyemituje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol . Naciśnięcie przycisku „-” lub „+” spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego, a symbol zniknie.

Ustawienie czasu przygotowania potrawy:

Tryb umożliwi przygotowanie potraw w żądanym zakresie czasu. Włóż do piekarnika potrawę, którą chcesz przygotować. Piekarnik ustawi się w żądanym trybie pracy. Piekarnik zostanie ustawiony na żadaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „M”, dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu „|>”. Na wyświetlaczu pojawi się napis „**AUTO**”. Jeśli timer znajduje się w swoim położeniu, ustaw czas przygotowania żądanej potrawy za pomocą przycisków timera „+” i „-”. Chwilę po zakończeniu ustawiania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbol ustawienia czasu zacznie świecić się w sposób ciągły.

Po upływie ustawionego czasu timer zatrzyma działanie piekarnika i wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie również pulsować napis „**AUTO**”. Naciśnięcie dowolnego przycisku na panelu sterowania spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu zacznie pulsować napis „**AUTO**”. Naciśnij równocześnie symbole „-” i „+”, aby wyłączyć tryb „**AUTO**”.

Ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy:

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

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „M”, dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu „|>”. Na wyświetlaczu pojawi się napis „**AUTO**”. Jeśli timer znajduje się w swoim

położeniu, za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas przygotowania żądanej potrawy. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk „M”, dopóki nie wyświetli się symbol „|>”. Na wyświetlaczu zacznie pulsować aktualna godzina i ustawiony 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 „|>” będzie świecić się w sposób ciągły. 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, a na wyświetlaczu zacznie pulsować napis „**AUTO**”. Naciśnięcie dowolnego przycisku timera spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu zacznie pulsować napis „**AUTO**”. Naciśnij równocześnie symbole „-” i „+”, aby wyłączyć tryb „**AUTO**”.

Ustawienie sygnału dźwiękowego cyfrowego timera:

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-”, dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Timer wyemituje sygnał dźwiękowy. Każde naciśnięcie przycisku „-” spowoduje wyemitowanie 3 różnych sygnałów dźwiękowych timera. Nie naciskaj innych przycisków, a timer zapisze ostatnio wybrany rodzaj sygnału.

Funkcja zablokowania przycisków

Funkcja zablokowania przycisków zapobiega przypadkowemu włączeniu funkcji na panelu sterowania. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „+”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol zablokowania przycisków. Naciśnij przycisk „+”, aby wyłączyć funkcję zablokowania przycisków.

Jeśli przy włączonym piekarniku przełączniki sterowania i przyciski dotykowe nie zostaną naciśnięte przez 6 godzin, urządzenie wyłączy się.

POTRAWY	TRYB TURBO			DOLNY-GÓRNY ELEMENT GRZEJNY			DOLNY-GÓRNY TERMOOBIEG			GRILL		
	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (minuty)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)
Ciasto warstwowe	170-190	2	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Ciasto	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Ciasteczka	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillowane klopsiki										200	7	10-15
Produkty wilgotne	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kurczak				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Kotlety										200	6-7	15-25
Befszyk										200	6-7	15-25

* Nadziać na szpikulec do pieczenia kurczaka...

Akcesoria

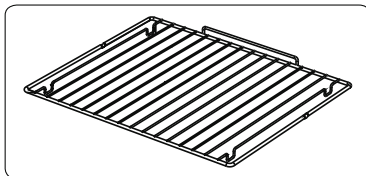
Urządzenie dostarczane jest razem z wyposażeniem. Możesz również używać akcesoriów innych producentów, ale muszą one być odporne na ciepło i ogień. Możesz również używać naczyń szklanych, form do ciasta oraz tac odpowiednich do użycia w piekarniku. Akcesoriów innych producentów używaj zgodnie z ich instrukcjami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

zwróć się do najbliższego serwisu w celu otrzymania części zamiennej.

Akcesoria

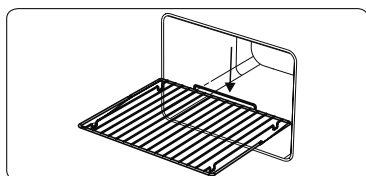
* Akcesoria piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Ruszt



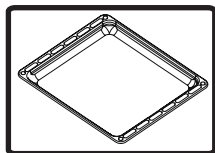
Ruszt jest używany do grillowania potraw lub umieszczania na nim różnych naczyń.

UWAGA- umieść ruszt dokładnie w szynach na odpowiednim poziomie piekarnika i popchnij do tyłu.



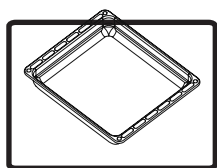
Taca płytka

Taca płytka jest używana do pieczenia ciast, jak placki itp. Aby odpowiednio umieścić tacę w piekarniku, wsuń ją w szynę na wybranych poziomach i popchnij do tyłu.



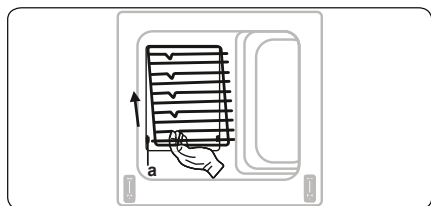
Taca głęboka

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



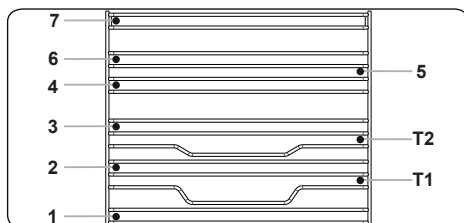
Wymowanie kratki

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



Ruszt EasyFix

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



- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 7.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Poziomy 2 i 4 są zalecane do gotowania na dwóch poziomach.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

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

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia piekarnika upewnij się, że nie są wciśnięte żadne przyciski i że urządzenie jest zimne. Odłącz piekarnik od prądu.

Nie używaj produktów czyszczących z drobkami, które mogłyby zarysować emaliowane

i malowane elementy piekarnika. Używaj młeczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących, proszków ściernych, wełny szklanej ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię piekarnika. Gdyby nadmiar płynów wylanych na piekarnik zapalił się, mogłoby to spowodować uszkodzenie emalii. Natychmiast sprzątnij rozlane płyny. Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować odkurzaczy parowych.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy koniecznie odłączyć piekarnik od źródła zasilania. Najlepsze rezultaty osiągniesz czyszcząc wnętrze piekarnika, gdy będzie on jeszcze delikatnie ciepły. Przetrzyj piekarnik miękką ściereczką, zamoczaną w wodzie z mydłem po każdym użyciu. Potem przetrzyj go raz jeszcze wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj do sucha. Pełne czyszczenie z użyciem suchych i proszkowanych środków czyszczących. W produktach z wnętrzem

z emalii katalitycznej tylna i boczne ścianki wnętrza piekarnika nie wymagają czyszczenia. Jednak zaleca się ich wymianę po pewnym czasie, zależnym od intensywności użytkowania urządzenia.

KONSERWACJA

Wymiana lampki oświetlającej piekarnik

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

Konstrukcja żarówki jest dostosowana do użytkowania w urządzeniach do gotowania. Żarówka tego typu nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń.

SERWISOWANIE I PRZEWO- ŻENIE

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 TRANS- PORTU 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, przy mocując 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.

OPAKOWANIE I ŚRODOWISKO

Materiały użyte do pakowania chronią sprzęt podczas transportu. Materiały te są przyjazne środowisku i nadają się do powtórnego przetworzenia. Materiały nadające się do przetworzenia oszczędzają zasoby naturalne oraz pozwalają zmniejszyć produkcję śmieci.

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.



Rys. A



Rys. B

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.

Marka		KERNAU
Model		KBO 0972 SVPT B KBO 0972 SVPT W KBO 0974 SVPT X
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	36,0(+/-2)
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		106,0
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		94,6
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cyk	0,93
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cyk	0,83
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	78
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		

<p>Wskazówki oszczędzania energii</p> <p>Piekarnik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe. - Skracaj czas wstępnego podgrzewania. - Nie wydłużają czasu pieczenia. - Nie zapomnij włączać piekarnik po zakończeniu pieczenia. - Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.
--

Dear Customer,

Our goal is to offer you, high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities and is carefully, particularly tested for quality. This manual is prepared in order 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 to safe installation, maintenance and use. Please contact your nearest Authorized Service centre for the installation of your product.

