

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## PIEKARNIKA

### KBO 0945 PT B



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



## **SZANOWNY KLIENCIE,**

Dziękujemy za zakup naszego produktu i Państwa zaufanie.

Chcemy umożliwić Państwu optymalne i skuteczne wykorzystanie opisywanego ekologicznego produktu wytwarzanego w naszych nowoczesnych zakładach, zapewniających szczególne warunki dotyczące szeroko rozumianej jakości.

Przez rozpoczęciem użytkowania piekarnika radzimy szczegółowo zapoznać się z niniejszym podręcznikiem obsługi i zachować go na przyszłość tak, aby funkcje zakupionego przez Państwa piekarnika do zabudowy przez długi czas pozostały w takim stanie, jak pierwszego dnia po zakupie.

### **UWAGA:**

Niniejszy podręcznik obsługi ma zastosowania do wielu modeli produktu. Państwa urządzenie może nie być wyposażone w niektóre funkcje wyszczególnione w podręczniku.

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Opisywany produkt został wytworzony w nowoczesnych i ekologicznych zakładach, które nie są szkodliwe dla środowiska.

Produkty oznaczone jako (\*) są opcjonalne.

# SPIS TREŚCI

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. WAŻNE OSTRZEŻENIA .....</b>                             | <b>6</b>  |
| <b>2. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE .....</b>                    | <b>9</b>  |
| Przeznaczenie .....                                           | 10        |
| <b>3. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE .....</b>                        | <b>11</b> |
| <b>4. OPIS URZĄDZENIA .....</b>                               | <b>12</b> |
| Akcesoria .....                                               | 13        |
| Dane techniczne .....                                         | 14        |
| <b>5. MONTAŻ URZĄDZENIA .....</b>                             | <b>15</b> |
| Ważne ostrzeżenia dotyczące montażu .....                     | 15        |
| Prawidłowe miejsce do montażu .....                           | 16        |
| Instalacja i montaż piekarnika do zabudowy 45 cm .....        | 16        |
| Montaż podblatowy .....                                       | 16        |
| Montaż w podniesionej szafce przeznaczonej na piekarnik ..... | 17        |
| Wymagania dotyczące montażu .....                             | 17        |
| Umieszczanie i zabezpieczanie piekarnika .....                | 17        |
| Połączenia elektryczne .....                                  | 17        |
| Montaż .....                                                  | 18        |
| <b>6. PANEL STEROWANIA .....</b>                              | <b>21</b> |
| Przycisk termostatu .....                                     | 21        |
| Przycisk minutnika mechanicznego* .....                       | 21        |
| Korzystanie z przycisku wyskakującego* .....                  | 22        |
| Symbole na ekranie .....                                      | 23        |
| Włączenie zasilania .....                                     | 23        |
| Przycisk regulacji godziny .....                              | 24        |
| Ustawienie minutnika .....                                    | 24        |
| Wyłączenie sygnału dźwiękowego .....                          | 24        |
| Półautomatyczne gotowanie .....                               | 24        |
| W pełni automatyczne gotowanie .....                          | 25        |
| Zakończenie automatycznego gotowania .....                    | 25        |
| Blokada klawiszy .....                                        | 25        |
| Programowalne opcje .....                                     | 25        |

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>7. OBSŁUGA PIEKARNIKA .....</b>                 | <b>27</b> |
| Pierwsze użycie piekarnika .....                   | 27        |
| Normalna obsługa piekarnika .....                  | 27        |
| Korzystanie z grilla .....                         | 27        |
| Aby włączyć grill .....                            | 28        |
| Aby wyłączyć grill .....                           | 28        |
| Pieczenie Kurczaka* .....                          | 28        |
| <b>8. TYPY PROGRAMÓW .....</b>                     | <b>29</b> |
| Przycisk programów .....                           | 29        |
| Zalecenia dotyczące pieczenia .....                | 30        |
| Tabela pieczenia .....                             | 30        |
| <b>9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....</b>          | <b>32</b> |
| Czyszczenie Parowe* .....                          | 32        |
| Czyszczenie i montaż drzwiczek piekarnika .....    | 33        |
| Czyszczenie szklanych powierzchni piekarnika ..... | 34        |
| Ścianki katalityczne* .....                        | 34        |
| Wyjmowanie ścianek katalitycznych .....            | 34        |
| Pozycje rusztu .....                               | 34        |
| Wkładanie i usuwanie drucianych rusztów .....      | 35        |
| Wymiana żarówki piekarnika .....                   | 35        |
| <b>10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....</b>           | <b>36</b> |
| <b>11. ZASADY PRZENOSZENIA .....</b>               | <b>39</b> |
| ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII .....     | 39        |
| PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA .....              | 39        |
| INFORMACJE OPAKOWANIU .....                        | 39        |
| <b>12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ .....</b>        | <b>40</b> |

## ROZDZIAŁ 1. WAŻNE OSTRZEŻENIA

1. Instalacja i naprawa powinny zawsze być wykonywane przez „AUTORYZOWANY SERWIS”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
2. Proszę uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób można bezpiecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia.
3. Piekarnik powinien być używany zgodnie z instrukcją obsługi.
4. Utrzymuj dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta domowe z dala od urządzenia podczas jego pracy.
5. Dostępne części mogą się bardzo nagrzać podczas korzystania z urządzenia. Małe dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

### **OSTRZEŻENIE:**

Ryzyko pożaru: nie przechowuj materiałów na powierzchni gotującej.

### **OSTRZEŻENIE:**

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

6. Warunki ustawienia tego urządzenia są podane na etykiecie (lub na tabliczce znamionowej).
7. Dostępne części mogą być gorące, gdy używany jest grill. Małe dzieci nie powinny się zbliżać do urządzenia.

### **OSTRZEŻENIE:**

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

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

### **OSTROŻNIE:**

Dzieci poniżej 8 roku życia, o ile nie są nieustannie pilnowane, nie powinny się zbliżać do urządzenia.

11. Powinno się unikać dotykania elementów grzejnych.

### **OSTROŻNIE:**

Proces gotowania musi być zawsze nadzorowany.

12. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 lat lub przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi i umysłowymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, o ile odbywa się to pod nadzorem lub otrzymały instrukcje odnośnie używania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
13. To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
14. Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru osoby dorosłej.
15. Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilania poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
16. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy umieścić zasłony, tiule, papier lub inne łatwopalne (zapalne) materiały z dala od niego. Nie umieszczaj zapalnych lub łatwopalnych materiałów na lub w urządzeniu.
17. Utrzymuj kanały wentylacyjne otwarte.
18. Urządzenie nie może być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym zdalnym urządzeniem sterującym.
19. Nie podgrzewaj zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do eksplozji słoików.
20. Uchwyt piekarnika nie jest suszarką do ręczników. Nie wieszaj ręczników, itp. na uchwycie piekarnika.
21. Nie umieszczaj tacek piekarnika, talerzy ani folii aluminiowych bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
22. Podczas umieszczania żywności lub jej wyjmowania z piekarnika, itp. zawsze używaj rękawic kuchennych odpornych na ciepło.
23. Nie należy używać urządzenia po zażyciu leków i/lub pod wpływem alkoholu, co może wpływać na zdolność oceny sytuacji.
24. Zachowaj ostrożność, gdy używasz alkoholu w żywności. Alkohol odparuje w wysokich temperaturach i może zapalić się, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
25. Po każdym użyciu sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone.
26. Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub ma widoczne uszkodzenia, nie należy go używać.
27. Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami. Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć zasilanie, zawsze trzymaj za wtyczkę.
28. Nie używaj urządzenia, gdy jego przednie szklane drzwiczki są zdjęte lub uszkodzone.
29. Włóż papier do pieczenia wraz z jedzeniem do wstępnie ogrzanego piekarnika lub skorzystaj z akcesoriów piekarnika (taca, druciany grill, itp.).

30. Nie umieszczaj na urządzeniu przedmiotów, które dzieci mogą dosięgnąć.
31. Ważne jest, aby prawidłowo umieścić druciany grill i tacę na rusztach i/lub prawidłowo umieścić tacę na ruszcie. Umieść grill lub tacę między dwiema prowadnicami i upewnij się, że jest zrównoważona przed położeniem na niej jedzenia.
32. Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów nagrzewnicy pieca, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który wystaje z akcesoriów lub pojemnika.
33. Nigdy nie używaj papieru do pieczenia w wyższych temperaturach piekarnika niż maksymalna temperatura użytkowania wskazana na papierze. Nie umieszczaj papieru do pieczenia na dnie piekarnika. Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów nagrzewnicy pieca, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który wystaje z akcesoriów lub pojemnika.
34. Gdy drzwiczki są otwarte, nie umieszczaj na nich ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na siadanie na nich. Może to spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwiczek.
35. Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci.
36. Do czyszczenia szkła nie używaj szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ zarysowania, które mogą wystąpić na powierzchni szyby drzwiczek, mogą doprowadzić do jej pęknięcia.
37. Użytkownik nie powinien sam przenosić piekarnika.
38. Podczas użytkowania wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się. Kiedy otwierasz drzwiczki piekarnika, cofnij się, aby uniknąć gorących oparów wydostających się z jego wnętrza. Istnieje ryzyko poparzenia.
39. Nie kładź ciężkich przedmiotów, gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, ryzyko przewrócenia.
40. Użytkownik nie powinien wyciągać grzałki podczas czyszczenia. Może to spowodować porażenie prądem.
41. Zasilanie piekarnika można rozłączyć podczas wszelkich prac budowlanych w domu. Po zakończeniu prac ponowne podłączenie piekarnika powinno być wykonane przez autoryzowany serwis.
42. Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie nie powinno być instalowane za ozdobną zasłoną.
43. Wyłącz urządzenie przed usunięciem zabezpieczeń. Po czyszczeniu zamontuj zabezpieczenia zgodnie z instrukcjami.
44. Punkt mocowania kabla powinien być chroniony.
45. Nie piecz jedzenia bezpośrednio na tacy/ ruszcie. Przed włożeniem żywności do piekarnika należy ją włożyć do odpowiednich naczyń.



## ROZDZIAŁ 2. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

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

### **OSTRZEŻENIE:**

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

### **OSTRZEŻENIE:**

Odetnij wszystkie połączenia obwodu zasilania przed uzyskaniem dostępu do zacisków.

7. Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
8. Upewnij się, że w gniazdku, do którego włożona jest wtyczka urządzenia, nie ma cieczy ani wilgoci.
9. Tylne powierzchnie piekarnika również nagrzewa się podczas pracy piekarnika. Połączenia elektryczne nie mogą dotykać tylnej powierzchni, w przeciwnym razie mogą zostać uszkodzone.
10. Nie przymocowuj przewodów przyłączeniowych do drzwiczek piekarnika i nie prowadź ich na gorących powierzchniach. Jeśli przewód się stopi, może to spowodować zwarcie w piekarniku, a nawet pożar.
11. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
12. Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez jego producenta lub autoryzowany serwis techniczny lub inny personel posiadający odpowiednie kwalifikacje w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji.

13. Upewnij się, że wtyczka jest solidnie włożona do gniazdka ściennego, aby uniknąć iskrzenia.
14. Nie używaj wytwornic pary do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
15. Do instalacji wymagany jest przełącznik omnipolarny umożliwiający odłączenie zasilania. Odłączenie od zasilania powinno być zapewnione przez zainstalowany wyłącznik lub zintegrowany bezpiecznik, zgodnie z przepisami budowlanymi.
16. Urządzenie wyposażone jest w kabel typu „Y”.
17. Połączenia stałe należy podłączyć do źródła zasilania umożliwiającego odłączenie omnipolarne. W przypadku urządzeń z kategorią nad napięcia poniżej III, urządzenie odłączające należy podłączyć do stałego źródła zasilania zgodnie z przepisami budowlanymi.

## PRZEZNACZENIE

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

## ROZDZIAŁ 3. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

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

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

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

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

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

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

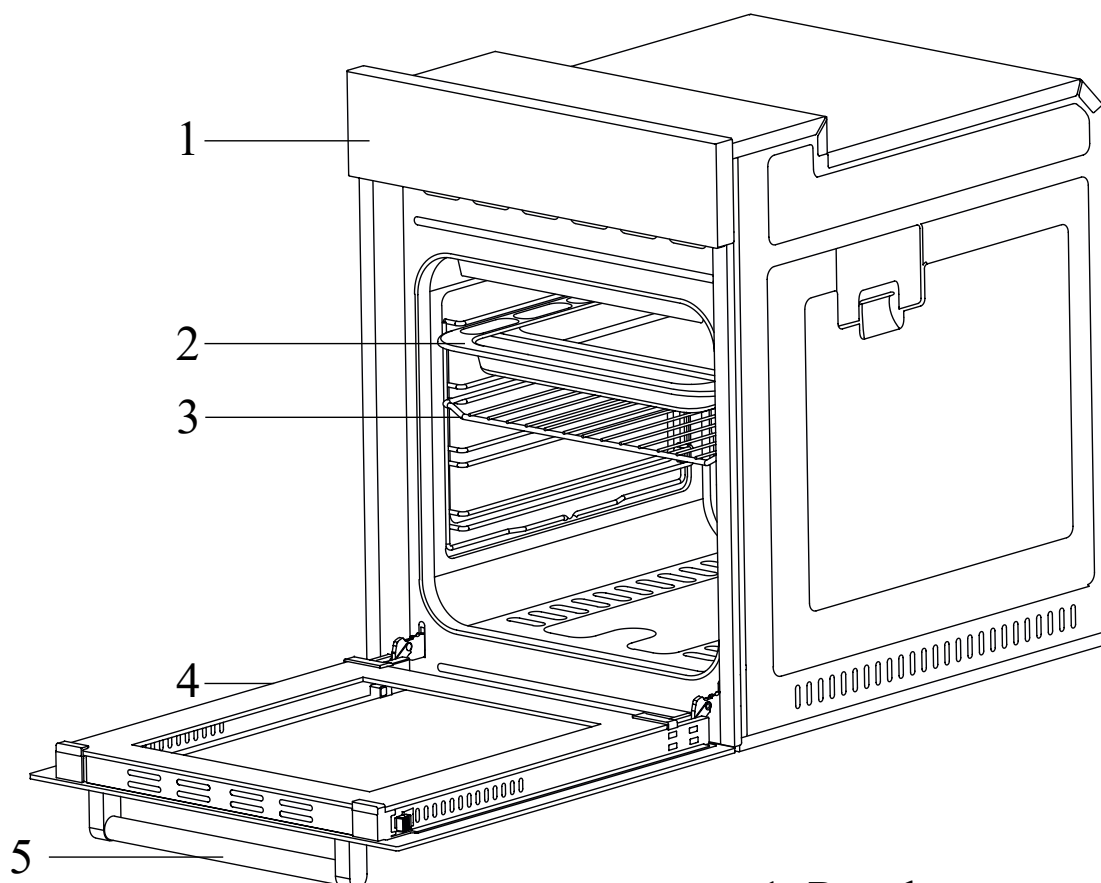
- Brązowy przewód fazy (do zacisku pod napięciem)
- Niebieski przewód do zacisku neutralnego
- Żółto-zielony przewód do zacisku uziemienia

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

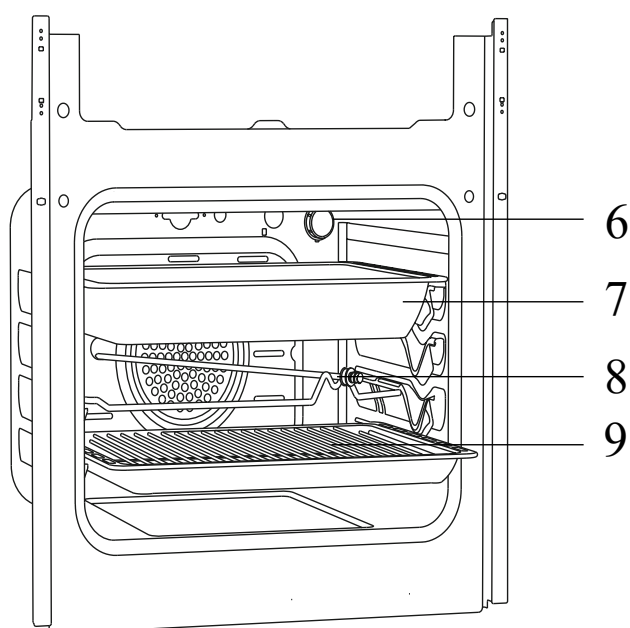
Przewód zasilający (wtyczka w przewodzie) nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia.

Aby uniknąć niebezpiecznej sytuacji, jeśli przewód zasilający (wtyczka w przewodzie) jest uszkodzony, przewód musi zostać wymieniony przez importera, agenta obsługi lub personel o podobnych kompetencjach.

## ROZDZIAŁ 4. OPIS URZĄDZENIA

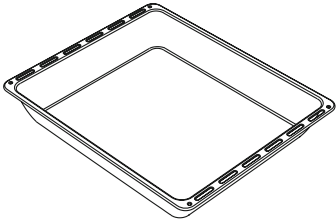
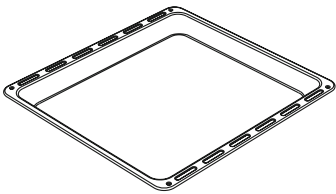
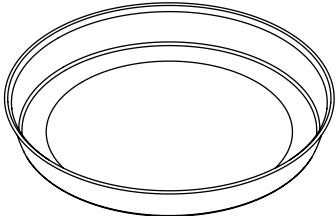
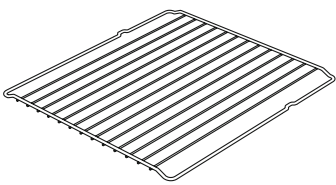
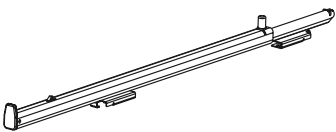
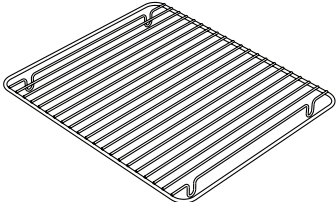
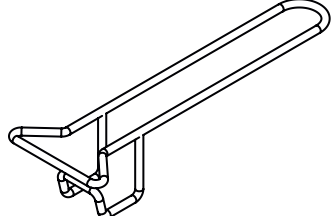


- 1. Panel sterowania
- 2. Standardowa tacka
- 3. Grill z drutu
- 4. Drzwiczki piekarnika
- 5. Uchwyt



- 6. Oświetlenie
- 7. Taca głęboka\*
- 8. Rożen do opiekania kurczaka\*
- 9. Grill na tacce

## AKCESORIA (OPCJONALNE)

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

## DANE TECHNICZNE

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

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

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

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

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

## ROZDZIAŁ 5. MONTAŻ URZĄDZENIA

Upewnić się, że instalacja elektryczna jest odpowiednia dla konkretnego zastosowania urządzenia w praktyce.

Jeśli tak nie jest, należy wezwać elektryka i hydraulika w celu dokonania koniecznych regulacji.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w związku z czynnościami wykonywanymi przez osoby do tego nieupoważnione, które spowodują utratę gwarancji.

### ⚠ OSTRZEŻENIE:

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

### ⚠ OSTRZEŻENIE:

Podczas montażu produktu należy przestrzegać zasad dotyczących lokalnych norm elektrycznych.

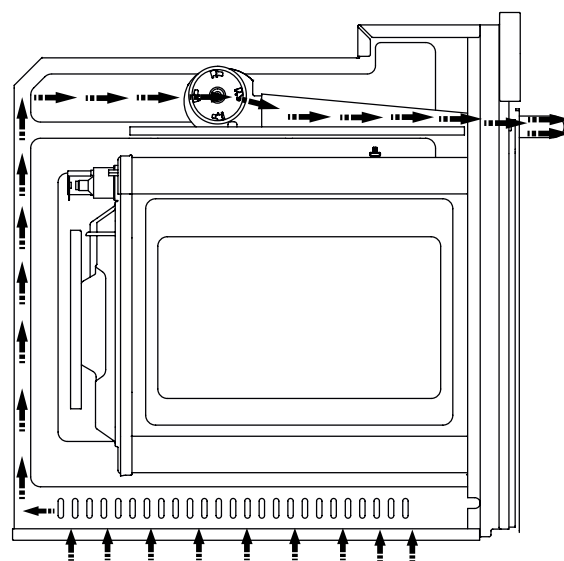
### ⚠ OSTRZEŻENIE:

Przed rozpoczęciem montażu należy sprawdzić je pod kątem wszelkich uszkodzeń. Uszkodzonego produktu nie należy montować.

Uszkodzone produkty stanowią zagrożenie Państwa bezpieczeństwa.

## WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE MONTAŻU

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



RYS. 1



## PRAWIDŁOWE MIEJSCE DO MONTAŻU

Produkt jest przeznaczony do montażu do blatów zakupionych na rynku.

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

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

### OSTRZEŻENIE:

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

### OSTRZEŻENIE:

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

## INSTALACJA I MONTAŻ PIEKARNIKA DO ZABUDOWY 45 CM

- Miejsce użytkowania produktu musi zostać ustalone przed rozpoczęciem jego montażu.
- Produktu nie należy montować w miejscach podlegających działaniu silnego strumienia powietrza.
- Produkt powinien dźwigać co najmniej dwie osoby. Nie należy przesuwać produktu, aby nie uszkodzić podłogi.
- Należy usunąć wszystkie materiały transportowe znajdujące się wewnątrz i na zewnątrz produktu. Należy wyjąć wszystkie materiały i dokumenty znajdujące się w produkcie.

## MONTAŻ PODBLATOWY

- Szafka przeznaczona na piekarnik musi mieć wymiary podane na rysunku 2.
- W tylnej części szafki przeznaczonej na piekarnik należy pozostawić wskazany na rysunku odstęp, zapewniający potrzebny poziom wentylacji.
- Odstęp do pozostawienia między dolną i górną częścią szafki przeznaczonej na piekarnik po zakończeniu montażu oznaczono na rysunku 5 literą „A”.
- Odstęp ten jest wymagany dla zapewnienia wentylacji i nie należy go zasłaniać.



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

- Szafka przeznaczona na piekarnik musi mieć wymiary podane na rysunku 4.
- W górnym i dolnym odcinku tylnej części szafki przeznaczonej na piekarnik należy pozostawić wskazany na rysunku odstęp o wymiarach podanych na rysunku, zapewniający potrzebny poziom wentylacji.

## **WYMAGANIA DOTYCZĄCE MONTAŻU**

- Wymiary produktu podano na rysunku 3.
- Wykorzystywane powierzchnie meblowe przeznaczone do montażu i materiały montażowe muszą cechować się odpornością na temperaturę co najmniej 100 °C.
- Szafka montażowa musi być zabezpieczona, a jej dno musi być równe, aby produkt się nie obracał.
- Dno szafki musi cechować się nośnością, zapewniającą wytrzymałość obciążeń o wartości co najmniej 60 kg.

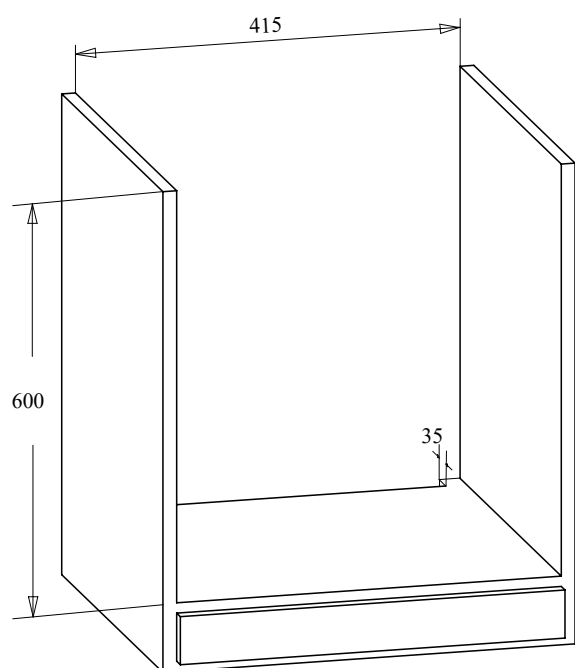
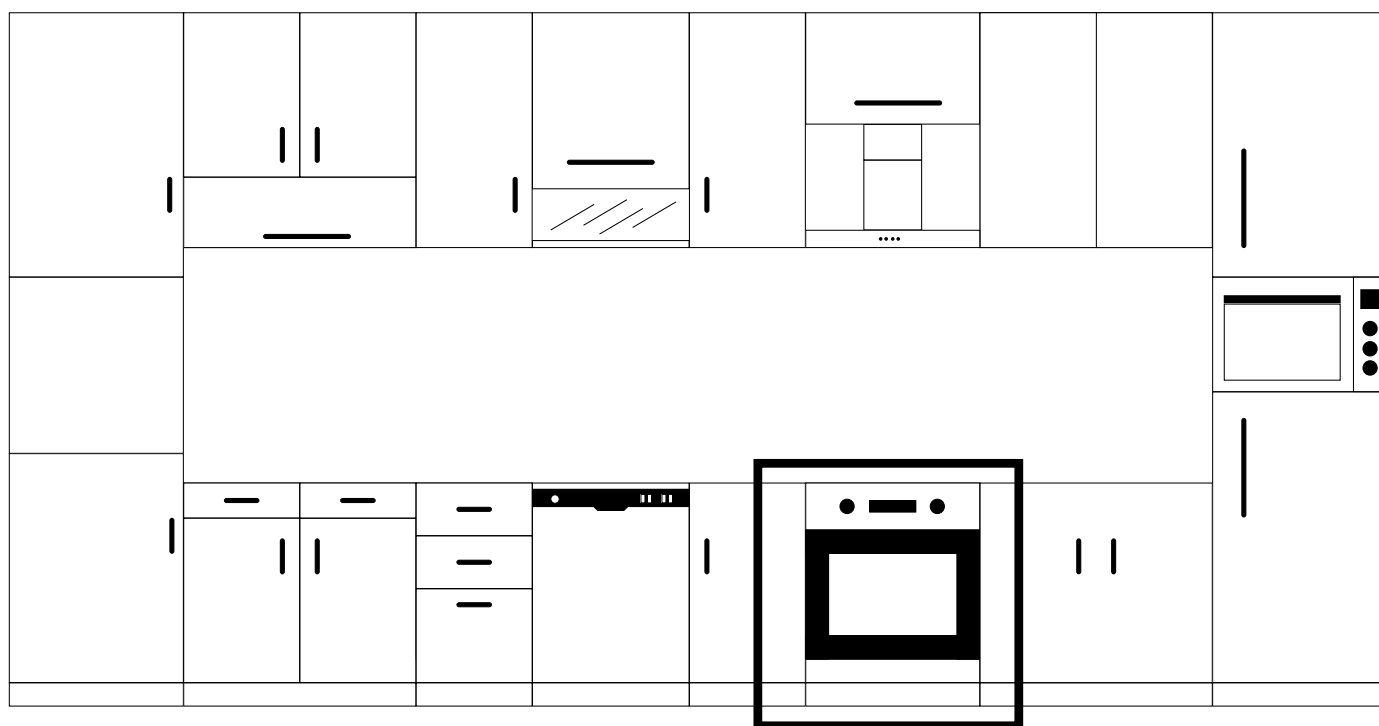
## **UMIEJSCAWIANIE I ZABEZPIECZANIE PIEKARNIKA**

- Umieścić piekarnik w szafce za pomocą co najmniej dwóch osób.
- Upewnić się, że rama piekarnika i przednia krawędź mebli są do siebie równomiernie dopasowane.
- Przewód zasilający nie może znajdować się pod piekarnikiem, nie może być ściśnięty między piekarnikiem a meblami ani nie może być zagięty.
- Przymocować piekarnik do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z produktem. Śruby należy przymocować tak jak przedstawiono to na rysunku 5, przez przeciąganie ich przez plastikowe elementy dołączone do ramy produktu. Nie należy nadmiernie dokręcać śrub. Może to spowodować zużycie gniazd śrub.
- Po zakończeniu montażu należy sprawdzić, czy piekarnik się nie rusza. W razie zamontowania piekarnika w sposób niezgodny z instrukcją istnieje ryzyko obrócenia się piekarnika w trakcie działania.

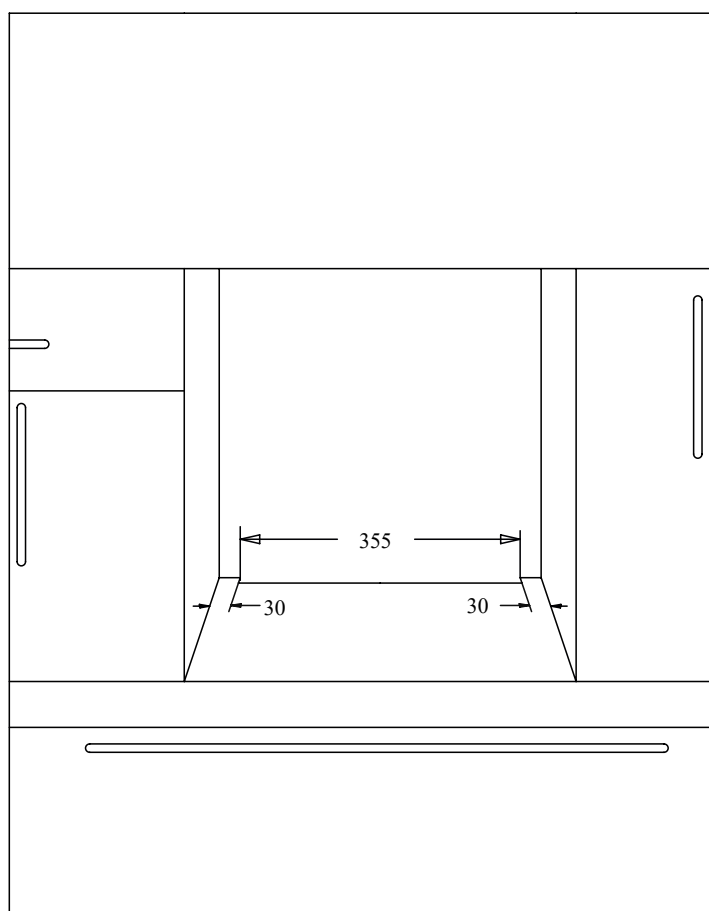
## **POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE**

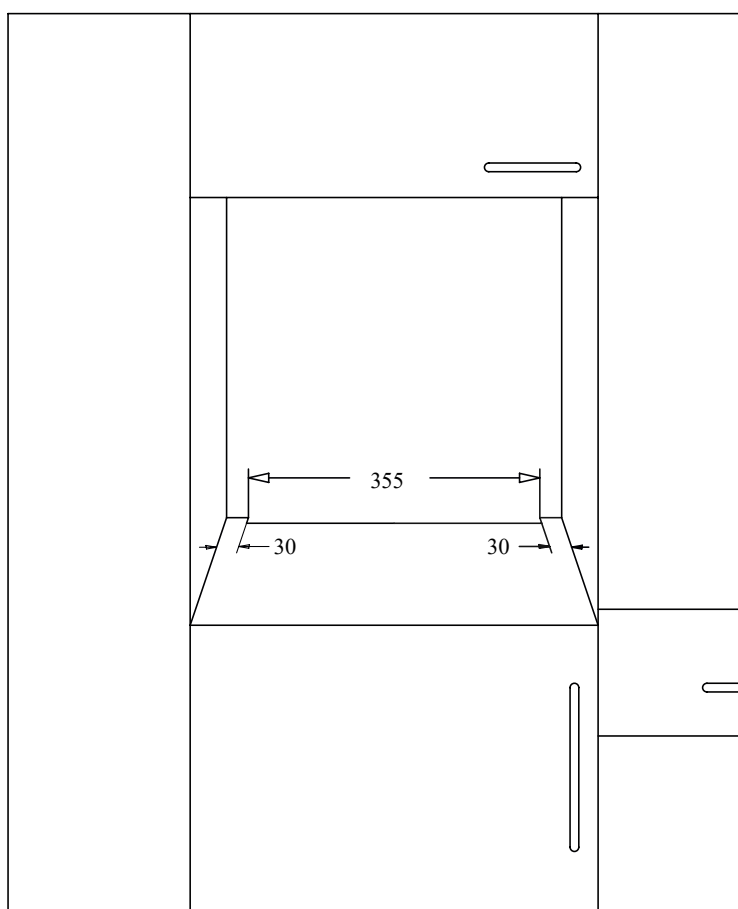
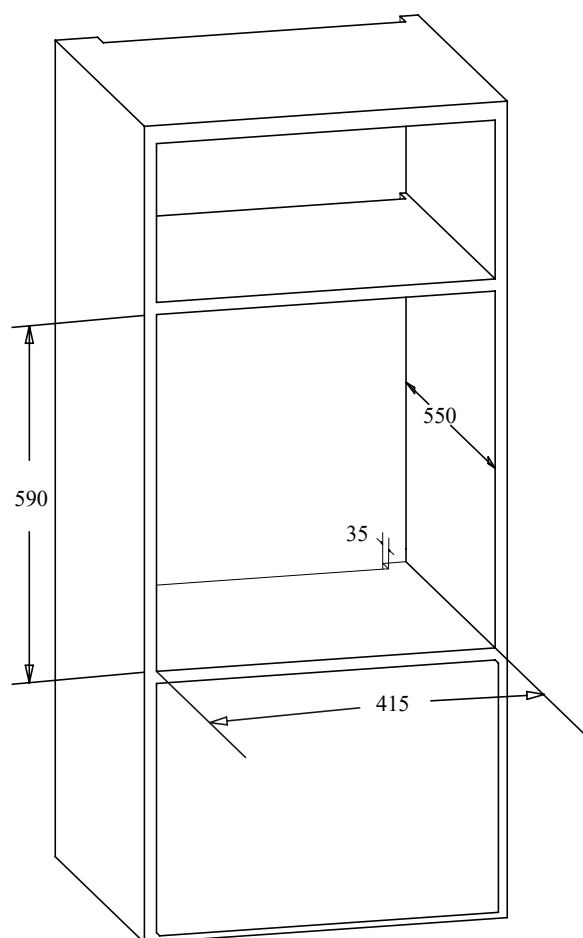
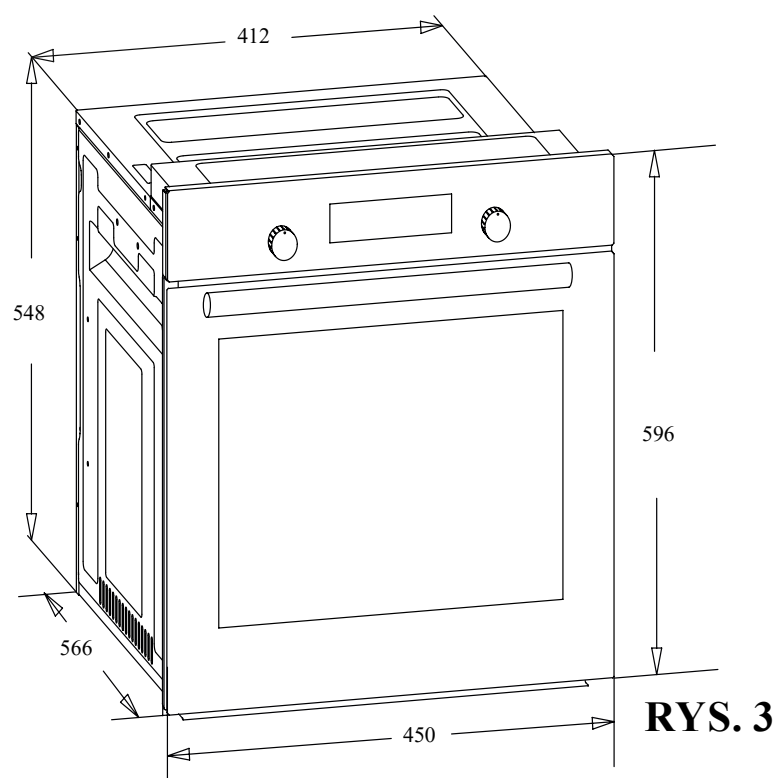
- Miejsce montażu produktu musi zapewniać odpowiedni dostęp do instalacji elektrycznej.
- Napięcie sieciowe musi odpowiadać wartościom podanych na tabliczce znamionowej produktu.
- Połączenie produktu z siecią elektryczną należy nawiązać w sposób zgodny z lokalnymi i krajowymi wymogami elektrycznymi.
- Przed rozpoczęciem procedury montażu należy odłączyć zasilanie sieciowe. Nie podłączać produktu do sieci elektrycznej, zanim montaż nie zostanie ukończony.

