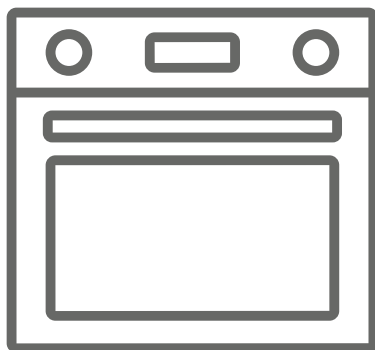


KERNAU

PL Instrukcja obsługi

CZ Návod k Obsluze

EN User Manual



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

Dear Customer,

Our goal is to offer you, high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities and is carefully, particularly tested for quality. This manual is prepared in order to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information to safe installation, maintenance and use. Please contact your nearest Authorized Service centre for the installation of your product.

Contents

Presentation and size of product

Warnings

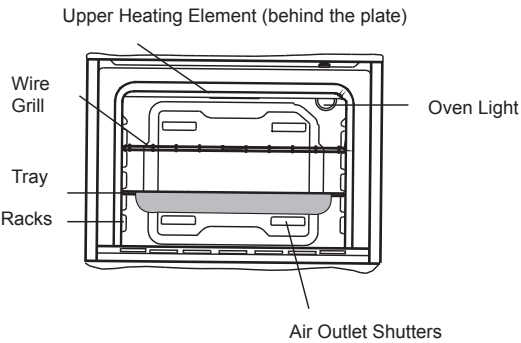
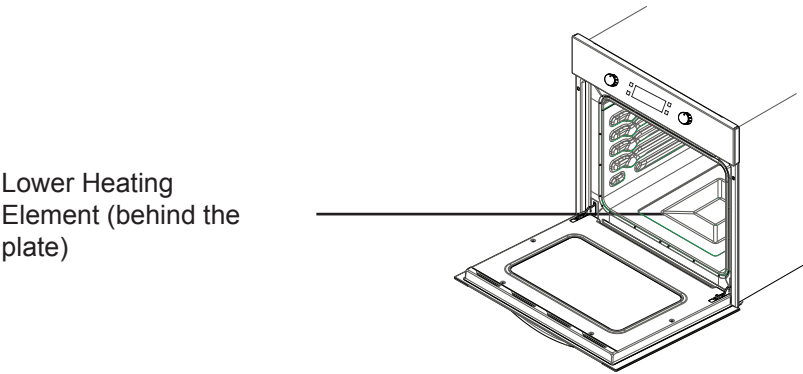
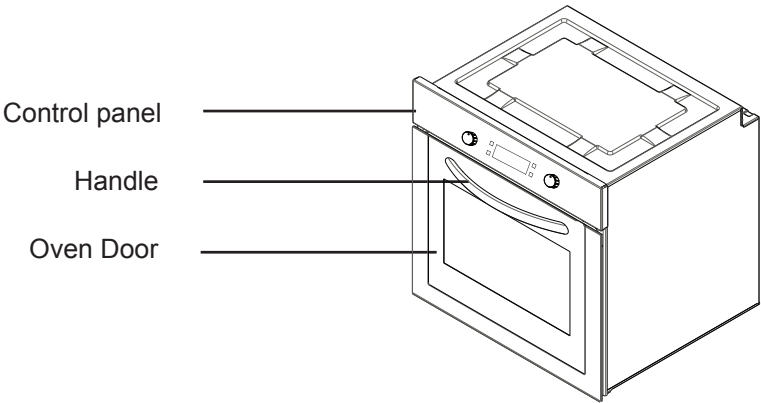
Preparation for installation and use

Using the oven

Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



SAFETY WARNINGS

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

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

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or se-

parate remote-control system.

- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the app-

liance by pulling the door handle.

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

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against

atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

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

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

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

PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

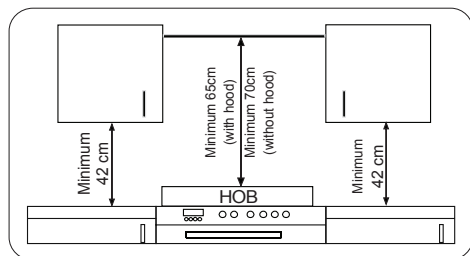
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary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

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

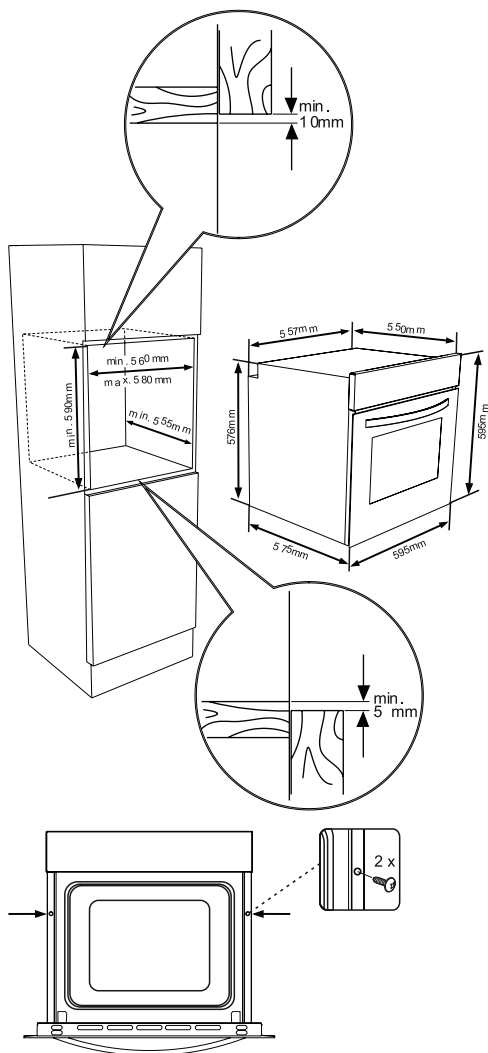
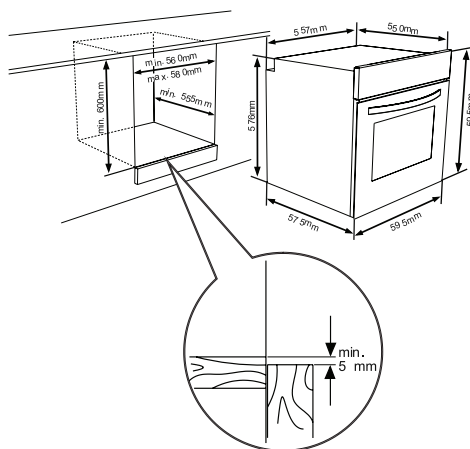
CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

- There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!
- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.