Contents

Presentation and size of product

Warnings

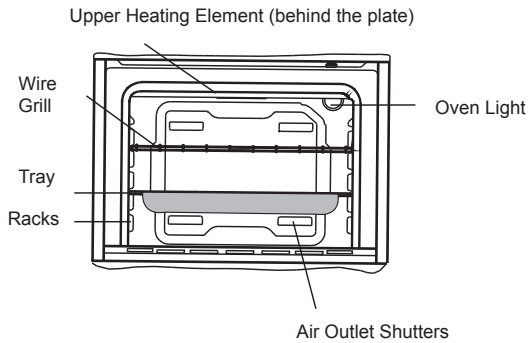
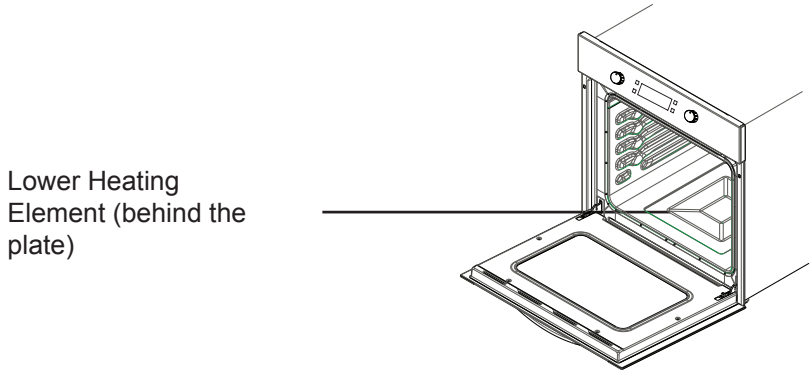
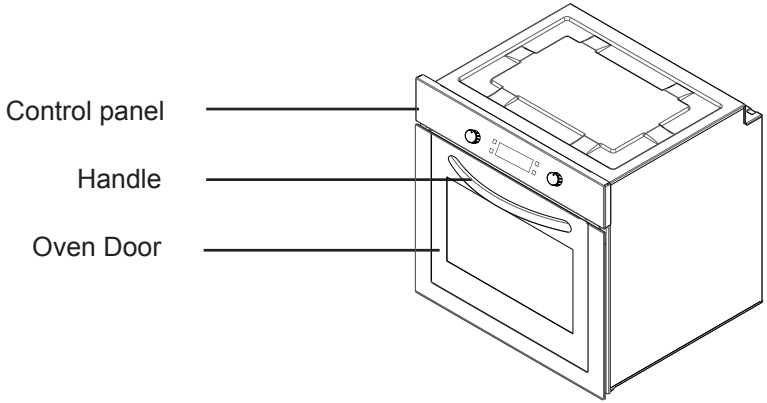
Preparation for installation and use

Using the oven

Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children

shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or se-

parate remote-control system.

- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get 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 may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to

avoid the possibility of electric shock.

- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the app-

liance by pulling the door handle.

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

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case 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 removed 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 min 100°C.

During usage

- 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 maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the

main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging 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 TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.**

PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

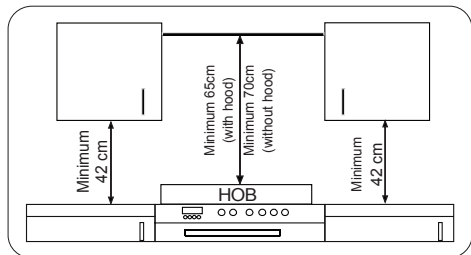
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

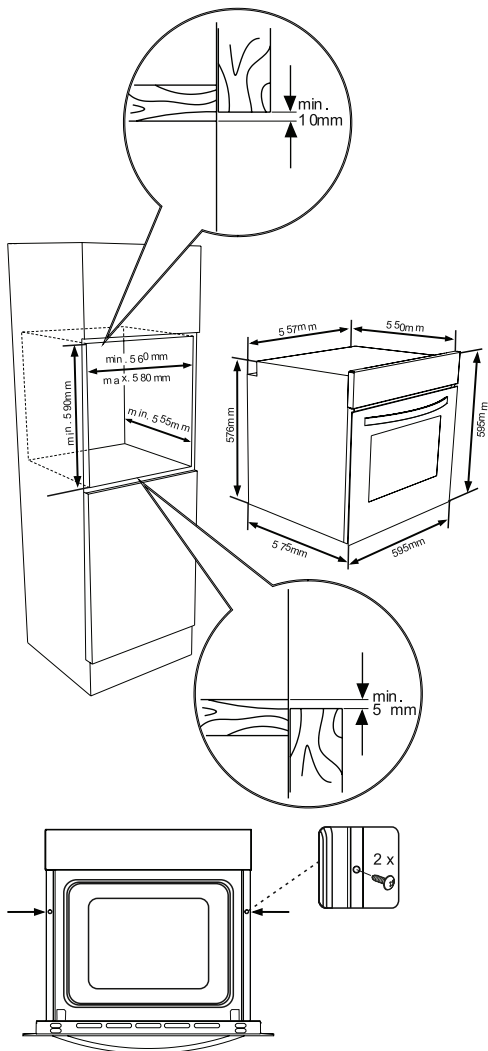
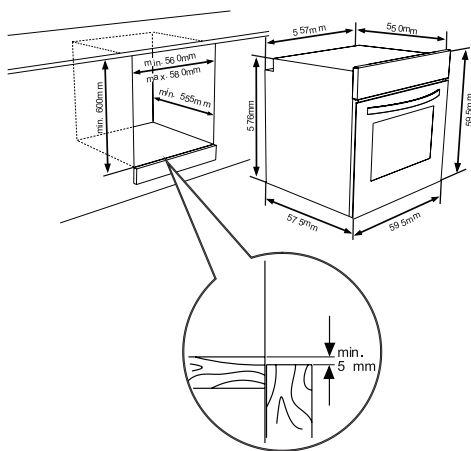
CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

- There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might 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.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.

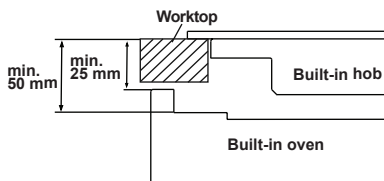
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the oven board. If there is no exhaust fan the height should not be less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



INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



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



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

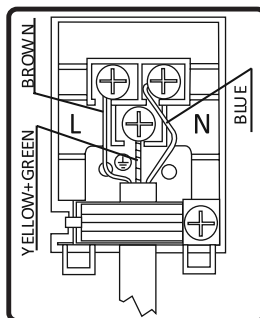
WIRING AND SAFETY OF BUILT-IN OVEN

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.
- **The Manufacturer Firm declares that it bears no responsibility**

whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!

- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. The appliance is
- designed to connect to 220-240V~ electricity. If the mains electricity is different than the value given, call the Authorized Service immediately. The appliance is designed for using with plug or for fixed connection to the mains. It is necessary that you install a double pole switch between the product and the electricity supply (mains), with a minimum gap of 3 mm between the switch contacts. (20A rated, delay function type).



3.4. GENERAL WARNING AND PRECAUTIONS

Your appliance is produced in conformity with the relevant safety instructions relating to electrical appliances. Maintenance and repair works must be performed only by Authorized Service technicians trained by the manufacturer

firm. Installation and repair works, performed without observing the rules may be dangerous.

The outer surfaces is heated while your appliance is operating. The elements heating the inner surface of the oven and the steam out are extremely hot. These sections will continue to preserve their heat for certain while even if the appliance is switched off. Never touch the hot surfaces. Keep children away.

In order to cook in your oven, the oven function and temperature setting buttons need to be adjusted and the oven timer, needs to be programmed. Otherwise, the oven will not operate.

While the oven door is open, do not place anything on it. You may disturb the balance of the appliance or break the door.

Unplug your appliance when it is not in use.

Protect your appliance from atmospheric effects. Do not leave it under the effects of the sun, rain, snow, dust etc.

Using the oven function control button

Oven Functions

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



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 pre-heat 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 pre-heat 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 pre-heat 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 pre-heat 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 pre-heat 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.

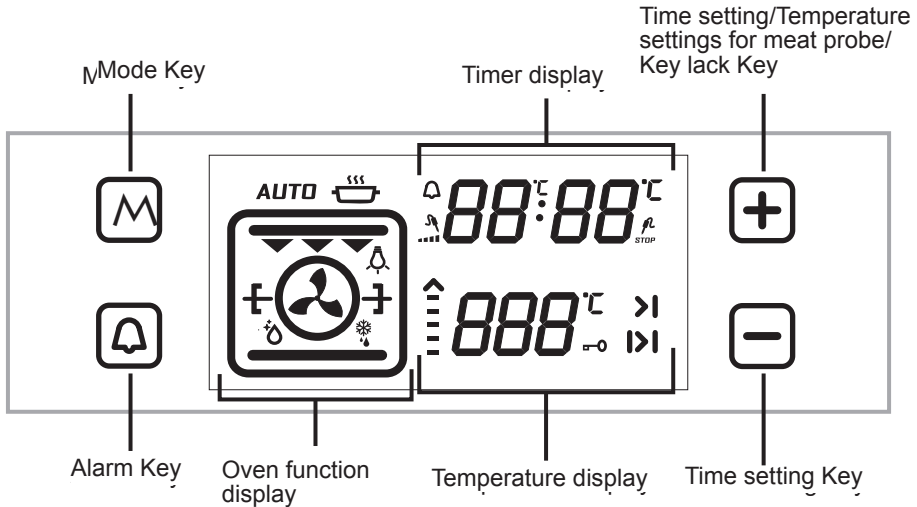
Fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, equally in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of food dough.

ENERGY SAVING

Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

Oven door should not be opened often during cooking period.

