

KERNAU

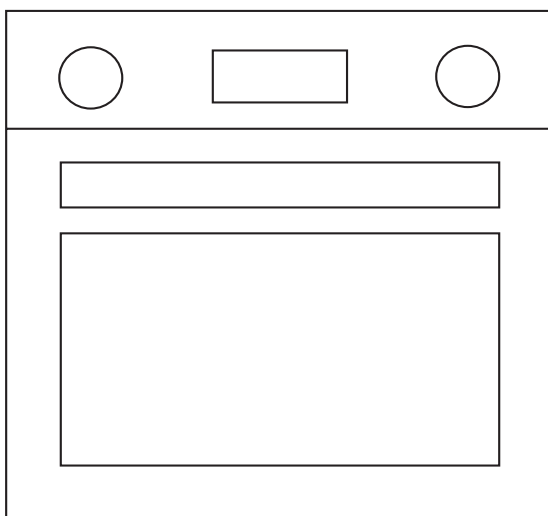
**INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU**

**PIEKARNIKA DO ZABUDOWY**

**KBO 0762 PT B**

**KBO 0662 SK B**

---



## SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

Wychodząc naprzeciw Twoim oczekiwaniom, nasze sprzęty produkujemy w wyspecjalizowanych fabrykach z wykorzystaniem najnowszych technologii oraz testujemy pod względem jakości. Aby wybrany przez Ciebie produkt służył Ci jak najdłużej, zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi obsługi, czyszczenia i konserwacji, które znajdziesz poniżej. W niniejszej instrukcji chcemy Ci przedstawić wszystkie możliwości zakupionego produktu, a także przekazać kwestie związane z bezpieczeństwem, instalacją, optymalnymi ustawieniami i oszczędnym użytkowaniem. Znajdziesz tutaj cenne porady, jak najefektywniej korzystać z urządzenia zgodnie ze swoimi aktualnymi potrzebami.

Zakupiony przez Państwa produkt został wyprodukowany w nowoczesnym, zaawansowanym technologicznie zakładzie.

Przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu radzimy szczegółowo zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość tak, aby funkcje zakupionego przez Ciebie urządzenia przez długi czas pozostały w takim stanie, jak pierwszego dnia po zakupie.



### UWAGA

Niniejsza instrukcja obsługi ma zastosowanie do wielu modeli produktu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre funkcje wyszczególnione w instrukcji.

**Obrazy produktu mają charakter schematyczny.**

**Elementy oznaczone jako (\*) są opcjonalne.**

| Ikona | Podpis                                                                                                                                    |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem. |
|       | Ryzyko porażenia prądem                                                                                                                   |
|       | Wskazuje na ryzyko pożaru                                                                                                                 |
|       | Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.                                                                                      |
|       | Przydatne informacje pomagające zrozumieć działanie urządzenia i w pełni korzystać z jego funkcji                                         |
|       | Wskazuje na konieczność zapoznania się z instrukcjami w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.                                |

## Spis treści

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>                 | <b>4</b>  |
| Informacje ogólne .....                                   | 4         |
| Bezpieczeństwo dzieci i osób wrażliwych .....             | 5         |
| Bezpieczeństwo elektryczne .....                          | 5         |
| Bezpieczeństwo użytkowania .....                          | 7         |
| Instalacja i ustawienie urządzenia .....                  | 9         |
| Konserwacja i czyszczenie .....                           | 11        |
| Kompatybilność elektromagnetyczna .....                   | 12        |
| Ochrona środowiska i utylizacja .....                     | 12        |
| <b>2. Specyfikacja techniczna .....</b>                   | <b>14</b> |
| <b>3. Instalacja i przygotowanie do użytkowania .....</b> | <b>15</b> |
| Instrukcje dla instalatora .....                          | 15        |
| Montaż piekarnika .....                                   | 15        |
| Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo .....              | 14        |
| <b>4. Cechy produktu .....</b>                            | <b>18</b> |
| <b>5. Użytkowanie produktu .....</b>                      | <b>19</b> |
| Pieczenie pizzy .....                                     | 21        |
| Tabela pieczenia .....                                    | 22        |
| Korzystanie z cyfrowego timera dotykowego .....           | 22        |
| Akcesoria .....                                           | 24        |
| <b>6. Czyszczenie i konserwacja .....</b>                 | <b>26</b> |
| <b>7. Rozwiązywanie problemów i transport .....</b>       | <b>29</b> |
| <b>8. Usuwanie zużytych urządzeń .....</b>                | <b>30</b> |



## 1. INFORMACJE Z ZAKRESU BEZPIECZEŃSTWA C€

### Informacje ogólne

W celu zapewnienia bezpieczeństwa oraz prawidłowego użytkowania urządzenia przed jego instalacją i pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, w tym ze wszystkimi ostrzeżeniami i wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Instrukcję należy zachować na przyszłość. W przypadku przekazania urządzenia innemu użytkownikowi należy przekazać ją razem z urządzeniem, aby każda osoba korzystająca z urządzenia była odpowiednio poinformowana o zasadach jego użytkowania oraz bezpieczeństwa.

Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku:

- nieprawidłowej instalacji,
- użytkowania niezgodnego z niniejszą instrukcją,
- nieautoryzowanych modyfikacji urządzenia,
- stosowania nieoryginalnych części zamiennych.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych oraz w podobnych warunkach. Nie jest przeznaczone do zastosowań przemysłowych ani profesjonalnych.

**Bezpieczeństwo dzieci i osób wrażliwych**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania oraz pod warunkiem, że rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Opakowanie urządzenia (folie, styropian, elementy plastikowe) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia.
- W przypadku wycofania urządzenia z użytkowania należy:
  - odłączyć je od zasilania,
  - odciąć przewód zasilający możliwie blisko urządzenia,
  - uniemożliwić zamknięcie się dzieci wewnątrz urządzenia.

**OSTRZEŻENIE - Ryzyko oparzeń**

Podczas pracy urządzenia jego dostępne elementy oraz powierzchnie zewnętrzne mogą się silnie nagrzewać. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać obudowy urządzenia ani elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz piekarnika. Dzieci powinny przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia przez cały czas jego pracy oraz w trakcie stygnięcia.

**Bezpieczeństwo elektryczne****OSTRZEŻENIE**

Nieprawidłowo wykonana instalacja może stwarzać poważne zagrożenie dla zdrowia i życia.

**OSTRZEŻENIE**

Nie należy korzystać z urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub jego izolacji;



uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

**OSTRZEŻENIE**

W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed czyszczeniem, konserwacją lub wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

- Urządzenie musi zostać podłączone do instalacji elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do instalacji elektrycznej zgodnej z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.
- Zawsze używać dołączonego przewodu przyłączeniowego nowego urządzenia.
- Urządzenie musi być podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego z przewodem ochronnym (uziemieniem). Zabrania się usuwania styku ochronnego z wtyczki.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, bądź urządzenie nosi ślady uszkodzeń mechanicznych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznymi urządzeniami sterującymi (np. timerami lub systemami zdalnego sterowania), o ile producent nie przewidział takiej funkcjonalności.
- Nie należy stosować przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.
- Nie ciągnąć za przewód podczas odłączania urządzenia.
- Nigdy nie zanurzać obudowy z tworzywa sztucznego w wodzie.



- Wszelkie naprawy i wymiany elementów elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis.
- Jeżeli przewód sieciowy jest za krótki i nie jest dostępny dłuższy przewód sieciowy, należy się skontaktować ze specjalistyczną firmą elektryczną, która dokona odpowiedniej adaptacji domowej instalacji elektrycznej.

**OSTRZEŻENIE!**

Podczas ustawiania urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie jest przytraśnięty lub uszkodzony, a także nie styka się z gorącymi powierzchniami.

**Bezpieczeństwo użytkowania**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania potraw.
- Nie należy używać urządzenia do:
  - ogrzewania pomieszczeń,
  - suszenia ubrań,
  - przechowywania przedmiotów.
- Do wkładania i wyjmowania potraw należy używać rękawic kuchennych.
- W przypadku zapalenia się tłuszczu/oleju nigdy nie próbuj gasić ognia wodą! Wyłącz urządzenie i nakryj płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Nie wolno siadać ani stawać na otwartych drzwiach piekarnika.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach piekarnika.
- Nie należy uderzać w szybę drzwi piekarnika ani obciążać jej ciężkimi przedmiotami.
- W przypadku pęknięcia szyby drzwi nie należy używać urządzenia i należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.



- Nie należy wykladać wnętrza piekarnika folią aluminiową ani umieszczać naczyń bezpośrednio na dnie komory piekarnika, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia emalii i przegrzewania urządzenia.
- Zachować ostrożność, otwierając drzwiczki piekarnika podczas pieczenia i po jego zakończeniu.
- Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych i chronić przed działaniem czynników atmosferycznych oraz nadmiernej wilgoci.
- Nie należy wlewać wody na dno gorącego piekarnika.
- Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.
- Materiały łatwopalne nie powinny być przechowywane wewnątrz urządzenia ani w jego pobliżu.
- Przewód nie może stykać się z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami ani być zgniatany, załamywany czy modyfikowany.
- Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.
- W zależności od rodzaju potrawy należy stosować odpowiednie akcesoria (np. ruszt lub blachę).
- Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika. W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.
- Soki owocowe oraz płyny zawierające cukier mogą pozostawiać zacieki, a w skrajnych przypadkach trwale uszkodzić emalię (powodując odpryski), jeśli nie zostaną usunięte na gorąco, przy zachowaniu szczególnej ostrożności.



- Urządzenie może być wyposażone w wentylator chłodzący obudowę. Wentylator może pracować jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu piekarnika w celu schłodzenia podzespołów; jest to zjawisko całkowicie normalne.
- Nie wieszać ręczników, ściereczek ani ubrań na urządzeniu ani jego uchwytach.
- Podczas wysuwania tace mogą się przechylać. Należy uważać, aby nie wylać ani nie upuścić gorących potraw podczas wyjmowania ich z piekarników.
- Jeśli kuchenka nie jest używana, upewnić się, że jej pokrętła zawsze są w pozycji „0” (stop).
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze lub samodzielnego czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia lub samooczyszczania w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję samooczyszczania, podczas samooczyszczania powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- W przypadku nieprawidłowej pracy należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania.

**OSTRZEŻENIE!**

Otwarte drzwiczki urządzenia mogą spowodować zranienie. Podczas ich otwierania może wydostać się gorące powietrze lub para.

**Instalacja i ustawienie urządzenia**

- Urządzenie należy rozpakować i sprawdzić pod kątem uszkodzeń transportowych. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń nie należy podłączać urządzenia do zasilania.
- Chronić urządzenie przed oddziaływaniami warunków



atmosferycznych. Nie wystawiać go na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu lub nadmiernej wilgoci.

- Sprzęty otaczające urządzenie (np. szafka) muszą być odporne na działanie temperatury co najmniej 100°C.
- Nie należy instalować urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami meblowymi, jeśli producent nie przewidział takiej możliwości.
- Otwory wentylacyjne urządzenia nie mogą być zasłaniane.
- Urządzenie może być instalowane w zabudowie meblowej wyłącznie po całkowitym zakończeniu montażu.
- Urządzenie musi być przykręcone do szafki za pomocą dostarczonych wkrętów przez otwory w ramie bocznej, aby zapewnić stabilność i bezpieczeństwo podczas wysuwania tac.
- Jeśli piekarnik jest montowany obok płyty gazowej, należy zachować bezpieczne odległości zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi oraz instrukcją instalacji płyty.
- Aby przygotować produkt do użycia, należy zapoznać się z informacjami z niniejszej instrukcji obsługi i instrukcjami instalacji oraz upewnić się, że instalacja elektryczna spełnia wymagania. Jeżeli tak nie jest, należy wezwać wykwalifikowanego technika w celu wykonania niezbędnych napraw. Za wykonanie tych czynności odpowiedzialny jest użytkownik.
- Podczas pierwszego użycia piekarnika wyczuwalny może być lekki nieprzyjemny zapach. To całkowicie normalne zjawisko spowodowane przez materiały izolacyjne znajdujące się na elementach grzałki. Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy włączyć go, gdy jest pusty, i ustawić maksymalną temperaturę na 45 minut. Należy się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.
- Nie instalować urządzenia w pomieszczeniach narażonych



na działanie mrozu lub wilgoci.

- Instalacja urządzenia nad lub pod innymi urządzeniami AGD jest dopuszczalna wyłącznie wtedy, gdy spełnione są wymagania producenta dotyczące wentylacji i odległości montażowych.
- Nie należy używać uchwytów drzwiczek piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest zabudowane, wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna, a jeśli łatwy dostęp nie jest możliwy, w obrębie stałej instalacji elektrycznej instalacja powinna zapewniać możliwość odłączenia wszystkich biegunów.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy na nich niczego umieszczać. Może to spowodować brak równowagi piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.

## **Konserwacja i czyszczenie**



### **OSTRZEŻENIE!**

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i całkowicie ostygło.



### **OSTRZEŻENIE!**

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika i innych powierzchni nie używać ściernych środków czyszczących ani skrobaczek. Mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła drzwi lub uszkodzenie powierzchni.

- Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.



- Do czyszczenia należy używać miękkiej ściereczki oraz łagodnych środków czyszczących przeznaczonych do urządzeń kuchennych.

## **Kompatybilność elektromagnetyczna**

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w środowisku mieszkalnym.

Instalacja i użytkowanie muszą odbywać się zgodnie z niniejszą instrukcją.

Nieautoryzowane modyfikacje konstrukcji, stosowanie nieoryginalnych przewodów zasilających lub ingerencja w układ elektryczny mogą powodować zakłócenia elektromagnetyczne oraz utratę zgodności z wymaganiami UE.

## **Ochrona środowiska i utylizacja**

Urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2011/65/UE (RoHS) dotyczącą ograniczenia stosowania niektórych substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

Materiały użyte w tym urządzeniu oznaczone symbolem nadają się do recyklingu.



Urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2012/19/UE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego kosza, informującym o obowiązku selektywnej zbiórki.



Symbol na produkcie lub na jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad domowy. Zamiast tego należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzę-

tu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby być spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z tym produktem. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym został zakupiony produkt.

Projektowanie, produkcja i sprzedaż tego urządzenia są zgodne z wymaganiami bezpieczeństwa określonymi w odpowiednich przepisach Unii Europejskiej, w tym:

- Dyrektywa 2014/35/UE (LVD),
- Dyrektywa 2014/30/UE (EMC),
- Dyrektywa 2011/65/UE (RoHS),
- Dyrektywa 2012/19/UE (WEEE).



Urządzenie zostało przebadane zgodnie z właściwymi normami zharmonizowanymi, w szczególności EN 60335-1 oraz EN 60335-2-6.

Dostęp do informacji na temat modelu, przechowywanych w bazie danych produktów, można uzyskać poprzez odwiedzenie następujących witryn i wyszukanie identyfikatora modelu, który można znaleźć na etykiecie energetycznej.

- ❶ Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia w związku z modernizacją konstrukcji urządzenia.
- ❶ Rysunki w tej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie być zgodne z rzeczywistym wyglądem urządzenia.
- ❶ Wartości podane na oznaczeniach urządzenia lub w dostarczonych z nim dokumentacji zostały uzyskane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą różnić się w zależności od użytkowania produktu i warunków otoczenia.

## 2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| Marka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                                |
| Model                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             | KBO 0762 PT B<br>KBO 0662 SK B |
| Rodzaj piekarnika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             | ELEKTRYCZNY                    |
| Masa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | kg          | 29,2                           |
| Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             | 103,6                          |
| Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza                                                                                                                                                                                                                                                                            |             | 94,0                           |
| Klasa energetyczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             | A                              |
| Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym                                                                                                                                                                                                                                                                                            | kWgodz/cykl | 0,87                           |
| Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza                                                                                                                                                                                                                                                                                     | kWgodz/cykl | 0,79                           |
| Liczba wnęk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             | 1                              |
| Źródło ciepła                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             | ELEKTRYCZNY                    |
| Pojemność                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | l           | 69                             |
| Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |                                |
| Wskazówki oszczędzania energii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                                |
| <p>Piekarnik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe.</li> <li>- Skracaj czas wstępnego podgrzewania.</li> <li>- Nie wydłużają czasu pieczenia.</li> <li>- Nie zapomnij włączać piekarnik po zakończeniu pieczenia.</li> <li>- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.</li> </ul> |             |                                |

### 3. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

**! OSTRZEŻENIE:** Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta i lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją. Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymaganymi dla urządzenia. Wymogi dla tego urządzenia podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).
- Jeżeli produkt składa się z wyjmowanych przewodnic półek (stelaży drucianych), a w instrukcji obsługi znajdują się przepisy takie jak na jogurt, należy wyjąć stelaże druciane i obsługiwać piekarnik w określonym trybie gotowania. Informacje dotyczące wyjmowania półki drucianej znajdują się w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

## INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

### Instrukcje ogólne

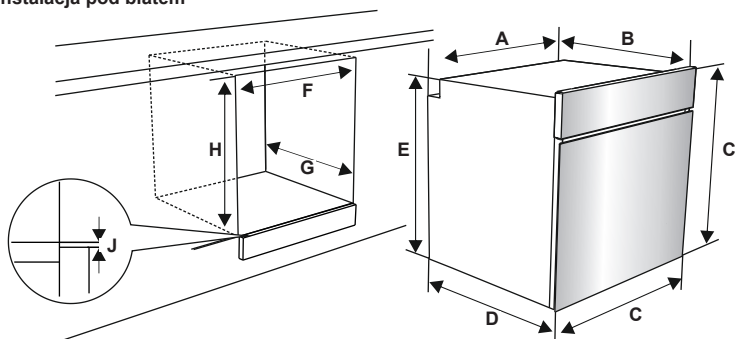
- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

## MONTAŻ PIEKARNIKA

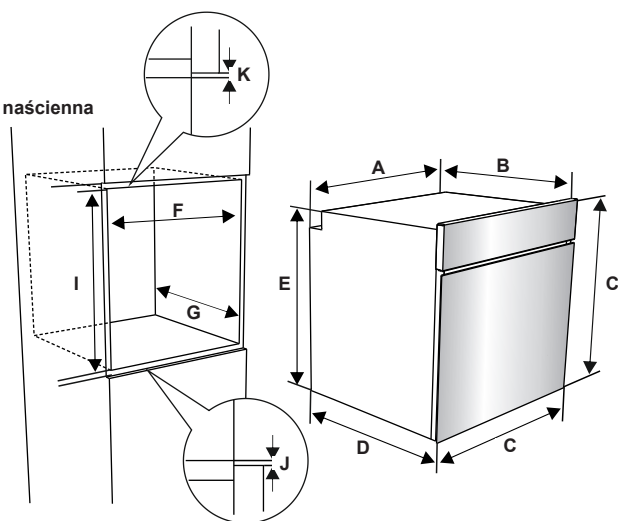
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

|        |     |                    |         |
|--------|-----|--------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./ maks. F (mm) | 560/580 |
| B (mm) | 550 | min. G (mm)        | 555     |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm)      | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J/K (mm)      | 5/10    |
| E (mm) | 576 |                    |         |

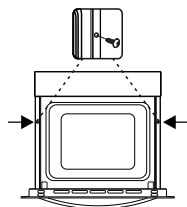
### Instalacja pod blatem



### Instalacja naścienna



Po wykonaniu przyłączy elektrycznych wstaw piekarnik do szafki, wsuwając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby w otwory w jego ramie. Gdy rama urządzenia dotyka drewnianej powierzchni szafki, dokręć śruby.

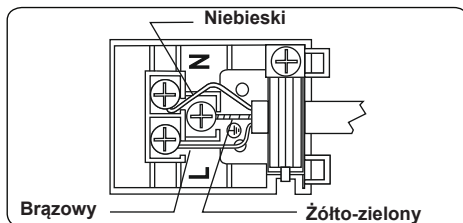


## PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

**! OSTRZEŻENIE:** Przyłącze elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

**! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zaprojektowane do zasilania napięciem 220-240V. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Kabel zasilający (H05VV-F) musi być wystarczająco długi, aby można było podłączyć go do urządzenia, nawet jeżeli umieszczone jest z przodu szafki.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.
- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.

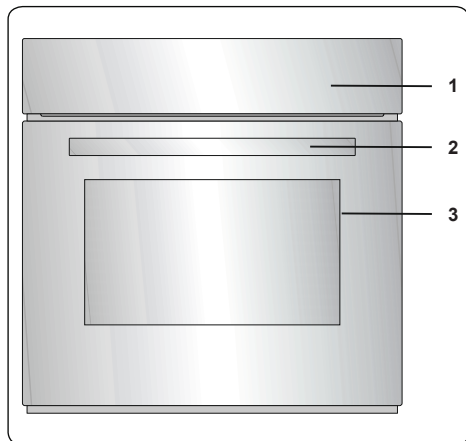


## 4. CECHY PRODUKTU



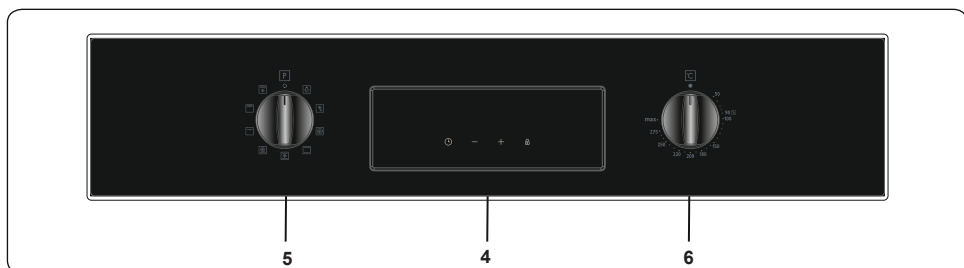
**Ważne:** Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

### Wykaz elementów



- 1. Panel sterowania
- 2. Uchwyt drzwiczek piekarnika
- 3. Drzwiczki piekarnika

### Panel sterowania



- 4. Programator czasowy
- 5. Gałka sterowania funkcjami piekarnika
- 6. Gałka termostatu piekarnika

## 5. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

### FUNKCJE PIEKARNIKA

#### Sterowanie funkcjami piekarnika

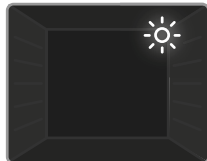
Przekręcić gałkę na odpowiedni symbol żądanej funkcji gotowania. Szczegółowe informacje na temat różnych funkcji znajdują się w sekcji „Funkcje piekarnika”.

#### Gałka termostatu piekarnika

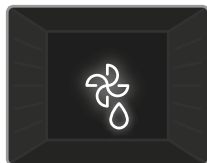
Po wybraniu funkcji gotowania obrócić gałkę, aby ustawić żądaną temperaturę. Lampka termostatu piekarnika świeci podczas działania termostatu, w trakcie podgrzewania piekarnika lub utrzymywania temperatury.

#### Funkcje piekarnika

\* Funkcje tego konkretnego piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu produktu.



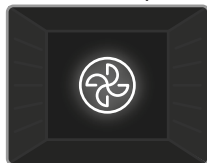
**Lampka piekarnika:** Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



#### Funkcja rozmrażania:

Zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika i zaczyna działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy

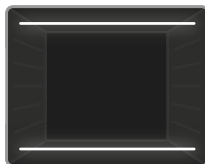
umieścić mrożonkę w piekarniku na półce zamontowanej w trzeciej szczelinie od dołu. Zaleca się ustawienie pod rozmrażaną potrawą tacki do zbierania wody z topniejącego lodu. Funkcja ta nie służy ani do gotowania, ani do pieczenia, tylko do rozmrażania potraw.



#### Funkcja Turbo:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny oraz

wentylator. Funkcja turbo równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu jedzenie na wszystkich poziomach jest równomiernie przygotowywane. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



#### Funkcja pieczenia statycznego:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a dolny i górny element grzejny zaczynają działać.