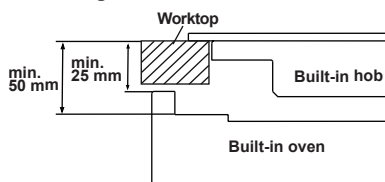
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less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



INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



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



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

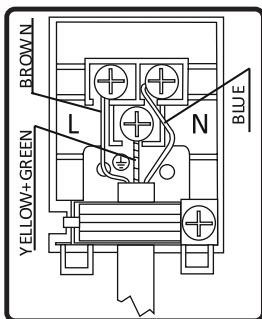
WIRING AND SAFETY OF BUILT-IN OVEN

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

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

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

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



3.4. GENERAL WARNING AND PRECAUTIONS

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

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

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

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

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

Unplug your appliance when it is not in use.

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

Using the oven function control button

Oven Functions

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



Oven Lamp:

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



Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating.

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



Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Static Cooking Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried

out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating. The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and

upper heating elements and fan will start operating.

The function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking.

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

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



Pizza Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring and lower heating elements and fan will start operating.

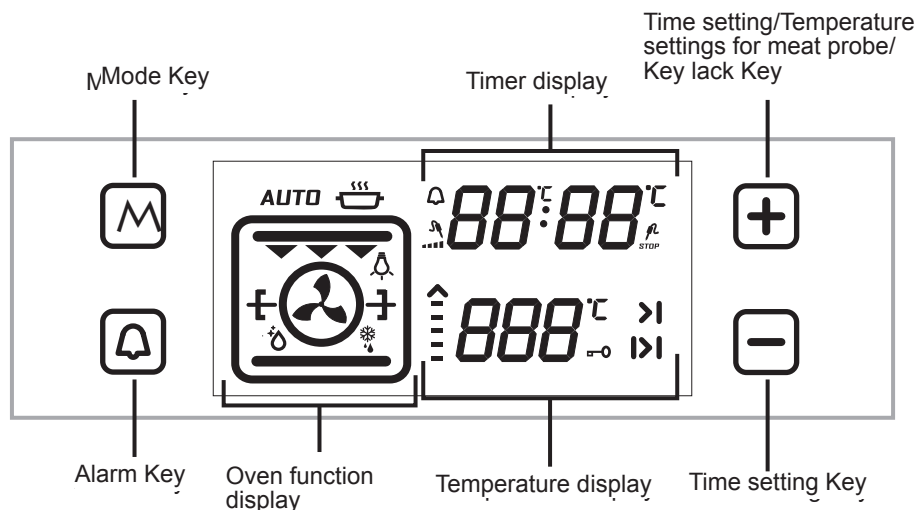
Fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, equally in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of food dough.

ENERGY SAVING

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

Oven door should not be opened often during cooking period.

4.2. HOW TO USE THE VISIO TOUCH CONTROL UNIT



Adjusting the Day Time:

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

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

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

ADJUSTING THE COOKER TIME:

Adjusting the Minute Minder:

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

Adjusting the Cooking Duration Time:

This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Touch on the “M” sensor until you see Duration time symbol “|>|” on the timer display screen. **“AUTO”** appear on the display. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the Duration time symbol will begin to continuously light on the screen.

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

Adjusting the Cooking End Time:

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

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

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

Digital Timer Sound Adjustment:

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

Key Lock Function

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

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

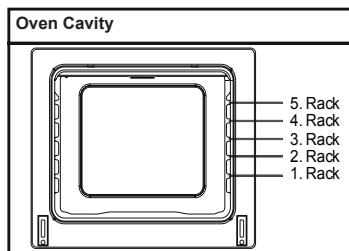
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (min)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	1-2-3	35-45	170-190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

* Cook with roast chicken skewer...

Accessories

The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds and oven trays that are appropriate for use in oven. Follow manufacturer's instructions when using other accessories. In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for the collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend (where appropriate) you use the grid that was supplied with the product. When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to enable oil to be collected. Water may be added to the tray to assist cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is da

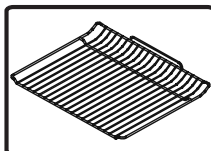
amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service centre.



Oven Accessories

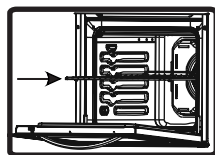
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



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

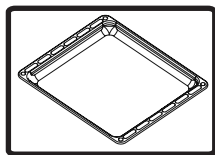
WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



Shallow Tray

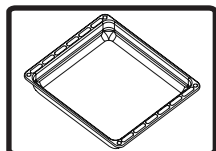
Shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push

it to the back.



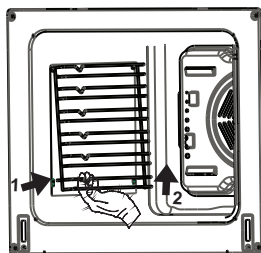
Deep Tray

Deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



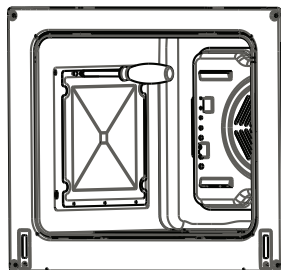
Removal of wire shelf

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



Removal of catalytic panel

Remove G screws on the each catalytic enamel coated panel.



Telescopic rails

Remove G screws on the each catalytic enamel coated panel.

CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

CLEANING

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

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

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

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of

the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

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

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

SERVICE AND TRANSPORT

REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

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

If the oven does not heat :

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

If the interior lighting lamp does not light :

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

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

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

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

INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport :

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

carriers to the cooking panels.

