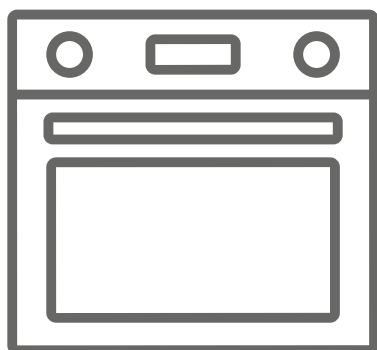


KERNAU

PL Instrukcja obsługi

EN User Manual

CZ Návod k Obsluze



KBO 0965 SK X

Szanowny kliencie,

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

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

Spis treści

Wygląd i wymiary urządzenia

Ostrzeżenia

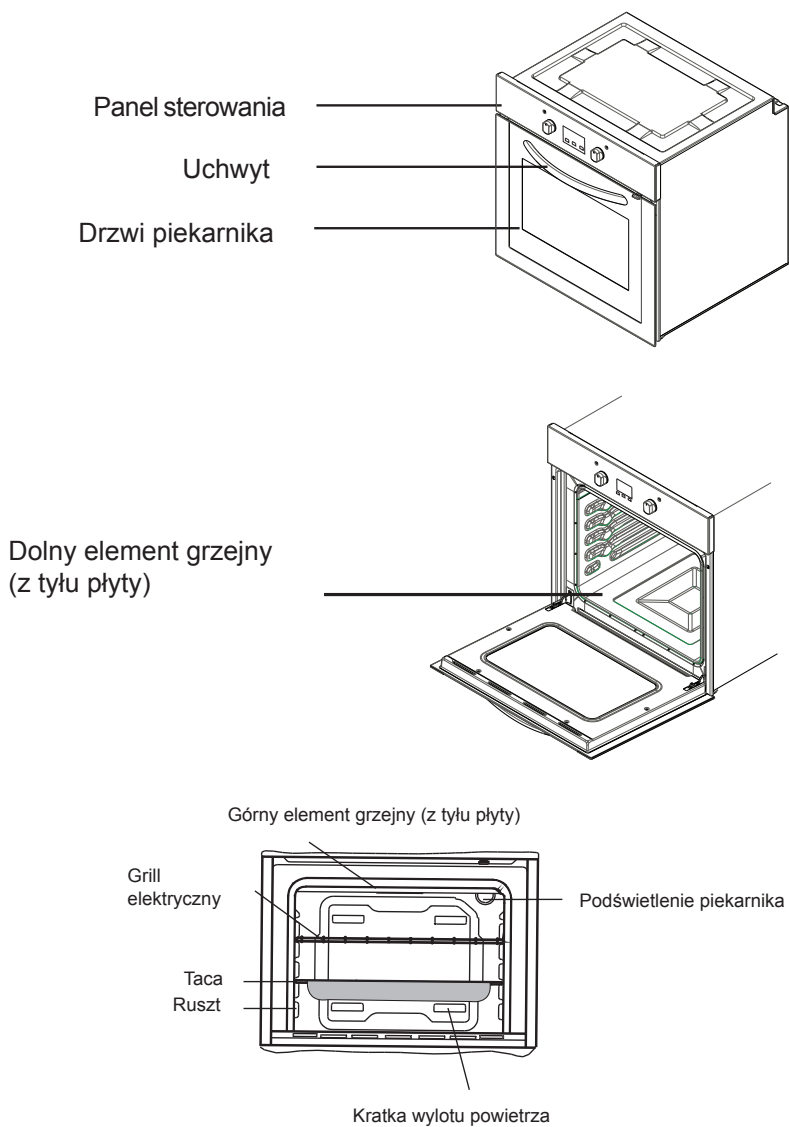
Przygotowanie do instalacji i obsługi

Korzystanie z piekarnika

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

Serwisowanie i przewożenie

WYGLĄD I WYMIARY URZĄDZENIA



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.

Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o dla kilku modelach urządzenia. Zakupiony piekarnik może nie obsługiwać niektórych funkcji opisanych w niniejszej instrukcji. Czytając instrukcje obsługi, należy zwracać szczególną 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, zmysłów -

mi 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 niewłaściwym 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 grzejnych. 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 zbliżyć 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 gotowania 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 przesuwać 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 wykwalifikowanej 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. 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 przy-

padku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Nakryj rondel 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 pokręta 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 szuflad piekarnika są otwarte, nie wolno niczego zostawić na nich. Mogłoby to doprowadzić do zachwiania urządzenia lub uszkodzić pokrywkę.
- W szufladzi 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.

PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI I OBSŁUGI

- Przed rozpoczęciem czyszczenia

lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Do powyższych czynności można przystąpić po odłączeniu przewodu zasilającego lub ustawieniu głównego wyłącznika 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

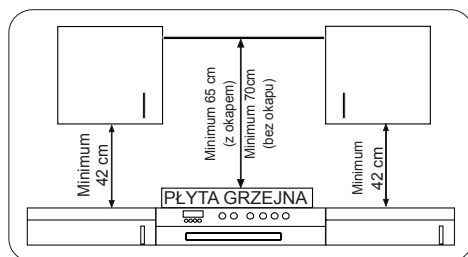
WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI PIEKARNIKA

- Klika punktów wymaga szczególnej uwagi podczas wyboru miejsca in-

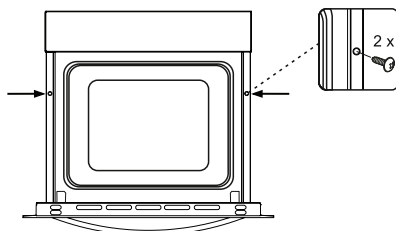
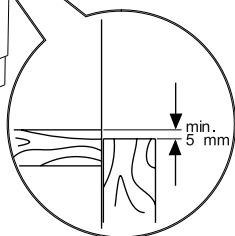
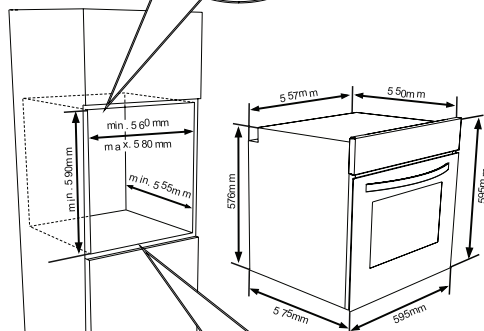
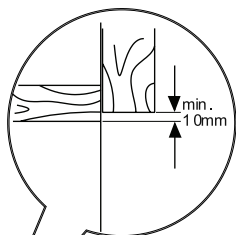
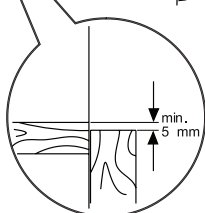
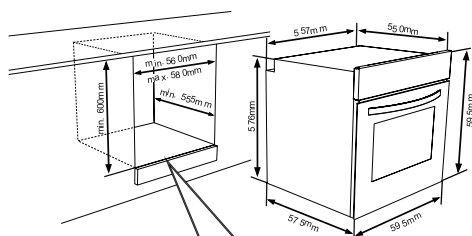
stalacji piekarnika. Należy wziąć pod uwagę nasze poniższe zalecenia, aby uniknąć wszelkich problemów i niebezpiecznych sytuacji, której mogłyby się pojawić później!

- 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.