Funkcja pieczenia statycznego wydzielą ciepło, zapewniając równomierne pieczenie potrawy. Idealna funkcja do pieczenia ciastek, ciast, zapiekanek z makaronu, lasanii i pizzy. Przy tej funkcji zaleca się podgrzanie wstępne przez 10 minut. Najlepiej piec tylko na jednej półce naraz.



#### Funkcja wentylatora:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczynają działać dolne i górne elementy grzejne oraz

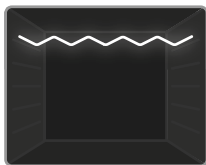
wentylator. Ta funkcja jest najlepsza do pieczenia ciastek. Pieką górny i dolny element grzejny w piekarniku, a wentylator zapewnia obieg powietrza, co daje lekki efekt grillowania potraw. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



#### Funkcja pizzy:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny,

elementy dolne oraz wentylator. Idealna funkcja do pieczenia takich potraw jak pizza – równomiernie i w krótkim czasie. Podczas gdy wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dolny element grzejny odpowiada za pieczenie potraw.

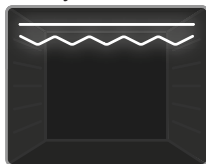


**Funkcja grillowania:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać element grzejny grilla. Funkcja

ta służy do grillowania i opiekania potraw na górnych półkach piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tacę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



**Ostrzeżenie:** Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy ustawić na 190°C.

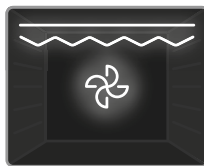


**Funkcja przyspieszonego grillowania:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a grill i

dolny element grzejny zaczynają działać. Funkcja ta służy do szybszego grillowania i grillowania potraw o większej powierzchni, na przykład mięsa. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tacę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



**Ostrzeżenie:** Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy ustawić na 190°C.



**Funkcja podwójnego grillowania i wentylatora:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika oraz

zaczyna działać grill, górne elementy grzejne oraz wentylator. Funkcja ta służy do szybszego grillowania grubszych potraw i do grillowania dań o większej powierzchni. Uruchamiają się oba elementy grzejne, górny i grilla, wraz z wentylatorem, aby zapewnić równomierne pieczenie. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tacę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



**Ostrzeżenie:** Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy ustawić na 190°C.



**Funkcja VapClean:**

Ustaw piekarnik do pracy w trybie oznaczonym symbolem VapClean (tryb grzania od spodu, od spodu z termoobiegiem, turbo lub grzanie od góry i od dołu - to może zależeć od modelu.) w temperaturze 90°C, żeby włączyć funkcję VapClean. Wylej 200-250 ml wody na tacę. W niektórych modelach w podstawie piekarnika znajduje się specjalny zbiornik. W takim przypadku należy wlać 200 - 250 ml wody do tego zbiornika. Uruchom piekarnik, a funkcja Vapclean przygotuje w ciągu 30-60 minut piekarnik do łatwego czyszczenia.

## PIECZENIE PIZZY

| Tabela pieczenia pizzy          |                          |                    |                  |             |                                   |                                           |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------|------------------|-------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| Sprzęt do pieczenia pizzy       | Rodzaj pizzy             | Funkcje piekarnika | Temperatura (°C) | Numer półki | Rozgrzewanie piekarnika (minuty)* | Przybliżony czas trwania procesu (minuty) |
| Kamień do wypiekania pizzy      | Pizza na cienkim cieście | Pizza              | Maks.            | 1           | 15–25                             | 2,5–3                                     |
| Standardowa blacha do pieczenia | Pizza na cienkim cieście |                    |                  |             |                                   | 3–3,5                                     |
| Kamień do wypiekania pizzy      | Pizza na grubym cieście  |                    |                  |             |                                   | 2,5–3                                     |
| Standardowa blacha do pieczenia | Pizza na grubym cieście  |                    |                  |             |                                   | 3–3,5                                     |
| Standardowa blacha do pieczenia | Mrożona pizza            |                    | 210**            | 3           | 9–12                              | 5–10                                      |

### Ostrzeżenia

- Umieść akcesoria kuchenne na pierwszej półce. Rozgrzej piekarnik do maksymalnej temperatury (320°C) wraz z akcesoriami kuchennymi (kamień do wypiekania pizzy lub blacha do pieczenia) umieszczonymi wewnątrz piekarnika.

 Upewnij się, że podczas rozgrzewania piekarnika wewnątrz znajduje się kamień do wypiekania pizzy lub blacha do pieczenia. W przeciwnym razie czas trwania procesu wydłuży się, a spód pizzy może nie być wystarczająco upieczony.

- Aby pizza była dobra, temperaturę piekarnika należy ustawić na maksymalną.
- Aby uzyskać najlepszą pizzę ciasto na pizzę powinno być świeże, domowej roboty i cienkie (grubość ok. 3–4 mm).
- Po zakończeniu rozgrzewania piekarnika umieść pizzę na kamieniu do wypiekania pizzy lub blasze do pieczenia wewnątrz piekarnika przy pomocy łopatk. Zamknij drzwiczki piekarnika możliwie najszybciej. W przeciwnym razie czas pieczenia pizzy wydłuży się ze względu na obniżenie temperatury piekarnika.
- Stale sprawdzaj czas trwania procesu, ponieważ pieczenie pizzy trwa bardzo krótko. W przeciwnym razie pizza może się przypalić. Informacje dotyczące czasu trwania procesu można znaleźć w tabeli gotowania.

\* Kontynuuj podgrzewanie, dopóki nie wyłączy się wskaźnik lub symbol termostatu (ok. 15–25 minut).

\*\* Przygotowując mrożoną pizzę należy stosować temperaturę i czas trwania procesu podane przez producenta na opakowaniu.

 Temperatury i czasy w powyższej tabeli gotowania zostały przetestowane w naszych laboratoriach, a podane wartości mogą się różnić w zależności od jakości, ilości, temperatury przygotowywanego produktu i stosowanego napięcia sieciowego.

## TABELA PIECZENIA

| Funkcja           | Potrawy           |  |  |  min. |
|-------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Grzanie statyczne | Ciasto francuskie | 2 - 3 - 4                                                                         | 170–190                                                                           | 35–45                                                                                  |
|                   | Ciasto            | 2 - 3 - 4                                                                         | 170–190                                                                           | 30–40                                                                                  |
|                   | Ciasteczka        | 2 - 3 - 4                                                                         | 170–190                                                                           | 30–40                                                                                  |
|                   | Potrawka          | 2                                                                                 | 175–200                                                                           | 40–50                                                                                  |
|                   | Kurczak           | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45–60                                                                                  |
| Termoobieg        | Ciasto francuskie | 2 - 3 - 4                                                                         | 170–190                                                                           | 25–35                                                                                  |
|                   | Ciasto            | 2 - 3 - 4                                                                         | 150–170                                                                           | 25–35                                                                                  |
|                   | Ciasteczka        | 2 - 3 - 4                                                                         | 150–170                                                                           | 25–35                                                                                  |
|                   | Potrawka          | 2                                                                                 | 175–200                                                                           | 40–50                                                                                  |
|                   | Kurczak           | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45–60                                                                                  |
| Turbo             | Ciasto francuskie | 2 - 3 - 4                                                                         | 170–190                                                                           | 35–45                                                                                  |
|                   | Ciasto            | 2 - 3 - 4                                                                         | 150–170                                                                           | 30–40                                                                                  |
|                   | Ciasteczka        | 2 - 3 - 4                                                                         | 150–170                                                                           | 25–35                                                                                  |
|                   | Potrawka          | 2                                                                                 | 175–200                                                                           | 40–50                                                                                  |
| Grillowanie       | Klopsiki z grilla | 5                                                                                 | 200                                                                               | 10–15                                                                                  |
|                   | Kurczak           | *                                                                                 | 190                                                                               | 50–60                                                                                  |
|                   | Zrazy             | 4 - 5                                                                             | 200                                                                               | 15–25                                                                                  |
|                   | Befszyk           | 5                                                                                 | 200                                                                               | 15–25                                                                                  |

\* Jeśli jest taka możliwość, należy piec na rożnie do kurczaka.

## KORZYSTANIE Z CYFROWEGO TIMERA DOTYKOWEGO



| Opis funkcji                                                                      |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| A                                                                                 | Automatyczne gotowanie        |
|  | Symbol termostatu             |
|  | Czas trwania procesu          |
|  | Blokada przycisków            |
|  | Minutnik                      |
|  | Tryb pracy                    |
| —                                                                                 | Zmniejszenie wskazania timera |
| +                                                                                 | Zwiększenie wskazania timera  |
| 2359                                                                              | Wskazanie timera              |

### Ustawienie godziny

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol „A” i wskazanie „0:00”.



1. Naciśnij równocześnie przyciski „+” i „-”. Zacznie pulsować kropka na środku wyświetlacza.



2. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”.



3. Po kilku sekundach kropka przestanie pulsować i pozostanie wyświetlona.



### Blokada przycisków

Żeby włączyć blokadę przycisków naciśnij i przytrzymaj przycisk „A” przez 2 sekundy. Pojawi się symbol „A” i pozostanie wyświetlony. Żeby odblokować przyciski timera, naciśnij i przytrzymaj przycisk „A” przez 2 sekundy. Następnie można przeprowadzić żądaną operację.

## Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy

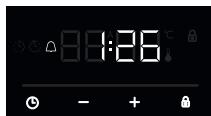
Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, można ustawić na dowolną godzinę w zakresie od „0:00” do „23:59”. Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, służy wyłącznie jako ostrzeżenie. Funkcja nie powoduje wyłączenia piekarnika.



1. Naciśnij przycisk „🕒”. Symbol zacznie pulsować i pojawi się wskazanie „0:00”.



2. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”, jeśli pulsuje symbol .



3. Symbol pozostanie wyświetlony, czas zostanie zapisany w pamięci i sygnał dźwiękowy zostanie ustawiony.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol . Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknięcie symbolu .

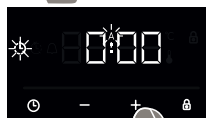
## Półautomatyczne ustawienie czasu (czas przygotowania potrawy)

Funkcja umożliwia przygotowanie potrawy przez określony czas. Czas można ustawić w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku.

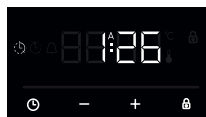
1. Wybierz żądaną funkcję gotowania i temperaturę za pomocą pokręteł piekarnika.



2. Naciskaj „🕒”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole „dur” i . Wskazanie czasu oraz symbole „A” i zaczną pulsować.



3. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”.



4. Na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualne wskazanie zegara, a symbole „A” i będą nadal świeciły.

Jeśli wskazanie timera osiągnie wartość zero, piekarnik wyłączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. Symbole „A” i zaczną pulsować. Ustaw oba pokręta w pozycji „0” i naciśnij dowolny przycisk timera, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Symbol zniknie, a naciśnięcie przycisku „🕒” przełączy timer do trybu ręcznego.

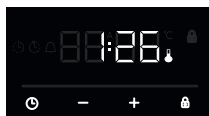
## Ustawienie sygnału dźwiękowego

Aby ustawić głośność sygnału dźwiękowego, podczas wyświetlania aktualnej godziny i emisji sygnału dźwiękowego naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” przez trzy sekundy. „ton1” will appear on the display screen. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „-” będzie emitowany inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są cztery rodzaje sygnału dźwiękowego. W przypadku wyboru opcji „OFF” wszystkie sygnały dźwiękowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem sygnałów alarmów i błędów. Wybierz żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskaj innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.

## Regulacja jasności

Aby ustawić jasność ekranu wyświetlacza, naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” przez trzy sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „br1”. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „+” pojawi się inny poziom jasności.

## Symbol termostatu



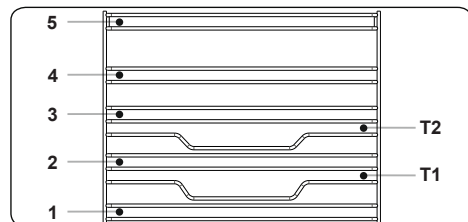
Symbol termostatu (🔥) włącza się automatycznie podczas działania termostatu piekarnika.

| Tryb pracy    | Zużycie energii elektrycznej | Czas, po którym urządzenie przełącza się do tego trybu                                                                                                                                                                                                                |
|---------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tryb czuwania | 0,8 W                        | Konieczne jest przeprowadzenie czynności przez użytkownika, aby przełączyć urządzenie do trybu czuwania. Aby przełączyć urządzenie do trybu czuwania, użytkownik musi ustawić funkcję gotowania i temperaturę na WYŁ., a wszystkie ustawienia czasu gotowania na „0”. |

## AKCESORIA

### Ruszt EasyFix

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



- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.

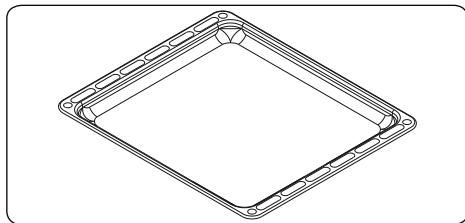
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 5.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2, 3, 4, 5.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

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

### Tacka płytka

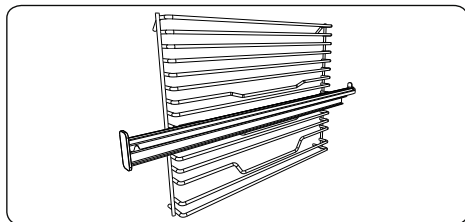
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



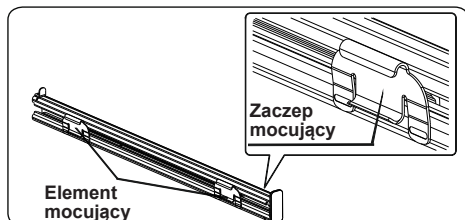
### Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy prowadnice teleskopowe Easyfix (KBO 0762 PT B)

Prowadnica teleskopowa wysuwa się do połowy, zapewniając łatwy dostęp do potraw.

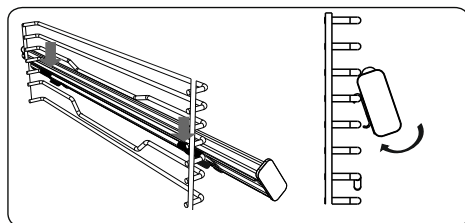


## Prowadnice teleskopowe

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



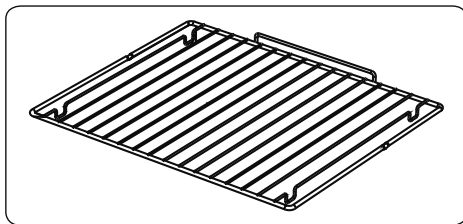
- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wyjmowanie półki drucianej”.



- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomie drucianej półki i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomie półki drucianej.
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię prowadnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

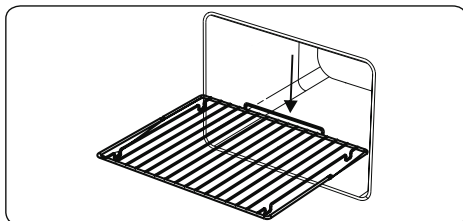
## Siatka druczana

Siatka druczana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



### OSTRZEŻENIE

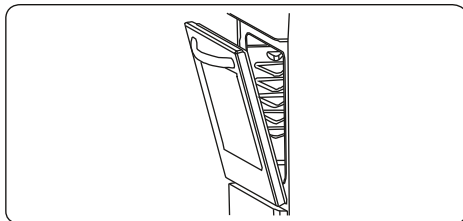
Włożyć prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



## Kolektor wody

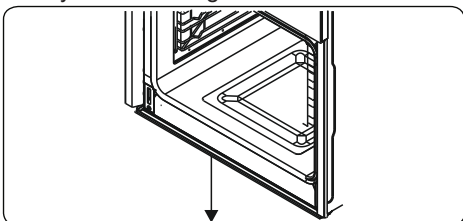
Podczas pieczenia na wewnętrznej stronie szyby drzwiczek piekarnika może wystąpić kondensacja. Nie oznacza to wadliwego działania produktu.

Otworzyć drzwiczki piekarnika do pozycji grillowania i pozostawić w tym położeniu przez 20 sekund.



Woda skropli się do kolektora.

Schłodzić piekarnik i wytrzeć wnętrze drzwiczek suchym ręcznikiem. Procedurę tę należy stosować regularnie.



## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### CZYSZCZENIE

**! OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

#### Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.

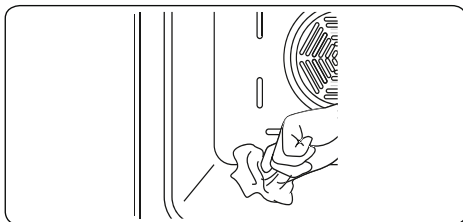
 Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząsteczki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.

- W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.

 Nie używać oczyszczaczy parowych do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia.

#### Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Emaliowane wnętrze piekarnika czyścić się najlepiej, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzeć piekarnik miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć go wilgotną ściereczką i osuszyć.
- W celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika może być konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.



#### Czyszczenie części szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do konserwacji szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

#### Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wytrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

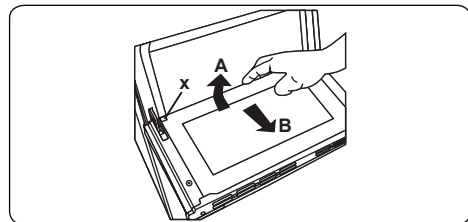
 Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć.

 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

#### Wymywanie wewnętrznych szyb

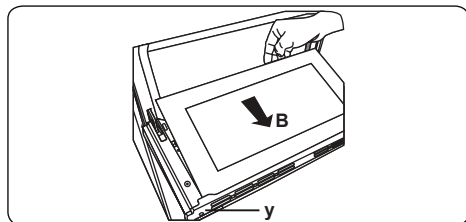
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (**x**). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.

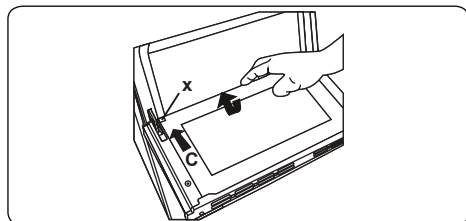


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

**2.** Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (**y**) w kierunku **B**.



**3.** Umieścić szybę pod klamrą mocującą (**x**) w kierunku **C**.

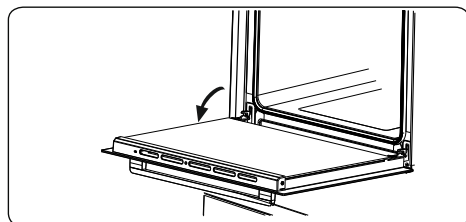


 Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

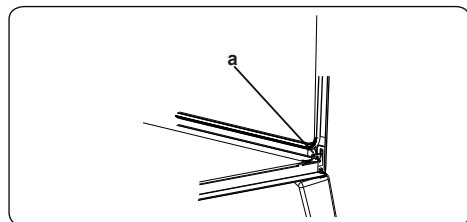
### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika zdjąć drzwiczki piekarnika w sposób przedstawiony poniżej.

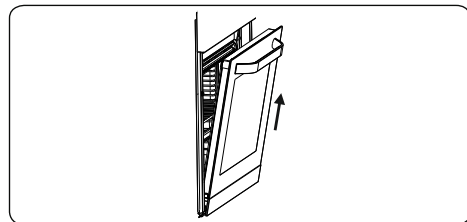
**1.** Otworzyć drzwiczki piekarnika.



**2.** Otworzyć zatrzask (**a**) (za pomocą śrubokrętu) do końca.

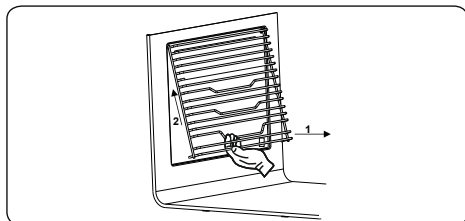


**3.** Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



## Wymowanie półki drucianej

Aby usunąć stelaż druciany, pociągnij go w kierunku 1, jak pokazano na rysunku. Po zwolnieniu go z zatrzasków podnieś go w kierunku 2.



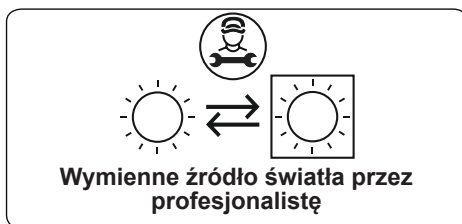
## KONSERWACJA

**! OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

### Zmiana lampki piekarnika

**! OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki piekarnika należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14/G9).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



**! OSTRZEŻENIE:** Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

## 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

| Problem                                                         | Możliwa przyczyna                                                                                                                                      | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piekarnik się nie włącza.                                       | Zasilanie jest wyłączone.                                                                                                                              | Upewnić się, że zasilanie jest dostępne.<br>Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.                                                                                                                                                                                    |
| Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.                     | Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona.<br>Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.                                                     | Upewnić się, że pokrętko sterujące temperaturą piekarnika jest ustawione poprawnie.                                                                                                                                                                                                       |
| Lampka piekarnika (jeśli jest dostępna) nie działa.             | Lampka jest uszkodzona.<br>Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.                                                                         | Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami.<br>Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.                                                                                                                                                                  |
| Piekarnik piecze nierównomiernie.                               | Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.                                                                                                       | Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek.<br>Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić.<br>Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia. |
| Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego. | Między przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce.<br>Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny.<br>Ustawiona jest funkcja blokady. | Usunąć ciała obce i spróbować ponownie.<br>Usunąć wilgoć i spróbować ponownie.<br>Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.                                                                                                                                                          |
| Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.               | Półki piekarnika drgają.                                                                                                                               | Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo.<br>Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.                                                                                                                                       |

### TRANSPORT

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

## ROZDZIAŁ 8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

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.



Rys. A

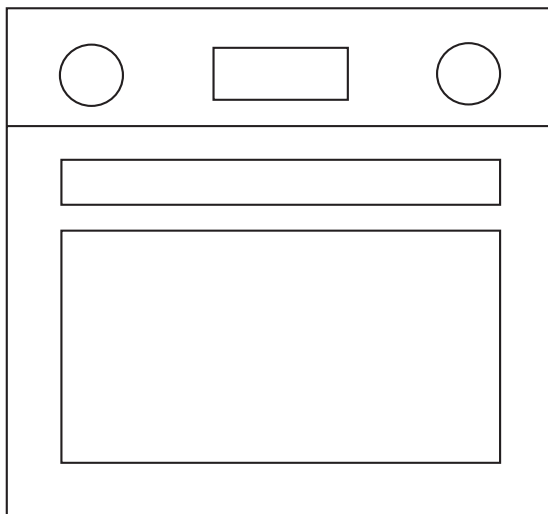


Li-FeS2  
Rys. B

**KERNAU**

**USER AND  
ASSEMBLY MANUAL  
BUILT-IN OVEN  
KBO 0762 PT B  
KBO 0662 SK B**

---



## DEAR CUSTOMER,

Thank you for placing your trust in us and choosing the Kernau brand.

To meet your expectations, we manufacture our appliances in specialised factories using the latest technologies and subject them to rigorous quality testing. To ensure that the product you have chosen serves you for as long as possible, please read the instructions on operation, cleaning and maintenance provided below. In this manual, we aim to present all the features of the product you have purchased, as well as provide information on safety, installation, optimal settings and economical use. Here you will find valuable advice on how to use the appliance most effectively in line with your current needs.

The product you have purchased was manufactured in a modern, environmentally friendly factory.

Before using the appliance, we advise you to read this manual thoroughly and keep it for future reference, so that the functions of your appliance remain as good as new for a long time to come.

### **Attention!**

This user manual applies to a range of product models. Your device may not be equipped with some of the features listed in the manual.

