

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIK KBO 1076 S PT B



www.kernau.com

KERNAU

SZANOWNY KLIENCIE,

Od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa nie będzie problemem.

Sprzęt, który opuścił fabrykę był dokładnie sprawdzony przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Oświadczenie producenta:

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy kompatybilności elek tro ma gne tycz nej 2014/30/UE,
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,

i dlatego wyrób został oznakowany  oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ	7
ROZPAKOWANIE	7
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	8
ROZDZIAŁ 2. TWOJE URZĄDZENIE	9
ROZDZIAŁ 3. AKCESORIA	10
ROZDZIAŁ 4. INSTALACJA	12
MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE	12
PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA	13
ROZDZIAŁ 5. OBSŁUGA PIEKARNIKA	14
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM	14
SCHOWANE POKRĘTŁA	14
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA	14
WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PROGRAMATORA	15
POKRĘTŁA PIEKARNIKA	19
FUNKCJE PIEKARNIKA	19
LAMPKI KONTROLNE	21
ROZDZIAŁ 6. PORADY PRAKTYCZNE	22
ROZDZIAŁ 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	27
OGÓLNE PORADY	27
ŚRODKI CZYSZCZĄCE	27
CZYSZCZENIE	28
PROWADNICE DRUCIANE	28
PROWADNICE TELESKOPOWE	28
WKŁADY KATALITYCZNE	29
DEMONTAŻ DRZWI	29
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ	30
WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY	31
ROZDZIAŁ 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	32
ROZDZIAŁ 9. DANE TECHNICZNE	33

ROZDZIAŁ 1. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Dostępne części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.

UWAGA:

Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.

⚠ UWAGA:

Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.

- Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.
- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o ma się przekraczającej 15 kg.
- Zabrania się użytkowania piekarnika niesprawnego technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne piekarnika.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

⚠ UWAGA:

Jeżeli przewód zasilający nie odłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub wyspecjalistycznym zakładzie naprawczym, albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ

Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzamy energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:



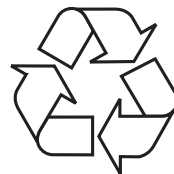
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do przygotowywanych potraw”. Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.
- Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw. Mięso o wadze do 1 kg daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.
- Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.
- W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.
- Staranne zamykanie drzwi piekarnika. Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.
- Nie wbudowywanie piekarnika w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek. Zużycie energii elektrycznej przez to nie niepotrzebnie wzrasta.

⚠ UWAGA:

W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

ROZPAKOWANIE

Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku. Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.



⚠ UWAGA:

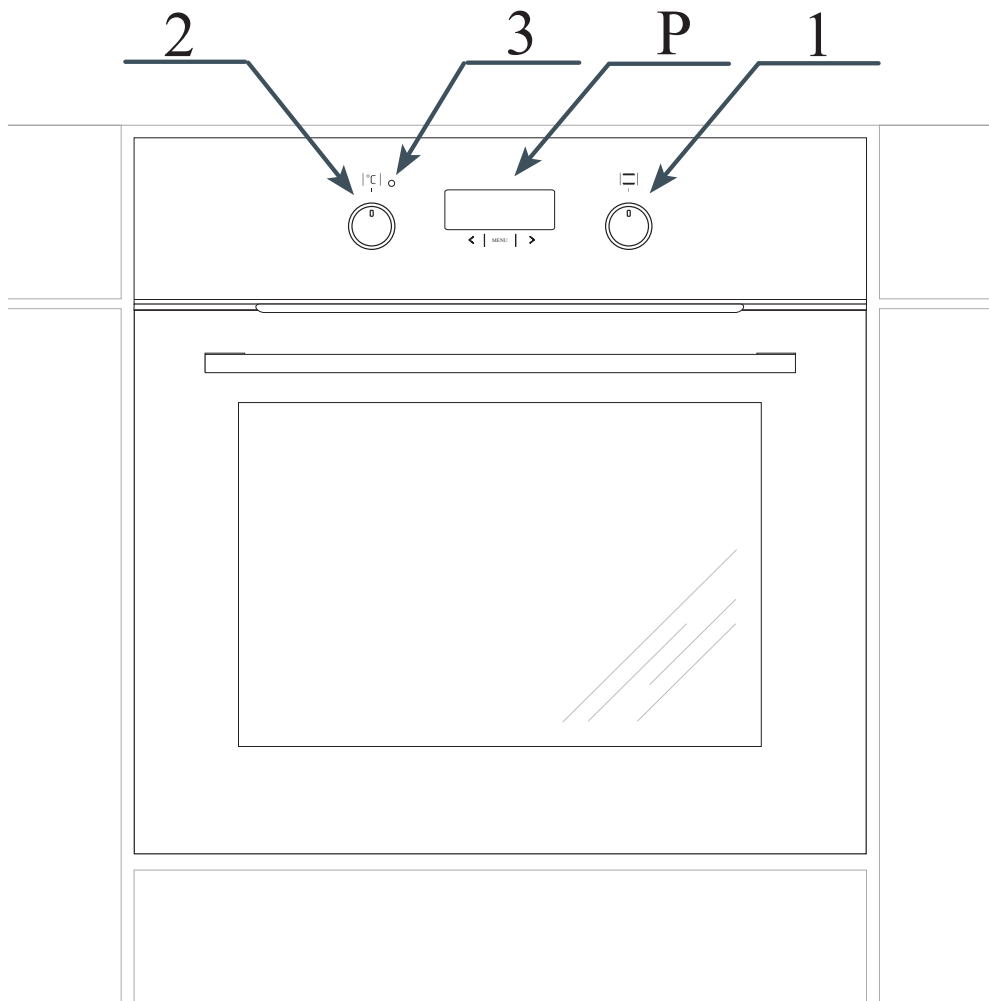
Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.



Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

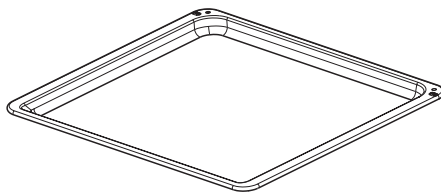
ROZDZIAŁ 2. TWOJE URZĄDZENIE

- P Programator elektroniczny
1. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
 2. Pokrętko regulacji temperatury piekarnika
 3. Lampka kontrolna termoregulatora (czerwona)

ROZDZIAŁ 3. AKCESORIA

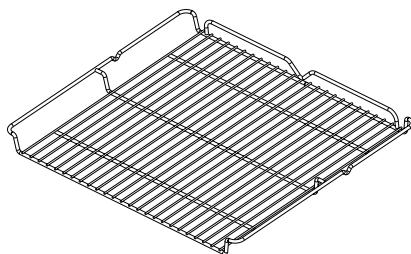
BLACHA DO PIECZYWA

Stosowana do niezbyt wysokich ciast, drobnych wypieków jak i ciasteczek.



RUSZT DO GRILLA (DRABINKA SUSZARNICZNA)

Do form na ciasto, do zapiekanek, pieczeni i grillowanych porcji mięsa, czy też potraw mrożonych. Małe kawałki potraw należy umieścić wcześniej w naczyniach odpornych na wysoką temperaturę. Na drabince można rozłożyć równomiernie żywność w celu jej wysuszenia.

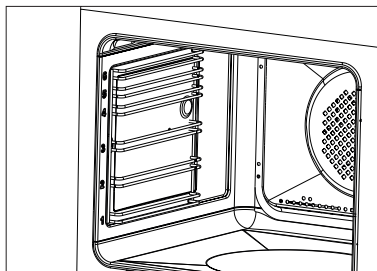


PROWADNICE DRUCIANE

Prowadnice umożliwiają umieszczenie blachy z żywnością na odpowiednim poziomie. Poziom liczony jest od najniższej dostępnej pozycji. Aby zapobiec przechyleniu blachy, nie należy jej wysuwać więcej jak do połowy jej głębokości.

WYKORZYSTANIE DRUCIANYCH PROWADNIC:

Prowadnice posiadają 6 poziomów, na których można umieścić akcesoria. Poziomy należy liczyć od dołu. Blachę lub drabinkę suszarniczą należy wsunąć pomiędzy dwa pręty stanowiące jeden poziom prowadnic. Akcesoria można wysunąć maksymalnie do połowy bez ryzyka samoczynnego wysunięcia lub pochylenia.



PROWADNICE TELESKOPOWE*

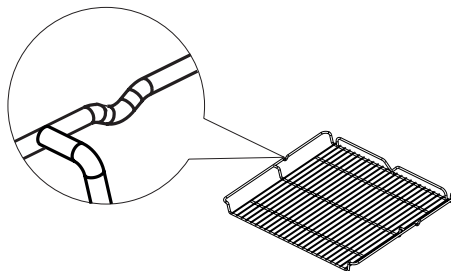
Prowadnice z frontu wyposażone są w zderzaki. Przed każdym umieszczeniem blach na prowadnicach wysuń je, umieść na nich blachę i upewnij się, że zderzaki są widoczne w całości, a blacha jest zabezpieczona przed wypadnięciem. Jeżeli piekarnik został wcześniej rozgrzany, prowadnice są również gorące, aby je wysunąć, zahacz tylną krawędzią blachy o zderzaki i wyciągnij je w całości, a następnie wsuń je do wnętrza komory.

WKŁADY KATALITYCZNE*

Znajdują się na ścianach bocznych komory piekarnika. Wkłady pokryte są specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one za suszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej oddzielić, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone, wówczas uniknie się długiego samoczyszczenia piekarnika). Patrz Czyszczenie i konserwacja.

FUNKCJA BLOKADY DRABINKI

Drabinka suszarnicza posiada specjalne występy na lewej i prawej krawędzi. Prawdłowo wsunięta drabinka powinna mieć występy skierowaną do dołu. Występy zapobiegają przypadkowemu wysunięciu drabinki z prowadnic. Aby całkowicie wysunąć drabinkę z prowadnic, unieś ją i delikatnie pociągnij.

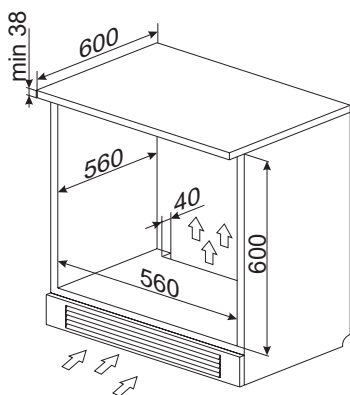


* Opis modelu w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji oraz daty produkcji.

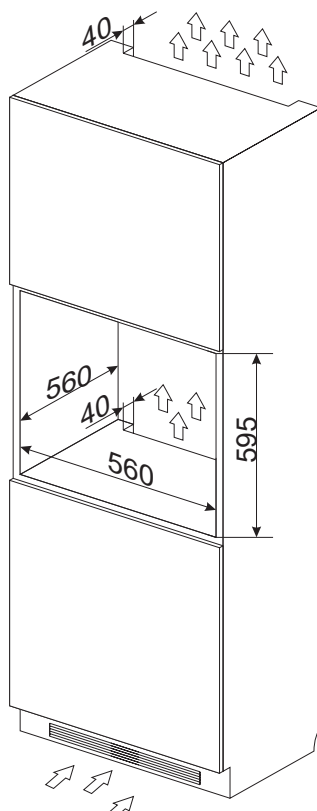
ROZDZIAŁ 4. INSTALACJA

MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE

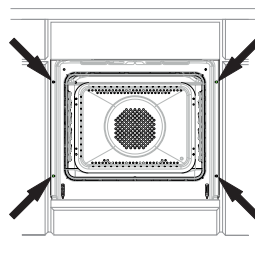
- Pomieszczenie kuchenne po winno być suche i przewiewne. Powinno również posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania, przede wszystkim wtyczka zasilająca powinna być łatwo dostępna.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Przygotować otwór w meblu o wymiarach podanych na rysunkach: A — zabudowa pod blatem, B — zabudowa wysoka. W przypadku istnienia w szafce ściany tylnej należy w niej wyciąć otwór pod przyłącze elektryczne.
- Wsuń piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami (Rys. C).