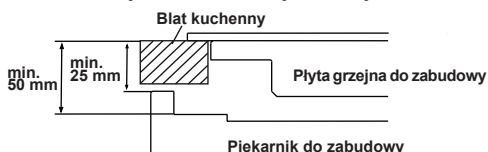
Wymagane zmiany szafek ściennych i wyciągów nad wbudowanym urządzeniem oraz minimalne odległości od płyty piekarnika zostały pokazane na Rys. 1. Odpowiedni wyciąg powinien znajdować się na wysokości minimum 65 cm od płyty grzejnej. W przypadku braku wyciągu ta wysokość nie powinna być mniejsza niż 70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



INSTALACJA PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABU- DOWY



Wsuń piekarnik do szafki, popychając ją do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby do otworów znajdujących się na ramie piekarnika. Jeśli rama urządzenia zetknie się z drewnianą powierzchnią szafki, dokręć śruby.



Jeśli piekarnik zostanie zainstalowany pod płytą grzewczą, 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.

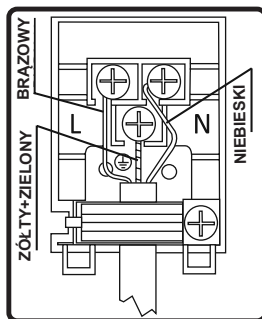
INSTALACJA ELEKTRYCZNA I ZA- BEZPIECZENIE PIEKARNIKA PRZE- ZNACZONEGO DO ZABUDOWY

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 znajdo-

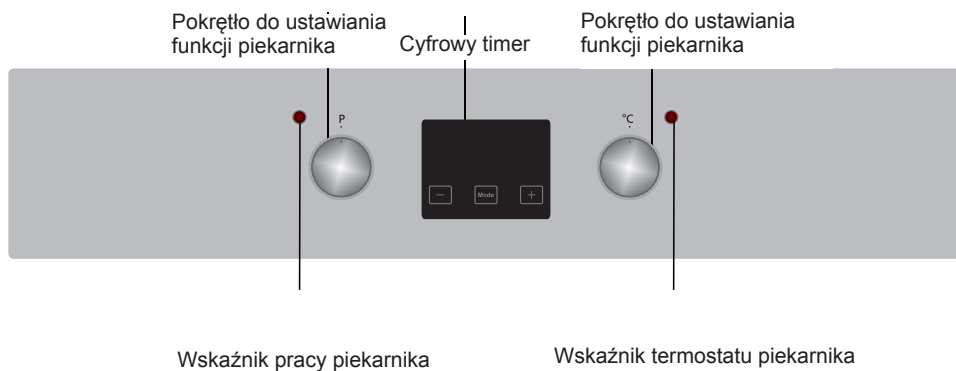
wać się w pobliżu urządzenia. Nie wolno stosować przedłużaczy.

- 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!**



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

Panel sterowania

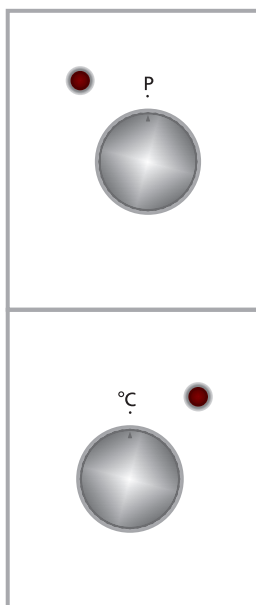


Pokrętło do ustawiania funkcji piekarnika

Żeby wybrać żądany tryb pracy, ustaw pokrętło przy odpowiednim symbolu. Objaśnienia funkcji piekarnika zostały podane w następnej części.

Pokrętło do ustawiania funkcji piekarnika

Żeby wybrać żądany tryb pracy, ustaw pokrętło przy odpowiednim symbolu. Objaśnienia funkcji piekarnika zostały podane w następnej części.



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



Tryb termoobiegu:

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

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



Tryb grillowania:

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

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



Tryb szybkiego grillowania:

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



Tryb podwójnego grilla i termoobiegu:

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

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

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

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

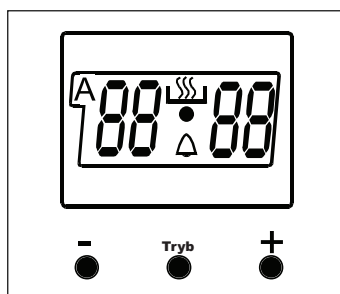


Tryb pieczenia pizzy:

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

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

Wykorzystanie cyfrowego timera



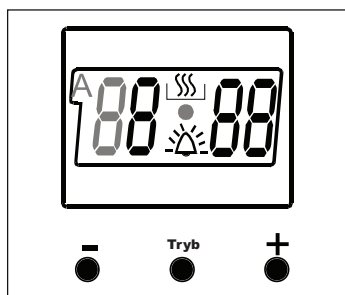
Ustawienie godziny:

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol (A) i trzy „0”. Naciśnij równocześnie przyciski (+) i (-). Na wyświetlaczu pojawi się symbol . Zacznie również pulsować kropka na środku

wyświetlacza. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę korzystając z przycisków (+) i (-). Po ustawieniu godziny kropka powinna świecić się w sposób ciągły.

Jeśli po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol (A) i trzy „0”, urządzenia nie można obsługiwać przy pomocy przycisków. Jeśli przyciski (+) i (-) zostaną równocześnie naciśnięte w celu ustawienia godziny, na wyświetlaczu pojawi się symbol . Jeśli ten symbol pojawi się na wyświetlaczu, sekcję piekarnika można obsługiwać ręcznie. Jeśli ustawiona godzina zostanie zresetowana w przypadku przerwy w zasilaniu, należy ponownie ustawić godzinę.

Sygnal dźwiękowy ustawionego czasu:



Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol (A) i trzy „0”. Naciśnij równocześnie przyciski (+) i (-).

Na wyświetlaczu pojawi się symbol . Zacznie również pulsować kropka na środku wyświetlacza. Jeśli kropka

pulsuje, ustaw godzinę korzystając z przycisków (+) i (-). Po ustawieniu godziny kropka powinna świecić się w sposób ciągły. Funkcja może służyć do wyemitowania sygnału dźwiękowego po zakończeniu ustawionego czasu.

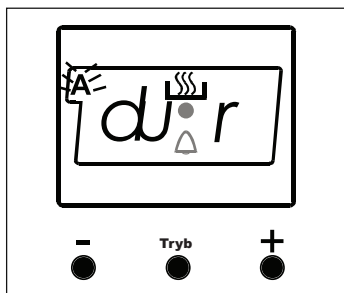
Naciśnij przycisk MODE znajdujący się po środku. Na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol . Pojawią się również trzy „0”. Jeśli pulsuje symbol , przy pomocy przycisków (+) i (-) ustaw żądany czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Chwilę po zakończeniu ustawiania symbol zacznie świecić się w sposób ciągły. Świecenie symbolu w sposób ciągły oznacza ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, można ustawić w zakresie od 0 do 23.59.

Po upływie ustawionego czasu timer wyemituje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol . Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknie symbol .

Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, służy wyłącznie jako ostrzeżenie. Funkcja nie powoduje wyłączenia piekarnika.