**The product images are for illustrative purposes only.**

**Items marked with (\*) are optional.**

| Icon                                                                                | Signature                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Indicates a risk of personal injury, death or significant property damage if the warning marked with this symbol is ignored. |
|  | Risk of electric shock                                                                                                       |
|  | Indicates a fire hazard                                                                                                      |
|  | For domestic and indoor use only.                                                                                            |
|  | Useful information to help you understand how the device works and make the most of its features                             |
|  | It highlights the need to read the instructions in order to understanding how the product works and how to use it.           |

## Table of contentsi

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Safety instructions .....</b>                  | <b>34</b> |
| General information .....                            | 34        |
| Safety of children and vulnerable people .....       | 34        |
| Electrical safety .....                              | 35        |
| Safety during use .....                              | 36        |
| Installation and assembly .....                      | 38        |
| Maintenance and cleaning .....                       | 40        |
| Electromagnetic compatibility .....                  | 40        |
| Environmental protection and waste management .....  | 41        |
| <b>2. Technical Specifications .....</b>             | <b>43</b> |
| <b>3. Installation and preparation for use .....</b> | <b>44</b> |
| Installer's instructions .....                       | 44        |
| Oven installation .....                              | 44        |
| Electrical connection and safety .....               | 46        |
| <b>4. Product features .....</b>                     | <b>47</b> |
| <b>5. Use of product .....</b>                       | <b>48</b> |
| Oven functions .....                                 | 48        |
| Baking pizza .....                                   | 50        |
| Cooking table .....                                  | 51        |
| Using the digital touch timer .....                  | 51        |
| Accessories .....                                    | 53        |
| <b>6. Cleaning and maintenance .....</b>             | <b>54</b> |
| <b>7. Troubleshooting and transport .....</b>        | <b>57</b> |
| <b>8. Disposal of used equipment .....</b>           | <b>58</b> |



## 1. SAFETY INSTRUCTIONS



**PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE DEVICE.**

### GENERAL INFORMATION

To ensure safety and the correct use of the appliance, please read this user manual carefully before installation and first use, including all warnings and safety instructions.

Please keep this manual for future reference. If you pass the device on to another user, please hand it over together with the device so that everyone using it is properly informed about the rules for its use and safety.

The device must only be used for its intended purpose. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from:

- incorrect installation,
- use not in accordance with these instructions,
- unauthorised modifications to the appliance,
- the use of non-genuine spare parts.

The appliance is intended solely for use in domestic households and similar environments. It is not intended for industrial or professional use.

### SAFETY OF CHILDREN AND VULNERABLE PERSON

- The appliance may be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities only under supervision or after they have received instruction on how to use it safely, and provided that they understand the associated risks.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children without supervision.
- The appliance's packaging (plastic film, polystyrene, plastic components) must be kept out of the reach of children. There is a risk of suffocation.
- When taking the appliance out of service, you must:
  - disconnect it from the mains,
  - cut the power cord as close to the appliance as possible,
  - ensure that children cannot become trapped inside the appliance.



## SAFETY INSTRUCTIONS



### WARNING – RISK OF BURNS

When the appliance is in use, its accessible parts and external surfaces may become very hot. Take particular care not to touch the appliance housing or the heating elements inside the oven. Children should remain at a safe distance from the appliance at all times whilst it is in use and whilst it is cooling down.

## ELECTRICAL SAFETY



### WARNING

Improperly installed systems pose a serious risk.



### WARNING

Do not use the appliance if the power cord or its insulation is damaged; A damaged cable must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a suitably qualified person to avoid any risk.



### WARNING

To avoid the risk of electric shock, switch off the power to the appliance before cleaning, carrying out maintenance or replacing a light bulb.

- The appliance must be connected to the mains by a qualified electrician in accordance with the applicable regulations.
- The appliance must only be connected to a mains supply that complies with the specifications given on the rating plate.
- Children under the age of 8 should only use the appliance under constant supervision.
- Always use the supplied power lead with a new appliance.
- The appliance must be connected to a correctly installed mains socket with a protective earth connection. Do not remove the protective earth pin from the plug.



## SAFETY INSTRUCTIONS



- Do not use the appliance if the power cord is damaged or if the appliance shows signs of mechanical damage.
- The appliance is not designed to operate with external control devices (e.g. timers or remote control systems), unless the manufacturer has provided for such functionality.
- Do not use extension leads or multi-socket adaptors.
- Do not pull on the cable when disconnecting the appliance.
- Never immerse the plastic housing in water.
- Any repairs or replacement of electrical components must only be carried out by an authorised service centre.
- If the mains lead is too short and a longer one is not available, contact a specialist electrical contractor to make the necessary modifications to your home's electrical installation.



### **WARNING!**

When setting up the appliance, ensure that the power cord is not trapped or damaged, and that it does not come into contact with hot surfaces.

## **SAFETY DURING USE**

- This appliance is intended solely for the preparation of food.
- Do not use the appliance for:
  - heating rooms,
  - drying clothes,
  - storing items.
- Always wear oven gloves when placing food in or removing it from the appliance.
- If fat or oil catches fire, never attempt to extinguish the flames with water! Switch off the appliance and smother the flames with a lid or a fire blanket.
- Do not sit or stand on the open oven door.



## SAFETY INSTRUCTIONS



- Do not place heavy objects on the oven door.
- Do not strike the oven door glass or place heavy objects on it.
- If the door glass breaks, do not use the appliance and contact an authorised service centre.
- Do not line the inside of the oven with aluminium foil or place cookware directly on the oven floor, as this may damage the enamel and cause the appliance to overheat.
- Take care when opening the oven door during and after cooking.
- Hot steam from the oven may cause burns.
- The appliance must only be used indoors and must be protected from the elements and excessive moisture.
- Do not pour water onto the base of a hot oven.
- When cooking dishes containing alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperature and the vapours may ignite if they come into contact with hot parts of the oven.
- Flammable materials must not be stored inside the appliance or in its vicinity.
- The power cable must not come into contact with hot surfaces or sharp edges, nor should it be crushed, kinked or altered in any way.
- When using the oven, ensure that children keep a safe distance from it.
- Depending on the type of food, use the appropriate accessories (e.g. a grill rack or baking tray).
- Fruit juices may leave stains that could become impossible to remove from the oven's enamelled surfaces. When baking very moist cakes, use a deep baking tray.
- Fruit juices and sugar-containing liquids may leave stains and, in extreme cases, permanently damage the enamel (causing flaking) if they are not removed whilst still hot, taking particular care to do so.
- The appliance may be fitted with a fan to cool the housing. The fan may continue to run for a short time after the oven has been switched off to cool the components; this is entirely normal.
- Do not hang towels, tea towels or clothing on the



## SAFETY INSTRUCTIONS



- appliance or its handles.
- The trays may tilt when being pulled out. Take care not to spill or drop hot food whilst removing it from the oven.
- When the oven is not in use, ensure that the knobs are always set to '0' (off).
- If the appliance is fitted with a steam cooking or self-cleaning function, any large spills of liquid must be wiped up before cleaning, and no kitchen utensils must be left inside the oven during cleaning or self-cleaning.
- If the appliance is fitted with a self-cleaning function, surfaces will become hotter than usual during the self-cleaning cycle; children should therefore be kept at a safe distance.
- In the event of a fault, disconnect the appliance from the mains immediately.



### **WARNING!**

An open appliance door may cause injury. Hot air or steam may escape when the door is opened.

## **INSTALLATION AND ASSEMBLY**

- Unpack the device and check it for any damage caused during transport. If any damage is found, do not connect the device to the mains.
- Protect the appliance from the effects of the weather. Do not expose it to sunlight, rain, snow, dust or excessive moisture.
- Any furniture surrounding the appliance (e.g. a cupboard) must be able to withstand temperatures of at least 100°C.
- Do not install the appliance behind decorative furniture doors unless the manufacturer has provided for this.
- The appliance's ventilation openings must not be blocked.
- The appliance may only be installed within built-in furniture once assembly has been fully completed.



## SAFETY INSTRUCTIONS



- The appliance must be screwed to the cabinet using the screws supplied, through the holes in the side frame, to ensure stability and safety when pulling out the trays.
- If the oven is installed next to a gas hob, safe distances must be maintained in accordance with applicable national regulations and the hob's installation instructions.
- To prepare the product for use, please read the information in this user manual and the installation instructions, and ensure that the electrical installation meets the requirements. If this is not the case, call out a qualified technician to carry out the necessary repairs. The user is responsible for carrying out these tasks.
- When using the oven for the first time, you may notice a slight unpleasant odour. This is a completely normal phenomenon caused by the insulating materials on the heating elements. Before using the oven for the first time, we recommend switching it on whilst empty and setting it to the maximum temperature for 45 minutes. Ensure that the installation site is well ventilated.
- Do not install the appliance in rooms exposed to frost or damp.
- Installing the appliance above or below other domestic appliances is only permitted if the manufacturer's requirements regarding ventilation and installation clearances are met.
- Do not use the oven door handles to lift or carry the appliance.
- If the appliance is built-in, the power cord plug must be easily accessible; if this is not possible, the fixed electrical installation must allow for the disconnection of all poles.



## SAFETY INSTRUCTIONS



- If the appliance is not going to be used for a prolonged period, switch off the main power switch.
- When the oven door is open, do not place anything on it. This may cause the oven to become unbalanced or damage the door.

## MAINTENANCE AND CLEANING



### **WARNING!**

Before carrying out any cleaning or maintenance, ensure that the appliance is switched off and has cooled down completely.



### **WARNING!**

Do not use abrasive cleaning products or scrapers to clean the glass oven door or other surfaces. These may scratch the surface, which could cause the glass in the door to crack or damage the surface.

- For your own safety, do not use high-pressure washers or steam cleaners.
- Use a soft cloth and mild cleaning products designed for kitchen appliances.

## ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY

This appliance is intended for domestic use.

To ensure that the appliance complies with electromagnetic compatibility requirements, it must be installed and used in accordance with these instructions.

Unauthorised modifications to the appliance's design, tampering with its electrical system, the use of non-original parts or power cables, and repairs carried out by unqualified persons may lead to electromagnetic interference, reduced safety and loss of compliance with the requirements of applicable European Union regulations.

All repairs and replacement of parts should be carried out exclusively by an authorised service centre using original spare parts.

## **ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE MANAGEMENT**

The device complies with Directive 2011/65/EU (RoHS) on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

The materials used in this device are marked with the symbol  are recyclable.

The device complies with Directive 2012/19/EU (WEEE) on waste electrical and electronic equipment.



The symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as household waste. Instead, it should be taken to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Ensuring

this product is disposed of correctly will help prevent potential negative consequences for the environment and human health that could result from improper handling of this product. For more detailed information on recycling this product, please contact your local authorities, a waste disposal company or the shop where the product was purchased.

## COMPLIANCE WITH EU REGULATIONS



The design, manufacture and marketing of this device comply with the relevant European Union regulations, including in particular:

- Directive 2014/35/EU (LVD),
- Directive 2014/30/EU (EMC),
- Directive 2011/65/EU (RoHS),
- Directive 2012/19/EU (WEEE).

The appliance has been tested in accordance with the relevant harmonised standards, in particular EN 60335-1 and EN 60335-2-6.

Information regarding the product model is available in the European Product Database for Energy Labelling (EPREL). This can be accessed by searching for the model identifier shown on the appliance's energy label.

**i** Technical specifications are subject to change without notice due to design updates.

**i** The illustrations in this manual are schematic and may not correspond to the actual appearance of the device.

**i** The values stated on the device's labels or in the accompanying documentation were obtained under laboratory conditions in accordance with the relevant standards. These values may vary depending on how the product is used and the ambient conditions.

## 2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------|
| Model                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           | KBO 0762 PT B<br>KBO 0662 SK B |
| Type of Oven                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           | ELECTRIC                       |
| Mass                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | kg        | 29,2                           |
| Energy Efficiency Index - conventional                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           | 103,6                          |
| Energy Efficiency Index - fan forced                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           | 94,0                           |
| Energy Class                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           | A                              |
| Energy consumption (electricity) - conventional                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | kWh/cycle | 0,87                           |
| Energy consumption (electricity) - fan forced                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | kWh/cycle | 0,79                           |
| Number of cavities                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           | 1                              |
| Heat Source                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           | ELECTRIC                       |
| Volume                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | l         | 69                             |
| This oven complies with EN 60350-1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                |
| <p>Energy Saving Tips</p> <p>Oven</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cook the meals together, if possible.</li> <li>- Keep the pre-heating time short.</li> <li>- Do not elongate cooking time.</li> <li>- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.</li> <li>- Do not open oven door during cooking period.</li> </ul> |           |                                |

### 3. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE



**WARNING :** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

#### INSTALLER'S INSTRUCTIONS

##### General instructions

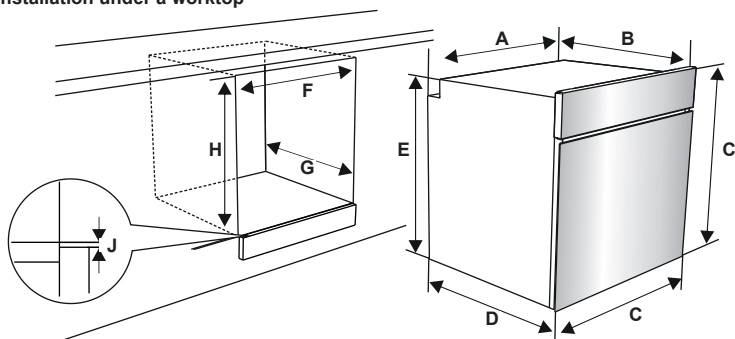
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

##### OVEN INSTALLATION

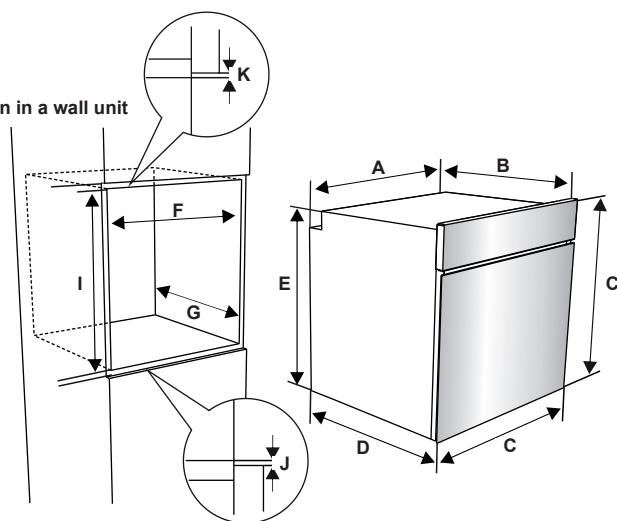
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

|        |     |                  |         |
|--------|-----|------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./max. F (mm) | 560/580 |
| B (mm) | 550 | min. G (mm)      | 555     |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm)    | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J/K (mm)    | 5/10    |
| E (mm) | 576 |                  |         |

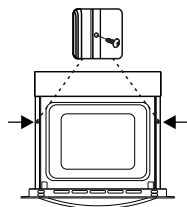
### Installation under a worktop



### Installation in a wall unit



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

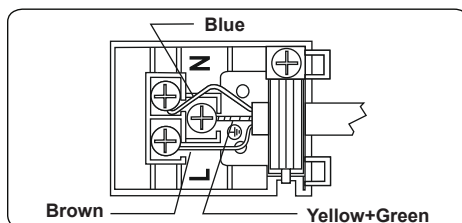


## ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**! WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**! WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

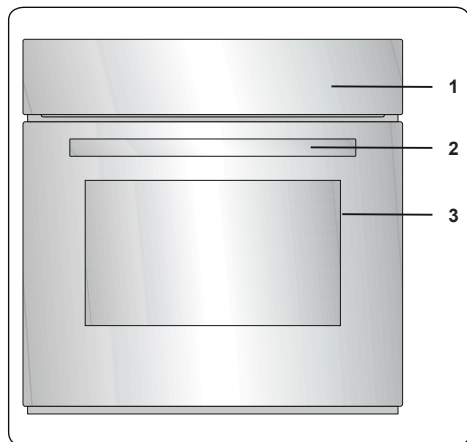


## 4. PRODUCT FEATURES



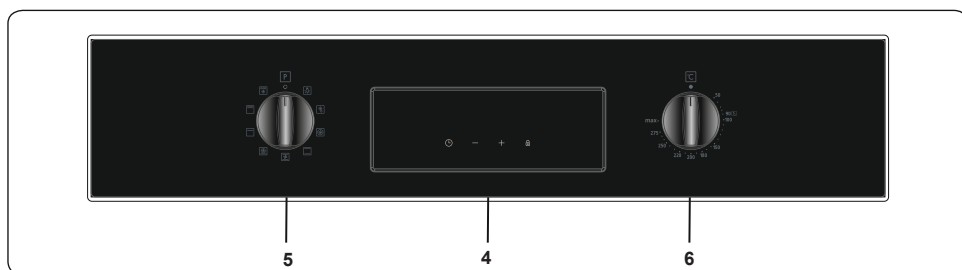
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

### List of Components



- 1. Control Panel
- 2. Oven Door Handle
- 3. Oven Door

### Control Panel



- 4. Timer
- 5. Oven Function Control Knob
- 6. Oven Thermostat Knob

## 5. USE OF PRODUCT

### OVEN FUNCTIONS

#### Oven function control knob

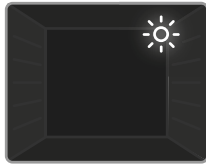
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

#### Oven thermostat knob

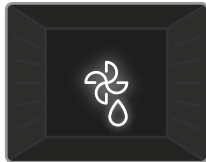
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

#### Oven Functions

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



**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



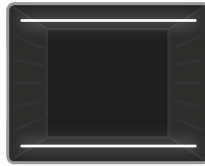
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating.

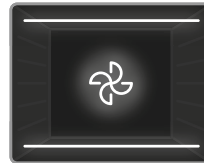
The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



#### Static Cooking

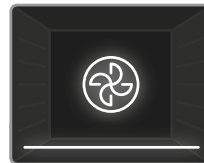
**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper

heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



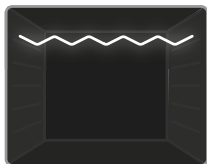
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

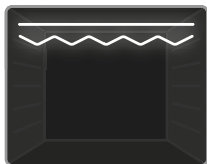
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

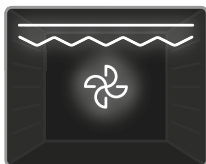
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating

elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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



**Double Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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

**VapClean:**

Set your oven function to the function that includes the vap clean symbol (Bottom, Bottom+Fan, Turbo or Top+Bottom Function. It may differentiate among models.) at 90 °C to operate Vap Clean function. Pour 200-250ml of water into the tray. In some models there is a cavity which is stated on the oven base. In this models pour 200-250ml of water into this cavity. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for easy cleaning.

## BAKING PIZZA

| Pizza Cooking Table     |                   |               |                  |              |                        |                                      |
|-------------------------|-------------------|---------------|------------------|--------------|------------------------|--------------------------------------|
| Pizza Cooking Equipment | Type Of Pizza     | Oven Function | Temperature (°C) | Shelf Number | Pre-Heating (minutes)* | Approximately Cooking Time (minutes) |
| Pizza Stone             | Thin Crust Pizza  | Pizza         | Max              | 1            | 15-25                  | 2.5-3                                |
| Standard Oven Tray      | Thin Crust Pizza  |               |                  |              |                        | 3-3.5                                |
| Pizza Stone             | Thick Crust Pizza |               |                  |              |                        | 2.5-3                                |
| Standard Oven Tray      | Thick Crust Pizza |               |                  |              |                        | 3-3.5                                |
| Standard Oven Tray      | Frozen Pizza      |               | 210**            | 3            | 9-12                   | 5-10                                 |



### Warnings

- Place the cooking accessories on the 1st shelf. Preheat the oven to the maximum temperature (320°C) with the cooking accessories (pizza stone or baking tray) inside.
-  Make sure there is a pizza stone or baking tray in the oven during the preheating period. Otherwise, your cooking time will be longer and the bottom of the pizza may not be cooked enough.
- For a good pizza, the oven temperature should be set to the maximum.
- Pizza dough is fresh homemade and rolled thin (about 3-4 mm thick) you will get the best pizza experience.
- After the pre-heating is completed, place the pizza on the pizza stone or tray inside the oven with the help of a shovel. Close the oven door as soon as possible. Otherwise, your pizza cooking time will be longer as the oven temperature will decrease.
- Constantly check the cooking time, as the cooking process takes a very short time. Otherwise, your pizza may burn. Refer to the cooking chart for time information.

\*Continue preheating until the thermostat lamp or symbol goes out (approximately 15-25 minutes).

\*\*When cooking frozen pizza, use the temperature and time specified by the manufacturer on the package.



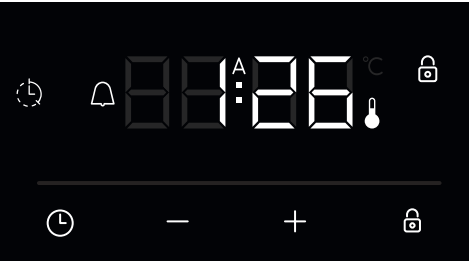
The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.

COOKING TABLE

| Function | Dishes            |  |  |  min. |
|----------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Static   | Puff Pastry       | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 35-45                                                                                  |
|          | Cake              | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 30-40                                                                                  |
|          | Cookie            | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 30-40                                                                                  |
|          | Stew              | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                  |
|          | Chicken           | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45-60                                                                                  |
| Fan      | Puff Pastry       | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 25-35                                                                                  |
|          | Cake              | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                  |
|          | Cookie            | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                  |
|          | Stew              | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                  |
|          | Chicken           | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45-60                                                                                  |
| Turbo    | Puff Pastry       | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 35-45                                                                                  |
|          | Cake              | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 30-40                                                                                  |
|          | Cookie            | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                  |
|          | Stew              | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                  |
| Grilling | Grilled meatballs | 5                                                                                 | 200                                                                               | 10-15                                                                                  |
|          | Chicken           | *                                                                                 | 190                                                                               | 50-60                                                                                  |
|          | Chop              | 4 - 5                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                  |
|          | Beefsteak         | 5                                                                                 | 200                                                                               | 15-25                                                                                  |

\*If available cook with roast chicken skewer.

USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



| Function Description                                                              |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| A                                                                                 | Auto Cooking      |
|  | Thermostat Symbol |
|  | Cooking Time      |
|  | Key Lock          |
|  | Minute Minder     |
|  | Mode Function     |
| —                                                                                 | Decrease Timer    |
| +                                                                                 | Increase Timer    |
| 2359                                                                              | Timer Display     |

Time adjustment

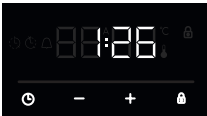
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol “A” and “0:00” will flash on the display.



1. Press the “+” and “-” keys simultaneously. The dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the “+” and “-” keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.



Key Lock

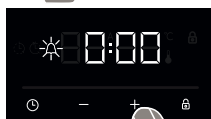
To activate the key lock, press the “ ” key for 2 seconds. “ ” symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the “ ” key for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

## Audible warning time adjustment

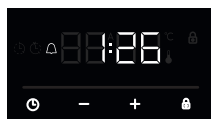
The audible warning time can be set to any time between "0:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "⌚". The symbol ⏰ will begin to flash and "0:00" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while ⏰ is flashing.



3. The symbol ⏰ will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol ⏰ will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the ⏰ symbol will disappear.

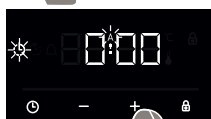
## Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "⌚" until you see "dur" and ⏰ symbol on the display screen. The time and the symbols "A" and ⏰ will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A" and ⏰ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "A" and ⏰ will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbol will disappear and press "⌚" button the timer will switch back to manual function.