Rys. A



Rys. B



Rys. C

⚠ UWAGA:

Montaż urządzenia powinien dokonać wykwalifikowany specjalista. Czynności związane z montażem należy przeprowadzać przy odłączonym od zasilania urządzeniu.

PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA

Przed dokonaniem przyłączenia piekarnika do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami zawartymi na tabliczce znamionowej.

- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5mm² o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.

Przed podłączeniem piekarnika do gniazda sprawdź czy:

- Bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie piekarnika, obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem min. 16A.
- Instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów.
- Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.



UWAGA:

Jeżeli przewód zasilający nie odłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym, albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

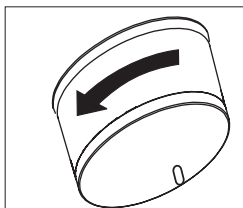
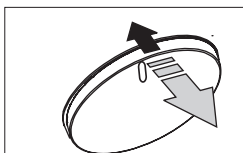
ROZDZIAŁ 5. OBSŁUGA PIEKARNIKA

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM



- Usun wszystkie elementy opakowania, szczególnie elementy zabezpieczające wnętrze komory piekarnika na czas transportu.
- Wyciągnij z wnętrza piekarnika wszystkie akcesoria i umyj je dokładnie w ciepłej wodzie z delikatnym płynem do mycia naczyń.
- Ściągnij folię ochronną z powierzchni prowadnic teleskopowych.
- Do mycia wnętrza komory użyj ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie używaj twardych szczotek czy gąbek. Mogą one uszkodzić powłokę, którą pokryte jest wnętrze komory.

SCHOWANE POKRĘTŁA

Pokręta wyboru funkcji oraz regulacji temperatury piekarnika są schowane w panelu frontowym. Aby ustawić funkcję i/lub temperaturę naciśnij delikatnie pokrętko i puść. Pokrętło wyskoczy z panelu. Teraz możesz ustawić odpowiednią funkcję i/lub parametry.



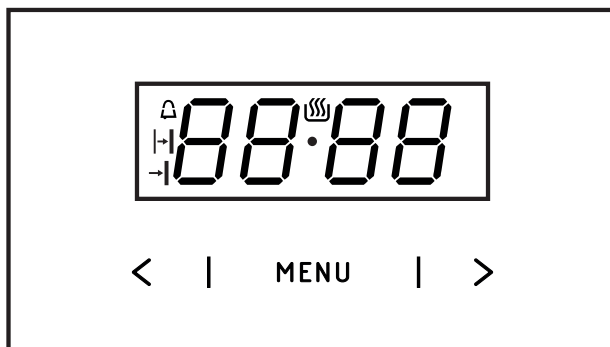
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA

- Włącz wentylację w pomieszczeniu, lub otwórz okno.
- Obróć pokrętko wyboru funkcji i ustaw pozycję  lub  (dokładny opis tych funkcji znajduje się w dalszej części instrukcji).

Obróć pokrętko regulacji temperatury piekarnika i ustaw temperaturę 250°C. Piekarnik powinien pracować przez minimum 30 minut, w trakcie pracy piekarnik będzie wydzieliał zapach, który występuje tylko na początku, z czasem używania urządzenia zapach zniknie. Jest to zjawisko normalne, nazywa się ono wygrzewaniem komory piekarnika.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PROGRAMATORA

Po podłączeniu urządzenia do zasilania na wyświetlaczu programatora zamiast aktualnego czasu, pojawi się migający komunikat 0:00. Aby korzystać z pełnej funkcjonalności urządzenia, ustaw aktualny czas, w przeciwnym razie korzystanie z urządzenia będzie niemożliwe. Sposób ustawienia aktualnego czasu jest opisany w dalszej części instrukcji. Programator wyposażony jest w sensory. Aby wprowadzić zmiany dotknij pola palcem, każde użycie sensora jest potwierdzane sygnałem akustycznym. Utrzymuj powierzchnię sensorów w czystości i chroń przed wilgocią.





Wyświetlacz programatora posiada następujące symbole:

MENU	— Sensor wyboru trybu pracy
+	— Sensor Plus
-	— Sensor Minus
☞	— Symbol gotowości do pracy
⌚	— Symbol minutnika
⏱	— Symbol czasu trwania pracy
⏹	— Symbol czasu zakończenia pracy

USTAWIENIE I KOREKTA AKTUALNEGO CZASU

- Po podłączeniu piekarnika do zasilania (lub po ponownym podłączeniu w wyniku zaniku napięcia) na wyświetlaczu będzie migał komunikat 0:00.
- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego, dodatkowo na wyświetlaczu pojawi się symbol ☞. Kropka pod symbolem zacznie migać.
- W ciągu 7 sekund ustaw aktualny czas przy pomocy sensorów < oraz >.



- Po upływie około 7 sekund ustawiony czas zostanie zapamiętany, a kropka pod symbolem  przestanie migać.
- Jeżeli chcesz zmienić ustawiony czas, dotknij i przytrzymaj oba sensory < i > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Dodatkowo kropka pod symbolem  zacznie migać, w tym momencie możesz wprowadzić zmiany ustawionego czasu.

UWAGA:

Piekarnik możesz uruchomić dopiero po pojawieniu się symbolu  na wyświetlaczu.


MINUTNIK

Funkcję minutnika możesz aktywować bez względu na stan aktywności innych funkcji programatora. Zakres, który możesz ustawić wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.


- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu symbol  zacznie migać.
- Ustaw czas minutnika sensorami < i >, po poprawnym ustawieniu, po około 7 sekundach na programatorze symbol  zacznie się świecić światłem ciągłym.