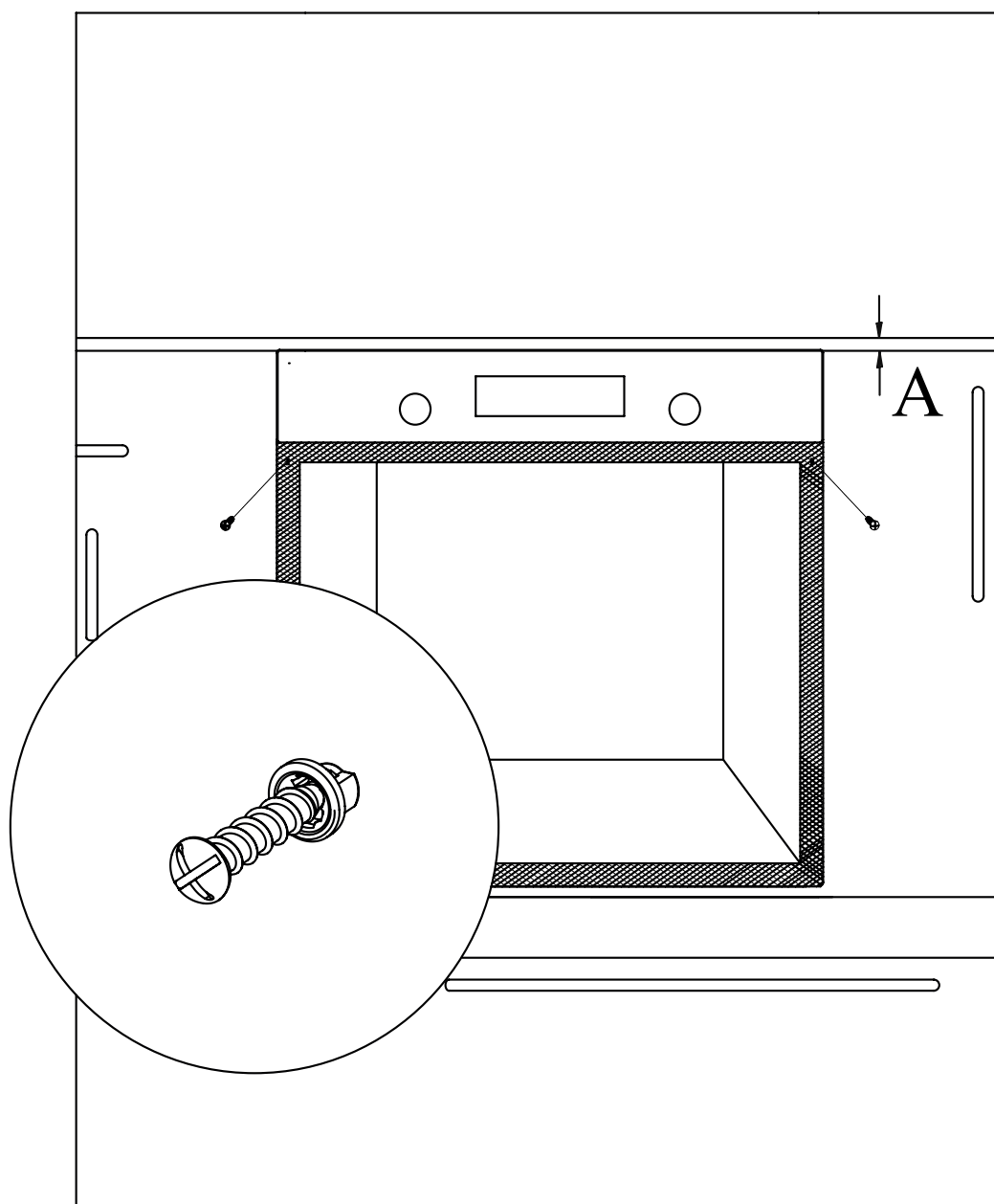
# MONTAŻ



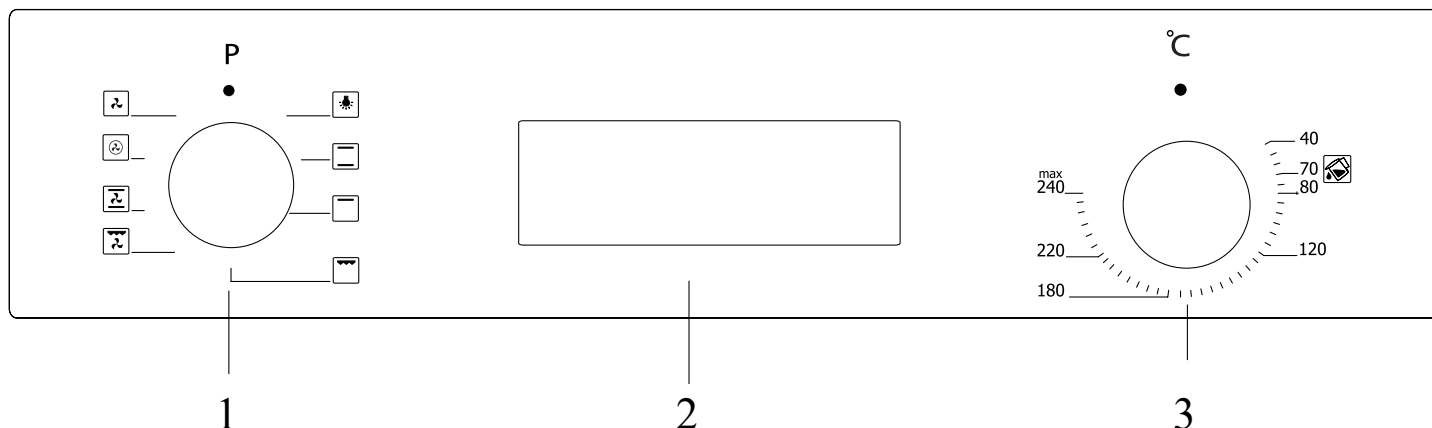
**RYS. 2**





**RYS. 5**

## ROZDZIAŁ 6. PANEL STEROWANIA



**Przyciski funkcyjne**

**Minutnik mechaniczny lub cyfrowy**

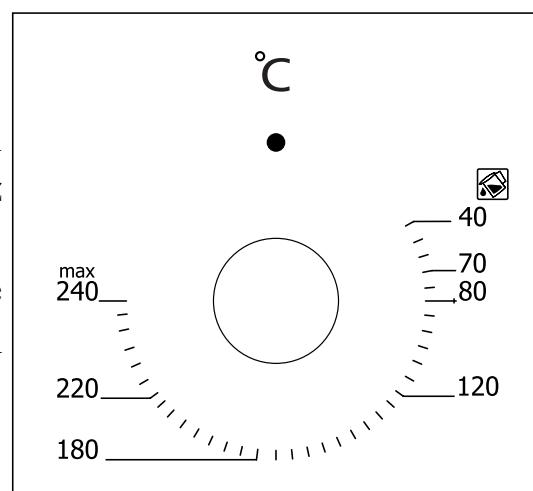
**Termostat**

### ⚠ OSTRZEŻENIE:

Powyższy panel sterowania ma jedynie charakter poglądowy. Zwróć uwagę panel sterowania swojego urządzenia.

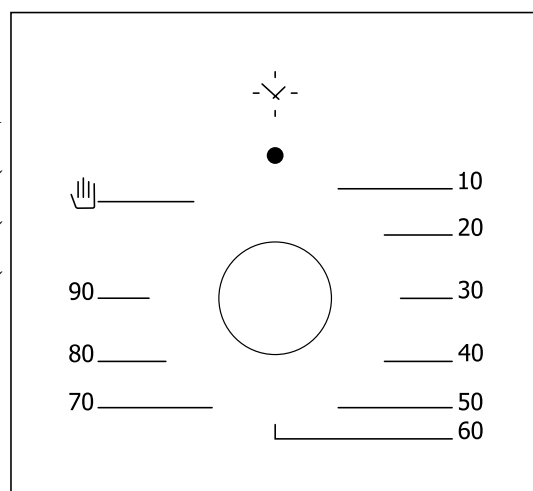
### PRZYCISK TERMOSTATU

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



### PRZYCISK MINUTNIKA MECHANICZNEGO\*

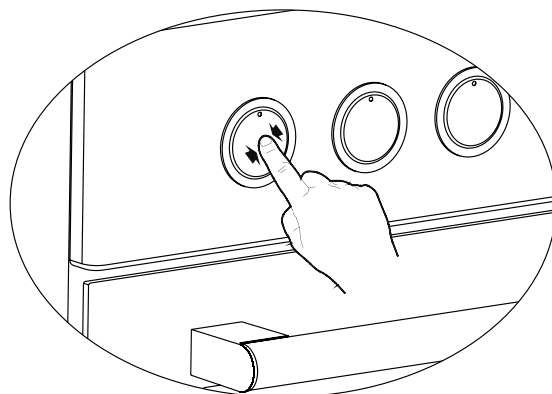
Pomaga w ustawianiu czasu pieczenia żywności w piekarniku. Minutnik powoduje wyłączenie zasilania nagrzewnic po zakończeniu ustawionego czasu i ostrzega użytkownika alarmem dźwiękowym. Czas gotowania można sprawdzić w tabeli pieczenia.



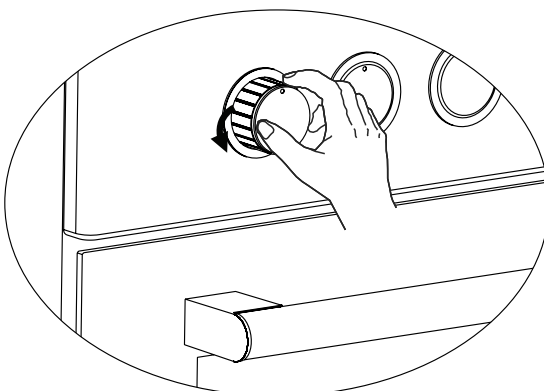
## KORZYSTANIE Z PRZYCISKU WYSKAKUJĄCEGO \*

W przypadku modeli z wysuwanym przyciskiem regulacji można przeprowadzić wyłącznie wówczas, gdy przycisk jest wysunięty.

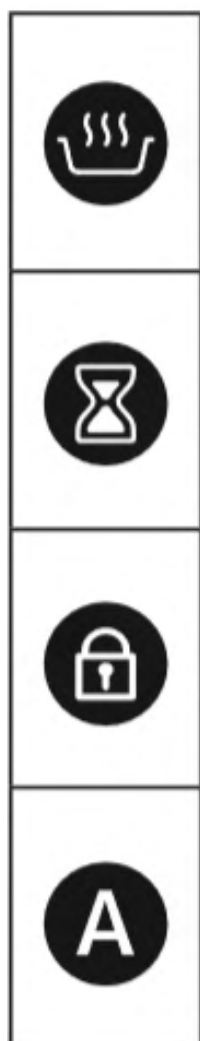
Należy upewnić się, że przycisk jest wysunięty przez naciśnięcie przycisku w sposób przedstawiony na rysunku, po lewej stronie.



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



## SYMBOLE NA EKRANIE



### Wskaźnik stanu piekarnika

**Świeci:** Gotowanie lub gotowy do gotowania.

**Zgaszony:** Nie gotuje.

### Wskaźnik stanu minutnika

**Świeci:** Alarm minutnika aktywny.

**Miga:** Tryb regulacji minutnika, regulacja możliwa dzięki przyciskom + i – lub zakończenie aktualnego alarmu

**Zgaszony:** Alarm minutnika nieaktywny.

### Wskaźnik blokady dziecięcej

**Świeci:** Blokada jest aktywna.

**Zgaszony:** Blokada jest nieaktywna.

### Wskaźnik stanu automatycznego gotowania

**Świeci:** Pełne lub półautomatyczne gotowanie aktywne.

**Miga:** Zakończono automatyczne gotowanie lub zasilanie zostało wyłączone.

**Zgaszony:** Automatyczne gotowanie nieaktywne.

## Panel sterowania

Jest to elektroniczny moduł czasowy, umożliwiający przygotowanie jedzenia uprzednio umieszczonego w piekarniku w dowolnym momencie. Jedyną rzeczą, którą należy zrobić to zaprogramować czas gotowania a także godzinę o której chcesz, aby potrawa była gotowa.

Istnieje również możliwość używania alarmu czasowego niezależnie od pracy piekarnika. W przypadku kiedy zegar śpieszy lub opóźnia – nie jest to spowodowane usterką lub wadą piekarnika. Zegar piekarnika może śpieszyć lub opóźniać w zależności od częstotliwości sieci zasilającej, ponieważ zegar zasilany jest bezpośrednio z sieci elektrycznej.

## WŁĄCZENIE ZASILANIA

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

## PRZYCISK REGULACJI GODZINY

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

### UWAGA:

Ustawienie godziny również włącza się również w pierwszych 7 sekundach po włączeniu zasilania.

## USTAWIANIE MINUTNIKA

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

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

## WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

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

## PÓŁAUTOMATYCZNE GOTOWANIE

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

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



## W PEŁNI AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

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

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

## ZAKOŃCZENIE AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

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

### UWAGA:

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

## BLOKADA KŁAWISZY

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

## PROGRAMOWALNE OPCJE

### Sygnal alarmu:

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

**Ustawienie jasności:**

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

**⚠UWAGA:**

Ustawienie domyślne jest najwyższe.

**⚠UWAGA:**

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

## ROZDZIAŁ 7. OBSŁUGA PIEKARNIKA

### PIERWSZE UŻYCIE PIEKARNIKA

Oto lista czynności, jakie należy wykonać przy pierwszym użyciu piekarnika po nawiązaniu wymaganych połączeń według instrukcji:

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

### NORMALNA OBSŁUGA PIEKARNIKA

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

### KORZYSTANIE Z GRILLA

1. Po umieszczeniu grilla na górnym ruszcie, jedzenie z grilla nie może dotykać grzałki.
2. Można rozgrzewać przez 5 minut podczas grillowania. W razie potrzeby możesz odwrócić jedzenie górną stroną w dół.
3. Żywność powinna znajdować się w środku grilla, aby zapewnić maksymalny przepływ powietrza w piekarniku.

## ABY WŁĄCZYĆ GRILL

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

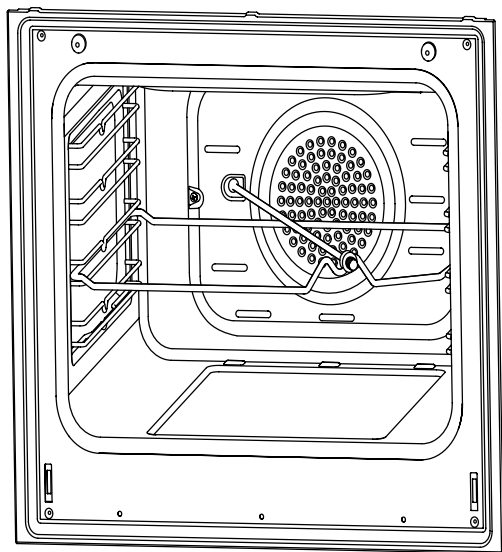
## ABY WYŁĄCZYĆ GRIL

- Ustaw przycisk funkcyjny w pozycji OFF.

## ⚠ OSTRZEŻENIE:

Trzymaj drzwiczki piekarnika zamknięte podczas grillowania.

## PIECZENIE KURCZAKA \*

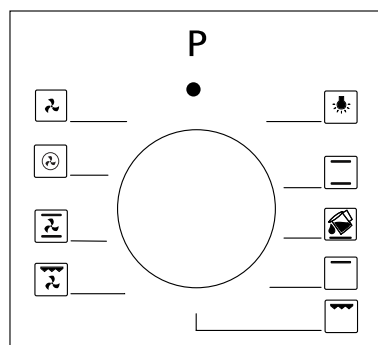


**RYS. 6**

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

## ROZDZIAŁ 8. TYPY PROGRAMÓW

### PRZYCISK PROGRAMÓW



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

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

|  |                                       |                                                                                                                                                                                            |
|--|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Grzałka górna i dolna                 | Program, który można wykorzystać do pieczenia takich potraw jak ciasta, pizza, biszkopty i ciasteczka.                                                                                     |
|  | Grzałka dolna i wentylator            | Służy głównie takich potraw jak ciasta owocowe.                                                                                                                                            |
|  | Grill i ruszt                         | —                                                                                                                                                                                          |
|  | Grzałka górna i wentylator            | —                                                                                                                                                                                          |
|  | Grzałka dolna                         | Należy wybrać ten program pod koniec czasu pieczenia, aby opiec dolną część pieczonej potrawy.                                                                                             |
|  | Grzałka górna                         | Służy do podgrzewania i opiekania bardzo małych porcji pożywienia.                                                                                                                         |
|  | Wentylator                            | —                                                                                                                                                                                          |
|  | Turbo nagrzewnica i wentylator        | Odpowiednie do pieczenia i opiekania. Ustawienie temperatury musi być niższe od programu „Grzałka dolna i górna”, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio przez strumień powietrza. |
|  | Grzałka dolna i górna oraz wentylator | Program odpowiedni do gotowania takich potraw jak ciasta, sucharki czy lazania. Odpowiednie także do pieczenia potraw mięsnych.                                                            |
|  | Grill i wentylator                    | Odpowiednie także do pieczenia potraw mięsnych. Nie należy zapomnieć o umieszczeniu podczas grillowania tacy do pieczenia z niewielką ilością wody na dolnym stojaku wewnątrz piekarnika.  |
|  | Grill                                 | Funkcji grilla używa się do grillowania potraw mięsnych, takich jak steki, kiełbaski i ryby. Podczas grillowania na dolnym stojaku należy umieścić tacę z wodą.                            |
|  | Czyszczenie parowe                    | —                                                                                                                                                                                          |

## ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA

W poniższej tabeli można znaleźć informacje dotyczące rodzajów przetestowanych przez nas potraw oraz odpowiadające im wartości pieczenia uzyskane w naszych laboratoriach. Czas pieczenia może być różny w zależności od napięcia sieciowego, jakości pieczonego materiału oraz ilości i temperatury. Dania pieczone z wykorzystaniem tych wartości mogą nie odpowiadać Państwa smakowi. W celu uzyskania różnych rodzajów smaku i wyników odpowiadających Państwa podniebieniu można ustawiać różne wartości metodą prób i błędów.

### OSTRZEŻENIE:

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

## TABELA PIECZENIA

| Potrawa            | Pieczenie funkcja                   | Temperatura (°C) | Kratka do pieczenia | Pieczenie czas (min.) |
|--------------------|-------------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|
| Ciasto             | Statyczne /<br>Statyczne+wentylator | 170-180          | 2-3                 | 35-45                 |
| Małe ciasta        | Statyczne /<br>Turbo+wentylator     | 170-180          | 2                   | 25-30                 |
| Placek             | Statyczne /<br>Statyczne+wentylator | 180-200          | 2                   | 35-45                 |
| Wyroby cukiernicze | Statyczne                           | 180-190          | 2                   | 20-25                 |
| Ciastka            | Statyczne                           | 170-180          | 2                   | 20-25                 |
| Szarlotka          | Statyczne /<br>Turbo+wentylator     | 180-190          | 1                   | 50-70                 |
| Ciasto biszkoptowe | Statyczne                           | 200/150 *        | 2                   | 20-25                 |
| Pizza              | Statyczne+wentylator                | 180-200          | 3                   | 20-30                 |

| Potrawa               | Pieczenie funkcja | Temperatura (°C) | Kratka do pieczenia | Pieczenie czas (min.) |
|-----------------------|-------------------|------------------|---------------------|-----------------------|
| Lazania               | Statyczne         | 180-200          | 2-3                 | 25-40                 |
| Beza                  | Statyczne         | 100              | 2                   | 50                    |
| Kurczak grillowany ** | Grill+wentylator  | 200-220          | 3                   | 25-35                 |
| Ryba grillowana **    | Grill+wentylator  | 200-220          | 3                   | 25-35                 |
| Stek cielęcy **       | Grill+wentylator  | Max              | 4                   | 15-20                 |
| Klops grillowany **   | Grill+wentylator  | Max              | 4                   | 20-25                 |

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

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

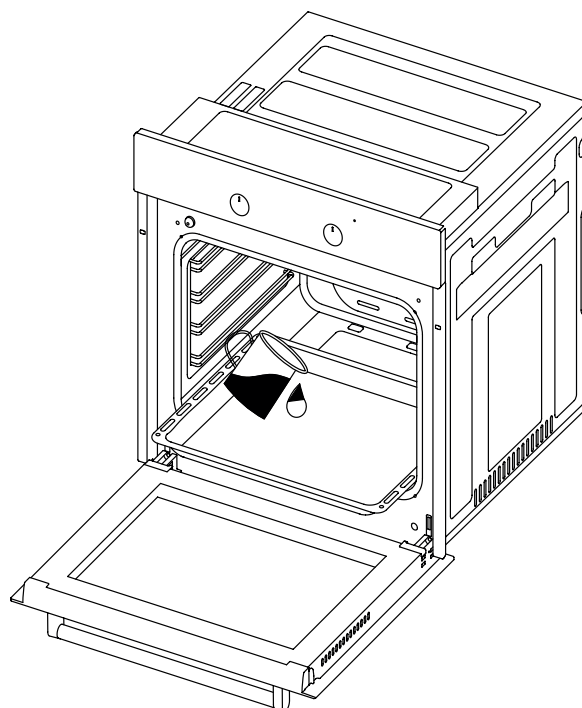
## ROZDZIAŁ 9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

### CZYSZCZENIE PAROWE \*

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

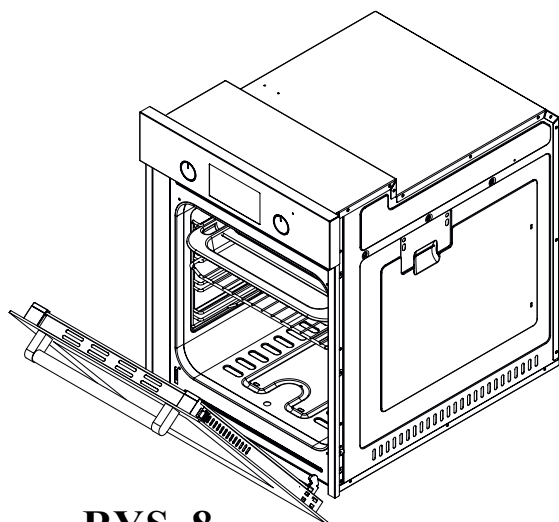
1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Wlać pół litra wody na tacę i umieścić tacę w dolnej części bojlera.
3. Ustawić przełącznik w trybie czyszczenia parowego.
4. Ustawić termostat na 70 °C stopni i uruchomić piekarnik na 30 minut.
5. Po uruchomieniu piekarnika na 30 minut otworzyć drzwiczki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



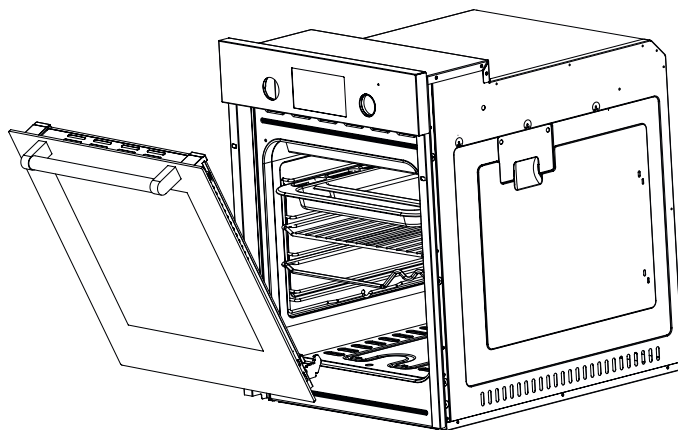
**RYS. 7**



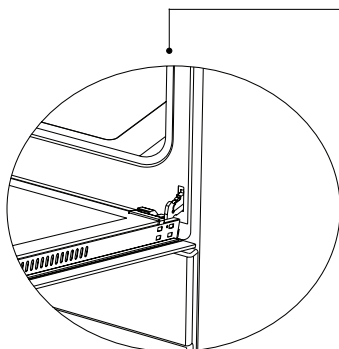
## CZYSZCZENIE I MONTAŻ DRZWICZEK PIEKARNIKA



**RYS. 8**

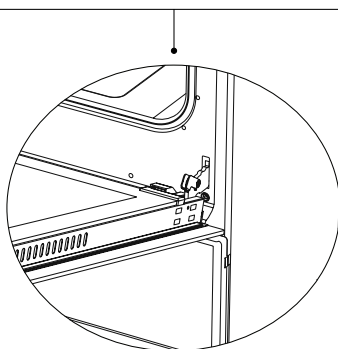


**RYS. 9**



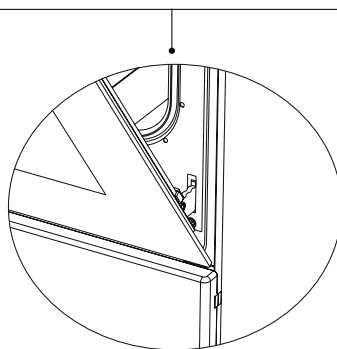
**RYS. 8.1**

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



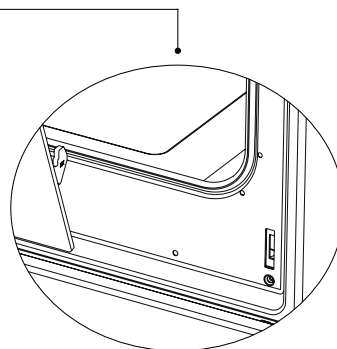
**RYS. 8.2**

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



**RYS. 8.3**

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



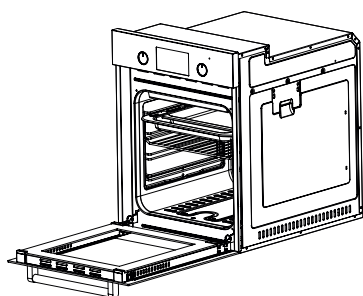
**RYS. 8.4**

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

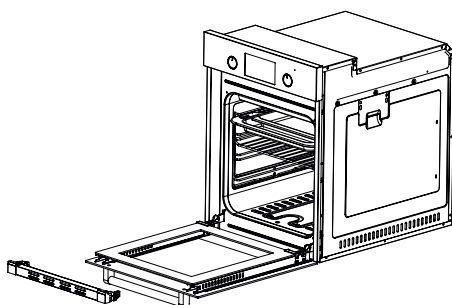
Wykonać wcześniejsze czynności w odwrotnej kolejności, otwierając jednocześnie drzwiczki w celu ponownego zamontowania drzwiczek piekarnika.

## CZYSZCZENIE SZKLANYCH POWIERZCHNI PIEKARNIKA

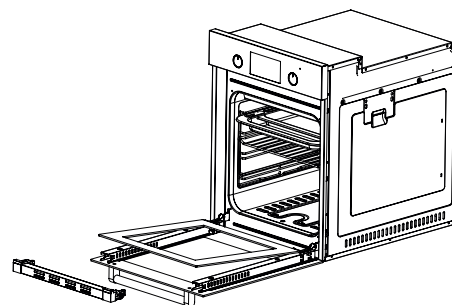
Unieś szklaną powierzchnię, naciskając plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie, tak jak przedstawiono to na rysunku 10, i pociągając profil do siebie, tak jak pokazano to na rysunku 11. Szklana powierzchnia zostanie zwolniona po wyjęciu profilu tak jak przedstawiono to na rysunku 12. Wyjąć zwolnioną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



**RYS. 10**



**RYS. 11**



**RYS. 12**

## ŚCIANKI KATALITYCZNE \*

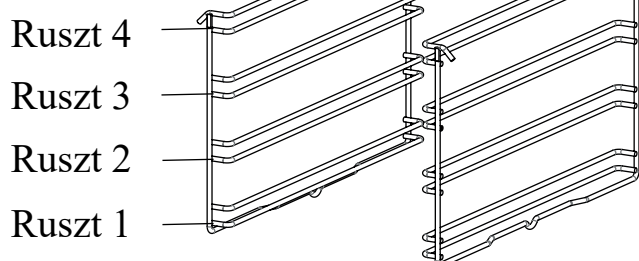
Ścianki katalityczne znajdują się po lewej i prawej stronie wnętrza pod przewodnikami. Ścianki katalityczne eliminują nieprzyjemny zapach i umożliwiają uzyskanie najlepszej wydajności kuchenki. Ściany katalityczne pochłaniają również resztki oleju i czyszczą piekarnika podczas pracy.

## WYJMOWANIE ŚCIANEK KATALITYCZNYCH

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

## POZYCJE RUSZTU

Ważne jest, aby prawidłowo umieścić grill druciany w piekarniku. Nie pozwól, aby półka drucziana dotykała tylnej ściany piekarnika. Pozycje rusztu są pokazane na następnym rysunku. Możesz umieścić głęboką tacę lub standardową tacę na dolnym i górnym ruszcie.



## WKŁADANIE I USUWANIE DRUCIANYCH RUSZTÓW

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

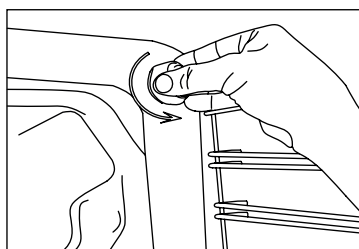
## WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

### ⚠ OSTRZEŻENIE:

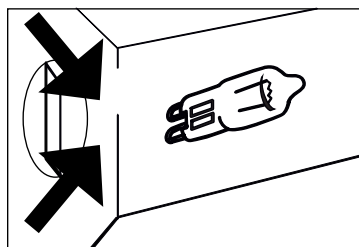
Aby uniknąć możliwości porażenia prądem, przed wymianą żarówki sprawdź, czy obwód urządzenia został otwarty (otwarty obwód oznacza, że zasilanie jest wyłączone).

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

### Rodzaj G9 ŻARÓWKI

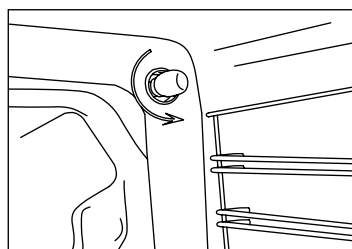


220-240 V,  
AC  
15-25 W

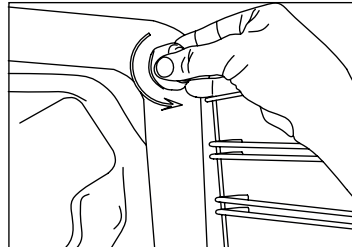


RYS. 13

### Rodzaj E14 ŻARÓWKI



220-240 V,  
AC  
15 W



RYS. 14

## ROZDZIAŁ 10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

### Punkty do sprawdzenia

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

| Problem                                                               | Możliwa przyczyna                                                       | Co robić                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Piekarnik nie działa                                                  | Brak zasilania.                                                         | Sprawdź zasilanie.                                                   |
| Podczas gotowania piekarnik przestaje pracować.                       | Wtyczka wypada z gniazdka.                                              | Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.                              |
| Wyłącza się podczas gotowania.                                        | Zbyt długa ciągła praca.                                                | Odkręć zawór gazu do końca.                                          |
|                                                                       | Wentylator chłodzący nie działa.                                        | Dopasuj prawidłowo pokrywę.                                          |
|                                                                       | Piekarnik nie jest zamontowany w miejscu o dobrej wentylacji.           | Oczyść ją szmatką.                                                   |
|                                                                       | Więcej niż jedna wtyczka w gniazdku.                                    | Używaj tylko jednej wtyczki w każdym gniazdku.                       |
| Zewnętrzna powierzchnia piekarnika bardzo się nagrzewa podczas pracy. | Piekarnik nie jest zamontowany w miejscu o dobrej wentylacji.           | Upewnij się, że zachowane są odstępy określone w instrukcji obsługi. |
| Drzwiczki piekarnika nie otwierają się prawidłowo.                    | Pozostałości jedzenia utknęły między drzwiczkami a wnętrzem piekarnika. | Wyczyść dobrze piekarnik i spróbuj ponownie otworzyć drzwi.          |
| Światło wewnętrzne jest słabe lub nie działa.                         | Ciało obce zakrywa lampę podczas gotowania.                             | Oczyść wewnętrzną powierzchnię piekarnika i sprawdź ponownie.        |
|                                                                       | Żarówka może być spalona.                                               | Wymień na żarówkę o tych samych parametrach.                         |

| Problem                                                             | Możliwa przyczyna                                                                                                                          | Co robić                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Porażenie prądem przy dotykaniu piekarnika.                         | Brak odpowiedniego uziemienia.                                                                                                             | Upewnij się, że zasilanie jest właściwie uziemione.                                                              |
|                                                                     | Używa się nieuziemionego gniazdka.                                                                                                         | Upewnij się, że zasilanie jest właściwie uziemione.                                                              |
| Kapanie wody.                                                       | Woda lub para mogą wytwarzać się w pewnych warunkach w zależności od gotowanej żywności. Nie jest to jednak oznaką uszkodzenia urządzenia. | Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj do sucha ściereczką.                                      |
| Para wydostaje ze szczeliny drzwiczek piekarnika.                   |                                                                                                                                            |                                                                                                                  |
| Woda pozostaje w piekarniku.                                        |                                                                                                                                            |                                                                                                                  |
| Wentylator chłodzący kontynuuje działanie po zakończeniu pieczenia. | Wentylator działa przez pewien czas w celu wentylacji komory piekarnika.                                                                   | To nie jest awaria urządzenia; dlatego nie musisz się martwić                                                    |
| Piekarnik się nie rozgrzewa                                         | Otwarte drzwiczki piekarnika                                                                                                               | Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie.                                                                            |
|                                                                     | Nieprawidłowo ustawione kontrolki piekarnika.                                                                                              | Przeczytaj rozdział dotyczący działania piekarnika i zresetuj piekarnik.                                         |
|                                                                     | Zadziałał bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny wyłączony.                                                                                | Wymień bezpiecznik lub włącz automatyczny wyłącznik. Jeśli to się często powtarza, skontaktuj się z elektrykiem. |

| Problem                                                               | Możliwa przyczyna                                                                  | Co robić                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Podczas pracy wydobywa się dym.                                       | Podczas korzystania z piekarnika po raz pierwszy.                                  | Z grzałek wydobywa się dym. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Po 2-3 cyklach nie będzie już dymu.                                                                                                   |
|                                                                       | Jedzenie na grzejniku.                                                             | Pozostaw piekarnik do ostygnięcia i wyczyść resztki jedzenia z dna piekarnika i z powierzchni górnej grzałki.                                                                                                  |
| Podczas pracy piekarnika wydobywa się zapach spalenizny lub plastiku. | Plastikowe lub inne nieodporne na ciepło akcesoria są używane wewnątrz piekarnika. | W wysokich temperaturach stosuj odpowiednie akcesoria do szklanych naczyń.                                                                                                                                     |
| Piekarnik nie gotuje dobrze                                           | Drzwi piekarnika są często otwierane podczas gotowania.                            | Nie otwieraj często drzwi piekarnika, jeśli żywność, którą gotujesz, nie wymaga obracania. W przypadku częstego otwierania drzwi temperatura wewnętrzna spada, w związku z czym wpłynie to na wynik gotowania. |

## ROZDZIAŁ 11. ZASADY PRZENOSZENIA

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

### **ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII**

Poniższe informacje pomogą w ekologicznym i ekonomicznym wykorzystaniu produktu.

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

### **PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA**

Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska.

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotyczącą zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego - WEEE).

Wytyczna ta określa ogólne zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w całej do UE.

### **INFORMACJE OPAKOWANIU**

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



## ROZDZIAŁ 12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



Rys. A



Rys. B

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

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

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

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

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

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

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



# USER MANUAL BUILT-IN OVEN KBO 0945 PT B



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

**DEAR CUSTOMER,**

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

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

** NOTE:**

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

The product images are schematic.

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

Products marked with (\*) are optional.

# CONTENCES

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. IMPORTANT WARNINGS .....</b>                  | <b>44</b> |
| <b>2. ELECTRICAL SAFETY .....</b>                   | <b>47</b> |
| Intended Use .....                                  | 48        |
| <b>3. ELECTRICAL CONNECTION .....</b>               | <b>49</b> |
| <b>4. INTRODUCING THE APPLIANCE .....</b>           | <b>50</b> |
| Accessories .....                                   | 51        |
| Technical Specifications .....                      | 52        |
| <b>5. INSTALLATION OF APPLIANCE .....</b>           | <b>53</b> |
| Important Warnings for Installation .....           | 53        |
| Right Place For Installation .....                  | 54        |
| 45 cm Built-In Oven Installation and Mounting ..... | 54        |
| Installation Under Counter .....                    | 54        |
| Installation In An Elevated Cabinet .....           | 54        |
| Installation Requirements .....                     | 55        |
| Placing and Securing the Oven .....                 | 55        |
| Electrical Connection .....                         | 55        |
| Mounting .....                                      | 55        |
| <b>6. CONTROL PANEL .....</b>                       | <b>58</b> |
| Thermostat Button .....                             | 58        |
| Mechanical Timer Button* .....                      | 58        |
| Using Pop-up Button* .....                          | 59        |
| Display indicators .....                            | 60        |
| Power on .....                                      | 60        |
| Time control button .....                           | 61        |
| Setting the timer .....                             | 61        |
| Turning off the sound signal .....                  | 61        |
| Semi-automatic cooking .....                        | 61        |
| Full automatic cooking .....                        | 62        |
| Ending the automatic cooking .....                  | 62        |
| Power supply malfunction .....                      | 62        |
| Key lock .....                                      | 62        |
| Programmable options .....                          | 63        |

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>7. USING THE OVEN .....</b>              | <b>64</b> |
| Initial Use Of Oven .....                   | 64        |
| Normal Use Of Oven .....                    | 64        |
| Using The Grill .....                       | 64        |
| To turn on the grill .....                  | 65        |
| To turn the grill off .....                 | 65        |
| sing The Chicken Roasting* .....            | 65        |
| <b>8. PROGRAM TYPES .....</b>               | <b>66</b> |
| Program Button .....                        | 66        |
| Cooking recomendation .....                 | 67        |
| Cooking table .....                         | 67        |
| <b>9. MAINTENANCE AND CLEANING .....</b>    | <b>69</b> |
| Steam Cleaning* .....                       | 69        |
| Cleaning And Mounting Oven Door .....       | 70        |
| Cleaning Oven Glass .....                   | 71        |
| Catalytic Panel* .....                      | 71        |
| Detaching catalytic panel .....             | 71        |
| Rack Positions .....                        | 71        |
| Installing and removing wire racks .....    | 72        |
| Replacing Oven Lamp .....                   | 72        |
| <b>10. TROUBLESHOOTING .....</b>            | <b>73</b> |
| <b>11. HANDLING RULES .....</b>             | <b>76</b> |
| RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING .....     | 76        |
| ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL .....     | 76        |
| PACKAGE INFORMATION .....                   | 76        |
| <b>12. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT .....</b> | <b>77</b> |

## CHAPTER 1. IMPORTANT WARNINGS

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

### **WARNING:**

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

### **WARNING:**

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

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

### **WARNING:**

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

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

### **WARNING:**

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

11. Touching the heating elements should be avoided.

### **CAUTION:**

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

12. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
13. This device has been designed for household use only.
14. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
15. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
16. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
17. Keep the ventilation channels open.
18. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
19. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
20. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
21. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
22. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
23. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
24. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
25. After each use, check if the unit is turned off.
26. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
27. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
28. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
29. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory. (tray, wire grill etc.)
30. Do not put objects that children may reach on the appliance.
31. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/ or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

32. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
33. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
34. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
35. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
36. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
37. User should not handle the oven by himself.
38. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
39. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
40. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
41. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
42. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
43. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
44. Cable fixing point shall be protected.
45. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

## CHAPTER 2. ELECTRICAL SAFETY

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

### **WARNING:**

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

### **WARNING:**

Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals..



7. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
8. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
9. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
10. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
11. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
12. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
13. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
14. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.



15. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
16. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

## INTENDED USE

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

## CHAPTER 3. ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

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

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

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

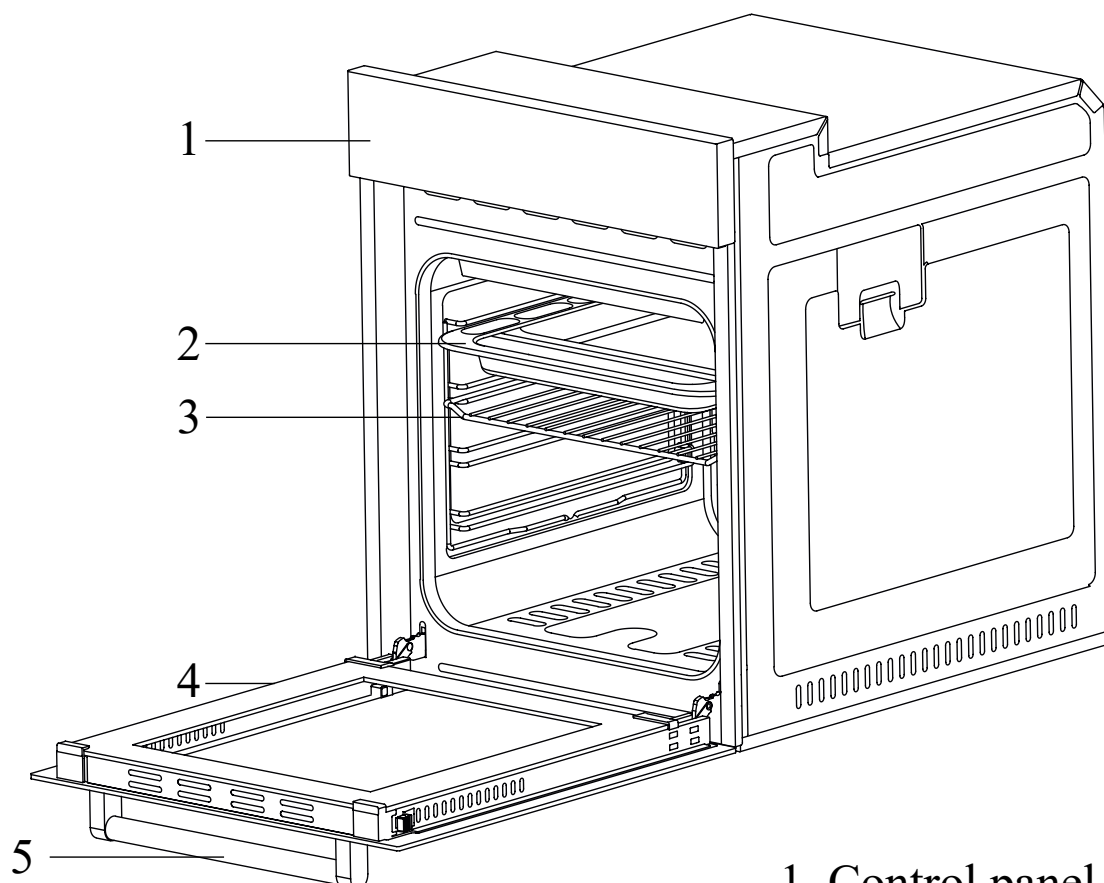
- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

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

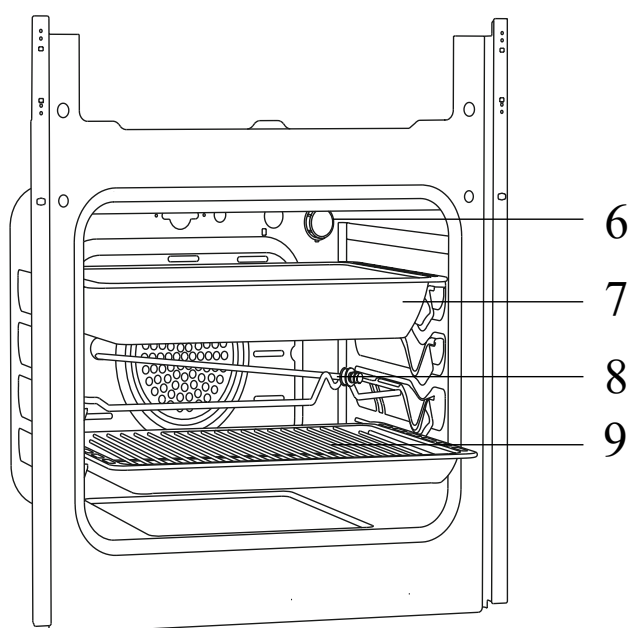
Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

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

## CHAPTER 4. INTRODUCING THE APPLIANCE

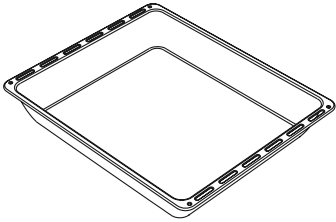
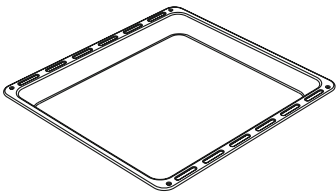
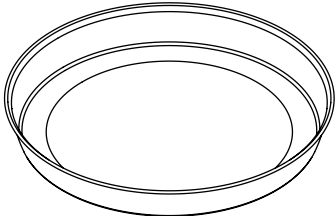
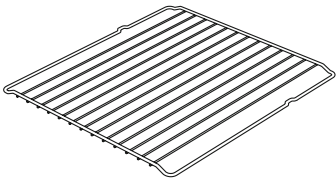
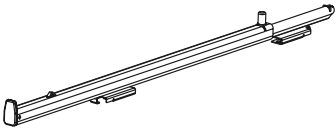
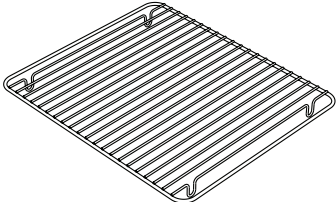
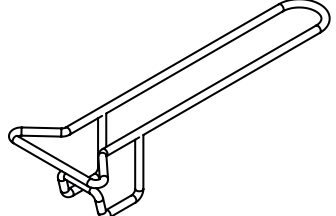


- 1. Control panel
- 2. Standart tray
- 3. Wire grill
- 4. Oven door
- 5. Handle



- 6. Lamp
- 7. Deep tray \*
- 8. Roast chicken skewer \*
- 9. In tray wire grill \*

## ACCESSORIES (OPTIONAL)

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards.

These values may differ depending on the use and ambient conditions.

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

## CHAPTER 5. INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance.

If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements.

Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

### **⚠ WARNING:**

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

### **⚠ WARNING:**

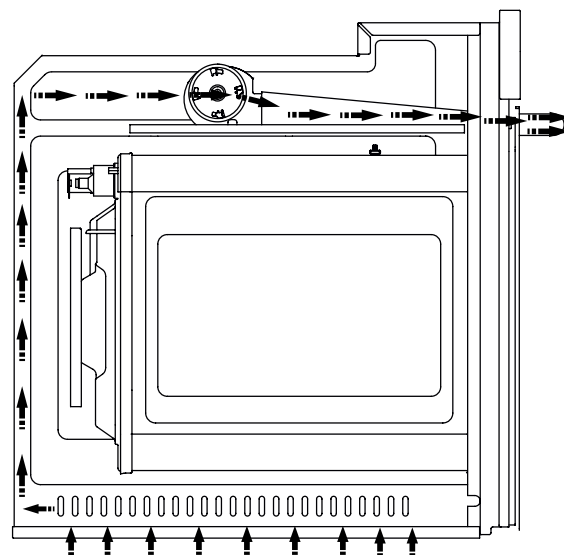
The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

### **⚠ WARNING:**

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

## IMPORTANT WARNINGS FOR INSTALLATION

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed. A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation. This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.



**FIGURE 1**

## RIGHT PLACE FOR INSTALLATION

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

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

### **WARNING:**

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

### **WARNING:**

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

## 45 CM BUILT-IN OVEN INSTALLATION AND MOUNTING

- Place of use for product must be located before starting installation. Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.
- Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.
- Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

## INSTALLATION UNDER COUNTER

- Cabin must match the dimensions provided in figure 2.
- A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.
- After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in figure 5 with „A”. It's for ventilation and shouldn't be covered.

## INSTALLATION IN AN ELEVATED CABINET

- Cabin must match the dimensions provided in figure 4.
- The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

## INSTALLATION REQUIREMENTS

- Product dimensions are provided in the figure 3.
- Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.
- Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.
- Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

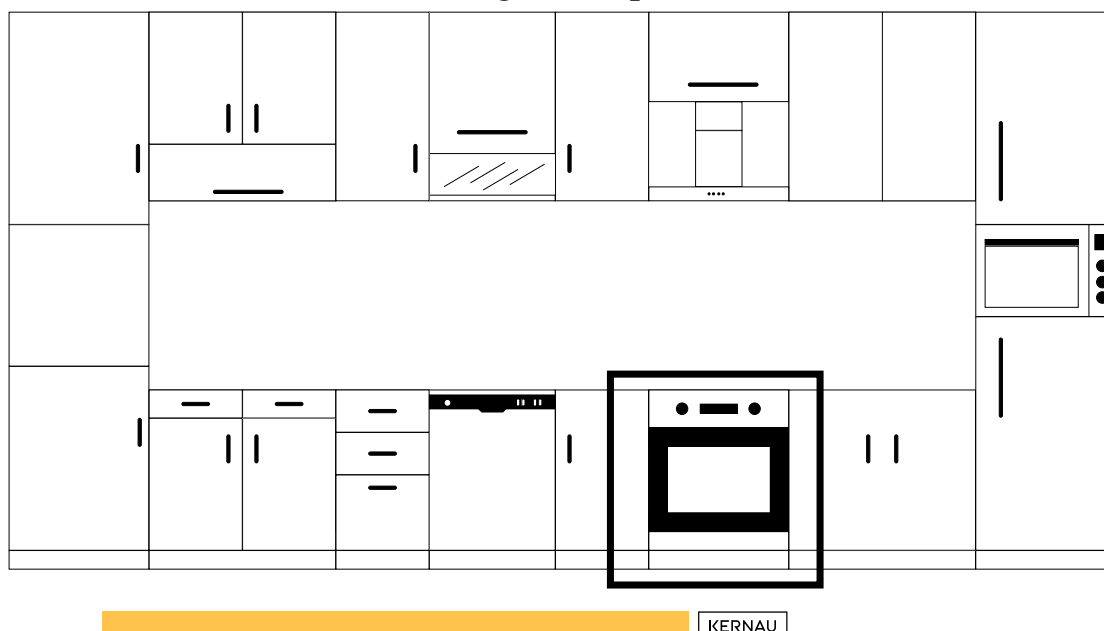
## PLACING AND SECURING THE OVEN

- Place the oven into the cabin with two or more people.
- Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.
- Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.
- Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.
- Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

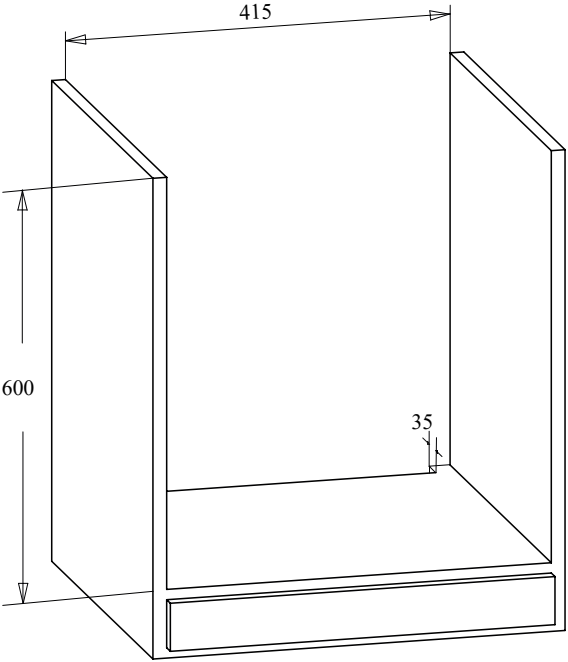
## ELECTRICAL CONNECTION

- Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.
- Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.
- Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.
- Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

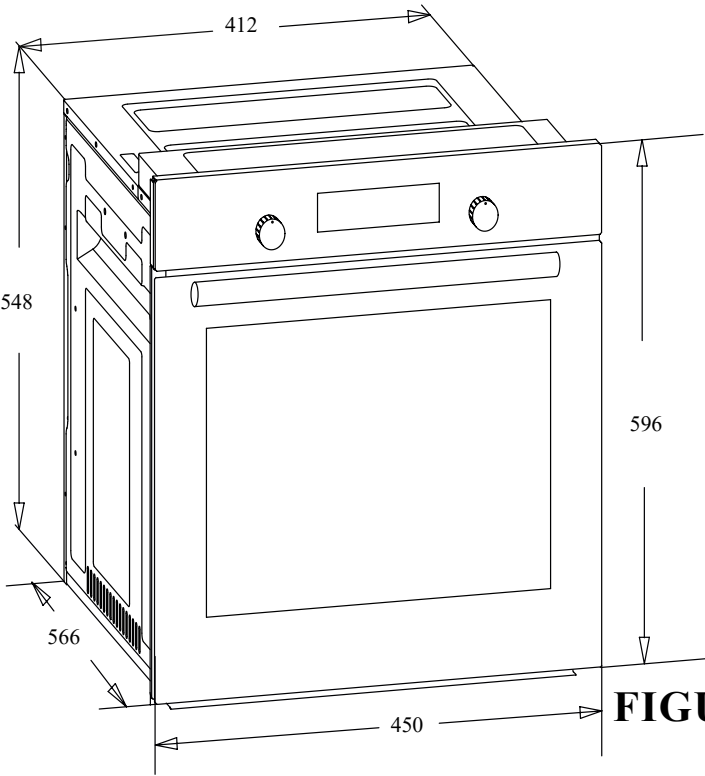
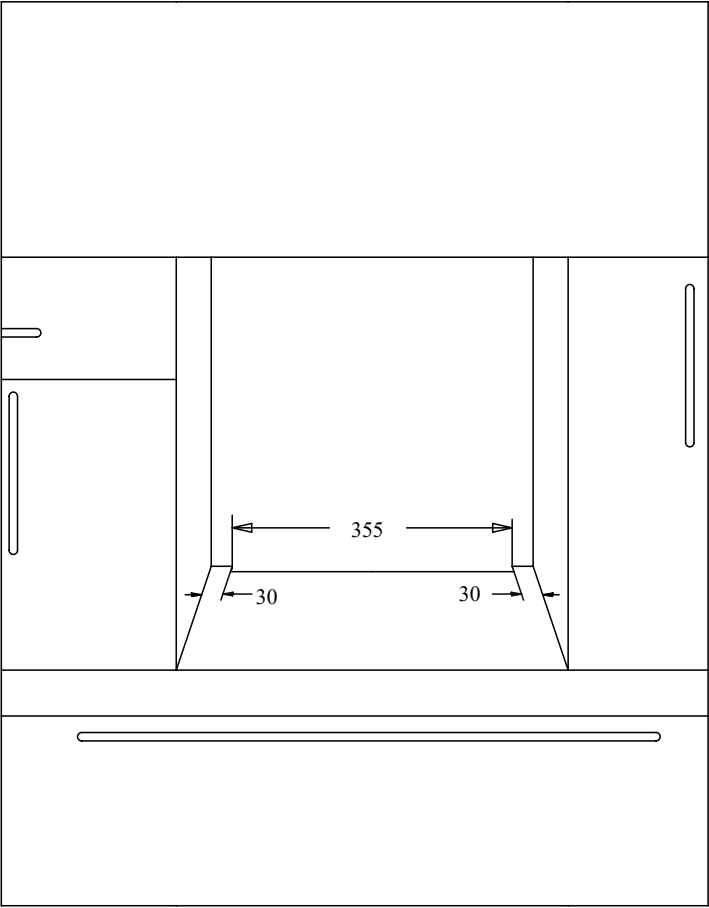
## MOUNTING







**FIGURE 2**



**FIGURE 3**

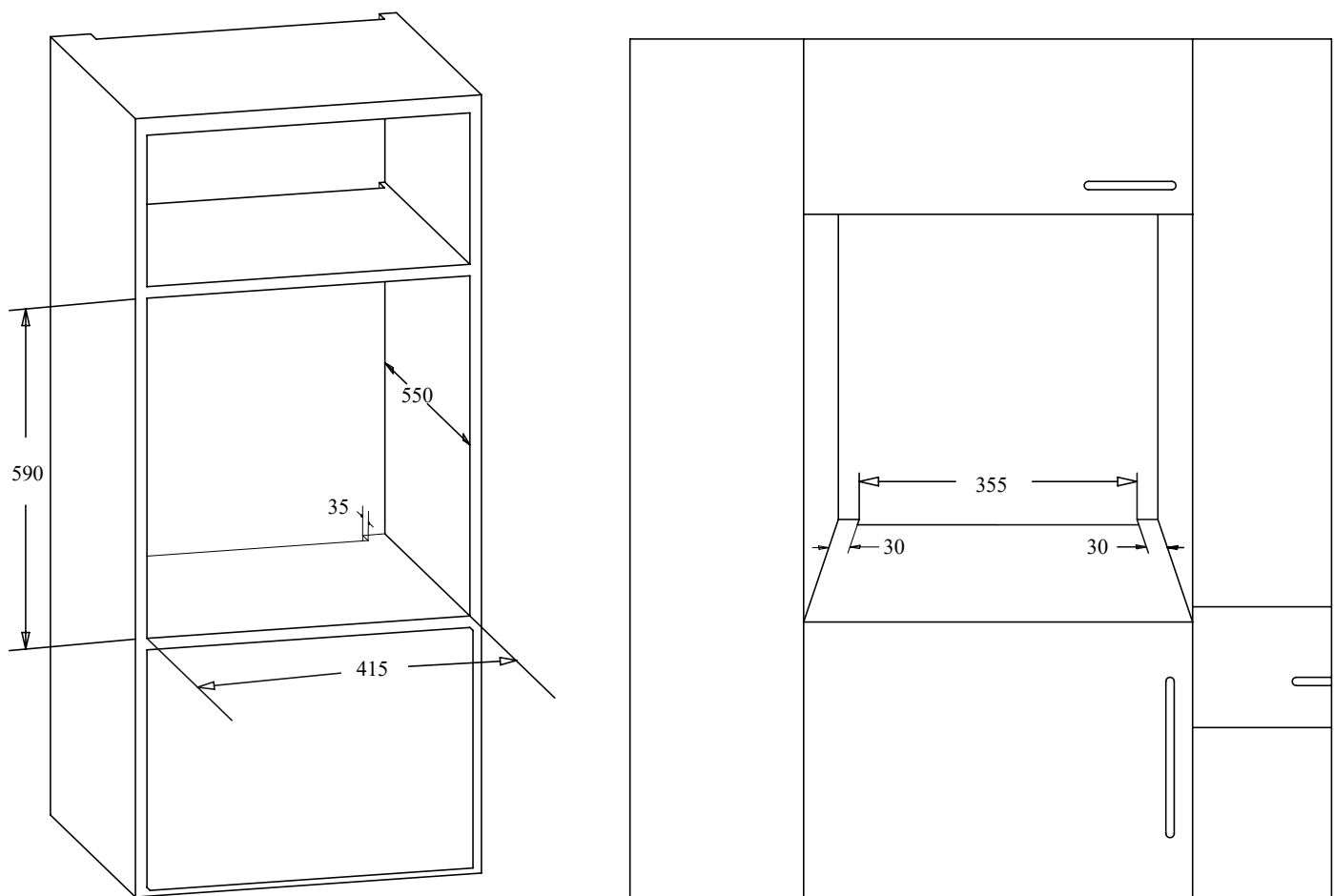


FIGURE 4

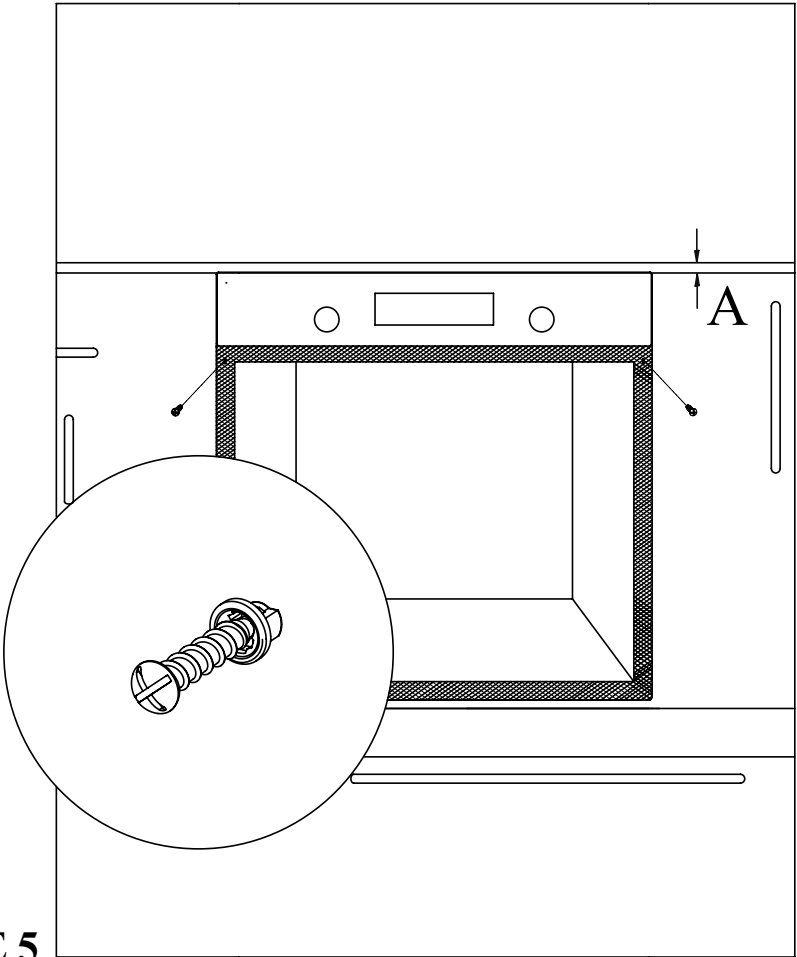
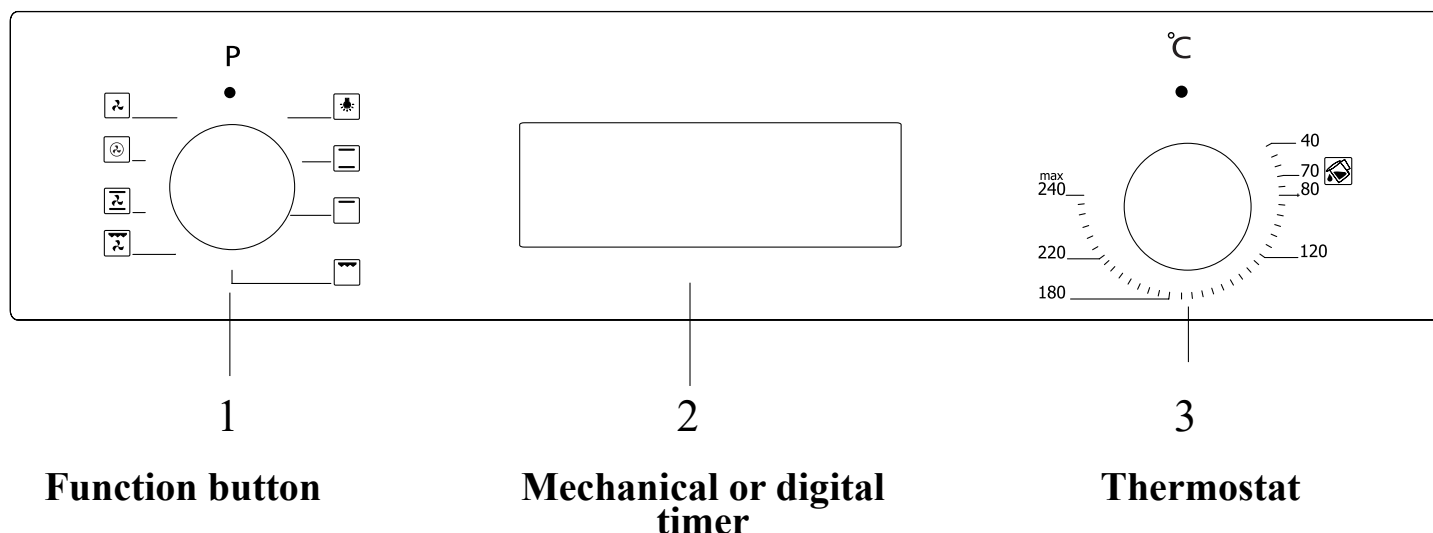


FIGURE 5

## CHAPTER 6. CONTROL PANEL

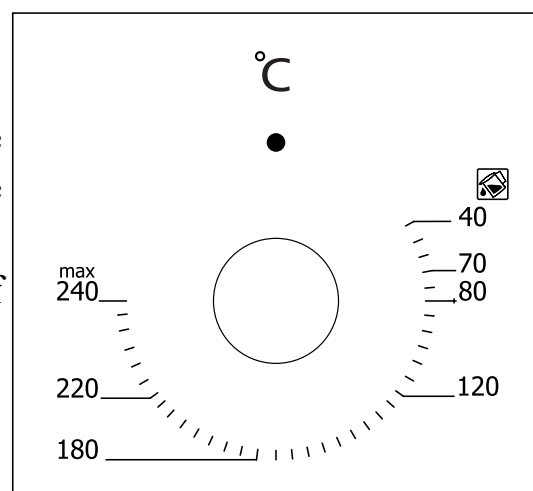


### ⚠ WARNING:

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

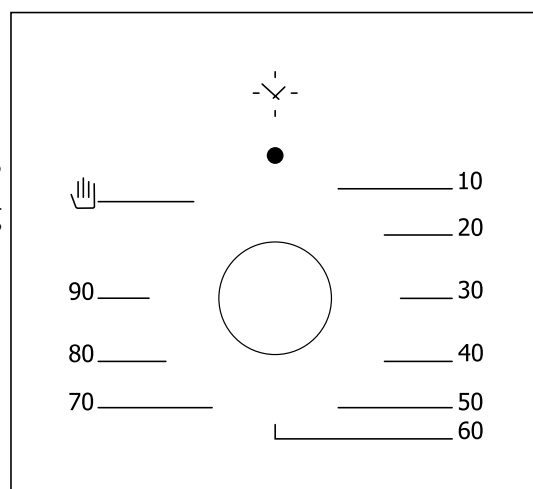
### THERMOSTAT BUTTON

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



### MECHANICAL TIMER BUTTON\*

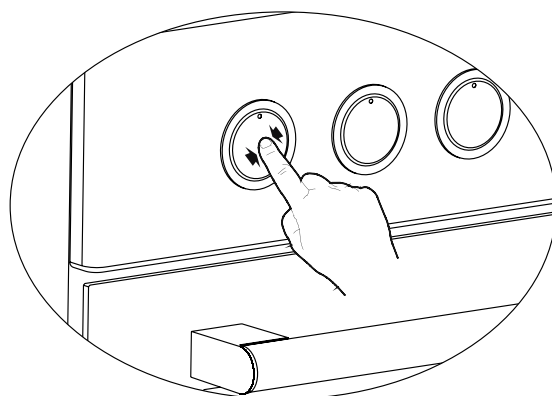
Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.



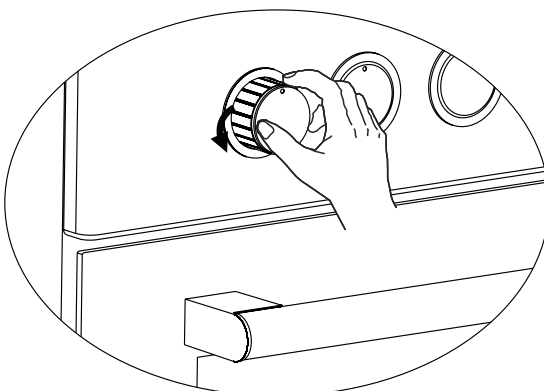
## USING POP-UP BUTTON \*

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

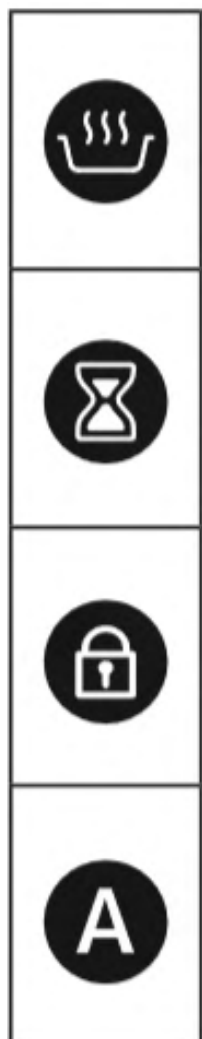
Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.



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



## DISPLAY INDICATORS



### Oven state indicator

**Light on:** Cooking or ready to cook.

**Light off:** Not cooking.

### Timer state indicator

**Light on:** Timer alarm activated.

**Flash:** Regulation timer mode, the regulation is possible by the buttons „-“ and „+“ or by ending the accurate alarm.

**Light off:** Timer alarm not activated.

### Lock-out Function for children indicator

**Light on:** The lock is activated.

**Light off:** The lock is not activated.

### Automatic cooking state indicator

**Light on:** Full or semi-automatic cooking is on.

**Flash:** Automatic cooking is ended or the power supply is off.

**Light off:** Automatic cooking is off.

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

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

## POWER ON

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

## TIME CONTROL BUTTON

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

### **ATTENTION:**

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

## SETTING THE TIMER

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

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

## TURNING OFF THE SOUND SIGNAL

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

## SEMI-AUTOMATIC COOKING

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

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

## FULL AUTOMATIC COOKING

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

1. Follow the 1st and 2nd step from semi-automatic function, as described above.
2. Press regulation indicator, an A symbol will blink on screen and the cooking length will be displayed, one after the other.
3. Use + or – to set the desired cooking length. A indicator will put out, but “symbol parującego naczynia hahah” will flash on the screen.
4. After 6 seconds from the last press or just after pressed any button the regulation mode will be ended. The regulation indicator will flash on a screen and the current time will be displayed.

## ENDING THE AUTOMATIC COOKING

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

### ATTENTION:

Blinking symbol A means that the oven is turned off and you have to switch to manual mode.

## POWER SUPPLY MALFUNCTION

After each time power supply malfunction, for the safety reasons the oven will be turned off when its again connected to the mains. After connection to the mains, the hour numbers and the indicator will blink, and it shall be setted once again (see. POWER ON).

## KEY LOCK

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

## PROGRAMMABLE OPTIONS

### Sound alarm:

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

### Brightness setting:

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

### ATTENTION:

The default setting is the highest.

### ATTENTION:

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



## CHAPTER 7. USING THE OVEN

### INITIAL USE OF OVEN

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

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

### NORMAL USE OF OVEN

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

### USING THE GRILL

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

## TO TURN ON THE GRILL

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

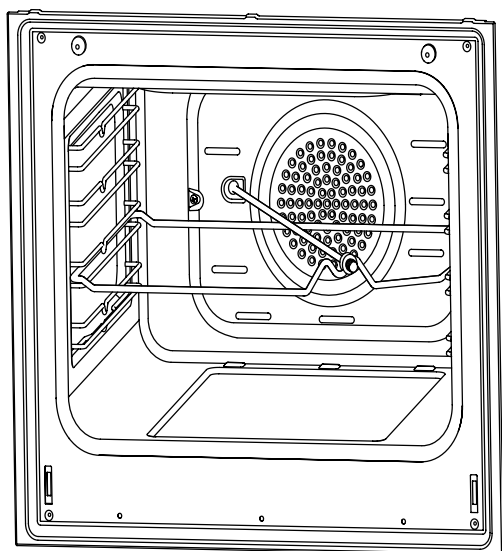
## TO TURN THE GRILL OFF

- Set the function button to the off position.

### **⚠ WARNING:**

Keep the oven door closed while grilling.

