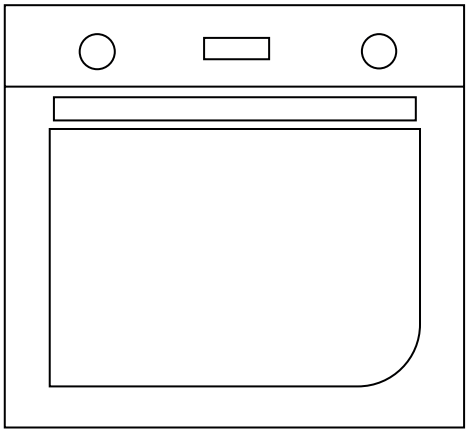
KERNAU

# INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

PIEKARNIKA

KBO 0872 S PT B AIRFRY



**SZANOWNY KLIENCIE,**

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

Zakupiony przez Ciebie produkt został wyprodukowany w nowoczesnej i dbającej o ekologię fabryce.

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

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

**Obrazy produktu mają charakter schematyczny.**
**Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.**

| Ikona | Podpis | Opis |
|---|---|---|
| | Ostrzeżenie | Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub śmierci |
| | Ryzyko porażenia prądem | Niebezpieczne napięcie |
| | Pożar | Ryzyko pożaru / materiały łatwopalne |
| | Uwaga | Ryzyko powstania obrażeń ciała lub szkody majątkowej |
| | Ważne/Uwaga | Informacje dotyczące prawidłowego działania systemu |
| | Przeczytaj instrukcję | |
| | Gorąca powierzchnia | |

# SPIS TREŚCI

**ROZDZIAŁ 1. Instrukcje bezpieczeństwa** ..... **4**
**ROZDZIAŁ 2. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa** ..... **8**
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ..... 8
**ROZDZIAŁ 3. Bezpieczeństwo elektryczne** ..... **9**
**ROZDZIAŁ 4. Zalecenia** ..... **9**
**ROZDZIAŁ 5. Instalacja** ..... **10**
**ROZDZIAŁ 6. Pierwsze Użycie** ..... **10**
**ROZDZIAŁ 7. Opis produktu** ..... **10**
**ROZDZIAŁ 8. Akcesoria** ..... **11**
**ROZDZIAŁ 9. Opis wyświetlacza** ..... **13**
**ROZDZIAŁ 10. Tryby pieczenia** ..... **16**
**ROZDZIAŁ 11. Czyszczenie i konserwacja piekarnika** ..... **18**
**ROZDZIAŁ 12. Konserwacja** ..... **19**
**ROZDZIAŁ 13. Funkcja Aquactiva** ..... **20**
**ROZDZIAŁ 14. Gospodarka odpadami i ochrona środowiska** ..... **21**
**ROZDZIAŁ 15. Usuwanie zużytych urządzeń** ..... **22**

## ROZDZIAŁ 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkę drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.

**OSTRZEŻENIE:**
Urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiejkolwiek gorącej części.

**OSTRZEŻENIE: ZAGROŻENIE POŻAREM:**
W trakcie użytkowania piekarnika dostępne części mogą się silnie nagrzać. Małe dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.

**OSTRZEŻENIE:**
Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- Do czyszczenia szybek drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:

URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa, piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nadnapięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony przewód uziemienia nie może być zasłaniany przez wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką: Gniazdko musi być odpowiednie do obciąż nia wskazanego na tabliczce i musi posadać podłączony oraz działający styk uziemiający.
  Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła

zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.

**OSTRZEŻENIE**:
Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiowa ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.

**OSTRZEŻENIE**:
Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.

**PRZESTROGA**:
Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący:

- W przypadku obsługiwania urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ ustawienia.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.

## ROZDZIAŁ 2.WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiekolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).
Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika.
Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

**UWAGA**
Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.
Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

− Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
− Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
− Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
− W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

## ROZDZIAŁ 3 BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

**PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA.**

Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

**PODŁĄCZANIE**
Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:
− napięcie zasilania podane na mierniku
− ustawienia wyłącznika.
Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

**OSTRZEŻENIE**
Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

**UWAGA**
Ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ścienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

## ROZDZIAŁ 4 ZALECENIA

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczanymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

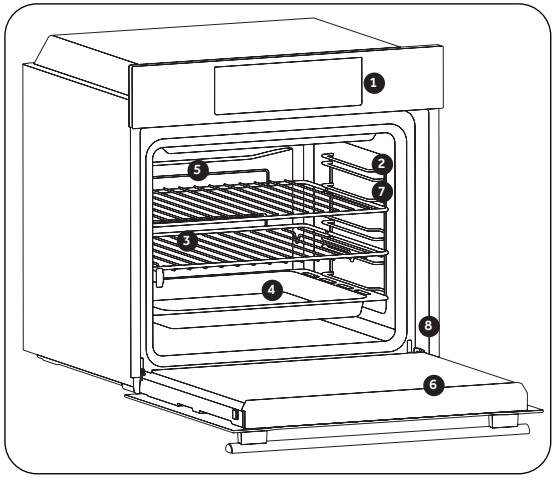
## ROZDZIAŁ 5. INSTALACJA

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.
Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70ºC.
Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.
Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

## ROZDZIAŁ 6. PIERWSZE UŻYCIE

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy: Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką. Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wnętrze piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń. Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

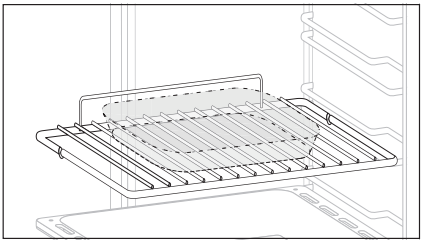
## ROZDZIAŁ 7. OPIS PRODUKTU




1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna siatka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. **Numer seryjny**

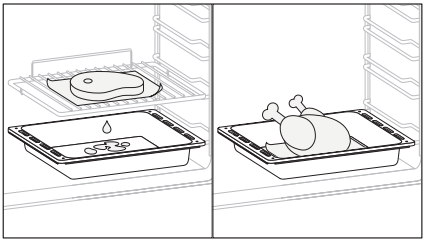
## ROZDZIAŁ 8. AKCESORIA

**3. Siatka metalowa**



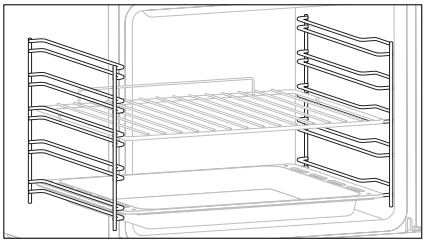
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

**4. Taca ociekowa**



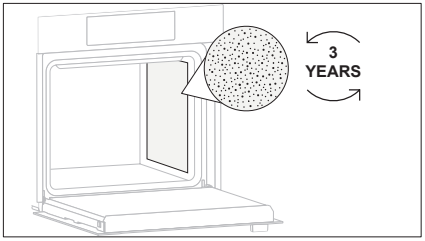
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

**7. Boczne siatki (tylko jeśli występują)**



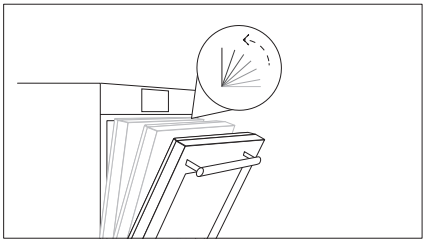
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

**Panele katalityczne** (tylko jeśli występują)



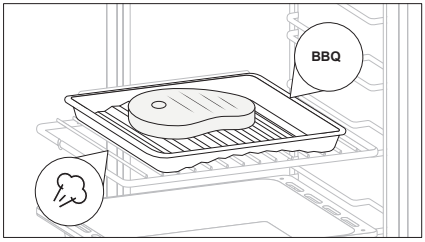

Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week)

**Softclose** (tylko jeśli występuje)



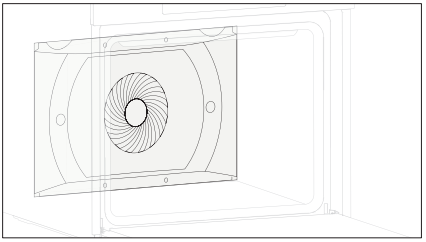
Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwiczek piekarnika.

**Podwójna taca** (tylko jeśli występuje)



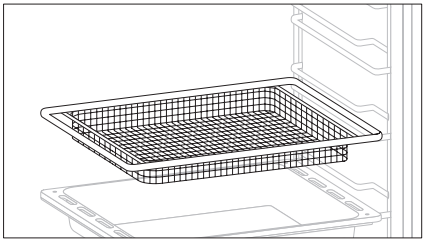

To akcesorium pozwala na przygotowanie najlepszego mięsa BBQ bez wytwarzania dymu. Zmieniając po prostu kierunek tacy, możesz także gotować warzywa lub ryby, zachowując ich delikatność i soczystość bez dodawania tłuszczu, dzięki działaniu pary.

**Panel szefa kuchni** (tylko jeśli występuje)



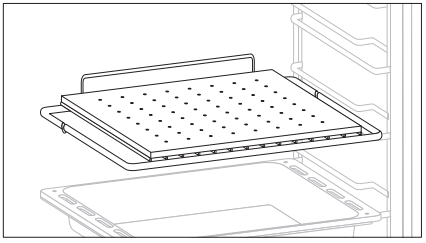
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

**Airfry** (tylko jeśli występuje)



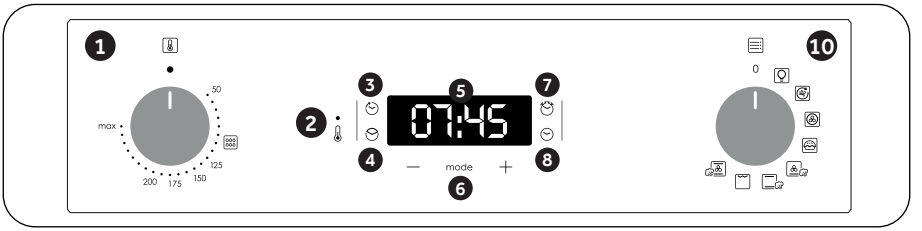
To akcesorium gwarantuje, że Twoje jedzenie będzie niezmiennie chrupiące na zewnątrz i delikatne w środku, a osiąga to w krótszym czasie niż frytkownica bez potrzeby stosowania oleju. Dodatkowo poprawia cyrkulację powietrza, dzięki czemu żywność jest bardziej chrupiąca. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj poziomu 3 dla rusztów Airfry i poziomu 4 dla tac Airfry.

**Kamień do pizzy** (tylko jeśli występuje)



Umieść kamień do pizzy w zimnym piekarniku na ruszcie. Przed pieczeniem pizzy odczekaj co najmniej 30 minut, aż kamień się rozgrzeje. Dopraw pizzę i połóż ją na kamieniu. Odpowiednio podgrzany umożliwia pieczenie pizzy na wzór profesjonalnych piekarników. Podgrzewanie pizzy powoduje powstanie niezwykle gorącej powierzchni do pieczenia, która sprawia, że skórka pizzy jest chrupiąca i brązowa.

## ROZDZIAŁ 9. OPIS WYŚWIETLACZA




1. Pokrętło wyboru termostatu
2. Lampka kontrolna termostatu
3. Koniec gotowania
4. Czas gotowania
5. Wyświetlacz temperatury lub zegara
6. Menu i elementy sterujące
7. Minutnik
8. Ustawienie zegara
10. Pokrętło wyboru funkcji

**OSTRZEŻENIE!**
Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu)
Aby ustawić zegar należy:

- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
- Nastaw godzinę przyciskami “-” “+” .
- Zwolnić przyciski.