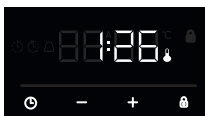
## Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the "-" button for 3 seconds until an audible signal sounds. "ton1" will appear on the display screen. After this, each time the "-" button is pressed, a different signal will sound. There are four different types of signal sounds. If "OFF" is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

## Brightness adjustment

To adjust the display screen brightness, press and hold the "+" button for 3 seconds. "br1" will appear on the display screen. After this, each time the "+" button is pressed, a different brightness will appear.

## The Thermostat symbol



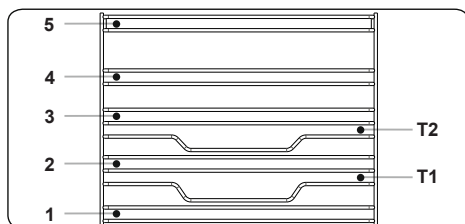
The thermostat symbol (⌚ with a flame) automatically activates during oven thermostat is running.

| Mode         | Electricity consumption | Time to switch into mode                                                                                                                                                                     |
|--------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Standby Mode | 0.8 W                   | User actions is required to enter the Standby Mode. To enter the Standby Mode, user sets the cooking function and temperature to OFF and all time adjustment for cooking should be set to 0. |

## ACCESSORIES

### The EasyFix Wire Rack

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



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

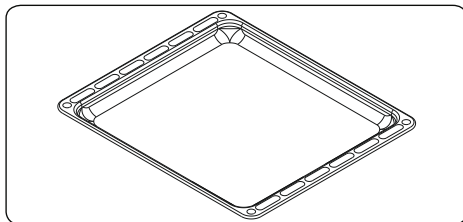
grid positioning with telescopic rails.

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

### The Shallow Tray

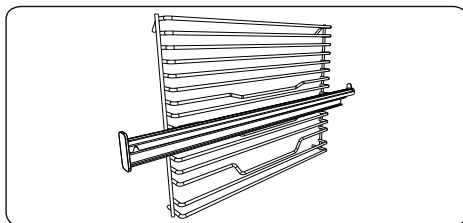
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



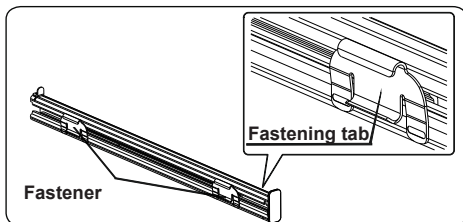
### The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail (KBO 0762 PT B)

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

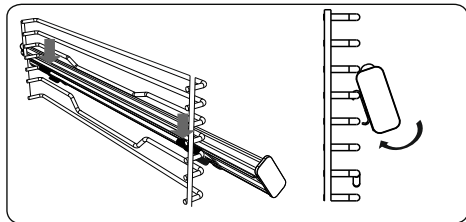


### Telescopic rails

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



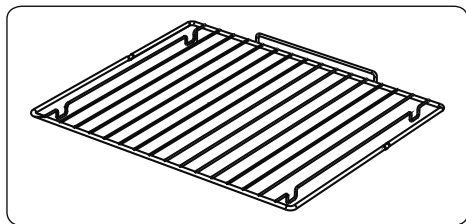
- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

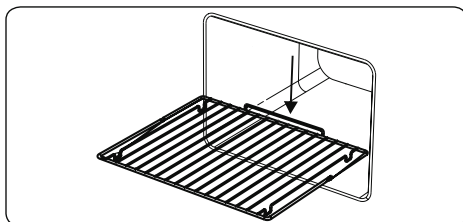
### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



### WARNING

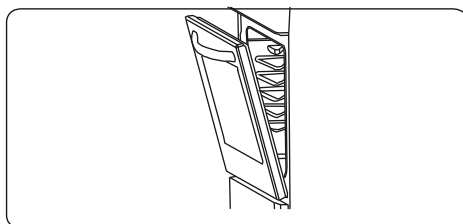
Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



### The Water Collector

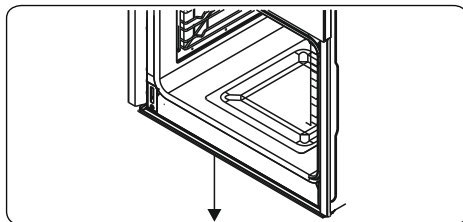
In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.



Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

### CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

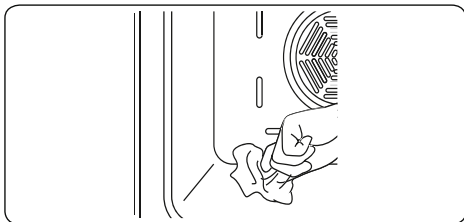
- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.
-  Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

### Cleaning Painted Surfaces (if available)

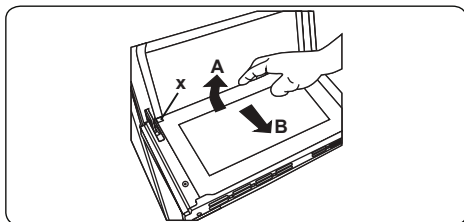
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers,

surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

### Removal of the Inner Glass

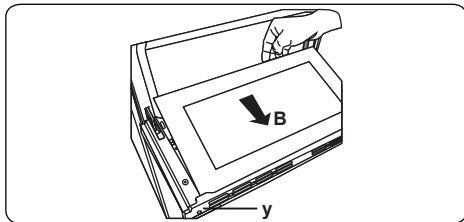
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

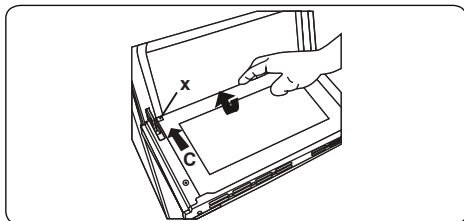


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

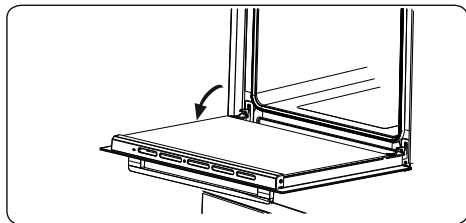


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

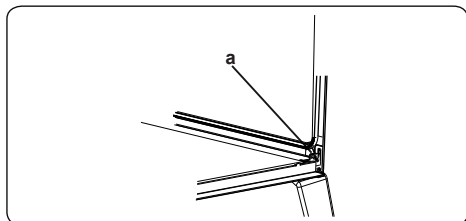
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

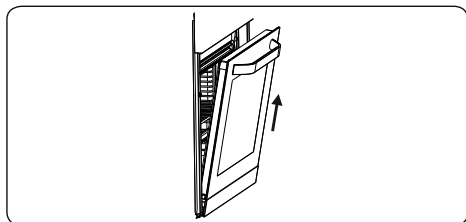
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

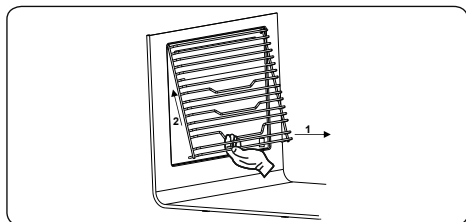


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull it in direction 1 as shown in the figure. After releasing it from the clips, lift it up in direction 2.



## MAINTENANCE

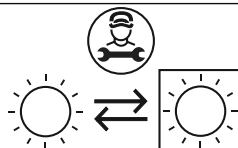
**! WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven

#### Lamp

**! WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before changing the oven lamp.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14/G9).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



**Replaceable light source by a professional**

**! Hand** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 7. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

### PROBLEM-SOLVING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

| Problem                                       | Possible Cause                                                                                                                                     | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oven does not switch on.                      | Power is switched off.                                                                                                                             | Check whether there is power supplied.<br>Also check that other kitchen appliances are working.                                                                                                                                                                                             |
| No heat or oven does not warm up.             | Oven temperature control is incorrectly set.<br>Oven door has been left open.                                                                      | Check that the oven temperature control knob is set correctly.                                                                                                                                                                                                                              |
| Oven light (if available) does not operate.   | Lamp has failed.<br>Electrical supply is disconnected or switched off.                                                                             | Replace lamp according to the instructions.<br>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.                                                                                                                                                                    |
| Cooking is uneven within the oven.            | Oven shelves are incorrectly positioned.                                                                                                           | Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.<br>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned.<br>If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking. |
| The timer buttons cannot be pressed properly. | There is foreign matter caught between the timer buttons.<br>Touch model: there is moisture on the control panel.<br>The key lock function is set. | Remove the foreign matter and try again.<br>Remove the moisture and try again.<br>Check whether the key lock function is set.                                                                                                                                                               |
| The oven fan (if available) is noisy.         | Oven shelves are vibrating.                                                                                                                        | Check that the oven is level.<br>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.                                                                                                                                                         |

### TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

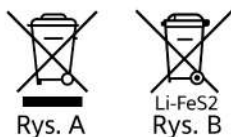
## 8. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

This appliance has been designed and manufactured using high-quality materials and components that are suitable for reuse.

The symbol of a crossed-out wheeled bin on the product (Fig. A) indicates that the product is subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. If the crossed-out wheeled bin symbol is displayed on the product (Fig. B), this indicates that the product contains batteries which are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. This marking indicates that electrical and electronic equipment and batteries (if present), once they have reached the end of their useful life, must not be disposed of with other household waste. End-of-life equipment may have a harmful impact on the environment and human health due to the potential presence of hazardous substances, mixtures and components.

The user is obliged to hand over end-of-life equipment and batteries (if any) to operators of collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Those responsible for collecting such waste, including waste equipment collectors, treatment plant operators, distributors (shops), operators of municipal waste sorting facilities (local authorities) and other entities specified by law, shall establish an appropriate system enabling the return of this equipment.

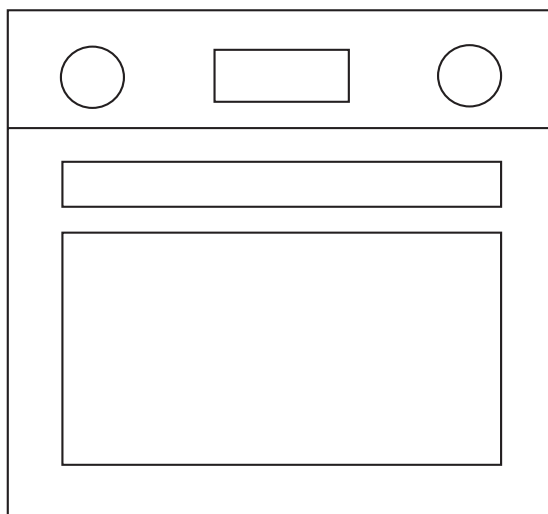
The proper disposal of end-of-life equipment and batteries (where applicable) helps to prevent consequences harmful to health and the environment, arising from the potential presence of hazardous components in the equipment and batteries, as well as from the improper storage and treatment of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of end-of-life equipment; it is at this stage that attitudes are formed which influence the preservation of the common good that is a clean natural environment. Households are also among the largest users of small appliances, and the sensible management of such appliances at this stage contributes to the recovery of secondary raw materials.



KERNAU

**NÁVOD K POUŽITÍ A  
MONTÁŽI VESTAVĚNÉ  
TROUBY  
KBO 0762 PT B  
KBO 0662 SK B**

---



## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

Děkujeme vám za důvěru, kterou jste nám projevili, a za to, že jste si vybrali značku Kernau.

Abychom splnili vaše očekávání, vyrábíme naše spotřebiče ve specializovaných továrnách s využitím nejmodernějších technologií a podrobuje je přísným testům kvality. Aby vám vámi vybraný výrobek sloužil co nejdéle, přečtěte si prosím níže uvedené pokyny k obsluze, čištění a údržbě. V tomto návodu se snažíme představit všechny funkce zakoupeného výrobku a poskytnout informace o bezpečnosti, instalaci, optimálním nastavení a úsporném provozu. Najdete zde cenné rady, jak spotřebič co nejefektivněji využívat v souladu s vašimi aktuálními potřebami.

Zakoupený výrobek byl vyroben v moderní, ekologicky šetrné továrně.

Před použitím spotřebiče vám doporučujeme tento návod důkladně si přečíst a uschovat jej pro budoucí potřebu, aby funkce vašeho spotřebiče zůstaly po dlouhou dobu jako nové.

### **Pozor!**

Tento návod k použití se vztahuje na řadu modelů výrobků. Vaše zařízení nemusí být vybaveno některými funkcemi uvedenými v tomto návodu.

**Obrázky produktů slouží pouze pro ilustrační účely.**

**Položky označené symbolem (\*) jsou nepovinné.**

| Ikona                                                                               | Podpis                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Upozorňuje na riziko zranění, smrti nebo značné škody na majetku v případě, že nebude dodrženo varování označené tímto symbolem. |
|  | Nebezpečí úrazu elektrickým proudem                                                                                              |
|  | Upozorňuje na nebezpečí požáru                                                                                                   |
|  | Pouze pro domácí a vnitřní použití.                                                                                              |
|  | Užitečné informace, které vám pomohou pochopit, jak zařízení funguje, a co nejlépe využít jeho funkce                            |
|  | Zdůrazňuje to nutnost přečíst si návod, aby bylo možné pochopit, jak výrobek funguje a jak se používá.                           |

## Obsah

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Bezpečnostní pokyny .....</b>                    | <b>62</b> |
| Obecné informace .....                                 | 62        |
| Bezpečnost dětí a zranitelných osob .....              | 62        |
| Elektrická bezpečnost .....                            | 63        |
| Bezpečnost při používání .....                         | 64        |
| Instalace a montáž .....                               | 66        |
| Údržba a čištění .....                                 | 68        |
| Elektromagnetická kompatibilita .....                  | 68        |
| Ochrana životního prostředí a nakládání s odpady ..... | 69        |
| <b>2. Technické specifikace .....</b>                  | <b>71</b> |
| <b>3. Instalace a příprava k použití .....</b>         | <b>72</b> |
| Pokyny pro montáž .....                                | 72        |
| Instalace trouby .....                                 | 72        |
| Elektrické připojení a bezpečnost .....                | 74        |
| <b>4. Vlastnosti výrobku .....</b>                     | <b>75</b> |
| <b>5. Použití výrobku .....</b>                        | <b>76</b> |
| Funkce trouby .....                                    | 76        |
| Pečení pizzy .....                                     | 78        |
| Tabulka pečení .....                                   | 79        |
| Používání digitálního dotykového časovače .....        | 80        |
| Příslušenství .....                                    | 81        |
| <b>6. Čištění a údržba .....</b>                       | <b>82</b> |
| <b>7. Odstraňování závad a přeprava .....</b>          | <b>85</b> |
| <b>8. Likvidace použitého zařízení .....</b>           | <b>86</b> |



### **PŘED POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ SI PROSÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY.**

#### **OBECNÉ INFORMACE**

Aby byla zajištěna bezpečnost a správné používání zařízení, přečtěte si prosím před instalací a prvním použitím pozorně tento návod k použití, včetně všech varování a bezpečnostních pokynů. Tento návod si prosím uschovejte pro budoucí potřebu. Pokud zařízení předáte jinému uživateli, předávejte jej prosím společně s tímto návodem, aby všichni, kdo jej používají, byli řádně informováni o pravidlech jeho používání a bezpečnosti.

Zařízení smí být používáno pouze k účelu, ke kterému je určeno. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé v důsledku:

- nesprávné instalace,
- používání v rozporu s těmito pokyny,
- neoprávněných úprav zařízení,
- použití neoriginálních náhradních dílů.

Zařízení je určeno výhradně pro použití v domácnostech a podobných prostředích. Není určeno pro průmyslové ani profesionální použití.

#### **BEZPEČNOST DĚTÍ A ZRANITELNÝCH OSOB**

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi pouze pod dohledem nebo po obdržení pokynů k bezpečnému používání a za předpokladu, že chápou související rizika.
- Děti by si s tímto spotřebičem neměly hrát.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti bez dozoru.
- Obal spotřebiče (plastová fólie, polystyren, plastové součásti) musí být uchováván mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Při vyřazení přístroje z provozu musíte:
  - odpojit jej od elektrické sítě,
  - odstříhnout napájecí kabel co nejbližší k přístroji,
  - zajistit, aby se děti nemohly uvnitř přístroje uvěznit.

**VAROVÁNÍ – NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ**

Během provozu se přístupné části a vnější povrchy spotřebiče mohou velmi zahřát. Dbejte zejména na to, abyste se nedotýkali krytu spotřebiče ani topných těles uvnitř trouby. Děti by se měly vždy zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, a to jak během jeho provozu, tak i během ochlazování.

**ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST****VAROVÁNÍ**

Nesprávně nainstalované systémy představují vážné riziko.

**VAROVÁNÍ**

Spotřebič nepoužívejte, pokud je napájecí kabel nebo jeho izolace poškozená; poškozený kabel musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisním střediskem nebo osobou s odpovídající kvalifikací, aby se předešlo jakémukoli riziku.

**VAROVÁNÍ**

Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, před čištěním, údržbou nebo výměnou žárovky odpojte spotřebič od napájení.

- Připojení spotřebiče k elektrické síti musí provést kvalifikovaný elektrikář v souladu s platnými předpisy.
- Spotřebič smí být připojen pouze k elektrické síti, která odpovídá specifikacím uvedeným na typovém štítku.
- Děti mladší 8 let by měly spotřebič používat pouze pod neustálým dohledem.
- U nového spotřebiče vždy používejte dodaný napájecí kabel.
- Spotřebič musí být připojen k správně nainstalované síťové zásuvce s ochranným uzemněním. Neodstraňujte ochranný uzemňovací kolík ze zástrčky.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je napájecí kabel



poškozený nebo pokud vykazuje známky mechanického poškození.

- Spotřebič není určen k provozu s externími ovládacími zařízeními (např. časovači nebo systémy dálkového ovládání), pokud výrobce takovou funkčnost nezajistil.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozbočovače.
- Při odpojování spotřebiče za kabel netahejte.
- Nikdy neponořujte plastové pouzdro do vody.
- Veškeré opravy nebo výměny elektrických součástí smí provádět pouze autorizované servisní středisko.
- Pokud je napájecí kabel příliš krátký a delší není k dispozici, obraťte se na odborného elektrikáře, aby provedl nezbytné úpravy elektrické instalace ve vaší domácnosti.



### **UPOZORNĚNÍ!**

Při instalaci spotřebiče se ujistěte, že napájecí kabel není nikde zachycen ani poškozen a že nepřichází do styku s horkými povrchy.

## **BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ**

- Tento spotřebič je určen výhradně k přípravě pokrmů.
- Spotřebič nepoužívejte k:
  - vytápění místností,
  - sušení prádla,
  - skladování věcí.
- Při vkládání nebo vyjímání potravin ze spotřebiče vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Pokud se vznítí tuk nebo olej, nikdy se nepokoušejte plameny uhasit vodou! Vypněte spotřebič a plameny uduste pokličkou nebo protipožární dekou.
- Nesedějte si ani nestoupejte na otevřená dvířka trouby.
- Na dvířka trouby neukládejte těžké předměty.
- Neudeřte do skla dvířek trouby a nepokládejte na něj těžké předměty.
- Pokud se sklo dvířek rozbije, spotřebič nepoužívejte a



- obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Nevylóžte vnitřek trouby hliníkovou fólií a nepokládejte nádoby přímo na dno trouby, protože by mohlo dojít k poškození smaltu a přehřátí spotřebiče.
- Při otevírání dvířek trouby během vaření i po něm buďte opatrní.
- Horká pára z trouby může způsobit popáleniny.
- Spotřebič smí být používán pouze v interiéru a musí být chráněn před povětrnostními vlivy a nadměrnou vlhkostí.
- Nenalévejte vodu na základnu horké trouby.
- Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol se může alkohol v důsledku vysoké teploty odpařovat a výpary se mohou vznítit, pokud přijdou do styku s horkými částmi trouby.
- Uvnitř spotřebiče ani v jeho blízkosti nesmí být skladovány hořlavé materiály.
- Napájecí kabel se nesmí dostat do styku s horkými povrchy nebo ostrými hranami, nesmí být stlačen, zkroucen ani jinak poškozen.
- Při používání trouby dbejte na to, aby se děti držely v bezpečné vzdálenosti od ní.
- V závislosti na druhu pokrmu používejte vhodné příslušenství (např. rošt na grilování nebo plech na pečení).
- Ovočné šťávy mohou zanechat skvrny, které se z smaltovaných povrchů trouby nemusí podařit odstranit. Při pečení velmi vlhkých dortů používejte hluboký plech.
- Ovočné šťávy a tekutiny obsahující cukr mohou zanechat skvrny a v extrémních případech trvale poškodit smalt (způsobit odlupování), pokud nejsou odstraněny ještě za tepla; při tom postupujte s mimořádnou opatrností.
- Spotřebič může být vybaven ventilátorem pro chlazení krytu. Ventilátor může po vypnutí trouby ještě krátkou dobu běžet, aby ochladil součásti; to je zcela normální.
- Na spotřebič ani na jeho úchyty nevěšete ručníky, utěrky ani oděvy.
- Při vysouvání se plechy mohou naklonit. Dávejte pozor, abyste při vyjímání horkého jídla z trouby nic nevylili ani neupustili.
- Pokud troubu nepoužíváte, ujistěte se, že jsou knoflíky vždy nastaveny na „0“ (vypnuto).



- Je-li spotřebič vybaven funkcí vaření v páře nebo samočištění, je nutné před čištěním setřít veškeré větší rozlité tekutiny a během čištění nebo samočištění nesmí v troubě zůstat žádné kuchyňské nádoby.
- Je-li spotřebič vybaven funkcí samočištění, povrchy se během cyklu samočištění zahřívají více než obvykle; děti by proto měly být drženy v bezpečné vzdálenosti.
- V případě poruchy spotřebič okamžitě odpojte od elektrické sítě.

**UPOZORNĚNÍ!**

Otevřená dvířka spotřebiče mohou způsobit zranění. Při otevření dvířek může unikat horký vzduch nebo pára.

**INSTALACE A MONTÁŽ**

- Vybalte zařízení a zkontrolujte, zda nedošlo k poškození během přepravy. Pokud zjistíte jakékoli poškození, nepřipojujte zařízení k elektrické síti.
- Chraňte zařízení před povětrnostními vlivy. Nevystavujte jej slunečnímu záření, dešti, sněhu, prachu ani nadměrné vlhkosti.
- Veškerý nábytek v okolí zařízení (např. skříň) musí být schopen odolat teplotám nejméně 100 °C.
- Neinstalujte spotřebič za dekorativní dvířka nábytku, pokud to výrobce výslovně nepovolil.
- Větrací otvory spotřebiče nesmí být zakryty.
- Spotřebič smí být instalován do vestavěného nábytku až po úplném dokončení montáže.
- Spotřebič musí být přišroubován ke skříňce pomocí dodaných šroubů skrz otvory v bočním rámu, aby byla zajištěna stabilita a bezpečnost při vysouvání plechů.
- Je-li trouba instalována vedle plynové varné desky, je nutné dodržovat bezpečné vzdálenosti v souladu s platnými národními předpisy a montážním návodem varné desky.