## SING THE CHICKEN ROASTING \*

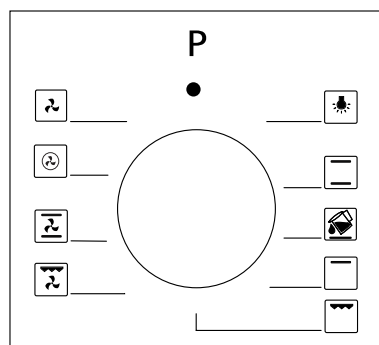


**FIGURE 6**

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

## CHAPTER 8. PROGRAM TYPES

### PROGRAM BUTTON



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

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

|  |                                     |                                                                                                                                                                            |
|--|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Lower and upper heating elements    | A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.                                                                                         |
|  | Lower heating element and fan       | Use mostly for cooking foods like fruit cake.                                                                                                                              |
|  | Grill and roast chicken             | —                                                                                                                                                                          |
|  | Upper heating element and fan       | —                                                                                                                                                                          |
|  | Lower heating element               | Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.                                                                          |
|  | Upper heating element               | Used for post heating or roasting very little pieces of foods.                                                                                                             |
|  | Fan                                 | —                                                                                                                                                                          |
|  | Turbo heater and fan                | Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than „Lower and Upper Heater” program since heat is conveyed immediately via air flow.                           |
|  | Lower-upper heating element and fan | The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.                                                        |
|  | Grill and fan                       | Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.                       |
|  | Grill                               | Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it. |
|  | Steam cleaning                      | —                                                                                                                                                                          |

## COOKING RECOMMENDATIONS

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

### WARNING:

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

## COOKING TABLE

| Food        | Cooking function    | Cooking temperature (°C) | Cooking rack | Cooking time (min.) |
|-------------|---------------------|--------------------------|--------------|---------------------|
| Cake        | Static / Static+fan | 170-180                  | 2-3          | 35-45               |
| Small cake  | Static / Turbo+fan  | 170-180                  | 2            | 25-30               |
| Pie         | Static / Static+fan | 180-200                  | 2            | 35-45               |
| Pastry      | Static              | 180-190                  | 2            | 20-25               |
| Cookie      | Static              | 170-180                  | 2            | 20-25               |
| Apple pie   | Static / Turbo+fan  | 180-190                  | 1            | 50-70               |
| Sponge cake | Static              | 200/150 *                | 2            | 20-25               |
| Pizza       | Static fan          | 180-200                  | 3            | 20-30               |
| Lasagne     | Static              | 180-200                  | 2-3          | 25-40               |
| Meringue    | Static              | 100                      | 2            | 50                  |

| Food                | Cooking function | Cooking temperature (°C) | Cooking rack | Cooking time (min.) |
|---------------------|------------------|--------------------------|--------------|---------------------|
| Grilled chicken **  | Grill+fan        | 200-220                  | 3            | 25-35               |
| Grilled fish **     | Grill+fan        | 200-220                  | 3            | 25-35               |
| Calf steak **       | Grill+fan        | Max                      | 4            | 15-20               |
| Grilled meatball ** | Grill+fan        | Max                      | 4            | 20-25               |

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

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

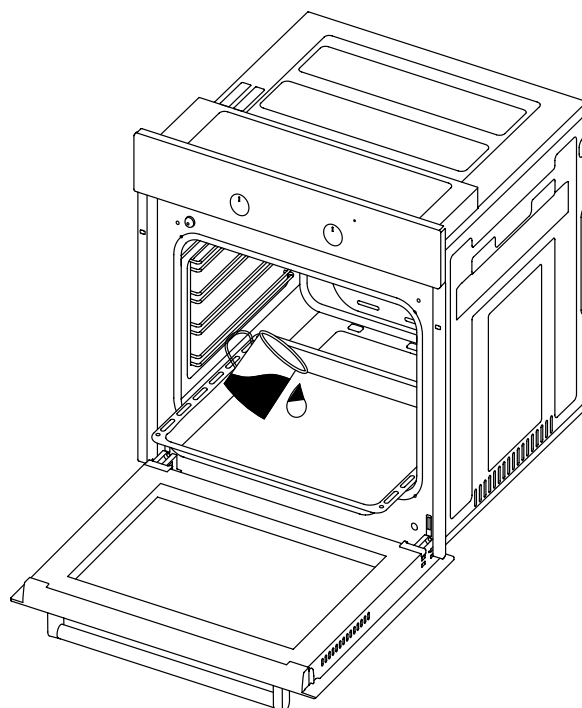
## CHAPTER 9. MAINTENANCE AND CLEANING

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

### STEAM CLEANING \*

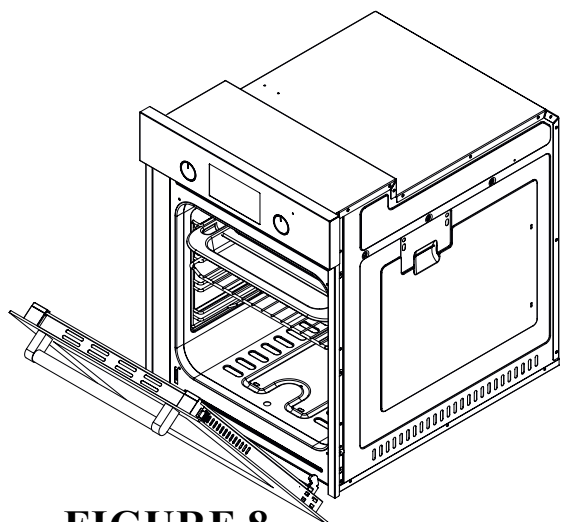
It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

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

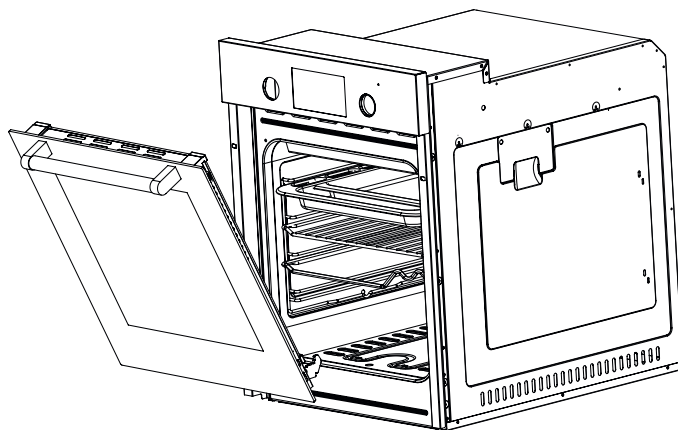


**FIGURE 7**

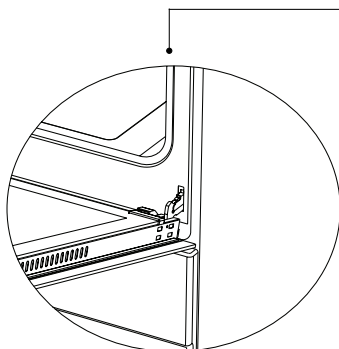
## CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR



**FIGURE 8**

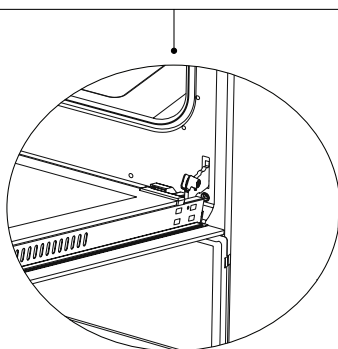


**FIGURE 9**



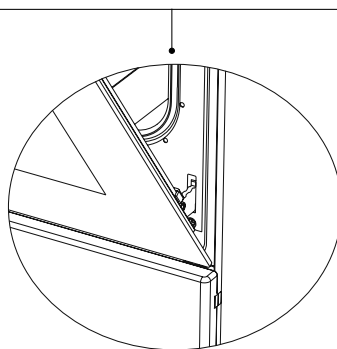
**FIGURE 8.1**

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



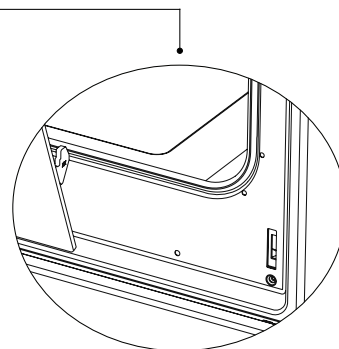
**FIGURE 8.2**

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



**FIGURE 8.3**

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



**FIGURE 8.4**

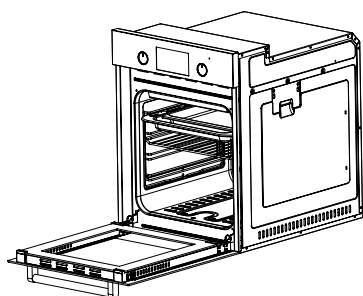
For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in figure 9.2 and pull upwards.

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

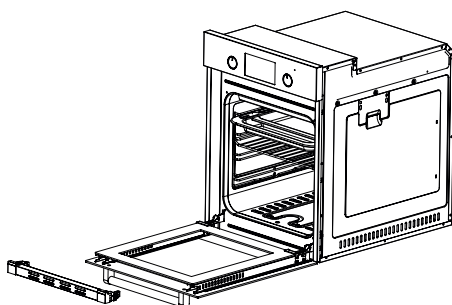
## CLEANING OVEN GLASS

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

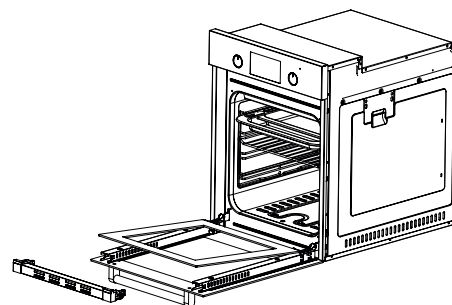
## CATALYTIC PANEL \*



**FIGURE 10**



**FIGURE 11**



**FIGURE 12**

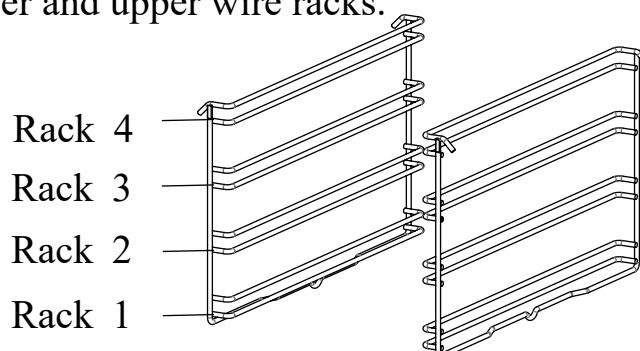
It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs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

## DETACHING CATALYTIC PANEL

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

## RACK POSITIONS

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





## INSTALLING AND REMOVING WIRE RACKS

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

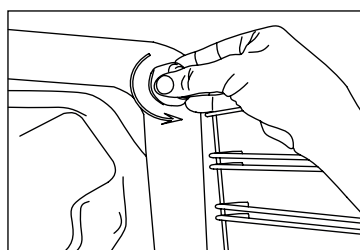
## REPLACING OVEN LAMP

### **WARNING:**

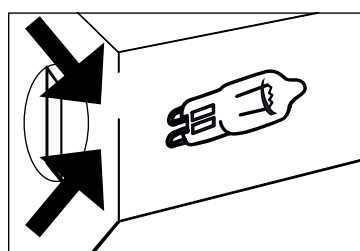
To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

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

### Type G9 Lamp Assembly:

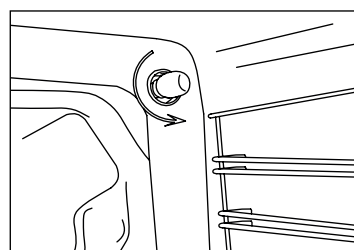


220-240 V,  
AC  
15-25 W

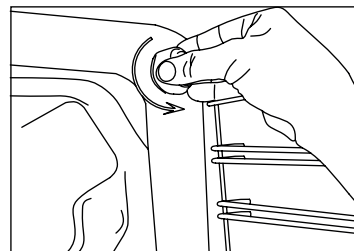


**FIGURE 13**

### Type E14 Lamp Assembly:



220-240 V,  
AC  
15 W



**FIGURE 14**

## CHAPTER 10. TROUBLESHOOTING

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

### Check Points

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

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

| Problem                                                                                            | Possible Cause                                                                                                                 | What to Do                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Electric shock when touching the oven.                                                             | No proper grounding.                                                                                                           | Make sure power supply is grounded properly.                                                               |
|                                                                                                    | Ungrounded wall socket is used.                                                                                                | Make sure power supply is grounded properly.                                                               |
| Water dripping.<br>Steam coming out from a crack on oven door.<br>Water remaining inside the oven. | Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance. | Let the oven cool down and then wipe dry with a cloth.                                                     |
| The cooling fan continues to operate after cooking is finished.                                    | The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.                                          | This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.                                   |
| Oven does not heat.                                                                                | Oven door is open.                                                                                                             | Close the door and restart.                                                                                |
|                                                                                                    | Oven controls not correctly adjusted.                                                                                          | Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.                                       |
|                                                                                                    | Fuse tripped or circuit breaker turned off.                                                                                    | Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.       |
| Smoke coming out during operation.                                                                 | When operating the oven for the first time                                                                                     | Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.      |
|                                                                                                    | Food on heater.                                                                                                                | Let the oven to cool down and clean food residues from the ground of the oven and surface of upper heater. |

| Problem                                                    | Possible Cause                                                                  | What to Do                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| When operating the oven burnt or plastic odour coming out. | Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven. | At high temperatures, use suitable glassware accessories.                                                                                                                                           |
| Oven does not cook well.                                   | Oven door is opened frequently during cooking.                                  | Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced. |

## CHAPTER 11. HANDLING RULES

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

### RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

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

### ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

### PACKAGE INFORMATION

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

## CHAPTER 12. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT



Fig. A



Fig. B

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

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

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

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

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

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

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

# NÁVOD K OBSLUZE TROUBA ELEKTRICKÁ KBO 0945 PT B



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

## **VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,**

Děkujeme za nákup našeho výrobku a vaši důvěru.

Chtěli bychom vám umožnit optimální a účinné využití popsaného ekologického výrobku vyrobeného v našich moderních závodech, které zaručují zvláštní podmínky týkající se jakosti v širokém pojetí.

Než začnete troubu používat, je vhodné seznámit se podrobně s touto příručkou k obsluze a uchovat ji pro pozdější použití tak, aby funkce vámi zakoupené vestavné trouby zůstaly dlouhou dobu v takovém stavu jako první den po jejím zakoupení.

### **POZOR:**

Tato příručka k obsluze je určena pro několik modelů výrobku. Vaše zařízení nemusí být vybaveno všemi funkcemi uvedenými v příručce.

Vyobrazení výrobku mají schématický charakter.

Popsaný výrobek byl vytvořen v moderních a ekologických závodech, které nemají škodlivý vliv na životní prostředí.

Výrobky označené jako (\*) jsou volitelné.



# OBSAH

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ .....</b>                 | <b>81</b> |
| <b>2. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST .....</b>             | <b>84</b> |
| Určení .....                                      | 85        |
| <b>3. ELEKTRICKÁ PŘIPOJENÍ .....</b>              | <b>86</b> |
| <b>4. POPIS ZAŘÍZENÍ .....</b>                    | <b>87</b> |
| Příslušenství .....                               | 88        |
| Technické údaje .....                             | 89        |
| <b>5. MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ .....</b>                   | <b>90</b> |
| Vážná varování týkající se montáže .....          | 90        |
| Správné místo pro montáž .....                    | 91        |
| nstalace a montáž vestavné trouby 45 cm .....     | 91        |
| Montáž pod pracovní desku .....                   | 91        |
| Montáž ve zvednuté skřínce určené na troubu ..... | 91        |
| Montáž .....                                      | 92        |
| Požadavky týkající se montáže .....               | 92        |
| Umístění a zajištění trouby .....                 | 92        |
| Elektrická připojení .....                        | 92        |
| <b>6. OVLÁDACÍ PANEL .....</b>                    | <b>95</b> |
| lačítko termostatu .....                          | 95        |
| Tlačítko mechanického časovače* .....             | 95        |
| Používání vyskakovacího tlačítka* .....           | 96        |
| Symboly na obrazovce .....                        | 97        |
| ZAPNUTÍ NAPÁJENÍ .....                            | 97        |
| TLAČÍTKO PRO NASTAVENÍ HODINY .....               | 98        |
| NASTAVENÍ ČASOVAČE .....                          | 98        |
| VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU .....                 | 98        |
| POLOAUTOMATICKÉ VAŘENÍ .....                      | 98        |
| PLNĚ AUTOMATICKÉ VAŘENÍ .....                     | 98        |
| UKONČENÍ AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ .....               | 99        |
| BLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK .....                          | 99        |
| PROGRAMOVATELNÉ MOŽNOSTI .....                    | 99        |

|                                                    |            |
|----------------------------------------------------|------------|
| <b>7. OBSLUHA TROUBY .....</b>                     | <b>100</b> |
| První použití trouby .....                         | 100        |
| Normální obsluha trouby .....                      | 100        |
| Používání grilu .....                              | 100        |
| Pro zapnutí grilu .....                            | 101        |
| Pro vypnutí grilu .....                            | 101        |
| Pečení kuřete * .....                              | 101        |
| <b>8. TYPY PROGRAMŮ .....</b>                      | <b>102</b> |
| Tlačítko programů .....                            | 102        |
| DOPORUČENÍ K PEČENÍ .....                          | 103        |
| Tabulka pečení .....                               | 103        |
| <b>9. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ .....</b>                   | <b>105</b> |
| Parní čištění* .....                               | 105        |
| Čištění a montáž dvířek trouby .....               | 106        |
| Čištění skleněných ploch trouby .....              | 107        |
| Katalytické stěny* .....                           | 107        |
| Vyjmutí katalytických stěn .....                   | 107        |
| Pozice roštu .....                                 | 107        |
| Vkládání a odstraňování drátěných roštů .....      | 108        |
| Výměna žárovky trouby .....                        | 108        |
| <b>10. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ .....</b>                   | <b>109</b> |
| <b>11. ZÁSADY PŘENÁŠENÍ .....</b>                  | <b>112</b> |
| DOPORUČENÍ TÝKAJÍCÍ SE ÚSPORY ENERGIE .....        | 112        |
| EKOLOGICKÁ LIKVIDACE .....                         | 112        |
| INFORMACE NA OBALE .....                           | 112        |
| <b>12. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ .....</b> | <b>113</b> |

## KAPITOLA 1. DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

1. Instalace a oprava musí být provedeny vždy „**AUTORIZOVANÝM SERVISEM**“. Výrobce nenes odpovědnost za činnosti prováděné neoprávněnými osobami.
2. Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k obsluze. Jen pak budete moci bezpečně a správně používat zařízení.
3. Trouba musí být používána v souladu s návodem k obsluze.
4. Udržujte děti ve věku do 8 let a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti od zařízení během jeho provozu.
5. Přístupné části se mohou během používání zařízení velmi zahřívat. Malé děti se k zařízení nesmí přibližovat.

### **VAROVÁNÍ:**

Riziko požáru: neuchovávejte předměty na varných plochách.

### **VAROVÁNÍ:**

Během práce se zařízení zahřívá. Buďte opatrní a vyvarujte se dotknutí topných prvků uvnitř trouby.

6. Podmínky nastavení tohoto zařízení jsou uvedeny na štítku. (Nebo na typovém štítku)
7. Dostupné části mohou být horké, když je používán gril. Malé děti se k zařízení nesmí přibližovat.

### **VAROVÁNÍ:**

Toto zařízení je určeno k vaření. Nepoužívejte jej k jiným účelům, např. k ohřívání bytového prostoru.

8. K čištění zařízení nepoužívejte parní přístroje.
9. Po vložení pokrmu do trouby se ujistěte, že jsou dvířka zcela uzavřena.
10. Požár se NIKDY nepokoušejte hasit vodou! Vypněte elektrický obvod zařízení a zakryjte plameny hasicí přikrývkou nebo protipožární dekou.

### **VAROVÁNÍ:**

Děti do 8 let se nesmí přibližovat k zařízení, pokud nejsou pod trvalým dohledem.

11. Vyvarujte se dotknutí topných článků.

### **VAROVÁNÍ:**

Varný proces musí být pod dohledem. Varný proces musí být vždy pod dohledem.

12. Zařízení může být používáno dětmi od 8 let nebo osobami s omezenými fyzickými, pocitovými nebo psychickými schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí jen pod dohledem nebo pokud obdržely instrukce týkající se bezpečného používání zařízení, a pokud rozumí možným souvisejícím rizikům. Děti si nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, které nejsou pod dohledem.
13. Toto zařízení je navrženo výhradně k použití v domácnostech.
14. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a děti bez dohledu dospělé osoby.
15. Uchovejte zařízení a jeho napájecí kabel z dosahu dětí do 8 let.
16. Než zařízení začnete používat, dejte záclony, tyly, papír nebo jiné snadno zápalné (vznětlivé) materiály do bezpečné vzdálenosti od zařízení. Nepokládejte hořlavé nebo snadno zápalné materiály na nebo do zařízení.
17. Ventilační kanály udržujte otevřené.
18. Zařízení nesmí být používáno v kombinaci s externím časovým vypínačem nebo samostatným dálkovým ovládacím zařízením.
19. Nezahřívejte uzavřené dózy a skleněné lahve. Tlak může způsobit výbuch lahví.
20. Úchyt trouby není sušákem na utěrky. Nezavěšujte utěrky, např. na úchyt trouby.
21. Nepokládejte plech z trouby, talíře ani hliníkové fólie přímo na dno trouby. Akumulované teplo může poškodit dno trouby.
22. Během vkládání nebo vytahování pokrmů z trouby atp. vždy používejte kuchyňské rukavice odolné proti teple.
23. Nepoužívejte zařízení pod vlivem léků a/nebo alkoholu, mohlo by to ovlivnit schopnost odhadnout situaci.
24. Buďte opatrní, když používáte alkohol v potravinách. Alkohol se ve vysokých teplotách vypařuje a může se vznítit a způsobit požár, pokud přijde do kontaktu s horkými povrchy.
25. Po každém použití zkontrolujte, zda je zařízení vypnuté.
26. Pokud je zařízení poškozené nebo má viditelná poškození, nepoužívejte jej.
27. Nedotýkejte se napájecího konektoru mokřýma rukama. Nepotahujte za kabel pro odpojení napájení, vždy potahujte za zástrčku.
28. Nepoužívejte zařízení, když jsou jeho přední skleněná dvířka sundaná nebo poškozená.
29. Vložte pečicí papír společně s jídlem do předem zahřáté trouby nebo použijte příslušenství trouby (plech, drátěný gril atp.).
30. Nepokládejte na zařízení předměty, na které mohou dosáhnout děti.
31. Důležité je správně umístit drátěný gril a plech na roštích a/nebo správně vložit plech na rošt. Vložte gril nebo plech mezi dvě vodicí lišty a ujistěte se před vložením pokrmu, že leží vodorovně.

32. Abyste zamezili kontaktu s prvky topného tělesa pece odstraňte nadbytečné množství pečicího papíru, který přečnívá z příslušenství nebo nádoby.
33. Nikdy nepoužívejte pečicí papír ve vyšších teplotách trouby, než je maximální teplota užití uvedená na papíru. Nepokládejte pečicí papír na dno trouby. Abyste zamezili kontaktu s prvky topného tělesa pece odstraňte nadbytečné množství pečicího papíru, který přečnívá z příslušenství nebo nádoby.
34. Když jsou dvířka otevřená, nepokládejte na ně těžké předměty ani nedovolte dětem, aby si na ně sedly. Může to způsobit převrácení trouby nebo poškození pantů dvířek.
35. Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Uchovejte materiál použitý jako obal v bezpečné vzdálenosti od dětí.
36. K čištění skla nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože škrábance, které se mohou vyskytnout na povrchu skleněných dvířek, mohou způsobit jejich prasknutí.
37. Uživatel nesmí troubu sám přenášet.
38. Během používání se vnitřní a vnější povrchy trouby nahřívají. Když otvíráte dvířka trouby, odstupte, abyste se vyhnuli horké páře unikající z vnitřního prostoru trouby. Existuje riziko opaření.
39. Nepokládejte těžké předměty, když jsou dvířka trouby otevřená. Riziko převrácení.
40. Uživatel nesmí během čištění vytahovat topnou spirálu. Může to způsobit zasažení proudem.
41. Napájení trouby můžete během všech stavebních prací v domě odpojit. Po dokončení prací musí být zařízení opět připojeno autorizovaným servisem.
42. Pro zabránění přehřátí nesmí být zařízení nainstalováno s ozdobnou zástěnou.
43. Vypněte zařízení před odstraněním pojistek. Po vyčištění nainstalujte pojistky v souladu s instrukcemi.
44. Místo upevnění kabelu musí být chráněno.
45. Nepečte jídlo přímo na plechu/roštu. Před vložením pokrmu do trouby, vložte pokrm do správného nádobí.

## KAPITOLA 2. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

1. Připojte zařízení k uzemněné zásuvce zajištěné pojistkou v souladu s hodnotami uvedenými na listu technických specifikací.
2. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nainstalování zemnicího vybavení. Naše firma nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku používání zařízení bez uzemnění v souladu s lokálními předpisy.
3. Přepínače automatického vypínače trouby musí být umístěny tak, aby na ně uživatel mohl dosáhnout po nainstalování trouby.
4. Napájecí kabel (kabel se zástrčkou) nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi zařízení.
5. Pokud je napájecí kabel (kabel se zástrčkou) poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním technikem či kvalifikovaným odborníkem pro zabránění nebezpečné situaci.
6. Není povoleno umývat výrobek ostříkáním nebo poléváním vodou! Existuje nebezpečí zasažení elektrickým proudem!!

### **VAROVÁNÍ:**

Abyste se vyvarovali zasažení elektrickým proudem, vypněte elektrický obvod zařízení před výměnou žárovky.

### **VAROVÁNÍ:**

Odpojte všechna připojení napájecího obvodu před získáním přístupu k svorkám.

7. Nepoužívejte přerézané nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely jiné než originál.
8. Ujistěte se, že v zásuvce, do kterého je vložen konektor zařízení, není žádná tekutina či vlhkost.
9. Zadní strana trouby se během práce trouby rovněž zahřívá. Elektrická připojení se nemohou dotýkat zadní strany, v opačném případě by mohlo dojít k jejich poškození.
10. Nepřichytávejte připojovací kabely ke dvířkům trouby a neved'te je po horkých plochách. Pokud dojde k roztavení kabelu, může to způsobit zkrat v troubě a dokonce i požár.
11. Během instalace, údržby, čištění a opravy musí být zařízení odpojeno od napájení.
12. Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn jeho výrobcem nebo autorizovaným technickým servisem či jiným personálem s příslušnou kvalifikací pro vyhnutí se nebezpečným situacím.

13. Ujistěte se, že je zástrčka pevně vložena do nástěnné zásuvky, abyste se vyvarovali jiskření.
14. Nepoužívejte parní přístroje k čištění zařízení, v opačném případě může dojít k zasažení proudem.
15. K instalaci je nutný omnipolární spínač umožňující odpojení zařízení. Odpojení od napájení musí být zajištěno nainstalovaným vypínačem nebo integrovanou pojistkou v souladu se stavebními předpisy.
16. Zařízení je vybaveno kabelem typu „Y”.
17. Trvalé konektory musí být připojeny ke zdroji napájení umožňující omnipolární odpojení. V případě zařízení s kategorií přepětí pod III, musí být odpojovací zařízení připojeno k trvalému zdroji napájení v souladu se stavebními předpisy.

## URČENÍ

- Tento výrobek je určen k použití v domácnostech. Komerční používání zařízení není dovoleno.
- Toto zařízení může být používáno výhradně k vaření. Nepoužívejte jej k jiným účelům, např. k ohřívání bytového prostoru.
- Zařízení nesmí být používáno k ohřívání talířů pod grilem, sušení oblečení nebo ručníků jejich zavěšením na rukojeti, nebo k vytápění.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za jakékoliv poškození způsobené nesprávným používáním nebo obsluhou.
- Prostor trouby může být používán k rozmrazování, pečení, smažení a grilování pokrmů.
- Doba používání zakoupeného produktu činí 10 let. Je to doba, během které jsou náhradní díly nutné ke stanovenému fungování tohoto zařízení zaručeny výrobcem.

## KAPITOLA 3. ELEKTRICKÁ PŘIPOJENÍ

Trouba by měla být nainstalována a správně připojena v místě používání autorizovaným servisním centrem v souladu s návodem výrobce.

Zařízení namontujte v krytu trouby, který zajišťuje vysokou úroveň ventilace.

Elektrické připojení zařízení musí být vytvořeno vždy pomocí zásuvek vybavených zemnicím systémem v souladu se zásadami. V případě, že nemáte k dispozici zásuvku odpovídající požadavkům na zemnicí systém v místě montáže zařízení, kontaktujte autorizovaného elektrikáře.

Výrobce v žádném případě neodpovídá za škody způsobené připojením neuzemněných zásuvek k zařízení. Zástrčka trouby musí být uzemněna; ujistěte se, že je zásuvka zástrčky uzemněná. Zástrčka se musí nacházet ve snadno dostupném místě po dokončení montáže.

Trouba byla vyrobena jako zařízení charakteristické hodnotami 220-240 V 50/60 Hz.

Zařízení je napájeno střídavým proudem a vyžaduje použití 16ampérové pojistky.

Pokud se hodnoty napájecí sítě liší od uvedených hodnot, poradte se s elektrikářem nebo autorizovaným servisním centrem.

V případě nutnosti výměny elektrické pojistky se prosím ujistěte, že bylo elektrické připojení vytvořeno tímto způsobem:

- hnědý kabel fáze (ke svorce pod napětím)
- modrý kabel k neutrální svorce
- zelenožlutý kabel k zemnicí svorce

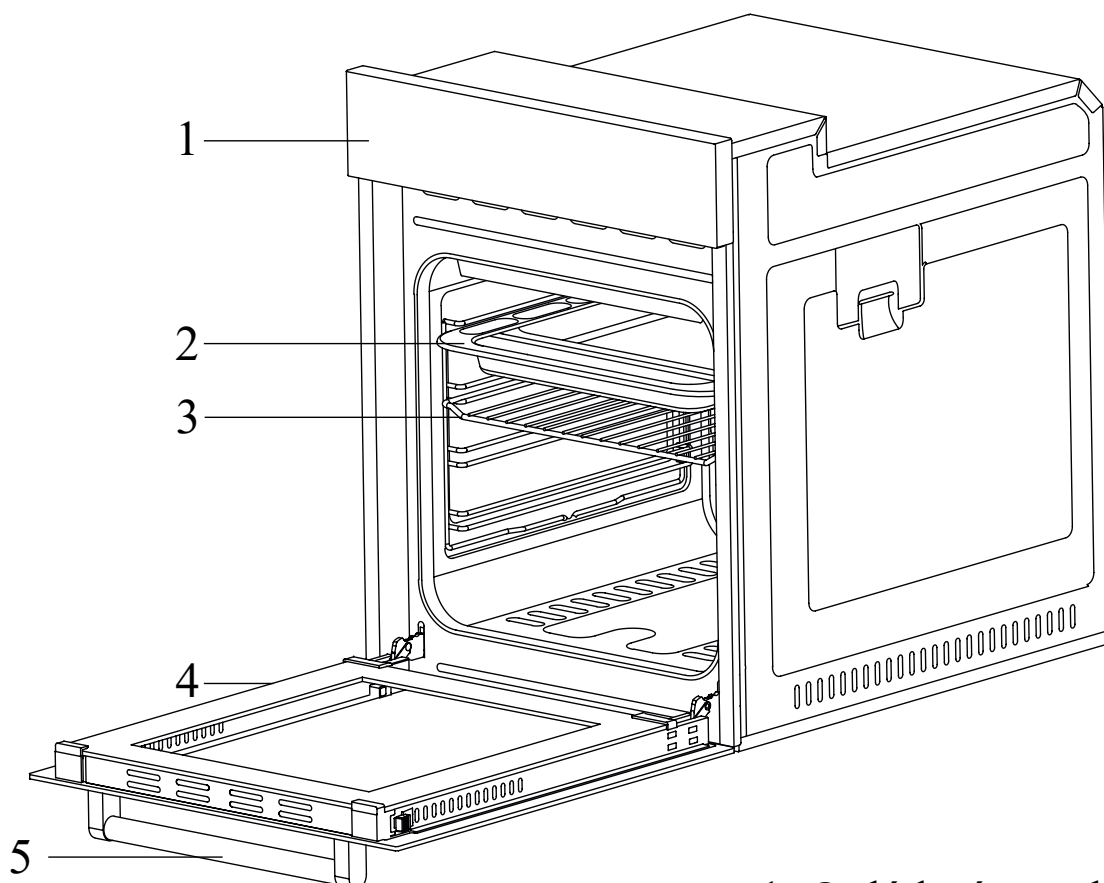
Přepínače pro odpojení napětí trouby se musí nacházet v místě dostupném uživateli v místě používání trouby.

Napájecí kabel (kabel se zástrčkou) nesmí být v kontaktu s horkými částmi zařízení.

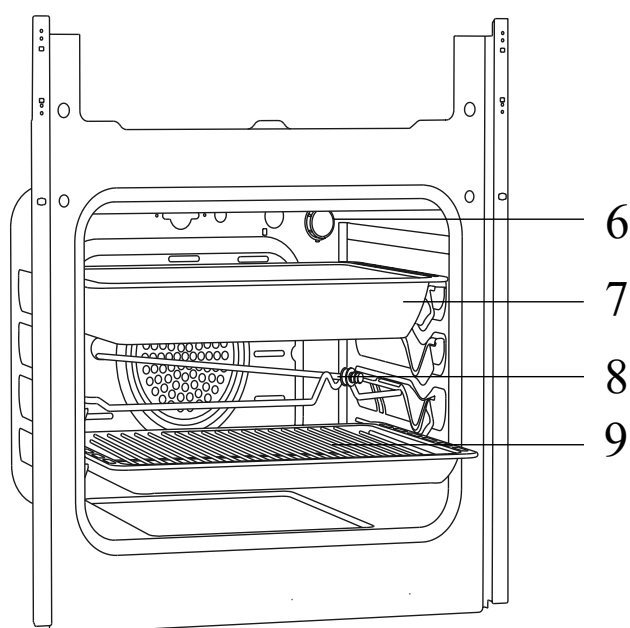
Abyste se vyvarovali nebezpečné situaci v případě poškozeného napájecího kabelu (zástrčka v kabelu), musí být kabel vyměněn importérem, servisním technikem nebo personálem s podobnými kompetencemi.



## KAPITOLA 4. POPIS ZAŘÍZENÍ

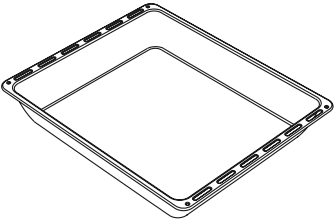
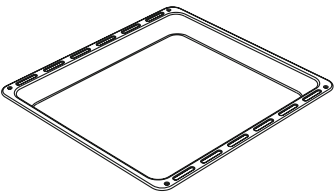
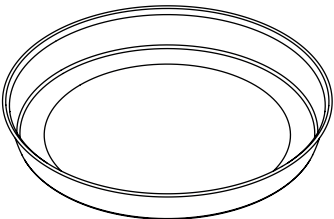
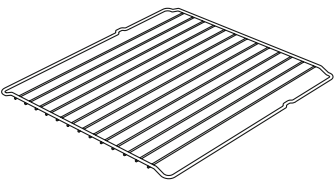
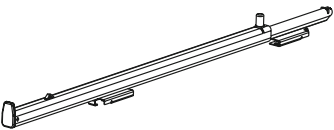
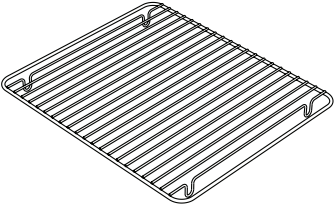
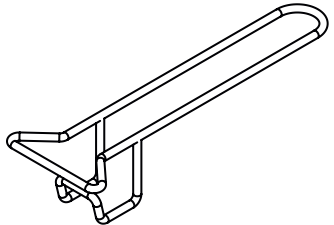


- 1. Ovládací panel
- 2. Standardní plech
- 3. Drátěný gril
- 4. Dvířka trouby
- 5. Rukojeť



- 6. Osvětlení
- 7. Hluboký plech\*
- 8. Rožň ke grilování kuřete\*
- 9. Gril na plechu

## PŘÍSLUŠENSTVÍ (VOLITELNÉ)

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Hluboký plech *</b></p> <p>Je určen ke smažení, pečení velkých porcí pokrmů a tekutých produktů. Může rovněž sloužit jako záchytný plech na olej během pečení přímo na grilu, k pečení buchet, mražených pokrmů a masových jídel.</p> |
|    | <p><b>Plech / skleněný táč *</b></p> <p>Je určen k pečení pečiva (koláče, piškot apod.) a mražených pokrmů</p>                                                                                                                              |
|    | <p><b>Okrouhlý plech*</b></p> <p>Je určen k pečení pečiva a mražených pokrmů.</p>                                                                                                                                                           |
|  | <p><b>Gril</b></p> <p>Je určen k pečení na roštu nebo postavení výrobků k pečení, opékání a mražených pokrmů na příslušnou mřížku.</p>                                                                                                      |
|  | <p><b>Teleskopická lišta *</b></p> <p>Plechý a mřížky můžete snadno vkládat a vyndávat díky teleskopickým lištám.</p>                                                                                                                       |
|  | <p><b>Gril na plech *</b></p> <p>Pro pokrmy, které se mohou přichytit k povrchu plechu během přípravy, jako např. steaky. Díky tomu pokrmy nebudou v kontaktu s plechem a nepřipečou se.</p>                                                |
|  | <p><b>Rukojeť plechu *</b></p> <p>Slouží k držení horkých plechů.</p>                                                                                                                                                                       |

## TECHNICKÉ ÚDAJE

| Technické údaje     | Vestavná trouba 45 cm |
|---------------------|-----------------------|
| Výkon žárovky       | 15-25 W               |
| Termostat           | 40-240 / Maks. °C     |
| Spodní topné těleso | 1000 W                |
| Vrchní topné těleso | 800 W                 |
| Topné těleso turbo  | 1800 W                |
| Topné těleso grilu  | 1500 W                |
| Napájecí napětí     | 220-240 V 50/60 Hz.   |

Technické údaje mohou být pro zlepšování kvality produktu bez předchozího upozornění měněny.

Hodnoty uvedené na zařízení nebo v příložených dokumentech obsahují laboratorní výpočty, které jsou v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit podle použití a okolních podmínek.

Obrázky obsažené v této příručce mají schématický charakter a nemusí přesně odpovídat údajům vašeho výrobku.

## KAPITOLA 5. MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ

Ujistěte se, že je elektrická instalace vhodná pro konkrétní použití zařízení v praxi. Pokud tomu tak není, kontaktujte elektrikáře a hydraulického technika pro provedení nutných úprav.

Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v souvislosti s činnostmi prováděnými neoprávněnými osobami, které způsobí ztrátu záruky.

### ⚠ VAROVÁNÍ:

Povinností zákazníka je připravit místo na umístění výrobku a místo pro připojení k elektrické síti.

### ⚠ VAROVÁNÍ:

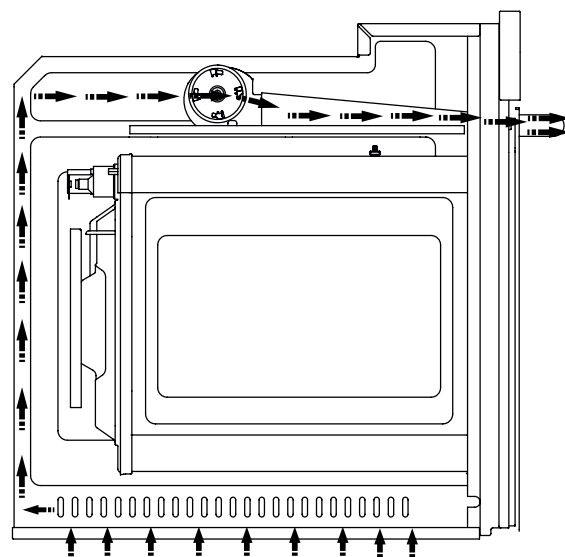
Povinností zákazníka je připravit místo na umístění výrobku a místo pro připojení k elektrické síti.

### ⚠ VAROVÁNÍ:

Před montáží jej zkontrolujte z hlediska jakýchkoliv poškození. Poškozený výrobek nesmí být nainstalován. Poškozené výrobky ohrožují vaši bezpečnost.

### VÁŽNÁ VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE MONTÁŽE:

Během práce trouby musí chladicí ventilátor trouby odvádět nadměrné množství páry a bránit přehřívání vnějších ploch zařízení. Je to podmínka nutná pro zajištění lepší funkce trouby a lepších výsledků pečení. Chladicí ventilátor musí po dokončení pečení pokračovat v práci. Ventilátor se automaticky vypne po dokončení procesu chlazení. V místě práce zařízení za krytem je třeba ponechat určitou vzdálenost zajišťující výkon a bezvadnou práci zařízení. Tato vzdálenost je nutná pro správnou práci ventilačního systému zařízení.



OBR. 1

## SPRÁVNÉ MÍSTO PRO MONTÁŽ

Výrobek je určen k montáži do desek běžně dostupných na trhu. Zachovejte bezpečnou vzdálenost mezi výrobkem a stěnami nebo kuchyňským nábytkem. Správné vzdálenosti můžete najít na obrázku zobrazeném na další stránce. (hodnoty v mm).