4.2. HOW TO USE THE VISIO TOUCH CONTROL UNIT



Adjusting the Day Time:

When the built in oven installed firstly the time of day must be adjusted according to below instructions.

When oven installed firstly, "0.00" will start to flash on the display. Touch "M" sensor or "-" and "+" sensors to adjust the day time mode. ":" symbol will start to flash on the display. You can adjust it with "-" and "+" sensor. If Auto cooking mode is off, touch "-" and "+" sensors at the same time to the day time mode. You can adjust it with "-" and "+" sensor.

You have to adjust the day time to use oven function.

ADJUSTING THE COOKER TIME:

Adjusting the Minute Minder:

Touch alarm sensor which shows " " symbol. " " will be flashing on the display. "0.00" will appear on the clock digits. Adjust the desired time period for the warning by using Timer Plus and Minus sensor while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, symbol will begin to light continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done. When the set time is up, the timer gives an audible warning and symbol begins to flash on the screen. Pressing "-" or "+" will stop the audible warning and the symbol disappears on the screen.

Adjusting the Cooking Duration 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 temperature is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Touch on the “M” sensor until you see Duration time symbol “|>|” on the timer display screen. **“AUTO”** appear on the display. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by using the Timer Plus and minus sensor 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 Duration time symbol will begin to continuously light on the screen.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, **“AUTO”** will begin to flash on the screen. Touching any sensor of the control unit will end the audible warning. **“AUTO”** will go on to flash. Touch “-” and “+” symbols at the same time to finish **“AUTO”** mode.

Adjusting the Cooking End Time:

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

Touch on the “M” sensor until you see Duration time symbol “|>|” on the timer display screen. **“AUTO”** appear on the

display. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Then touch the “M” sensor until you see “>|” symbol. the day time will begin to flash, with the addition of the cooking period. Adjust the finishing time for the food by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day time will appear on the screen and the “>|” symbol will begin to continuously light on the screen. 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 **“AUTO”** will begin to flash on the screen will begin to flash. Touching any button of the timer will end the audible warning. **“AUTO”** will go on to flash. Touch “-” and “+” symbols at the same time to finish **“AUTO”** mode.

Digital Timer Sound Adjustment:

Touch “-” sensor until you hear sound. timer will give an audible signal beep. After that each time “-” sensor is touched, timer will give three different types of signal beep. Do not touch any further sensor and timer will save the last selected signal type.

Key Lock Function

The key lock function is used to prevent operating any functions of the control unit by mistake. Touch “+” sensor until you see key lock symbol on the display to activate key lock. Touch the “+” sensor to deactivate key lock.

While oven is operating, if control switches and touch buttons are not pushed or touched for 6 hours, oven turns off.

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

* Cook with roast chicken skewer...

Accessories

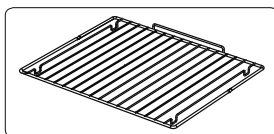
The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds and oven trays that are appropriate for use in oven. Follow manufacturer's instructions when using other accessories. In case 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 the collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend (where appropriate) you use the grid that was supplied with the product. When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to enable oil to be collected. Water may be added to the tray to assist 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 da

amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service centre.

Oven Accessories

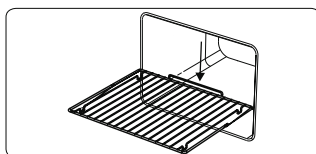
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



Wire grid is used to grill or to place different cookwares on.

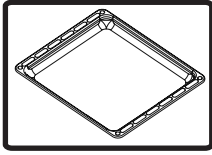
WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



Shallow Tray

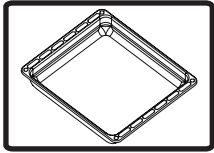
Shallow tray is used to bake pastry such as etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push

it to the back.



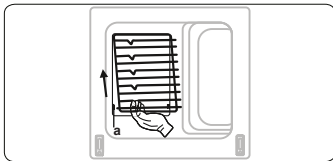
Deep Tray

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.



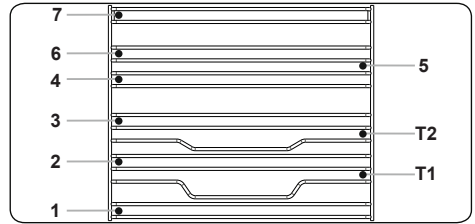
Removal of wire shelf

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



The 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 of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

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

CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and

painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the spilled liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean 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 water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A 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, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14, T300 before changing the lamp, the oven should be plugged off and it should be cool.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

SERVICE AND TRANSPORT

REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat :

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

If the interior lighting lamp does not light :

The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :

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

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

INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan

carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If does not have the original case :

Take measure for external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.

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

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



Fig. A




Fig. B

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.

Brand		
Model		KBO 0972 SVPT B KBO 0972 SVPT W KBO 0974 SVPT X
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	36,0(+/-2)
Energy Efficiency Index - conventional		106,0
Energy Efficiency Index - fan forced		94,6
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,93
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,83
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	0,78
This oven complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips

Oven

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

Vážený zákazníku,

naším cílem je nabídnout vám vysoce kvalitní produkty, které překročí vaše očekávání. Váš spotřebič je vyroben v moderních závodech a jeho kvalita je pečlivě testována. Tento návod je připraven tak, aby vám pomohl s použitím vašeho spotřebiče, který byl vyroben za použití nejnovějších technologií. Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod, který obsahuje základní informace o bezpečné instalaci, údržbě a použití. Ohledně instalace svého produktu kontaktujte nejbližší autorizovaný servis.

Obsah

Prezentace a velikost produktu

Varování

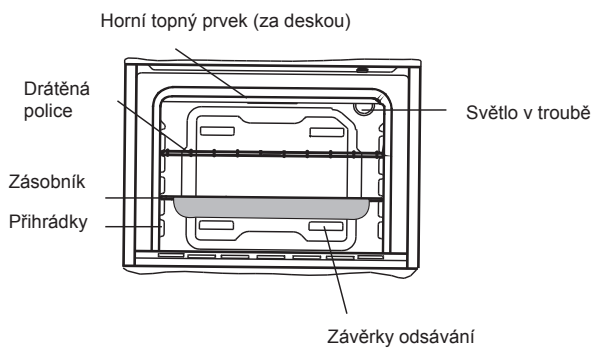
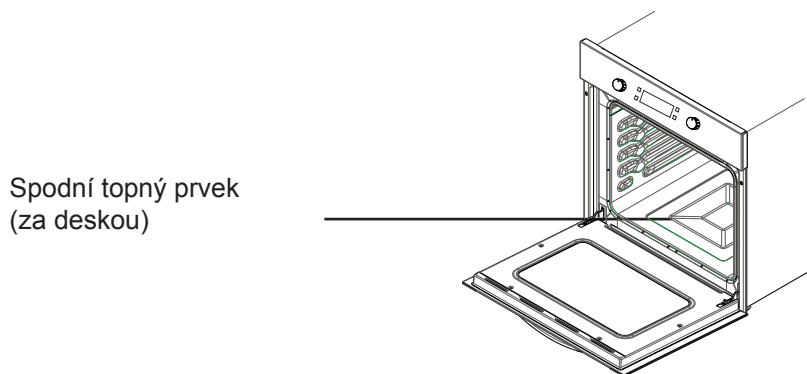
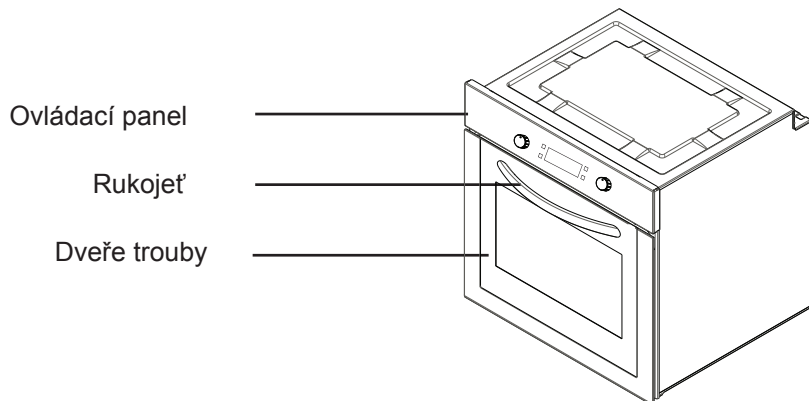
Příprava k instalaci a použití

Použití trouby

Čištění a údržba vašeho produktu

Servis a přeprava

PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU



BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE PEČLIVĚ JEŠTĚ NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT A UCHOVEJTE JE NA PRAKTICKÉM MÍSTĚ, KDE JE V PŘÍPADĚ POTŘEBY NALEZNETE.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ JE PŘIPRAVEN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MODEL. VÁŠ SPOTŘEBIČ NEMUSÍ MÍT NĚKTERÉ Z FUNKCÍ UVEDENÝCH V TOMTO NÁVODU. BĚHEM ČTENÍ NÁVODU VĚNUJTE POZORNOST VÝRAZŮM, KTERÉ MAJÍ OBRÁZKY.