Półautomatyczne ustawienie czasu zgodnie z czasem przygotowania potrawy:



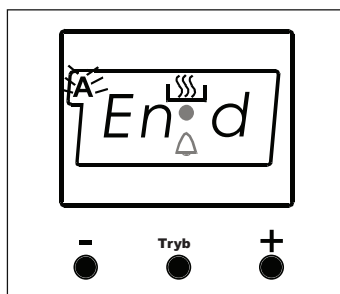
Tryb umożliwia przygotowanie potraw w żądanym zakresie czasu. Włóż do piekarnika potrawy, które chcesz przygotować. Piekarnik ustawi się w żądanym trybie pracy. Termostat piekarnika zostanie ustawiony na żądaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „stop” (praca zatrzymana). Jeśli na wyświetlaczu timera pojawi się „stop” (praca zatrzymana), zacznie pulsować symbol (A). Jeśli timer znajduje się w swoim położeniu, ustaw czas przygotowania żądanej potrawy za pomocą przycisków (+) i (-). Chwilę po zakończeniu ustawiania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole (A) i zaczną świecić się w sposób ciągły. Po dokonaniu ustawień piekarnik rozpocznie pracę.

Istnieje możliwość ustawienia czasu przygotowania potraw w zakresie od 0 do 10 godzin.

Po upływie ustawionego czasu timer zatrzyma działanie piekarnika i wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie również pulsować symbol (A). Po ustawieniu przycisku piekarnika i termostatu na pozycji 0 naciśnięcie dowolnego przycisku timera zakończy emitowanie sygnału dźwiękowego.

Timer będzie można ustawiać ręcznie.

Półautomatyczne programowanie zgodnie z czasem zakończenia przygotowania potrawy:



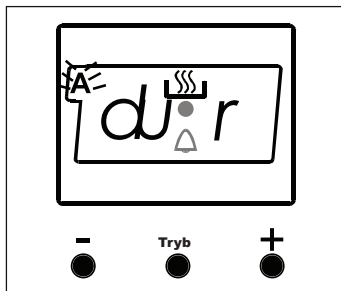
Tryb odpowiedni do przygotowania potrawy zgodnie z żądanym czasem zakończenia przygotowania. Włóż do piekarnika potrawę, którą chcesz przygotować. Piekarnik ustawi się w żądanym trybie pracy. Termostat piekarnika zostanie ustawiony na żadaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „end” (zakończenie programu). Odpowiednio zacznie pulsować symbol (A) i aktualna godzina.

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 symbole (A) i  zaczną świecić się w sposób ciągły. Po dokonaniu ustawień piekarnik rozpocznie pracę.

Istnieje możliwość ustawienia czasu przygotowania potraw w zakresie do 10 godzin po aktualnej godzinie.

Po upływie ustawionego czasu timer zatrzyma działanie piekarnika i wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie również pulsować symbol (A). Po ustawieniu przycisku piekarnika i termostatu na pozycji 0 naciśnięcie dowolnego przycisku timera zakończy emitowanie sygnału dźwiękowego. Timer będzie można ustawiać ręcznie.

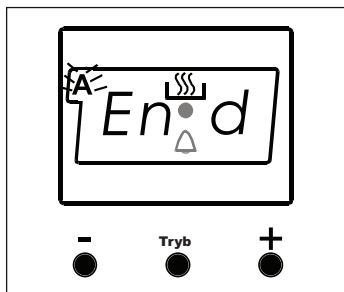
W pełni automatyczne programowanie:



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

Najpierw naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „stop” (zatrzymanie procesu). Jeśli na wyświetlaczu timera pojawi się „stop” (zatrzymanie procesu), zacznie pulsować symbol (A). Jeśli timer znajduje się w swoim położeniu, za pomocą przycisków (+) i (-) ustaw czas przygotowania żądanej potrawy. Chwilę po zakończeniu ustawiania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole (A) i  zaczną świecić się w sposób ciągły.

Istnieje możliwość ustawienia czasu przygotowania potraw w zakresie od 0 do 10 godzin.



Najpierw naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „end” (koniec procesu). Jeśli na wyświetlaczu timera pojawi się „end” (koniec procesu), zaczniesz pulsować symbol (A) i aktualna godzina oraz 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 (A) będzie świecić się w sposób ciągły.

Istnieje możliwość ustawienia czasu w zakresie do godziny 23.59 po upływie czasu zwiększonego o czas przygotowania potrawy dodanego do aktualnej godziny.

Piekarnik rozpocznie pracę o godzinie obliczonej na podstawie czasu przygotowania potrawy odejmitego od ustawionej godziny zakończenia procesu i wyłączy się o ustawionej godzinie zakończenia. Timer wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować symbol (A). Po ustawieniu przycisku piekarnika i termostatu na pozycji 0 naciśnięcie dowolnego przycisku timera zakończy emitowanie sygnału dźwiękowego. Godzinę będzie można ustawiać ręcznie.

Blokada przycisków:

- Przycisk MODE należy nacisnąć i przytrzymać przynajmniej przez 2 sekundy, jeśli żaden przycisk nie został naciśnięty w ciągu 5 ostatnich sekund.
- Po aktywacji przycisku MODE pozostałe przyciski będą dostępne natychmiast po ich naciśnięciu.

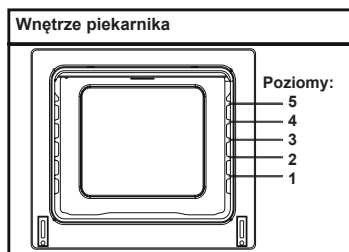
POTRAWY	TRYB TURBO				DOLNY-GÓRNY ELEMENT GRZEJNY				DOLNY-GÓRNY TERMOOBIEG				GRILL		
	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)		Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)		Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)		Ustawienie 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
Befszyk													200	4	15-25
Ciaska dwuwarstwowe	160-180	1-4	30-40												
Ciasto dwuwarstwowe	170-190	1-4	35-45												

* Nadziać na szpikulec do pieczenia kurczaka...

Wypożaenie dodatkowe

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 wyjściu z piekarnika, aby uniknąć rozbicia tacy lub naczyń. Nie umieszczaj ich na zimnych i mokrych powierzchniach. Umieść naczynia na suchej ścierece kuchennej i pozwól im powoli wystygnąć. Podczas grillowania zalecamy (gdy jest to odpowiednie) używać rusztu dostarczonego z piekarnikiem. Podczas używania rusztu umieść tacę na jednym z niższych poziomów piekarnika, aby zebrać kapiący olej. Aby ułatwić czyszczenie, na tacę można nalać wody. Zgodnie ze wskazaniami w odpowiednich punktach nigdy nie używaj gazowego palnika grillowego bez pokrywy ochronnej. Jeśli Twój piekarnik ma grillowy palnik gazowy, ale brakuje pokry-

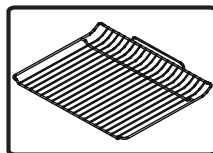
wy ochronnej lub pokrywa jest uszkodzona i niemożliwa do użycia, zwróć się do najbliższego serwisu w celu otrzymania części zamiennej.



Akcesoria

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

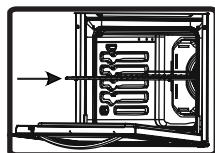
Ruszt



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

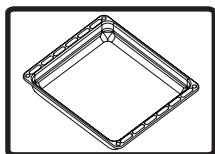
UWAGA- umieść ruszt dokładnie

w szynach na odpowiednim poziomie piekanika 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.