- Použité povrchy, syntetické lamináty a lepidla musí být odolná proti vysokým teplotám. (minimálně 100°C).
- Kuchyňské skřínky musí být vodorovně vyrovnané v souladu s instalací výrobku a zabezpečeny.
- Pokud se pod troubou nachází šuplík, musí být mezi troubou a šuplíkem umístěna polička.

### VAROVÁNÍ:

Výrobek nemontujte poblíž ledniček a chladniček. Teplo vytvářené výrobkem zvětšuje spotřebu energie chladicích zařízení.

### VAROVÁNÍ:

Dvířka a/ani rukojeť nepoužívejte ke zvedání nebo přemísťování výrobku.

## INSTALACE A MONTÁŽ VESTAVNÉ TROUBY 45 CM

- Místo použití výrobku musí být stanoveno před jeho montáží.
- Výrobek neinstalujte v místech, která jsou vystavována silnému proudění vzduchu.
- Výrobek musí zvedat alespoň dvě osoby. Nepřesouvejte výrobek, aby nepoškodil podlahu.
- Odstraňte všechny přepravní materiály nacházející se uvnitř a vně výrobku. Vyjměte všechny materiály a dokumenty nacházející se ve výrobku.

## MONTÁŽ POD PRACOVNÍ DESKU

- Skříňka určená na troubu musí mít rozměry uvedené na obrázku 2.
- V zadní části skřínky určené na troubu nechte vzdálenost uvedenou na obrázku zajišťující potřebnou úroveň ventilace.
- Vzdálenost, kterou je třeba nechat mezi spodní a vrchní částí skřínky určené na troubu po dokončení montáže, je označena na výkrese 5 písmenem „A“. Tato vzdálenost je nutná pro zajištění ventilace a nesmí být zakrytá.

## MONTÁŽ VE ZVEDNUTÉ SKŘÍŇCE URČENÉ NA TROUBU

- Skříňka určená na troubu musí mít rozměry uvedené na obrázku 4.
- Ve vrchní a spodní části zadní skřínky určené na troubu nechte vzdálenost s rozměry uvedenými na obrázku zajišťující potřebnou úroveň ventilace.

## POŽADAVKY TÝKAJÍCÍ SE MONTÁŽE

- Rozměry výrobku jsou uvedené na obrázku 3.
- Používaný vzduch uvnitř nábytku určeného k montáži a montážní materiály se musí vyznačovat odolností proti teplotám minimálně 100°C.
- Montážní skříňka musí být chráněná, a její dno musí být rovné, aby se výrobek neotočil.
- Dno skříňky se musí vyznačovat nosností zajišťující odolnost proti zatížení o hodnotě minimálně 60 kg.

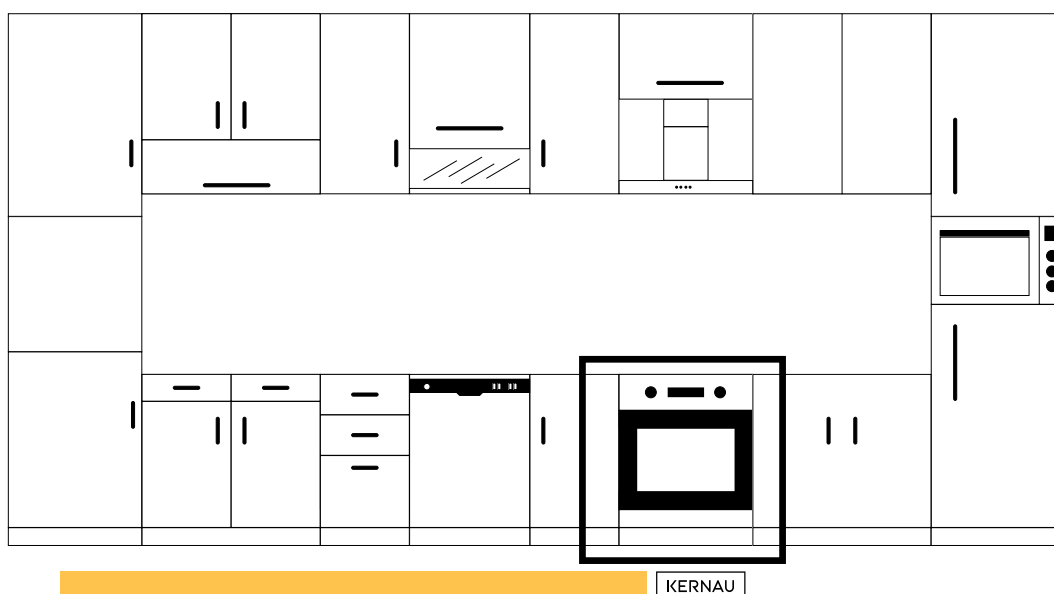
## UMÍSTĚNÍ A ZAJIŠTĚNÍ TROUBY

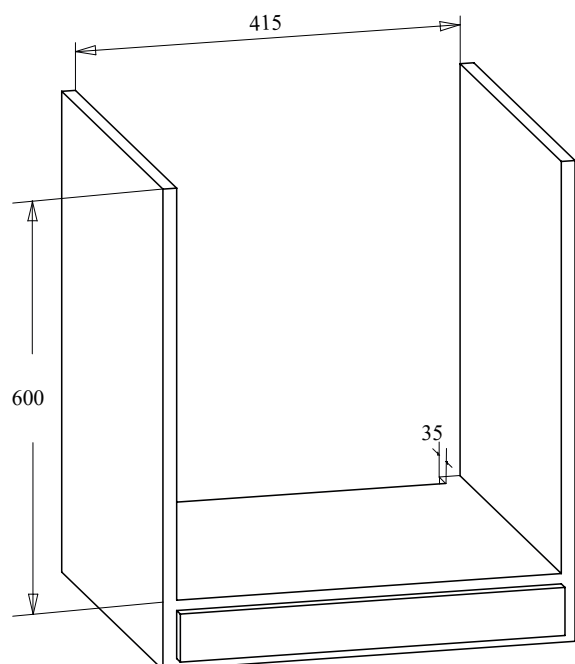
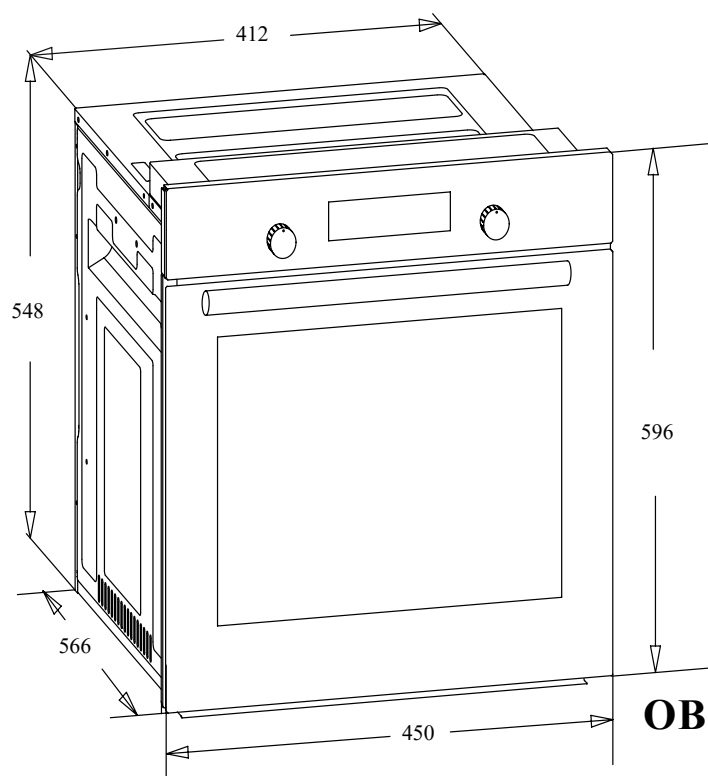
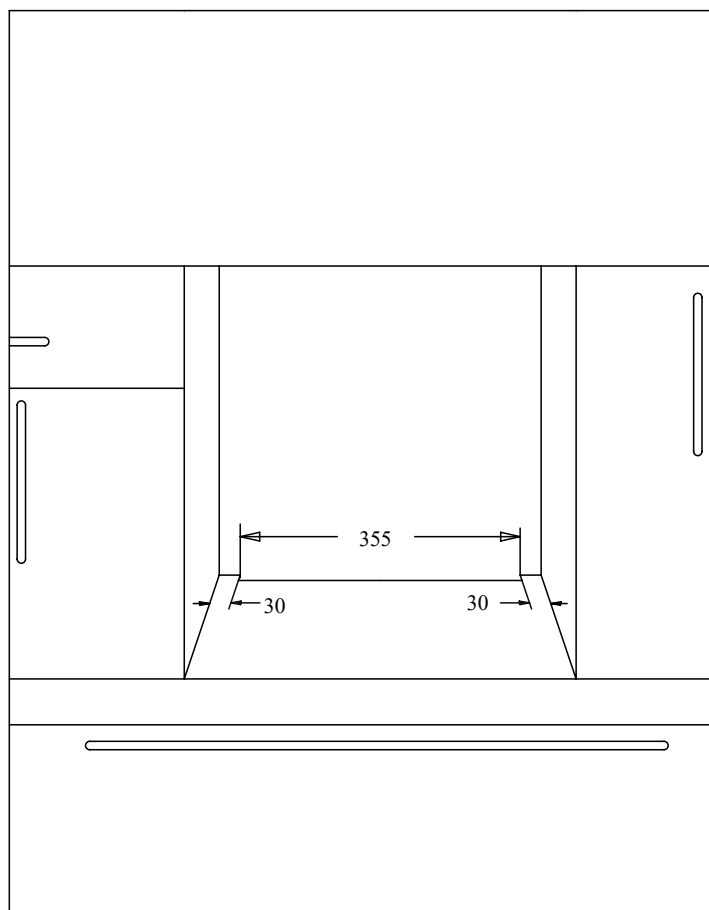
- Dejte troubu do skříňky s pomocí minimálně dvou osob.
- Ujistěte se, že rám trouby a přední hrana nábytku vzájemně lícují.
- Napájecí kabel se nemůže nacházet pod troubou, nemůže být přiskřípnutý mezi troubou a nábytkem, ani nemůže být ohnutý.
- Pripevněte troubu k nábytku pomocí šroubů dodaných s výrobkem. Šrouby přichyťte tak, jak je zobrazeno na výkrese 5 jejich protažením přes plastové prvky dodané k rámu výrobku. Šrouby nedotahujte příliš. Mohlo by to způsobit opotřebení šroubové vložky.
- Po provedené montáži zkontrolujte, zda se trouba nehýbe. V případě nainstalování trouby v rozporu s návodem existuje riziko otočení trouby během provozu.

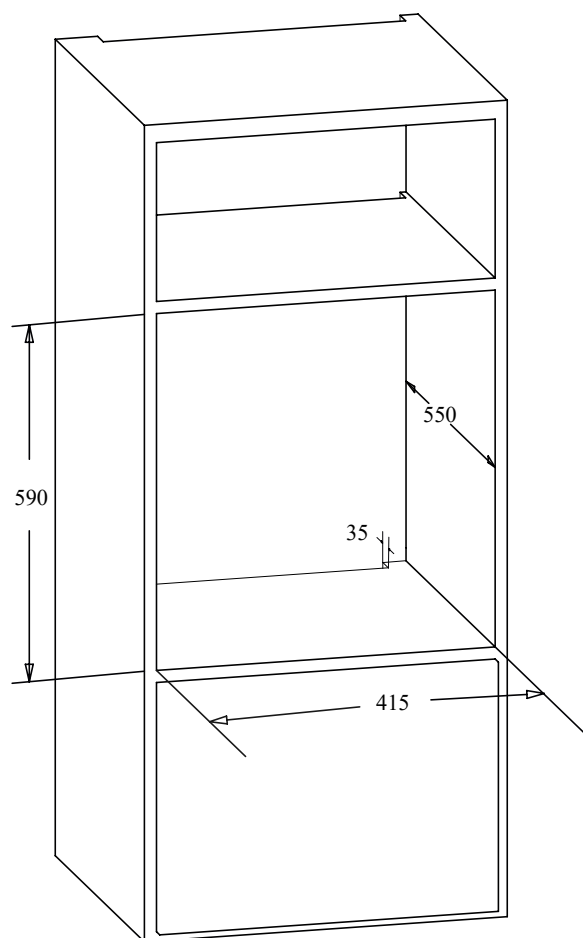
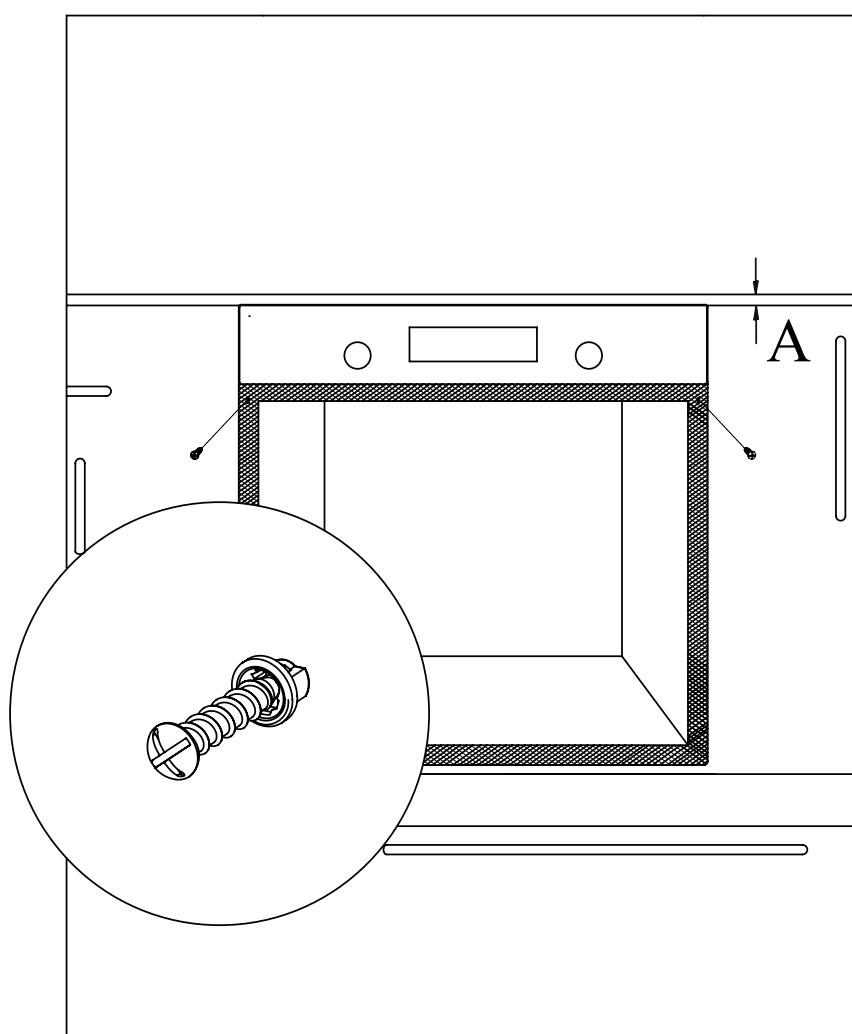
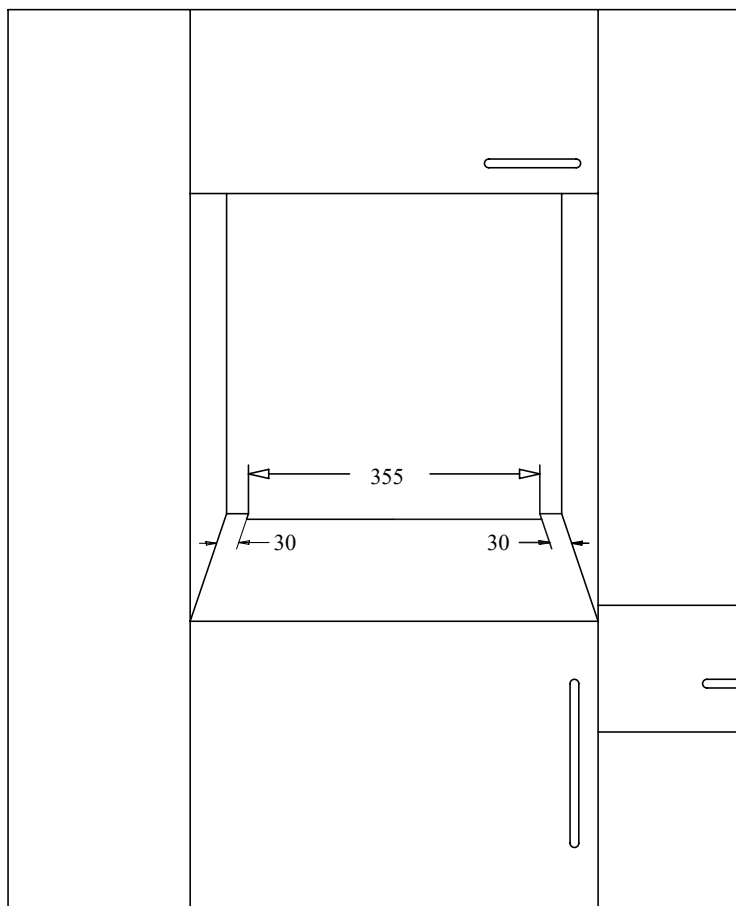
## ELEKTRICKÁ PŘIPOJENÍ

- Místo montáže výrobku musí zajišťovat příslušný přístup k elektrické instalaci.
- Sít'ové napětí musí odpovídat hodnotám uvedeným na typovém štítku výrobku.
- Připojení výrobku k elektrické síti musí být vytvořeno v souladu s lokálními a národními elektrickými požadavky.
- Než zahájíte montážní postup, odpojte sít'ové napájení. Nepřipojujte výrobek k elektrické síti, dokud nebude provedena montáž.

## MONTÁŽ

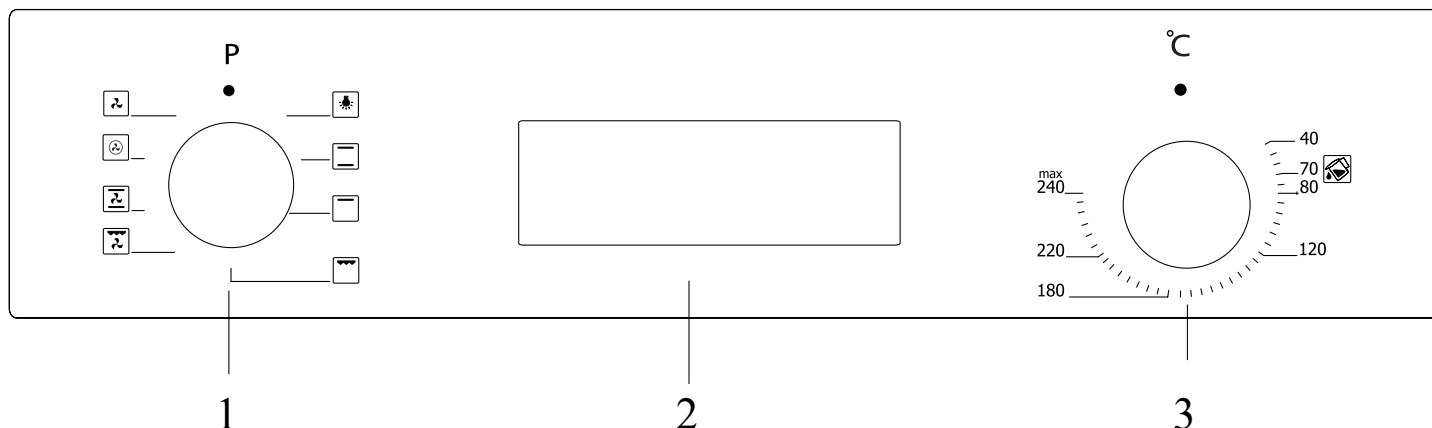


**OBR. 2****OBR. 3**

**OBR. 4****OBR. 5**



## KAPITOLA 6. OVLÁDACÍ PANEL



**Funkční tlačítka**

**Mechanický nebo  
digitální časovač**

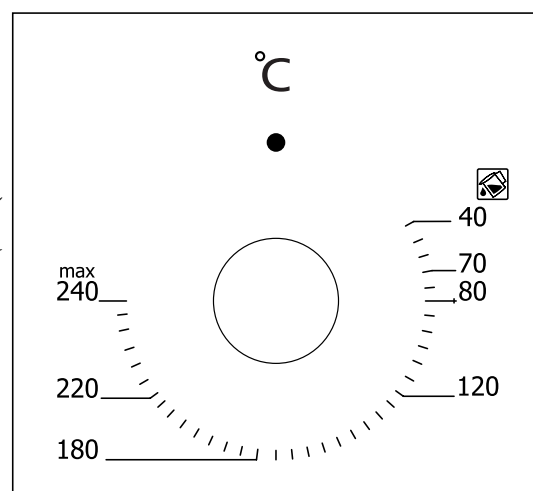
**Termostat**

### ⚠VAROVÁNÍ:

Výše uvedený ovládací panel má jen orientační charakter. Všímněte si ovládacího panelu vašeho zařízení.

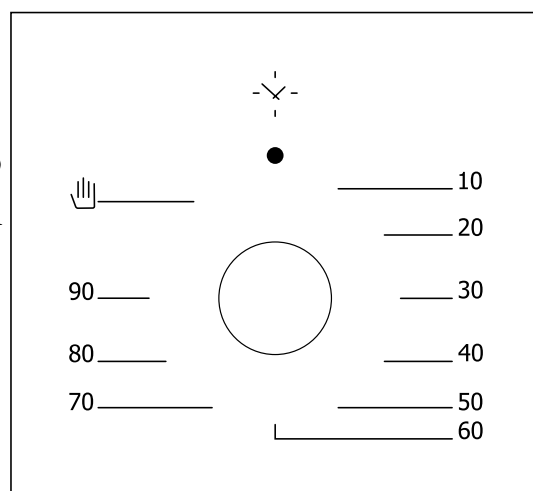
### LAČÍTKO TERMOSTATU

Pomáhá při nastavování teploty pečení pokrmů v troubě. Požadovanou teplotu můžete nastavit otáčením tlačítka po vložení pokrmu do trouby. Prohlédněte si tabulku pečení, která obsahuje teploty pečení různých pokrmů.



### TLAČÍTKO MECHANICKÉHO ČASOVAČE\*

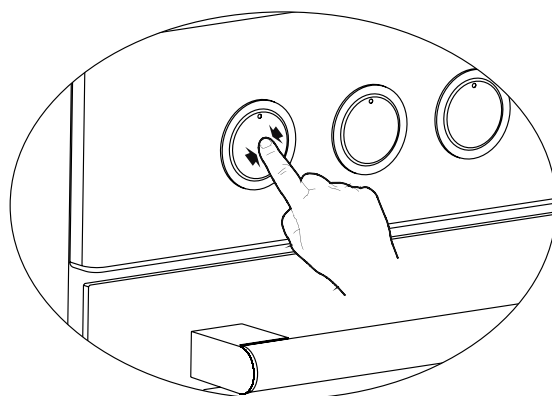
Pomáhá při nastavování času pečení pokrmů v troubě. Časovač způsobí vypnutí napájení topných těles po dokončení nastaveného času a varuje uživatele zvukovým alarmem. Dobu vaření můžete zjistit v tabulce pečení.



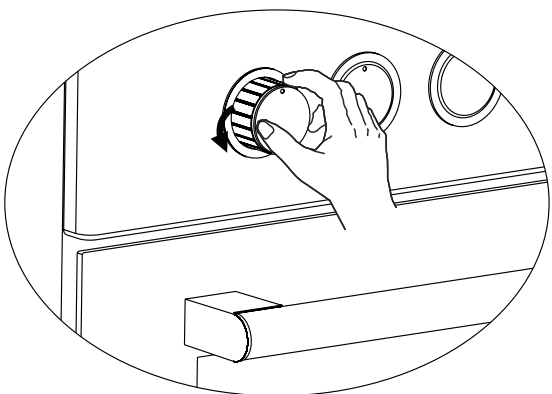
## POUŽÍVÁNÍ VYSKAKOVACÍHO TLAČÍTKA\*

V případě modelů s vysunovacím tlačítkem můžete provést nastavení výhradně tehdy, když je tlačítko vysunuté.

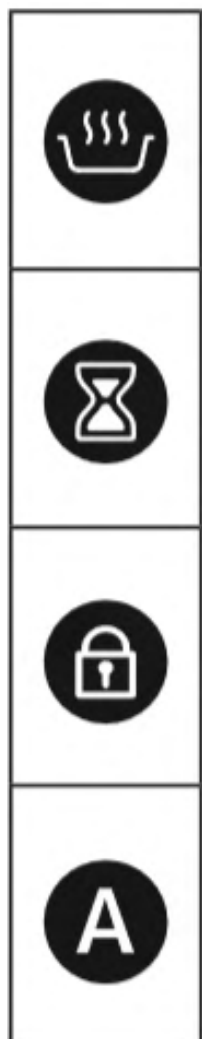
Ujistěte se, že je tlačítko vysunuté stisknutím tlačítka tak, jak je uvedeno na obrázku na levé straně.



Požadovaná nastavení můžete provést otočením doprava nebo doleva, když je tlačítko dostatečně vysunuté.



## SYMBOLY NA OBRAZOVCE



### Indikátor stavu trouby

**Svítlí:** Vaření nebo připraveno k vaření.

**Zhasnutý:** Nevaří.

### Indikátor stavu časovače:

**Svítlí:** Alarm časovače aktivní.

**Bliká:** Režim nastavení časovače, nastavení je možné pomocí tlačítek + a – nebo ukončení aktuálního alarmu.

**Zhasnutý:** Alarm časovače neaktivní.

### Indikátor dětské pojistky:

**Svítlí:** Blokáda je aktivní.

**Zhasnutý:** Blokáda je neaktivní.

### Indikátor automatického stavu vaření:

**Svítlí:** Plné nebo poloautomatické vaření aktivní.

**Bliká:** Dokončeno automatické vaření nebo napájení bylo vypnuto.

**Zhasnutý:** Automatické vaření neaktivní.

## Ovládací panel

Je to elektronický časový modul umožňující v libovolném okamžiku přípravu jídla předem umístěného do trouby. Důležitá věc, která musí být udělána, je naprogramování času vaření, a také hodiny, kdy má být pokrm hotový.

Existuje rovněž možnost použití časového alarmu nezávisle na práci trouby.

V případě, že jdou hodiny napřed nebo pozadu – to není způsobeno vadou nebo poruchou trouby. Hodiny trouby mohou jít napřed nebo pozadu v závislosti na frekvenci napájecí sítě, protože hodiny jsou napájeny přímo z elektrické sítě.

## ZAPNUTÍ NAPÁJENÍ

Po zapnutí napájení se zapne trouba a symbol A a čísla hodin blikají. Uvedená hodina není správná a musí být nastaven aktuální čas. Stiskněte tlačítko nastavení „ikona hodin“ pro zapnutí trouby a nastavte hodinu, jak je popsáno níže:

## TLAČÍTKO PRO NASTAVENÍ HODINY

Nastavení je možné jen tehdy, když není trouba používána (nebyl zapnut žádný varný program). Stiskněte zároveň tlačítko + a – po dobu 3 sekund pro vstup do režimu nastavení, a následně se zobrazí blikající symbol tečky mezi číslicemi pro hodiny a minuty. Použijte + nebo – pro nastavení aktuálního času. Čas můžete nastavit maximálně na 23 hodiny a 59 minut. Režim nastavení opustíte během 6 sekund po posledním stisknutí tlačítka nebo okamžitě po stisknutí tlačítka nastavení „ikony hodin“.

### POZOR:

Nastavení hodiny se rovněž zapíná v prvních 7 sekundách po zapnutí napájení.

## NASTAVENÍ ČASOVAČE

Díky této funkci můžete nastavit čas vaření v minutách. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

Stiskněte jednou tlačítko nastavení „ikona hodin“ pro vstup do režimu časovače, a následně se na displeji zobrazí blikající symbol „přesýpacích hodin“. Použijte tlačítko + nebo – pro nastavení požadovaného času. Maximální nastavená délka činí 10 hodin. Režim nastavení opustíte během 6 sekund po posledním stisknutí tlačítka nebo okamžitě po stisknutí tlačítka nastavení „ikony hodin“.

## VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU

Po uplynutí nastaveného času časovače, zazní zvukový signál a na displeji začne blikat symbol „přesýpacích hodin“. Stisknutím libovolného tlačítka dojde k vypnutí zvuku a zhasnutí symbolu „přesýpacích hodin“. Pokud nebude stisknuto žádné tlačítko, automaticky se po 5 minutách vypne alarm, ale symbol přesýpacích hodin bude nadále blikat.

## POLOAUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Tento program je určen k okamžitému zahájení vaření po určenou dobu. Když byla vybrána tato funkce a nastavena teplota pomocí otočných knoflíků, postupujte v souladu s níže uvedenými pokyny pro zapnutí funkce poloautomatického vaření:

1. Stiskněte dvakrát tlačítko nastavení „ikona hodin“, symbol A začne na displeji blikat a zobrazí se délka vaření „dur“, jeden po druhém.
2. Pomocí tlačítka + a – nastavte požadovaný čas vaření.
3. Po 6 sekundách od posledního stisknutí nebo po dvou stisknutích tlačítka nastavení „ikona hodin“ se nastavení „A“ vypne. Rozsvítí se „ikona hodin“ a displej zobrazí aktuální hodinu.

## PLNĚ AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Tento program slouží k pozdějšímu zahájení vaření tak, aby byl pokrm hotový ve stanovenou hodinu. Jinými slovy, trouba nezahájí práci okamžitě, ale automaticky vypočte čas zahájení vaření.

1. Proved'te kroky 1 a 2 poloautomatického vaření, jak je popsáno výše.
2. Stiskněte opět tlačítko nastavení „ikona hodin“, symbol A začne na displeji blikat, a délka vaření „dur“ se rovněž zobrazí na displeji, jeden po druhém.
3. Pomocí tlačítek + a – nastavte požadovanou délku vaření. Symbol A zhasne, ale druhý symbol bude nadále blikat na obrazovce. Symbol „hrnce s párou“ znamená, že bylo naprogramováno automatické vaření, ale ještě nebylo zahájeno.
4. Po 6 sekundách od posledního stisknutí tlačítka nebo po stisknutí jakéhokoli tlačítka bude programování ukončeno a displej zobrazí aktuální čas.

## UKONČENÍ AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

Po každém přerušení elektrického napájení zůstane trouba z bezpečnostních důvodů po obnovení napájení vypnuta. Po zapnutí napájení budou blikat číslice hodin a symbol A a bude nutné znovu nastavit hodiny. (Viz Zapnutí napájení)

### **POZOR:**

Blikající symbol A znamená, že trouba je vypnutá a je nutné přejít do ručního režimu.

## BLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Tato funkce má zabránit nesprávné změně naprogramovaných nastavení. Tato funkce se zapne během 30 sekund po posledním stisknutí tlačítka, zobrazí se symbol „visacího zámku“. Pro zapnutí této funkce stiskněte tlačítko „ikony hodin“ na 3 sekundy a symbol „visacího zámku“ zhasne.

## PROGRAMOVATELNÉ MOŽNOSTI

### **Signál alarmu:**

Stisknutí a podržení tlačítka – po dobu 3 sekund způsobí zapnutí nastavení aktuálního signálu alarmu. Stisknutím tlačítek + nebo – můžete projít 3 dostupné tóny alarmů. Poslední tón alarmu, který uslyšíte, bude vybrán automaticky. Po 6 sekundách od posledního stisknutí tlačítka nebo stisknutí „ikony hodin“ bude nastavení signálu alarmu ukončeno.

### **Nastavení jasu:**

Stisknutí a podržení tlačítka + po dobu 3 sekund způsobí zapnutí aktuálního nastavení jasu. Stisknutím tlačítek + nebo – můžete projít 8 dostupných nastavení jasu. Poslední nastavení jakosti bude automaticky vybráno. Po 6 sekundách od posledního stisknutí nebo po stisknutí „ikony hodin“ bude nastavení ukončeno.

### **POZOR:**

Výchozí nastavení je nejvyšší.

### **POZOR:**

rogramovatelné opce jsou trvalé a budou zachovány po každé poruše napájení.

## KAPITOLA 7. OBSLUHA TROUBY

### PRVNÍ POUŽITÍ TROUBY

Níže je seznam činností, které musí být provedeny při prvním použití trouby po navázání požadovaných připojení dle návodu:

1. Odstraňte štítky nebo příslušenství nacházející se uvnitř trouby. Sundejte ochrannou fólii z přední části zařízení (pokud se tam nachází).
2. Odstraňte zbytky prachu a obalu přetřením vnitřních ploch trouby vlhkým hadříkem. Vnitřní část trouby musí být prázdná. Připojte kabel zařízení k elektrické zásuvce.
3. Nastavte tlačítko termostatu na nejvyšší teplotu (240 max. °C) a spusťte troubu po dobu 30 minut se zavřenými dvířky. V té době se může objevit jemný dým a nepříjemný zápach, je to běžný jev.
4. Po vychladnutí vyčistěte vnitřní část trouby lehce teplou vodou s přidáním čisticího přípravku, následně ji vysušte čistou utěrkou. Trouba je pak připravena k použití.

### NORMÁLNÍ OBSLUHA TROUBY

1. Nastavte tlačítko termostatu a počáteční teplotu pečení pokrmu.
2. V případě modelů s mechanickým časovačem můžete nastavit libovolnou dobu pečení pomocí tlačítka. Po dokončení nastaveného času způsobí časovač přerušení napájení a zazní výstražný signál.
3. V modelech s digitálním časovačem způsobí časovač vypnutí topných těles a zapnutí zvukového signálu po dokončení doby pečení v souladu se zadanými informacemi.
4. Chladicí systém zařízení bude pokračovat práci po dokončení pečení. Během tohoto procesu nutného k vychladnutí zařízení neodpojujte napájení. Systém se vypne po ukončení procesu chlazení.

### POUŽÍVÁNÍ GRILU

1. Po vložení grilu na horní rošt se jídlo z grilu nesmí dotýkat topné spirály.
2. Můžete rozehrívát 5 minut během grilování. V případě potřeby můžete otočit jídlo vrchní stranou dolů.
3. Potraviny se musí nacházet uprostřed grilu, aby byl zajištěn maximální průtok vzduchu v troubě.

## PRO ZAPNUTÍ GRILU

- Stiskněte funkční tlačítko nad symbolem grilu.
- Nastavte ho následně na požadovanou teplotu grilu.

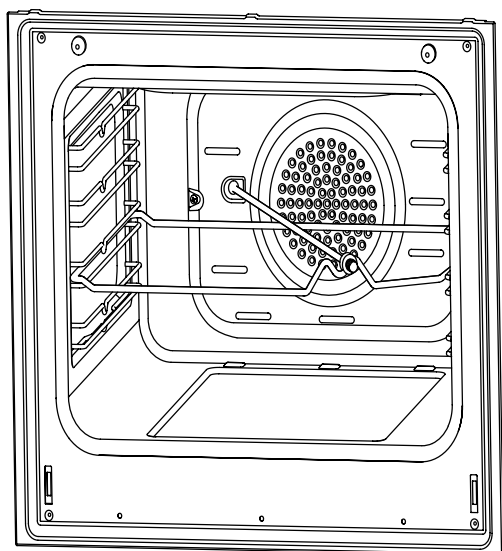
## PRO VYPNUTÍ GRILU:

- Nastavte funkční tlačítko do polohy OFF.

## ⚠VAROVÁNÍ:

Mějte dvířka trouby během grilování zavřená.

## PEČENÍ KUŘETE \*

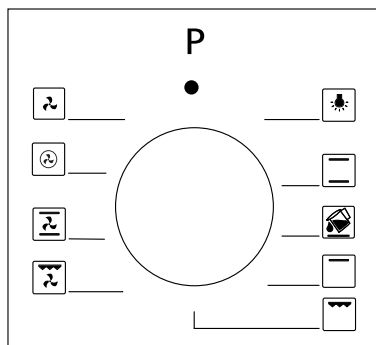


OBR. 6

Umístěte rožň na rámu. Vsuňte rameno rožně do trouby na požadovanou úroveň. Dejte nádobu na dno pro zachytávání kapajícího tuku. Dejte trochu vody do odkapávacího plechu pro snadnější čištění. Nezapomeňte z rožně sundat plastové části. Po grilování přišroubujte plastovou rukojeť k rožni a vyjměte jídlo z trouby.

## KAPITOLA 8. TYPY PROGRAMŮ

### TLAČÍTKO PROGRAMŮ



Pomáhá při nastavování topných těles používaných k pečení pokrmů umístěných v troubě. Níže jsou uvedeny druhy programů topných těles pro toto tlačítko a jejich funkce. Ne každý model musí být vybaven všemi druhy topných těles a také druhy programů topných těles.