- Před uvedením výrobku do provozu si prosím přečtěte informace v tomto návodu k použití a v montážním návodu a ujistěte se, že elektrická instalace splňuje požadavky. Není-li tomu tak, zavolejte kvalifikovaného technika, aby provedl nezbytné opravy. Za provedení těchto úkonů odpovídá uživatel.
- Při prvním použití trouby můžete zaznamenat mírný nepříjemný zápach. Jedná se o zcela běžný jev způsobený izolačními materiály na topných tělesech. Před prvním použitím trouby doporučujeme zapnout ji prázdnou a nastavit na maximální teplotu na 45 minut. Zajistěte, aby bylo místo instalace dobře odvětrané.
- Spotřebič neinstalujte v místnostech vystavených mrazu nebo vlhkosti.
- Instalace spotřebiče nad nebo pod jinými domácími spotřebiči je povolena pouze v případě, že jsou splněny požadavky výrobce týkající se větrání a instalačních odstupů.
- K zvedání nebo přenášení spotřebiče nepoužívejte úchyty dvířek trouby.
- Je-li spotřebič vestavěný, musí být zástrčka napájecího kabelu snadno přístupná; není-li to možné, musí pevná elektrická instalace umožňovat odpojení všech pólů.
- Pokud se spotřebič nebude delší dobu používat, vypněte hlavní vypínač napájení.
- Při otevřených dvířkách trouby na ně nic nepokládejte. Mohlo by to způsobit ztrátu rovnováhy trouby nebo poškození dvířek.



## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



### **UPOZORNĚNÍ!**

Před provedením jakéhokoli čištění nebo údržby se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a zcela vychladlý.



### **UPOZORNĚNÍ!**

K čištění skleněných dvířek trouby ani jiných povrchů nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo vést k prasknutí skla ve dvířkách nebo k poškození povrchu.

- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte vysokotlaké čističe ani parní čističe.
- K čištění používejte měkký hadřík a jemné čisticí prostředky určené pro kuchyňské spotřebiče.

## ELEKTROMAGNETICKÁ KOMPATIBILITA

Tento spotřebič je určen pro domácí použití.

Aby bylo zajištěno, že spotřebič splňuje požadavky na elektromagnetickou kompatibilitu, musí být nainstalován a používán v souladu s tímto návodem.

Neoprávněné úpravy konstrukce spotřebiče, zásahy do jeho elektrického systému, použití neoriginálních dílů nebo napájecích kabelů a opravy prováděné nekvalifikovanými osobami mohou vést k elektromagnetickému rušení, snížení bezpečnosti a ztrátě souladu s požadavky platných předpisů Evropské unie.

Veškeré opravy a výměny dílů by měly provádět výhradně autorizovaná servisní střediska s použitím originálních náhradních dílů.



## **OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A NAKLÁDÁNÍ S ODPADY**

Zařízení splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU (RoHS) o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních.

Materiály použité v tomto zařízení jsou označeny symbolem  jsou recyklovatelné.

Toto zařízení splňuje požadavky směrnice 2012/19/EU (WEEE) o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.



Symbol na výrobku nebo jeho obalu označuje, že tento výrobek nesmí být zacházeno jako s domácím odpadem. Místo toho by měl být odnesen do vhodného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištění správné likvidace tohoto výrobku pomůže zabránit potenciálním negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly vzniknout v důsledku nesprávného zacházení s tímto výrobkem. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů, u společnosti zabývající se likvidací odpadu nebo v obchodě, kde byl výrobek zakoupen.

## DODRŽOVÁNÍ PŘEDPISŮ EU



The design, manufacture and marketing of this device comply with the relevant European Union regulations, including in particular:

- Směrnice 2014/35/EU (LVD),
- Směrnice 2014/30/EU (EMC),
- Směrnice 2011/65/EU (RoHS),
- Směrnice 2012/19/EU (WEEE).

Tento spotřebič byl testován v souladu s příslušnými harmonizovanými normami, zejména s normami EN 60335-1 a EN 60335-2-6.

Informace o modelu výrobku jsou k dispozici v Evropské databázi výrobků pro energetické štítkování (EPREL). Do této databáze se lze dostat vyhledáním identifikačního čísla modelu uvedeného na energetickém štítku spotřebiče.

**i** Technické specifikace se mohou v důsledku aktualizací konstrukce změnit bez předchozího upozornění.

**i** Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí odpovídat skutečnému vzhledu zařízení.

**i** Hodnoty uvedené na štítcích zařízení nebo v přiložené dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na způsobu použití výrobku a okolních podmínkách.

## 2. TECHNICKÁ SPECIFIKACE

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|
| Model                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | KBO 0762 PT B /<br>KBO 0662 SK B |
| Typ trouby                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            | ELEKTŘINA                        |
| Hmotá                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | kg         | 29,2                             |
| Index spotřeby energie - běžný                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            | 103,6                            |
| Index spotřeby energie - vynucený                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | 94,0                             |
| Energetická třída                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | A                                |
| Spotřeba energie (elektřina) - běžná                                                                                                                                                                                                                                                                                  | kWh/cyklus | 0,87                             |
| Spotřeba energie (elektřina) - vynucená                                                                                                                                                                                                                                                                               | kWh/cyklus | 0,79                             |
| Počet otvorů                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            | 1                                |
| Zdroj tepla                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | ELEKTŘINA                        |
| Objem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | l          | 69                               |
| Tato trouba splňuje EN 60350-1                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |                                  |
| <p>Tipy pro úsporu energie</p> <p>Trouba</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jídla vařte společně, je-li to možné.</li> <li>- Zkorte dobu předehřívání.</li> <li>- Dobu vaření neprodlužujte.</li> <li>- Na konci vaření nezapomeňte troubu vypnout.</li> <li>- Během vaření troubu neotevírejte.</li> </ul> |            |                                  |

### 3. INSTALACE A PŘÍPRAVA K PROVOZU

**VAROVÁNÍ:** Instalaci tohoto spotřebiče musí provést autorizovaný servisní pracovník nebo kvalifikovaný technik v souladu s pokyny v tomto návodu a v souladu s platnými místními nařízeními.

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce odmítá zodpovědnost a které zneplatní záruku.
- Před instalací se ujistěte, že parametry lokální distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.
- Je třeba dodržet zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy, atd.).
- Je-li produkt vybaven vyjímatelnými vodiči polic (drátěnými policemi) a uživatelská příručka zahrnuje recepty jako například jogurt, drátěné police je třeba vyjmout a troubu spustit v režimu podle návodu. Pokyny na vyjmutí drátěných polic jsou obsaženy v kapitole ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.

- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolných vůči teplotám nad 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, myčku nebo sušičku.

#### MONTÁŽ TROUBY

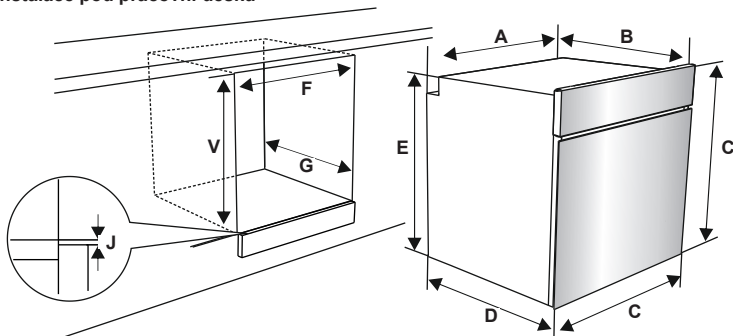
Spotřebič se dodává s montážními sadami a lze je instalovat na pracovní desku potřebných rozměrů. Rozměry pro montáž varné desky a trouby jsou uvedeny níže.

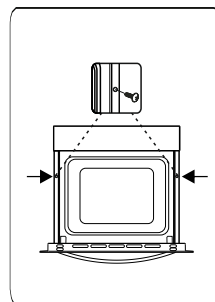
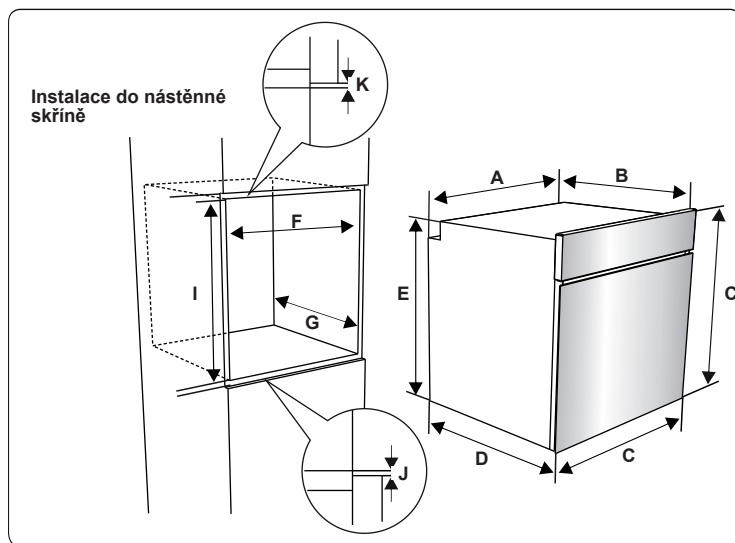
|               |     |                         |         |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| <b>A (mm)</b> | 557 | <b>min./max. F (mm)</b> | 560/580 |
| <b>B (mm)</b> | 550 | <b>min. G (mm)</b>      | 555     |
| <b>C (mm)</b> | 595 | <b>min. H/I (mm)</b>    | 600/590 |
| <b>D (mm)</b> | 575 | <b>min. J/K (mm)</b>    | 5/10    |
| <b>E (mm)</b> | 576 |                         |         |

#### POKYNY PRO INSTALATÉRA

##### Obecné pokyny

Instalace pod pracovní desku





Po napojení elektroinstalace zatlačte ze předu na troubu a zasuňte ji do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuňte 2 šrouby. Zatímco se rám produktu dotýká dřevěného povrchu skříně, šrouby utáhněte.

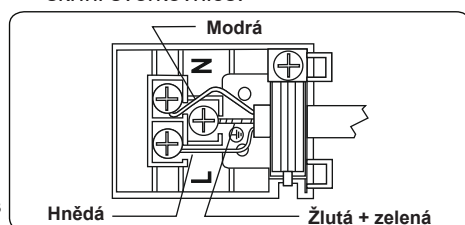
## ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ A BEZPEČNOST

**VAROVÁNÍ:** Elektroinstalaci tohoto spotřebiče musí provést zaměstnanci autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směrnici.

**VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**

- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na identifikačním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na identifikačním štítku).
- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba ho vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/ nebo prodlužovací kabely.

- Zapojovací šňůra se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jejímu poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič napojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí být použitý jistič s odpojením všech pólů (s kontaktním prostorem alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Tento spotřebič je navržen na dodávku. Pokud je vaše dodávka energie jiná, kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Napájecí kabel (H05VV-F) musí být dostatečně dlouhý na to 220-240V. Aby s ním bylo možné spotřebič zapojit i tehdy, když stojí před skříní.
- Přesvědčte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt.
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříní svorkovnice.

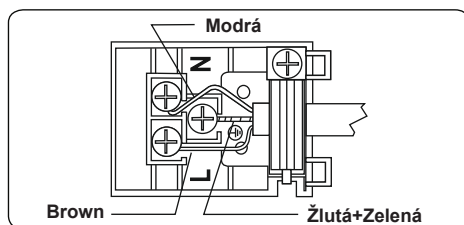


## ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ A BEZPEČNOST

**! UPOZORNĚNÍ:** Elektrickou instalaci tohoto spotřebiče by měl provést autorizovaný servisní technik nebo kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu a v souladu s platnými místními předpisy.

**! UPOZORNĚNÍ: SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN.**

- Před připojením spotřebiče k elektrické síti je nutné zkontrolovat, zda jmenovité napětí spotřebiče (vyražené na identifikačním štítku) odpovídá napětí v elektrické síti, a zda elektrická instalace je schopna zajistit jmenovitý příkon spotřebiče (rovněž uvedený na identifikačním štítku).
- Při instalaci se ujistěte, že jsou použity izolované kabely. Nesprávné připojení by mohlo zařízení poškodit. Pokud je napájecí kabel poškozen a je třeba jej vyměnit, měl by tuto výměnu provést kvalifikovaný personál.
- Nepoužívejte adaptéry, rozbočovače a/nebo prodlužovací kabely.
- Napájecí kabel by měl být držen mimo dosah horkých částí zařízení a nesmí být ohnutý ani stlačený. V opačném případě může dojít k poškození kabelu a následnému zkratu.
- Pokud není spotřebič připojen k elektrické síti pomocí zástrčky, je nutné v souladu s bezpečnostními předpisy použít všepólový odpojovač (s roztečí kontaktů minimálně 3 mm).
- Spotřebič je určen pro napájení 220–240 V. Pokud je vaše napájení odlišné, obraťte se na autorizovaného servisního technika nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Napájecí kabel (H05VV-F) musí být dostatečně dlouhý, aby bylo možné jej připojit k zařízení, i když zařízení stojí v přední části skříně.
- Ujistěte se, že jsou všechny spoje řádně utaženy.
- Upevněte napájecí kabel do kabelové svorky a poté uzavřete kryt.
- Připojení svorkovnice je umístěno na svorkovnici.

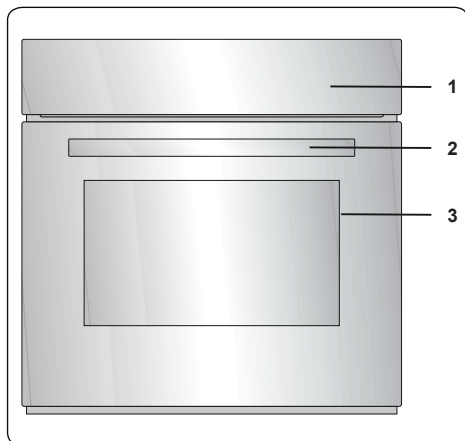


## 4. VLASTNOSTI PRODUKTU



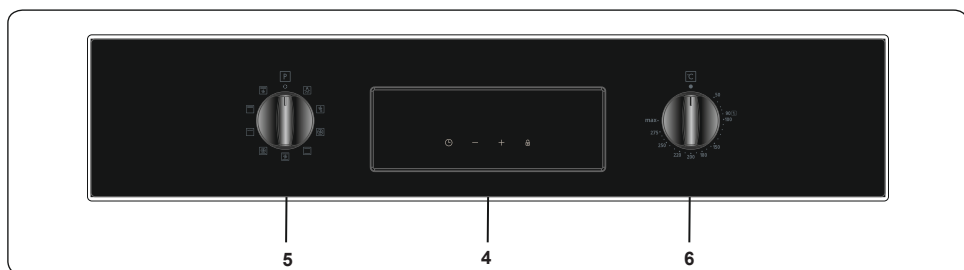
**Důležité:** Technické parametry spotřebiče a vzhled spotřebiče se může lišit od zobrazení na obrázcích uvedených níže.

### Vybavení trouby



- 1. Ovládací panel
- 2. Rukojeť dvířek trouby
- 3. Dvířka trouby

### Ovládací panel



- 4. Časovač
- 5. Knoflík pro výběr funkce
- 6. Knoflík pro nastavení teploty

## 5. POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU

### FUNKCE TROUBY

#### Knoflík pro ovládání trouby

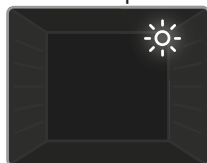
Otočte knoflík trouby na symbol požadované funkce pečení. Podrobnosti o různých funkcích naleznete v části „Funkce trouby“.

#### Knoflík termostatu v troubě

Až zvolíte funkci pečení, otáčejte tímto knoflíkem a nastavte požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu se rozsvítí pokaždé, když je termostat zapnutý, aby se trouba zahřála nebo si udržela teplotu.

#### Funkce trouby

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



#### Světlo v troubě:

Zapne se pouze světlo v troubě. Zůstane rozsvícené po celou dobu přípravy jídla.



#### Funkce

##### rozmrazování:

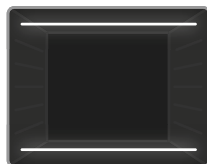
Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby a spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování,

umístěte zmražené jídlo do trouby na třetí patro odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.



**Funkce Turbo:** Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso a ventilátor. Díky turbo funkci se teplo v troubě

rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech patrech trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.



#### Statická funkce

**pečení:** Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa.

Statická funkce přípravy pokrmů vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagni a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívát po dobu 10 minut a připravovat pokrm pouze na jednom patře.



#### Funkce ventilátoru:

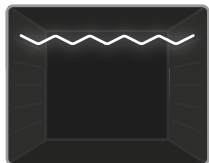
Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topná tělesa a ventilátor. Tato funkce je užitečná při

pečení sladkého pečiva. Pečení provádí spodní a horní topné těleso v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.



**Funkce Pizza:** Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné těleso a ventilátor. Tato

funkce je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta.

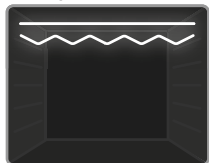


**Funkce grilu:** Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby, spustí se topné těleso grilu. Tato funkce se používá ke grilování a opékání

jídla na horním patře trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehtřivali zhruba 10 minut.



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



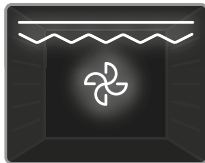
**Funkce rychlejšího grilování:** Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se gril a horní topné těleso. Tato funkce se používá

k rychlejšímu grilování a ke grilování

pokrmů s větší plochou povrchu, jako je například maso. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehtřivali zhruba 10 minut.



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



**Funkce dvojitého grilu a ventilátoru:** Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se gril, horní topné těleso a ventilátor. Tato

funkce se používá k rychlejšímu grilování silnějších pokrmů nebo ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné pečení, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehtřivali zhruba 10 minut.



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



#### Čištění párou:

Nastavte troubu na funkci, která obsahuje symbol pro čištění párou (Spodní, Spodní + Horký vzduch, Turbo nebo Horní + Spodní – může se lišit dle modelu) a nastavte teplotu na 90 °C, aby se spustila funkce čištění párou VapClean. Nalijte do tácky 200–250 ml vody. Některé modely mají na dně trouby prohlubeň. V takovém případě nalijte 200–250 ml do této prohlubně. Spusťte troubu a funkce Čištění parou bude spuštěná zhruba 30–60 minut a trouba bude poté připravená ke snadnému čištění.

## PEČENÍ PIZZY

| Tabulka pro přípravu pizzy |                        |               |              |                    |                   |                                  |
|----------------------------|------------------------|---------------|--------------|--------------------|-------------------|----------------------------------|
| Zařízení na přípravu pizzy | Typ pizzy              | Funkce trouby | Teplota (°C) | Číslo patra trouby | Přehřev (minuty)* | Přibližná doba přípravy (minuty) |
| Pizza kámen                | Pizza s tenkou kůrkou  | Pizza         | Max          | 1                  | 15–25             | 2,5–3                            |
| Standardní plech do trouby | Pizza s tenkou kůrkou  |               |              |                    |                   | 3–3,5                            |
| Pizza kámen                | Pizza s tlustou kůrkou |               |              |                    |                   | 2,5–3                            |
| Standardní plech do trouby | Pizza s tlustou kůrkou |               |              |                    |                   | 3–3,5                            |
| Standardní plech do trouby | Mražená pizza          |               | 210**        | 3                  | 9–12              | 5–10                             |



### Varování

- Položte kuchyňské příslušenství na 1. patro trouby. Přehřejte troubu na maximální teplotu (320 °C) s pečicím příslušenstvím (pizza kámen nebo plech na pečení) uvnitř.
-  Během přehřívání se ujistěte, že je v troubě pizza kámen nebo plech na pečení. Jinak se doba přípravy prodlouží a spodek pizzy nemusí být dostatečně propečený.
- Pro dobrou pizzu by měla být teplota trouby nastavena na maximum.
- Těsto na pizzu je čerstvé domácí a vyválené na tenko (asi 3–4 mm silné), takže získáte ten nejlepší zážitek z pizzy.
- Po dokončení přehřívání umístěte pomocí lopatky pizzu do trouby na pizza kámen nebo plech. Co nejdříve zavřete dvířka trouby. V opačném případě se doba pečení pizzy prodlouží, protože se teplota trouby sníží.
- Neustále kontrolujte dobu přípravy, protože proces přípravy trvá velmi krátce. V opačném případě se vám pizza může připálit. Informace o čase naleznete v tabulce přípravy.

\* Pokračujte v přehřívání, dokud kontrolka nebo symbol termostatu nezhasne (přibližně 15–25 minut).

\*\* Při přípravě mražené pizzy používejte teplotu a dobu uvedenou výrobcem na obalu.



Teploty a časy ve výše uvedené tabulce pro přípravu jídel byly testovány v našich laboratořích a hodnoty představují pouze průměr výsledků. Mohou se lišit v závislosti na kvalitě, množství, teplotě materiálu určeného k přípravě jídla a na síťovém napětí.

## TABULKA PEČENÍ

| Funkce            | Pokrm          |  |  | <br>min. |
|-------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Statická příprava | Listové těsto  | 2 - 3 - 4                                                                         | 170–190                                                                           | 35–45                                                                                     |
|                   | Koláč/dort     | 2 - 3 - 4                                                                         | 170–190                                                                           | 30–40                                                                                     |
|                   | Čajové pečivo  | 2 - 3 - 4                                                                         | 170–190                                                                           | 30–40                                                                                     |
|                   | Dušené maso    | 2                                                                                 | 175–200                                                                           | 40–50                                                                                     |
|                   | Kuře           | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45–60                                                                                     |
| Větrák            | Listové těsto  | 2 - 3 - 4                                                                         | 170–190                                                                           | 25–35                                                                                     |
|                   | Koláč/dort     | 2 - 3 - 4                                                                         | 150–170                                                                           | 25–35                                                                                     |
|                   | Čajové pečivo  | 2 - 3 - 4                                                                         | 150–170                                                                           | 25–35                                                                                     |
|                   | Dušené maso    | 2                                                                                 | 175–200                                                                           | 40–50                                                                                     |
|                   | Kuře           | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45–60                                                                                     |
| Turbo             | Listové těsto  | 2 - 3 - 4                                                                         | 170–190                                                                           | 35–45                                                                                     |
|                   | Koláč          | 2 - 3 - 4                                                                         | 150–170                                                                           | 30–40                                                                                     |
|                   | Čajové pečivo  | 2 - 3 - 4                                                                         | 150–170                                                                           | 25–35                                                                                     |
|                   | Dušené maso    | 2                                                                                 | 175–200                                                                           | 40–50                                                                                     |
| Gril              | Masové kuličky | 5                                                                                 | 200                                                                               | 10–15                                                                                     |
|                   | Kuře           | *                                                                                 | 190                                                                               | 50–60                                                                                     |
|                   | Plátky masa    | 4 - 5                                                                             | 200                                                                               | 15–25                                                                                     |
|                   | Beefsteak      | 5                                                                                 | 200                                                                               | 15–25                                                                                     |

\* Pokud můžete, připravujte na grilovací jehle.

## TABULKA PEČENÍ



| Popis funkcí                                                                      |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| A                                                                                 | Automatické pečení |
|  | Symbol termostatu  |
|  | Doba pečení        |
|  | Zámek tlačítek     |
|  | Minutka            |
|  | Funkce režimu      |
| —                                                                                 | Snížit časovač     |
| +                                                                                 | Zvýšit časovač     |
| 2359                                                                              | Displej časovače   |

### Nastavení času

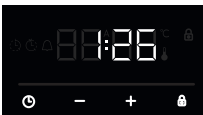
Nastavení času se musí provést před zahájením používání trouby. Po napojení na zdroj energie se na displeji rozblíká symbol „A“ a „0:00“.



1. Stiskněte zároveň tlačítka „+“ a „–“. Tečka uprostřed displeje začne blikat.



2. Dokud tečka na displeji bliká, nastavte čas pomocí tlačítek „+“ a „–“.



3. Po několika vteřinách přestane tečka blikat a zůstane rozsvícená.



### Zámek tlačítek

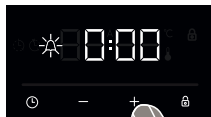
Chcete-li aktivovat zámek klíče, stiskněte na 2 sekundy tlačítko „A“. Objeví se symbol „A“ a zůstane svítit. Tlačítka časovače odemknete stisknutím a podržením tlačítka „A“ po dobu 2 sekund. Pak budete moci provést požadovanou operaci.