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 PRZEWOŻENIE

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 TRANSPORTU PIEKARNIKA

Jeśli musisz przetransportować urządzenie:

Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i przenoś 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 0965 SK X
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		116,7
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		103,6
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cyk	0,98
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cyk	0,87
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	69
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 włączyć piekarnik po zakończeniu pieczenia.
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.

Dear Customer,

Our goal is to offer you high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in state of the art facilities and is carefully tested for quality. This manual is prepared 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 on 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

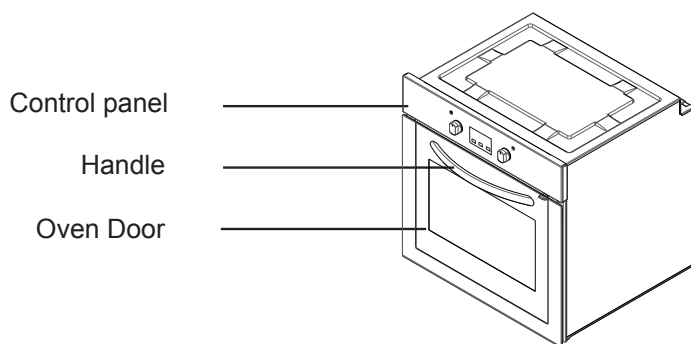
Preparation for installation and use

Using the oven

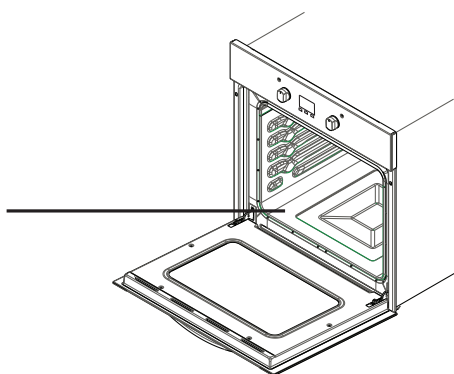
Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

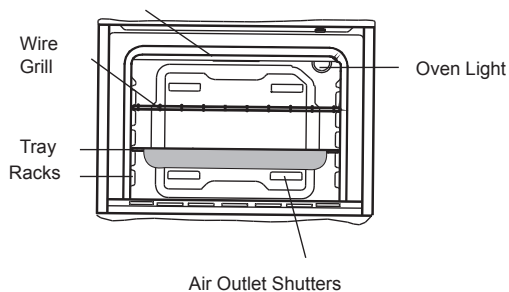
PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



Lower Heating
Element (behind the
plate)



Upper Heating Element (behind the plate)



SAFETY WARNINGS

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

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

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged 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 done by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance unless continuously supervised.
- **WARNING:** Fire hazard: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch the appliance off to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be ope-

rated by means of an external timer or separate remote-control system.

- The appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can become 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 can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
- Do not use steam cleaners to clean 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 become hot when cooking or grilling. Young children should be kept away from the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
- 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 appliance by pulling on 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 it 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 manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
- When you unpack the appliance, make sure that it was not damaged during transportation. In the event of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packa-

ging (nylon, staplers, styrofoam... etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected and disposed of 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 a min. of 100°C .

During use

- 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 the maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During use, the outer and inner surfaces of the oven become hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. A risk of burns may occur.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
- 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 as a result of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying

pan with its cover to choke the flame that has arisen in this case and turn the cooker off.

- If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance, shut the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not being 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 this after removing the plug for 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 APPLI-

ANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND ONLY CALL OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS SHOULD SUCH A NEED ARISE.

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 in detail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR THE INSTALLATION OF YOUR OVEN!

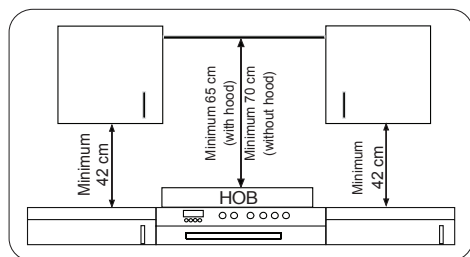
CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

- There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take our recommendations below into account in order to prevent any problems and dangerous situations, which may 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 curta-

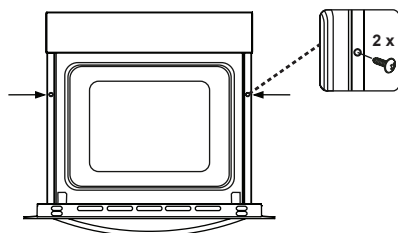
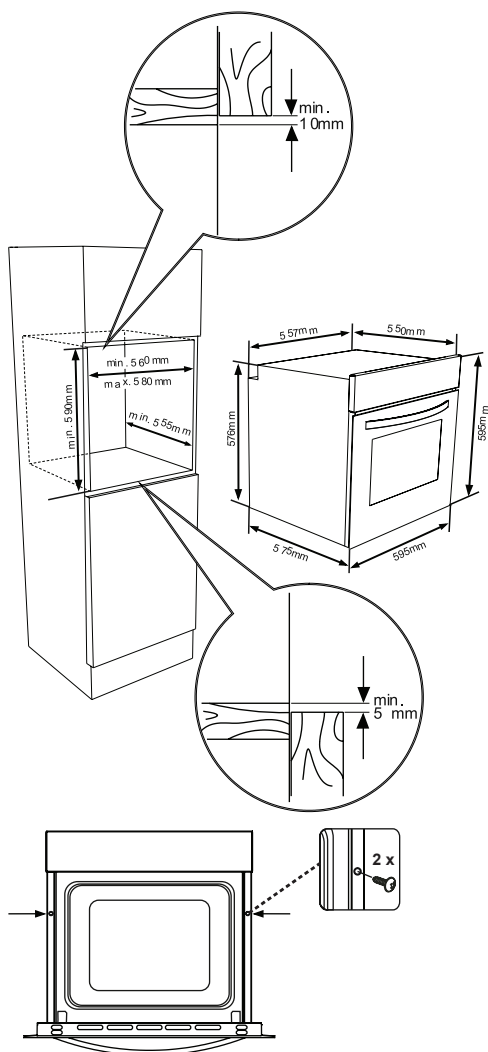
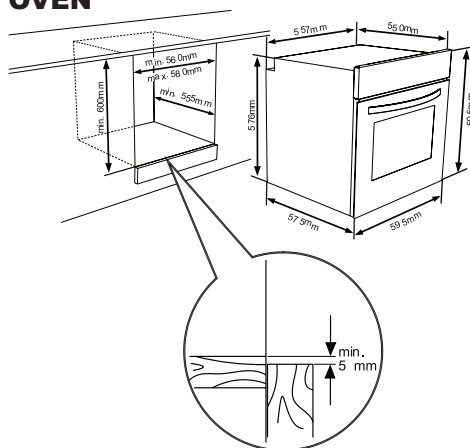
ins, oil, cloth etc., which quickly catch fire

- Furniture surrounding the oven must be made of heat resistant materials - more than 50 C° of the room temperature.

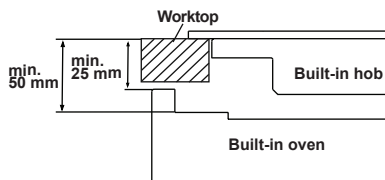
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan, the height should not be less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



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. When the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.