**UWAGA:**
Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

| FUNK-CJE | JAK Z NIEJ KORZYSTAĆ | JAK WYŁĄCZYĆ | JAK DZIAŁA | DO CZEGO SŁUŻY |
|---|---|---|---|---|
| BLO-KADA PRZYCI-SKÓW | Funkcję blokady zabezpieczającej przed dziećmi uaktywnia się poprzez dotknięcie na minimum 5 sekund przycisku Set (+). Wówczas zablokowane są wszystkie pozostałe funkcje, a na wyświetlaczu naprzemiennie pojawia się napis “STOP” oraz domyślny czas. Od tego momentu wszystkie inne funkcje są zablokowane, zapala się dioda blokady rodzicielskiej, na wyświetlaczu naprzemiennie będzie migać STOP i aktualny czas. | Funkcję blokady zabezpieczającej przed dziećmi można wyłączyć poprzez ponowne dotknięcie na minimum 5 sekund przycisku Set (+). Wówczas każdą funkcję będzie można wybrać ponownie. Od tego momentu dioda LED blokady rodziciel-skiej gaśnie i wszystkie funkcje są ponownie dostępne. | Nie można używać piekarnika. | Funkcja ta jest przydatna, jeśli w domu są dzieci. |
| MINUT-NIK | Nacisnąć 1 raz środkowy przycisk Naciskać przyciski “-” i “+”, aby ustawić wymagany czas Zwolnić wszystkie przyciski. | Po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy (alarm ten ustanie automatycznie, jednak można go zatrzymać od razu, naciskając przycisk WYBIERZ). | Po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy. W trakcie tego procesu na wyświetlaczu widnieje pozostały czas. | Można używać piekarnika jako budzika (można go bowiem włączać zarówno z funkcją pieczenia, jak i bez niej). |

| FUNK-CJE | JAK Z NIEJ KORZYSTAĆ | JAK WYŁĄCZYĆ | JAK DZIAŁA | DO CZEGO SŁUŻY |
|---|---|---|---|---|
| CZAS PIECZE-NIA | Nacisnąć 2 razy środkowy przycisk Naciskać przyciski „-” lub „+” w celu ustawienia wymaganej długości pieczenia Zwolnić wszystkie przyciski Ustawić funkcję pieczenia za pomocą przełącznika funkcji piekarnika. | O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętło wyboru funkcji na pozycję 0. | Umożliwia wyświetlenie czasu pieczenia wymaganego w przypadku wybranego przepisu. Aby sprawdzić, ile czasu pozostało, należy 2 razy nacisnąć przycisk WYBIERZ. Aby zmienić ustawiony czas, należy nacisnąć przycisk WYBIERZ i przyciski “-” oraz “+”. | Po upływie czasu piekarnik wyłączy się automatycznie. Jeśli zamierza się zakończyć pieczenie wcześniej, należy albo ustawić przełącznik funkcji w położeniu 0 albo ustawić czas na 0: 0 0 (WYBIERZ i przyciski “-” oraz “+”). |
| ZAKOŃ+ CZENIE PIECZE-NIA | Wybierz funkcję pieczenia za pomocą pokrętła na piekarniku oraz żądaną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu. Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami “-” “+” Zwolnić przyciski Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętła wyboru funkcji.UWAGA: Jeśli piekarnik jest wyłączony lub włączona jest lampka, funkcja harmonogramowania czasu pieczenia nie działa. | O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętło wyboru funkcji na pozycję. | Ustawia godzinę końca pieczenia. Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ “-” “+”. | Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. a zatem należy:- Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia-Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + “-” “+”) Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.- Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + “-” “+”Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) o ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy. UWAGA Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie. |

## ROZDZIAŁ 10. TRYBY PIECZENIA

| Pokrętło funkcji | T °C domyślnie | T °C zakres | Funkcja |
|---|---|---|---|
| | | | LAMPKA: Włącza oświetlenie piekarnika. |
| | 200 | 50 ÷ MAX | FRYTOWANIE NA POWIETRZE: Ta funkcja jest idealna do pieczenia na powietrzu i w połączeniu z akcesorium zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiący efekt końcowy. Proszę o płytką tacę pod półką, aby zebrać soki/panierkę/… Proszę zdjąć akcesorium podczas cyklu pirolitycznego. |
| | 180 | 50 ÷ MAX | WIELOPOZIOMOWO: Zalecamy korzystanie z tej funkcji w przypadku drobiu, wypieków, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i zarówno czas pieczenia, jak i czas wstępnego nagrzewania są krótsze. Możesz piec różne potrawy jednocześnie, przygotowane wspólnie lub nie, w jednej lub kilku pozycjach. Ta metoda pieczenia zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a poszczególne zapachy nie mieszają się ze sobą. Podczas pieczenia żywności w tym samym czasie wydłuż czas pieczenia o około dziesięć minut. |
| | 190 | 50 ÷ MAX | * MASTER BAKE : Funkcja ta pozwala na zdrowsze gotowanie poprzez ograniczanie ilości wymaganych tłuszczów lub oleju. Połączenie elementów grzejnych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia. |
| | 200 | 50 ÷ MAX | TERMOOBIEG + PARA : Gorące powietrze jest rozprowadzane po różnych piętrach, dzięki czemu funkcja ta jest idealna do pieczenia jednocześnie różnych rodzajów żywności, bez mieszania smaków i zapachów. Naciskając przycisk PARA, opcja pary pracuje w harmonii z tradycyjnym ciepłem, gwarantując Twoim potrawom maksymalny smak, perfekcyjne wyrośnięcie ciast oraz najlepszą konsystencję. Tryb ten nadaje się do wypieku ciastek francuskich, ciast drożdżowych, chleba i pizzy, pieczonego mięsa i ryb. |
| | 220 | 50 ÷ MAX | * KONWENCJONALNE + PAROWE: Zarówno górny, jak i dolny element grzejny będą włączane przy użyciu wody wewnątrz komory do wytwarzania pary. Konieczne jest dodanie 150 ml wody do komory i obrócenie pokrętła, aby uzyskać jednorodną wydajność gotowania. |

| Pokrętło funkcji | T °C domyślnie | T °C zakres | Funkcja |
|---|---|---|---|
| | 200 | 50 ÷ MAX | ** GRILL: z funkcji grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować temperaturę pieczenia. Wymagane jest pięć minut wstępnego nagrzewania, aby elementy rozgrzały się do czerwoności. Doskonała funkcja do grillowania, przyrządzania kebabów i zapiekanek. Białe mięso należy ustawić nieco dalej od grilla; czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie miało lepszy smak. Czerwone mięsa i ryby filetowane możesz umieścić na półce, umieszczając pod nią tacę na tłuszcz. |
| | 180 | 50 ÷ MAX | OGRZEWANIE DOLNE + WENTYLATOR + PARA: Dolny element grzewczy jest używany z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz piekarnika. Do wytworzenia pary konieczne jest dodanie 150 ml wody do wnęki i przekręcenie pokrętła do tej funkcji. Opcja parowa wraz z dolnym ogrzewaniem i wentylatorem zapewnia doskonałe zakwaszanie i gotowanie chleba. |
| | 230 | 50 ÷ MAX | PIZZA: w ramach tej funkcji gorące powietrze cyrkulujące w piekarniku zapewnia doskonały efekt w przypadku takich potraw jak pizza lub ciasto. |
| | 200 | 50 ÷ MAX | PIZZA PARTY: w ramach tej funkcji gorące powietrze cyrkulujące w piekarniku zapewnia doskonały efekt w przypadku takich potraw jak pizza lub ciasto. |

** Używać przy zamkniętych drzwiach.

* Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

## ROZDZIAŁ 11. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

**ELEMENTY SZKLANE**
Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyścić szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym. Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

**ELEMENTY SZKLANE**
Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyścić szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym. Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

**USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA**
W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

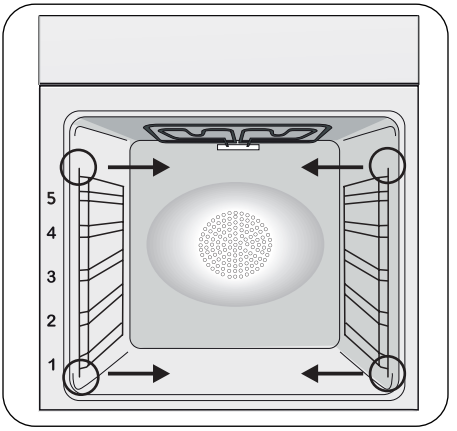
**AKCESORIA**
Akcesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

**TACA NA TŁUSZCZ**
Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.
W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.
Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

## ROZDZIAŁ 12. KONSERWACJA

### WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

1- Wyjąć ruszty druciane, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej).
2- Aby wyczyścić ruszty druciane, należy umieścić je w zmywarce lub użyć wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostaną one następnie wysuszone.
3- Po zakończeniu czyszczenia zainstalować ruszty druciane, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.




### WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.
3. Po wymienieniu przepalonej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.

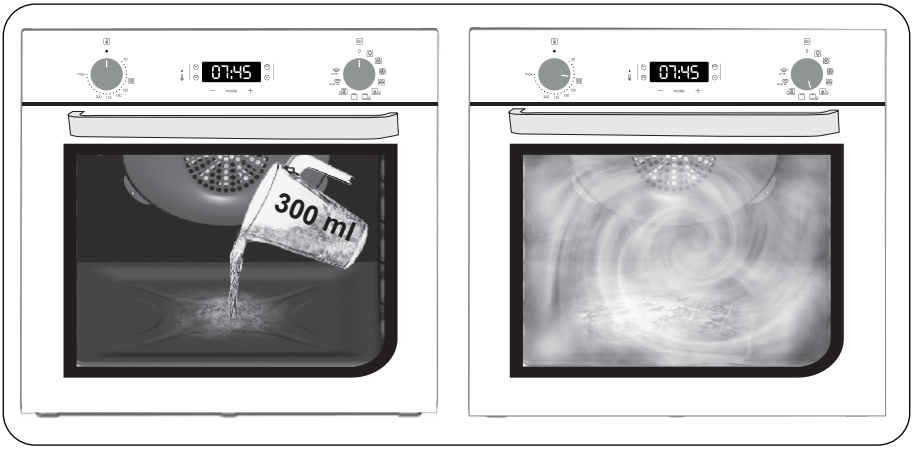
Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa) /F (10 Led).

## ROZDZIAŁ 13. FUNKCJA AQUACTIVA

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne ( ) lub dolna ( ) grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką

**OSTRZEŻENIE:**
Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne.
Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.
Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



## ROZDZIAŁ 14. GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.
Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elek tronicznego, odbiera się go z domów.
- Gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

### OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII i POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

**Rozwiązywanie problemów**

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Piekarnik nie rozgrzewa się | Zegar nie jest ustawiony | Ustawić zegar |
| Piekarnik nie rozgrzewa się | Włączona jest blokada dziecięca | Wyłączyć blokadę dziecięcą |
| Piekarnik nie rozgrzewa się | Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury | Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe |

## ROZDZIAŁ 15. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.
Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych.
Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (sklepy), prowadzący punkty selektywnego zbierania odpadów komunalnych (gminne jednostki) oraz inne jednostki określone ustawowo tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.
Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i baterii. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych.
W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym. Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem. Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.

Rys. A

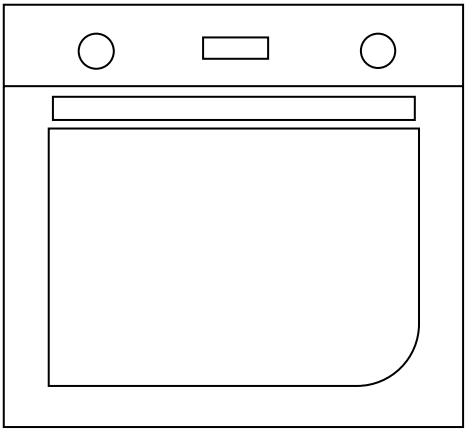
Rys. B

KERNAU

# USER MANUAL

OVEN

KBO 0872 S PT B AIRFRY



**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon | Caption | Description |
|---|---|---|
| | Warning | Risk of serious injury or death |
| | Risk of electric shock | Dangerous voltage |
| | Fire | Risk of fire / flammable materials |
| | Attention | Risk of injury or material damage |
| | Important/Note | Information on correct operation of the system |
| | Read the instructions | |
| | Hot surface | |

## CONTENTS

**CHAPTER 1. Safety Indications** ..... **26**
**CHAPTER 2. General Instructions** ..... **30**
Safety Indications ..... 30
**CHAPTER 3. Electrical Safety** ..... **31**
**CHAPTER 4. Recommendations** ..... **31**
**CHAPTER 5. Installation** ..... **32**
**CHAPTER 6. First Use** ..... **32**
**CHAPTER 7. Product description** ..... **32**
**CHAPTER 8. Accessories** ..... **33**
**CHAPTER 9. Display description** ..... **35**
**CHAPTER 10. Cooking Modes** ..... **38**
**CHAPTER 11. General notes on cleaning** ..... **40**
**CHAPTER 12. Maintenance** ..... **41**
**CHAPTER 13. Aquactiva Function** ..... **42**
**CHAPTER 14. Waste management and environmental protection** ..... **43**
**CHAPTER 15. Disposal of used equipent** ..... **44**

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. ln any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.