UWAGA:

Zacznij ustawiać czas sensorem >. Drugi sensor < będzie nieaktywny, do momentu ustawienia jakiegokolwiek wartości pierwszym sensorem.

- Po upływie zadeklarowanego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, symbol minutnika  zacznie migać.

UWAGA:

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy dotknij dowolny sensor tj. **MENU**, < lub >. W tym przypadku symbol  będzie migać. Aby korzystać z pełnej funkcjonalności programatora dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** aż do pojawienia się sygnału dźwiękowego. Spowoduje to skasowanie komunikatu (migającej ikony).

- Po wyłączeniu sygnału dźwiękowego wyświetlacz wskaże aktualny czas.

UWAGA:

Jeżeli nie wyłączysz sygnału dźwiękowego ręcznie, wyłączy się on automatycznie po około 7 minutach.

PRACA PÓLAUTOMATYCZNA

Dzięki tej funkcji, możesz ustawić czas, po jakim piekarnik ma zakończyć pracę.

- Aby włączyć funkcję pracy półautomatycznej ustaw pokrętko funkcyjne piekarnika na wybraną przez siebie funkcję, oraz pokrętko temperatury na odpowiednią temperaturę.
- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** do momentu pojawienia się na wyświetlaczu na krótko komunikatu dLr , symbol \rightarrow będzie migać.
- Ustaw czas pracy sensorami \langle oraz \rangle , zakres czasu pracy wynosi od 1 minuty do 10 godzin.

Po upływie około 7 sekund wyświetlacz ponownie pokaże aktualny czas oraz na wyświetlaczu pojawi się symbol \rightarrow . Będzie to znak, że ustawienia zostały wprowadzone poprawnie i piekarnik rozpocznie pracę.

Po upływie zadeklarowanego czasu, piekarnik wyłączy się automatycznie, pojawi się sygnalizacja dźwiękowa, a symbole \rightarrow i \rightarrow będą migać.

- Ustaw pokrętko funkcyjne na pozycję **0** oraz pokrętko regulacji temperatury na pozycję wyłączenia.
- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** lub \langle / \rangle w celu wyłączenia sygnału dźwiękowego, symbole i zgasną a wyświetlacz po ok. 7 sek. wskaże aktualny czas.

PRACA AUTOMATYCZNA

Dzięki tej funkcji możesz ustawić czas włączenia oraz wyłączenia piekarnika.

- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** do momentu pojawienia się na wyświetlaczu komunikatu dLr , symbol \rightarrow będzie migać.
- Ustaw czas pracy sensorami \langle oraz \rangle , zakres czasu pracy wynosi od 1 minuty do 10 godzin.



UWAGA:

Zacznij ustawiać czas sensorem \rangle . Drugi sensor będzie nieaktywny, do momentu ustawienia jakiegokolwiek wartości pierwszym symbolem.

- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** do momentu pojawienia się na wyświetlaczu na krótko komunikatu Erd , symbol \rightarrow będzie migać.
- Ustaw godzinę wyłączenia (zakończenia pracy) piekarnika sensorami \langle oraz \rangle , która jest ograniczona do czasu odległego o 23 godziny i 59 minut.



UWAGA:

Zacznij ustawiać czas sensorem \rangle . Drugi sensor będzie nieaktywny, do momentu ustawienia jakiegokolwiek wartości pierwszym symbolem.

- Ustaw pokrętko funkcji piekarnika oraz pokrętko temperatury na wybrane pozycje. Symbole \rightarrow i \rightarrow są aktywne.

Programator automatycznie dobierze czas włączenia w taki sposób, by zakończenie jego pracy pokrywało się z ustawionym czasem wyłączenia.

Przykładowo, jeżeli ustawiono czas pracy piekarnika na 1 godzinę i 15 minut, a czas wyłączenia piekarnika ma nastąpić o godzinie 15:00, to piekarnik rozpocznie pracę 1 godzinę i 15 minut wcześniej tj. o 13:45.

Przy zakończonej pracy (przy osiągnięciu zadeklarowanego czasu wyłączenia), piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnał dźwiękowy a symbole $\left| \rightarrow \right|$ i $\left| \rightarrow \right|$ będą migać.

- Ustaw pokrętko funkcyjne na pozycję **0** oraz regulacji temperatury na pozycję wyłączenia.
- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** lub $< / >$ w celu wyłączenia sygnału dźwiękowego, symbole $\left| \rightarrow \right|$ i $\left| \rightarrow \right|$ zgasną a wyświetlacz po ok. 7 sek. wskaże aktualny czas.

KASOWANIE USTAWIEŃ

W każdej chwili możesz skasować ustawienia minutnika lub pracy automatycznej.

Aby skasować ustawienia pracy automatycznej, dotknij jednocześnie sensorów $< i >$.

Aby skasować ustawienia minutnika, wybierz sensorem **MENU** funkcję minutnika, następnie dotknij jednocześnie sensorów $< i >$.

ZMIANA TONU SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Programator ma możliwość zmiany tonu sygnału dźwiękowego.

- Aby zmienić ton sygnału, dotknij i przytrzymaj jednocześnie sensory $<$ oraz $>$ do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.
- Dotknij sensor **MENU**, aby wybrać funkcję zmiany tonu, na wyświetlaczu zaczną migać komunikat *ton*.
- Wybierz odpowiedni ton sensorem $>$ w zakresie 1-3, sensorem $<$ w zakresie 3-1.

ZMIANA JASNOŚCI WYŚWIETLACZA

Programator ma możliwość zmiany jasności wyświetlacza w zakresie od 1 do 9, gdzie 1 oznacza najciemniejszą nastawę, a 9 - najjaśniejszą. Wprowadzona wartość ma zastosowanie, gdy zegar jest nieaktywny (tzn. użytkownik nie dotykał żadnego z sensorów przez co najmniej 7 sekund).