Níže jsou uvedeny druhy programů topných těles zařízení a důležité informace, které se jich týkají, pro možnost pečení různých druhů potravin odpovídajících vaší chuti.

|  |                                      |                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Vrchní a spodní spirála              | Program, který můžete použít k pečení pokrmů, jako např. buchta, pizza, piškoty a cukroví.                                                                   |
|  | Spodní spirála a ventilátor          | Slouží hlavně pro takové pokrmy, jako jsou ovocné koláče.                                                                                                    |
|  | Gril a rošt                          | —                                                                                                                                                            |
|  | Vrchní spirála a ventilátor          | —                                                                                                                                                            |
|  | Spodní spirála                       | Tento program vyberte na konci doby pečení, abyste připekli spodní část pečeného pokrmu.                                                                     |
|  | Vrchní spirála                       | Slouží k zahřívání a smažení velmi malých porcí jídla.                                                                                                       |
|  | Ventilátor                           | —                                                                                                                                                            |
|  | Turbo topné těleso a ventilátor      | Vhodné k pečení a smažení. Nastavení teploty musí být nižší než u programu „Spodní a vrchní topné těleso“, protože teplo je předáváno přímo proudem vzduchu. |
|  | Spodní a vrchní spirála a ventilátor | Program vhodný k vaření takových pokrmů, jako jsou koláče, suchary či lasagne. Vhodný také k pečení masových pokrmů.                                         |
|  | Gril a ventilátor                    | Vhodné také k pečení masových pokrmů. Během grilování nezapomeňte na spodní stojan uvnitř trouby vložit pečicí plech s malým množstvím vody.                 |
|  | Grill                                | Funkce grilu se používá ke grilování masových jídel, jako jsou steaky, klobásy a ryby. Během grilování dejte na spodní stojan plech s vodou.                 |
|  | Parní čištění                        | —                                                                                                                                                            |



## DOPORUČENÍ K PEČENÍ

V níže uvedené tabulce můžete nalézt informace týkající se druhů námi testovaných potravin a pro ně příslušné hodnoty pečení získané v našich laboratořích. Doba pečení se může lišit podle síťového napětí, kvality pečeného materiálu, množství a teploty. Pečené pokrmy s použitím těchto hodnot nemusí odpovídat vašim představám. Pro získání různých druhů chutí a výsledků odpovídajících vašim představám můžete nastavit různé hodnoty metodou pokus - omyl.

### VAROVÁNÍ:

Před vložením pokrmu musí být trouba zahřívána po dobu 7-10 minut.

## TABULKA PEČENÍ

| Pokrm                      | Pečení funkce                    | Teplota (°C) | Mřížka na pečení | Pečení doba (min.) |
|----------------------------|----------------------------------|--------------|------------------|--------------------|
| Pečivo                     | Statické / Statické + ventilátor | 170-180      | 2-3              | 35-45              |
| Malé koláče                | Statické / Turbo + ventilátor    | 170-180      | 2                | 25-30              |
| Placek                     | Statické / Statické + ventilátor | 180-200      | 2                | 35-45              |
| Cukrářské výrobky          | Statické                         | 180-190      | 2                | 20-25              |
| Koláče                     | Statické                         | 170-180      | 2                | 20-25              |
| Jablečný koláč „szarlotka“ | Statické / Turbo + ventilátor    | 180-190      | 1                | 50-70              |
| Piškotové těsto            | Statické                         | 200/150 *    | 2                | 20-25              |
| Pizza                      | Statické + ventilátor            | 180-200      | 3                | 20-30              |
| Lasagne                    | Statické                         | 180-200      | 2-3              | 25-40              |

| <b>Pokrm</b>           | <b>Pečení funkce</b> | <b>Teplota (°C)</b> | <b>Mřížka na pečení</b> | <b>Pečení doba (min.)</b> |
|------------------------|----------------------|---------------------|-------------------------|---------------------------|
| Sněhová pusinka        | Statické             | 100                 | 2                       | 50                        |
| Grilované kuře**       | Gril + ventilátor    | 200-220             | 3                       | 25-35                     |
| Grilovaná ryba**       | Gril + ventilátor    | 200-220             | 3                       | 25-35                     |
| Telecí řízek**         | Gril + ventilátor    | Max                 | 4                       | 15-20                     |
| Grilovaný karbanátek** | Gril + ventilátor    | Max                 | 4                       | 20-25                     |

\* Bez předehřívání. Doporučujeme nastavit teplotu 200 °C pro prvních třiceti minut pečení a 150 °C pro dalších třicet minut.

\*\* Po uplynutí třiceti minut pečení pokrm otočte.

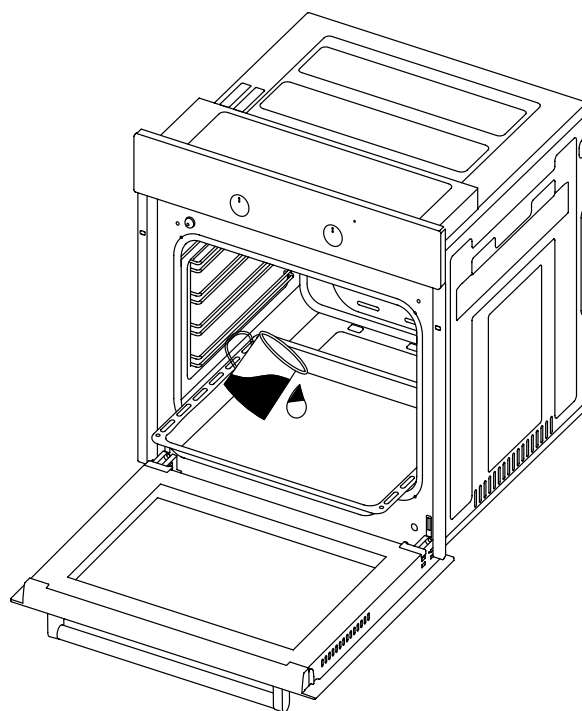
## KAPITOLA 9. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

1. Vyjměte napájecí zástrčku z elektrické zásuvky.
2. Vnitřní části, panel, plech a jiné části výrobku nečistěte ostrým náčiním, jako je drátěný kartáč, drátěná houbička nebo nůž. Nepoužívejte abrazivní prostředky, které by poškrábaly povrch, ani detergenty.
3. Po vyčištění opláchněte vnitřní části produktu pomocí hadříku namočeném v čisticím prostředku a následně důkladně osušte měkkou utěrkou.
4. Skleněné povrchy čistěte speciálními prostředky určenými k péči o sklo.
5. Nečistěte výrobek parním čističem.
6. K čištění výrobku nikdy nepoužívejte snadno vznětlivé látky, jako jsou kyseliny, rozpouštědla nebo benzín.
7. Žádné části výrobku nemyjte v myčkách nádobí.
8. K vyčištění nečistot a skvrn můžete použít stearan draselný (jemné mýdlo).

### PARNÍ ČIŠTĚNÍ \*

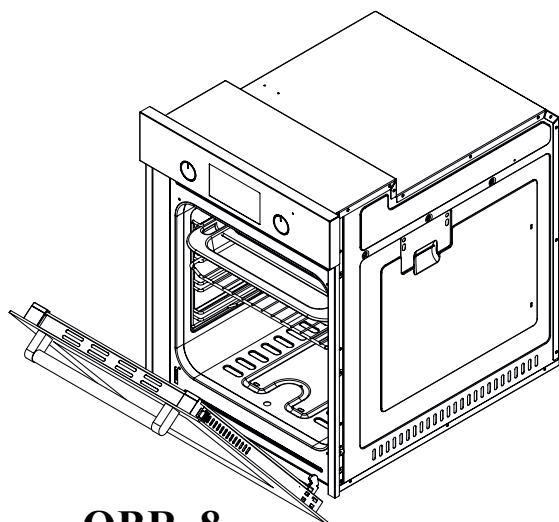
Umožňuje čištění nečistot jejich rozpuštěním pomocí páry generované troubou.

1. Vyjměte z trouby všechna příslušenství.
2. Vlijte půl litru vody na plech a dejte plech do spodní části bojleru.
3. Nastavte přepínač v režimu parního čištění.
4. Nastavte termostat na 70 °C stupňů a zapněte troubu na 30 minut.
5. Po zapnutí trouby na 30 minut otevřete dvířka trouby a přetřete vnitřní plochy vlhkým hadříkem.
6. K odstranění tvrdošijných nečistot můžete použít prostředek na mytí nádobí, teplou vodu a měkký hadřík, a následně vyčištěnou plochu vysušte suchou utěrkou.

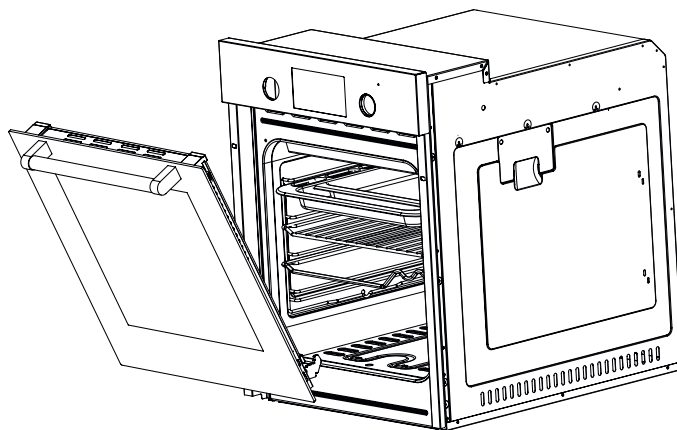


**OBR. 7**

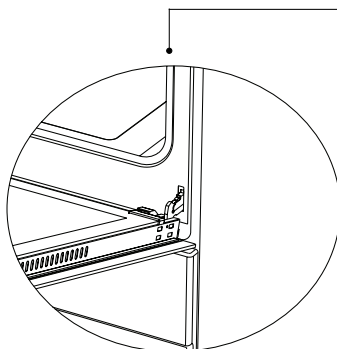
## ČIŠTĚNÍ A MONTÁŽ DVÍŘEK TROUBY



**OBR. 8**

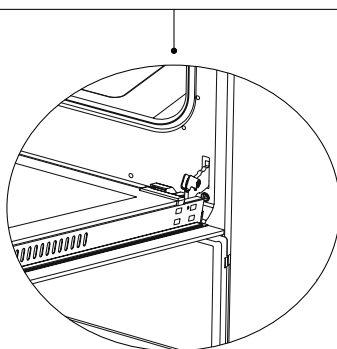


**OBR. 9**



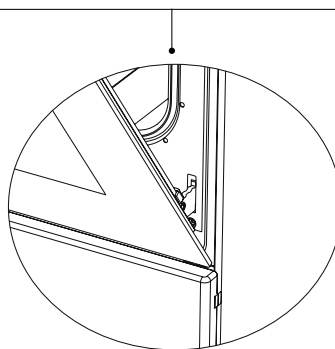
**OBR. 8.1**

Otevřete zcela dvířka potáhnutím k sobě. Následně odblokujte dvířka potáhnutím za zámek v pantu nahoru pomocí šroubováku, viz obrázek 8.1.



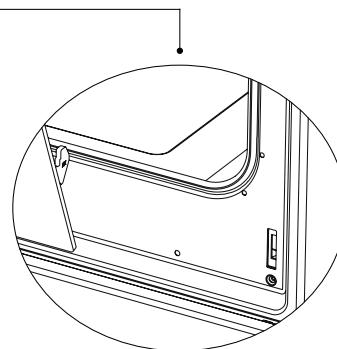
**OBR. 8.2**

Nastavte zámek v pantu na nejširší úhel v souladu s obrázkem 8.2. Nastavte oba panty fixující dvířka trouby ve stejné poloze.



**OBR. 8.3**

Následně zavřete otevřená dvířka trouby tak, aby se nacházela v poloze, ve které budou v kontaktu se zámkem v pantu, viz obrázek 9.1.



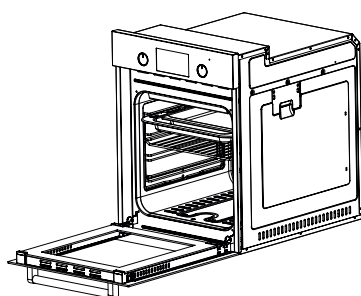
**OBR. 8.4**

Pro usnadnění vyjmutí dvířek trouby, když se dvířka přibližují k uzavřené poloze, podržte kryt oběma rukama, viz obrázek 9.2 a potáhněte nahoru.

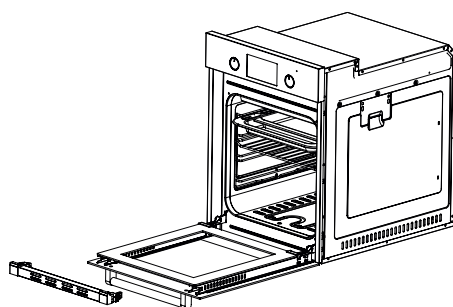
Pro opětovnou montáž dvířek trouby proveďte uvedené kroky v opačném pořadí a zároveň otevřete dvířka.

## ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH PLOCH TROUBY

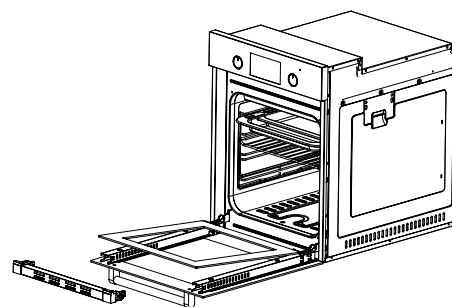
Zvedněte skleněnou tabuli a stiskněte plastové západky z levé a pravé strany, tak jak je zobrazeno na obrázku 10, a potáhněte profil k sobě, tak jak zobrazeno na obrázku 11. Skleněná tabule bude uvolněna po vyjmutí profilu tak, jak je zobrazeno na obrázku 12. Vyjměte uvolněnou skleněnou tabuli jejím potáhnutím opatrně k sobě. Vnější skleněná tabule se upíná k profilu dvířek trouby. Po uvolnění skleněných tabulí můžete provést vyčištění skla. Po provedení čištění a údržby můžete skleněné tabule namontovat zpět provedením stejných kroků v opačném pořadí. Ujistěte se, že je profil správně upevněný na místě.



OBR. 10



OBR. 11



OBR. 12

## KATALYTICKÉ STĚNY \*

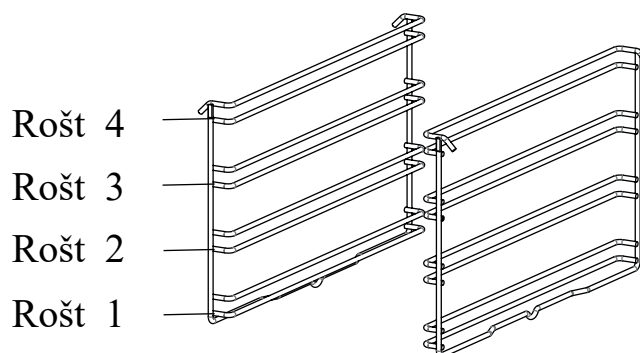
Katalytické stěny se nachází z levé a pravé strany výklenku pod vodicími lištami. Katalytické stěny snižují nepříjemný zápach a umožňují získání lepšího výkonu sporáku. Katalytické stěny rovněž pohlcují zbytky oleje a čistí troubu během provozu.

## VYJMUTÍ KATALYTICKÝCH STĚN

Pro vyjmutí katalytických stěn je třeba vyjmout vodicí lišty. Po vyjmutí vodicích lišt se katalytické stěny automaticky uvolní. Katalytické stěny musí být vyměněny po 2-3 letech.

## POZICE ROŠTU

Je důležité správně umístit drátěný gril v troubě. Nedovolte, aby se drátěná polička dotýkala zadní stěny trouby. Pozice roštu jsou zobrazeny na dalším obrázku. Můžete umístit hluboký plech či standardní plech na spodním a vrchním roštu.



## VKLÁDÁNÍ A ODSTRAŇOVÁNÍ DRÁTĚNÝCH ROŠTŮ

Pro vyjmutí drátěných roštů stiskněte svorky označené šipkami na obrázku, nejprve odstraňte spodní a následně vrchní stranu z místa instalace. Pro demontáž drátěných roštů zopakujte postup v opačném pořadí.

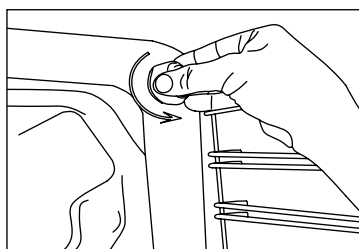
## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

### ⚠ VAROVÁNÍ:

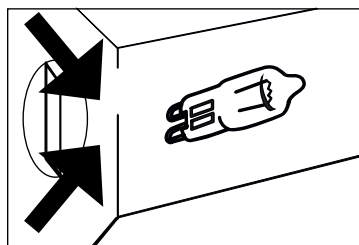
Abyste se vyvarovali možnosti zasažení elektrickým proudem před výměnou žárovky, zkontrolujte, zda byl obvod zařízení otevřen. (otevřený obvod znamená, že napájení je vypnuté).

- Nejprve odpojte napájení zařízení a ujistěte se, že je zařízení vychladlé.
- Následně sundejte kryt žárovky jeho otáčením tak, jak je zobrazeno na obrázku vlevo. V případě potíží při otáčení použijte rukavice z umělé hmoty.
- Následně vyjměte žárovku jejím otočením a poté vložte novou žárovku se stejnými parametry.
- Opět nainstalujte pojistku skleněných tabulí, připojte kabel zařízení k elektrické zásuvce a dokončete výměnu. Trouba je pak připravena k použití..

### Druh G9 žárovky

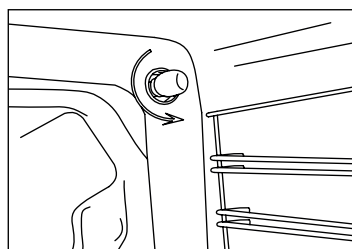


220-240 V,  
AC  
15-25 W

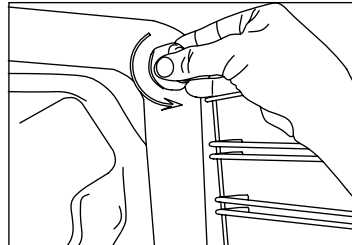


OBR. 13

### Druh E14 žárovky



220-240 V,  
AC  
15 W



OBR. 14

## KAPITOLA 10. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Než budete kontaktovat technický servis, můžete vyřešit problémy, se kterými se můžete setkat, pročtením následujících bodů.

### Body ke kontrole

V případě problémů s troubou si nejprve prohlédněte níže uvedenou tabulku a vyzkoušejte v ní obsažené návrhy.

| Problém                                            | Možná příčina                                           | Co je třeba udělat                                                     |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Trouba nefunguje.                                  | Žádné napájení.                                         | Zkontrolujte napájení.                                                 |
| Během vaření přestává trouba pracovat.             | Zástrčka vypadává ze zásuvky.                           | Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.                                |
| Vypíná se během vaření.                            | Příliš dlouhá nepřetržitá práce.                        | Po dlouhém cyklu vaření by měla trouba vychladnout.                    |
|                                                    | Chladicí ventilátor nefunguje.                          | Poslouchejte zvuk chladicího ventilátoru.                              |
|                                                    | Trouba není nainstalovaná v místě s dobrou ventilací.   | Ujistěte se, že jsou zachovány vzdálenosti uvedené v návodě k obsluze. |
|                                                    | Více než jedna zástrčka v zásuvce.                      | Použijte jen jednu zástrčku v každé zásuvce.                           |
| Vnější povrch trouby se během práce velmi zahřívá. | Trouba není nainstalovaná v místě s dobrou ventilací.   | Ujistěte se, že jsou zachovány vzdálenosti uvedené v návodě k obsluze. |
| Dvířka trouby se neotvírají správně.               | Mezi dvířky a vnitřní částí trouby uvízly zbytky jídla. | Vyčistěte dobře troubu a zkuste opět otevřít dvířka.                   |
| Vnitřní světlo je slabé a nefunguje.               | Cizí těleso zakrývá světlo během vaření.                | Očistěte vnější povrch trouby a ověřte znovu.                          |
|                                                    | Žárovka může být spálená.                               | Vyměňte za žárovku se stejnými parametry.                              |

| Problém                                                   | Možná příčina                                                                                                                | Co je třeba udělat                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zasažení proudem při dotyku trouby.                       | Chybí příslušné uzemnění.                                                                                                    | Ujistěte se, že je napájení správně uzemněné.                                                          |
|                                                           | Používá se neuzemněná zásuvka.                                                                                               | Ujistěte se, že je napájení správně uzemněné.                                                          |
| Kapání vody.                                              | Voda nebo pára se mohou tvořit za určitých podmínek v závislosti na vařeném pokrmu. Není to však známkou poškození zařízení. | Nechte troubu vychladnout a následně ji vytřete suchou utěrkou.                                        |
| Pára uniká z mezery dvířek trouby.                        |                                                                                                                              |                                                                                                        |
| Voda zůstává v troubě.                                    |                                                                                                                              |                                                                                                        |
| Chladicí ventilátor po ukončení pečení pokračuje v práci. | Ventilátor funguje určitý čas za účelem ventilace komory trouby.                                                             | Nejedná se o poruchu zařízení; proto se nemusíte bát.                                                  |
| Trouba se nezahřívá                                       | Otevřená dvířka trouby                                                                                                       | Zavřete dvířka a zapněte znovu.                                                                        |
|                                                           | Špatné nastavení kontrolky trouby.                                                                                           | Přečtěte si kapitulu týkající se provozu trouby a proveďte reset trouby.                               |
|                                                           | Zareagovala pojistka nebo automaticky vypínač vypnutý.                                                                       | Vyměňte pojistku nebo zapněte automatický vypínač. Pokud se to často opakuje, kontaktujte elektrikáře. |
| Během práce uniká dým.                                    | Během prvního používání trouby.                                                                                              | Ze spirál se uvolňuje dým. Není to známkou špatné funkce zařízení. Po 2-3 cyklech už dým zmizí.        |
|                                                           | Jídlo na topném tělese.                                                                                                      | Nechte troubu vychladnout a vyčistěte zbytky jídla ze dna trouby a z povrchu vrchního topného tělesa.  |



| Problém                                                           | Možná příčina                                                                       | Co je třeba udělat                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Během práce trouby se uvolňuje zápach po spáleninách nebo plastu. | Plastové nebo jiné příslušenství neodolné proti teplu bylo používáno uvnitř trouby. | Použijte ve vysokých teplotách vhodné příslušenství pro skleněná nádobí.                                                                                                  |
| Trouba nevaří správně.                                            | Dvířka trouby jsou často otevírána během vaření.                                    | Neotvírejte často dvířka trouby, pokud pokrmy, které vaříte, nevyžadují otočení. V případě častého otvírání dvířek klesá vnitřní teplota, což má vliv na výsledek vaření. |

## KAPITOLA 11. ZÁSADY PŘENÁŠENÍ

1. Nepoužívejte dvířka a/nebo rukojeť k přenášení nebo přesouvání zařízení.
2. Přenášejte a přepravujte v originálním obale.
3. Sledujte zařízení pozorně během nakládky/vykládky a přenášení.
4. Ujistěte se, že je obal během přenášení a přepravy bezpečný a uzavřený.
5. Chraňte zařízení před vnějšími faktory (jako je vlhkost, voda atp.), které by mohly poškodit obal.
6. Buďte opatrní, aby během přenášení a přepravy nedošlo k poškození nebo zdeformování zařízení nárazem, upadnutím atp.

### **DOPORUČENÍ TÝKAJÍCÍ SE ÚSPORY ENERGIE**

Níže uvedené informace pomohou v ekologickém a ekonomickém používání výrobku.

1. Používejte smaltované a tmavé nádoby, které lépe vedou teplo v troubě.
2. Během vaření pokrmů rozeehřejte předem troubu, pokud recept nebo návod k obsluze uvádí, že je nutné předeheřtí.
3. Neotvírejte často dvířka trouby během vaření.
4. Snažte se nevařit mnoho pokrmů zároveň v troubě. Můžete vařit zároveň dva hrnce na drátěném roštu.
5. Vařte pokrmy po sobě. Trouba neztrácí teplo.
6. Vypněte troubu na několik minut před uplynutím doby vaření. V tom případě neotvírejte dvířka trouby.
7. Rozmrazujte zmrzlé potraviny před vařením.

### **EKOLOGICKÁ LIKVIDACE**

Zbavte se obalu šetrně k životnímu prostředí.

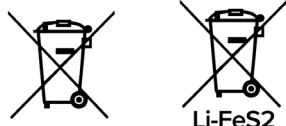
Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/ EU, která se týká spotřebovaných elektrických a elektronických spotřebičů (odpady elektrických a elektronických spotřebičů - WEEE).

Tato směrnice stanovuje všeobecné zásady pro vrácení a recyklaci spotřebovaných zařízení v rámci celé EU.

### **INFORMACE NA OBALE**

Obalové materiály této ledničky jsou vyrobené z druhotných surovin, v souladu s našimi polskými předpisy, které se týkají ochrany životního prostředí. Nevyhazujte obalové materiály společně s domovními nebo jinými odpady. Předejte je na sběrná místa obalových materiálu stanovená lokálními orgány.

## KAPITOLA 12. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ



obr. A

obr. B

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 sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributoři (obchody), provozovatelé sběren tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.

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

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

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

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ВБУДОВАНА ДУХОВКА 45 CM KBO 0945 PT B



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

## **ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ,**

Дякуємо вам за придбання нашого продукту та висловлену довіру.

Ми хочемо дати вам можливість оптимально та ефективно використовувати описаний екологічний продукт, що виготовляється на наших сучасних заводах, які забезпечують особливі умови якості, у широкому розумінні цього слова.

Перш ніж використовувати духовку, радимо детально ознайомитися з цією інструкцією з експлуатації та зберегти її для подальшого використання, щоб функції вбудованої духовки надовго залишалися такими, якими були у перший день після покупки.

### **УВАГА:**

Ця інструкція з експлуатації може використовуватися для багатьох моделей продукту. Ваше обладнання може не мати кількох функцій, виокремлені в інструкції.

Малюнки продукту мають ілюстративний характер.

Описуваний продукт було виготовлено на сучасних і екологічних підприємствах, які не створюють загрози для навколишнього середовища.

Опції позначені (\*) є опціональні.

# ЗМІСТ

|                                                       |            |
|-------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ .....</b>                  | <b>117</b> |
| <b>2. ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА .....</b>                        | <b>121</b> |
| Призначення .....                                     | 122        |
| <b>3. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІД'ЄДНАННЯ .....</b>                | <b>123</b> |
| <b>4. ОПИС ОБЛАДНАННЯ .....</b>                       | <b>124</b> |
| Опціональні аксесуари .....                           | 125        |
| Технічні дані .....                                   | 126        |
| <b>5. МОНТАЖ ОБЛАДНАННЯ .....</b>                     | <b>127</b> |
| Важливе попередження, що стосується монтажу .....     | 127        |
| Правильне місце для монтажу .....                     | 128        |
| Встановлення та монтаж вбудованої духовки 45 см ..... | 128        |
| Монтаж під поверхнею .....                            | 129        |
| Монтаж у підвішеній тумбочці для духовки .....        | 129        |
| Вимоги, які стосуються монтажу .....                  | 129        |
| Розташування та захист духовки .....                  | 129        |
| Електричне під'єднання .....                          | 130        |
| Монтаж .....                                          | 130        |
| <b>6. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ .....</b>                      | <b>133</b> |
| Кнопка термостату .....                               | 133        |
| Кнопка механічного таймера* .....                     | 133        |
| Користування Вистрибуючою кнопкою* .....              | 134        |
| Символи на екрані: .....                              | 135        |
| УВІМКНЕННЯ ЖИВЛЕННЯ .....                             | 135        |
| КНОПКА РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ .....                         | 136        |
| НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА .....                            | 136        |
| ВИМИКАННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ .....                     | 136        |
| НАПІВАВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ .....                      | 136        |
| ПОВНІСТЮ АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ .....                  | 137        |
| ЗАВЕРШЕННЯ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ .....              | 137        |
| БЛОКУВАННЯ КЛАВІШІ .....                              | 138        |
| ПРОГРАМУВАЛЬНІ ОПЦІЇ .....                            | 138        |

|                                                    |            |
|----------------------------------------------------|------------|
| <b>7. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВКИ .....</b>               | <b>139</b> |
| Перше вмикання духовки .....                       | 139        |
| Звичайна експлуатація духовки .....                | 139        |
| Використання грилю .....                           | 140        |
| Щоб увімкнути гриль .....                          | 140        |
| Щоб вимкнути гриль: .....                          | 140        |
| Запікання курки* .....                             | 140        |
| <b>8. ТИПИ ПРОГРАМ .....</b>                       | <b>141</b> |
| Кнопка програм .....                               | 141        |
| РЕКОМЕНДАЦІЇ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ ГОТУВАННЯ .....        | 142        |
| Таблиця приготування .....                         | 142        |
| <b>9. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ .....</b>                  | <b>144</b> |
| Парове очищення* .....                             | 144        |
| Очищення та монтаж дверцят духовки. ....           | 145        |
| Чищення скляних поверхонь духовки .....            | 146        |
| Каталітичне покриття стінок* .....                 | 146        |
| Виймання каталітичних стінок .....                 | 146        |
| Розташування решітки .....                         | 146        |
| Вкладання та видалення дротяних решіток .....      | 147        |
| Заміна лампочки духовки .....                      | 147        |
| <b>10. ВИРИШЕННЯ ПРОБЛЕМ .....</b>                 | <b>148</b> |
| <b>11. ПРАВИЛА ПЕРЕНЕСЕННЯ .....</b>               | <b>151</b> |
| РЕКОМЕНДАЦІЇ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ ЗАОЩАДЖЕННЯ            |            |
| ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ .....                               | 151        |
| УТИЛІЗАЦІЯ, ЩО НЕ ЗАВДАЄ ШКОДИ НАВКОЛИЩНЬОМУ       |            |
| СЕРЕДОВИЩУ .....                                   | 152        |
| ІНФОРМАЦІЯ НА УПАКОВЦІ .....                       | 152        |
| <b>12. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ .....</b> | <b>153</b> |

## ГЛАВА 1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Установка та ремонт завжди повинні здійснюватися „АВТОРИЗОВАНИМ СЕРВІСОМ”. виробник не несе відповідальності за діяльність, здійснену неуповноваженими особами.
2. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Лише таким чином можна правильно та безпечно експлуатувати обладнання.
3. Духовку слід використовувати відповідно до Інструкції з експлуатації.
4. Утримуйте дітей, що не досягли 8-річного віку та домашніх тварин на відстані від увімкнутого обладнання.
5. Доступні елементи можуть сильно нагрітися під час роботи обладнання. Маленьким дітям заборонено наближатися до обладнання.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Ризик виникнення пожежі: не зберігати предметів на поверхні, призначеній для готування їжі.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

В процесі роботи обладнання нагрівається. Слід дотримуватися обережності та уникати торкатися нагрівальних елементів всередині духовки.

6. Умови встановлення цього обладнання вказані на етикетці. (Або на інформаційній табличці)
7. Доступні елементи можуть бути гарячі, якщо використовується гриль. Маленьким дітям заборонено наближатися до обладнання.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Це обладнання призначене для готування їжі, Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення..

8. Для того щоб почистити обладнання не слід використовувати генератор пари.
9. Після вкладання продуктів харчування в духовку, слід переконатися що дверцята повністю зачинені.
10. НІКОЛИ не слід гасити вогонь водою. Слід вимкнути електричне коло обладнання та прикрити полум'я накидкою або протипожежним покривалом.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Діти, які не досягли 8-річного віку та не перебувають під постійним наглядом, не повинні наближатися до обладнання.



11. Слід уникати нагрівальних елементів.

## **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Процес готування їжі слід контролювати. Процес готування їжі слід завжди контролювати.

12. Обладнання можуть експлуатувати діти, які досягли 8-річного віку або особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями або відсутністю досвіду та знань, якщо це відбувається під контролем або вони отримали інструкції щодо користування обладнанням безпечним способом та усвідомлюють пов'язані з цим загрози. Діти не повинні гратися обладнанням. Очищення та технічне обслуговування обладнання не повинні здійснювати діти без нагляду .
13. Це обладнання було розроблено виключно для домашнього використання.
14. Його заборонено використовувати як іграшку для дітей. Очищення та технічне обслуговування обладнання не повинно здійснюватися дітьми, які не досягли 8-річного віку без нагляду дорослої особи.
15. Тримати обладнання та його кабель живлення за межами досяжності дітей, які не досягли 8-річного віку.
16. Перед тим, як розпочати експлуатацію обладнання слід розмістити штори, тюль, папір та інші легкозайmistі (горючі) матеріали на відстані від нього. Не розміщувати горючі або легкозайmistі матеріали на або в обладнанні.
17. Утримувати відкритими вентиляційні канали.
18. Обладнання не може використовуватися в поєднанні із зовнішнім таймером вимикання або окремими віддаленим пристроєм керування.
19. Не розігрівати закриті консервні та скляні банки. Вони можуть вибухнути внаслідок збільшення тиску.
20. Ручку духовки не слід використовувати в якості сушарки для рушників. Не вішати рушників в т.д. На ручку духовки.
21. Не розміщувати дека духовки, тарілки та алюмінієву фольгу безпосередньо на дні духовки. Нагромаджене тепло може пошкодити дно духовки.
22. Під час вкладання або виймання їжі з духовки завжди використовуйте кухонні рукавиці, стійкі до впливу тепла.
23. Не слід користуватися обладнання після вживання ліків і/або під впливом алкоголю, що може впливати на здатність оцінки ситуації.
24. Дотримуватися обережності під час використання алкоголю в стравах. Алкоголь випаровується під дією високих температур і може зайнятися, викликавши пожежу, якщо відбудеться контакт з гарячими поверхнями.

25. Після кожного використання слід перевірити, чи обладнання вимкнене.
26. Якщо обладнання пошкоджене або має видимі пошкодження, його не слід використовувати.
27. Не торкатися електричної вилки мокрими руками. Не тягнути за кабель, щоб від'єднати живлення, завжди тримати за вилку.
28. Не використовуйте удари, якщо передні скляні дверцята зняті або пошкоджені.
29. Вкласти папір для випікання разом з продуктами харчування у попередньо розігріту духовку або скористатися аксесуарами, якими укомплектована плитка (деко, решітчастий гриль тощо).
30. Не розміщувати на обладнанні предметів, які можуть дістати діти.
31. Важливо правильно розмістити решітчастий гриль та деко на решітці і/або правильно розмістити деко на решітці. Розмістити гриль або деко між двома напрямними та перед тим, як класти на них їжу переконатися, що вони збалансовані.
32. Щоб уникнути ризику доторкання до нагрівальних елементів духовки, слід обрізати зайвий папір для випікання, який виступає з аксесуарів або форми.
33. Заборонено використовувати папір для випікання при температурах вищих за максимальну температуру користування, вказану на папері. Не розміщувати папір для випікання на дні духовки. Щоб уникнути ризику доторкання до нагрівальних елементів духовки, слід обрізати зайвий папір для випікання, який виступає з аксесуарів або форми.
34. Якщо дверцята відчинені, не розміщувати на них важких предметів та не дозволяти дітям сидати на них. Це може призвести до перевертання духовки або пошкодження завіс дверцят.
35. Пакувальні матеріали небезпечні для дітей. Тримати матеріали, які використовувалися для пакування, на віддалі від дітей.
36. Для очищення скла не використовувати абразивних засобів для чищення або металевих сіточок, оскільки подряпини, які можуть виникнути на поверхні скла дверцят, можуть призвести до їх тріскання.
37. Користувач не повинен самотійно переносити духовку.
38. Під час експлуатації внутрішні та зовнішні поверхні духовки нагріваються. Під час відкривання дверцят духовки слід відійти, щоб уникнути гарячого повітря та пари, які видобуваються зсередини. Існує ризик отримання опіків.
39. Не класти важких предметів, коли дверцята духовки відчинені.
40. Користувач не повинен витягувати нагрівальні елементи під час очищення. Це може призвести до ураження електричним струмом.

41. Живлення духовки можна роз'єднати під час проведення усіх ремонтних робіт в приміщенні. Після завершення робіт повторне під'єднання духовки повинен здійснити працівник авторизованої сервісної служби.
42. Щоб запобігти перегріванню обладнання не повинно встановлюватися за декоративним фасадом. 48. Вимкнути обладнання перед усуненням захисних елементів. Після очищення встановити захисні елементи відповідно до інструкцій.
43. Точка кріплення кабеля повинна бути захищена.
44. Не запікати їжу безпосередньо на деці/решітці. Перед розміщенням харчових продуктів в духовці їх слід покласти у відповідний посуд.

## ГЛАВА 2. ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

1. Під'єднати обладнання до заземленого гнізда, захищеного запобіжником, що відповідає показникам, які вказані на карті технічної специфікації.
2. Попросити кваліфікованого електрика про встановлення заземлюючого оснащення. Наша компанія не несе відповідальності за збитки, що виникли в результаті використання обладнання без заземлення відповідно до положень місцевого законодавства.
3. Перемикачі автоматичного вимикача духовки повинні бути розміщені таким чином щоб користувач міг їх дістати після встановлення духовки.
4. Кабель живлення (шнур з вилкою) не повинен стикатися з гарячими елементами обладнання.
5. Якщо кабель живлення (кабель вилка) пошкоджений, він повинен бути замінений виробником або його представником центру сервісного обслуговування або кваліфікованим фахівцем, щоб запобігти виникненню небезпечної ситуації.
6. Заборонено мити продукт, сприскувати його або поливати водою! Існує ризик ураження електричним струмом!

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Щоб уникнути ураження електричним струмом, слід вимкнути електричне коло обладнання перед тим як здійснити заміну лампочки.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Відрізати усі з'єднання кола живлення перед отриманням доступу до затискачів.

7. Не використовувати розрізаний або ушкоджений кабель та інших подовжувачів, аніж оригінальний кабель.
8. Переконайтеся, що в гнізді, куди під'єднана вилка відсутня рідина та волога.
9. Задня поверхня духовки також нагрівається під час роботи духовки. Електричне з'єднання не може торкатися задньої поверхні, в протилежному випадку воно може бути ушкоджене.
10. Не слід закріплювати під'єднувальний кабель на дверях духовки і не протягувати його по гарячих поверхнях. Якщо кабель сплавиться, це може привести до короткого замикання в духовці і навіть до виникнення пожежі.
11. Під час встановлення, технічного обслуговування, очищення та ремонту обладнання повинно бути відімкнуте від живлення.
12. Якщо кабель живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник або авторизований технічний сервіс або інші кваліфіковані працівники, які мають відповідну кваліфікацію, щоб уникнути небезпечної ситуації.