**WARNING:**
The accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.

**WARNING:**
The accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance.

**WARNING:**
In order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and of

- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to

clean the oven door glasses, as they can scratch the surfaceobsługi and cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.

IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG: THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS.

The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.
The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.
The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- IF THE OVEN IS PROVI ED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation.
The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. ln case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the

appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- lf the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. ln this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.

**WARNING:**
Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.

**WARNING:**
Never remove the oven door seal.

**PRZESTROGA:**
Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.

- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and / or special containers.

# CHAPTER 2. GENERAL INSTRUCTIONS

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required.
Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice.
Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children.
When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

**NOTE:**
The oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

## SAFETY INDICATIONS

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.
The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

− do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
− do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
− in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
− in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

## CHAPTER 3 ELECTRICAL SAFETY

**ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.**

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

**CONNECTION**
The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:
− power voltage indicated on the gauge;
− the setting of the disconnector

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply

**WARNING**
Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

**NOTE**
as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. I can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

## CHAPTER 4. RECOMMENDATIONS

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

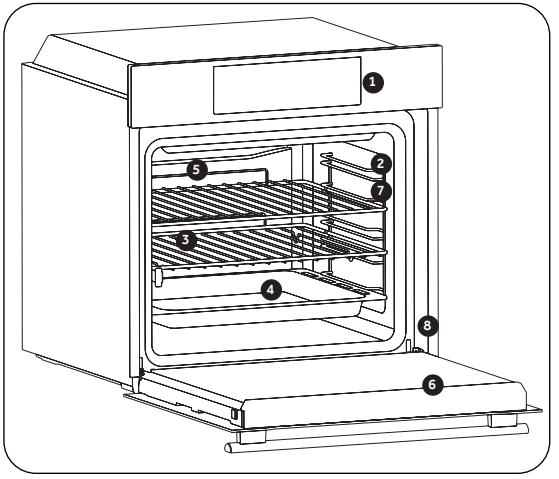
## CHAPTER 5. INSTALLATION

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed.
Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

## CHAPTER 6. FIRST USE

PRELIMINARY CLEANING; Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

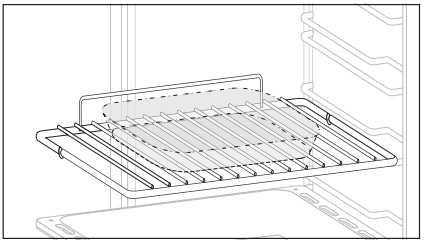
## CHAPTER 7. PRODUCT DESCRIPTION




1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. **Serial number**

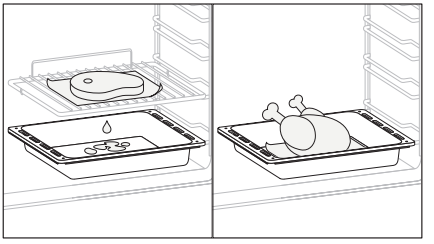
## CHAPTER 8. ACCESSORIES

**3. Metal grid**



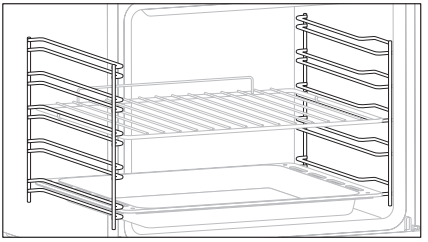
Holds baking trays and plates.

**4. Drip tray**



Collects residues that drip when cooking food on the grills.

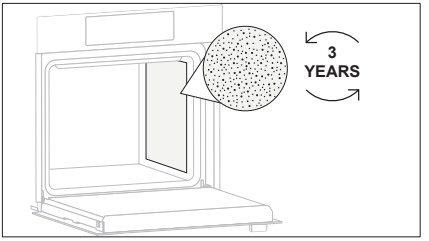
**7. Lateral wire grids (only if present*)**



Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

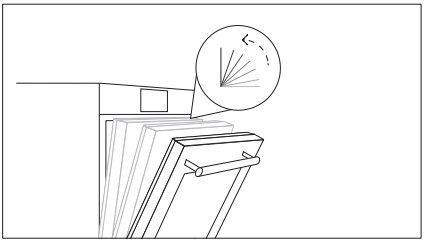
**EN:** Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

**Catalytic panels (only if present*)**



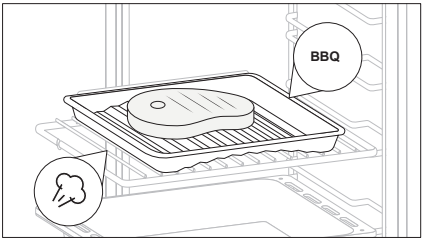

Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

**Softclose (only if present*)**



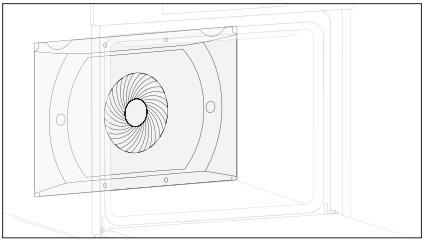
Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

**Dual tray (only if present*)**



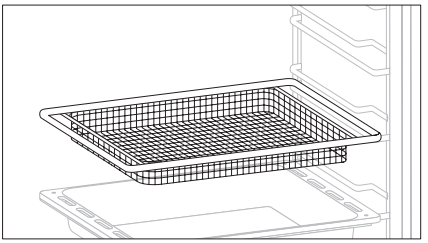

This accessory allows you to cook the best BBQ meat without generating smoke. By simply changing the tray's direction, you can also cook vegetables or fish, keeping them tender and juicy without adding fats, thanks to the steam touch.

**Chef panel (only if present*)**



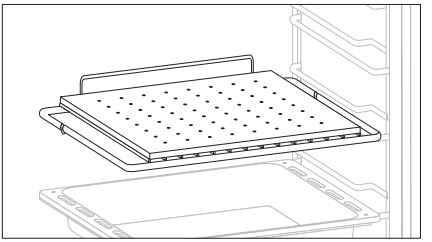
An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

**Airfry (only if present*)**



This accessory guarantees that your food will be consistently crunchy on the outside and tender on the inside, and it achieves this in less time than a deep fryer without the need for oil. Additionally, it promotes improved air circulation, resulting in crispier food. For the best results, use level 3 for airfry grids and level 4 for airfry trays.

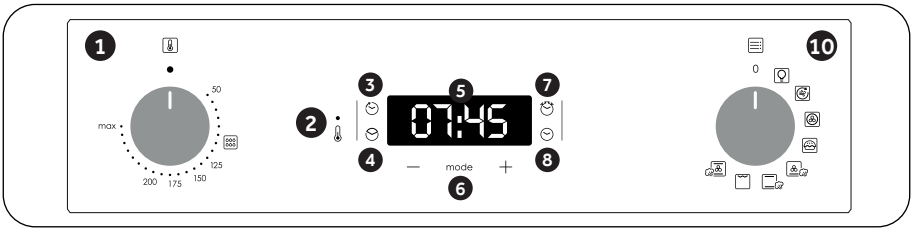
**Pizza stone (only if present*)**



Place the pizza stone in the cold oven on the rack. Wait at least 30 minutes for the stone to heat up before cooking the pizza. Season the pizza and place it on the pizza stone.
When properly heated, it assists in cooking pizza similarly to professional ovens. Preheating the pizza creates an extremely hot cooking surface that makes the pizza crust crispy and brown.

* Depending on the oven model.

## CHAPTER 9. DISPLAY DESCRIPTION




1. Thermostat selector knob
2. Thermostat signal lamp
3. End of cooking
4. Cooking time
5. Temperature or clock display
6. Menu and adjustment controls
7. Minute minder
8. Clock setting
10. Function selector knob

**WARNING!**
The first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00 ) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button 4 times
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

**ATTENTION:**
**The oven will only operate providing the clock is set.**

| FUNC-TION | HOW TO ACTIVATE | HOW TO DEACTIVATE | WHAT IT DOES | WHY IT IS NEEDED |
|---|---|---|---|---|
| KEY LOCK | Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently. From this moment on all other functions are locked, LED of child lock turn on, the display will flash STOP and present time intermittently. | Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again. From this moment LED of child lock turn off and all functions are selectable again. | The oven cannot be used. | This function is useful if there are children in the house. |
| MINUTE MINDER | Push the central button 1 times Press the buttons "-" "+" to set the required time Release all the buttons. | When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT. | Sounds an alarm at the end of the set time. During the process, the display shows the remaining time. | Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven). |
| COOK-ING TIME | Push the central button 2 times Press the buttons "-" or "+"to set the lenght of cooking required Release all buttons Set the cooking function with the oven function selector. | Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function. | It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons. | When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons). |

| FUNC-TION | HOW TO ACTIVATE | HOW TO DEACTIVATE | WHAT IT DOES | WHY IT IS NEEDED |
|---|---|---|---|---|
| END OF COOK-ING | Select the cooking function with the oven function knob, the temperature you want to cook with the thermostat knob. Push the central button 2 times Press the buttons “-” “+” to set the time at which you wish the oven to switch off Release the buttons NOTE: If the oven is switched off or the lamp is functioning, the cooking time schedule function will not work. | At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O. | Enables you to set the end of cooking time To check the preset time push the central button 2 times To modify the preset time press buttons MENU + “-” “+”. | This function is typically used with “cooking time” function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. |

## CHAPTER 10. COOKING MODES

| Symbol | T °C default | T °C range | Function |
|---|---|---|---|
| | | | LAMP : Turns on the oven light. |
| | 200 | 50 ÷ MAX | AIR FRY : This function is ideal for air fry baking and combined with the accessory, ensures the hot air to reach the food evenly and tridimensionally, allowing a crispier final result. Please the shallow tray under the shelf to collect juices/breading/…Please remove the accessory during pyrolitic cycle. |
| | 180 | 50 ÷ MAX | MULTI LEVEL : We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time. |
| | 190 | 50 ÷ MAX | * MASTER BAKE : This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result. |
| | 200 | 50 ÷ MAX | BOTTOM HEATING FAN STEAM : Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. This cooking method enhances the tendemess and flavors of each dısh, especially roasting and red meat. |
| | 220 | 50 ÷ MAX | * CONVENTIONAL STEAM: Both top and bottom heating elements will be switched on using the water inside the cavity to generate steam. It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this homogeneous cooking performance. |
| | 200 | 50 ÷ MAX | **GRILL : Use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. |

| Symbol | T °C default | T °C range | Function |
|---|---|---|---|
| | 180 | 50 ÷ MAX | CONVENTIONAL FAN STEAM : The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. For the steam generation, it is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. The steam option together with the bottom heating and the fan, ensures a perfect leavening and cooking to bread. |
| | 230 | 50 ÷ MAX | PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake. |
| | 200 | 50 ÷ MAX | PIZZA PARTY - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake |

** Use with the door closed.
* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

# CHAPTER 11. GENERAL NOTES ON CLEANING

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

**GLASS PARTS**
It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

**OVEN WINDOW SEAL**
If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

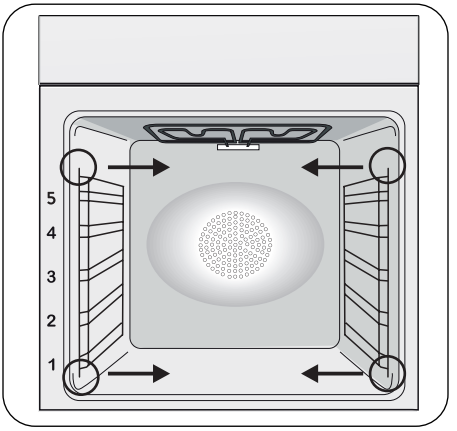
**ACCESSORIES**
Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

**DRIP PAN**
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.
If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

## CHAPTER 12. MAINTENANCE

### REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order.




### CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.

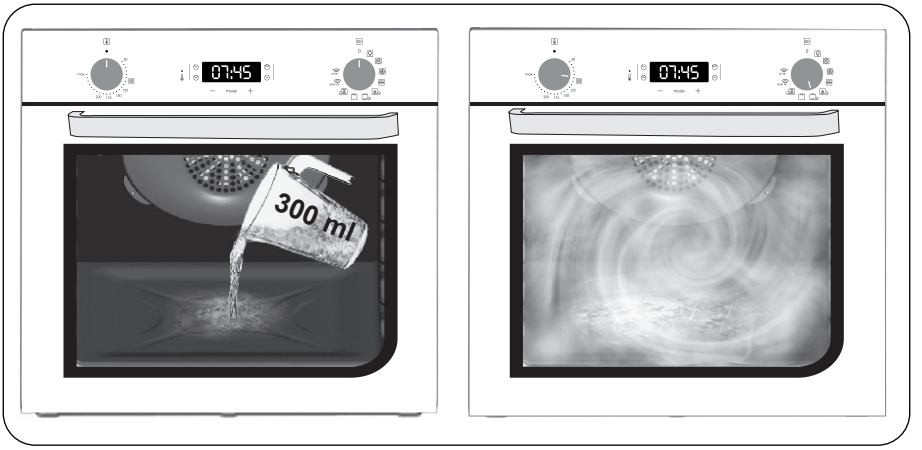
This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) /F (10 Led).