Obecná bezpečnostní upozornění

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související

nebezpečí. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače

nebo samostatného dálkového ovládní.

- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Během použití se mohou rukojeti při běžném používání zahřát.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti

úrazu elektrickým proudem.

- **UPOZORNĚNÍ:** Při vaření nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Instalace a opravy prováděné neautorizovanými techniky vás mohou ohrozit. Jakákoli úprava nebo změna specifikací spotřebiče je nebezpečná.
- Před instalací se ujistěte, zda lokální distribuční sítě (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro tento spotřebič jsou uvedeny na štítku.
- **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření potravin a je určen pouze k domácímu použití a nesmí být použit k žádnému jinému účelu nebo v jiném prostředí, například k nedomácímu použití nebo v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.
- Spotřebič se nepokoušejte zdvihnout ani posunovat tahem za rukojeť dveří.

- K zajištění vaší bezpečnosti je třeba přijmout veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste sklo nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Během instalace zkontrolujte, zda není napájecí kabel zaklíněný. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Jsou-li dveře trouby otevřené, nedovolte dětem, aby na ně lezly nebo si na ně sedaly.

Upozornění k instalaci

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

Během použití

- Při prvním spuštění se může objevit určitý zápach, způsobený izolačními materiály a topnými prvky. Proto, než troubu použijete, nechte ji 45 minut spuštěnou na maximální teplotu. Ve stejný okamžik musíte prostředí, v kterém je spotřebič umístěný, správně vyvětrat.
- Během použití se mohou vnější a vnitřní povrchy zahřát. Během otevírání dveří trouby ustupte o krok zpět, abyste se tak vyhnuli horké páře vycházející z trouby. Mohlo by dojít k popálení.
- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Během vaření s tekutými nebo pevnými tuky spotřebič neopouštějte. V důsledku extrémního zahřátí se mnohou vznítit. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Abyste udusili plamen, který zapříčinil olej, zakryjte pánev pokličkou a vypněte vařič.
- Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte ho. Hlavní spínač vypněte. Když spotřebič nepoužíváte, vypněte i přívod plynu.

- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice "0" (stop).
 - Lišty se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste nerozlili horkou kapalinu.
 - V případě, že jsou dveře trouby otevřené, nic na ně nepokládejte. Mohli byste narušit rovnováhu spotřebiče nebo rozbít kryt.
 - Do zásuvky nedávejte hořlavé věci (nylon, platové sáčky, papír, látky, atd.). To zahrnuje nádoby s plastovým příslušenstvím (tj. úchyty).
 - Na rukojeti spotřebiče nezavěšujte utěrky nebo jiné látky.
 - Čištění a údržba
 - Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte. Můžete spotřebič odpojit ze sítě nebo vypnout hlavní vypínač.
 - Při čištění ovládacího panelu nesnímejte ovladače.
- ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVIY.**

PŘÍPRAVA NA INSTALACI A POUŽITÍ

Tato moderní, funkční a praktická trou-

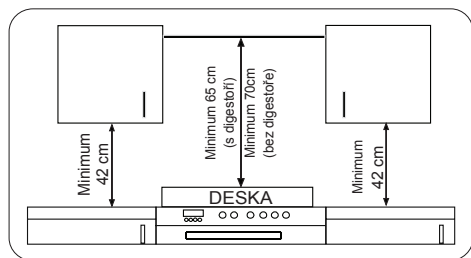
ba vyrobená z nejkvalitnějších částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nebytné pro správné umístění a obsluhu spotřebiče. Je třeba,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

PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS!

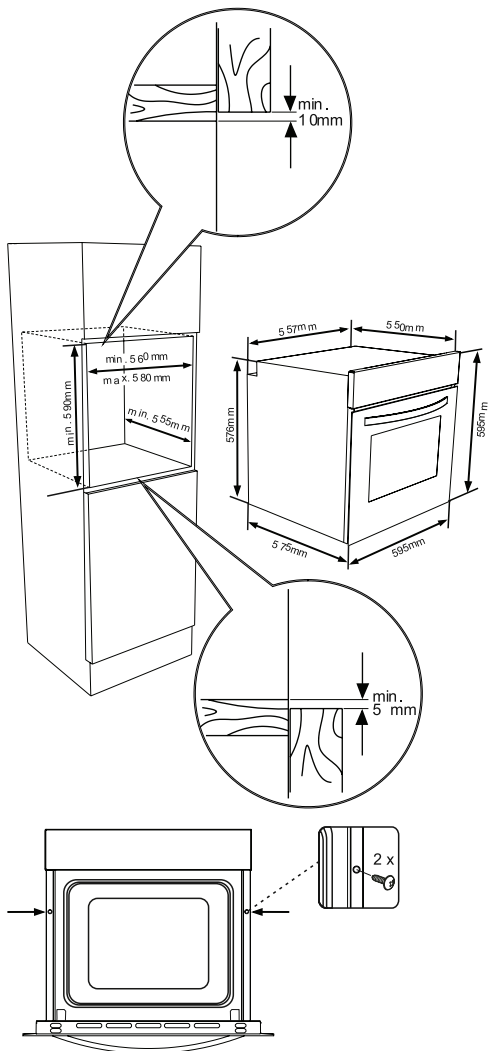
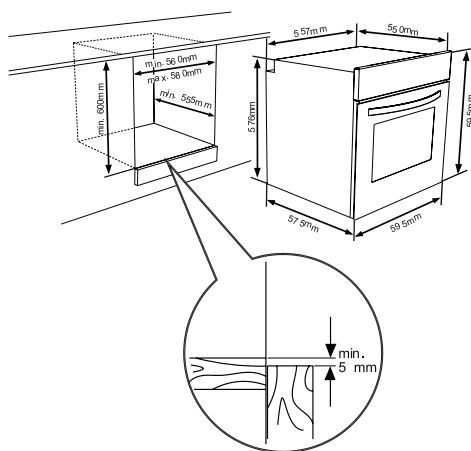
VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU

- 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.

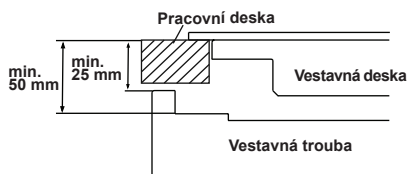
Provedte nutné změny na okolních skříňkách, stejně tak dodržte minimální výšku od plotny, jak je znázorněno na Obr. 1. Odsávací ventilátor musí mít minimální výšku 65 cm od plotny. V případě, že nemáte žádný odsávací ventilátor, výška nesmí být nižší než 70 cm.



INSTALACE VESTAVĚNÉ TROUBY



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



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

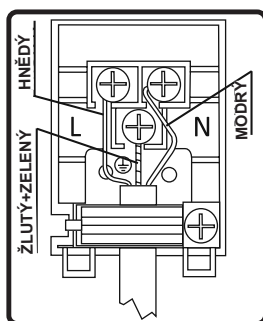
ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST VESTAVĚNÉ TROUBY

Před provedením elektroinstalace je třeba dodržet níže uvedené pokyny:

- Uzemňovací kabel musí být zapojen pomocí šroubu se znaméním uzemnění. Zapojení napájecího kabelu musí být provedeno jak je znázorněno na Obr. 6. Pokud v prostředí instalace není provedeno uzemnění odpovídající směrnícím, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- Uzemněná zástrčka se musí nacházet v blízkosti spotřebiče. Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Napájecí kabel nesmí být v kontaktu s horkým povrchem produktu.
- V případě poškození napájecího kabelu kontaktujte autorizovaný servis. Kabel musí vyměnit autorizovaný servis.
- Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Je třeba použít typ napájecího kabelu H05VV-F.
- Vadná elektroinstalace může spotřebič poškodit. Na takové poškození se nebude vztahovat

záruka.

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



3.4. VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Váš spotřebič je vyrobený v souladu s relevantními bezpečnostními pokyny, které se týkají elektrických spotřebičů.

Údržba a opravy musí provést pouze technici autorizovaného servisu vyškolení výrobcem. Instalace a opravy provedené bez dodržení pravidel mohou být nebezpečné.

Vnější povrch se během provozu spotřebiče zahřeje. Prvky, vyhřívající vnitřní povrch trouby a výstup páry, jsou extrémně horké. Tyto části budou udržovat teplo i chvíli poté, co spotřebič vypnete. Horkých povrchů se nikdy nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah.

Abyste mohli ve své troubě, je třeba naprogramovat funkci trouby a nastavení teplotě, stejně tak i časovač v troubě. V opačném případě nebude trouba fungovat.

Jsou-li dveře trouby otevřené, nic na ně nepokládejte. Můžete narušit rovnováhu spotřebiče nebo dveře rozlomit.

Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte ho.

Spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nenechávejte ho vystavený působení slunce, deště, sněhu, prachu, atd.

Použití ovládacího tlačítka funkce trouby

Funkce trouby

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



Světlo v troubě

Zapne světlo v troubě, které zůstane rozsvícené po celou dobu vaření.



Funkce rozmrazování:

Zapne se termostat a rozsvítí se kont-

rolky trouby, spustí se ventilátor.