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

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

If does not have the original case :

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

Brand		
Model		KBO 0972 SVPT B KBO 0972 SVPT W KBO 0974 SVPT X
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	
Energy Efficiency Index - conventional		112,8
Energy Efficiency Index - fan forced		106,0
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,99
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,93
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips

Oven

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

Vážený zákazníku,

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

Obsah

Prezentace a velikost produktu

Varování

Příprava k instalaci a použití

Použití trouby

Čištění a údržba vašeho produktu

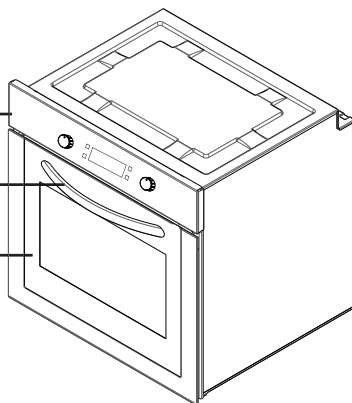
Servis a přeprava

PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU

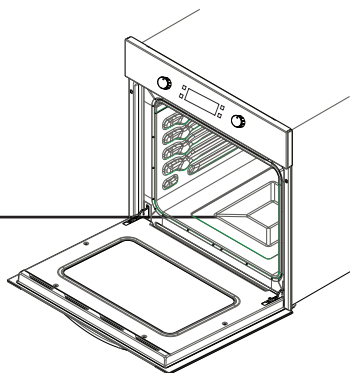
Ovládací panel

Rukojeť

Dveře trouby



Spodní topný prvek
(za deskou)



Horní topný prvek (za deskou)

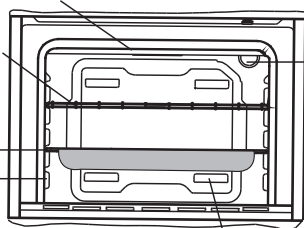
Drátěná
police

Zásobník

Příhrádky

Světlo v troubě

Závěrky odsávání



BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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

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

Obecná bezpečnostní upozornění

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

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

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

nebo samostatného dálkového ovládání.

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

úrazu elektrickým proudem.

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

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

Upozornění k instalaci

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

atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, atd.

- Materiály obklopující spotřebič (skříň) musí dokázat vydržet teplotu minimálně 100°C.

Během použití

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

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

PŘÍPRAVA NA INSTALACI A POUŽITÍ

Tato moderní, funkční a praktická trou-

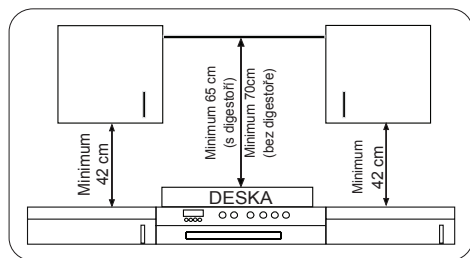
ba vyrobená z nejkvalitnějších částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nebytné pro správné umístění a obsluhu spotřebiče. Je třeba,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

PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS!

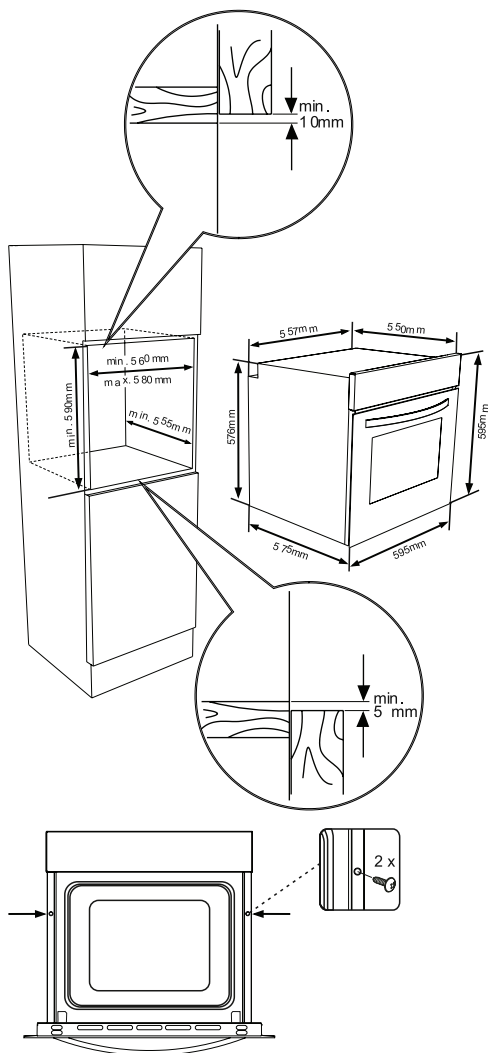
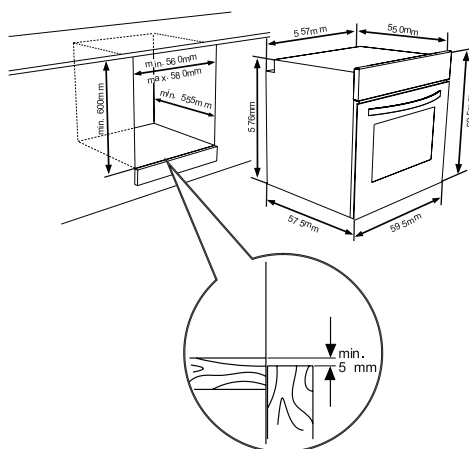
VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU

- Při výběru trouby existuje několik věcí, kterým je třeba věnovat pozornost. V úvahu vezměte naše doporučení a předejděte tak jakýmkoli problémům nebo nebezpečným situacím, ke kterým by mohlo dojít později!
- Při výběru místa pro troubu je třeba věnovat pozornost tomu, zda se v blízkosti nenachází žádné hořlavé materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se rychle vznítí.
- Nábytek obklopující troubu musí být vyrobený z materiálů odolných teplotám nad 50 °C.

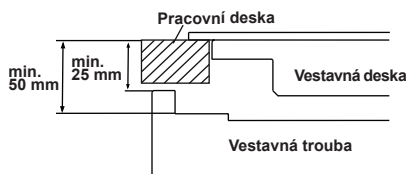
Proveďte nutné změny na okolních skříňkách, stejně tak dodržte minimální výšku od plotny, jak je znázorněno na Obr. 1. Odsávací ventilátor musí mít minimální výšku 65 cm od plotny. V případě, že nemáte žádný odsávací ventilátor, výška nesmí být nižší než 70 cm.



INSTALACE VESTAVĚNÉ TROUBY



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



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

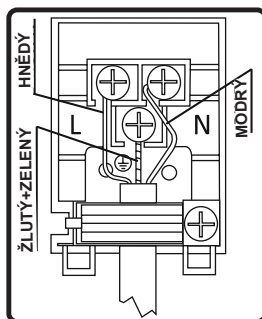
ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST VESTAVĚNÉ TROUBY

Před provedením elektroinstalace je třeba dodržet níže uvedené pokyny:

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

záruka.