## CHAPTER 13. AQUACTIVA FUNCTION

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static ( ) or Bottom ( )heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

**WARNING:**
Make sure that the appliance is cool before you touch it.
Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.
Use distilled or drinkable water



## CHAPTER 14. WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

**SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT**

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened.
For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity.
If you have an electric contract with an hourly tariff, the “delayed cooking” programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

**Troubleshooting**

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| the oven does not heat up | The clock is not set | Set the clock |
| The oven does not heat up | A cooking function and temperature has not been set | Ensure that the necessary settings are correct |
| No reaction of the touch user interface | Steam and condensation on the user in- terface panel | Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer |

## CHAPTER 15. DISPOSAL OF USED EQUIPENT

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components.
The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. a crossed-out wheelie bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.
The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment.
Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.
Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials. Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.

Fig. A

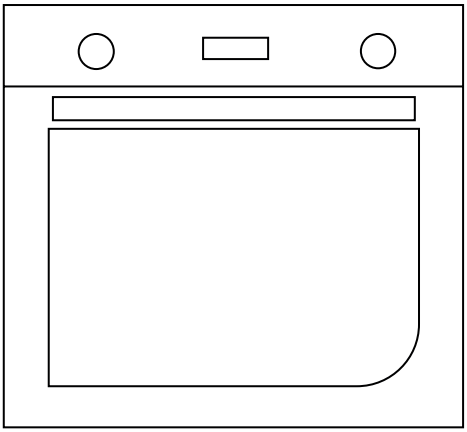
Fig. B

KERNAU

# NÁVOD K POUŽITÍ

TROUBA

KBO 0872 S PT B AIRFRY



**Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.**

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny pro provoz a údržbu vašeho spotřebiče.
Prosím přečtěte si pozorně tento návod k použití před použitím přístroje a uchovejte ho pro budoucí použití.

| Ikona | Titulek | Popis |
|---|---|---|
| | VAROVÁNÍ | Nebezpečí vážného zranění nebo smrti |
| | NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM | Nebezpečné napětí |
| | POŽÁR | Riziko požáru / hořlavých materiálů |
| | POZOR | Nebezpečí úrazu nebo hmotné škody |
| | DŮLEŽITÁ POZNÁMKA | Informace o správném provozu systému |
| | Viz návod k použití | |
| | Horký povrch | |

# OBSAH

**KAPITOLA 1. Bezpečnostní pokyny** ..... **48**
**KAPITOLA 2. Obecné pokyny** ..... **52**
Bezpečnostní pokyny ..... 52
**KAPITOLA 3. Sécurité électrique** ..... **53**
**KAPITOLA 4. Doporučení** ..... **53**
**KAPITOLA 5. Instalace** ..... **54**
**KAPITOLA 6. První použití** ..... **54**
**KAPITOLA 7. Popis výrobku** ..... **54**
**KAPITOLA 8. Příslušenství** ..... **55**
**KAPITOLA 9. Popis displeje** ..... **57**
**KAPITOLA 10. Režimy vaření** ..... **60**
**KAPITOLA 11. Čištění a údržba trouby** ..... **61**
**KAPITOLA 12. Údržba** ..... **62**
**KAPITOLA 13. Funkce Aquactiva** ..... **63**
**KAPITOLA 14. Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí** ..... **64**
**KAPITOLA 15. Likvidace opotřebovaných zařízení** ..... **65**

## KAPITOLA 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti.
- Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby.
  Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.

**VAROVÁNÍ:**
Přístupné součásti mohou být během používání trouby horké. Zabraňte přístupu malých dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.

- Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.

**VAROVÁNÍ:**
Přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.

**VAROVÁNÍ:**
Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.

**UPOZORNĚNÍ**:
Abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.

- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.

- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
- Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte parní čistič ani vysokotlaký postřik.
- Pokud výrobce dodal troubu bez zástrčky:

SPOTŘEBIČ SE NESMÍ PŘIPOJOVAT KE ZDROJI ENERGIE POMOCÍ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY, ALE MUSÍ SE PŘIPOJIT PŘÍMO K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ.

Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Trouba musí být zapojena za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče.
Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení.
K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud výrobce dodal troubu se zástrčkou:
  Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace. Připojení ke zdroji energie lze provést také pomocí vícepólového jističe se vzdále-ností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel

by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče. Odpojení lze provést prostřednictvím přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obracejte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.

**VAROVÁNÍ**:
Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.

**VAROVÁNÍ**:
Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.

**PRZESTROGA**:
Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.

- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/ nastavení.
- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/ nebo speciální nádoby.

# KAPITOLA 2. OBECNÉ POKYNY

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechen obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmy. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

**POZNÁMKA:**
funkce, vlastnosti a doplňky trouby uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin; jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním. Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

− Neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
− Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
− Použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
− V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

## KAPITOLA 3 SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

**ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.**

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.
Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musístit správné napájení trouby.

**ZAPOJENÍ**
Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:
− Napájecí napětí uvedené na voltmetru;
− Nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnící svorce napájecího zdroje

**VAROVÁNÍ**
Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnící svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

**POZNÁMKA**
Protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací. Když je trouba vypnutá, může být kolem hlavního síťového vypínače slabé světlo. To je normální. Lze jej zrušit pouhým otočením zástrčky spodní částí nahoru nebo zaměněním napájecích svorek.

## KAPITOLA 4 DOPORUČENÍ

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.
U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách.
Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
Vedle příslušenství dodávaného s troubou dop oručujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

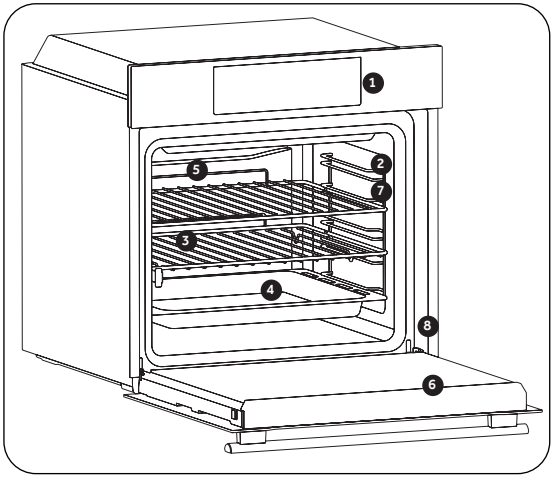
## KAPITOLA 5. INSTALACE

Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.

## KAPITOLA 6. PRVNÍ POUŽITÍ

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ; Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a promývací kapaliny. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

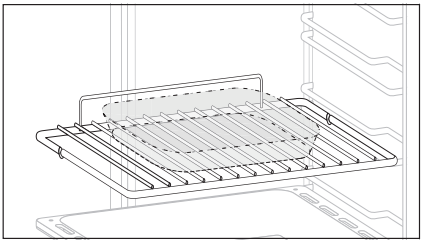
## KAPITOLA 7. POPIS VÝROBKU




1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (podélného drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. **Sériové číslo**

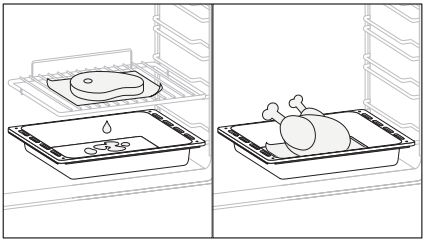
## KAPITOLA 8. PŘÍSLUŠENSTVÍ

**3. Kovový rošt**



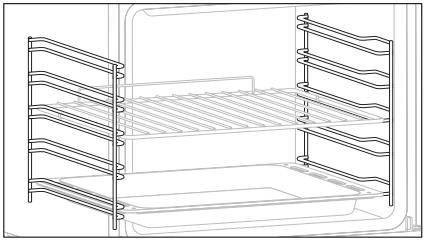
Drží pečicí plechy a talíře

**4. Odkapávací plech**



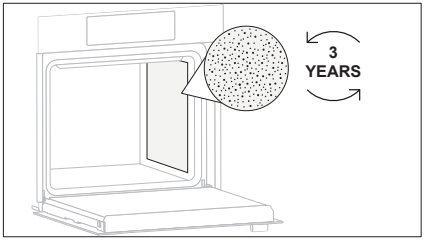
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštech

**7. Boční drátěné rošty**



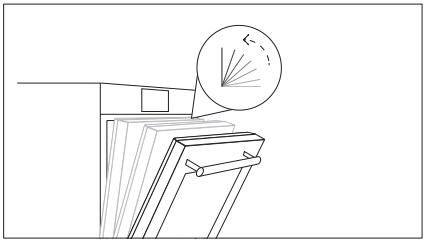
Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

**Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)**



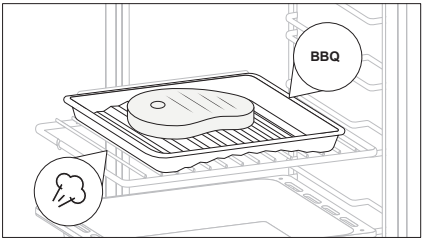

Speciální panely potažené smaltem s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden)

**Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)**



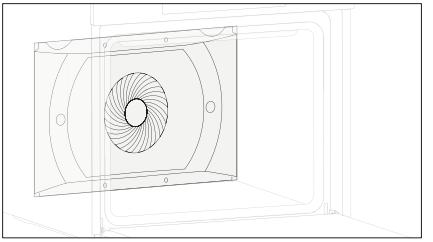
Závěsy, které zaručují automatický tlumený a vyrovnaný pohyb dvířek během zavírání.

**Dvojitý Plech (pouze pokud je ve výbavě)**



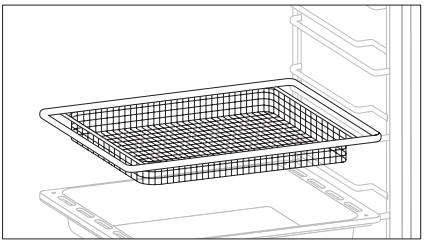

Toto příslušenství umožňuje připravovat to nejlepší grilované maso bez kouře. Stačí jednoduše změnit orientaci plechu a můžete připravit také zeleninu nebo rybu, která bude díky působení páry křehká a šťavnatá i bez použití tuku.

**Panel šéfkuchaře (pouze pokud je ve výbavě)**



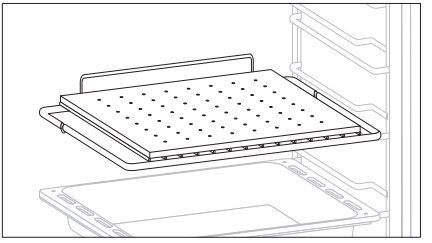
Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

**Fritovací koš AirFry (pouze pokud je ve výbavě)**



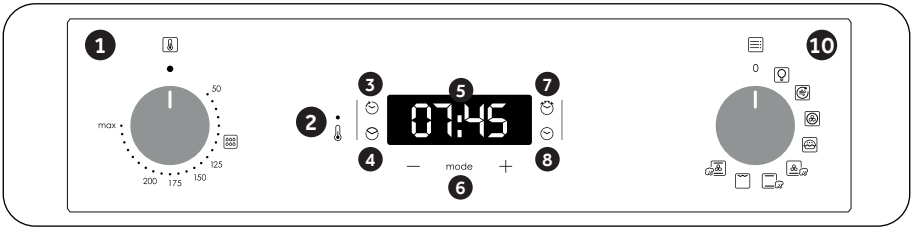
Tato funkce je ideální pro smažení a v kombinaci s fritovacím košem AirFry zajišťuje rovnoměrný a trojrozměrný přístup horkého vzduchu k potravinám, \což umožňuje křupavější výsledek. Pod fritovací koš vložte plech, aby do něj mohla odkapávat šťáva/ strouhanka.