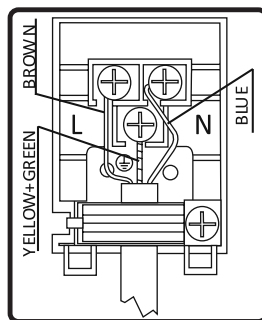
If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be a minimum of 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be a minimum of 25 mm.

WIRING AND SAFETY OF THE BUILT IN OVEN

The instructions given below must be followed explicitly during wiring:

- The grounding cable must be connected via the screw with the grounding mark. The supply cable connection must be carried out as shown in fig - re. If there is no grounded outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service Centre immediately.
- The grounded outlet must be in close proximity to the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In the event of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service Centre. The cable must be replaced by the Authorized Service technician.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service technician. A H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~. If the electricity is different than the value given above, call the Authorized Service Centre immediately.

- **The manufacturer declares that its bears no liability of any kind for damage and loss arising from not complying with safety standards!**



USING THE OVEN

Control Panel

Oven function
Control Knob

Digital Timer

Oven function
Control Knob

Oven Operation Light

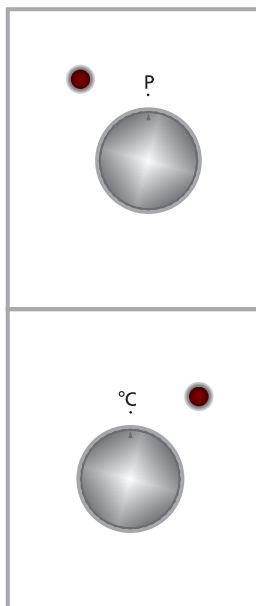
Oven Thermostat Light

Oven Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.

Thermostat Control Knob

To select the desired temperature, turn the knob to the related degrees the details of the oven functions are explained in the next section.



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.

rating. 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.



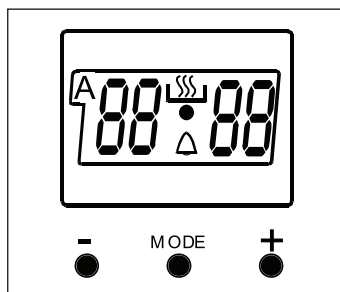
Pizza Function:

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.

Use of digital timer



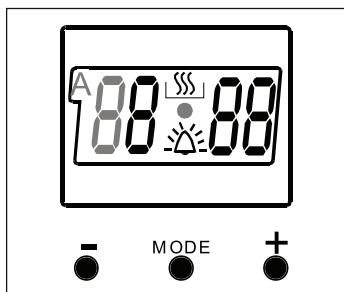
Time Adjustment:

The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0"s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) buttons, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously.

Following the power supply to the oven, when symbol (A) and the three "0"s on the screen begin to flash, the oven can not be operated using the control buttons. When the (+) and (-) buttons are pressed simultaneously for time adjustment, the symbol will appear on the screen. When this symbol appears on the screen, you can manually operate the oven. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, the time adjustment

operation will have to be carried out once again.

Audible Warning Time Adjustment:



The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0"s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously.

The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously. This function can be used to receive audible warnings at the completion of the adjusted time period.

Press the MODE key in the middle. The symbol will flash on the screen. Three "0"s will also appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the symbol will be lit continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

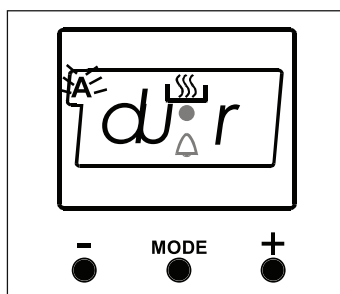
The audible warning time can be set to

a time between the time range of 0 and 23.59.

When the set time is up, the timer gives an audible warning and the symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.

The Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.

Adjustment of the cooking time:



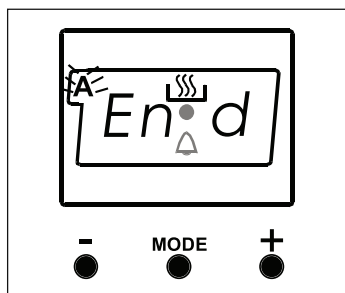
This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see "stop" on the timer screen. When you see "stop" on the timer screen, symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) buttons while the timer is in his position. Some time after the

adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and symbol (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to the manual use function.

Adjustment of the cooking end time:



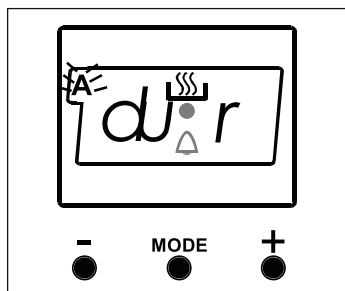
This function is used to cook according to desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing the MODE button until you see "end" on the timer screen, symbol (A) and the day's time will respectively begin to flash

Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the current time will appear on the screen and symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

You can set a time which can be up to 10 hours after the current time.

Upon completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. The the symbol (A) will also begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. The timer will also be brought to manual use function.

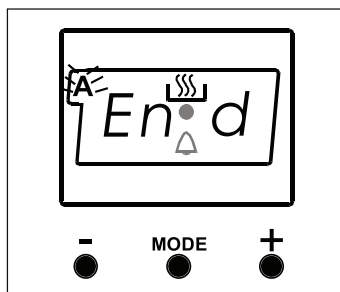
Full-Automatic Programming:



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

First, keep pressing the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys 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 symbols (A) and will begin to continuously light on the screen.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.



Second, keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen. When you see “end” on the timer screen, the symbol (A) and the cooking end time begin to flash. Adjust the finishing time for the food by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s current time will appear on the screen and the symbol (A) will begin to light continuously on the screen.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period and the current time.

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 the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to the 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, current time will be displayed on timer.

Key Lock:

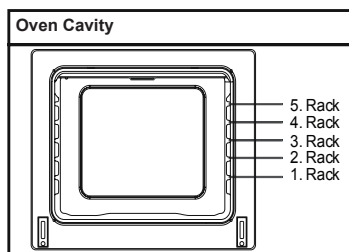
- The mode button needs to be pressed for at least 2 seconds, if none of the buttons are activated within last 5 seconds.
- After activation of the mode button, each button is activated immediately as they are pressed.

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 roasted 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 moulds and oven trays that are appropriate for use in an oven. Follow the manufacturer's instructions when using other accessories. In the event 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 collecting the food's juices that flow during grilling, 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 you use the grid that was supplied with the product (where appropriate). When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to allow the oil to be collected. Water may be added to the tray to assist in 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-

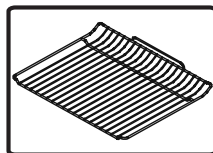
amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest Authorized Service Centre.



Oven Accessories

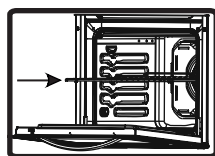
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



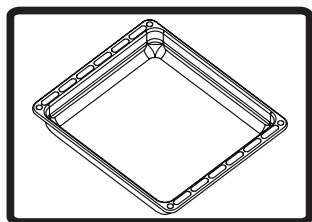
The wire grid is used to grill or place different cookwares on it.

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



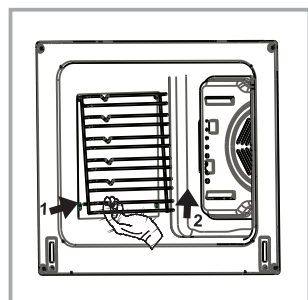
Deep Tray

The 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.



CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance has cooled down. 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 spill over and your oven should burn, this may cause damage to the enamel. Clean up the split liquids immediately. Do not use steam cleaners to clean the oven.

Cleaning the interior of the oven

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

MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

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

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

SERVICE AND TRANSPORT

REQUIREMENTS BEFORE CONTACTING SERVICE

If the oven does not operate:

The oven may have been switched off, or disconnected. On models fitted with a timer, the time may not be regulated.

If the oven does not heat:

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

If the interior lighting lamp does not light:

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

Cooking (if the lower-upper parts do not cook equally):

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

Apart from these issues, if you are experiencing any problems with your product, please call to the Authorized Service Centre.

INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport:

Keep the original product packaging and use the original case for carrying. Follow the transport instructions on the 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, then tape to the side surfaces of the oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of the 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 you do not have the original case :

Take appropriate measures to secure the external surfaces (glass and painted surfaces) and of the oven to protect it against possible blows.

Brand		KERNAU
Model		KBO 0965 SK X
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	
Energy Efficiency Index - conventional		116,7
Energy Efficiency Index - fan forced		103,6
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,98
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,87
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	69
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 vám nabízet vysoce kvalitní produkty, které překročí vaše očekávání. Váš spotřebič je vyroben v moderních závodech a je pečlivě testován ohledně kvality. Tento návod je připraven tak, aby vám pomohl s použitím vašeho spotřebiče, který byl vyroben za použití nejnovějších technologií. Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod, který obsahuje základní informace o bezpečné instalaci, údržbě a použití. Ohledně instalace svého produktu kontaktujte nejbližší autorizovaný servis.

Obsah

Prezentace a velikost produktu

Varování

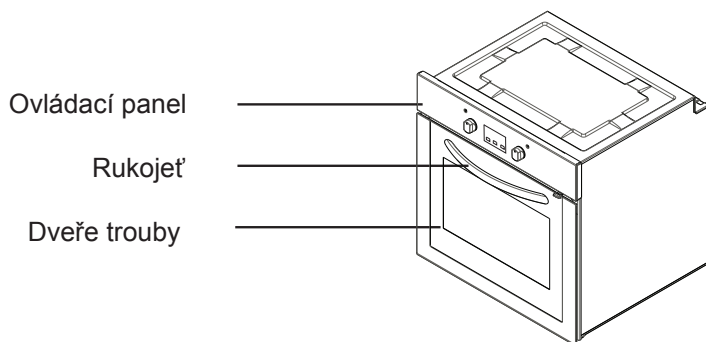
Příprava k instalaci a použití

Použití trouby

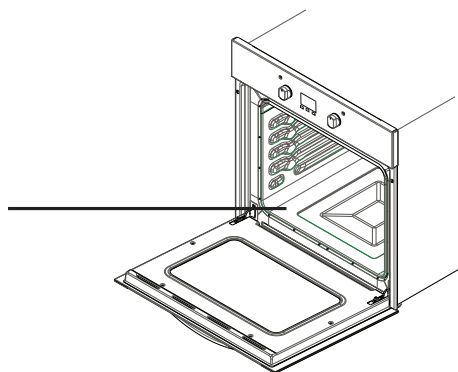
Čištění a údržba vašeho produktu

Servis a přeprava

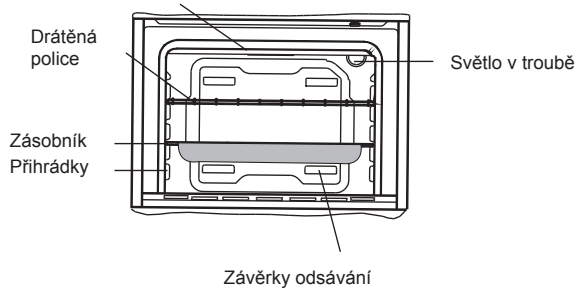
PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU



Spodní topný prvek
(za deskou)



Horní topný prvek (za deskou)



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 poničení skla nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- **UPOZORNĚNÍ:** Při

vaření nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Instalace a opravy prováděné neautorizovanými technikami vás mohou ohrozit. Jakákoli úprava nebo změna specifikací spotřebiče je nebezpečná.
- Před instalací se ujistěte, zda lokální distribuční síť (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro tento spotřebič jsou uvedeny na štítku.
- **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření potravin a je určen pouze k domácímu použití a nesmí být použit k žádnému jinému účelu nebo v jiném prostředí, například k nedomácímu použití nebo v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.
- Spotřebič se nepokoušejte zdvihnout ani posunovat tahem za rukojeť dveří.
- K zajištění vaší bezpečnosti je třeba přijmout veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste sklo nepoškrábali. Dejte

pozor, abyste příslušenstvím ne-
narazili 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 způsoby vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Když spotřebič rozbalíte, zkontrolujte, zda se během přepravy nepoškodil. V případě jakéhokoli defektu; spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Vzhledem k tomu, že materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou mít na děti nežádoucí účinky, je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, atd.
- Materiály obklopující spotřebič (skříň) musí dokázat vydržet teplotu minimálně 100°C.

Během použití

- Při prvním spuštění se může objevit určitý zápach, způsobený izolačními materiály a topnými prvky. Proto, než troubu použijete, nechte ji 45 minut spuštěnou na maximální teplotu. Ve stejný okamžik musíte prostředí, v kterém je spotřebič umístěný, správně vyvětrat.
- Během použití se mohou vnější a vnitřní povrchy zahřát. Během otevírání dveří trouby ustupte o krok zpět, abyste se tak vyhnuli horké páře vycházející z trouby. Mohlo by dojít k popálení.
- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Během vaření s tekutými nebo pevnými tuky spotřebič neopouštějte. V důsledku extrémního zahřátí se mohou vznítit. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Abyste udusili plamen, který zapříčinil olej, zakryjte pánev pokličkou a vypněte vařič.
- Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte ho. Hlavní spínač vypněte. Když spotřebič nepoužíváte, vypněte i přívod plynu.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice "0" (stop).
- Lišty se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste nerozlili horkou kapalinu.
- V případě, že jsou dveře trouby

otevřené, nic na ně nepokládejte. Mohli byste narušit rovnováhu spotřebiče nebo rozbít kryt.

- Do zásuvky nedávejte hořlavé věci (nylon, platové sáčky, papír, látky, atd.). To zahrnuje nádoby s plastovým příslušenstvím (tj. úchyty).
- Na rukojeti spotřebiče nezavěšujte utěrky nebo jiné látky.
- Čištění a údržba
- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte. Můžete spotřebič odpojit ze sítě nebo vypnout hlavní vypínač.
- Při čištění ovládacího panelu nesnímejte ovladače.
- **ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVIY.**

PŘÍPRAVA NA INSTALACI A POUŽITÍ

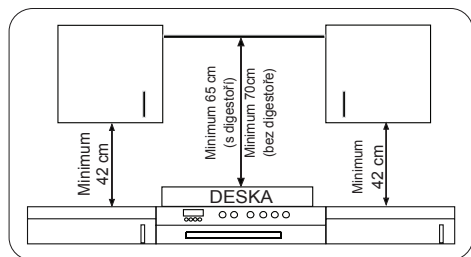
Tato moderní, funkční a praktická trouba vyrobená z nejkvalitnějších částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nebytné pro správné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

PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS!