- Spotřebič je navržený k zapojení v okruhu 220-240V~, v případě jiných hodnot okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- **Výrobce prohlašuje, že nenese žádnou zodpovědnost za škodu a ztrátu jakékoli povahy vyplývající z nedodržení bezpečnostních norem!**
- Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Spotřebič je navržený
- k zapojení do sítě 220-240V~. Má-li elektřina ze sítě jinou než uvedenou hodnotu, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis. Spotřebič je navržený k použití s fixním zapojením zástrčky do napájení. Je nezbytné, abyste mezi produkt a přívod napájení (sít') nainstalovali dvoupólový spínač tak, aby mezi kontakty byla minimální mezera 3 mm. (20A, typ s funkcí prodlevy).



3.4. VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

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

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

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

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

Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte ho.

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

Použití ovládacího tlačítka funkce trouby

Funkce trouby

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



Světlo v troubě

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



Funkce rozmrazování:

Zapne se termostat a rozsvítí se kont-

rolky trouby, spustí se ventilátor.

Chcete-li použít funkci rozmrazování, dejte zmražené jídlo do trouby na třetí policičku odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.



Funkce Turbo

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se výstražné kontrolky trouby, spustí se kruhový topný prvek a ventilátor.

Díky této funkci se teplo v troubě rozptýlí rovnoměrně. Potraviny na všech roštích se uvaří rovnoměrně. Doporučujeme, abyste troubu předeřhřivali zhruba 10 minut.



Statická funkce vaření:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se spodní a horní topné prvky. Statická funkce vaření vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrné vaření spodní i horní části jídla. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předeřhřívat po dobu 10 minut a vařit pouze na jedné policičce.



Funkce Ventilátor:

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topné prvky a ventilátor.

Tato funkce je užitečná při pečení pečiva. Vaření provádí spodní a horní prvek v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně

grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.



Funkce Gril:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se horní gril. Funkce se používá ke grilování a opékání jídla, použijte horní poličky trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce rychlejšího grilování:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky. Funkce se používá k rychlejšímu grilování a k pokrytí větší plochy, např. při grilování masa, použijte horní poličky trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C



Funkce Dvojitý gril a ventilátor:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky a ventilátor.

Funkce se používá k rychlejšímu opékání potravin a k pokrytí větší plochy povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné vaření, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor.

Použijte horní poličky v troubě. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

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



Funkce Pizza:

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné prvky a ventilátor.

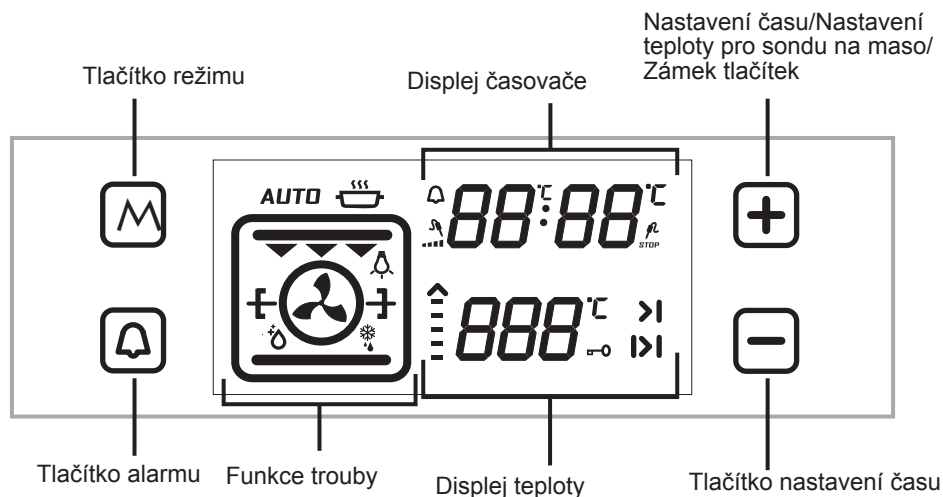
Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným prvkem je ideální k rovnoměrnému pečení potravin za krátkou chvíli, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topný prvek zajišťuje upečení těsta.

ÚSPORA ENERGIE

Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku a zkrátte tak dobu vaření.

Během vaření by se dveře trouby neměly často otevírat.

4.2. JAK POUŽÍVAT OVLÁDACÍ JEDNOTKU VISIO



Nastavení času:

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

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

Abyste mohli troubu používat, musíte provést nastavení času.

NASTAVENÍ ČASU NA SPOTŘEBIČI:

Nastavení minutky:

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

Nastavení délky času vaření.

Tato funkce se používá k vaření v požadovaném časovém rozsahu. Potraviny, které chcete uvařit, se vloží do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Teplota trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Senzor "M" držte dokud se na displeji nezobrazí symbol délky trvání ">|". Na displeji se zobrazí **"AUTO"**. Zatímco je časovač v této pozici, nastavte dobu vaření připravovaného jídla pomocí tlačítka plus a mínus. Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symbol Délky trvání.

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

Nastavení času ukončení vaření:

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

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

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

Nastavení zvuku digitálního časovače:

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

Funkce zámku tlačítek

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

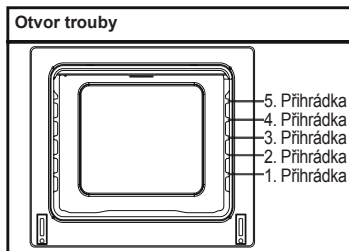
Zatímco je trouba spuštěná, nedojde-li k použití ovládacích spínačů a tlačítek po dobu 6 hodin, trouba se vypne.

POKRMY	TURBO			HORNÍ-SPODNÍ			SPODNÍ-HORNÍ VENTILÁTOR			GRIL		
	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (min.)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)
Listové těsto	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Koláč	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Čajové pečivo	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Masové kuličky										200	4	10-15
Dušené jídlo	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kuře				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Sekání										200	3-4	15-25
Hovězí steak										200	4	15-25
Koláč na dvou roštech	160-180	1-4	30-40									
Pěčivo na dvou roštech	170-190	1-4	35-45									
* Vařte s grilovací jehlou...												

Příslušenství

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

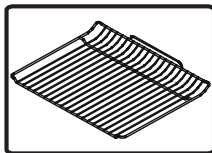
a nelze ho použít, požádejte v nejbližším servisním centru o náhradní díl.



Příslušenství

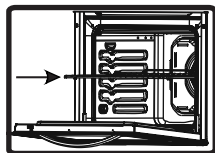
Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model produktu.