- Aby zmienić jasność wyświetlacza, dotknij i przytrzymaj jednocześnie sensory $<$ oraz $>$ do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.
- Dotknij sensor **MENU**, aby wybrać funkcję *br, 9* (pierwsze dotknięcie spowoduje przejście do funkcji *ton*, drugie do *br, 9*).
- Wybierz odpowiednią jasność sensorem $>$ w zakresie 1-9, sensorem $<$ w zakresie 9-1.

UWAGA:

Gdy zegar jest aktywny (tzn. użytkownik nacisnął sensor w ciągu ostatnich 7 sekund) jasność wyświetlacza jest maksymalna.

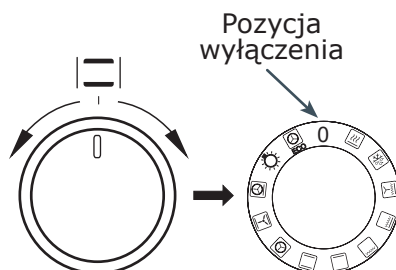
TRYB NOCNY

W godzinach od 22.00 do 6.00 zegar automatycznie zmniejsza jasność wyświetlania.

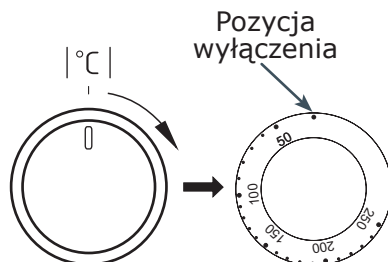
POKRĘTŁA PIEKARNIKA

Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzałki dolnej, grzałki górnej, grzałki termoobiegu lub opiekacza. Odpowiednią funkcję wybierzesz przy pomocy pokrętła funkcyjnego.

Poniższy rysunek prezentuje funkcje (w określonej kolejności) znajdujące się na pokrętle:



Temperaturę możesz ustawić przy pomocy pokrętła regulacji temperatury. Wartości temperatur znajdują się na pokrętle jak poniżej:



UWAGA:

Rozpoczęcie pracy piekarnika jest możliwe dopiero po ustawieniu odpowiedniej funkcji i wyborze temperatury pracy.

FUNKCJE PIEKARNIKA

Poniżej znajdziesz opis każdej z funkcji, w które został wyposażony Twój piekarnik.

0 Tryb wyłączenia piekarnika



Szybki rozgrzew

Włączony termoobieg i opiekacz. Zastosowanie do wstępnego nagrzewu piekarnika.



Rozmrażanie

Funkcja pomocna przy rozmrażaniu żywności. Włączony jest tylko wentylator, bez jakiegokolwiek grzałki.



Wentylator, opiekacz i grzałka górna

Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie procesu piekania i podniesienie walorów smakowych potraw.



Wzmocniony opiekacz (Supergrill)

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie piekania przy jednocześnie włączonej grzałce górnej. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej części piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na piekanie większych porcji.



Opiekacz

„Grillowanie” powierzchniowe, stosuje się do piekania małych porcji mięsa: steki, sznycle, ryby, tosty, kielbaski, zapiekanki (grubość opiekanej potrawy nie powinna być większa niż 2-3 cm w trakcie pieczenia należy odwrócić ją na drugą stronę).



Grzałka dolna

Przy tej pozycji pokrętła piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika dolnego. Dopiekanie ciast od spodu (np. ciasta wilgotne i nadziewane owocami).



Grzałka górna i dolna (tryb konwencjonalny)

Ustawienie pokrętła w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, lub chleba (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnej blachy). Pieczenie odbywa się na jednym poziomie.



Termoobieg

Ustawienie pokrętła w tej pozycji pozwala na realizację ogrzewania piekarnika w sposób wymuszony przy pomocy termowentylatora, umieszczonego w centralnym miejscu tylnej ściany komory piekarnika. W stosunku do piekarnika konwencjonalnego stosuje się niższe temperatury pieczenia. Korzystanie z tego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.



Wentylator, grzałka dolna i grzałka górna

Funkcja podobna do trybu konwencjonalnego, lecz rozkład ciepła jest równomierny w całej komorze.



Termoobieg i grzałka dolna

Przy tej pozycji pokręta piekarnik realizuje funkcję termoobiegu i włączonego grzejnika dolnego co powoduje podwyższenie temperatury od spodu wypieku. Duża ilość ciepła dostarczana od spodu wypieku, ciasta mokre, pizza.



Oświetlenie piekarnika

Ustawienie tej funkcji powoduje włączenie się oświetlenia wewnątrz komory.



Termoobieg eco

Przy użyciu tej funkcji uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw. Przy tej pozycji pokręta oświetlenie piekarnika jest wyłączone.




ECO

LAMPKI KONTROLNE

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się lampki kontrolnej termoregulatora — czerwonej. Zgaśnięcie lampki kontrolnej czerwonej jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu lampki kontrolnej czerwonej. W trakcie prowadzenia wypieku lampka czerwona będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika). Włączenie piekarnika jest także sygnalizowane podświetleniem pokręteł.

UŻYWANIE OPIEKACZA

Opiekanie potrawy jest wynikiem oddziaływania promieni podczerwonych emitowanych przez rozżarzoną grzałkę opiekacza.

- Aby włączyć opiekacz należy ustawić pokrętko funkcyjne na pozycję  lub  lub .
- Wygrzej piekarnik przez około 5 minut (drzwi piekarnika muszą być zamknięte)
- Umieść w piekarniku blachę z potrawą na właściwym poziomie. W przypadku opiekania potrawy na ruszcie, umieść poziom niżej blachę na ściekający tłuszcz.
- Dla funkcji opiekanie i wzmocnione opiekanie temperaturę należy ustawić maksymalnie na 220°C, a dla funkcji opiekanie z wentylatorem maksymalnie na 190°C.
















UWAGA:

Podczas pracy piekarnika dostępne części (przykładowo drzwi piekarnika) stają się gorące. Praca piekarnika powinna być stale nadzorowana, nie wolno pozwalać dzieciom, by przebywały blisko pracującego urządzenia, gdyż mogą się poparzyć.