## Nastavení času zvukového upozornění

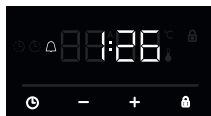
Čas zvukového upozornění lze nastavit na jakoukoli dobu mezi „0:00“ a „23:59“ hodinami. Čas zvukového upozornění slouží pouze k upozornění. Při této funkci se trouba nespustí.



1. Stiskněte „⌚“. Symbol „A“ začne blikat a zobrazí se „0:00“.



2. Dokud bliká „A“, nastavte pomocí tlačítek „+“ a „-“ požadovaný časový úsek.



3. Symbol „A“ zůstane svítit, čas se uloží a bude nastaveno upozornění.

Když se časovač dostane na nulu, ozve se zvukové upozornění a na displeji bude blikat symbol „A“. Zvukové upozornění zastavíte stisknutím libovolného tlačítka, následně symbol „A“ z obrazovky zmizí.

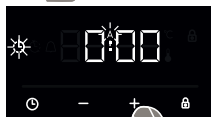
## Nastavení poloautomatického času (délka vaření)

Tato funkce vám pomáhá s vařením po určenou fixní dobu. Doba lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin. Připravte potraviny k vaření a dejte je do trouby.

1. Zvolte pomocí ovládacích knoflíků požadovanou funkci vaření a teplotu.



2. Stiskněte a držte „⌚“ dokud se na displeji nezobrazí „dur“ a symbol „A“. Symboly „A“ a „5“ budou blikat.



3. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte požadovanou dobu pečení.



4. Na displeji se znovu zobrazí aktuální čas a symboly „A“ a „5“ zůstanou rozsvícené.

Když časovač dosáhne nuly, trouba se vypne a ozve se zvukové upozornění. Rozblikají se symboly „A“ a „5“. Zvukové upozornění vypnete otočením ovládacích knoflíků do pozice „0“ a stisknutím jakéhokoli tlačítka na časovači. Symbol zmizí a stisknutím tlačítka „⌚“ se časovač přepne zpět na manuální funkci.

## Nastavení zvuku

Chcete-li upravit hlasitost zvukového upozornění, stiskněte a podržte tlačítko „-“ po dobu 3 sekund, dokud se neozve zvukový signál, zatímco je zobrazen aktuální čas. Na displeji se zobrazí „ton1“. Poté se při každém stisknutí tlačítka „-“ ozve jiný signál. Existují čtyři různé typy zvukového signálu. Když je zvoleno „OFF“ (vypnuto), budou vypnuté všechny zvuky kromě budíku a tónů chybových oznámení. Vyberte požadovaný zvuk a nemačkejte žádná další tlačítka. Vybraný zvukový signál se po chvíli uloží.

## Nastavení jasu

Pokud chcete nastavit jas displeje, stiskněte a na 3 vteřiny podržte tlačítko „+“. Na displeji se zobrazí „br1“. Poté se při každém stisknutí tlačítka „+“ zobrazí jiný jas.

## Symbol termostatu



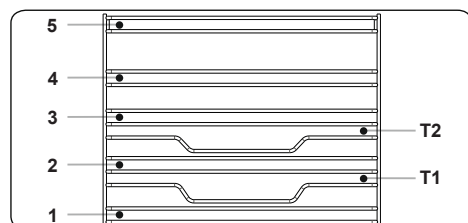
Symbol termostatu „⌚“ se automaticky aktivuje během chodu termostatu trouby.

| Režim              | Spotřeba elektriny | Čas potřebný k přepnutí do tohoto režimu                                                                                                                                                                            |
|--------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pohotovostní režim | 0,8 W              | Pro vstup do pohotovostního režimu je vyžadována akce uživatele. Pro vstup do pohotovostního režimu nastaví uživatel funkci vaření a teplotu na VYPNUTO a všechna nastavení času vaření by měla být nastavena na 0. |

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

### Drátěný rošt EasyFix

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



- Vložte příslušenství na správnou pozici do trouby.
- Mezi krytem větráku a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.
- Při vyndávání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.
- Příslušenství se v horkém prostředí může deformovat. Po zchladnutí se mu vrátí původní tvar a funkce.
- Plechy a drátěné rošty lze umístit na výškovou úroveň 1 až 5.
- Teleskopické kolejničky lze umístit na výškovou úroveň T1, T2, 3, 4, 5.
- Výškovou úroveň 3 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni.
- Výškovou úroveň T2 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni s teleskopickými kolejničkami.

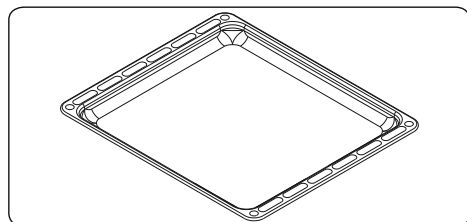
- Drátěná mřížka otočného rožně musí být umístěna na výškové úrovni 3.
- Výšková úroveň T2 se používá pro drátěnou mřížku otočného rožně při použití teleskopických kolejniček.

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

### Mělký plech

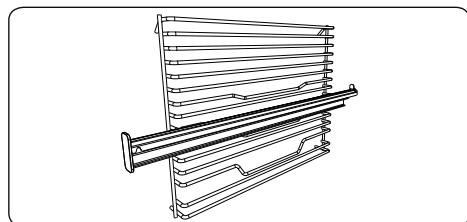
Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



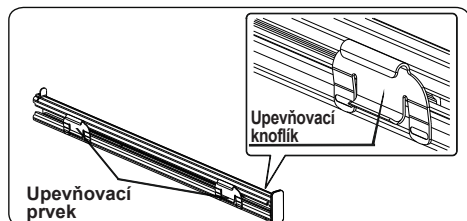
### Drátěný rošt s jednou napůl vysunovací teleskopickou kolejničkou EasyFix (KBO 0762 PT B)

Teleskopické kolejničky lze napůl vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu.



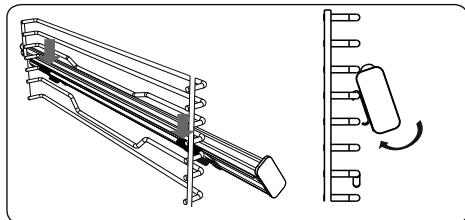
### Teleskopické kolejničky

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



- Na každé teleskopické kolejničce jsou upevňovací prvky, které umožňují jejich vyndání, abyste je mohli umýt nebo přendat na jinou výškovou úroveň.

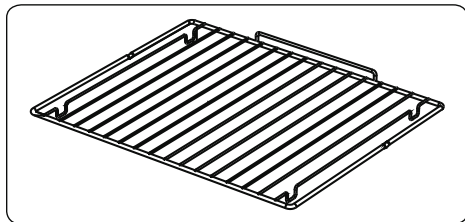
- Vyndejte boční pojezdy. Viz sekce „Vyndání drátěné mřížky“.



- Zavěste horní upevňovací prvek teleskopické kolejničky na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací prvek, dokud neuslyšíte zacvaknutí do drátu.
- Pokud budete chtít kolejnici odstranit, podržte ji za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném pořadí.

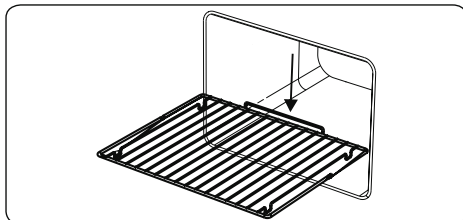
### Drátěná mřížka

Drátěná mřížka se nejlépe hodí na grilování nebo zpracování potravin v nádobách vhodných do trouby.



### VAROVÁNÍ

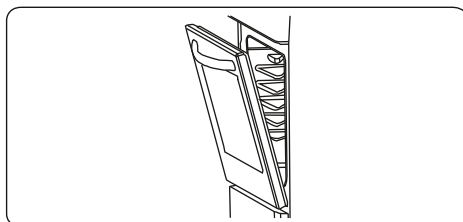
Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající patro uvnitř trouby a zasuňte ji až nakonec.



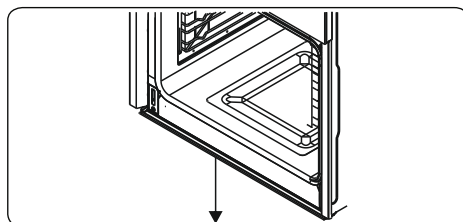
### Kolektor na vodu

Někdy může při vaření vznikat na vnitřním skle dvířek trouby kondenzace. Nejedná se o poruchu produktu.

Otevřete dvířka trouby do pozice na grilování a nechte je takto 20 vteřin.



Voda se vypaří do sběrné nádoby. Nechte troubu vychladnout a vnitřek dvířek otřete suchým ručníkem. Tento postup provádějte pravidelně.



## 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### ČIŠTĚNÍ

**VAROVÁNÍ:** Před čištěním přístroje jej vypněte a nechte vychladnout.

### Všeobecné pokyny

- Před použitím čistících prostředků k čištění zařízení je třeba zkontrolovat, zda jsou vhodné a doporučené výrobcem.
- Používejte krémová nebo tekutá čistící prostředky, které neobsahují částice. Nepoužívejte žíravé (korozivní) krémy, hrubé čistící prášky, hrubou ocelovou vlnu ani tvrdé nástroje, protože by mohly poškodit povrch sporáku.

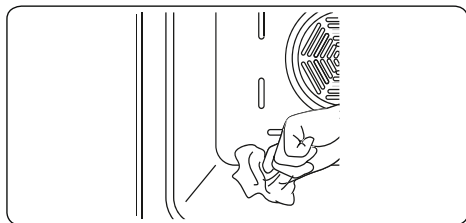
**Nepoužívejte čistící prostředky s obsahem drobných částic.** Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované nebo natřené části spotřebiče.

- Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.

**Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čistěčem.**

## Čištění vnitřního prostoru

- Vnitřní prostor smaltovaných trub je nejlepší čistit, dokud jsou teplé.
- Po každém použití troubu vytřete měkkým hadrem namočeným ve vodě s čisticím prostředkem. Poté ji znovu otřete mokrým hadrem a vysušte.
- K občasnému kompletnímu vyčištění trouby může být potřeba tekutý čisticí prostředek.



## Čištění skleněných částí

- Skleněné části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Na vnitřní i vnější skleněné části použijte čistič skla. Poté je důkladně opláchněte a osušte suchým hadrem.

## Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)

- Nerezové části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Otřete nerezové části měkkým hadrem namočeným pouze do vody. Poté je důkladně osušte suchým hadrem.



Nečistěte nerezové části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů.



Nenechávejte na nerezových částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

## Čištění částí s nátěrem (pokud je spotřebič má)

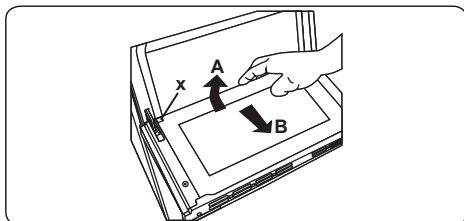
- Skvrny od rajčat, rajčatového protlaku, kečupu, citronu, olejových derivátů, mléka, jídel s cukrem, slazených nápojů a kávy se musí ihned očistit hadrem namočeným do teplé vody. Pokud tyto skvrny hned neočistíte a zaschnou na povrchu, NESMÍ se odírat tvrdými předměty (hranatými předměty, ocelovými nebo plastovými drátěnkami, houbičkami s hrubým povrchem) ani čisticími prostředky

s vysokým obsahem alkoholu, odstraňovači skvrn, odmašťovači nebo abrazivními chemikáliemi. Jinak na povrchu s práškovým nátěrem může dojít ke korozi a vzniku skvrn. Výrobce nenes zodpovědnost za žádné škody způsobené nevhodnými čisticími prostředky nebo postupy.

## Odstranění vnějšího skla

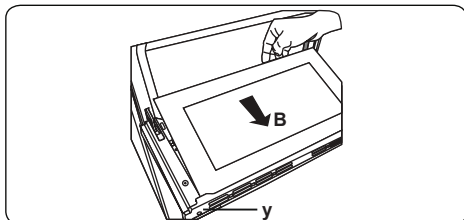
Před čištěním musíte sklo dvířek trouby odstranit, jak vidíte níže.

1. Zatlačte sklo ve směru **B** a uvolněte ho z upevňovací svorky (**x**). Zatáhněte za sklo ve směru **A**.

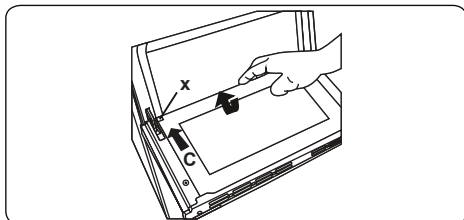


Vrácení vnějšího skla na místo:

2. Zatlačte na sklo směrem k upevňovací svorce a pod ni (**y**) ve směru **B**.



3. Uсадte sklo pod upevňovací svorku (**x**) ve směru **C**.

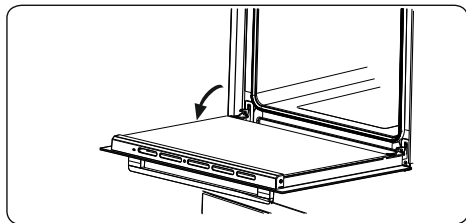


- Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyndat stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

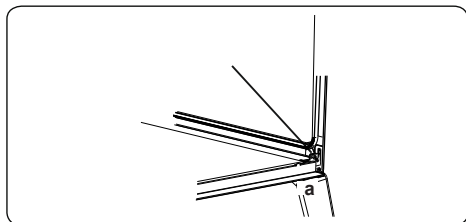
## Odstranění dvířek trouby

Než začnete čistit dvířka trouby, musíte je sundat, jak vidíte níže.

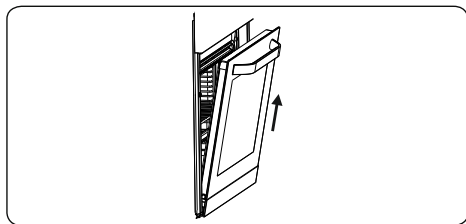
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Otevřete západku (a) (pomocí šroubováku) až na koncovou pozici.

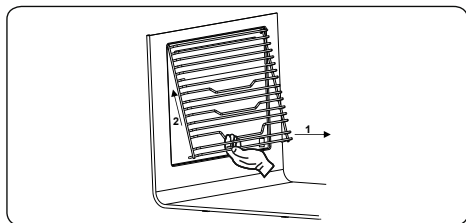


3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sundejte.



### Odstranění drátěné police

Drátěnou polici odstraníte tak, že ji vytáhnete ve směru 1, jak je znázorněno na obrázku. Po uvolnění z úchytů ji zvednete ve směru 2.



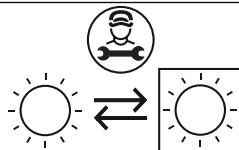
### ÚDRŽBA

**VAROVÁNÍ:** Údržbu tohoto spotřebiče smí provádět pouze zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný technik.

### Výměna lampy trouby

**VAROVÁNÍ:** Před výměnou kontrolky trouby spotřebič vypněte a nechte jej vychladnout.

- Sundejte skleněnou čočku a odstraňte žárovku.
- Vložte novou žárovku (odolnou teplotám do 300 °C) namísto staré žárovky (230 V, 15–25 Watt, typ E14/G9).
- Vraťte na místo skleněnou čočku. Trouba je nyní připravena k použití.
- Výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj nemůže být nahrazen koncovým uživatelem. Je zapotřebí poprodejní servis.
- Přiložený světelný zdroj není určen k použití v jiných aplikacích.



**Vyměnitelný zdroj světla profesionálem**

**VAROVÁNÍ:** Lampa je navržena speciálně pro použití v domácích kuchyňských spotřebičích. Není vhodná pro osvětlení místnosti v domácnosti.

## 7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ A DOPRAVA

### ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ



Pokud i po použití těchto základních kroků pro odstraňování potíží budou potíže se spotřebičem přetrvávat, kontaktujte personál autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.

| Problém                                           | Možná příčina                                                                                                             | Řešení                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Troubu nejde zapnout.                             | Je vypnutý proud.                                                                                                         | Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie.<br>Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.                                                                                                                                                                                |
| Spotřebič nehřeje nebo se nezahřívá trouba.       | Je nesprávně nastavená teplota trouby.<br>Dvířka trouby zůstala otevřená.                                                 | Zkontrolujte, že teplota trouby je pomocí ovládacího knoflíku správně nastavená.                                                                                                                                                                                                               |
| Světlo v troubě (pokud v ní je) nesvítí.          | Porucha lampy.<br>Elektrina je vypnutá nebo odpojená.                                                                     | Vyměňte žárovku dle pokynů.<br>Přesvědčte se, že je zapnutá elektrická zásuvka.                                                                                                                                                                                                                |
| Pokrm je nerovnoměrně upečený.                    | Patra trouby jsou nesprávně nastavená.                                                                                    | Zkontrolujte, zda jste dle doporučení správně nastavili teplotu a umístili patra trouby.<br>Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete jídla, která je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledky přípravy jídla. |
| Tlačítka časovače nelze správně stisknout.        | Mezi tlačítka se něco zachytilo.<br>Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost.<br>Je nastavená funkce zámku tlačítek. | Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu.<br>Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu.<br>Zkontrolujte, zda je nastavená funkce zámku tlačítek.                                                                                                                                   |
| Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný. | Patra trouby vibrují.                                                                                                     | Zkontrolujte, zda trouba stojí rovně.<br>Zkontrolujte, zda pečicí plechy/nádoby nevibrují nebo nejsou v kontaktu se zadním panelem trouby.                                                                                                                                                     |

### DOPRAVA

Pokud budete produkt potřebovat přepravit jinam, použijte originální obalové materiály a přenášejte ho v originální krabici. Řiďte se pokyny pro přepravu uvedenými na obalu. Všechny volné části přilepte páskou k produktu, abyste zabránili poškození produktu během přepravy.

Pokud nemáte originální balení, zajistěte přepravní box, ve kterém bude spotřebič – obzvláště jeho externí povrchy – chráněn před vnějšími riziky poškození.

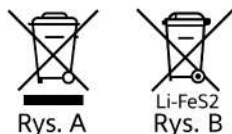
## 8. LIKVIDACE POUŽITÉHO ZAŘÍZENÍ

Tento spotřebič byl navržen a vyroben s použitím vysoce kvalitních materiálů a součástí, které jsou vhodné k opětovnému použití.

Symbol přeškrtnuté popelnice na výrobku (obr. A) označuje, že výrobek podléhá oddělenému sběru v souladu s ustanoveními směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Je-li na výrobku vyobrazen symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které podléhají oddělenému sběru v souladu s ustanoveními směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Toto označení znamená, že elektrická a elektronická zařízení a baterie (jsou-li v nich obsaženy) nesmějí být po skončení své životnosti likvidovány společně s ostatním domácím odpadem. Zařízení na konci životnosti může mít škodlivý dopad na životní prostředí a lidské zdraví kvůli možné přítomnosti nebezpečných látek, směsí a složek.

Uživatel je povinen odevzdat zařízení na konci životnosti a baterie (jsou-li součástí zařízení) provozovatelům sběrných míst pro odpadní elektrická a elektronická zařízení a baterie (jsou-li součástí zařízení). Subjekty odpovědné za sběr tohoto odpadu, včetně sběratelů odpadních zařízení, provozovatelů zařízení na zpracování odpadu, distributorů (obchodů), provozovatelů komunálních třídících zařízení (místních orgánů) a dalších subjektů stanovených zákonem, jsou povinny zavést vhodný systém umožňující vrácení tohoto zařízení.

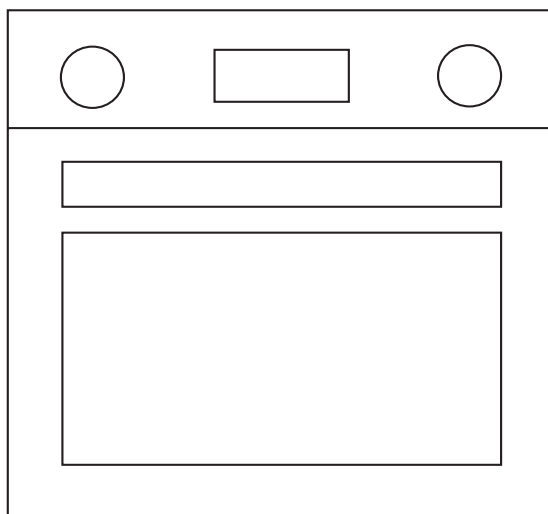
Správná likvidace zařízení a baterií na konci životnosti (v příslušných případech) pomáhá předcházet následkům škodlivým pro zdraví a životní prostředí, které vyplývají z možné přítomnosti nebezpečných složek v zařízeních a bateriích, jakož i z nesprávného skladování a nakládání s těmito zařízeními a bateriemi. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace, zařízení na konci životnosti; právě v této fázi se utvářejí postoje, které ovlivňují zachování společného dobra, jímž je čisté přírodní prostředí. Domácnosti patří rovněž mezi největší uživatele malých spotřebičů a rozumné nakládání s těmito spotřebiči v této fázi přispívá k získávání druhotných surovin.



KERNAU

**ІНСТРУКЦІЯ З  
ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА  
МОНТАЖУ ВБУДОВАНОЇ  
ДУХОВКИ  
КВО 0762 РТ В  
КВО 0662 SK В**

---



## Шановний клієнте,

Дякуємо за довіру до нас та вибір бренду Kernau.

Щоб виправдати ваші очікування, ми виготовляємо нашу техніку на спеціалізованих заводах із використанням новітніх технологій та піддаємо її ретельним випробуванням на якість. Щоб обраний вами виріб прослужив вам якомога довше, будь ласка, ознайомтеся з наведеними нижче інструкціями щодо експлуатації, чищення та технічного обслуговування. У цьому посібнику ми прагнемо представити всі особливості придбаного вами виробу, а також надати інформацію щодо безпеки, встановлення, оптимальних налаштувань та економічного використання. Тут ви знайдете цінні поради щодо того, як найефективніше використовувати прилад відповідно до ваших поточних потреб.

Придбаний вами виріб було виготовлено на сучасному, екологічно чистому заводі.

Перед початком використання приладу радимо уважно ознайомитися з цією інструкцією та зберегти її для подальшого використання, щоб функціональні можливості вашого приладу залишалися на рівні нового протягом тривалого часу.



### Увага!

Ця інструкція з експлуатації стосується низки моделей пристроїв. Ваш пристрій може не мати деяких функцій, перелічених у цій інструкції.