Drátěná mřížka



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

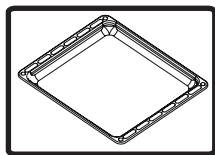
VAROVÁNÍ - Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající místo v prostoru trouby a zasuňte ji do trouby.



Mělký pekáč

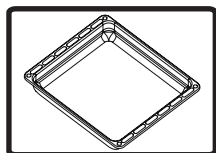
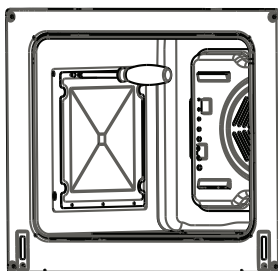
Mělký pekáč se používá k pečení pečiva, např. koláčů, atd. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáků

a zcela dozadu.



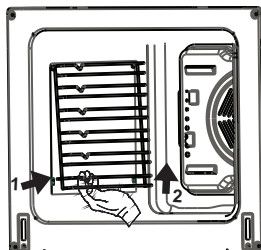
Hluboký plech

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



Vyjmutí drátěného roštu

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



Vyjmutí panelu

Z každého smaltovaného panelu vyjměte šrouby G.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VAŠÍ TROUBY

ČIŠTĚNÍ

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

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

Čištění vnitřní části trouby

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

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

ÚDRŽBA

Výměna světla v troubě

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

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

SERVIS A PŘEPRAVA

CO JE TŘEBA UDĚLAT, NEŽ BUDETE KONTAKTOVAT SERVIS

Pokud trouba nefunguje:

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

Pokud trouba nehřeje:

Teplo nesmí být nastavováno pomocí spínače trouby.

Pokud světlo v troubě nesvítí:

Je třeba zkontrolovat elektřinu. Je třeba zkontrolovat, zda nejsou žárovky vadné. Jsou-li vadné, můžete je vyměnit.

Vaření (pokud spodní-horní část nevaří stejně):

Zkontrolujte umístění poličky, délku vaření a hodnoty tepla, podle návodu.

Máte-li i nadále problémy s produktem, kontaktujte "Autorizovaný servis".

INFORMACE SOUVISEJÍCÍ S PŘEPRAVOU

V případě přepravy:

Uchovejte originální obal produktu a použijte ho v případě, že bude třeba zajistit přepravu spotřebiče. Řiďte se pokyny na obalu. Lepicí páskou přilepte vaříč v horní části, přilepte i další příslušenství.

Mezi horní kryt a ovládací panel dejte papír, zakryjte horní kryt potom přilepte páskou k bokům trouby.

Do přední části krytu přilepte kartón nebo papíru, stejně tak na vnitřní část skla a vyjměte drátěnou mřížku a pekáče z trouby, aby nedošlo k jejímu poškození během přepravy. Kryt trouby rovněž přilepte k bočním stěnám.

Pokud nemáte původní obal:

Přijměte opatření, abyste předešli poškození vnějších povrchů trouby (skla a natřených povrchů).

Značka		
Model		KBO 0972 SVPT B KBO 0972 SVPT W KBO 0974 SVPT X
Typ trouby		ELEKTŘINA
Hmota	kg	112,8
Index spotřeby energie - běžný		106,0
Index spotřeby energie - vynucený		A
Energetická třída		0,99
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	kWh/cyklus	0,93
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	kWh/cyklus	1
Počet otvorů		1
Zdroj tepla		ELEKTŘINA
Objem	l	78
Tato trouba splňuje EN 60350-1		

Tipy pro úsporu energie

Trouba

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

Szanowny kliencie,

Naszym celem jest zaoferowanie Wam produktów o wysokiej jakości, które spełnią Wasze oczekiwania. Opisywane urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych zakładach i dokładnie przetestowane pod względem jakości. Niniejsza instrukcja została opracowana w celu ułatwienia obsługi urządzenia, które wyprodukowano z wykorzystaniem najnowszej technologii gwarantującej zaufanie

i maksymalną wydajność. Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją, ponieważ zawiera podstawowe informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, konserwacji i obsługi. W sprawie instalacji urządzenia należy zwrócić się do najbliższego autoryzowanego serwisu.

Spis treści

Wygląd i wymiary urządzenia

Ostrzeżenia

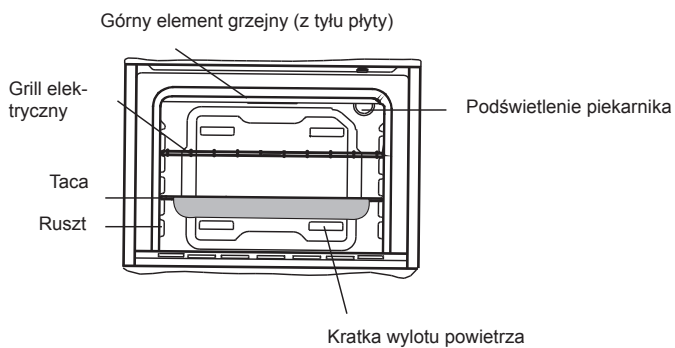
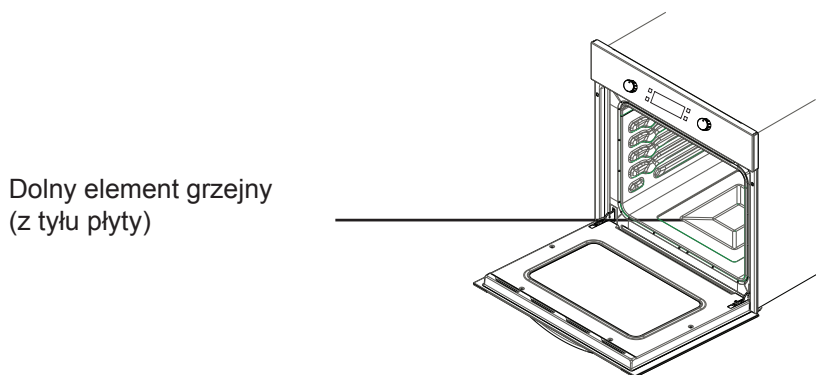
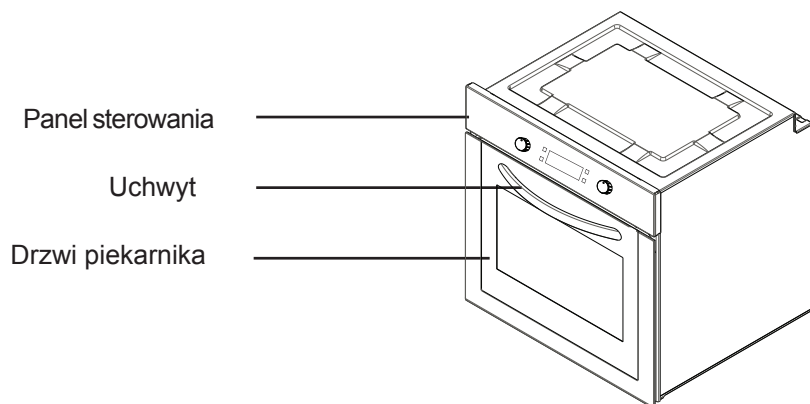
Przygotowanie do instalacji i obsługi