ROZDZIAŁ 6. PORADY PRAKTYCZNE

TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA
PIECZENIE CIAST

RODZAJ POTRAWY		AKCEORIA	POZIOM	FUNKCJA GRZANIA	TEMPERATURA (°C)	CZAS (MIN.)
Ciasta w formach	Biszkopt	Forma okrągła tortowa czarna kładziona na ruszt	1 — 2		170 — 200 ¹⁾	38 — 50 ²⁾
	Babka drożdżowa/ piaskowa	Forma do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt	1 — 2		160 — 170 ¹⁾	25 — 40 ²⁾
	Babka drożdżowa/ piaskowa	Forma do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt	3		150 — 160	25 — 40
	Biszkopt beztłuszczowy	Forma do ciasta powlekane na czarno okrągła lub kwadratowa kładziona na ruszt	1 — 2		170 — 180 ¹⁾	38—45 ²⁾
	Szarlotka	Forma do ciasta czarna okrągła lub kwadratowa kładziona na ruszt	1 — 2		190 — 200 ¹⁾	50—65 ²⁾
Ciasto na blasze	Małe ciasta mufiny	Forma papierowe około Ø 48mm kładziona na blachę do pieczywa	3		155 — 160 ¹⁾	37—45 ²⁾
		Forma papierowe około Ø 48mm kładziona na blachę do pieczywa	3		150 — 160 ¹⁾	34—38 ²⁾
		Forma papierowe około Ø 48mm kładziona na blachę do pieczywa	3		150 — 160 ¹⁾	34—38 ²⁾
		Forma papierowe około Ø 48mm 2 - Blacha do pieczywa lub pieczeni, 4-Blacha do pieczywa	2 + 4		150 — 160 ¹⁾	34—40 ²⁾
	Krucze ciasto	Blacha do pieczywa	2		150 — 160 ¹⁾	30 — 40 ²⁾
		Blacha do pieczywa	2		150 — 170 ¹⁾	25 — 35 ²⁾
		Blacha do pieczywa	2		150 — 170 ¹⁾	25 — 35 ²⁾
		2 — Blacha do pieczywa lub pieczeni 4 — Blacha do pieczywa	2 + 4		160 — 175 ¹⁾	25 — 35 ²⁾

¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

²⁾ Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory urządzenia.





WAŻNE:









Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

- Staraj się używać blach dostarczonych wraz z Twoim urządzeniem.
- Jeżeli korzystasz z własnych blach i form do wypieków, umieszczaj je na drabince suszarniczej. Zalecamy korzystanie z czarnych blach, najlepiej przewodzą ciepło i skracają czas wypieku.
- Nie zalecamy stosowania blach i form o jasnej i błyszczącej powierzchni może skutkować niedopiekaniem się spodu ciasta (w przypadku korzystania z funkcji grzałka dolna + grzałka górna).
- Przy korzystaniu z funkcji termoobiegu nie jest konieczne rozgrzanie piekarnika. Przy pozostałych funkcjach należy rozgrzać komorę do zadanej temperatury przed umieszczeniem potrawy wewnątrz (lampa kontrolna powinna zgasnąć).
- Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdź ja kość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy pra wi dło wym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien on być suchy i czysty).
- Po wypieku pozostaw ciasto w rozgrzanej komorze piekarnika przez około 5 minut.
- Temperatura wypieku przy zastosowanej funkcji termoobiegu z reguły jest niższa o 20—30°C, niż w przypadku używania funkcji konwencjonalnej (grzałka górna + grzałka dolna).
- Parametry dotyczące ustawień dla wypieków z tabeli są orientacyjne i można je swobodnie korygować według własnych upodobań kulinarnych czy doświadczenia.

Jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacząco nie odiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi, prosimy o kierowanie się zapisami w teście instrukcji.

PIECZENIE MIĘS ORAZ WARZYW

RODZAJ ŻYWNOŚCI	AKCEORIA	POZIOM	FUNKCJA GRZANIA	TEMPERATURA (°C)	CZAS (MIN.)
Wołowina	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		225 — 250	120 — 150
Wołowina	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		160 — 180	120 — 160
Wieprzowina	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		160 — 230	90 — 120
Wieprzowina	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		160 — 190	90 — 120

RODZAJ ŻYWNOŚCI	AKCEORIA	POZIOM	FUNKCJA GRZANIA	TEMPERATURA (°C)	CZAS (MIN.)
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		180 — 190	180 — 190
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		160 — 180	45 — 60
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		175 — 190	60 — 70
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		190	60 — 70
Ryba	Ruszt + naczynie z pokrywą	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		210 — 220	45 — 60
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		160 — 180	45 — 60
Warzywa	Blacha do pieczenia	2		190 — 200 ^{b)}	40 — 50
Warzywa	Blacha do pieczenia	3		170 — 190	40 — 50

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory.

WAŻNE:

Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

- W piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa po wyżej 1 kg, mniejsze porcje zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej.
- Do pieczenia zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury.
- Przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na niższym poziomie umieścić blachę do pieczenia. Tłuszcz z potrawy nie będzie kapał bezpośrednio do komory, tylko do blachy.
- Aby pieczeń była bardziej soczysta, do wsuniętej blachy na krople tłuszczu dodaj niewielką ilość wody. W takim wypadku potrawa nie ulegnie wysuszeniu.

Przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym sosem lub gorącą wodą, która wcześniej została osolona. Mięsa nie należy polewać zimną wodą.