**Зображення товарів наведені лише для ілюстрації.**

**Поля, позначені (\*), є необов'язковими.**

| Іконка | Підпис                                                                                                                              |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Вказує на ризик отримання травм, загибелі або значної матеріальної шкоди у разі ігнорування попередження, позначеного цим символом. |
|        | Ризик ураження електричним струмом                                                                                                  |
|        | Вказує на небезпеку виникнення пожежі                                                                                               |
|        | Тільки для побутового використання та використання в приміщенні.                                                                    |
|        | Корисна інформація, яка допоможе вам зрозуміти, як працює пристрій, та повною мірою скористатися його функціями                     |
|        | У ньому наголошується на необхідності ознайомитися з інструкцією, щоб зрозуміти, як працює цей виріб і як ним користуватися.        |

## Зміст

|                                                                  |            |
|------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. Інструкції з техніки безпеки .....</b>                     | <b>90</b>  |
| Загальна інформація .....                                        | 90         |
| Безпека дітей та вразливих осіб .....                            | 90         |
| Електрична безпека .....                                         | 91         |
| Безпека під час використання .....                               | 93         |
| Встановлення та монтаж .....                                     | 95         |
| Технічне обслуговування та чищення .....                         | 97         |
| Електромагнітна сумісність .....                                 | 97         |
| Охорона навколишнього середовища та поводження з відходами ..... | 98         |
| <b>2. Технічні характеристики .....</b>                          | <b>100</b> |
| <b>3. Монтаж та підготовка до експлуатації .....</b>             | <b>101</b> |
| Інструкції з монтажу .....                                       | 101        |
| Встановлення духовки .....                                       | 101        |
| Електричне підключення та техніка безпеки .....                  | 103        |
| <b>4. Характеристики виробу .....</b>                            | <b>104</b> |
| <b>5. Використання виробу .....</b>                              | <b>105</b> |
| Функції духовки .....                                            | 105        |
| Випікання піци .....                                             | 107        |
| Кухонний стіл .....                                              | 108        |
| Користування цифровим сенсорним таймером .....                   | 108        |
| Аксесуари .....                                                  | 110        |
| <b>6. Очищення та технічне обслуговування .....</b>              | <b>112</b> |
| <b>7. Усунення несправностей та транспортування .....</b>        | <b>115</b> |
| <b>8. Утилізація відпрацьованого обладнання .....</b>            | <b>116</b> |



**ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ІНСТРУКЦІЇ.**

### **ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ**

З метою забезпечення безпеки та правильного використання приладу, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації перед встановленням та першим використанням, включаючи всі застереження та інструкції з техніки безпеки.

Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання. Якщо ви передаєте прилад іншому користувачеві, будь ласка, передайте її разом із приладом, щоб усі, хто ним користується, були належним чином поінформовані про правила його використання та безпеки.

Прилад слід використовувати виключно за прямим призначенням. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок:

- неправильний монтаж,
- експлуатація, що не відповідає цій інструкції,
- несанкціоновані модифікації приладу,
- використання неоригінальних запасних частин.

Цей прилад призначений виключно для використання в побутових умовах та аналогічних середовищах. Він не призначений для промислового або професійного використання.

### **БЕЗПЕКА ДІТЕЙ ТА ВРАЗЛИВИХ ОСІБ**

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями лише під наглядом або після того, як вони пройшли інструктаж щодо безпечного користування ним, а також за умови, що вони усвідомлюють пов'язані з цим ризики.
- Дітям не слід гратися з приладом.
- Діти не повинні без нагляду проводити чистку та технічне обслуговування приладу.
- Упаковку приладу (поліетиленову плівку, пінопласт, пластикові деталі) слід зберігати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задухи.



- Виводячи прилад з експлуатації, необхідно:
  - відключіть його від електромережі,
  - відріжте шнур живлення якомога ближче до приладу,
  - переконайтеся, що діти не зможуть застрягнути всередині приладу.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ — НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ

Під час роботи приладу його доступні частини та зовнішні поверхні можуть сильно нагріватися. Будьте особливо обережні та не торкайтеся корпусу приладу або нагрівальних елементів усередині духовки. Діти повинні завжди перебувати на безпечній відстані від приладу під час його роботи та під час охолодження.

## ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Неправильно встановлені системи становлять серйозну небезпеку.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення або його ізоляція пошкоджені; щоб уникнути будь-якого ризику, пошкоджений шнур повинен бути замінений виробником, авторизованим сервісним центром або відповідним чином кваліфікованою особою.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, відключіть живлення приладу перед чищенням, проведенням технічного обслуговування або заміною лампочки.

- Підключення приладу до електромережі має здійснювати кваліфікований електрик відповідно до чинних норм.
- Прилад можна підключати лише до електромережі, яка відповідає технічним характеристикам, зазначеним на паспортній таблиці.



## SAFETY INSTRUCTIONS



- Діти віком до 8 років повинні користуватися приладом лише під постійним наглядом.
- З новим приладом завжди використовуйте шнур живлення, що входить до комплекту.
- Прилад необхідно підключати до правильно встановленої розетки з захисним заземленням. Не виймайте контакт заземлення з вилки.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення пошкоджений або якщо прилад має ознаки механічних пошкоджень.
- Прилад не призначений для роботи з зовнішніми пристроями керування (наприклад, таймерами або системами дистанційного керування), якщо тільки виробник не передбачив таку функціональність.
- Не використовуйте подовжувачі або розгалужувачі.
- Не тягніть за шнур під час від'єднання приладу від мережі.
- Ніколи не занурюйте пластиковий корпус у воду.
- Будь-які ремонтні роботи або заміна електричних компонентів повинні виконуватися виключно в авторизованому сервісному центрі.
- Якщо шнур живлення занадто короткий, а довший відсутній, зверніться до кваліфікованого електрика для внесення необхідних змін до електропроводки вашого будинку.



### УВАГА!

Під час встановлення приладу переконайтеся, що шнур живлення не затиснутий і не пошкоджений, а також що він не стикається з гарячими поверхнями.

**БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ**

- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі.
- Не використовуйте прилад для:
  - опалення приміщень,
  - сушіння одягу,
  - зберігання речей.
- Завжди надягайте рукавички для духовки, коли кладете їжу в прилад або дістаєте її з нього.
- Якщо жир або олія загорілися, ні в якому разі не намагайтеся загасити полум'я водою! Вимкніть прилад і затушіть полум'я кришкою або протипожежним ковдрою.
- Не сідайте і не ставайте на відкриті дверцята духовки.
- Не кладіть важкі предмети на дверцята духовки.
- Не ударяйте по склу дверцят духовки та не кладіть на нього важкі предмети.
- Якщо скло дверцят розбилося, не користуйтеся приладом і зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Не вистилайте внутрішню частину духовки алюмінієвою фольгою та не ставте посуд безпосередньо на дно духовки, оскільки це може пошкодити емаль і призвести до перегріву приладу.
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята духовки під час та після приготування їжі.
- Гаряча пара з духовки може спричинити опіки.
- Прилад слід використовувати виключно у приміщенні та захищати від впливу атмосферних факторів і надмірної вологи.
- Не виливайте воду на основу гарячої духовки.
- Під час приготування страв, що містять алкоголь, алкоголь може випаровуватися через високу температуру, а пари можуть спалахнути при контакті з гарячими частинами духовки.
- Усередині приладу або поблизу нього заборонено зберігати легкозаймисті матеріали.
- Шнур живлення не повинен стикатися з гарячими поверхнями або гострими краями, а також не можна



## SAFETY INSTRUCTIONS



його здавлювати, перекручувати чи будь-яким чином пошкоджувати.

- Під час користування духовкою слідкуйте, щоб діти перебували на безпечній відстані від неї.
- Залежно від виду продуктів використовуйте відповідні пристосування (наприклад, решітку для гриля або деко).
- Фруктові соки можуть залишати плями, які згодом може бути неможливо видалити з емальованих поверхонь духовки. Під час випікання дуже вологих тортів використовуйте глибоке деко.
- Фруктові соки та рідини, що містять цукор, можуть залишати плями, а в крайніх випадках — назавжди пошкодити емаль (спричинити відшарування), якщо їх не видалити, поки вони ще гарячі, докладаючи для цього особливих зусиль.
- Прилад може бути оснащений вентилятором для охолодження корпусу. Вентилятор може продовжувати працювати протягом короткого часу після вимкнення духовки для охолодження компонентів; це цілком нормально.
- Не вішайте рушники, кухонні рушники або одяг на прилад або його ручки.
- Деки можуть нахилитися під час висунення. Будьте обережні, щоб не розлити та не упустити гарячу їжу під час її виймання з духовки.
- Коли духовка не використовується, переконайтеся, що ручки завжди встановлені в положення «0» (вимкнено).
- Якщо прилад оснащений функцією приготування на парі або самоочищення, перед чищенням необхідно витерти великі розливи рідини, а під час чищення або самоочищення в духовці не слід залишати кухонне приладдя.
- Якщо прилад оснащений функцією самоочищення, під час циклу самоочищення поверхні нагріватимуться сильніше, ніж зазвичай; тому дітей слід тримати на безпечній відстані.
- У разі несправності негайно відключіть прилад від електромережі.



## SAFETY INSTRUCTIONS



### УВАГА!

Відкриті дверцята приладу можуть стати причиною травмування. Під час відкривання дверцят може виходити гаряче повітря або пара.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ТА МОНТАЖ

- Розпакуйте прилад і перевірте його на наявність пошкоджень, що могли виникнути під час транспортування. Якщо виявлено пошкодження, не підключайте прилад до електромережі.
- Захищайте прилад від впливу погодних умов. Не піддавайте його дії сонячного світла, дощу, снігу, пилу або надмірної вологості.
- Будь-які меблі, що оточують прилад (наприклад, шафа), повинні витримувати температуру не менше 100 °C.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами меблів, якщо це не передбачено виробником.
- Вентиляційні отвори приладу не повинні бути заблоковані.
- Прилад можна встановлювати у вбудовані меблі лише після повного завершення їхнього монтажу.
- Прилад необхідно прикрутити до шафи за допомогою гвинтів, що входять до комплекту, через отвори в бічній рамі, щоб забезпечити стійкість і безпеку під час висунення лотків.
- Якщо духовку встановлюють поруч із газовою варильною панеллю, необхідно дотримуватися безпечних відстаней відповідно до чинних національних норм та інструкцій з монтажу варильної панелі.



## SAFETY INSTRUCTIONS



- Щоб підготувати прилад до експлуатації, ознайомтеся з інформацією в цій інструкції з експлуатації та інструкції з монтажу, а також переконайтеся, що електромонтаж відповідає вимогам. Якщо це не так, викличте кваліфікованого фахівця для виконання необхідних ремонтних робіт. Відповідальність за виконання цих завдань покладається на користувача.
- Під час першого використання духовки ви можете відчути легкий неприємний запах. Це цілком нормальне явище, спричинене ізоляційними матеріалами на нагрівальних елементах. Перед першим використанням духовки рекомендуємо увімкнути її порожньою та встановити максимальну температуру на 45 хвилин. Переконайтеся, що приміщення, де встановлено прилад, добре провітрюється.
- Не встановлюйте прилад у приміщеннях, що піддаються впливу морозу або вологи.
- Встановлення приладу над або під іншими побутовими приладами дозволено лише за умови дотримання вимог виробника щодо вентиляції та монтажних відступів.
- Не використовуйте ручки дверцят духовки для підйому або перенесення приладу.
- Якщо прилад вбудований, вилка шнура живлення повинна бути легкодоступною; якщо це неможливо, стаціонарна електрична інсталяція повинна забезпечувати можливість відключення всіх полюсів.
- Якщо прилад не буде використовуватися протягом тривалого часу, вимкніть головний вимикач живлення.
- Коли дверцята духовки відкриті, не ставте на них нічого. Це може призвести до порушення рівноваги духовки або пошкодження дверцят.

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ПРИБИРАННЯ



### УВАГА!

Перед початком будь-яких робіт з чищення або технічного обслуговування переконайтеся, що прилад вимкнено та він повністю охолов.



### УВАГА!

Не використовуйте абразивні миючі засоби або скребки для чищення скляних дверцят духовки чи інших поверхонь. Вони можуть подрпати поверхню, що може призвести до тріщин у склі дверцят або пошкодження поверхні.

- З метою власної безпеки забороняється використовувати мийки високого тиску або пристрої для очищення паром.
- Для очищення слід використовувати м'яку серветку та м'які миючі засоби, призначені для кухонної техніки.

## ЕЛЕКТРОМАГНІТНА СУМІСНІСТЬ

Цей прилад призначений для побутового використання.

Щоб забезпечити відповідність приладу вимогам щодо електромагнітної сумісності, його необхідно встановлювати та використовувати відповідно до цієї інструкції.

Несанкціоновані зміни конструкції приладу, втручання в його електричну систему, використання неоригінальних деталей або кабелів живлення, а також ремонт, виконаний некваліфікованими особами, можуть призвести до електромагнітних перешкод, зниження рівня безпеки та втрати відповідності вимогам чинних нормативних актів Європейського Союзу.

Усі ремонтні роботи та заміна деталей повинні виконуватися виключно в авторизованому сервісному центрі з використанням оригінальних запасних частин.

## ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ТА УПРАВЛІННЯ ВІДХОДАМИ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви 2011/65/ЄС (RoHS) щодо обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

Матеріали, використані в цьому пристрої, позначені символом  підлягають переробці.

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви 2012/19/ЄС (WEEE) щодо відходів електричного та електронного обладнання.



Символ на виробі або його упаковці вказує на те, що цей виріб не можна утилізувати як побутові відходи. Натомість його слід здати до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання.

Правильна утилізація цього виробу допоможе запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей, які можуть виникнути внаслідок неналежного поводження з ним. Для отримання більш детальної інформації щодо переробки цього виробу, будь ласка, зверніться до місцевих органів влади, компанії з утилізації відходів або до магазину, де було придбано цей виріб.



Проектування, виробництво та реалізація цього пристрою відповідають відповідним нормам Європейського Союзу, зокрема:

- Директиви 2014/35/ЄС (LVD),
- Директиви 2014/30/ЄС (EMC),
- Директиви 2011/65/ЄС (RoHS),
- Директиви 2012/19/ЄС (WEEE).

Прилад пройшов випробування відповідно до відповідних гармонізованих стандартів, зокрема EN 60335-1 та EN 60335-2-6.

Інформація щодо моделі виробу міститься в Європейській базі даних про енергетичне маркування виробів (EPREL). Доступ до неї можна отримати, здійснивши пошук за ідентифікатором моделі, вказаним на енергетичній етикетці приладу.

**❗** Технічні характеристики можуть змінюватися без попередження у зв'язку з оновленнями конструкції.

**❗** Ілюстрації в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати фактичному зовнішньому вигляду пристрою.

**❗** Значення, зазначені на етикетках пристрою або в супровідній документації, були отримані в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Ці значення можуть відрізнятися залежно від способу використання виробу та умов навколишнього середовища.

## 2. ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------|
| Модель                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | КВО 0762 РТ В<br>КВО 0662 SK В |
| Тип духовки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            | ЕЛЕКТРИЧНА                     |
| Маса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | кг         | 29,2                           |
| Індекс енергоефективності – в звичайному режимі                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            | 103,6                          |
| Індекс енергоефективності – з увімкненим вентилятором                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            | 94,0                           |
| Клас енергоспоживання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            | A                              |
| Енергоспоживання (електроенергія) – в звичайному режимі                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | кВт*г/цикл | 0,87                           |
| Енергоспоживання (електроенергія) – з увімкненим вентилятором                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | кВт*г/цикл | 0,79                           |
| Кількість відсіків                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | 1                              |
| Джерело нагріву                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            | ЕЛЕКТРИЧНА                     |
| Об'єм                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | л          | 69                             |
| Ця піч відповідає вимогам EN 60350-1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |                                |
| Поради щодо енергозбереження                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |                                |
| <p>Духовка</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Якщо це можливо, готуйте кілька страв одночасно.</li> <li>- Скоротіть час попереднього нагріву духовки</li> <li>- Не збільшуйте строк приготування їжі.</li> <li>- Не забувайте вимикати духовку після завершення готування.</li> <li>- Не відкривайте дверцята духовки під час приготування їжі.</li> </ul> |            |                                |

### 3. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ



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

- Неправильне встановлення може спричинити травмування чи пошкодження, за які виробник не нестиме відповідальність, та на які не поширюватиметься гарантія.
- Перед встановленням переконайтесь у відповідності умов встановлення (електрична напруга і частота) необхідним умовам для встановлення конкретного приладу. Умови встановлення приладу вказані на етикетці.
- Необхідно дотримуватись положень чинних у відповідній країні законів, указів, директив та стандартів (правил техніки безпеки, правил відповідного повторного використання згідно з технічними умовами тощо.).
- Якщо продукт містить знімні напрямні полиць (дротяні решітки), то для приготування таких страв, як йогурт із рецептів посібника користувача, треба зняти дротяні решітки та ввімкнути духову шафу в зазначений режим приготування. Інформацію про те, як знімати дротяні решітки, викладено в розділі **ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**.

#### Вказівки Зі встановлення

##### Загальні вказівки

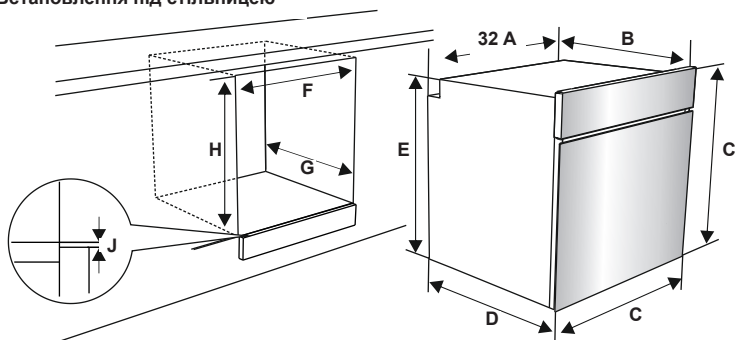
- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони не пошкоджені. Якщо ви підозрюєте наявність пошкодження, негайно зв'яжіться з відповідним працівником уповноваженого сервісного центру чи компетентним технічним спеціалістом.
- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті та вибухонебезпечні матеріали, наприклад, штори, олія, одяг і тому подібне, що може призвести до виникнення пожежі.
- Стільниця та інша техніка навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

#### Встановлення духової шафи

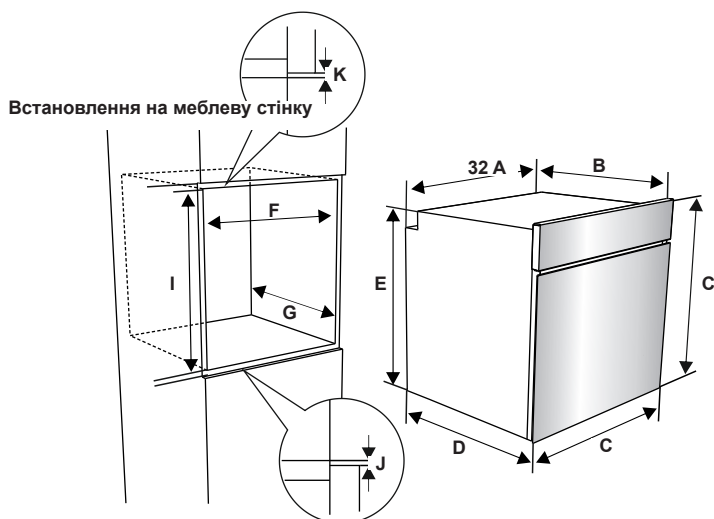
Прилад йде в комплекті зі всіма деталями, необхідними для встановлення на стільницю відповідних приладу розмірів. Розміри варильної поверхні та духової шафи вказані нижче.

|               |     |                          |         |
|---------------|-----|--------------------------|---------|
| <b>A (мм)</b> | 557 | <b>мін./макс. F (мм)</b> | 560/580 |
| <b>B (мм)</b> | 550 | <b>мін. G (мм)</b>       | 555     |
| <b>C (мм)</b> | 595 | <b>мін. H/I (мм)</b>     | 600/590 |
| <b>D (мм)</b> | 575 | <b>мін. J/K (мм)</b>     | 5/10    |
| <b>E (мм)</b> | 576 |                          |         |

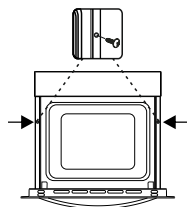
### Встановлення під стільницею



### Встановлення на меблеву стінку



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



## підключення до електромережі та техніка безпеки

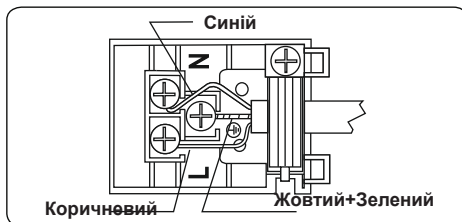
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ** Підключення приладу до електромережі повинно бути встановлено працівником

уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.**

- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити можливу потужність електромережі на відповідність з максимально допустимою потужністю приладу (вказану на табличці з технічними даними приладу), а також спроможність електричної проводки подавати та переміщувати максимальну потужність приладу (також вказано на табличці).
- Протягом встановлення обов'язково переконайтесь, щоб використовувались ізольовані кабелі. Неправильне встановлення може пошкодити вашому приладу. В разі пошкодження електричної проводки та необхідності її заміни, це повинно бути виконано компетентною особою.
- Не використовуйте адаптери, розгалужувачі та/або подовжувачі.
- Провід електроживлення повинен бути віддалений від гарячих поверхонь. Запобігайте перегинанню чи згинанню проводу. Інакше він може бути пошкоджений, що може спричинити коротке замикання.
- Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм).
- Прилад призначений для споживання 220-240V. В разі відмінної потужності електроживлення, зв'яжіться з уповноваженою особою сервісного центру або компетентним електриком.

- Для під'єднання приладу, електропровід (H05VV-F) повинен бути достатньої довжини, навіть якщо прилад знаходиться безпосередньо біля відсіку електроживлення.
- Переконайтесь, щоб всі з'єднання були закріплені належним чином.
- Закріпіть електропровід в скобу для кріплення кабелю та закрийте його.
- Щит обліку та розподілу розміщений у відповідній шафі.

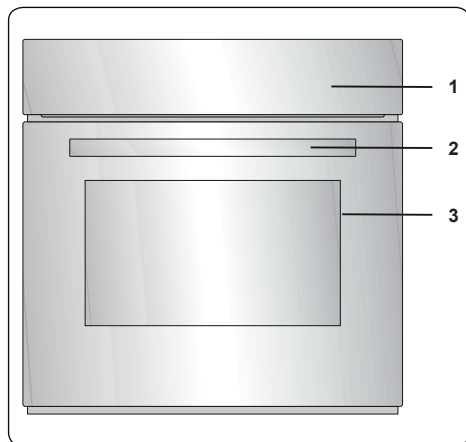


## 4. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ



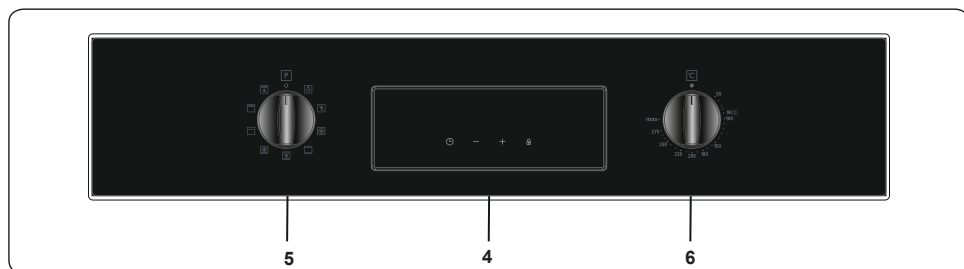
**Важливо:** Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнитись від зображеного на рисунку.

### Список деталей



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

### Панель управління



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

## 5. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

### функція к онтролю духової шафи

#### Кнопка керування функціями духової шафи

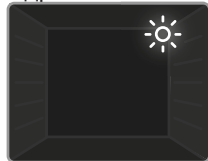
Поверніть ручку відповідно до символу, що відображає виконання необхідної функції приготування. Для детальної інформації з описом різних функцій дивіться розділ «Функції духової шафи».

#### Кнопка термостату духової шафи

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

#### Функції духової шафи

\* Функції духової шафи можуть відрізнятись залежно від моделі.



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

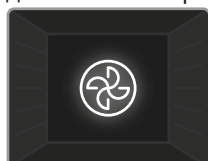
роботи плити.