13. Переконатися, що вилка міцно вкладена в настінну розетку, щоб уникнути іскріння.
14. Не використовувати парогенератора для очищення обладнання, оскільки це може призвести до ураження струмом.
15. Для встановлення потрібен всеполюсний перемикач, що дає можливість від'єднати живлення. Від'єднання від живлення повинно бути забезпечене встановленим вимикачем або вбудований запобіжник відповідно до будівельного законодавства
16. Обладнання оснащено кабелем типу «Y».
17. Постійне з'єднання слід під'єднати до джерела живлення, яке дає можливість всеполюсного від'єднання. У випадку обладнання з категорією наднапруги нижчою за III від'єднувальне обладнання слід під'єднати до постійного джерела живлення відповідно до будівельного законодавства.

## ПРИЗНАЧЕННЯ

- Цей продукт призначена виключно для домашнього вжитку. Використання обладнання у комерційних цілях заборонене.
- Це обладнання може використовуватися виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.
- Обладнання заборонено використовувати для підігріву тарілок під грилем, сушіння одягу або рушників, розвішуючи їх на ручці або для обігріву.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли внаслідок неправильного використання або експлуатації обладнання.
- Духовка може використовуватися для розморожування, випікання, смаження та грилювання страв.
- Термін використання придбаного продукту становить 10 років. Це період, протягом якого замінні частини, необхідні для визначеної діяльності цього обладнання забезпечуються виробником.

## ГЛАВА 3. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІД'ЄДНАННЯ

Духовка повинна бути встановлена та правильно під'єднана в місці користування авторизованим центром сервісного обслуговування відповідно до інструкції виробника.

Обладнання слід встановити в корпусі духовки, забезпечуючи високий рівень вентиляції.

Електричне під'єднання обладнання слід забезпечувати виключно за допомогою гнізд, оснащених системою заземлення згідно з правилами. У випадку відсутності гнізда, яке відповідає вимогам, що стосуються системи заземлення у місці встановлення обладнання, слід зв'язатися з авторизованим електриком. Виробник жодним чином не несе відповідальності за збитки, заподіяні внаслідок незаземлених гнізд до обладнання. Вилка духовки повинна бути заземлена, слід переконатися, що гніздо вилки заземлене. Вилка повинна знаходитися в легкодоступному місці після закінчення монтажу.

Духовка виготовлена як обладнання, що характеризується значеннями 220- 240 В 50/60 Гц. Живлення обладнання здійснюється за рахунок змінного струму та вимагає використання запобіжника 16 Амп. Якщо значення мережі живлення відрізняються від вказаних, слід зв'язатися з електриком або авторизованим сервісним центром.

У випадку необхідності заміни електричного запобіжника просимо переконатися, що електричне під'єднання було забезпечене наступним чином:

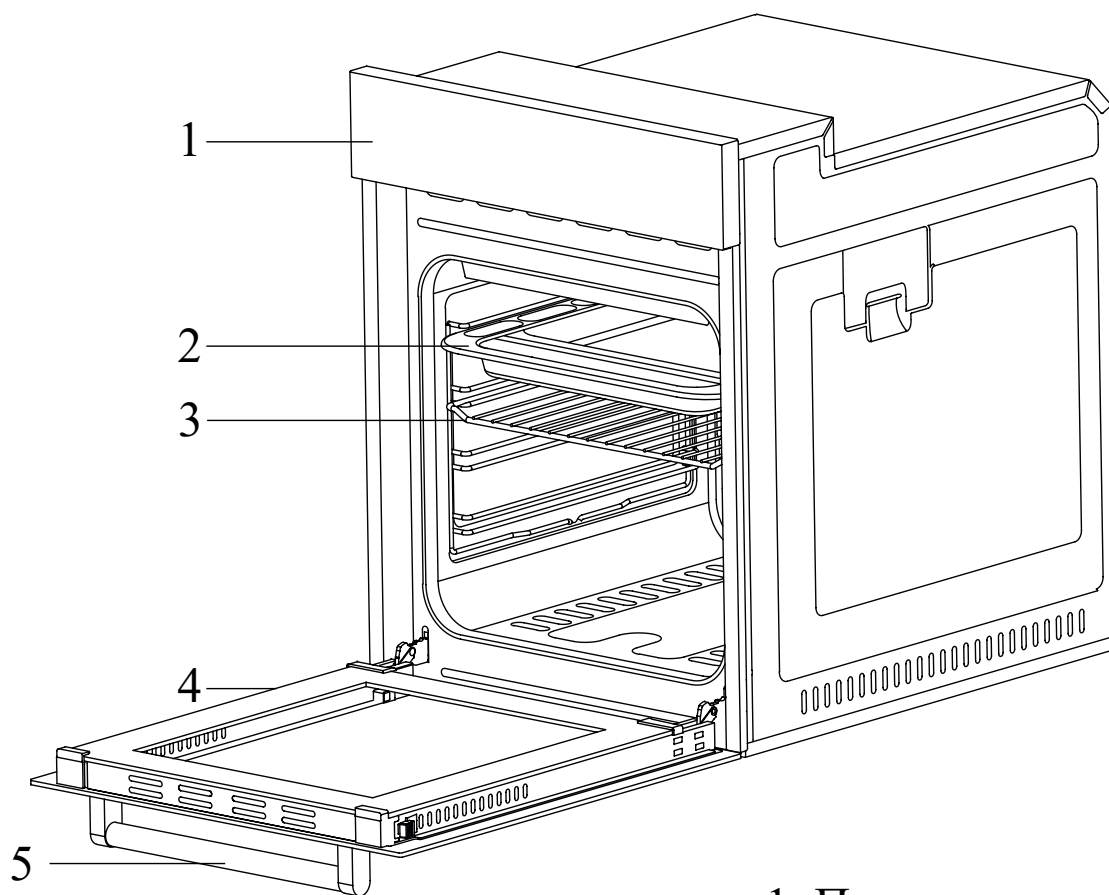
- Коричневий кабель фази (до затискача під напругою)
- Блакитний кабель до нейтрального затискача
- Жовто- зелений кабель до затискача заземлення

Перемикачі, що здійснюють від'єднання живлення духовки повинні знаходитися у доступному для користувача місці в місці використання духовки.

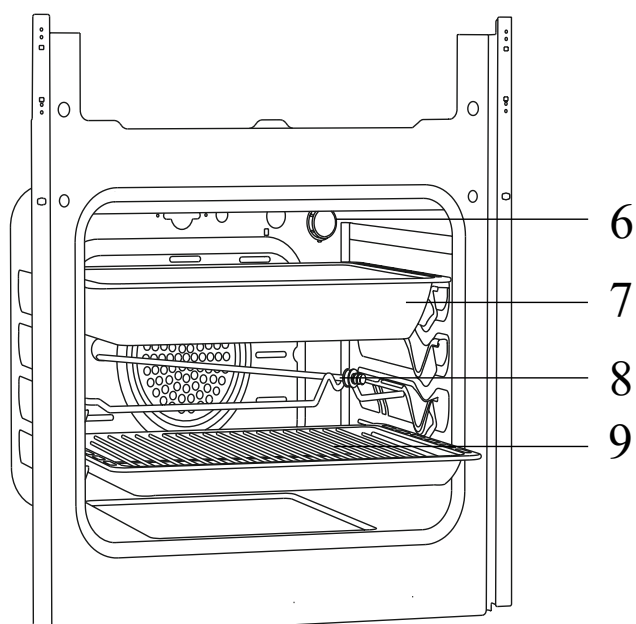
Кабель живлення (шнур з вилкою) не може стикатися з гарячими елементами обладнання.

Щоб уникнути небезпечної ситуації, якщо кабель живлення (вилка з кабелем) пошкоджені, кабель повинен бути замінений постачальником, агентом з обслуговування або працівниками зі схожими компетенціями.

## ГЛАВА 4. ОПИС ОБЛАДНАННЯ



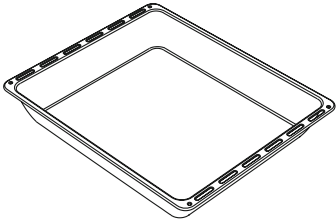
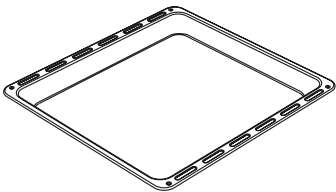
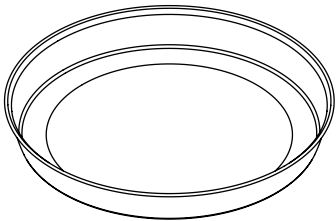
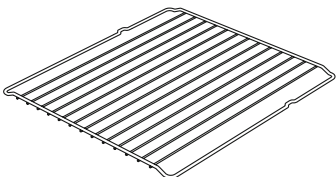
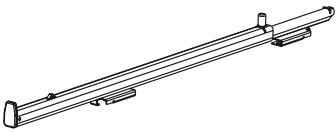
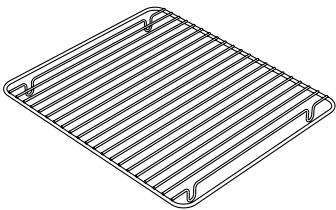
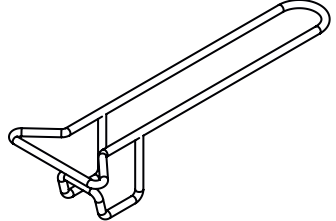
- 1. Панель керування
- 2. Стандартне деко
- 3. Гриль з дроту
- 4. Дверцята духовки
- 5. Ручка



- 6. Освітлення
- 7. Глибоке деко\*
- 8. Рожен для запікання курки\*
- 9. Гриль на деці



## ОПЦІОНАЛЬНІ АКСЕСУАРИ

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Глибоке деко *</b></p> <p>Використовується для випікання, запікання великих порцій та рідких продуктів. Може використовуватися як резервуар для жиру під час запікання безпосередньо на грилі, для випікання виробів з тіста, заморожених продуктів та м'яса.</p> |
|    | <p><b>Деко / Скляне деко *</b></p> <p>Використовується для випічки (тістечка, бісквіти тощо) та заморожених продуктів</p>                                                                                                                                               |
|   | <p><b>Кругле деко *</b></p> <p>Використовується для випічки та заморожених продуктів</p>                                                                                                                                                                                |
|  | <p><b>Гриль</b></p> <p>Використовується для запікання на решітці або розміщення виробів для запікання, випікання та заморожених продуктів на відповідній решітці.</p>                                                                                                   |
|  | <p><b>Телескопічна шина*</b></p> <p>Дека і решітки можна з легкістю знімати і вкладати завдяки телескопічним шинам.</p>                                                                                                                                                 |
|  | <p><b>Гриль на деці *</b></p> <p>Для страв, які можуть прилипати до поверхні дека гриля під час приготування, наприклад, таких страв, як стейки. Завдяки цьому страви не контактують з деком і не прилипають.</p>                                                       |
|  | <p><b>Ручка дека *</b></p> <p>Використовується для тримання гарячих дек.</p>                                                                                                                                                                                            |



## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

| Технічні дані       | Вбудована духовка 45 см |
|---------------------|-------------------------|
| Потужність лампочки | 15-25 Вт                |
| Термостат           | 40-240 / Макс. °C       |
| Нижній нагрів       | 1000 Вт                 |
| Верхній нагрів      | 800 Вт                  |
| Турбо нагрів        | 1800 Вт                 |
| Нагрів грилю        | 1500 Вт                 |
| Напруга живлення    | 220-240 V 50/60 Гц.     |

Технічні дані можуть змінюватися без попереднього повідомлення задля вдосконалення якості продукту.

Значення, вказані на обладнанні або в документа, що до нього додаються, є результатами лабораторних досліджень, які відповідають відповідним нормам. Ці значення можуть відрізнятися в залежності від умов експлуатації та оточення.

Малюнки, приведені в цій інструкції мають ілюстративний характер і можуть неповністю відповідати Вашому продуктові.

## ГЛАВА 5. МОНТАЖ ОБЛАДНАННЯ

Переконатися, що електрична установка відповідає конкретному застосуванню обладнання на практиці.

Якщо це не так, слід викликати електрика та гідравліка для здійснення необхідного налаштування.

Виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли у зв'язку з діями, які виконували неуповноважені особи, які призводять до втрати гарантії.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Обов'язком клієнта є підготовка місця для розташування продукту та місця для під'єднання до електричної мережі.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Під час монтажу продукту слід дотримуватися правил, що стосуються місцевих електричних стандартів.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Перед початком монтажу слід перевірити обладнання щодо наявності пошкоджень. Не слід встановлювати ушкоджене обладнання.

Ушкоджений продукт становить загрозу Вашій безпеці.

### ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЄТЬСЯ МОНТАЖУ

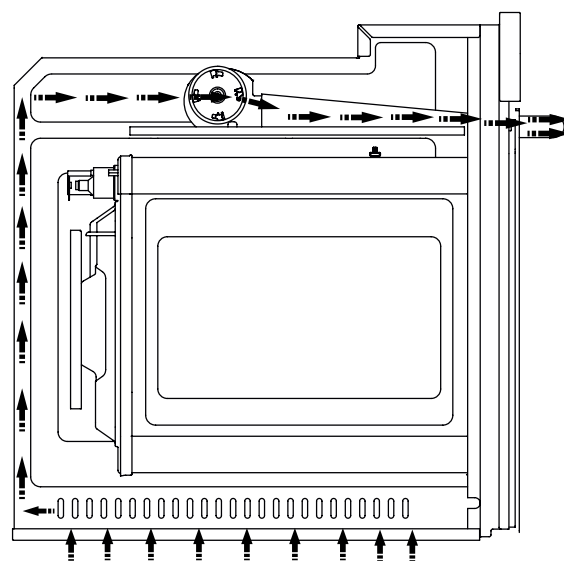
Під час роботи духовки охолоджуючий вентилятор повинен відводити надмірну кількість пари та запобігати перегріванню зовнішніх поверхонь обладнання.

Це необхідна умова для забезпечення кращої роботи духовки та кращого результату випікання.

Охолоджуючий вентилятор повинен працювати і після закінчення випікання. Вентилятор автоматично вимкнеться після процесу охолодження.

У місці роботи обладнання, за корпусом слід залишити певну відстань, яка забезпечує ефективну та безаварійну роботу.

Ця відстань є обов'язковою для правильної роботи системи вентиляції обладнання



МАЛ. 1

## ПРАВИЛЬНЕ МІСЦЕ ДЛЯ МОНТАЖУ

Продукт призначений для монтажу на поверхнях, придбаних на ринку. Слід залишити безпечну відстань між продуктом та стінами або кухонними меблями. Правильні відстані можна побачити на малюнку, що міститься на наступній сторінці. (значення в міліметрах).

- Використовувані поверхні, синтетичні ламінати та в'язучі речовини повинні бути стійким до впливу високих температур. (не нижчої за 100 °C)
- Кухонні шафки повинні бути вирівняні відповідно до розміщення продукту та захищені.
- Якщо під духовкою розміщена шухляда, між духовкою та шухлядою слід розташувати полицю.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Продукт не слід встановлювати поруч з холодильниками та морозильними камерами.

Тепло, що виділяє продукт збільшує споживання електроенергії охолоджуючими пристроями.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Не можна використовувати дверцята і/або ручку для підймання або переміщення продукту.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ТА МОНТАЖ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ 45 CM

- Місце експлуатації продукту повинно бути визначене перед початком його монтажу.
- Продукт не слід монтувати у місцях, де наявний сильний потік повітря.
- Продукт повинні підіймати принаймні дві особи. Не слід пересувати продукт, щоб не пошкодити підлогу.
- Слід усунути усі транспортувальні матеріали, які знаходяться всередині та назовні продукту. Слід витягнути усі матеріали та документи, які знаходяться всередині продукту.

## МОНТАЖ ПІД ПОВЕРХНЕЮ

- Тумбочка для духовки повинна мати розміри, вказані на мал.2.
- В задній частині тумбочки, призначеної для духовки, слід залишити вказану на малюнку відстань, забезпечуючи необхідний рівень вентиляції.
- Відстань для залишання між нижньою та верхньою частиною тумбочки для духовки після закінчення монтажу позначено на малюнку 5 літерою «А». Ця відстань є обов'язковою для забезпечення вентиляції і її не слід закривати.

## МОНТАЖ У ПІДВІШЕНІЙ ТУМБОЧЦІ ДЛЯ ДУХОВКИ

- Тумбочка для духовки повинна мати розміри, вказані на мал.4.
- У верхньому та нижньому відрізку задньої частини тумбочки, призначеної для духовки, слід залишити вказану на малюнку відстань, забезпечуючи необхідний рівень вентиляції.

## ВИМОГИ, ЯКІ СТОСУЮТЬСЯ МОНТАЖУ

- Розміри продукту вказано на малюнку 3.
- Використовувані меблеві поверхні, призначені для монтажу та монтажні матеріали повинні характеризуватися стійкістю до температури не нижчої за 100 °С.
- Монтажна тумба повинна бути захищена, а її дно повинно бути рівним, щоб продукт не обертався.
- Дно тумби повинно характеризуватися вантажопідйомністю не нижчою за 60 кг.

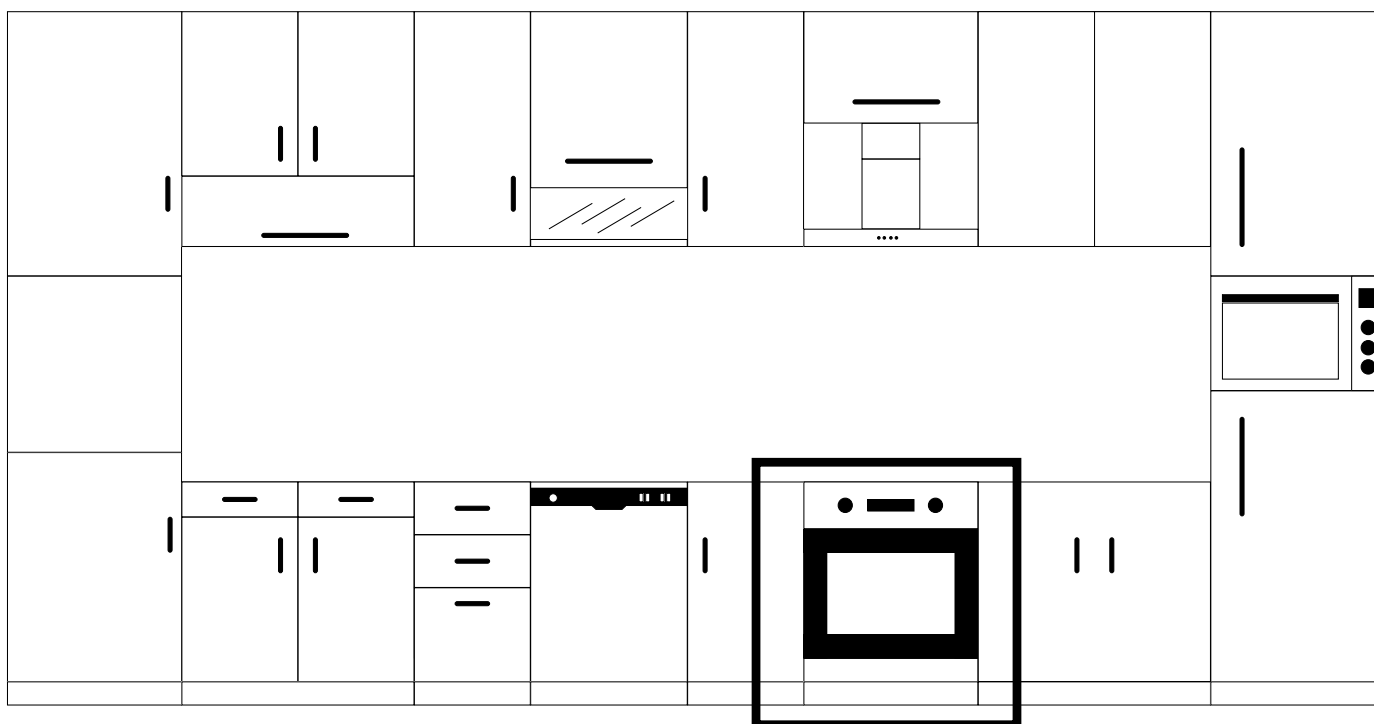
## РОЗТАШУВАННЯ ТА ЗАХИСТ ДУХОВКИ

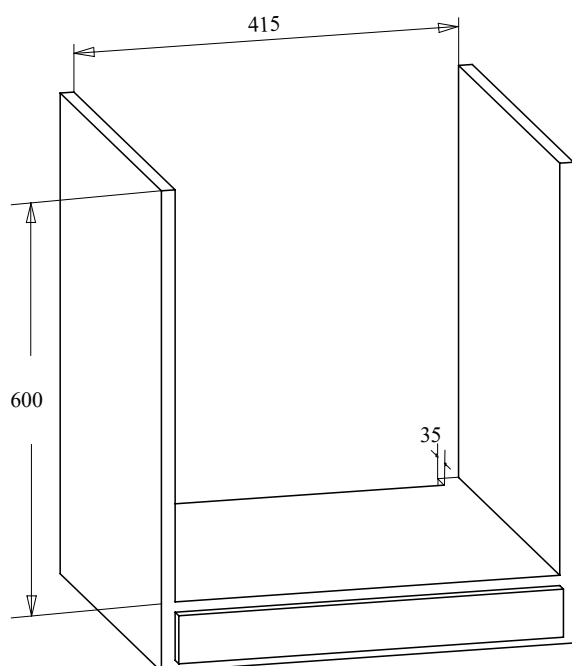
- Розмістити духовку в тумбі за допомогою принаймні двох осіб.
- Переконалися, що рама духовки та передній край меблів відповідно прилягають одне до одного.
- Кабель живлення не може знаходитися під духовкою, не може бути стиснутий між духовкою та меблями та не може бути зігнутий.
- Прикріпити духовку до меблів за допомогою гвинтів, що входять в комплектацію духовки. Гвинти слід закріпити як це зображено на мал. 5, шляхом їх просування через пластикові елементи, які додаються до рами продукту. Не слід надто сильно затягувати гвинти. Це може призвести до зношення гнізд гвинтів.
- Після закінчення монтажу слід перевірити, чи духовка не рухається. У випадку монтажу духовки у спосіб, що не відповідає інструкції, існує ризик обертання духовки під час роботи.

## ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІД'ЄДНАННЯ

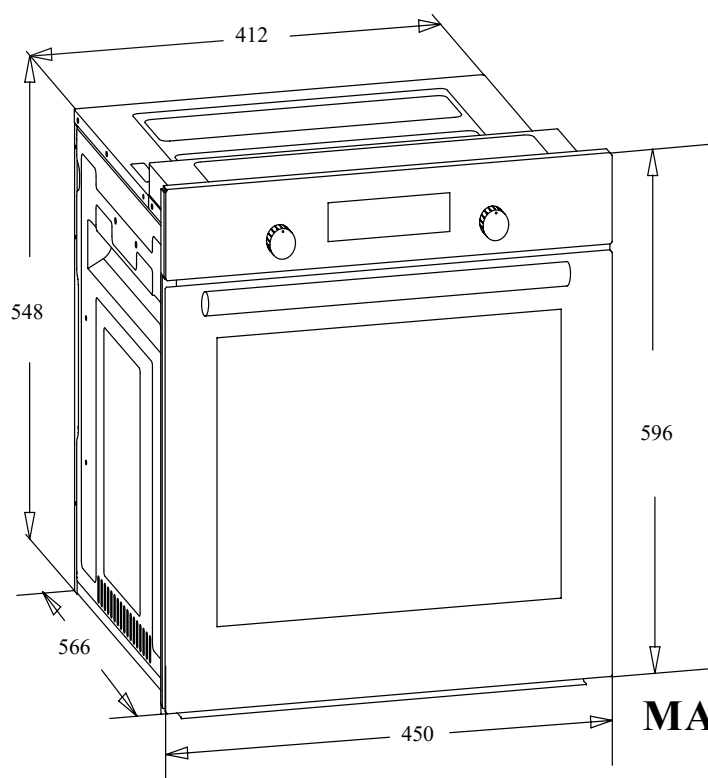
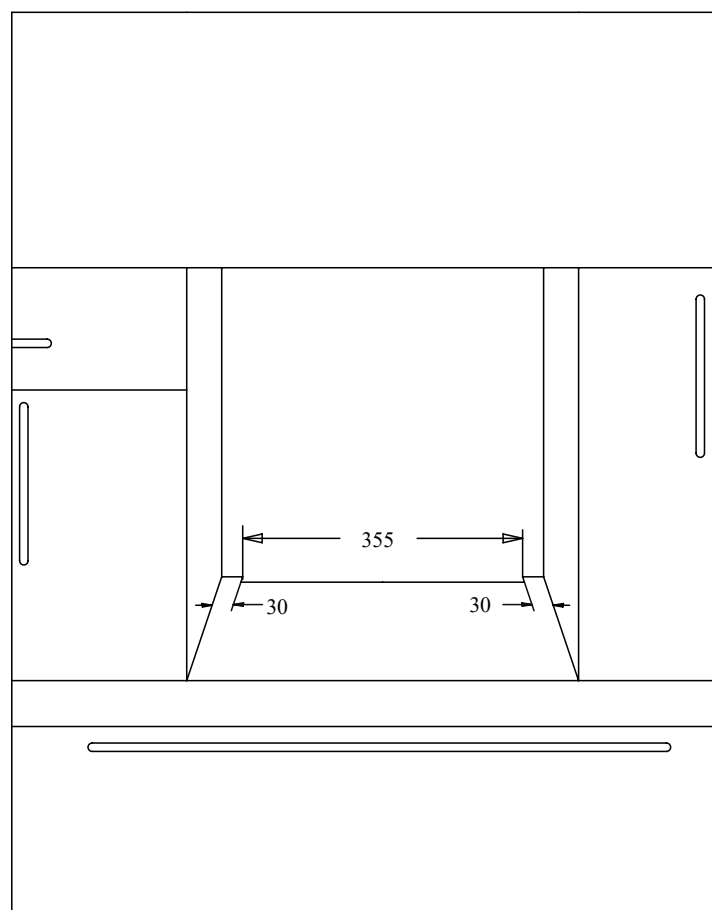
- Місце монтажу продукту повинно забезпечувати відповідний доступ до електричної мережі.
- Мережева напруга повинна відповідати значенням, вказаним на інформаційній табличці продукту.
- Під'єднання продукту з електричною мережею слід здійснити у спосіб, який відповідає місцевим електричним стандартам.
- Перед початком процедури монтажу слід від'єднати мережеве живлення. Не під'єднувати продукт до електричної мережі до того, як буде закінчений монтаж.

## МОНТАЖ

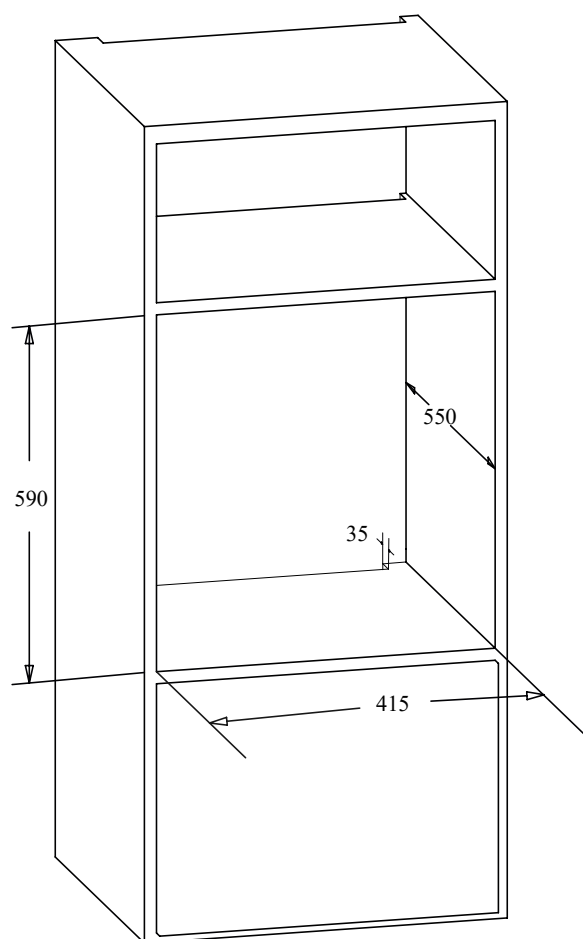




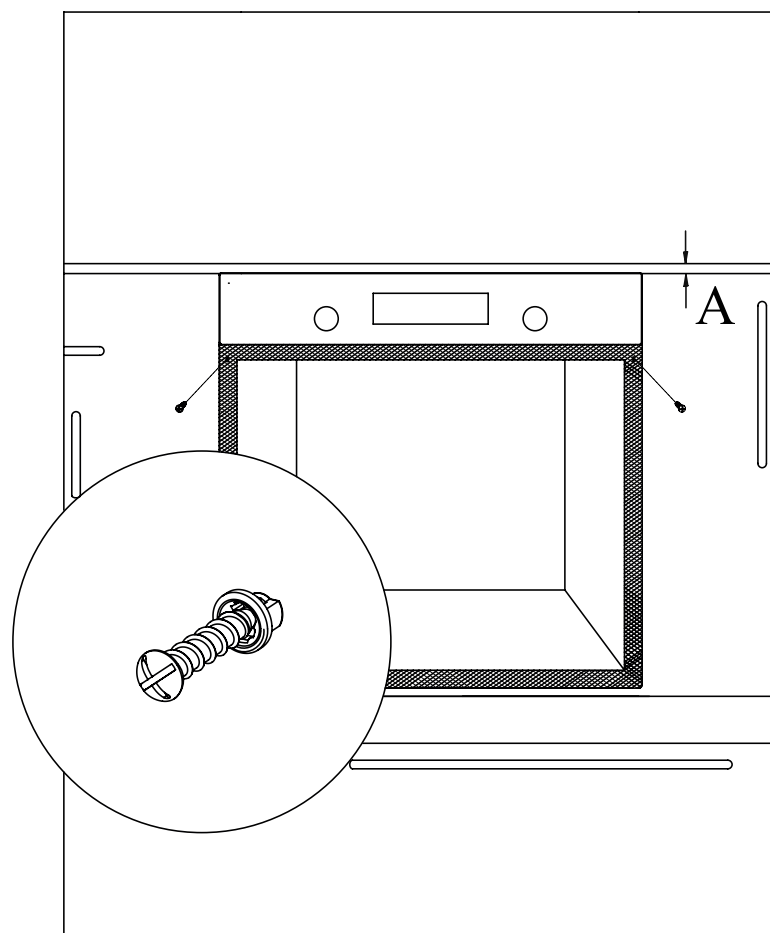
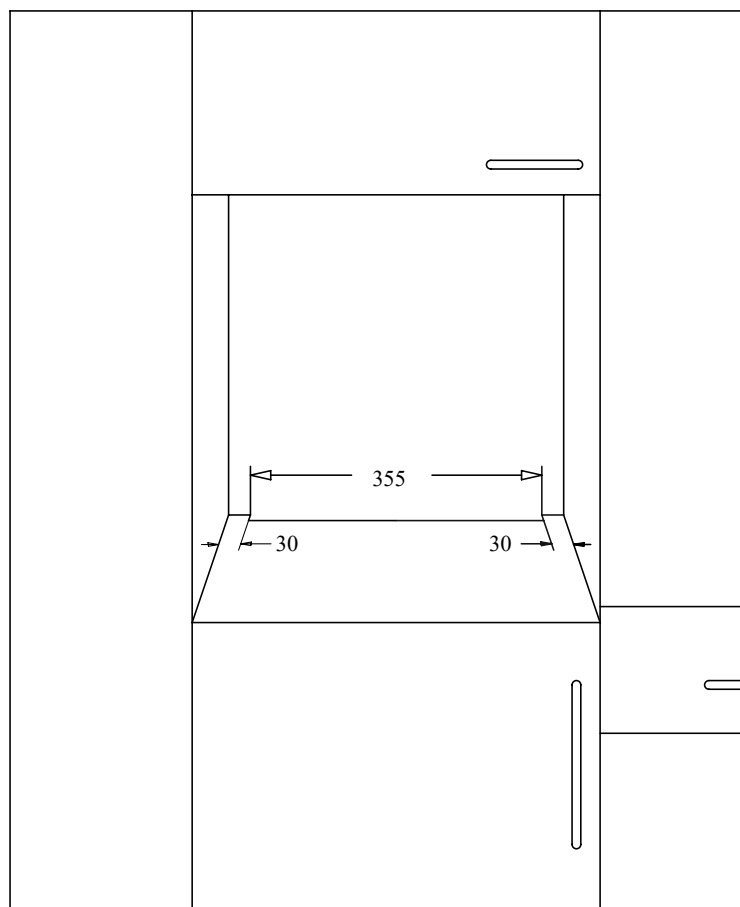
**МАЛ. 2**



**МАЛ. 3**

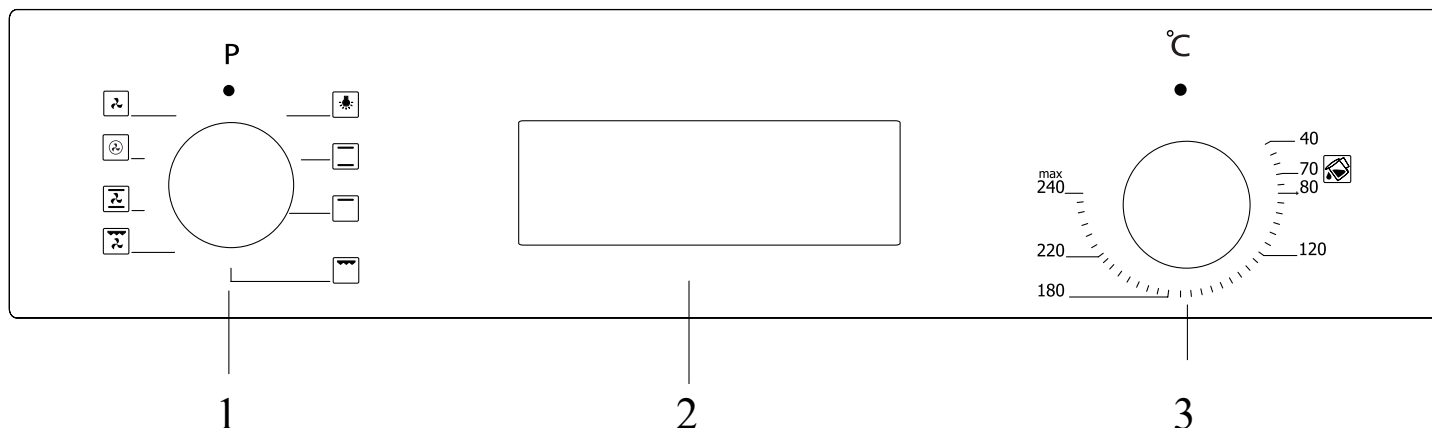


**МАЈ. 4**



**МАЈ. 5**

## ГЛАВА 6. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Функціональні кнопки

Механічний або  
цифровий таймер

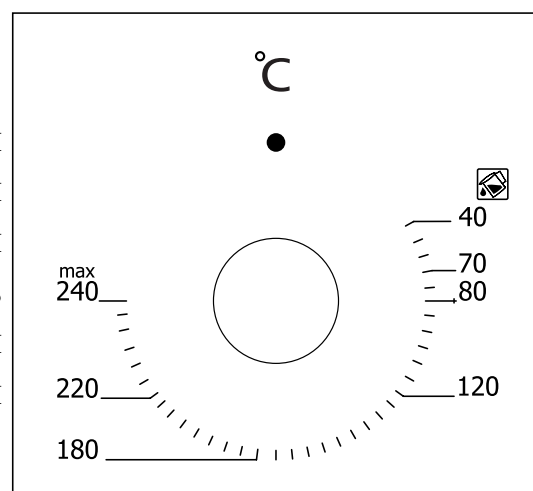
Термостат

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Вищеприведена панель керування має виключно ілюстративний характер. Зверніть увагу на панель керування свого обладнання.

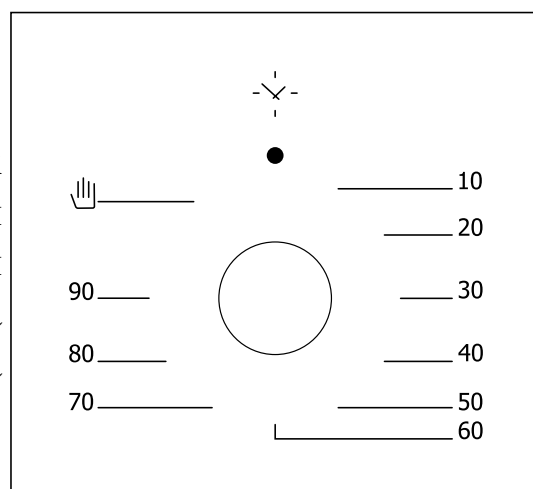
### КНОПКА ТЕРМОСТАТУ

Допомагає налаштувати температуру випікання харчових продуктів в духовці. Можна встановити бажану температуру за допомогою обертання регулятора після розміщення харчових продуктів в духовці. Слід перевірити таблицю готування, в якій приведено температуру, необхідну для приготування різних страв.