**Pizza kámen (pouze pokud je ve výbavě)**



Vložte kámen na pizzu do chladné trouby na rošt. Před pečením pizzy počkejte alespoň 30 minut, než se kámen ohřeje. Okořeňte pizzu a položte ji na kámen na pizzu.
Při správném zahřátí pomáhá upéct pizzu podobně jako v profesionálních pecích. Po předehřátí vznikne neobyčejně horký pečicí povrch, na kterém získá pizza křupavou a hnědou krustu.

## KAPITOLA 9. POPIS DISPLEJE




1. Knoflík voliče termostatu
2. Kontrolka termostatu
3. Konec vaření
4. Doba vaření
5. Zobrazení teploty nebo hodin
6. Nabídka a ovládací prvky nastavení
7. Minutka
8. Nastavení hodin
10. Knoflík voliče funkcí

**VAROVÁNÍ!**
první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Toho je dosaženo takto.

- Stiskněte centrální tlačítko 4 krát
- Nastavte čas "-" "tlačítek +".
- Uvolněte všechna tlačítka.

**POZOR:**
Le four ne peut fonctionner qu'après réglage de l'heure.

| FUNKCE | JAK AKTIVOVAT | JAK VYPNOUT | CO TO DĚLÁ | VÝHODY |
|---|---|---|---|---|
| DĚTSKÁ POJISTKA | Dětský zámek Funkce se aktivuje dotykem Set (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku se u všech ostatních funkcích uzamknou a na displeji bude blikat STOP a nastavení času . Od tohoto okamžiku jsou všechny ostatní funkce uzamčené, rozsvítí se kontrolka dětského zámku, na displeji bude přerušovaně blikat STOP a aktuální čas. | Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu. Od tohoto okamžiku LED kontrolka dětského zámku zhasne a všechny funkce jsou opět volitelné. | Troubu nelze použít. | Tato funkce je užitečná, pokud jsou v domě děti. |
| MINUT-NIKA | Stiskněte centrální tlačítko 1 krát. Stisknutím tlačítka “-” “+” nastavte požadovaný čas. Uvolněte všechna tlačítka. | Stiskněte středové tlačítko Když nastavený čas jako uplynulý zvukový alarm je aktivován (tento alarm bude zastavit na jeho vlastní, nicméně to může být okamžitě zastaveno stisknutím tlačítka) SELECT. | Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displeji se zobrazí zbývající čas. | Umožňuje použít troubu jako budík (může býtaktivní buď při provozu trouby nebo samostatně(při provozu trouby)) |

| FUNKCE | JAK AKTIVOVAT | JAK VYPNOUT | CO TO DĚLÁ | VÝHODY |
|---|---|---|---|---|
| DOBA PEČENÍ | Stiskněte centrální tlačítko 2 krát. Stisknutím tlačítka “-” Nebo “+” nastavit délka vaření požadované. Uvolněte všechna tlačítka Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem. | Je-li uplynutí doby trouba se vypne automaticky. Pokud byste chcete zastavit vaření dříve buď vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a “-” “+” Tlačítka). | Umožňuje nastavení aření čas potřebný pro vybrané receptury. Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát.Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a “-” “+” tlačítka. | Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální Tlačítko pro návrat do hodiny funkce. |
| KONEC PEČENÍ | Ovladačem funkcí trouby vyberte funkci pro úpravu pokrmů a ovladačem termostatu nastavte teplotu. Stiskněte centrální tlačítko 2 krát. Stisknutím tlačítka “-” “+” nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout. Uvolněte tlačítka Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič. POZNÁMKA: Pokud je trouba vypnutá nebo svítí žárovka, funkce plánování doby pečení nebude fungovat | V době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici O. | Umožňuje nastavení - konec pečení Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + “-” „+” | Tato funkce se obvykle používá s “čas vaření” funkce. Například pokud jídlo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být připravena do 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření na 45 minut a do konce doby vaření až 12:30. Na konci doby vaření nastavené, bude trouba automaticky vypne a zvukový alarm bude zvonit. |

## KAPITOLA 10. REŽIMY VAŘENÍ

| Volič funkc | T °C výchozí | T °C ozmezí | Funkce |
|---|---|---|---|
| | | | SVĚTLO : Zapne světlo v troubě |
| | 200 | 50 ÷ MAX | FRITOVACÍ KOŠ AIRFRY : Tato funkce je ideální pro pečení vzduchovým smažením a v kombinaci Tato funkce je ideální pro smažení a v kombinaci s fritovacím košem AirFry zajišťuje rovnoměrný a trojrozměrný přístup horkého vzduchu k potravinám, což umožňuje křupavější výsledek. Pod fritovací koš vložte plech, aby do něj mohla odkapávat šťáva/strouhanka. |
| | 180 | 50 ÷ MAX | VÍCEÚROVŇOVÉ : Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu. |
| | 190 | 50 ÷ MAX | * MASTER BAKE : Tato funkce umožňuje zdravější vaření, protože snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných prvků s pulzujícím cyklem vzduchu zajišťuje dokonalý výsledek pečení. |
| | 200 | 50 ÷ MAX | PŘÍPRAVA POKRMŮ S VENTILACÍ PÁRA : Horký vzduch je rozložen do různých pater, což umožňuje tuto funkci ideálně využívat pro současné vaření/pečení různých pokrmů, aniž by se mísily chutě a vůně. Při stisknutí tlačítka PÁRA bude funkce páry pracovat v souladu s klasickým teplem a zaručí Vašim pokrmům maximální chuť, dokonalé vykynutí a tu nejlepší konzistenci. Tento mód je vhodný pro pečení pečiva z listového těsta, kynutých sladkostí, chleba a pizzy, grilovaného masa a ryb.. |
| | 220 | 50 ÷ MAX | * KONVENČNÍ PÁRA: Horní i spodní topné těleso bude zapnuto pomocí vody uvnitř dutiny, aby se vytvořila pára. Do komory je nutné přidat 150 ml vody a otáčením knoflíku dosáhnout tohoto homogenního varného výkonu. |
| | 200 | 50 ÷ MAX | ** GRIL : používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech. |

| Volič funkc | T °C výchozí | T °C ozmezí | Funkce |
|---|---|---|---|
| | 180 | 50 ÷ MAX | SPODNÍ TOPENÍ + VENTILÁTOR + PÁRA: Používá se spodní topné těleso s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Pro vytvoření páry je nutné přidat 150 ml vody do dutiny a otočit knoflíkem na tuto funkci. Možnost páry spolu se spodním ohřevem a ventilátorem zajistí dokonalé kynutí a propečení chleba. |
| | 230 | 50 ÷ MAX | PIZZU : Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia |
| | 200 | 50 ÷ MAX | PIZZU PARTY: Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia. |

** Používejte se zavřenými dveřmi.
*Testováno v souladu s normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídy.

## KAPITOLA 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Životnost spotřebiče můžete prodloužit prostřednictvím pravidelného čištění. Před prováděním ručního čištění počkejte, až trouba vychladne. Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

**SKLENĚNÉ DÍLY**
Doporučuje se čistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby.
Chcete-li odstranit odolnější skvrny, můžete použít dobře vyždímanou houbu napuštěnou mycím prostředkem a potom opláchnout vodou.

**TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY**
Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně navlhčenou houbičkou.

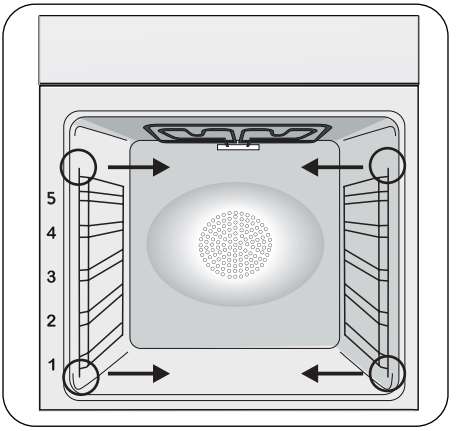
**PŘÍSLUŠENSTVÍ**
Příslušenství vyčistěte před oplachováním a sušením mokrou mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.

**ODKAPÁVACÍ PLECH**
Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí.
Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

# KAPITOLA 12. ÚDRŽBA

## DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

1. Vyjměte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (vizníže).
2. Abyste drátěné držáky očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.
3. Po procesu čištění nainstalujte drátěné držáky v opačném pořadí.




## VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kry

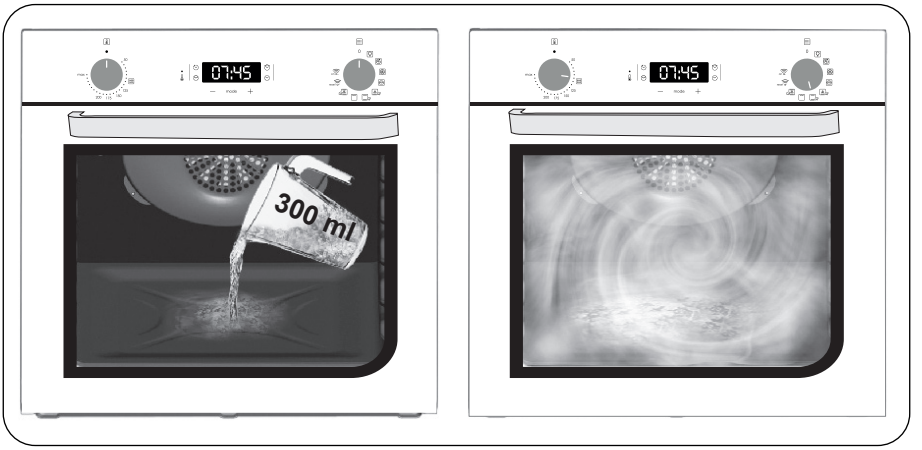
Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů třídy energetické účinnosti G (žárovka) / F (10 LED).

## KAPITOLA 13. FUNKCE AQUACTIVA

AQUACTIVA vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku AQUACTIVA na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický ( ) nebo Spodní ( ) ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu AQUACTIVA
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte vnitřek trouby utěrkou

**VAROVÁNÍ:**
Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu



## KAPITOLA 14. ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochranně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koup nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.
Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí
Kdykoli je to možné, vyhněte se předehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny.
Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou

**Řešení potíží**

| Problém | Možná Příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Trouba se nezahřívá | Hodiny nejsou nastaveny | Nastavte hodiny |
| Trouba se nezahřívá | Dětský zámek je aktivní | Deaktivujte dětský zámek |
| Trouba se nezahřívá | Funkce pečení a teplota nebyly nas- taveny | Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správnáe |

## KAPITOLA 15. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce jakostních materiálů a komponent, které jsou vhodné k opakovanému využití.
Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrny roztříděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrny vyjmuty v souladu s ustanovením Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.
Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrny takových odpadů, včetně sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributoři (obchody), provozovatelé sběren tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.
Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování spolčených hodnot, jakým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z větších uživatelů drobného zařízení a rozumné zacházení s nimi má v této fázi vliv na získávání druhotných surovin.
V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou.
Pokud má zařízení zámek, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.
Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium z CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatrnost, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.

obr. A

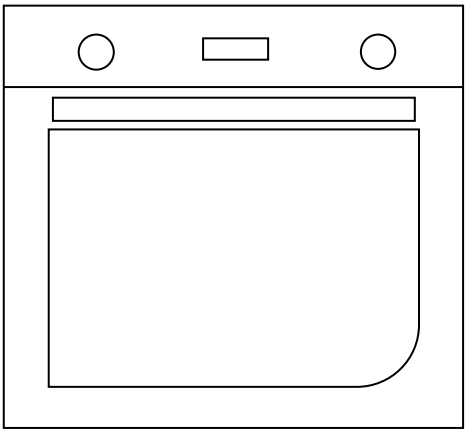
obr. B

KERNAU

# ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ДУХОВКА

KBO 0872 S PT B AIRFRY



**Дякуємо Вам за вибір цього продукту.**

У цьому Посібнику користувача міститься важлива інформація щодо техніки безпеки та інструкції з експлуатації та технічного обслуговування Вашого приладу. Перш ніж користуватися своїм пристроєм, просимо вас прочитати цей Посібник користувача та зберегти цю книгу для подальшого використання.