Chcete-li použít funkci rozmrazování, dejte zmražené jídlo do trouby na třetí policičku 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 předehtřivali zhruba 10 minut.



Statická funkce vaření:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se spodní a horní topné prvky. Statická funkce vaření vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrné vaření spodní i horní části jídla. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehtřívát 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 předehřivali 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 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 předehřivali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce rychlejšího grilování:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, 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 předehřivali 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 předehřivali 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.

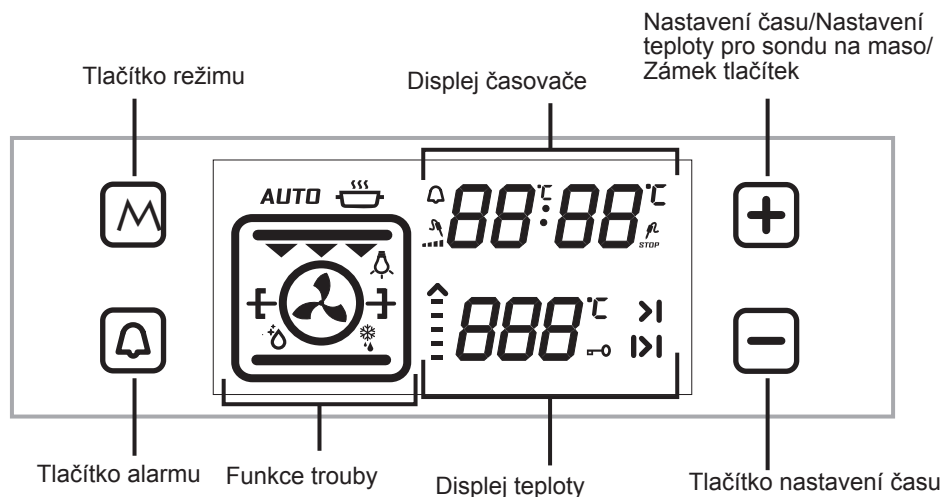
Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným prvkem je ideální k rovnoměrnému pečení potravin za krátkou chvíli, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topný prvek zajišťuje upečení těsta.

ÚSPORA ENERGIE

Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku a zkrátte tak dobu vaření.

Během vaření by se dveře trouby neměly často otevírat.

4.2. JAK POUŽÍVAT OVLÁDACÍ JEDNOTKU VISIO



Nastavení času:

Po instalaci trouby je nejprve třeba provést nastavení času, které provedete v souladu s níže uvedenými pokyny.

Při první instalaci trouby se na displeji rozblíká "0.00". Pro nastavení času se dotkněte senzoru "M" nebo senzorů "-" a "+". Na displeji se rozblíká symbol "⋮". Nastavení můžete provést pomocí senzorů "-" a "+". Je-li režim automatického vaření vypnutý, stiskněte senzory "-" a "+" najednou a přepněte na režim času. Nastavení můžete provést pomocí "-" a "+".

Abyste mohli troubu používat, musíte provést nastavení času.

NASTAVENÍ ČASU NA SPOTŘEBIČI:

Nastavení minutky:

Stiskněte senzor alarmu a na displeji se zobrazí symbol "⋮". Na displeji se rozblíká "⋮". Na displeji se zobrazí "0.00". Zatímco symbol bliká, nastavte požadované časové období pro upozornění pomocí tlačítek Časovače - plus a mínus. Chvilí po dokončení nastavení se rozsvítí symbol "⋮". Když se rozsvítí symbol "⋮", nastavení zvukového varování je hotové. Jakmile je čas nastaven, časovač vydá zvukové varování a na obrazovce se rozblíká symbol "⋮". Zvukové varování zastavíte stisknutím "+" nebo "-" a symbol z obrazovky zmizí.

Nastavení délky času 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. Teplota trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Senzor "M" držte dokud se na displeji nezobrazí symbol délky trvání " |>| ". Na displeji se zobrazí **"AUTO"**. Zatímco je časovač v této pozici, nastavte dobu vaření připravovaného jídla pomocí tlačítka plus a mínus. Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symbol Délky trvání.

Po uplynutí nastaveného času časovač troubu vypne a trouba vydá zvukové upozornění. Na displeji začne blikat **"AUTO"**. Zvukové upozornění vypne stisknutí libovolného senzoru na ovládacím panelu. Rozbliká se **"AUTO"**. Současně stisknete symboly "-" a "+" a dokončete režim **"AUTO"**.

Nastavení času ukončení vaření:

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

Senzor "M" držte dokud se na displeji nezobrazí symbol délky trvání " |>| ". Na displeji se zobrazí **"AUTO"**. Zatímco je časovač v této pozici, dobu vaření připravovaného jídla nastavíte pomocí

tlačítek plus a mínus. Potom stiskněte "M", dokud se nezobrazí symbol " >| ". Zahájí se odpočet času s přidanou dobou vaření. Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas dokončení vaření jídla pomocí tlačítek plus a mínus. Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symbol " >| ". 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 na obrazovce se rozbliká symbol **"AUTO"**. Zvukové upozornění vypne stisknutí libovolného tlačítka časovače. Rozbliká se **"AUTO"**. Současně stisknete symboly "-" a "+" a dokončete režim **"AUTO"**.

Nastavení zvuku digitálního časovače:

Senzor "-" přidržte dokud neuslyšíte zvuk, časovač zapípá. Při každém stisknutí "-" časovač vydá tři různé typy zapípání. Nedotýkejte se žádného dalšího tlačítka a časovač uloží poslední vybraný typ signálu.

Funkce zámku tlačítek

Funkce zámku tlačítek se používá k tomu, aby se předešlo nezáměrnému spuštění jakékoli z funkcí spotřebiče. Přidržte "+" dokud se na displeji nezobrazí symbol klíče, čímž se aktivuje zámek. Zámek deaktivujete stisknutím "+".

Zatímco je trouba spuštěná, nedojde-li k použití ovládacích spínačů a tlačítek po dobu 6 hodin, trouba se vypne.

POKRMY	TURBO			HORNÍ-SPODNÍ			SPODNÍ-HORNÍ VENTILÁTOR			GRIL		
	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (min.)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)
Listové těsto	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Koláč	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Čajové pečivo	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Masové kuličky										200	7	10-15
Dušené jídlo	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kuře				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Sekání										200	6-7	15-25
Hovězí steak										200	6-7	15-25

* Vařte s grilovací jehlou...

Příslušenství

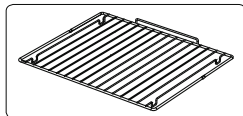
Produkt se dodává s příslušenstvím. Rovněž můžete použít příslušenství, které koupíte z jiných zdrojů, ale musí být teplu vzdorné. Rovněž můžete použít skleněné nádoby, formy na koláče a plechy, které se hodí k použití v troubě. Při použití jiného příslušenství se řiďte pokyny jiného výrobce. V případě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

a nelze ho použít, požádejte v nejbližším servisním centru o náhradní díl.

Příslušenství

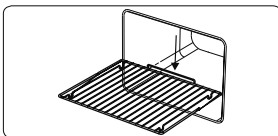
Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model produktu.

Drátěná mřížka



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

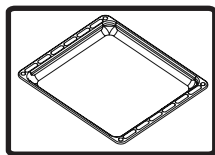
VAROVÁNÍ - Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající místo v prostoru trouby a zasuňte ji do trouby.



Mělký pekáč

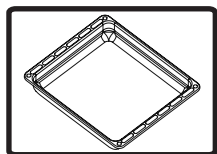
Mělký pekáč se používá k pečení pečiva, např. koláčů, atd. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáků

a zcela dozadu.



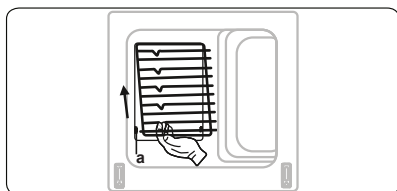
Hluboký plech

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



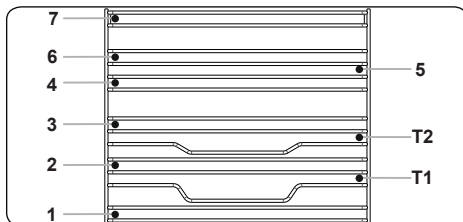
Vyjmutí drátěného roštu

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



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 7.
- Teleskopické kolejnice lze umístit na výškovou úroveň T1, T2.
- 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.
- Výškové úrovně 2 a 4 doporučujeme použít při pečení na dvou výškových úrovních.
- 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.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VAŠÍ TROUBY

ČIŠTĚNÍ

Než s čištěním trouby začnete, ujistěte se, zda je veškeré ovládání vypnuto a zda váš spotřebič vychladl. Odpojte spotřebič.