Korzystanie z piekarnika

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

Serwisowanie i przewożenie

WYGLĄD I WYMIARY URZĄDZENIA



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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

wym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy

wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

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

owania potraw w gospodarstwie domowym i nie powinno być wykorzystywane w innych celach lub zastosowaniach, np. do użytku komercyjnego lub ogrzewania pomieszczenia.

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

Ostrzeżenia dotyczące instalacji

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

cielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.

- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu itp.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (obudowa) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.

Podczas eksploatacji

- Przy pierwszym uruchomieniu piekarnik może emitować pewien zapach z materiałów izolacyjnych i elementów grzejnych. Dlatego przed użyciem należy uruchomić pusty piekarnik na 45 minut przy maksymalnym ustawieniu temperatury. Równocześnie należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w którym urządzenie zostało zainstalowane.
- Podczas pracy zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagrzewają. Otwierając drzwiczki piekarnika należy cofnąć się, aby uniknąć gorącej pary wydostającej się z wnętrza urządzenia. W przeciwnym razie może to doprowadzić do poparzenia.
- Podczas pracy piekarnika nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Oleje mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania.

Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Nakryj ronderek lub patelnię pokrywką, aby zadusić powstały ogień, a następnie wyłącz piekarnik.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Główny włącznik należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie nie jest wykorzystywane, należy również zakręcić zawór gazu.
- Sprawdź, czy pokrętki regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.
- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać gorącego płynu.
- Jeśli drzwiczki lub szuflada piekarnika są otwarte, nie wolno niczego zostawić na nich. Mogłoby to doprowadzić do zachwiania urządzenia lub uszkodzić pokrywkę.
- W szufladzie nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów lub łatwopalnych materiałów (nylon, plastikowe torby, papier, tkaniny itp.). Dotyczy to również naczyń kuchennych z plastikowymi elementami (np. trzonakami).
- Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.
- Podczas czyszczenia i konserwacji
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Do powyższych czynności można przystąpić po odłączeniu przewodu zasilającego lub ustawieniu głównego włącznika w pozycji wyłączonej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel

sterowania.

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

PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI I OBSŁUGI

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

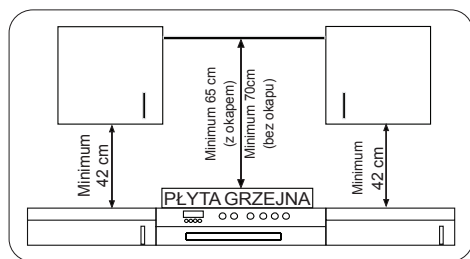
w przyszłości. Informacje podane poniżej obejmują zasady niezbędne do prawidłowego ustawienia i serwisowania urządzenia. Instrukcję powinny przeczytać osoby instalujące urządzenie.

SKONTAKTUJ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM W CELU INSTALACJI PIEKARNIKA

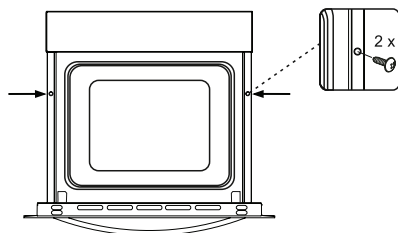
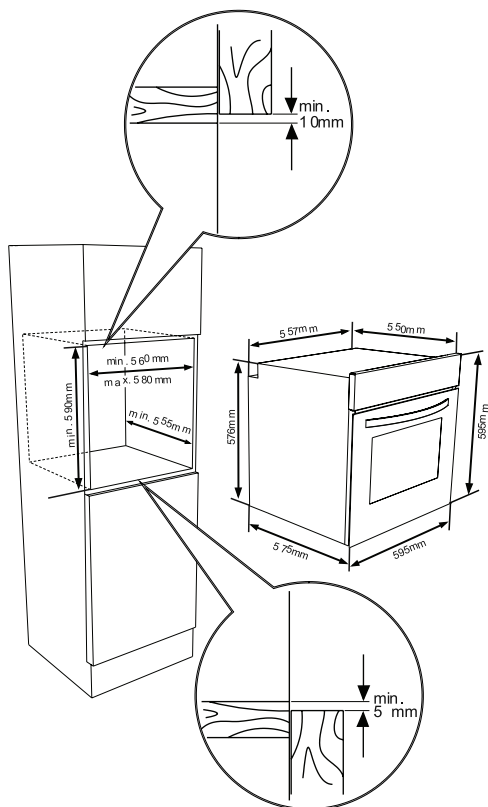
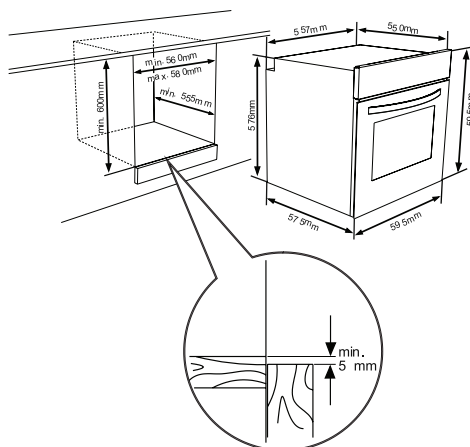
WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI PIEKARNIKA

- Klika punktów wymaga szczególnej uwagi podczas wyboru miejsca instalacji piekarnika. Należy wziąć pod uwagę nasze poniższe zalecenia, aby uniknąć wszelkich problemów i niebezpiecznych sytuacji, której mogłyby się pojawić później!
- Wybierając miejsce instalacji piekarnika, należy pamiętać, aby w pobliżu urządzenia nie znajdowały się łatwopalne lub wybuchowe materiały, jak zasłony, olej, tkaniny itp., które szybko mogą spowodować pożar.
- Meble otaczające piekarnik powinny