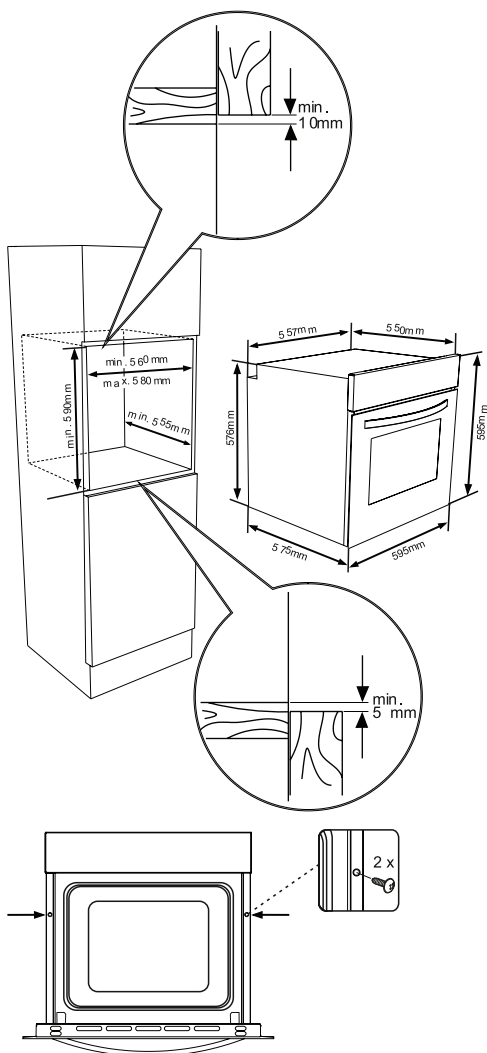
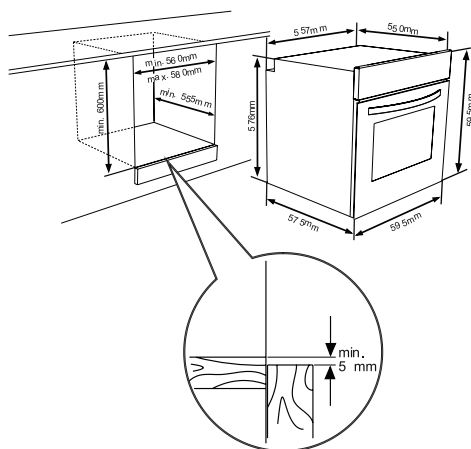
VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU

- 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°.

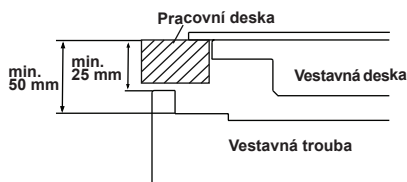
Proved'te nutné změny na okolních skříních, stejně tak dodržte minimální výšku od plotny, jak je znázorněno na Obr. 1. Odsávací ventilátor musí mít minimální výšku 65 cm od plotny. V případě, že nemáte žádný odsávací ventilátor, výška nesmí být nižší než 70 cm.



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.

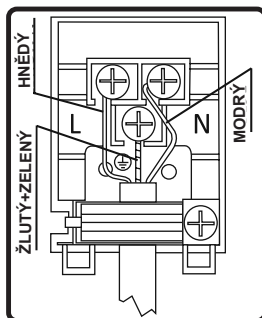
ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST VESTAVĚNÉ TRUBY

Před provedením elektroinstalace je třeba dodržet níže uvedené pokyny:

- Uzemňovací kabel musí být zapojen pomocí šroubu se znamením uzemnění. Zapojení napájecího kabelu musí být provedeno jak je znázorněno na Obr. 6. Pokud v prostředí instalace není provedeno uzemnění odpovídající směrnicím, 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!



POUŽITÍ TROUBY

Ovládací panel

Tlačítko ovládání trouby Digitální časovač Tlačítko ovládání trouby

Světlo v troubě

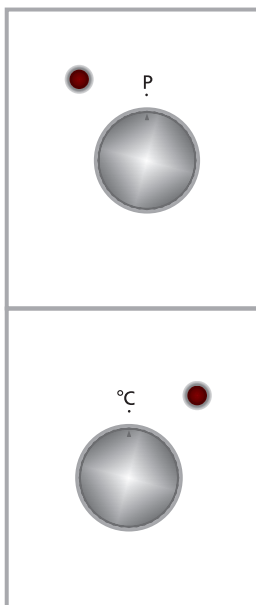
Světlo termostatu v troubě

Tlačítko ovládání trouby

Pro výběr požadované funkce vaření otočte kolečkem na symbol s detaily funkce trouby, jak je vysvětleno v následující části.

Tlačítko ovládání trouby

Pro výběr požadované funkce vaření otočte kolečkem na symbol s detaily funkce trouby, jak je vysvětleno v následující části.



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 kontrolky 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 předehřívali 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 předehřívat 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 policičky 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 grilování9:

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 policičky trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje

nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C



Funkce Dvojitý gril a ventilátor:

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

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

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

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

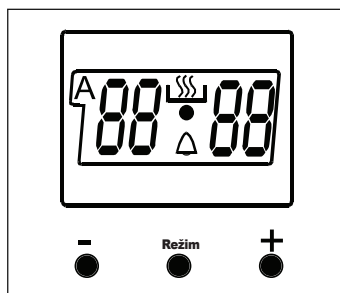


Funkce Pizza:

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

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

Použití digitálního časovače

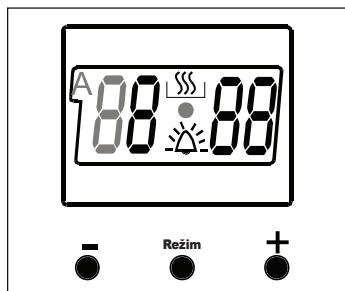


Nastavení času:

Před použitím trouby je třeba provést nastavení času. Po zapojení trouby do napájení začne symbol (A) a tři "0" na obrazovce blikat. Současně stiskněte tlačítka (+) a (-). Na obrazovce se zobrazí symbol. Rovněž začne blikat i tečka uprostřed obrazovky. Zatímco tečka bliká, použijte tlačítka (+) a (-) a nastavte čas. Po nastavení se tečka trvale rozsvítí.

Pokud se po zapojení trouby do napájení symbol (A) rozsvítí a tři "0" na obrazovce začnou blikat, troubu lze ovládat pomocí tlačítek ovládání. Dojde-li během nastavení času k současnému stisknutí tlačítek (+) a (-), na obrazovce se zobrazí symbol . Když se na obrazovce zobrazí tento symbol, můžete troubu ovládat manuálně. Když se čas v důsledku výpadku napájení restartuje, bude třeba provést opakované nastavení času.

Nastavení zvukového upozornění:



Před použitím trouby je třeba provést nastavení času. Po zapojení trouby do napájení začne symbol (A) a tři "0" na obrazovce blikat. Současně stiskněte tlačítka (+) a (-).

Na obrazovce se zobrazí symbol. Rovněž začne blikat i tečka uprostřed obrazovky. Zatímco tečka bliká, použijte tlačítka (+) a (-) a nastavte čas. Po nastavení se tečka trvale rozsvítí. Tuto funkci lze použít ke spuštění zvukového varování po dokončení nastaveného časového období.