| Зображення | Підпис під ілюстрацією | Опис товару |
|---|---|---|
| | ЗАСТЕРЕЖЕННЯ | Ризик серйозних травм або смерті |
| | РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ | Небезпечна напруга |
| | ВОГОНЬ | Ризик виникнення пожежі |
| | УВАГА | Ризик травмування або завдання матеріальної шкоди |
| | ВАЖЛИВО / ПРИМІТКА | Інформація стосовно правильної роботи системи |
| | Прочитайте інструкції. | |
| | Гаряча поверхня | |

## ЗМІСТ

**РОЗДІЛ 1. Вказівки з техніки безпеки** ..... **69**
**РОЗДІЛ 2. Загальні інструкції** ..... **73**
Вказівки з техніки безпеки ..... 73
**РОЗДІЛ 3. Електрична безпека** ..... **74**
**РОЗДІЛ 4. Рекомендації** ..... **74**
**РОЗДІЛ 5. Встановлення** ..... **75**
**РОЗДІЛ 6. Перше застосування** ..... **75**
**РОЗДІЛ 7. Опис виробу** ..... **75**
**РОЗДІЛ 8. Приладдя** ..... **76**
**РОЗДІЛ 9. Опис дисплея** ..... **78**
**РОЗДІЛ 10. Режими приготування** ..... **81**
**РОЗДІЛ 11. Очищення та обслуговування духовки** ..... **83**
**РОЗДІЛ 12. Обслуговування** ..... **84**
**РОЗДІЛ 13. Функція Aquactiva** ..... **85**
**РОЗДІЛ 14. Управління відходами та захист навколишнього едовища** ..... **86**
**РОЗДІЛ 15. Утилізація використаних пристроїв** ..... **87**

## РОЗДІЛ 1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Під час приготування всередині духовки чи на склі дверцят може накопичуватися волога. Це є звичним явищем. Для зменшення цього ефекту зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж помістити їжу в духовку. У будь-якому разі конденсат зникне, коли духовка досягне температури приготування.
- Овочі слід готувати в контейнері з кришкою, а не на відкритій полиці.
- Не залишайте їжу в духовці після приготування протягом більше 15-20 хвилин.

**УВАГА:**
Прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Будьте обережними та не торкайтеся будьяких нагрітих деталей.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**
Доступні деталі можуть нагрітися, коли використовується духова шафа. Маленьких дітей слід утримувати на безпечній відстані..

**УВАГА:**
Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від’єднайте його від мережі електроживлення.

**УВАГА:**
Для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, прилад не повинен живитися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, чи підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається.

- Діти віком до 8 років не повинні наближатися до приладу або ж перебувати під постійним наглядом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Використання приладу особами віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, без досвіду або знань про прилад повинноздійснюватися лише під наглядом або ж після отримання належних інструкцій з експлуатації. Таке використання повинно бути безпечним та здійснюватися з усвідомленням можливих ризиків.

- Очищення та обслуговування не повинно здійснюватися дітьми без нагляду.
- Не використовуйте шорсткі або абразивні матеріали або гострі металеві шкребки, щоб очистити скло дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розколу скла.
- Вимкніть духовку перш ніж усунути знімні деталі, а після очищення зберіть їх відповідно до інструкцій.
- Використовуйте лише зонд для м'яса, рекомендований для цієї духовки.
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник або пристрій із розбризкувачем високого тиску.

ЯКЩО ДУХОВКА НАДАЄТЬСЯ ВИРОБНИКОМ БЕЗ ВИЛКИ: ПРИЛАД НЕ ПОВИНЕН БУТИ ПІДКЛЮЧЕНИЙ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ШТЕКЕРА АБО РОЗЕТКИ, АЛЕ ПОВИНЕН БУТИ ПІДКЛЮЧЕНИЙ БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ.

Підключення до джерела живлення повинно здійснюватися відповідним кваліфікованим фахівцем. Щоб мати установку, що відповідає чинному законодавству з безпеки, печь повинна бути підключена тільки за допомогою всеполюсного вимикача, з розділенням контактів відповідно до вимог для категорії перенапруги III, між приладом і джерелом живлення. Всеполюсний вимикач повинен нести максимальне підключене навантаження і повинен відповідати чинному законодавству. Жовтозелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Всеполюсний вимикач, що використовується для з 'єднання, повинен бути легко доступним при встановленні приладу.
Підключення до джерела живлення повинно здійснюватися відповідним кваліфікованим фахівцем з урахуванням полярності печі та джерела живлення.
Роз 'єднання повинно бути досягнуто за допомогою вимикача в фіксованому дроті відповідно до правил електропроводки,

- ЕСЛИ ДУХОВКА НАДАЄТЬСЯ ВИРОБНИКОМ З ВИЛКОЮ: Розетка повинна бути придатною для навантаження, зазначеного на табличці, і повинна мати підключений і працюючий контакт заземлення. Провід заземлення позначений жовто-зеленим кольором. Цю операцію повинен виконувати кваліфікований

фахівець. У разі несумісності розетки з вилкою приладу, попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку іншим відповідним типом. Вилка та розетка повинні відповідати діючим нормам встановлення в країні. Підключення до джерела живлення також може бути здійснено шляхом встановлення всеполюсного вимикача, з розділенням контактів відповідно до вимог для категорії перенапруги III, між приладом і джерелом живлення, який може нести максимальне підключене навантаження і що відповідає чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка чи всеполярний вимикач, що використовуються для підключення, повинні залишатися легкодоступними після встановлення приладу.

- Відключення може здійснюватися за рахунок доступності вилки або включенням перемикача у фіксовану проводку відповідно до правил монтажу.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, його потрібно замінити кабелем чи спеціальним комплектом проводів, наданим виробником, або звернутися до відділу обслуговування клієнтів.
- Кабель живлення повинен відповідати типу H05V2V2-F. Це повинен виконувати фахівець належної кваліфікації. Провід заземлення (жовто-зелений) повинен бути приблизно на 10 мм довшим за інші проводи. У разі потреби будь-якого ремонту, звертайтеся лише до Відділу обслуговування клієнтів та попросіть використовувати оригінальні запасні частини.
- Недотримання вищезазначених вказівок може негативно вплинути на безпеку приладу та анулювати гарантію.
- Перед очищення потрібно усунути будь- які залишки розлитих речовин.
- Тривале порушення подачі електроенергії під час циклу готування може призвести до несправності монітора. У такому разі слід звернутися до служби підтримки клієнтів.
- Прилад не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це призведе до перенагрівання.
- Розміщуючи полицю всередині, переконайтеся, що обмежувач спрямовано вгору та в задню частину порожнини. Полицю потрібно повністю помістити в порожнину.
- Під час вставки решітчатого дека зверніть увагу на те, що антиковзка кромка буде розташована позаду і вгорі.

**УВАГА**:
Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити її.

**УВАГА**:
Ніколи не знімайте ущільнення дверцят духовки

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**:
Не наповнюйте дно духовки водою під час приготування або, коли духовка гаряча.

- Для роботи пристрою на номінальній частоті не потрібно жодних додаткових операцій/налаштувань.
- Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею. Перед кріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію у відсіку, до якого встановлюється духова шафа, щоб забезпечити належну циркуляцію свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, зазначені на останній сторінці, відповідно до типу фітингу.
- Для правильного використання духової шафи доцільно розміщувати страви так, щоб вони не контактували безпосередньо з решітками й деками, а натомість використовувати папір для випічки та (або) спеціальні ємності.

## РОЗДІЛ 2. ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ

Дякуємо, що обрали один з наших приладів. Для ефективного використання духовки вам слід ретельно ознайомитися з цим посібником та зберегти його на майбутнє. Перед встановленням духовки, запишіть серійний номер, щоб надати його працівнику служби підтримки клієнтів у разі необхідності ремонту. Витягнувши прилад з коробки, перевірте відсутність будь-яких пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування. У разі виникнення сумнівів, не використовуйте прилад та зверніться до кваліфікованого техніка за порадою. Зберігайте всі пакувальні матеріали (пластикові пакети, полістирол, цвяхи) в недоступному для дітей місці. При першому ввімкненні приладу можлива поява сильного запаху диму внаслідок нагрівання клею на ізоляційних панелях навколо духовки. Це цілком нормально і в такому разі потрібно зачекати, поки розсіється дим, перш ніж поміщати їжу в духовку. Виробник не несе жодної відповідальності в разі недотримання інструкцій, поданих у цьому документі.

**ПРИМІТКА**
функції, властивості та додаткове обладнання духовки, які наведені в цьому посібнику, можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі

### ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерела тепла, є неправильним та відповідно небезпечним.
Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу. Використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:

− не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки;
− не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
− як правило, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
− у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

## РОЗДІЛ 3 ЕЛЕКТРИЧНА БЕЗПЕКА

**ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ПОВИННІ ЗДІЙСНЮВАТИСЯ ЕЛЕКТРИКОМ АБО КВАЛІФІКОВАНИМ ТЕХНІКОМ.**

Живлення, яке подається до духовки, повинно відповідати діючим законам країни, де цей прилад встановлюється. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, заподіяну внаслідок недотримання цих інструкцій.
Духовка повинна бути підключена до електромережі через розетку із заземленням або за допомогою всеполярного вимикача, залежно від діючих законів у країні, де цей прилад встановлюється. Подача живлення повинна бути захищена належними запобіжниками, а кабелі повинні мати поперечний переріз, що забезпечує належну подачу струму до духовки.

**ПІДКЛЮЧЕННЯ**
Подача живлення до духовки повинна здійснюватися за допомогою кабелю, підключеного до електромережі з напругою 220-240 В та потужністю 50 Гц між фазами або між фазою та нулем. Перед підключенням духовки до електромережі необхідно перевірити:

– напругу живлення, вказану на датчику;
– налаштування вимикача. Провід заземлення, підключений до затискача заземлення духовки, повинен бути підключений до затискача заземлення джерела живлення.

**УВАГА**
Перед підключенням духовки до джерела живлення попросіть кваліфікованого електрика перевірити нерозривність затискача заземлення джерела живлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які інциденти чи інші проблеми, спричинені неправильним підключенням духовки до затискача заземлення або ж дефектами нерозривності з'єднання заземлення.

**ПРИМІТКА**
Оскільки духовка потребує обслуговування, рекомендується забезпечити доступність ще однієї розетки для підключення духовки в разі її переміщення з основного місця встановлення. Заміна кабелю живлення повинна виконуватися лише працівником технічної служби або ж техніками з належною кваліфікацією.

## РОЗДІЛ 4 РЕКОМЕНДАЦІЇ

Після кожного використання духовки мінімальне очищення дасть змогу тримати її в чистоті. Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити поверхню. Щоб запобігти надмірному забрудненню духовки та виділенню внаслідок цього сильного запаху диму, ми рекомендуємо не використовувати духовку при дуже високих температурах. Краще продовжити час приготування та трохи зменшити температуру.
Крім додаткового обладнання, яке постачається з духовкою, ми рекомендуємо використовувати лише посуд та форми для випічки, стійкі до високих температур.