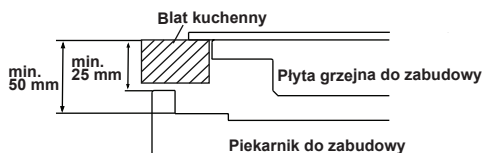
być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę powyżej 50°C. Wymagane zmiany szafek ściennych i wyciągów nad wbudowanym urządzeniem oraz minimalne odległości od płyty piekarnika zostały pokazane na Rys. 1. Odpowiedni wyciąg powinien znajdować się na wysokości minimum 65 cm od płyty grzejnej. W przypadku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



INSTALACJA PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY



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



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

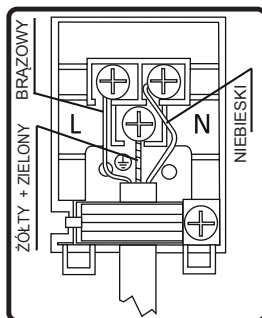
INSTALACJA ELEKTRYCZNA I ZABEZPIECZENIE PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY

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

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

uszkodzenie urządzenia. Tego rodzaju uszkodzenia nie podlegają gwarancji.

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



3.4 OGÓLNE OSTRZEŻENIA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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

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

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

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

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

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

Korzystanie z przycisków sterujących funkcjami piekarnika

Funkcje piekarnika

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



Podświetlenie piekarnika:

Zostanie włączone tylko podświetlenie piekarnika, które będzie świecić się podczas wszystkich trybów pracy.



Tryb rozmrażania:

Zostaną włączone światła ostrzegawcze, wentylator rozpocznie pracę.

Żeby skorzystać z trybu rozmrażania, umieść zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodą powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.



Tryb Turbo

Zostaną włączone termostat i światła ostrzegawcze, okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę.

Tryb Turbo umożliwia równomierny rozkład ciepła w piekarniku. Wszystkie potrawy umieszczone na ruszcie zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.



Tryb statyczny:

Zostaną włączone termostat oraz światła ostrzegawcze, dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie statycz-

nym emitowane jest ciepło, które zapewnia odpowiednie przygotowanie jedzenia umieszczonego w dolnej i górnej części piekarnika. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



Tryb termoobiegu:

Zostaną włączone termostaty i światła ostrzegawcze, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę.

Ten tryb zapewnia dobre rezultaty podczas pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację powietrza, co przynosi efekt nieco podobny do grillowania potraw. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.



Tryb grillowania:

Zostaną włączone termostaty oraz światła ostrzegawcze, grillujący element grzejny rozpocznie pracę. Tryb odpowiedni do grillowania i opiekania jedzenia. Przy tej funkcji należy używać górnych poziomów piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika

muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb szybkiego grillowania:

Zostaną włączone termostaty oraz światła ostrzegawcze, grillujący i górny element grzejny rozpoczną pracę. Tryb doskonały do szybkiego grillowania większych produktów, na przykład mięs; przy tej funkcji należy używać górnych poziomów piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb podwójnego grilla i termoobiegu:

Zostaną włączone termostaty i światła ostrzegawcze, grill i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę.

Ten tryb przeznaczony jest do szybkiego grillowania większych produktów. Górny grill oraz górny element grzejny pracują z termoobiegiem, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie potrawy.

Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.

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



Tryb pieczenia pizzy:

Zostaną włączone termostaty i światła ostrzegawcze, okrągły i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę.

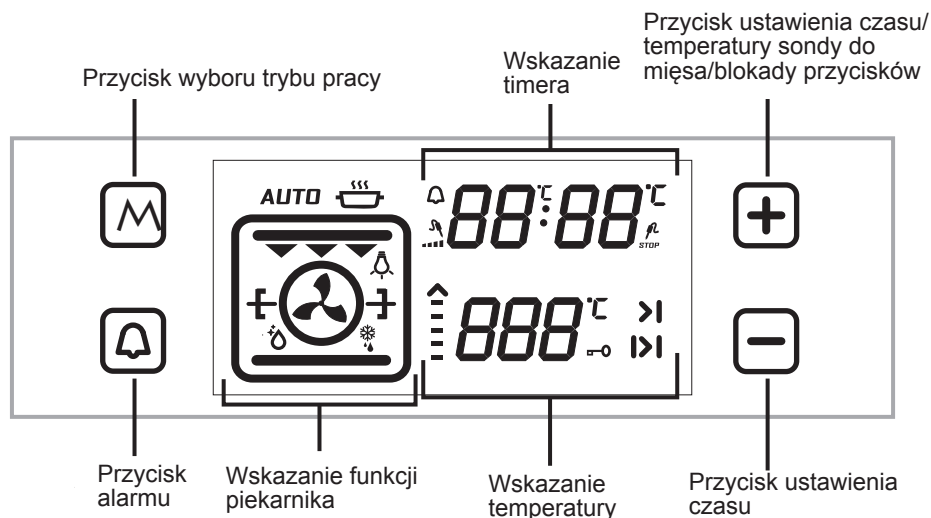
Tryb termoobiegu i dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkim czasie. Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie ciasta na pizzę.

OSZCZĘDNOŚĆ

ENERGII Zmniejszenie ilości płynu lub tłuszczu skraca czas przygotowania potrawy.

Należy unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas przygotowania potraw.

4.2. W JAKI SPOÓB KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO PANELU STEROWANIA



Ustawienie godziny:

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

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

Należy koniecznie ustawić godzinę, aby korzystać z funkcji piekarnika.

U S T A W I E N I E C Z A S U W U R Z Ą D Z E N I U:

Ustawienie minutnika:

Naciśnij przycisk alarmu, który wyświetla symbol „.”. Na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol „.”. Na zegarze wyświetli się wskazanie „0,00”. Jeśli pulsuje symbol, przy pomocy przycisków timera „+” i „-” ustaw żądany czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Chwilę po zakończeniu ustawiania symbol zacznie świecić się w sposób ciągły. Świecenie symbolu w sposób ciągły oznacza ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Po upływie ustawionego czasu timer wyemituje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol . Naciśnięcie przycisku „-” lub „+” spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego, a symbol zniknie.