PIZZA

PIZZA	AKCEORIA	POZIOM	FUNKCJA GRZANIA	TEMPERATURA (°C)	CZAS (MIN.)
Świeża	Blacha do pieczywa	2 — 3		200 — 230 ¹⁾	15 — 25
Świeża cienki spód	Blacha do pieczywa	2 — 3		200 — 230 ¹⁾	15 — 20
Mrożona cienki spód	Ruszt	2 — 3		2)	2)
Mrożona gruby spód	Ruszt	2 — 3		2)	2)







¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik

²⁾ Stosować się do informacji na opakowaniu

 **WAŻNE:**

Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

GRILLOWANIE

RODZAJ ŻYWNOŚCI	AKCEORIA	POZIOM	FUNKCJA GRZANIA	TEMPERATURA (°C)	CZAS (MIN.)
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220 ¹⁾	3 — 7
Tosty z białe gopieczywa	Ruszt	4		220 ¹⁾	3 — 7
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		180 — 190	180 — 190
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		190	60 — 70
Warzywa	Blacha do pieczenia	3		170 — 190	40 — 50
Burgery wołowe	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	4 – ruszt 3 – blacha do pieczenia		220 ¹⁾	1 strona 13-18 2 strona 10-15

¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu


 **WAŻNE:**

Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.


FUNKCJA GRZANIA TERMOOBIEG ECO

- Przy użyciu funkcji termoobieg ECO uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw.
- Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższych temperatur, nie zaleca się również wstępnego rozgrzewania piekarnika przed pieczeniem.
- Nie należy zmieniać ustawień temperatury w trakcie pieczenia oraz otwierać drzwi podczas pieczenia.

ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI TERMOOBIEG ECO

RODZAJ ŻYWNOŚCI	FUNKCJA PIEKARNIKA	TEMPERATURA °C	POZIOM	CZAS (MIN.)
Biszkopt		180 — 200 °C	2 — 3	50 — 70
Babka drożdżowa/ piaskowa		180 — 200 °C	2	50 — 70
Ryba		190 — 210 °C	2	45 — 60
Wołowina		200 — 220 °C	3	90 — 120
Wieprzowina		200 — 220 °C	2	90 — 160
Kurczak		180 — 200 °C	2	80 — 100

PIECZENIE

RODZAJ ŻYWNOŚCI	AKCEORIA	POZIOM	FUNKCJA GRZANIA	TEMPERATURA (°C)	CZAS (MIN.)
Cały kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt 1 – blacha do pieczenia		180 — 190	70 — 90

ROZDZIAŁ 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbłość o bieżące utrzymanie w czystości piekarnika oraz właściwa jego konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu bezawaryjnej pracy urządzenia.

OGÓLNE PORADY

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu, nie dopuszczając do przypalenia zabrudzeń.
- W przypadku ich długiego oddziaływania całkowite usunięcie może być niemożliwe lub będzie się wiązało z dużym nakładem pracy.
- Komorę piekarnika należy myć przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem detergentu lub octu (3 łyżki stołowe na 250 ml wody). Należy pamiętać, aby po zakończonym procesie czyszczenia wytrzeć powierzchnię do sucha.
- W piekarniku nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń lub ścierek. Wilgoć uwięziona w komorze może być źródłem korozji.
- Zabrudzenia sokami owocowymi lub ciastem najłatwiej usuwa się z jeszcze ciepłej lecz nie gorącej powierzchni komory piekarnika.

ŚRODKI CZYSZCZĄCE

- Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, materiałów ściernych.
- Nie należy stosować żrących środków zawierających sodę, amoniak, lub chlor.
- Nie stosować substancji o silnym odczynie alkalicznym.
- Niewskazane jest stosowanie płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwas cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowienie emalii ceramicznej.

INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI

- Do pieczenia potraw zawierających owoce, np. ciast używać głębokich blach – sok może spowodować przebarwienie lub zmatowienie emalii.
- Przebarwienie emalii nie wpływa na działanie piekarnika, nie jest podstawą do reklamacji.
- Do pieczenia mięs używać odpowiednich naczyń, np. brytfanny lub stosować folię aluminiową oraz specjalne worki do pieczenia, aby uniknąć zabrudzenia wnętrza komory tłuszczem.

UWAGA:

Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujących.

UWAGA:

Do czyszczenia frontu i obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szymb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

CZYSZCZENIE

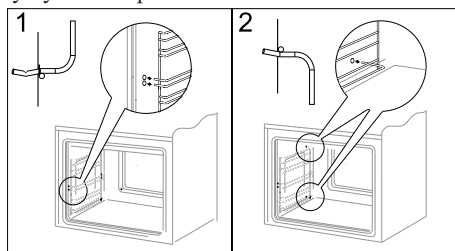
⚠ UWAGA:

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć, zwracając uwagę na to, by wszystkie pokręta ustawione były w pozycji „0” / „*” (wyłączone). Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.

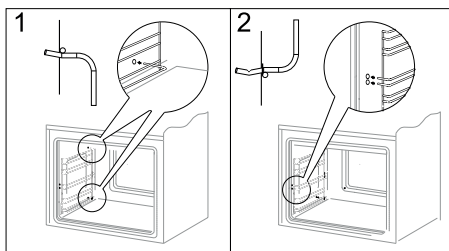
- Włącz oświetlenie wewnątrz piekarnika, pozwala to na uzyskanie lepszej widoczności wnętrza komory.
- Usuń mechanicznie największe zabrudzenia (zaleca się zastosowanie drewnianej lub plastikowej szpatułki kuchennej). Środki o właściwościach ściernych mogą zmatowić lub uszkodzić powłokę emalii. Należy zachować szczególną ostrożność podczas ich stosowania.
- W przypadku przypalonych zabrudzeń, trudnych do usunięcia — zastosuj szmatkę namoczoną wodą z płynem do mycia naczyń lub octem (połóż ją na zanieczyszczoną powierzchnię na około godzinę).

PROWADNICE DRUCIANE

Piekarnik został wyposażony w łatwo demontowalne prowadnice druciane (drabinki) piekarnika. Aby je wyjąć do mycia pociągnij za zaczep znajdujący się z przodu, następnie odchyl prowadnice i wyjmij z tylnych zaczepów.