Nepoužívejte čisticí přípravky obsahující částice, které by mohly smaltované na natřené části vaší trouby poškodit. Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Vzhledem k tomu, že by mohly poškodit povrchy, nepoužívejte leptavé krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky nebo tvrdé nástroje. V případě rozlití nadbytečné tekutiny může dojít k poškození smaltu. Rozlité kapaliny okamžitě vyčistěte. K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

Čištění vnitřní části trouby

Než začnete chladničku čistit, zkontrolujte, zda je odpojená. Nejlepších výsledků dosáhnete pokud vnitřní část trouby vyčistíte zatímco je trouba lehce teplá. Troubu vytřete měkkým hadříkem navlhčeným běžným čisticím prostředkem a vodou. Potom ji vytřete znovu, tentokrát navlhčeným hadříkem a vysušte. Úplné čištění pomocí suchých a práškových čisticích přípravků. V případě produktu se smaltovými rámy není třeba provádět čištění

zadních a bočních stěn vnitřního rámu. Nicméně, v závislosti na použití se doporučuje, abyste je po určitém čase vyměnili.

ÚDRŽBA

Výměna světla v troubě

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

Design světla je specifický k použití v domácích spotřebičích a není vhodný k osvětlení domácnosti.

SERVIS A PŘEPRAVA

CO JE TŘEBA UDĚLAT, NEŽ BUDETE KONTAKTOVAT SERVIS

Pokud trouba nefunguje:

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

Pokud trouba neheje:

Teplota nesmí být nastavována 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).

LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

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

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

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



obr. A



obr. B

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.

Značka		KERNAU
Model		KBO 0972 SVPT B KBO 0972 SVPT W KBO 0974 SVPT X
Typ trouby		ELEKTŘINA
Hmota	kg	36,0(+/-2)
Index spotřeby energie - běžný		106,0
Index spotřeby energie - vynucený		94,6
Energetická třída		A
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	kWh/cyklus	0,93
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	kWh/cyklus	0,83
Počet otvorů		1
Zdroj tepla		ELEKTŘINA
Objem	l	78
Tato trouba splňuje EN 60350-1		

Tipy pro úsporu energie






Trouba

- Jídla vařte společně, je-li to možné.
- Zkratek dobu předehřívání.
- Dobu vaření neprodlužujte.
- Na konci vaření nezapomeňte troubu vypnout.
- Během vaření troubu neotevírejte.

Ми вдячні за вибір нашої продукції.

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

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

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

ЗМІСТ

1.ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	4
1.1 Загальні попередження з техніки безпеки.....	4
1.2 Застереження щодо встановлення.....	7
1.3 Під час використання	8
1.4 Під час чистки та технічного обслуговування	9
2.ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ	11
2.1 Вказівки зі встановлення	11
2.2 Встановлення духової шафи	11
2.3 Підключення до електромережі та техніка безпеки	12
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ	14
4.ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ	15
4.1 Функція контролю духової шафи	15
4.2 Аксесуари	18
5.ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	19
5.1 Чистка	19
5.2 Технічне обслуговування.....	21
6.ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ	22
6.1 Виявлення несправностей	22
6.2 Транспортування.....	22
7.ТЕХНІЧНІ УМОВИ	23
7.1 Таблиця інжекторів	23

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ


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


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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

1.2 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

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

1.3 ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

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



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


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

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


1.4 ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Декларація відповідності нормам ЄС

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

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

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

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

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

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

2.1 ВКАЗІВКИ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

Загальні вказівки

- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони

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

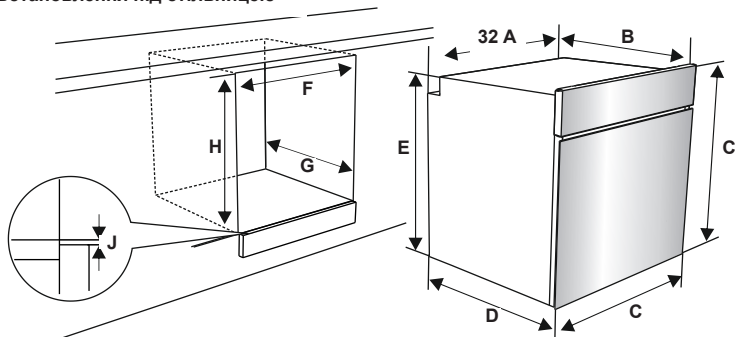
- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті та вибухонебезпечні матеріали, наприклад, штори, олія, одяг і тому подібне, що може призвести до виникнення пожежі.
- Стільниця та інша техніка навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Не слід встановлювати прилад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

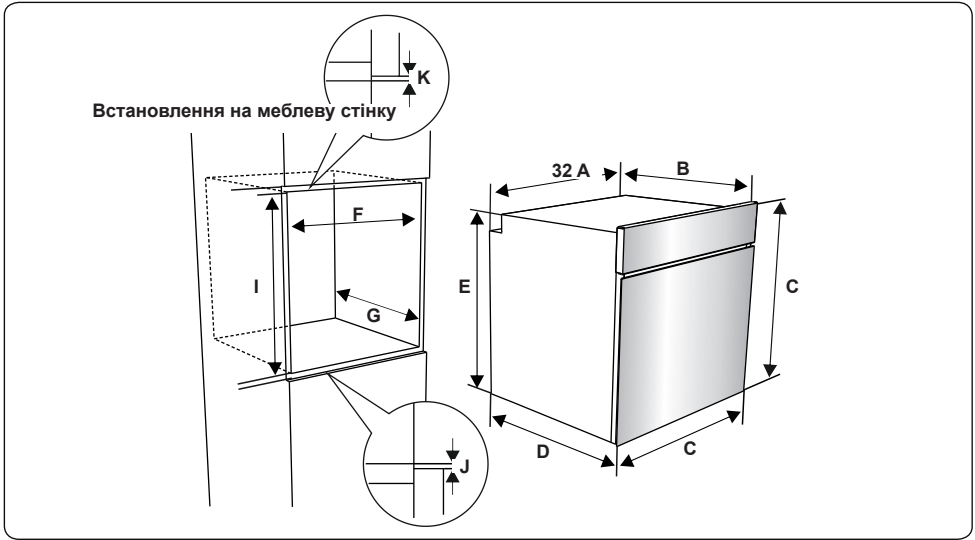
2.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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

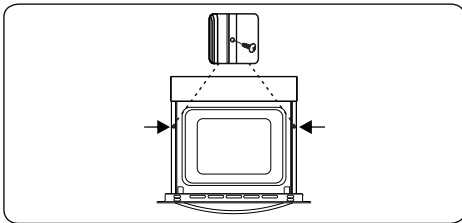
A (мм)	557	мін./макс. F (мм)	560/580
B (мм)	550	мін. G (мм)	555
C (мм)	595	мін. H/I (мм)	600/590
D (мм)	575	мін. J/K (мм)	5/10
E (мм)	574		

Встановлення під стільницею





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



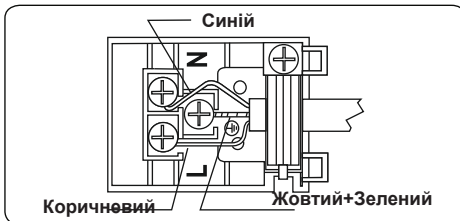
2.3 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.

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

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

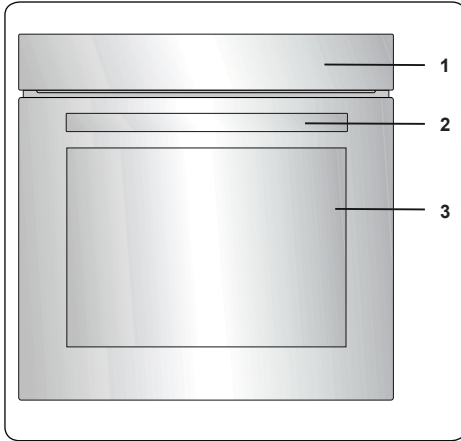


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ



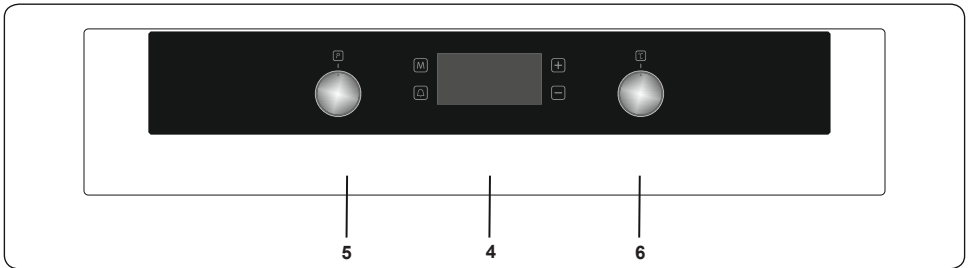
Важливо: Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнятись від зображеного на рисунку.

Список деталей



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

Панель управління



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

4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

4.1 функція контролю духової шафи

Кнопка керування функціями духової шафи

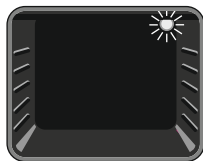
Поверніть ручку відповідно до символу, що відображає виконання необхідної функції приготування. Для детальної інформації з описом різних функцій дивіться розділ «Функції духової шафи».

Кнопка термостату духової шафи

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

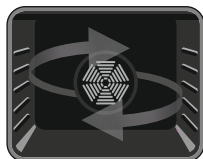
Функції духової шафи

* Функції духової шафи можуть відрізнятися залежно від моделі.