#### Функція розмороження:

Увімкнуться попереджувальні лампочки. Вентилятор почне працювати. Щоб

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

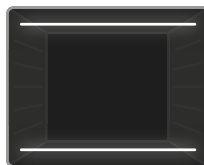


#### Функція швидкого режиму роботи:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати кільцеві нагрівальні

елементи, а також вентилятор. Функція швидкого режиму роботи рівномірно розподіляє тепло по всій духовій шафі, забезпечуючи рівномірне приготування страв на всіх решітках. Рекомендується

попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



#### Статична функція приготування:

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

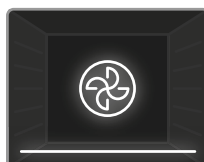
Статична функція приготування забезпечує нагрівання, завдяки чому відбувається приготування страв. Ця функція ідеально підходить для приготування кондитерських виробів, кексів, макаронних запіканок, лазаньї та піци. При застосуванні цієї функції рекомендується попереднє нагрівання духової шафи протягом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



#### Функція вентиляції:

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

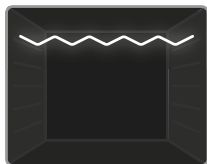
а також вентилятор. Ця функція підходить для приготування макаронної запіканки. Приготування відбувається завдяки верхньому та нижньому нагрівальним елементам духової шафи, а також завдяки вентилятору, що забезпечує циркуляцію повітря, створюючи при цьому ефект легкого грилю. Рекомендується попередньо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



#### Функція приготування піци:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати кільцеві та нижні

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

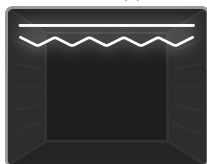
**Функція грилю:**

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

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



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

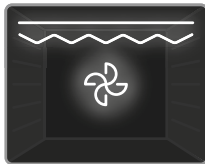
**Функція швидкого грилю:**

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

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



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

**Функція подвійного грилю та вентиляції:**

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

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

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



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

**Парове очищення:**

Налаштуйте духовку на функцію, яка містить значок парового очищення (нижній, нижній+конвекція, турбо або верхній+нижній режим — може відрізнятися в залежності від моделі) з температурою 90°C, щоб увімкнути функцію парового очищення. Налийте в піддон 200–250 мл води. У деяких моделях дно має заглибину. Якщо ваша модель має таку заглибину, налейте у неї 200–250 мл води. Запустіть духовку; функція парового очищення працює приблизно 30-60 хвилин, після чого духовку легко очистити.

## ВИПІКАННЯ ПІЦИ

| Таблиця режимів приготування піци |                          |              |                  |              |                         |                                      |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------|------------------|--------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Обладнання для приготування піци  | Тип піци                 | Ручка вибору | Температура (°C) | Номер полиці | Час підігріву (хвилин)* | Приблизний час приготування (хвилин) |
| Камінь для випікання піци         | Піца з тонкою скоринкою  | Піца         | Макс.            | 1            | 15-25                   | 2,5-3                                |
| Стандартне деко                   | Піца з тонкою скоринкою  |              |                  |              |                         | 3-3,5                                |
| Камінь для випікання піци         | Піца з товстою скоринкою |              |                  |              |                         | 2,5-3                                |
| Стандартне деко                   | Піца з товстою скоринкою |              |                  |              |                         | 3-3,5                                |
| Стандартне деко                   | Заморожена піца          |              | 210**            | 3            | 9-12                    | 5-10                                 |



### Попередження

- Поставте приладдя для приготування на 1-ну полицю. Розігрійте духовку разом з приладдям для приготування (каменем для піци чи деком для випікання) до максимальної температури (320°C).



Під час прогрівання камінь для піци чи деко для випікання має бути всередині духовки. Інакше час випікання може бути довшим, а підшова піци може не допектися.

- Щоб спекти піцу добре, духовку слід розігріти до максимальної температури.
- Найкраща піца вийде, якщо тісто для піци виготовлене власноруч і тонко розкачане (до товщини приблизно 3-4 мм).
- Прогрівши духовку, покладіть піцу лопаткою на камінь чи деко всередині духовки. Якомога швидше зачиніть дверцята духовки. Інакше піца випікатиметься довше, оскільки духовка охолоне.
- Постійно контролюйте час приготування: випікання відбувається дуже швидко. Інаше піца може згоріти. Час випікання див. у таблиці режимів приготування.

\*Продовжуйте прогрівати духовку, доки не згасне лампочка чи значок термостата (приблизно 15-25 хвилин).

\*\*Під час приготування замороженої піци слід використовувати значення температури й часу, вказані на упаковці.



Значення температури і часу, подані в наведеній таблиці режимів приготування, було випробувано в наших лабораторіях, і їх слід сприймати як орієнтовні налаштування. Результати приготування їжі в різних випадках можуть відрізнятись в залежності від якості, кількості, температури використовуваних продуктів та напруги в електромережі.

## таблиця часу й режимів г отування

| Функція          | Страви          |           |         | min.  |
|------------------|-----------------|-----------|---------|-------|
| Без вентилявання | Листкове тісто  | 2 - 3 - 4 | 170-190 | 35-45 |
|                  | Пиріг           | 2 - 3 - 4 | 170-190 | 30-40 |
|                  | Печиво          | 2 - 3 - 4 | 170-190 | 30-40 |
|                  | Тушкування      | 2         | 175-200 | 40-50 |
|                  | Курка           | 2 - 3 - 4 | 200     | 45-60 |
| 3 вентилявання   | Листкове тісто  | 2 - 3 - 4 | 170-190 | 25-35 |
|                  | Пиріг           | 2 - 3 - 4 | 150-170 | 25-35 |
|                  | Печиво          | 2 - 3 - 4 | 150-170 | 25-35 |
|                  | Тушкування      | 2         | 175-200 | 40-50 |
|                  | Курка           | 2 - 3 - 4 | 200     | 45-60 |
| Турборежим       | Листкове тісто  | 2 - 3 - 4 | 170-190 | 35-45 |
|                  | Пиріг           | 2 - 3 - 4 | 150-170 | 30-40 |
|                  | Печиво          | 2 - 3 - 4 | 150-170 | 25-35 |
|                  | Тушкування      | 2         | 175-200 | 40-50 |
| Гриль            | Тюфтельки гриль | 5         | 200     | 10-15 |
|                  | Курка           | *         | 190     | 50-60 |
|                  | Відбивна        | 4 - 5     | 200     | 15-25 |
|                  | Біфштекс        | 5         | 200     | 15-25 |

\* Готуйте з використанням рожа для смаження курки, якщо є.

## користування цифровим сенсорним таймером



| Опис функції |                                         |
|--------------|-----------------------------------------|
| A            | Auto Cooking (Автоматичне приготування) |
|              | Значок термостата                       |
|              | Час приготування                        |
|              | Блокування клавiш                       |
|              | Таймер зворотного відліку               |
|              | Функція режиму                          |
| —            | Зменшення таймера                       |
| +            | Збільшення таймера                      |
| 23:59        | Дисплей таймера                         |

## Налаштування часу

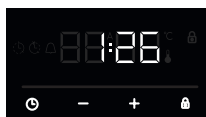
Перед початком користування духовкою слід налаштувати час. Після ввімкнення живлення духовки на екрані почнуть блимати значок «A» і «0:00».



1. Одночасно натисніть кнопки «+» і «-». Почне блимати крапка посередині екрана.



2. Поки крапка блимає, виберіть потрібний час, натискаючи кнопки «+» і «-».



3. За декілька секунд крапка почне світитись, не блимаючи.



## Блокування клавiш

Щоб увімкнути блокування клавiш, слід натиснути клавiшу «» на 2 секунди. На екрані знову з'явиться значок «». Щоб розблокувати кнопки таймера, натисніть і утримуйте клавiшу «» протягом 2 секунд. Після цього можна виконати потрібну дію.

## Налаштування часу попереджального звукового сигналу

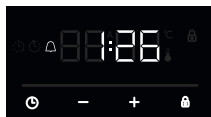
Час попереджального звукового сигналу можна встановити в межах від «0:00» до «23:59». Часу подачі попереджального звукового сигналу служить тільки для попередження. Ця функція не вмикає духовку.



1. Натисніть кнопку «🕒». Значок 🕒 почне блимати, і на екрані з'явиться напис «0:00».



2. Поки блимає значок 🕒, виберіть потрібний час, натискаючи кнопки «+» і «-».



3. Значок 🕒 продовжуватиме світитися, буде збережено заданий час і встановлено сигнал попередження.

Коли таймер дійде до нуля, буде подано попереджальний звуковий сигнал, і на екрані почне блимати значок «🕒». Натискання будь-якої клавіші призведе до припинення звукового сигналу та зникнення з екрана значка 🕒.

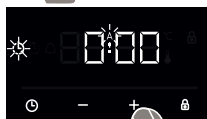
## Налаштування часу для напівавтоматичного режиму (відповідно до часу приготування)

Ця функція служить для приготування протягом фіксованого періоду часу. Можна встановити період часу від 0 до 10 годин. Підготуйте продукти до готування та покладіть їх у духовку.

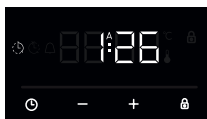
1. Оберіть за допомогою ручок керування потрібну функцію приготування й температуру.



2. Натискайте клавішу «🕒», доки на екрані не з'явиться напис «dur» і значок 🕒. Значення часу і значки «A» і 🕒 блиматимуть.



3. Виберіть бажаний час приготування, натискаючи клавіші «+» і «-».



4. На екрані знову з'явиться поточний час, а також постійно світитимуться значки «A» і 🕒.

Коли час дійде до нуля, духовка вимкнеться і прозвучить попереджальний звуковий сигнал. Значки «A» і 🕒 блиматимуть. Щоб вимкнути попереджальний звуковий сигнал, поверніть обидві ручки в положення «0» і натисніть на таймері будь-яку кнопку. Значок зникне, а після натискання кнопки «🕒» таймер повернеться в ручний режим.

## Налаштування звукового сигналу

Щоб змінити гучність попереджального звукового сигналу, слід, коли дисплей відображатиме час доби, натиснути й утримувати протягом 3 секунд кнопку «-», аж поки не прозвучить звуковий сигнал. На екрані дисплея з'являться символи «ton1». Після цього кожне натискання кнопки «-» супроводжується іншим звуковим сигналом. Передбачено чотири види звукового сигналу. Якщо вибрати варіант «OFF» (Вимк.), усі звукові сигнали, крім сигналів тривоги і помилки. Виберіть потрібний звуковий сигнал і припиніть натискати на кнопки. Після короткої паузи вибраний звуковий сигнал буде збережено.

## Налаштування яскравості

Щоб змінити яскравість дисплея, натисніть і утримуйте кнопку «+» протягом 3 секунд. На екрані дисплея з'явиться напис: «br1». Після цього кожне натискання сенсорної кнопки

«+» супроводжується зміною рівня яскравості.

Значок термостата



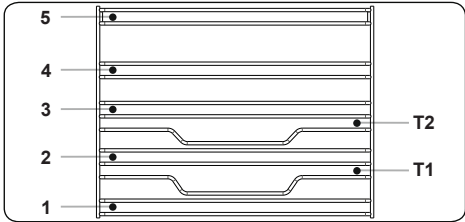
Значок термостата (🕒) автоматично з'являється, коли працює термостат духовки.

| Режим                          | Споживання електроенергії | Час, необхідний для переходу в цей режим                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Потужність у режимі очікування | 0,8 Вт                    | Для переходу в режим очікування потрібні певні дії користувача. Щоб перейти в режим очікування, користувачу слід встановити функцію та температуру приготування в положення «OFF» (Вимк.), а також встановити в 0 усі налаштування часу для приготування. |

Акcesуари

Каркас EasyFix

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



- Вставте акcesуар у потрібне положення в камері.
- Залиште між акcesуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
- Виймаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні.

Гарячі страви і акcesуари можуть спричинити опіки.

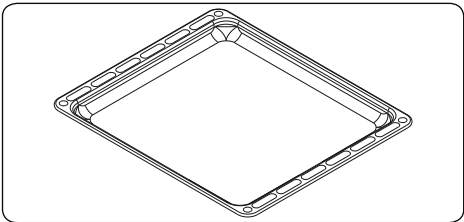
- Під дією високої температури акcesуари можуть деформуватися. Після охолодження їхній зовнішній вигляд і працездатність відновиться.
- Дека і дротяні решітки можна ставити на будь-який рівень від 1 до 5.
- Телескопічні рейки можна ставити на рівні T1, T2, 3, 4, 5.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок рекомендується користуватись рівнем T2.
- Дротяний каркас вертела слід ставити на рівень 3.
- Для встановлення каркасу вертела з телескопічними рейками використовується рівень T2.

\*\*\*\*Різні моделі можуть комплектуватися різними наборами акcesуарів.

Плаский піднос

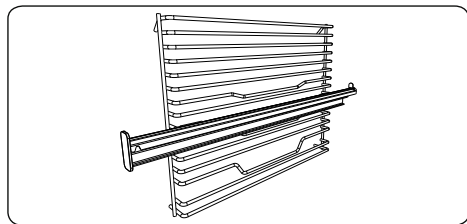
Плаский піднос підходить для запікання кондитерських виробів.

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



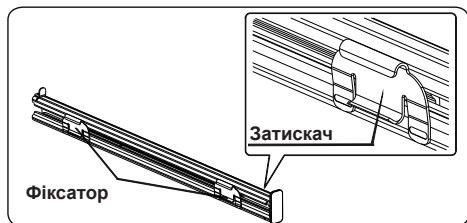
Каркас із напіввисувною телескопічною рейкою (КВО 0762 PT B)

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

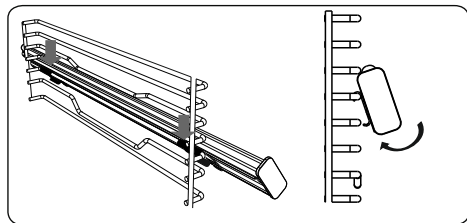


### Телескопічні рейки

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



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

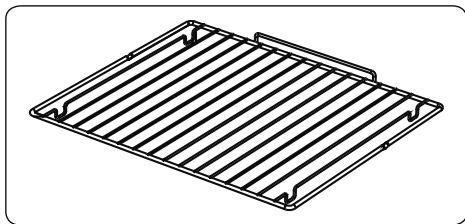


- Підвісьте верхні кріплення телескопічної рейки на опорний пруток бокової решітки, що відповідає потрібному рівню, і одночасно притисніть нижні кріплення, аж поки вони з характерним клацанням не зафіксуються на кріпильному прутку бокової решітки, що відповідає тому ж рівню.
- Щоб зняти телескопічну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

### Дрітня решітка

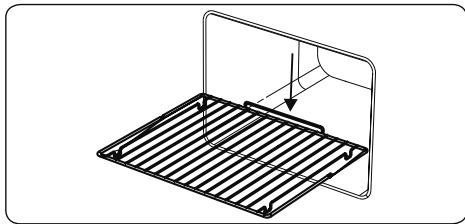
Дрітня решітка підходить для приготування на грилі чи для обробки

продуктів в контейнерах, які підходять для використання в духовій шафі.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

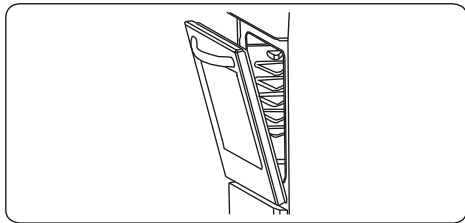
Помістіть решітку на будь-яку придатну полицю духової шафи та просуньте в кінець духової шафи.



### Водозабірний контейнер

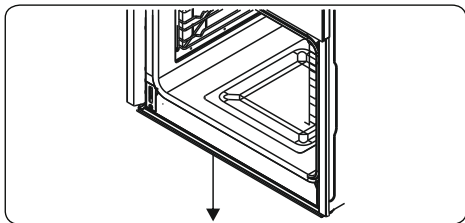
В деяких випадках, під час приготування на внутрішній скляній панелі духової шафи може збиратись конденсат. Це не є ознакою несправності приладу.

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



Вода стече в контейнер.

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



## 6. ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### ЧИСТКА

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

#### Загальна інформація

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

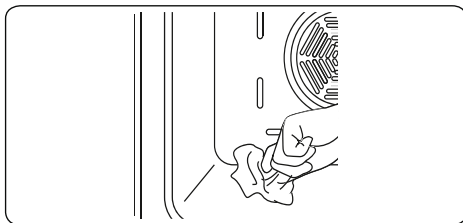
 Не використовуйте засоби для чистки, що містять тверді домішки, що можуть подряпати скляну поверхню вашого приладу, чи покриті емаллю та/або намальовані на ньому деталі.

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

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

#### Чистка внутрішніх поверхонь духової шафи

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



#### Чистка скляних поверхонь

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

#### Чистка деталей з нержавіючої сталі (у випадку наявності)

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

 Не промивайте такі поверхні, поки вони не охололи.

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

#### Чистка пофарбованих поверхонь (за наявності)

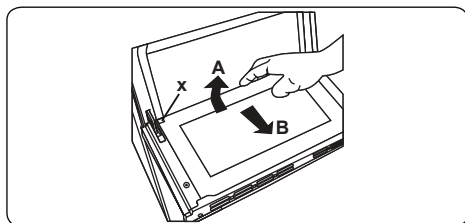
- Плями від помідорів, томатної пасти, кетчупу, лимону, продуктів із вмістом олії, молока, продуктів та напоїв, що містять цукор, та кави потрібно негайно витерти ганчіркою, змоченою у теплій воді. Якщо такі плями не відчистити одразу та дати їм застаріти, їх НЕ можна відтирати твердими предметами (гострими знаряддями, сталевими та пластиковими скребками, та губками для посуду, що можуть пошкодити поверхню) чи засобами для чищення з високим вмістом спирту, засобами

для видалення плям та жиру та абразивними хімічними речовинами. У іншому випадку, на поверхнях може з'явитися корозія та іржа. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, що була викликана використанням невідповідного чистячого засобу чи методу очищення.

### Зняття внутрішнього скла

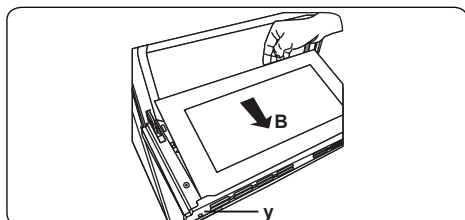
Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

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

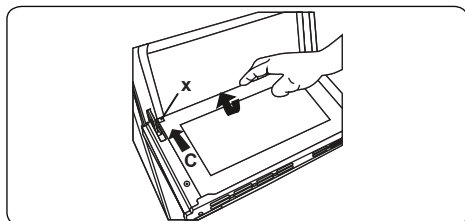


### Заміна внутрішнього скла

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



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



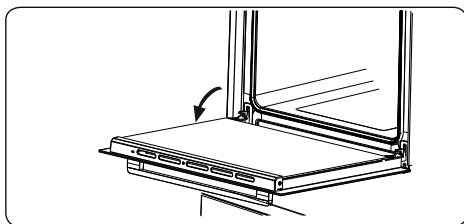
Якщо у духовій шафі встановлено потрійне скло, третій шар скла можна зняти так само, як і другий шар.

### Зняття дверцят духової шафи

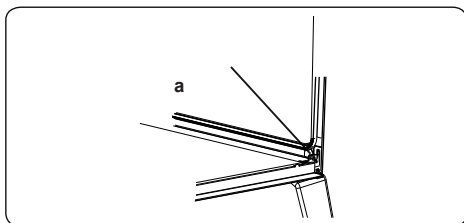
Перед очищенням скла на дверцятах

духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

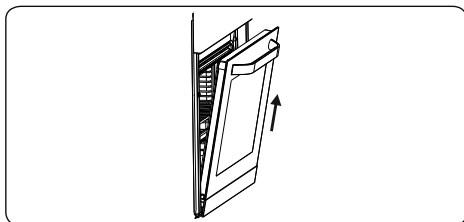
1. Відкрийте дверцята духової шафи



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

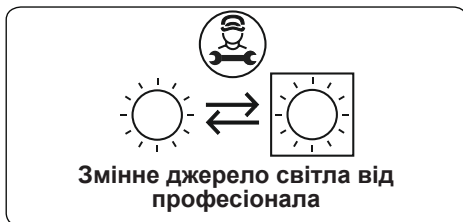
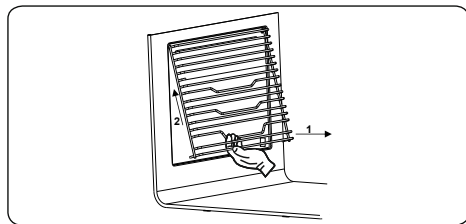


3. Повністю закрийте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.



### Зняття полиці у вигляді решітки

Щоб зняти решітку, потягніть її в напрямку 1, як показано на малюнку. Після звільнення її з затискачів підніміть її в напрямку 2.



## технічне обслуговування

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

### Заміна лампочки духової шафи

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед заміною лампи духової шафи вимкніть прилад і дайте йому охолонути.

- Витягніть скляну лінзу, після чого витягніть лампочку.
- Встановіть нову лампочку (яка витримує до 300 °C) на заміну старій лампочці (230V, 15-25Вт, типу E14/G9).
- Встановіть скляну лінзу назад, ваша духовка готова до використання.
- Продукт містить джерело світла класу енергоефективності G.
- Джерело світла не може бути замінено кінцевим користувачем. Післяпродажне обслуговування необхідне.
- Джерело світла, що входить до комплекту, не призначене для використання в інших додатках.



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

## 7. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ ТА ТРАНСПОРТ

### виявлення несправностей



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

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

### транспортування

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

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

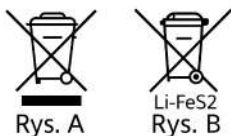
## 8. УТИЛІЗАЦІЯ ВЖИВАНОВОГО ОБЛАДНАННЯ

Цей прилад було розроблено та виготовлено з використанням високоякісних матеріалів і компонентів, придатних для повторного використання.

Символ сміттового бака на колесах із перекресленим контуром, розміщений на виробі (рис. А), вказує на те, що виріб підлягає роздільному збиранню відповідно до положень Директиви 2012/19/ЄС Європейського парламенту та Ради. Якщо на виробі зображено символ перекресленого контейнера на колесах (рис. В), це означає, що виріб містить батареї, які підлягають роздільному збиранню відповідно до положень Директиви 2006/66/ЄС Європейського парламенту та Ради. Це маркування вказує на те, що електричне та електронне обладнання, а також батареї (за їх наявності), після закінчення терміну експлуатації не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Обладнання, термін експлуатації якого закінчився, може мати шкідливий вплив на навколишнє середовище та здоров'я людини через можливу наявність небезпечних речовин, сумішей та компонентів.

Користувач зобов'язаний здавати обладнання, що відслужило свій термін, та батареї (якщо такі є) операторам пунктів збору відходів електричного та електронного обладнання та батарей (якщо такі є). Особи, відповідальні за збір таких відходів, зокрема збирачі відпрацьованого обладнання, оператори переробних підприємств, дистриб'ютори (магазини), оператори муніципальних сортувальних комплексів (місцеві органи влади) та інші суб'єкти, визначені законодавством, повинні створити відповідну систему, що забезпечує повернення цього обладнання.

Належна утилізація відпрацьованого обладнання та акумуляторів (за наявності) допомагає запобігти шкідливим для здоров'я та довкілля наслідкам, що виникають через можливу наявність небезпечних компонентів у обладнанні та акумуляторах, а також через неналежне зберігання та поводження з таким обладнанням та акумуляторами. Домогосподарства відіграють важливу роль у сприянні повторному використанню та рекуперації, включаючи переробку, обладнання, що вичерпало термін експлуатації; саме на цьому етапі формуються установки, які впливають на збереження спільного блага — чистого природного середовища. Домогосподарства також є одними з найбільших споживачів дрібної побутової техніки, і розумне управління такою технікою на цьому етапі сприяє рекуперації вторинної сировини.





**KERNAU**

[kontakt@gtpoland.eu](mailto:kontakt@gtpoland.eu)

Serwis Kernau  
PL: +48 22 243 70 00  
Pn 8:00 - 17:00  
Wt-Pt 8:00 - 16:00  
[serwis@kernau.com](mailto:serwis@kernau.com)

**52593812**