Ustawienie czasu przygotowania potrawy:

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

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

Ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy:

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

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

położeniu, za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas przygotowania żądanej potrawy. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk „M”, dopóki nie wyświetli się symbol „|>|”. Na wyświetlaczu zacznie pulsować aktualna godzina i ustawiony czas przygotowania potrawy. Jeśli timer znajduje się w swoim położeniu, za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw godzinę zakończenia przygotowania żądanej potrawy. Chwilę po zakończeniu ustawiania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbol „|>|” będzie świecić się w sposób ciągły. Piekarnik rozpocznie pracę o godzinie obliczonej na podstawie czasu przygotowania potrawy odjętego od ustawionej godziny zakończenia procesu i wyłączy się o ustawionej godzinie zakończenia. Timer wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie pulsować napis „**AUTO**”. Naciśnięcie dowolnego przycisku timera spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu zacznie pulsować napis „**AUTO**”. Naciśnij równocześnie symbole „-” i „+”, aby wyłączyć tryb „**AUTO**”.

Ustawienie sygnału dźwiękowego cyfrowego timera:

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

Funkcja zablokowania przycisków

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

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

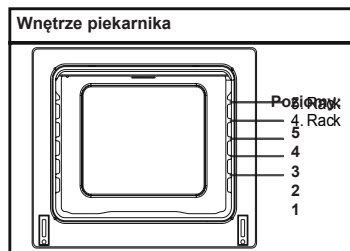
POTRAWY	TRYB TURBO				DOLNY-GÓRNY ELEMENT GRZEJNY				DOLNY-GÓRNY TERMOOBIEG				GRILL		
	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)		Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)		Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)		Ustawienie termostatu (minuty)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)
Ciasto warstwowe	170-190	1-2-3	35-45		170-190	1-2	35-45		170-190	1-2	25-35				
Ciasto	150-170	1-2-3	30-40		170-190	1-2	30-40		150-170	1-2-3	25-35				
Ciasteczka	150-170	1-2-3	25-35		170-190	1-2	30-40		150-170	1-2-3	25-35				
Grillowane klopsiki													200	4	10-15
Produkty wilgotne	175-200	2	40-50		175-200	2	40-50		175-200	2	40-50				
Kurczak					200	1-2	45-60		200	1-2	45-60		200	*	50-60
Kotlety													200	3-4	15-25
Befsztyk													200	4	15-25
Ciastka dwuwarstwowe	160-180	1-4	30-40												
Ciasto dwuwarstwowe	170-190	1-4	35-45												

* Nadziać na szpikulec do pieczenia kurczaka...

Akcesoria

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

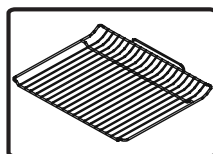
zwróć się do najbliższego serwisu w celu otrzymania części zamiennej.



Akcesoria

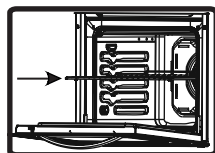
* Akcesoria piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Ruszt



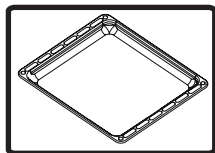
Ruszt jest używany do grillowania potraw lub umieszczania na nim różnych naczyń.

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



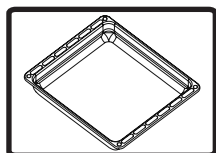
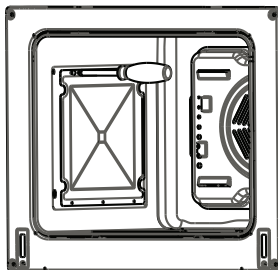
Taca płytka

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



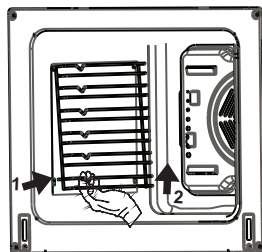
Taca głęboka

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



Wymywanie kratki

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



Wymywanie panelu katalitycznego

Wykręć śruby G na wszystkich katalitycznych emaliowanych panelach.

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

CZYSZCZENIE

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

Nie używaj produktów czyszczących z drobkami, które mogłyby zarysować emaliowane

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

Czyszczenie wnętrza piekarnika

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

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

KONSERWACJA

Wymiana lampki oświetlającej piekarnik

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

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

SERWISOWANIE I PRZEWÓ- ŻENIE

WYMAGANIA PRZED ODDANIEM DO SERWISU

Jeśli piekarnik nie działa:

Piekarnik może być odłączony od prądu, być może nastąpiła awaria zasilania. W modelach posiadających timer czas może być niewyregulowany.

Jeśli piekarnik nie nagrzewa się:

Pokrętko temperatury mogło nie zostać ustawione w odpowiedniej pozycji.

Jeśli wewnętrzne podświetlenie piekarnika nie zapala się:

Należy sprawdzić zasilanie. Należy sprawdzić, czy lampki nie są uszkodzone. Jeśli lampki są uszkodzone, należy wymienić je zgodnie z instrukcjami.

Podgrzewanie (jeśli dolna i górna warstwa jedzenia nie podgrzewają się równomiernie) :

Sprawdź z instrukcją obsługi zalecane położenie tac, czas przygotowania oraz temperaturę.

Jeśli po sprawdzeniu powyższych kwestii urządzenie nadal nie działa prawidłowo, zwróć się do Autoryzowanego Serwisu.

INFORMACJE DOTYCZĄCE TRANS- PORTU PIEKARNIKA

Jeśli musisz przetransportować urządzenie:

Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i przenieś w nim piekarnik, jeśli

musisz go przenieść. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Zabezpiecz górę kuchenki: palniki, kapturki i podstawki na garnki, przymocowując je do płyty taśmą klejącą.

Umieść papier pomiędzy górną pokrywą a płytą kuchenki, przykryj górną pokrywę, a następnie przyklej ją taśmą do boków piekarnika.

Do wnętrza szklanych drzwiczek piekarnika przytwierdź taśmą papier lub tekturę, by zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt i tace w czasie transportu. Drzwiczki piekarnika przyklej taśmą do ścian bocznych.

Jeśli nie masz oryginalnego opakowania:

Zastosuj odpowiednie środki ochrony powierzchni zewnętrznych (szklanych i malowanych) piekarnika przed możliwymi uderzeniami.

Marka		KERNAU
Model		KBO 0972 SVPT B KBO 0972 SVPT W KBO 0974 SVPT X
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		112,8
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		106,0
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cyk	0,99
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cyk	0,93
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	78
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		

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