Stiskněte prostřední tlačítko MODE (REŽIM). Na obrazovce se zobrazí symbol. Také se zobrazí tři "0". Požadované časové období pro varování nastavte pomocí tlačítek (+) a (-), během blikání symbolu. Chvilí po dokončení nastavení se rozsvítí symbol. Když se rozsvítí symbol, nastavení zvukového varování je hotové.

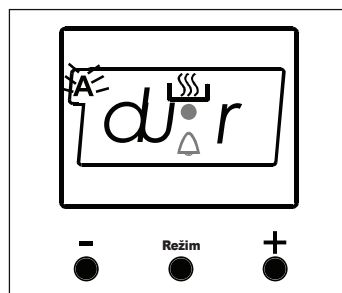
Čas zvukového varování lze nastavit na čas v časovém rozsahu 0 a 23:59.

Jakmile je čas nastaven, časovač vydá zvukové varování a na obrazovce se rozblíká symbol. Zvukové varování

zastavíte stisknutím libovolného tlačítka a symbol z obrazovky zmizí.

Nastavení času zvukového varování slouží pouze pro účel upozornění. Při této funkci se trouba nespustí.

Nastavení poloautomatického času - podle délky vaření:



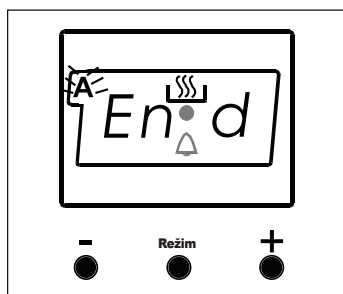
Tato funkce se používá k vaření v požadovaném časovém rozsahu. Potraviny, které chcete uvařit, se vloží do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Tlačítko MODE (REŽIM) přidržíte dokud se vám na obrazovce nezobrazí "stop". Jakmile se na obrazovce zobrazí "stop", rozblíká se symbol (A). Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte dobu vaření připravovaného jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a. Mezitím se spustí i trouba.

Dobu vaření lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin.

Po uplynutí nastaveného času časovač

troubu vypne a trouba vydá zvukové upozornění. Na obrazovce se také roz-
bliká symbol (A). Po přepnutí tlačítka
trouby a termostatu trouby do pozice 0
ukončí zvukové upozornění stisknutí li-
bovolného tlačítka. Časovač lze rovněž
přepnout na manuální ovládání.

Poloautomatické programování podle času dokončení:



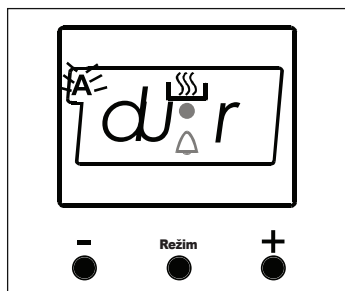
Tato funkce se používá k vaření dle
požadovaného času dokončení.
Potraviny, které chcete uvařit, vložte
do trouby. Trouba je nastavená na
požadovanou funkci vaření. Termostat
trouby se nastaví na požadovanou
úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo
budete připravovat. Tlačítko MODE
(REŽIM) držte dokud se na obrazovce
nezobrazí "end" (konec) a nerozbliká
se symbol (A) a čas.

Zatímco je časovač v požadované
pozici, nastavte čas dokončení vaření
jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po
dokončení nastavení se na obrazovce
zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí
symboly (A) a . Mezitím se spustí
i trouba.

Nastavený čas může končit až 10 ho-
din od okamžiku nastavení.

Po uplynutí nastaveného času časovač
troubu vypne a trouba vydá zvukové
upozornění. Na obrazovce se také roz-
bliká symbol (A). Po přepnutí tlačítka
trouby a termostatu trouby do pozice 0
ukončí zvukové upozornění stisknutí li-
bovolného tlačítka. Časovač se rovněž
přepne na manuální ovládání.

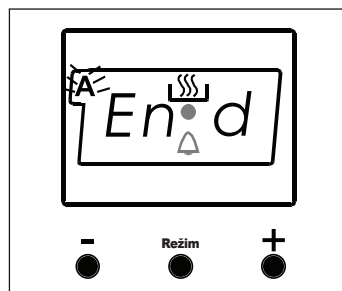
Plně automatický program:



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

Nejprve držte tlačítko MODE (REŽIM) dokud se na obrazovce nezobrazí "stop". Když se na obrazovce zobrazí "stop", rozblíká se symbol (A). Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas vaření pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a .

Dobu vaření lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin.



Poté přidržte tlačítko MODE (REŽIM) dokud se na obrazovce nezobrazí "end" (konec). Když se na obrazovce zobrazí "konec", kromě doby vaření se na obrazovce rozblíká také symbol (A) a čas. Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas dokončení vaření jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symbol (A).

Můžete nastavit čas až 23:59 hod od času získaného přidáním dobou vaření.

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 symbol (A) se rozblíká. Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutím libovolného tlačítka. Časovač se rovněž přepne na manuální ovládání.

Zámek tlačítek:

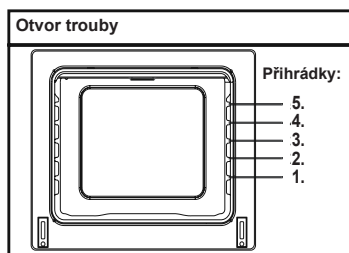
- V případě, že během posledních 5 sekund nebylo aktivováno žádné z tlačítek, je třeba tlačítko režimu stisknout minimálně na 2 sekundy.
- Po aktivaci tlačítka režimu se každé tlačítko aktivuje okamžitě po stisknutí.

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 roštích	160-180	1-4	30-40									
Pěčivo na dvou roštích	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 policí. 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. Je-li vaše trouba vybavena plynovým hořákem grilu, ale tepelný kryt chybí nebo je-li poškozený a nelze ho použít, požádejte nejbližší servisní centrum

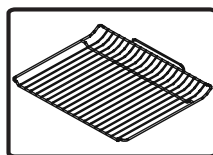
o náhradní díl.



Příslušenství

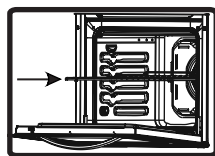
Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model produktu.

Drátěná mřížka



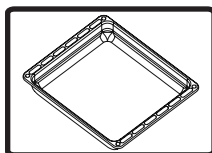
Drátěná mřížka se používá ke grilování nebo k umístění jiného nádobí.

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



Hluboký plech

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



zadu.

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 vařič v horní části, přilepte i další příslušenství.

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

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

Pokud nemáte původní obal:

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

Značka		
Model		KBO 0965 SK X
Typ trouby		ELEKTŘINA
Hmotá	kg	
Index spotřeby energie - běžný		116,7
Index spotřeby energie - vynucený		103,6
Energetická třída		A
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	kWh/cyklus	0,98
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	kWh/cyklus	0,87
Počet otvorů		1
Zdroj tepla		ELEKTŘINA
Objem	l	69
Tato trouba splňuje EN 60350-1		

Tipy pro úsporu energie

Trouba

- Jídla vařte společně, je-li to možné.
- Zkrajte dobu předehtřívání.
- Dobu vaření neprodluřujte.
- Na konci vaření nezapomeňte troubu vypnout.
- Během vaření troubu neotevřijte.



52209494