### КНОПКА МЕХАНІЧНОГО ТАЙМЕРА\*

Допомагає налаштувати час випікання харчових продуктів в духовці. Таймер забезпечує вимикання живлення нагрівальних елементів після закінчення встановленого часу та повідомляє про це користувача звуковим сигналом. Час приготування можна перевірити в таблиці приготування.

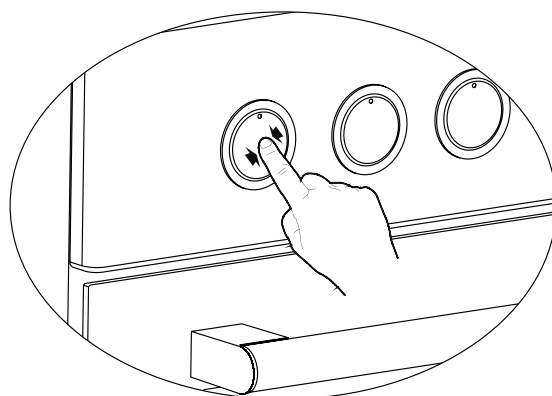




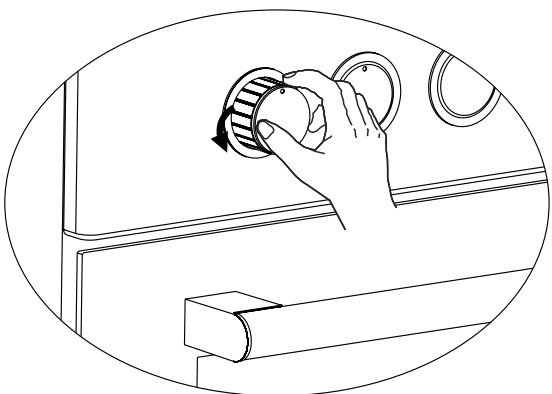
## КОРИСТУВАННЯ ВИСТРИБУЮЧОЮ КНОПКОЮ \*

У випадку моделі з вистрибуючою кнопкою регулювання можна здійснювати виключно тоді, коли кнопка витягнута.

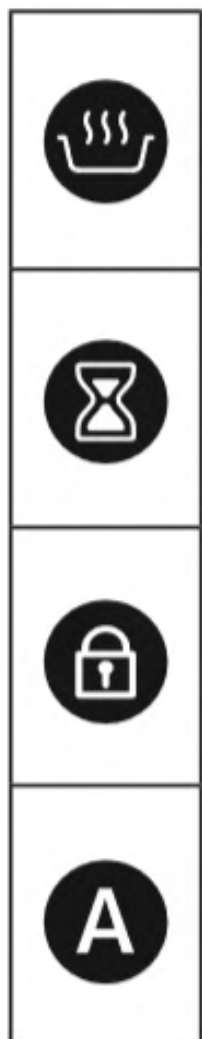
Слід переконатися, що кнопка витягнута за допомогою натискання кнопки таким способом, який зображений на малюнку з лівого боку.



Необхідне регулювання можна здійснити обертаючи кнопку вправо та вліво, коли вона достатньо витягнута.



## СИМВОЛИ НА ЕКРАНІ:



### Індикатор стану духовки

**Світиться:** Готування або готовність до готування

**Не світиться:** Не готує.

### Індикатор стану таймера

**Світиться:** Сигналізація таймера активна.

**Блимає:** Спосіб регулювання таймера, регулювання можливе завдяки кнопкам + і - або закінчення поточної сигналізації

**Не світиться:** Сигналізація таймера неактивна.

### Датчик батьківського блокування

**Світиться:** Блокування активне.

**Не світиться:** Блокування неактивне.

### Датчик стану автоматичного готування

**Світиться:** Повне або напівавтоматичне готування активне.

**Блимає:** Автоматичне готування завершилося або живлення вимкнуте.

**Не світиться:** Автоматичне готування неактивне.

## Панель керування

Це електронний часовий модуль, який робить можливим готування їжі попередньо розміщеної в духовці у будь-який час. Єдине, що потрібно зробити - це запрограмувати тривалість готування та час, коли Ви бажаєте, щоб страва була приготована.

Також існує можливість часової тривоги незалежно від роботи духовки.

У випадку, якщо годинник спішить або запізнюється - це не викликано неполадкою або дефектом духовки. Годинник духовки може спішити або запізнюватися залежно від частоти мережі живлення, оскільки годинник живиться безпосередньо від неї.

## УВІМКНЕННЯ ЖИВЛЕННЯ

Після під'єднання до джерела живлення духовка увімкнута, а символи А та цифри часу блимають.

Вказаний час є неправильним, тому слід налаштувати поточний час. Необхідно натиснути кнопку регулювання «значок годинника», щоб увімкнути духовку та налаштувати час, як це описано нижче.

## КНОПКА РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

Регулювання можливе лише тоді, коли духовка не використовується (не увімкнута жодна програма готування). Одночасно натискати кнопку + і - протягом 3 секунд, щоб увійти в режим регулювання, після чого з'явиться блимаючий символ крапки між цифрами годин та хвилин. Скористайтеся + або - для того, щоб налаштувати поточний час. Максимально можна встановити час на 23 години і 59 хвилин. Вихід з режиму регулювання буде здійснено через 6 секунд після останнього натискання кнопки або негайно після натискання регулювання «значка годинника».

### УВАГА:

Налаштування години також вмикається у перших 7 секунд після вмикання живлення.

## НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Завдяки цій функції можна встановити час готування в хвилинах. Після закінчення встановленого часу прозвучить звуковий сигнал.

Натиснути один раз кнопку регулювання «значка годинника», щоб увійти в режим регулювання таймера, на дисплеї з'явиться блимаючий символ «пісочного годинника». Скористайтеся кнопками + або - для того, щоб налаштувати бажаний час. Максимальний налаштований час - 10 годин. Вихід з режиму регулювання буде здійснено через 6 секунд після останнього натискання кнопки або негайно після натискання регулювання «значка годинника».

## ВИМИКАННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Після закінчення встановленого часу таймера увімкнеться звуковий сигнал, а на дисплеї почне блимати символ «пісочного годинника». Натискання будь-якої кнопки призведе до вимикання звукового сигналу та вимкне символ «пісочного годинника». Якщо не буде натиснута жодна кнопка, звуковий сигнал буде автоматично вимкнено через 5 хвилин, проте символ пісочного годинника і далі блиматиме.

## НАПІВАВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

Ця програма використовується для негайного початку приготування через визначений час.

Якщо було вибрано цю функцію та було налаштовано температуру за допомогою регуляторів, щоб увімкнути функцію напівавтоматичного слід діяти відповідно до рекомендацій, приведених нижче:

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

## ПОВНІСТЮ АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

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

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

1. Слід виконати кроки 1 і 2 режиму напіваавтоматичного готування, як описано вище.
2. Повторно натиснути кнопку регулювання «значок годинника», символ «А» розпочне блимати на дисплеї, а час готування «dur» також з'явиться на дисплеї один після іншого.
3. За допомогою кнопок + та - налаштуйте бажаний час готування. Символ «А» зникне, а другий символ надалі блиматиме на екрані. Символ «паруючої посудини» означає, що автоматичне приготування було запрограмоване, проте ще не розпочалося.
4. Через 6 секунд після останнього натискання кнопки, або після натискання будь-якої кнопки програмування завершиться, а на дисплеї з'явиться поточний час.

## ЗАВЕРШЕННЯ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

Після щоразової перерви в подачі живлення, з огляду на безпеку духовка буде вимикатися після відновлення електропостачання. Після увімкнення живлення цифри часу та символ «А» будуть блимати і обов'язково буде потрібно повторно налаштувати час. (Див. Увімкнення живлення)

### УВАГА:

Блимаючий символ «А» означає, що духовка вимкнута та потрібно перейти у ручний режим.

## БЛОКУВАННЯ КЛАВІШІ

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

## ПРОГРАМУВАЛЬНІ ОПЦІЇ

### Увімкнення сигналу:

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

### Налаштування яскравості:

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

### УВАГА:

Налаштування за замовчуванням є найвищим.

### УВАГА:

Опції програмування є постійними та будуть збережені після кожної аварії живлення.

## ГЛАВА 7. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВКИ

### ПЕРШЕ ВМИКАННЯ ДУХОВКИ

Це перелік дій, які слід виконати під час першого використання духовки після виконання необхідних під'єднань відповідно до інструкції.

1. Усунути етикетки або аксесуари, які розміщені всередині духовки. Зняти захисну плівку з передньої частини обладнання (якщо наявна).
2. Усунути залишки пилу та упаковки, витираючи внутрішні поверхні духовки вологою ганчіркою. Середина духовки повинна бути порожньою. Під'єднати кабель обладнання до електричного гнізда.
3. Налаштувати кнопку термостату на найвищу (240 макс. °C) і запустити духовку на 30 хвилин при закритих дверях. У цей час може з'явитися незначна кількість диму та неприємний запах - це нормальне явище.
4. Після вистигання витерти середину духовки теплою водою з додаванням миючого засобу а потім висушити сухою ганчіркою. Після цього духовка готова до використання.

### ЗВИЧАЙНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВКИ

1. Пристосувати кнопку термостату та початкову температуру приготування страви.
2. У випадку моделі з механічним таймером бажаний час приготування можна налаштувати за допомогою кнопки. Після завершення налаштованого часу таймер забезпечить припинення подачі живлення та прозвучить попереджувальний дзвінок.
3. В моделях з цифровим таймером таймер призводить до вимикання нагрівальних елементів та вмикання звукового сигналу після завершення часу приготування відповідно до інформаціями введеними інформаціями.
4. Система охолодження обладнання буде продовжувати роботу після завершення готування. Під час цього процесу, необхідного для охолодження обладнання не слід вимикати живлення. Система автоматично вимкнеться після закінчення процесу охолодження.

## ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЮ

1. Після розміщення гриля на верхній решітці їжа з грилю не може торкатися нагрівального елемента.
2. Можна розігрівати протягом 5 хвилин під час грилювання. У випадку необхідності можна обернути їжу верхньою стороною вниз.
3. Їжа повинна знаходитися по центрі грилю, щоб забезпечити максимальний обіг повітря в духовці.

## ЩОБ УВІМКНУТИ ГРИЛЬ

- Натиснути функціональну кнопку над символом грилю.
- Після цього налаштувати його на бажану температуру гриля.

## ЩОБ ВИМКНУТИ ГРИЛЬ:

- становити функціональну кнопку в положення OFF.

## ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

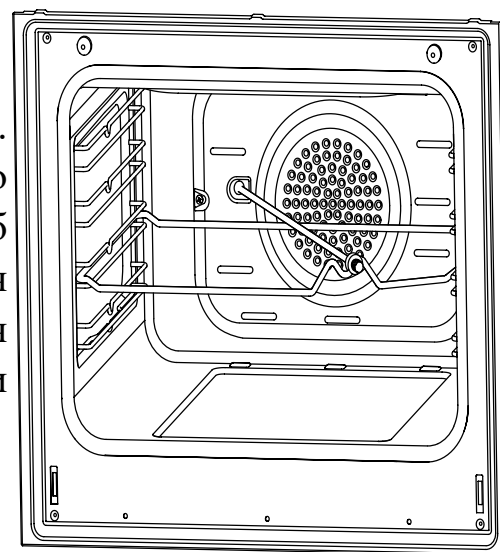
Тримати дверцята духовки закритими під час грилювання.

## ЗАПІКАННЯ КУРКИ\*

Розмістити рожен на кронштейні.

Встановити раму рожна в духовці на бажаному рівні.

Розмістити ємкість на дні для збирання капаючого жиру. Налити трохи води у стічне деко, щоб полегшити очищення. Не забувайте про усунення пластикової частини з рожна. Після грилювання прикрутити до рожна пластикову ручку і витягнути їжу з духовку.

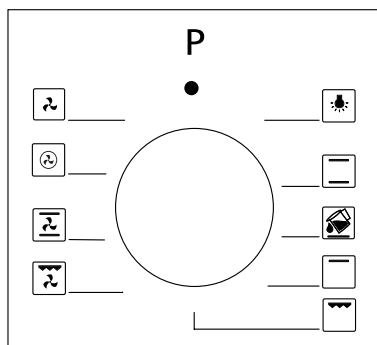


МАЛ. 6

## ГЛАВА 8. ТИПИ ПРОГРАМ

### КНОПКА ПРОГРАМ

Дає можливість налаштувань нагрівальних елементів, які використовуються для випікання страв в духовці. Нижче приведено види програм нагрівальних елементів для цієї кнопки та їх функції. Не кожна модель повинна бути оснащена всіма видами нагрівальних елементів, а також види програм нагрівальних елементів. Нижче приведено види програм нагрівальних елементів та важлива інформація, що їх стосується, щоб зробити можливим приготування різних страв, які відповідають Вашим смакам.



|  |                                                     |                                                                                                                                                                                                            |
|--|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Верхній та нижній нагрівальний елемент              | Програму, яку можна використовувати для приготування таких страв як: хлібо-булочні вироби, піца, бісквіт та тістечка.                                                                                      |
|  | Нижній нагрівальний елемент та вентилятор           | Використовується переважно для приготування випічки з фруктами                                                                                                                                             |
|  | Гриль та решітка                                    | —                                                                                                                                                                                                          |
|  | Верхній нагрівальний елемент та вентилятор          | —                                                                                                                                                                                                          |
|  | Нижній нагрівальний елемент                         | Слід вибрати цю програму у кінці часу готування, щоб запекти нижню частину страви, яка готується.                                                                                                          |
|  | Верхній нагрівальний елемент                        | Використовується для нагрівання та запікання дуже малих порцій їжі.                                                                                                                                        |
|  | Вентилятор                                          | —                                                                                                                                                                                                          |
|  | Турбо нагрів та вентилятор                          | Відповідно для приготування та запікання. Налаштування температури повинно бути нижчим від програми «Нижній та верхній нагрівальний елемент», оскільки тепло передається безпосередньо повітряним потоком. |
|  | Нижній та верхній нагрівальні елементи і вентилятор | Програма використовується для приготування хлібо-булочні вироби, сухі тістечка, лазанья. Також вона підходить для приготування м'ясних страв.                                                              |
|  | Гриль та вентилятор                                 | Використовується для приготування м'ясних страв. Не слід забувати розмістити під час грилювання дека з невеликою кульківстю води на нижній стійці всередині духовки.                                       |
|  | Гриль                                               | Функція грилю використовується для грилювання м'ясних страв, таких як стейки, ковбаски, риба. Під час грилювання на нижній стійці слід розмістити піднос з водою.                                          |
|  | Парове очищення                                     | —                                                                                                                                                                                                          |



## РЕКОМЕНДАЦІЇ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ ГОТУВАННЯ

В таблиці нижче можна знайти інформацію, що стосується видів протестованих нами страв та відповідні значення приготування, отримані під час проведення лабораторних досліджень. Час приготування може відрізнятися залежно від мережевої напруги, якості продуктів, що готуються та температури приготування. Страви, приготовані із застосуванням цих рекомендацій можуть не відповідати Вашим смакам. Для отримання різноманітного смаку та результатів, що відповідають Вашим вподобанням можна встановлювати різні значення шляхом проб та помилок.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Перед розміщенням страви духовка повинна розігріватися протягом 7 - 10 хвилин.

### ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

| Страва                        | Приготування функція           | Температура (°C) | Решітка для випікання | Приготування час (хв.) |
|-------------------------------|--------------------------------|------------------|-----------------------|------------------------|
| Хлібо-булочні вироби          | Статична/Статична + вентилятор | 170-180          | 2-3                   | 35-45                  |
| Невеликі хлібо-булочні вироби | Статична/Турбо + вентилятор    | 170-180          | 2                     | 25-30                  |
| Торти та пироги               | Статична/Статична + вентилятор | 180-200          | 2                     | 35-45                  |
| Кондитерські вироби           | Статична                       | 180-190          | 2                     | 20-25                  |
| Тістечка                      | Статична                       | 170-180          | 2                     | 20-25                  |
| Шарлотка                      | Статична/Турбо + вентилятор    | 180-190          | 1                     | 50-70                  |
| Бісквітне тісто               | Статична                       | 200/150 *        | 2                     | 20-25                  |
| Піца                          | Статична + вентилятор          | 180-200          | 3                     | 20-30                  |

| Страва          | Приготування функція | Температура (°C) | Решітка для випікання | Pieczenie czas (min.) |
|-----------------|----------------------|------------------|-----------------------|-----------------------|
| Лазанья         | Статична             | 180-200          | 2-3                   | 25-40                 |
| Бізе            | Статична             | 100              | 2                     | 50                    |
| Курка-гриль*    | Гриль + вентилятор   | 200-220          | 3                     | 25-35                 |
| Риба-гриль      | Гриль + вентилятор   | 200-220          | 3                     | 25-35                 |
| Телячий стейк   | Гриль + вентилятор   | Max              | 4                     | 15-20                 |
| Котлета-гриль** | Гриль + вентилятор   | Max              | 4                     | 20-25                 |

\* Без розігріву. Рекомендується встановити температуру 200 °C протягом перших 30 хвилин готування та 150 °C протягом наступних 30 хвилин.

\*\* Страву слід перевернути через 30 хвилин готування.

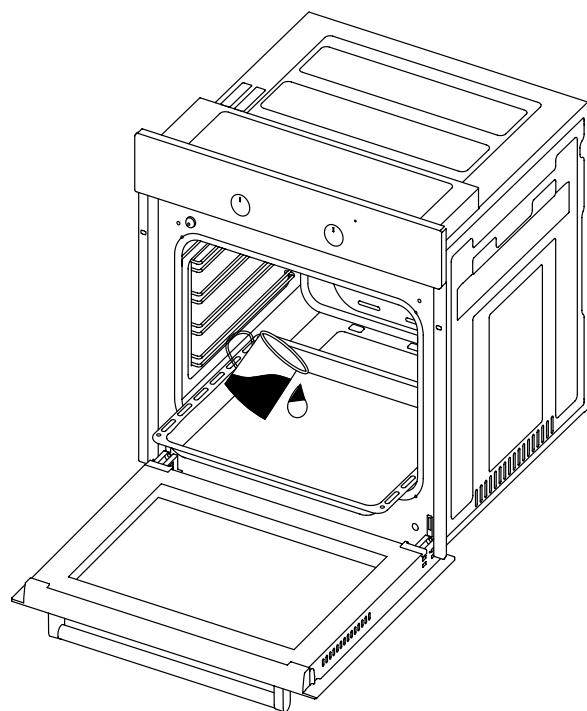
## ГЛАВА 9. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

1. Витягнути штекер живлення з електричного гнізда.
2. Заборонено чистити внутрішні елементи, панелі, дека та інші деталі продукту гострими інструментами, такими як: дротяна щітка, дротяна сіточка або ніж. Не слід використовувати абразивні засоби, які дряпають поверхню та миючі засоби.
3. Після очищення внутрішніх елементів продукту промити їх за допомогою ганчірки намоченої в рідині для миття, а потім ретельно промити м'якою ганчіркою.
4. Скляні поверхні слід чистити спеціальним матеріалом, призначеним для догляду за склом.
5. Не чистити продукт паровими мийками.
6. Ніколи не слід використовувати для очищення продукту легкозаймистих засобів, таких як: кислота розчинник або бензин.
7. Заборонено мити в посудомийній машині будь-які елементи продукту.
8. Для очищення забруднень та плям можна використовувати стеарат калію (делікатне мило).

### ПАРОВЕ ОЧИЩЕННЯ\*

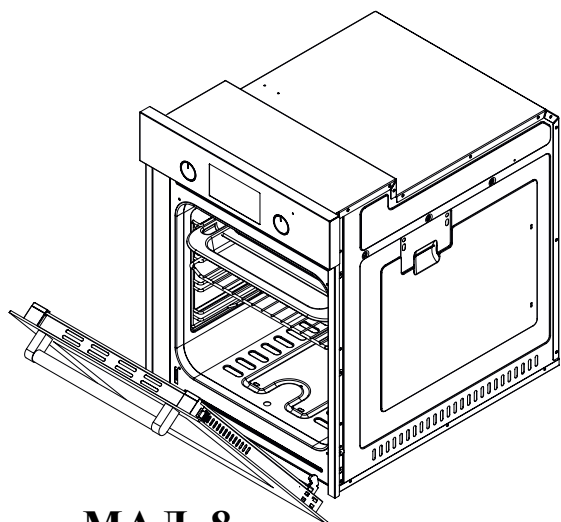
Дає можливість очищення забруднень за рахунок їх розчинення за допомогою пари, яка генерується духовкою.

1. Витягнути з духовки усі аксесуари.
2. Налити півлітра води на деко та розмістити його в нижній частині бойлера.
3. Встановити перемикач в режимі парового очищення.
4. Налаштувати термостат на 70 °C та увімкнути духовку на 30 хв.
5. Після вмикання духовки на 30 хв відкрити дверцята духовки та протерти внутрішню поверхню вологою ганчіркою.
6. Для усунення сильнішого забруднення слід використовувати рідину для миття посуду, теплу воду та м'яку ганчірку, а потім висушити очищену поверхню сухою ганчіркою.

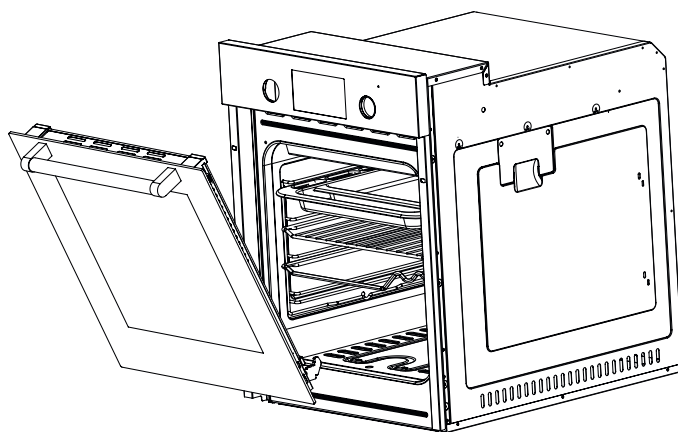


МАЛ. 7

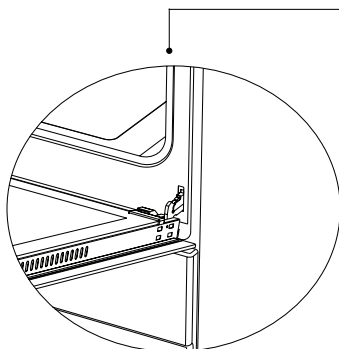
## ОЧИЩЕННЯ ТА МОНТАЖ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ.



МАЛ. 8

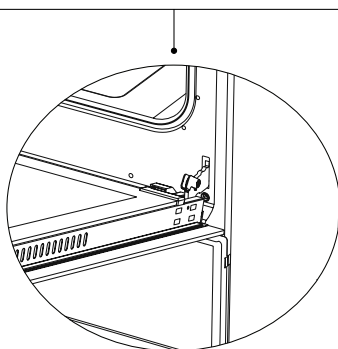


МАЛ. 9



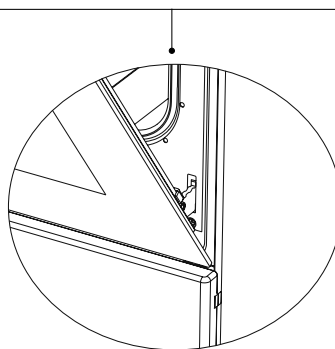
МАЛ. 8.1

Відкрити повністю дверцята, потягнути їх на себе. Після цього розблокувати дверцята, потягнути за замок у завісі вгору за допомогою викрутки, так як зображено на малюнку 8.1.



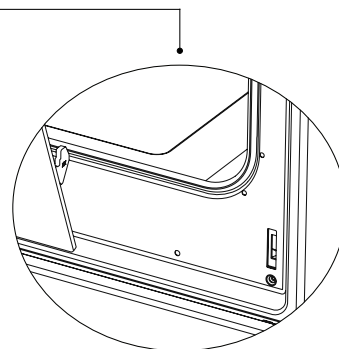
МАЛ. 8.2

Встановити замок в завісі під найширшим кутом відповідно до малюнку 8.2. Встановити дві завіси, які кріплять дверцята духовки в однаковому положенні.



МАЛ. 8.3

Після цього закрити відкриті дверцята духовки таким чином, щоб вони знаходилися в положення, при якому стикалися з замком в завісі, так як це зображено на малюнку 9.1.



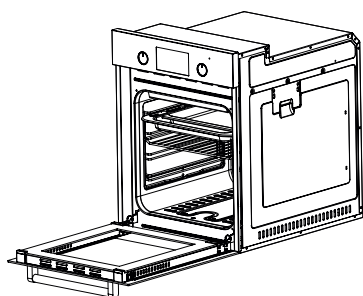
МАЛ. 8.4

Для полегшення витягання дверцят духовки, коли дверцята наближаються до закритого положення, притримати кришку обома руками, так як це зображено на малюнку 9.2 та потягнути вгору.

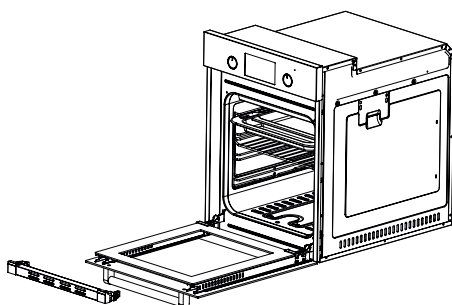
Виконати вищезазначені дії в зворотному порядку, одночасно відкриваючи дверцята для повторного встановлення дверцят духовки.

## ЧИЩЕННЯ СКЛЯНИХ ПОВЕРХОНЬ ДУХОВКИ

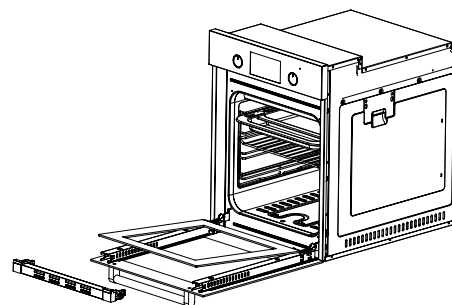
Підняти скляні поверхні, натискаючи пластикові фіксатори з правого та лівого боку, так як зображено на малюнку 10 та потягнути профіль на себе, так як це зображено на малюнку 11. Скляна поверхня буде звільнена після виймання профілю так, як це зображено на малюнку 12. Витягнути звільнену скляну поверхню, обережно тягнучи її на себе. Внутрішні скляні поверхні кріпляться до профілю дверцят духовки. Після відпускання скляних поверхонь можна здійснити очищення скла. Після закінчення очищення та технічного обслуговування скляні поверхні можна повернути на місце, виконуючи ті самі дії в зворотній почерговості. Слід переконатися, що профіль правильно встановлений на місці.



МАЛ. 10



МАЛ. 11



МАЛ. 12

## КАТАЛІТИЧНЕ ПОКРИТТЯ СТІНОК\*

Каталітичні стінки знаходяться зліва та справа заглиблення напрямними. Каталітичні стінки усувають неприємні запахи і дозволяють отримати найкращі показники роботи духовки. Каталітичні стінки також поглинають залишки жиру та очищують духовку під час роботи.

## ВИЙМАННЯ КАТАЛІТИЧНИХ СТІНОК

Щоб витягнути каталітичні стінки слід витягнути напрямні. Після витягання напрямних каталітичні стінки будуть автоматично звільнені. Каталітичні стінки слід замінити через 2-3 роки.

## РОЗТАШУВАННЯ РЕШІТКИ

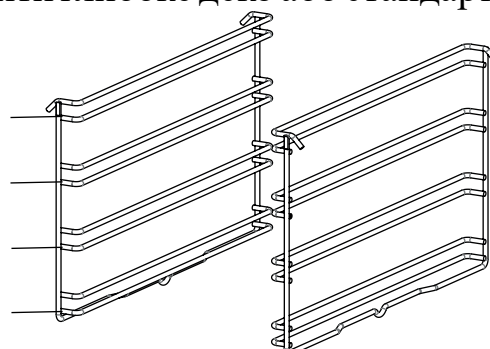
Важливо, щоб правильно розмістити решітчастий гриль в духовці. Не дозволяти, щоб решітчаста поличка торкалася задньої стінки духовки. Положення решітки приведено на наступному малюнку. Можна розмістити глибоке деко або стандартне деко на нижній та верхній решітці.

Решітка 4

Решітка 3

Решітка 2

Решітка 1



## ВКЛАДАННЯ ТА ВИДАЛЕННЯ ДРОТЯНИХ РЕШІТОК

Щоб витягнути дротяні решітки слід натиснути кліпси, зображені стрілками на малюнку, перш за все слід усунути нижню, а потім верхню частину з місця встановлення. Щоб встановити дротяні решітки, слід повторити процедуру в зворотній послідовності.

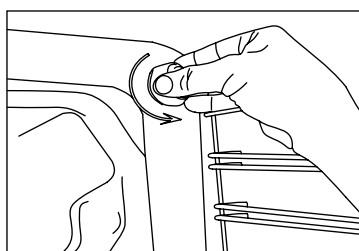
## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВКИ

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

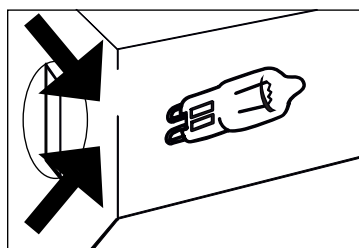
Щоб уникнути загрози ураження електричним струмом, перед заміною лампочки перевірити, чи коло обладнання було відкрите. (відкрите коло означає, що живлення вимкнуте)

- Перш за все слід від'єднати живлення обладнання та переконатися, що обладнання холодне.
- Після цього слід зняти захисний елемент лампочки, повертаючи його так, як це зображено на ілюстрації, з лівого боку. У випадку виникнення проблем з викручуванням можна використати захисні рукавиці.
- Після цього слід витягнути лампочку, викручуючи її, а потім вкрутити нову лампочку з такими самими параметрами.
- Повторно встановити захисні елементи скляних поверхонь, під'єднати кабель обладнання до електричного гнізда та закінчити процедуру заміни. Після цього духовка готова до використання.

### Вид G9 Лампочки

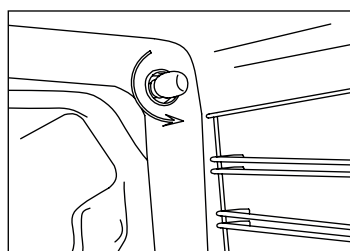


220-240 В,  
АС  
15-25 Вт

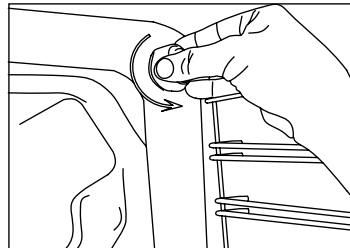


МАЛ. 13

### Вид E14 Лампочки



220-240 В,  
АС  
15 Вт



МАЛ. 14

## ГЛАВА 10. ВИРИШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Перед тим, як зв'язатися з технічним сервісом Ви можете вирішити проблеми, що виникли, скориставшись наступними пунктами.

### Пункти для перевірки

У випадку виникнення проблем з духовкою, перш за все перегляньте та спробуйте скористатися запропонованими рекомендаціями.

| Проблема                                                      | Можлива причина                                            | Що робити                                                                      |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Духовка не працює                                             | Відсутність живлення                                       | Перевірити живлення                                                            |
| Під час готування духовка перестає працювати.                 | Вилка випадає з гнізда.                                    | Вкласти вилку в електричне гніздо.                                             |
| Вимикається під час готування.                                | Надто довга безперервна робота.                            | Після довгого циклу готування духовка повинна охолонути.                       |
|                                                               | Не працює охолоджуючий вентилятор.                         | Прислухатися до звуку, який видає охолоджуючий вентилятор.                     |
|                                                               | Духовка не встановлена в місці з належною вентиляцією.     | Переконайтеся, що дотримані відстані, передбачені в інструкції з експлуатації. |
|                                                               | Більше за одну вилку в гнізді.                             | Використовувати лише одну вилку в кожному гнізді.                              |
| Зовнішня поверхня духовки сильно нагрівається під час роботи. | Духовка не встановлена в місці з належною вентиляцією.     | Переконайтеся, що дотримані відстані, передбачені в інструкції з експлуатації. |
| Двері духовки не відкриваються правильно.                     | Залишки їжі застрягли між дверцятами та серединою духовки. | Належним чином очистити духовку та спробувати повторно відкрити двері.         |



| Проблема                                                                  | Можлива причина                                                                                                                     | Що робити                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внутрішнє світло надто слабе або не працює.                               | Сторонній предмет закриває лампочку під час приготування їжі.                                                                       | Очистити внутрішню поверхню духовки та перевірити повторно.                                                  |
|                                                                           | Лампочка може перегоріти.                                                                                                           | Замінити на лампочку з тими ж параметрами.                                                                   |
| Ураження електричним струмом під час торкання духовки.                    | Відсутність відповідного заземлення.                                                                                                | Переконавшись, що живлення відповідно заземлене.                                                             |
|                                                                           | Використовується незаземлене гніздо.                                                                                                | Переконавшись, що живлення відповідно заземлене.                                                             |
| Капає вода.                                                               | Вода або пара можуть утворюватися за певних умов залежно від страв, які готуються. Водночас це не є ознакою пошкодження обладнання. | Залишити духовку до остигання після чого витерти її сухою ганчіркою.                                         |
| Пара виходить зі щілини дверцят духовки.                                  |                                                                                                                                     |                                                                                                              |
| Вода залишається в духовці.                                               |                                                                                                                                     |                                                                                                              |
| Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати і після закінчення випікання. | Вентилятор працює протягом певного часу для вентиляції камери духовки.                                                              | Це не аварія обладнання, тому не хвилюйтеся.                                                                 |
| Духовка не розігрівається                                                 | Відкриті дверцята духовки                                                                                                           | Закрити дверцята та увімкнути повторно                                                                       |
|                                                                           | Неправильно встановлені індикатори духовки.                                                                                         | Перечитати розділ, що стосується роботи духовки та обнулїть духовку.                                         |
|                                                                           | Спрацює запобіжник або вимкнутий автоматичний вимикач.                                                                              | Замінити запобіжник або увімкнути автоматичний вимикач. Якщо це часто повторюється, зв'язатися з електриком. |



| Проблема                                                    | Можлива причина                                                                        | Що робити                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Під час роботи з'являється                                  | Під час першого використання духовки.                                                  | Нагрівальні елементи димлять. Це не є ознакою пошкодження обладнання. Після 2-3 циклів дим не з'являтиметься.                                                                                                           |
|                                                             | Їжа на нагрівальному елементі.                                                         | Залишити духовку для вистигання та очистити залишки їжі з дна духовки в з верхньої поверхні нагрівального елемента.                                                                                                     |
| Під час роботи духовки з'являється запах гару або пластику. | Пластикові або інші нестійкі до дії тепла елементи використовуються всередині духовки. | При високих температурах застосовувати відповідні аксесуари для посуду.                                                                                                                                                 |
| Духовка готує неналежним чином                              | Двері духовки надто часто відкриваються під час готування.                             | Не відкривати надто часто двері духовки, якщо їжа, яка готується не потребує частого перевертання. У випадку частого відкривання дверей внутрішня температура падає, у зв'язку з чим це впливає на результат готування. |

## ГЛАВА 11. ПРАВИЛА ПЕРЕНЕСЕННЯ

1. Не використовувати дверцята і/або ручку для перенесення або пересування обладнання.
2. Переносити та транспортувати в оригінальній упаковці.
3. Звернути максимальну увагу на обладнання під час завантаження/розвантаження та перенесення.
4. Переконалися, що упаковка безпечно закрита під час перенесення та транспортування.
5. Берегти обладнання від зовнішніх чинників (таких як: вода, волога тощо), які можуть пошкодити упаковку.
6. Слід дотримуватися обережності, щоб не пошкодити або не деформувати обладнання ударивши, або впустивши його під час перенесення і транспортування.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Нижчеприведена інформація допомагає економічно та екологічно користуватися продуктом.

1. Використовувати емальовані темні ємкості які мають кращу теплопровідність.
2. Під час приготування страв якщо в рецепті або інструкції з обслуговування вказано, що необхідне попереднє підігрівання, слід розігріти духовку.
3. Не відкривати часто дверцята духовки під час готування,
4. Намагатися не готувати в духовці багато страв одночасно. Одночасно можна готувати, розміщуючи дві посудини на дротяній решітці.
5. Готувати страви по черзі. Духовка не втрачає тепла.
6. Вимкнути духовку на кілька хвилин перед закінченням часу готування. У цьому випадку не відкривати дверцята духовки.
7. Перед приготуванням розморожувати заморожені продукти.

## **УТИЛІЗАЦІЯ, ЩО НЕ ЗАВДАЄ ШКОДИ НАВКОЛИЩНЬОМУ СЕРЕДОВИЩУ**

Позбутися упаковки у спосіб, що не завдає шкоди зовнішньому середовищу.

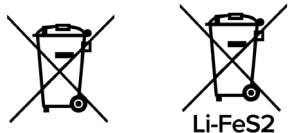
Обладнання марковане відповідно до Директиви Європейського Парламенту та Ради про відходи електричного та електронного обладнання - WEEE).

Ці рекомендації визначають загальні правила повернення та переробки використаного обладнання в загальному для ЄС.

## **ІНФОРМАЦІЯ НА УПАКОВЦІ**

Матеріали упаковки цього обладнання виконані з вторсировини, відповідно до нашого національного законодавства, що стосується захисту навколишнього природного середовища. Не викидати пакувальних матеріалів разом з комунальними та іншими відходами. Доставте їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевими органами влади.

## ГЛАВА 12. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ



Мал. А Мал. В

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

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

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

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

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

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

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



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