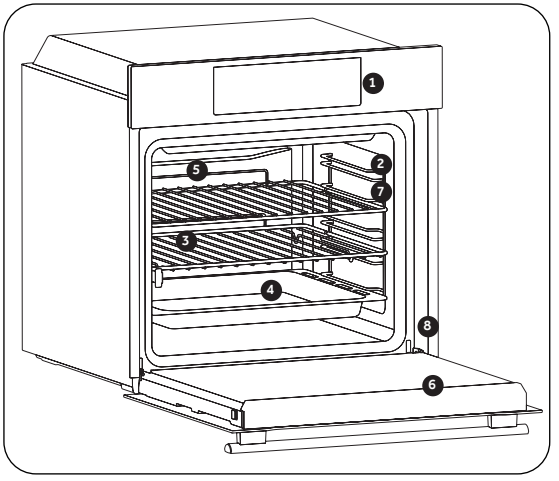
## РОЗДІЛ 5. ВСТАНОВЛЕННЯ

Виробники не зобов'язані виконувати встановлення приладу. Допомога виробника для усунення несправностей, пов'язаних з неправильним встановленням, не покривається гарантією. Кваліфікований персонал повинен дотримуватися інструкцій зі встановлення.
Неналежне встановлення може заподіяти шкоду або збитки людям, тваринам чи майну.
Виробник не несе відповідальності за таку шкоду чи травму. Духовку можна розмістити в пеналі або ж під стільницею. Перед закріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію в проміжку для духовки, щоб гарантувати належну циркуляцію повітря, необхідну для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, які зазначені на останній сторінці, відповідно до типу кріплення.

## РОЗДІЛ 6. ПЕРШЕ ЗАСТОСУВАННЯ

ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ
Очистіть духовку перед першим застосуванням. Протріть зовнішні поверхні м'якою вологою тканиною. Промийте все додаткове обладнання та протріть духовку всередині за допомогою розчину гарячої води та рідини для миття посуду. Налаштуйте порожню духовку на максимальну температуру та залиште її працювати на одну годину. Це усуне будь-який запах нового приладу.

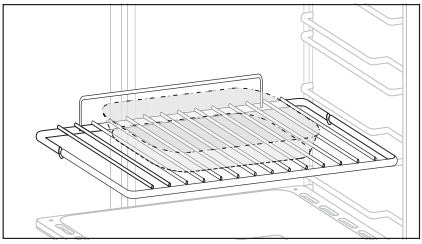
## РОЗДІЛ 7. ОПИС ВИРОБУ




1. Панель управління
2. Положення полиць (бічна дротяна решітка, якщо входить до комплекту)
3. Решітки
4. Дека
5. Вентилятор (за наявності)
6. Дверцята духової шафи
7. Бічні дротяні решітки (за наявності: тільки для пласкої порожнини)
8. **Серійний номер**

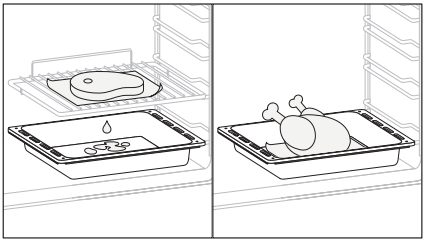
## РОЗДІЛ 8. ПРИЛАДДЯ

**3. Металева решітка**



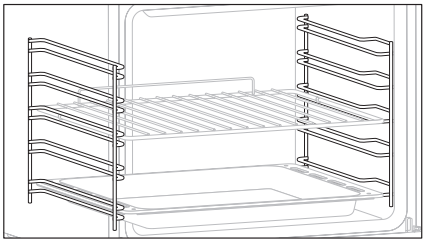
Вміщує дека для випічки й тарілки.

**4. Лоток для крапель**



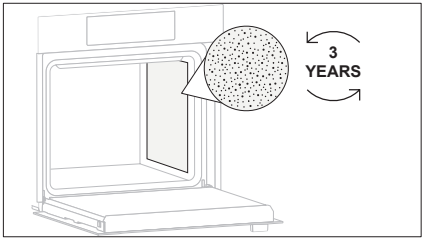
Збирає залишки, які стікають під час приготування їжі на грилі.

**7. Бічні дротові решітки**



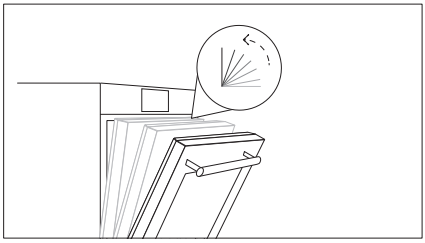
Розташовані з обох боків порожнини духової шафи, тримають металеві решітки та лотки для крапель.

**Каталітичні панелі (лише за наявності)**



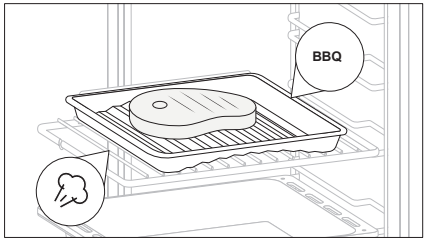

Спеціальні покриті емаллю панелі мають мікропористу структуру поверхні для перетворення жиру на газоподібні речовини, які легко видаляються. Слід замінити через 3 роки використання (за умови 2/3 циклів приготування на тиждень).

**Softclose (лише за наявності)**



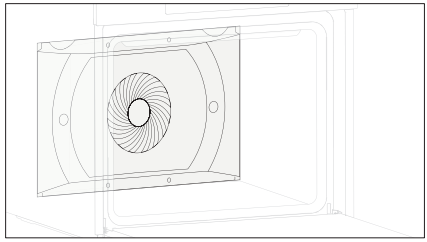
Завіси, які забезпечують автоматичний м’який і плавний рух дверцят духової шафи під час закриття.

**ПОДВІЙНЕ ДЕКО (лише за наявності)**



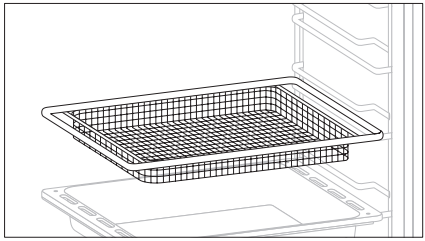

Це приладдя дозволяє готувати найкраще м'ясо для барбекю без утворення диму. Просто змінивши напрям деко, ви також можете готувати овочі або рибу, зберігаючи їх ніжними та соковитими без додавання жирів завдяки контакту з парою.

**Панель шеф-кухаря (лише за наявності)**



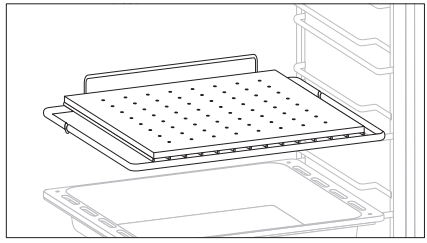
Повітряний трубопровід, який збільшує циркуляцію повітря за межі духової шафи. Це дозволяє покращити ефективність приготування їжі, забезпечити рівномірніше її приготування за будь-якої температури, скоротити час приготування і, нарешті, гарантувати рівномірний розподіл температури всередині духової шафи.

**Аерофритюрниця airfry (лише за наявності)**



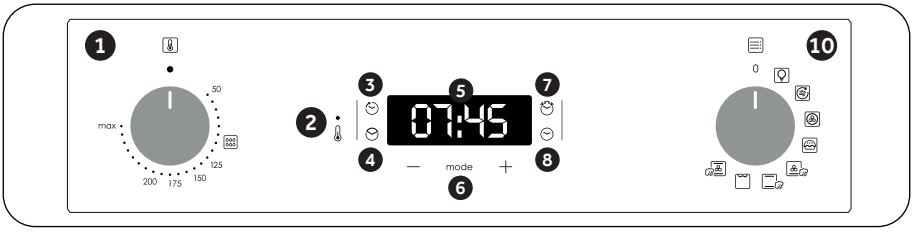
Це приладдя гарантує, що ваша їжа завжди буде з хрусткою скоринкою і при цьому ніжною всередині. Такий результат досягається за менший час, порівняно з фритюрницею, та без використання олії. Крім того, вона сприяє поліпшенню циркуляції повітря, що призводить до утворення більш хрусткої скоринки. Для досягнення найкращих результатів використовуйте рівень 3 для решіток AirFry та рівень 4 для деко AirFry.

**Камінь для піци (лише за наявності)**



Покладіть камінь для піци в холодну духову шафу на решітку. Перш ніж готувати піцу, зачекайте щонайменше 30 хвилин, поки камінь нагріється. Приправте піцу і покладіть її на камінь для піци. При правильному нагріванні він допомагає готувати піцу так само, як у професійних печах. Попереднє нагрівання піци створює дуже гарячу поверхню для приготування, завдяки чому скоринка піци стає хрусткою і коричневою.

## РОЗДІЛ 9. ОПИС ДИСПЛЕЯ




1. Ручка вибору термостата
2. Сигнальна лампа термостата
3. Кінець приготування
4. Час приготування
5. Відображення температури або годинника
6. Меню та елементи керування
7. Хвилинник
8. Налаштування годинника
10. Ручка вибору функцій

**УВАГА!**
Перше, що потрібно зробити після встановлення духовки чи припинення подачі електроенергії (у такому випадку дисплей моргатиме і відображатиме 12:00) – це налаштувати правильний час. Це можна зробити наступним чином.

- Натисніть центральну кнопку 4 рази
- Встановіть час за допомогою кнопок «-», «+».
- Відпустіть усі кнопки

**УВАГА:**
Пекти працюватимуть лише із встановленням годинника.

| ФУНКЦІЯ | ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ | ЯК ДЕЯКТИВАТИ | ЩО ЦЕ РОБИТЬ | ПРИМІТКА |
|---|---|---|---|---|
| BLO-KADA PRZYCI-SKÓW | Функція блокування дітей активується, торкнувшись кнопки “Встановити” (+) протягом мінімум 5 секунд. З цього моменту всі інші функції будуть заблоковані, і на дисплеї будуть мигати 3 сек. Інтервали STOP і час очікування періодично. Із цієї миті всі інші функції блокуються, світлодіодний індикатор блокування від дітей починає світитися, а на дисплеї через раз блимає слово STOP (СТОП) і відображається поточний час. | Функція блокування дитини дезактивується, доторкнувшись до набору тачпада (+) ще раз протягом 5 секунд. З цього моменту всі функції знову можна вибрати. Із цієї миті світлодіодний індикатор блокування доступу від дітей вимикається, і всі функції знову доступні для вибору. | Піч не можна використо-вувати. | Ця функція корисна, якщо в будинку є діти. |
| МІНУТ Менше | Натисніть центральну кнопку 3 рази Натисніть кнопки “-” “+”, щоб встановити потрібний час Відпустіть усі кнопки | Коли мине становлений час, увімкнеться звуковий сигнал. Цей сигнал припиниться самостійно, однак його можна вимкнути зразу, натиснувши будь-яку кнопку. | Звучить сигнал у кінці встановленого часу. Під час процесу на дисплеї відобра-жається час, що залишився. | Дозволяє використовувати духовку як будильник (може бути активована як за допомогою духовки, так і без експлуатації духовки) |

| ФУНКЦІЯ | ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ | ЯК ДЕЯКТИВАТИ | ЩО ЦЕ РОБИТЬ | ПРИМІТКА |
|---|---|---|---|---|
| Приготування TIME | Виберіть функції приготування за допомогою ручки функцій духової шафи, а також температуру приготування за допомогою ручки термостата.Натисніть центральну кнопку 1 разів Натисніть кнопки “-” або “+”, щоб встановити необхідну тривалість приготування Відпустіть усі кнопки ПРИМІТКА. Якщо духова шафа вимкнена або світиться лампочка, функція планування часу приготування не працюватиме. | Натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Натисніть центральну кнопку, щоб повернутися до функції годинника. | Це дозволяє встановити час готування, необхідний для обраного рецепта. Щоб перевірити, як довго залишатись, натисніть кнопку MENU 1 раз. Щоб змінити / змінити заданий час, натисніть MENU та кнопки “-” “+”. | Наприкінці програми прилад видасть 3 попереджувальних сигнали, а на дисплеї з’явиться повідомлення End (Кінець). Установіть перемикач функцій у положення “0”, щоб повернутися до функції годинника. |
| КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ | Виберіть функцію приготування за допомогою ручки функцій духової шафи, температуру, яку ви хочете готувати, за допомогою ручки термостата. Натисніть центральну кнопку 2 рази Натисніть кнопки «-» «+», щоб встановити час, коли ви бажаєте вимкнути піч Відпустіть кнопки ПРИМІТКА: якщо духовка вимкнена або лампа працює, функція розкладу приготування не працюватиме. | У встановлений час духовка вимкнеться. Щоб вимкнути вручну, поверніть перемикач функцій духовки в положення О. | Дозволяє встановити час закінчення приготування Щоб перевірити встановлений час, натисніть центральну кнопку 2 рази Щоб змінити встановлений час, натисніть кнопки MENU + “-” “+” | Ця функція зазвичай використовується з функцією «Час приготування». Наприклад, якщо страва має готуватися 45 хвилин і має бути готова до 12:30, просто виберіть необхідну функцію, встановіть час приготування 45 хвилин і час закінчення приготування 12:30. Після закінчення заданого часу духовка автоматично вимкнеться і пролунає звуковий сигнал. Приготування розпочнеться автоматично об 11:45 (12:30 мінус 45 хвилин) і триватиме до попередньо встановленого часу завершення приготування, коли піч автоматично вимкнеться. |