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

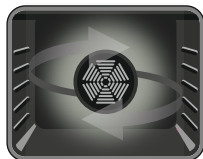
роботи плити.



Функція розмороження:

Увімкнуться попереджувальні лампочки. Вентилятор почне працювати. Щоб

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



Функція швидкого режиму роботи:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати кільцеві нагрівальні

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

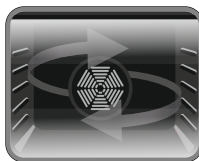
забезпечуючи рівномірне приготування страв на всіх решітках. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



Статична функція приготування:

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

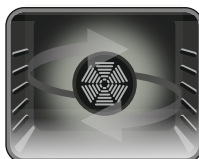
Статична функція приготування забезпечує нагрівання, завдяки чому відбувається приготування страв. Ця функція ідеально підходить для приготування кондитерських виробів, кексів, макаронних запіканок, лазань та піци. При застосуванні цієї функції рекомендується попереднє нагрівання духової шафи протягом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



Функція вентиляції:

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

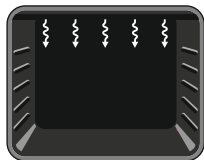
а також вентилятор. Ця функція підходить для приготування макаронної запіканки. Приготування відбувається завдяки верхньому та нижньому нагрівальним елементам духової шафи, а також завдяки вентилятору, що забезпечує циркуляцію повітря, створюючи при цьому ефект легкого грилю. Рекомендується попередньо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



Функція приготування піци:

Термостат та попереджувальні лампочки включаються та почнуть працювати кільцеві та нижні

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

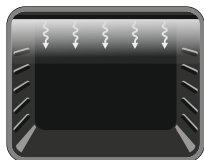


Функція грилю:

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

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

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



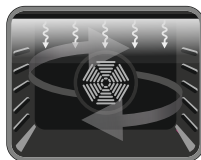
Функція швидкого грилю:

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

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

стікати під час готування. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.

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

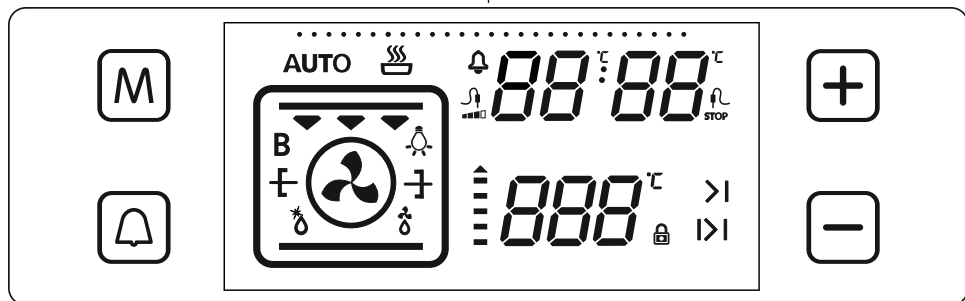









Функція подвійного грилю та вентиляції:

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

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

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






Опис функції	
	Клавіша режиму
	Клавіша аварійного сповіщення
	Клавіша налаштування часу
	Клавіша налаштування часу/ температурних налаштувань для термометра
	Дисплей функції духової шафи
	Дисплей таймера
	Температурний дисплей


Налаштування часу дня


Під час першого вмикання духової шафи на дисплеї загориться "0.00". Натисніть сенсорну кнопку "M" чи "+" і "-" одночасно. На дисплеї загориться двокрапка ":". Можна виконати налаштування і регулювання часу дня за допомогою сенсорних кнопок "+" і "-". Час потрібно встановити для можливості використання функцій духової шафи.

Регулювання часу приготування

Регулювання зворотнього відліку

Для налаштування зворотнього відліку, натисніть сенсорну кнопку "", на дисплеї відображення часу з'явиться "0.00" і загориться символ "". Використовуйте сенсорні кнопки "+" і "-" для регулювання необхідного часу попереднього, при загорянні символу "". Після закінчення налаштування періоду часу, потрібно дочекатися поки погасне

символ "". Буде подано звуковий сигнал.

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

Регулювання часу приготування

Ця функція допомагає виконувати приготування протягом визначеного періоду часу. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи. Виберіть бажану функцію приготування і температуру. Натисніть сенсорну кнопку "M" поки не відобразиться символ тривалості часу ">|>" і "AUTO" з'явиться на екрані часу. Встановіть необхідний період приготування, використовуючи сенсорні кнопки "+" та "-" при положенні таймера у цій позиції. Після встановлення необхідного періоду приготування, "AUTO" з'явиться на екрані відображення часу. Після завершення налаштування почекайте поки на дисплеї не відобразиться поточний час дня і поки не загориться символ тривалості часу.

Коли на таймері буде нуль, духової шафа вимкнеться, пролунає звуковий сигнал та на екрані з'явиться повідомлення "AUTO". Для вимкнення попереджувального сигналу натисніть будь яку кнопку на панелі управління, повідомлення "AUTO" продовжуватиме горіти. Натисніть "+" і "-" одночасно для виходу з режиму "AUTO".

Регулювання часу закінчення приготування

Ця функція використовується для приготування після певного періоду часу та для певної тривалості приготування. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи. Виберіть бажану функцію приготування і температуру.

Натисніть сенсорну кнопку "M" поки не відобразиться символ тривалості часу ">|>" і "AUTO" з'явиться на екрані відображення часу. Встановіть необхідний період приготування, використовуючи сенсорні кнопки "+" та "-" при положенні таймера у цій позиції. Потім, натисніть сенсорну кнопку "M", поки не відобразиться символ ">|>", загориться час дня та символ тривалості приготування. Встановіть необхідний період приготування, використовуючи сенсорні кнопки "+" та "-" при положенні таймера у цій позиції. Після завершення приготування, почекайте поки поточний час дня і ">|>" не загоряться на екрані відображення часу.

Духова шафа виконає обчислення робочого часу віднявши тривалість приготування від часу завершення,

коли прилад припинить роботу. Таймер подасть звуковий сигнал і повідомлення "АУТО" продовжить горіти. Для вимкнення звукового сигналу натисніть будь-яку кнопку на таймері і одночасно натисніть кнопки "+" та "-" для виходу з режиму "АУТО".

Регулювання звукового сигналу таймера

Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку "-", доки не пролунає звуковий сигнал. Після цього, кожного разу при натисканні кнопки "-", змінюється мелодія звукового сигналу. З різні види звукових сигналів. Виберіть необхідну мелодію, після чого не натискайте жодних кнопок. За короткий час вибрана мелодія збережеться.

Функція блокування кнопок.

Блокування кнопок застосовується для уникнення небажаних змін в налаштуваннях духової шафи, які можуть бути випадково задані. Натисніть і утримуйте кнопку "+" поки на екрані не буде відображено символ блокування. Для вимкнення режиму блокування, натисніть та утримуйте кнопку "+" доки символ блокування не згасне з екрану.

Під час роботи режиму блокування активною буде тільки кнопка живлення, усі інші кнопки буде заблоковано.

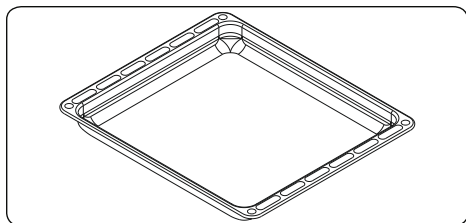
Якщо під час роботи духової шафи упродовж 6 годин не виконувалось жодних операцій, прилад автоматично вимкнеться.

4.2 АКСЕСУАРИ

Глибокий піднос

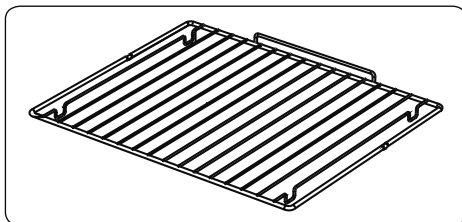
Глибокий піднос ідеально підходить для тушкування.

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



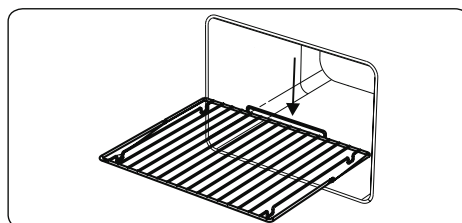
Решітка з наполовину висувною рейкою

Одна полиця духової шафи є висувною; на ній розміщена наполовину висувна решітка, яка плавно висувається за допомогою кулькових підшипників для легкого доступу до страви.



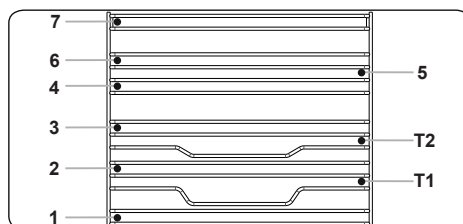
Дротяна решітка

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



Каркас EasyFix

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



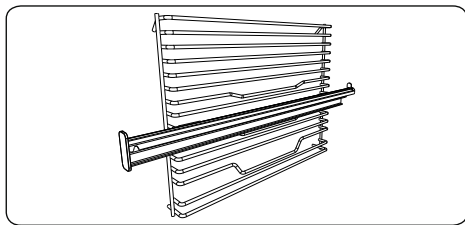
- Вставте аксесуар у потрібне положення в камері.
- Залиште між аксесуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
- Виймаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні. Гарячі страви і аксесуари можуть спричинити опіки.

- Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися. Після охолодження їхній зовнішній вигляд і працездатність відновиться.
- Дека і дротяні решітки можна ставити на будь-який рівень від 1 до 7.
- Телескопічні рейки можна ставити на рівні T1 і T2.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок рекомендується користуватись рівнем T2.
- Для готування їжі на двох рівнях рекомендується користуватись рівнем 2 і рівнем 4.
- Дротяний каркас вертела слід ставити на рівень 3.
- Для встановлення каркасу вертела з телескопічними рейками використовується рівень T2.

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

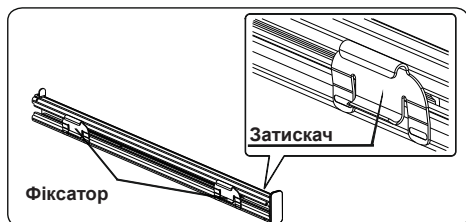
Каркас із напіввисувною телескопічною рейкою

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

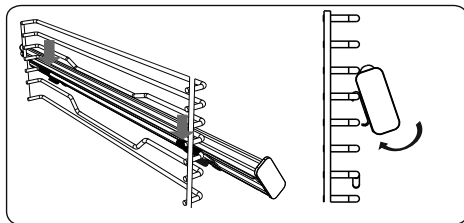


Телескопічні рейки

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



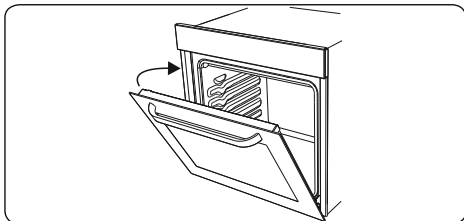
- Кожна телескопічна рейка має фіксатори, за допомогою яких можна знімати її для чищення чи встановлення на інше місце.
- Зніміть бічну напрямну. Див. розділ «Зняття дротяної решітки».



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

Дверцята духової шафи з м'яким закриванням

Дверцята закриваються повільно і самотужки, якщо їх відпустити у положенні перед закриванням.



Водозабірний контейнер

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

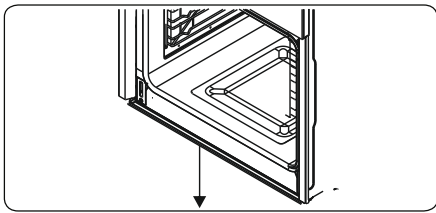
Відчиніть дверцята духової шафи на положення грилю і залиште їх в такому положенні на 20 секунд.

Вода стече в контейнер.

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

СТРАВИ	TURBO			НИЖНІЙ/ВЕРХНІЙ			НИЖНІЙ/ВЕРХНІЙ ВЕНТИЛЯТОР			ГРИЛЬ		
	Положення термостата, °C	Полиця	Час пригот., хв.	Положення термостата, °C	Полиця	Час пригот., хв.	Положення термостата, °C	Полиця	Час пригот., хв.	Положення термостата, °C	Полиця	Час пригот., хв.
Листкове печиво	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Тістечко	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Булочка	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Фрикадельки гриль										200	7	10-15
Страви з великим вмістом води	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Курка				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Відбивні										200	6-7	15-25
Біфштекс										200	6-7	15-25

* отувати з вертелом для смаження курки...




5. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

5.1 ЧИСТКА


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

Загальна інформація

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

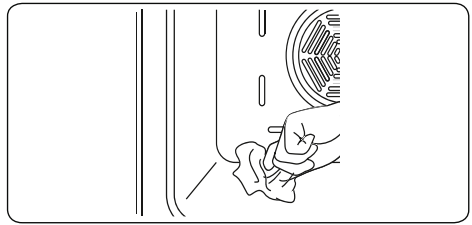
 Не використовуйте засоби для чистки, що містять тверді домішки, що можуть подряпати скляну поверхню вашого приладу, чи покриті емаллю та/або намальовані на ньому деталі.

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

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

Чистка внутрішніх поверхонь духової шафи

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





Чистка скляних поверхонь

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

Чистка деталей з нержавіючої сталі (у випадку наявності)

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

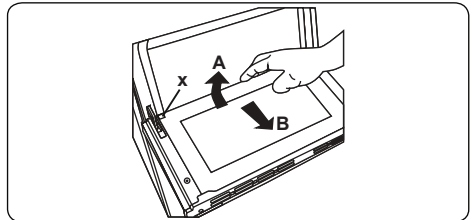
 Не промивайте такі поверхні, поки вони не охололи.

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

Зняття внутрішнього скла

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

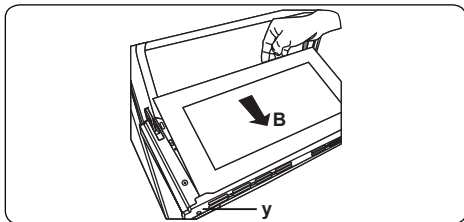
1. Натисніть на скло у напрямку **B** на зніміть його з кронштейну (**x**). Витягніть скло у напрямку **A**.



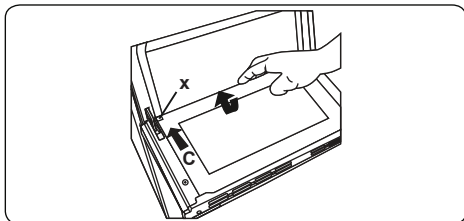
Заміна внутрішнього скла


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

3. Повністю закрийте дверцята,



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

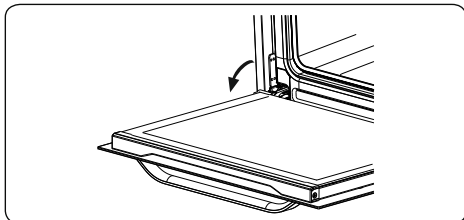


 Якщо у духовій шафі встановлено потрійне скло, третій шар скла можна зняти так само, як і другий шар.

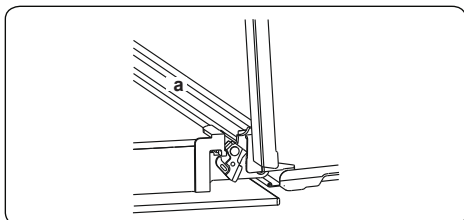
Зняття дверцят духової шафи

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

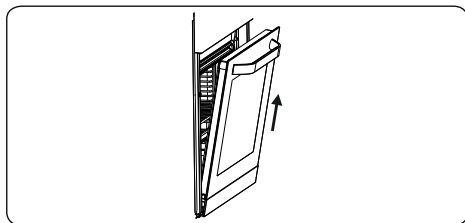
1. Відкрийте дверцята духової шафи



2. Поверніть клямку замикання (a) (за допомогою викрутки) до кінцевого положення.

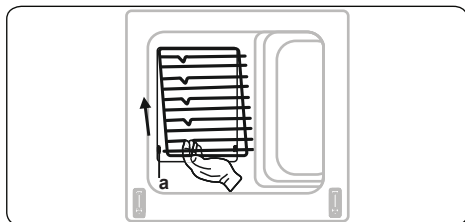


повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.




Зняття полиці у вигляді решітки


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




5.2 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Заміна лампочки духової шафи

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

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

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

6. ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

6.1 ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



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

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

6.2 ТРАНСПОРТУВАННЯ

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

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

УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРІСТРОІВ

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можуть бути повторно використані.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на пристрої (Мал. А) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. В) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальними відходами.

Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.



Мал. А



Мал. В

Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини.

Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

Якщо пристрій має замок, його слід демонтувати для безпеки усіх осіб, які в подальшому можуть мати контакт з пристроєм.

Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та СFC-охолоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.

7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ

7.1 ТАБЛИЦЯ ІНЖЕКТОРІВ

Марка		
Модель		
Тип духовки		ЕЛЕКТРИЧНА
Маса	кг	31,3
Індекс енергоефективності – в звичайному режимі		106,0
Індекс енергоефективності – з увімкненим вентилятором		94,6
Клас енергоспоживання		A
Енергоспоживання (електроенергія) – в звичайному режимі	кВт*г/цикл	0,93
Енергоспоживання (електроенергія) – з увімкненим вентилятором	кВт*г/цикл	0,83
Кількість відсіків		1
Джерело нагріву		ЕЛЕКТРИЧНА
Об'єм	л	78
Ця піч відповідає вимогам EN 60350-1		
Поради щодо енергозбереження		
Духовка		
- Якщо це можливо, готуйте кілька страв одночасно.		
- Скоротіть час попереднього нагріву духовки		
- Не збільшуйте строк приготування їжі.		
- Не забувайте вимикати духовку після завершення готування.		
- Не відкривайте дверцята духовки під час приготування їжі.		

52202020





52265132