## РОЗДІЛ 10. РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

| Індикатор функції | Діапазон температур, °C | Діапазон ° C | Функція |
|---|---|---|---|
| | | | ЛАМПА: Вмикає освітлення духовки. |
| | 200 | 50 ÷ MAX | СМАЖЕННЯ НА ПОВІТРІ: ця функція ідеально підходить для смаження на повітрі, а в поєднанні з додатковим приладдям забезпечує рівномірне та тривимірне потрапляння гарячого повітря на їжу, що забезпечує більш хрусткий кінцевий результат. Будь ласка, неглибокий піддон під полицею для збору соку/паніровки/…Зніміть аксесуар під час циклу піролізу |
| | 180 | 50 ÷ MAX | ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ВЕНТИЛЯТОРА: Ми рекомендуємо використовувати цей метод для птиці, кондитерських виробів, риби та овочів. Тепло проникає в їжу краще, а час приготування і попереднього нагрівання зменшується. Ви можете готувати різні страви одночасно з однаковою підготовкою або без неї в одній або декількох позиціях. Цей метод приготування забезпечує рівномірний розподіл тепла, а запахи не змішуються |
| | 190 | 50 ÷ MAX | * ПРИГОТУВАННЯ НА СВІТЛІ: Дана функція дозволяє зберегти корисні властивості їжі в процесі її приготування, при цьому зменшуючи необхідну кількість жиру та олії. Поєднання нагрівальних елементів з пульсуючим потоком повітрям гарантує ідеальний результат. приготування. |
| | 200 | 50 ÷ MAX | ПАРА ВЕНТИЛЯТОРА НИЖНЬОГО НАГРІВУ: при виборі цієї функції нижній і верхній нагрівальні елементи працюють разом із вентилятором для рівномірного приготування на всіх рівнях. Необхідно додати 150 мл води в порожнину і повернути ручку на цю функцію. Цей спосіб приготування підсилює смак і смак кожної страви, особливо печені та червоного м'яса. |
| | 220 | 50 ÷ MAX | * ЗВИЧАЙНА ПАРА: Верхній і нижній нагрівальні елементи будуть увімкнені за допомогою води всередині порожнини для генерації пари. Необхідно додати 150 мл води в камеру і обертати ручку до однорідного приготування. |

| Індикатор функції | Діапазон температур, °C | Діапазон ° C | Функція |
|---|---|---|---|
| | 200 | 50 ÷ MAX | ** ГРИЛЬ: використовуйте гриль із зачиненими дверцятами. Використовується лише верхній нагрівальний елемент, а температуру можна регулювати. Для підготовки нагрівальних елементів необхідно розігріти духовку протягом п'яти хвилин. Чудово підходить для страв на грилі, кебабів і гратенів. Біле м'ясо слід помістити на відстані від гриля. Час приготування довший, але м'ясо буде смачніше. Ви можете помістити червоне м'ясо та рибне філе на полицю, під якою знаходиться піддон для збору рідини. |
| | 180 | 50 ÷ MAX | ПАРА ЗВИЧАЙНОГО ВЕНТИЛЯТОРА: нижній нагрівальний елемент використовується з вентилятором, який забезпечує циркуляцію повітря в духовці. Для створення пари необхідно додати 150 мл води в камеру і повернути ручку на цю функцію. Паровий варіант у поєднанні з нижнім нагріванням і вентилятором забезпечує ідеальне розквашування і приготування хліба. |
| | 230 | 50 ÷ MAX | ПІЦА: Ця функція забезпечує циркуляцію гарячого повітря в духовці, що забезпечує бездоганний результат для таких страв, як піца чи торт |
| | 200 | 50 ÷ MAX | ПІЦА ПАРТІ: Ця функція забезпечує циркуляцію гарячого повітря в духовці, що забезпечує бездоганний результат для таких страв, як піца чи торт. |

** Використовуйте із закритими дверцятами.
* Перевірено відповідно до стандарту EN 60350-1 щодо споживання енергії та енергетичного класу

## РОЗДІЛ 11. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Завдяки регулярному очищенню тривалість експлуатації приладу можна продовжити.
Перед проведенням будь-якого очищення, зачекайте поки духовка охолоне. Ніколи не використовуйте для чищення абразивні мийні засоби, сталеві чи гострі предмети, щоб не пошкодити емальовані деталі. Використовуйте тільки воду, мило або мийні засоби на основі відбілювача (аміаку).

### СКЛЯНІ ЧАСТИНИ

Після кожного використання духовки доцільно очистити скляне віконце поглинаючим кухонним рушником.
Для видалення більш стійких плям, використовуйте змочену мийним засобом та добре викручену губку, після чого промийте водою.

### УЩІЛЬНЕННЯ ВІКОНЦЯ ДУХОВКИ

Брудні ущільнення можна промити вологою губкою.

### ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ

Додаткове обладнання можна очищувати вологою мильною губкою, після чого слід промити і висушити їх. Уникайте використання абразивних мийних засобів.

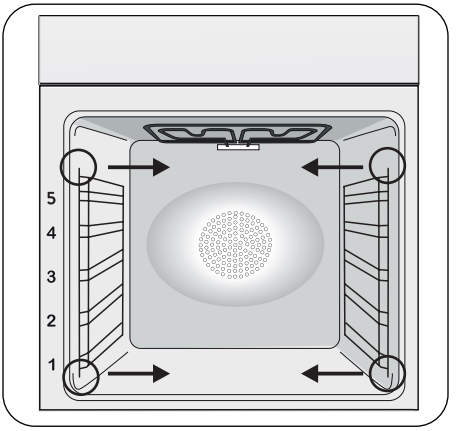
### ПІДДОН ДЛЯ ЗБОРУ РІДИНИ

Після використання гриля витягніть піддон з духовки. Вилийте гарячий жир у контейнер та промийте піддон у гарячій воді, використовуючи губку та рідину для миття посуду.
Якщо залишаються жирні залишки, занурте піддон у воду з мийним засобом. Крім того, ви можете вимити піддон у посудомийній машині або використати мийний засіб для промислової печі. Ніколи не поміщайте брудний піддон назад в духовку

## РОЗДІЛ 12. ОБСЛУГОВУВАННЯ

### ДЕМОНТАЖ ТА ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ ПАНЕЛЕЙ

1. Вийміть панелі, потягнувши їх в напрямку, як показують стрілки (див. нижче).
2. Щоб очистити панелі, помістіть їх в посудомийну машину або протріть мокрою губкою та висушіть.
3. Після очищення, помістіть панелі на своє місце у зворотньому порядку.




### ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Від’єднайте духовку від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, відкрутіть лампу та замініть її новою того ж типу.
3. Після заміни несправної лампи, помістіть скляну кришку на своє місце.

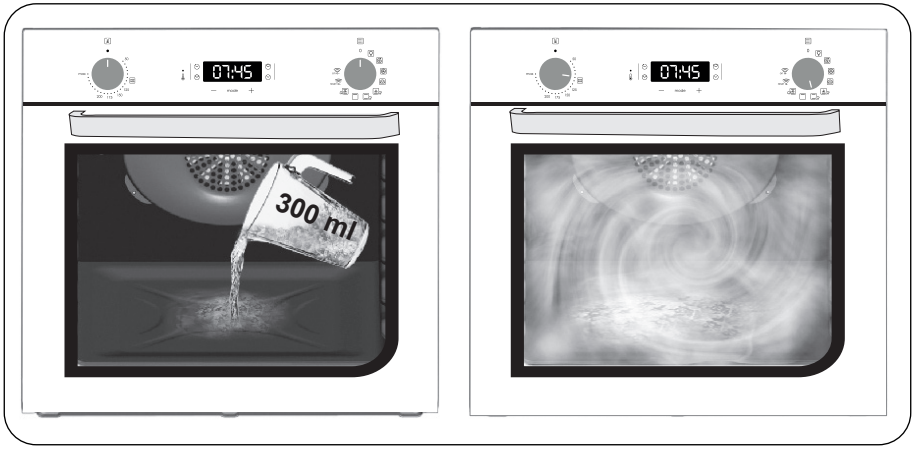
Цей виріб містить одне або кілька джерел світла класу енергоефективності G (лампа) / F (10 світлодіодів).

## РОЗДІЛ 13. ФУНКЦІЯ AQUACTIVA

Функція Aquactiva Під час процедури Aquactiva використовується пара для усунення залишків жиру та їжі з духовки

1. Налийте 300 мл води в контейнер Aquactiva, що знаходиться внизу духовки.
2. Встановіть духовку в режим статичного нагрівання ( )або нагрівання знизу ( ).
3. Налаштуйте температуру для значка Aquactiva
4. Дозвольте програмі працювати впродовж 30 хвилин.
5. Через 30 хвилин вимкніть програму та дозвольте духовці охолонути.
6. Після того, як прилад охолоне, очистіть внутрішні поверхні за допомогою ганчірки.

**УВАГА:**
Перш ніж торкатися приладу, переконайтесь у тому, що він холодний.
При поводженні з нагрівальними поверхнями слід бути особливо обачним, оскільки існує ризик отримання опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду.



## РОЗДІЛ 14. УПРАВЛІННЯ ВІДХОДАМИ ТА ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО ЕДОВИЩА

Даний прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО). ВЕЕО містять як забруднюючі речовини (які можуть негативно впливати на навколишнє середовище), так і базові елементи (які можуть бути використані повторно). Важливо, щоб ВЕЕО проходили особливу обробку для належного усунення та переробки забруднюючих речовин, а також для відновлення всіх матеріалів.
Фізичні особи можуть відігравати важливу роль у забезпеченні того, щоб ВЕЕО не стали проблемою для навколишнього середовища; необхідно дотримуватися певних основних правил:

- ВЕЕО не слід поміщати разом з побутовими відходами;
- ВЕЕО слід доправити в спеціалізовані пункти збору, які управляються міською владою або зареєстрованою компанією

У багатьох країнах для великих ВЕЕО здійснюється забір з дому. Коли ви купуєте новий прилад, старий може бути повернений у точку роздрібної торгівлі, яка повинна безкоштовно забрати його за принципом один до одного, за умови якщо це аналогічне обладнання, яке має ті ж функції, що й новий прилад.

### ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ВІДПОВІДАЛЬНЕ СТАВЛЕННЯ ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

При можливості уникайте попереднього нагрівання духовки та завжди заповнюйте її. Відкривайте дверцята духовки якомога рідше, тому що тепло з порожнини розсіюється при кожному відкриванні. Для суттєвого енергозбереження вимкніть духовку за 5-10 хвилин до закінчення часу готування та використовуйте залишкове тепло, яке продовжує вироблятися духовкою. Щоб уникнути поширення тепла з порожнини, підтримуйте чистоту ущільнень. Якщо ваш договір на електропостачання базується на погодинному тарифі, програма “затримка готування” зробить енергозбереження ще простішим за допомогою початку процесу готування в години зі зниженим тарифом.

**Виявлення та вирішення несправностей**

| ПРОБЛЕМА | МОЖЛИВА ПРИЧИНА | Solution |
|---|---|---|
| Духовка не нагріваєтьс | Годинник не налаштовано | Налаштуйте годинник |
| Духовка не нагрівається | Функція готування та температура не встановлені | Переконайтеся у правильності необхідних налаштувань |
| Немає реакції користувальницького інтерфейсу туші | Пар і конденсація на панель інтерфейсу користувача | Очистіть тканиною з мікрофібри на панелі керування користувача, щоб видалити конденсаційний шар |

## РОЗДІЛ 15. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

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

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на пристрої (Мал. A) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. B) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами. Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.

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

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

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

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

Мал. A

Мал. B

KERNAU

kontakt@gtpoland.eu

Serwis Kernau
PL: +48 22 243 70 00
Pn 8:00 - 17:00 Wt-Pt
9:00 - 17:00
serwis@kernau.com