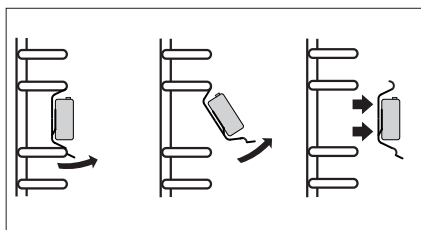
Demontaż



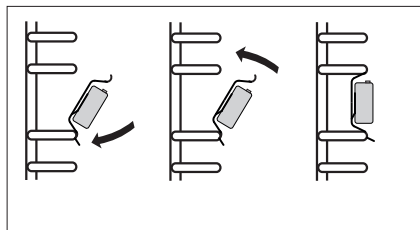
Montaż

PROWADNICE TELESKOPOWE

Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrzwany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędź blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych prowadnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.



Demontaż



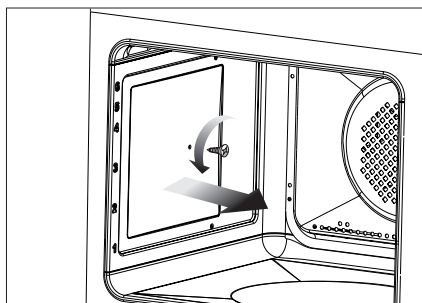
Montaż

⚠ UWAGA:

Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.

WKŁADY KATALITYCZNE

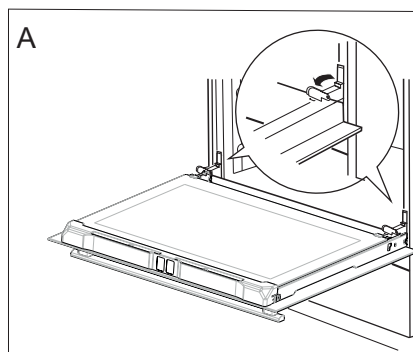
Wkłady pokryte są specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one zasuszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej oddzielić, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone, wówczas uniknie się długiego samoczyszczenia piekarnika). Aby dokonać samoczyszczenia piekarnika należy włączyć go na 1 godzinę ustawiając temp. 250°C. Jeśli resztki potraw są małe to proces można skrócić. Ponieważ proces samoczyszczenia wiąże się ze zużyciem energii, należy przed każdym czyszczeniem sprawdzić wielkość zabrudzenia. Po stwierdzeniu obniżenia właściwości samoczyszczących wkładek można je wymienić na nowe. Wkładki można zakupić w punktach serwisowych lub w handlu. W przypadku wybrania tradycyjnej metody czyszczenia należy pamiętać o tym, że emalia samoczyszcząca jest wrażliwa na ścieranie i do czyszczenia nie należy używać żrących środków czyszczących ani twardych ściereczek.



Demontaż

DEMONTAŻ DRZWI

Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu otwórz drzwi, odchyl do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (Rys. A). Drzwi lekko domknij, unieś i wyjmij do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuj w sposób odwrotny. Przy wkładaniu zwróć uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwyty zawiasu. Po włożeniu drzwi do piekarnika bezwzględnie opuść element zabezpieczający i dokładnie go dociśnij. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

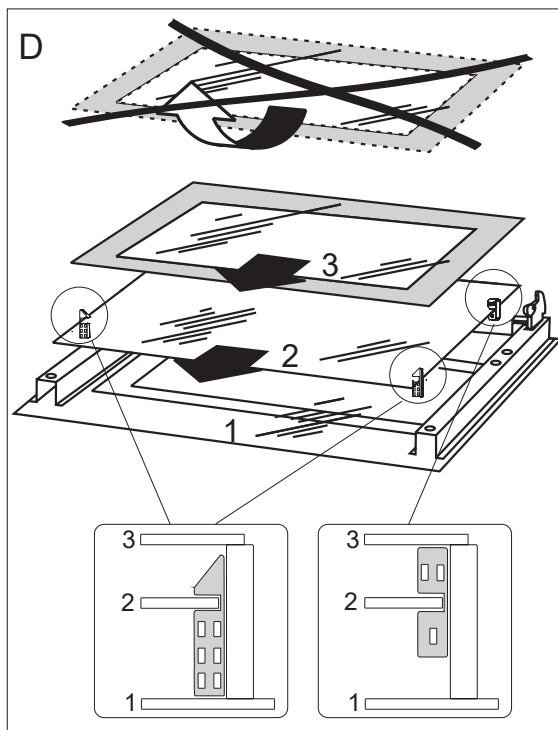
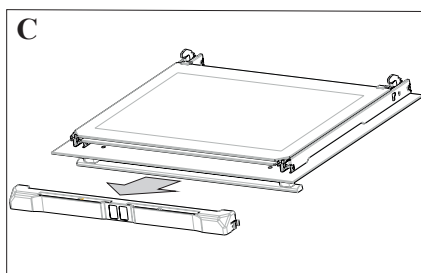
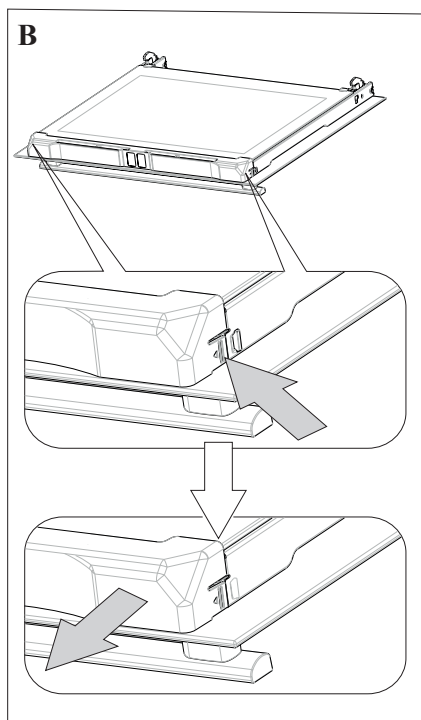
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ

- Naciśnij w miejscach pokazanych na rysunku i wyciągnij listwę górną drzwi. (Rys. B, C).
- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi Rys. D).

UWAGA:

Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szyby należy wysunąć, nie podnosić do góry.

- Wyjmij szybę środkową (Rys. D).
- Umyj szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.
- W celu ponownego zamontowania szyb należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.

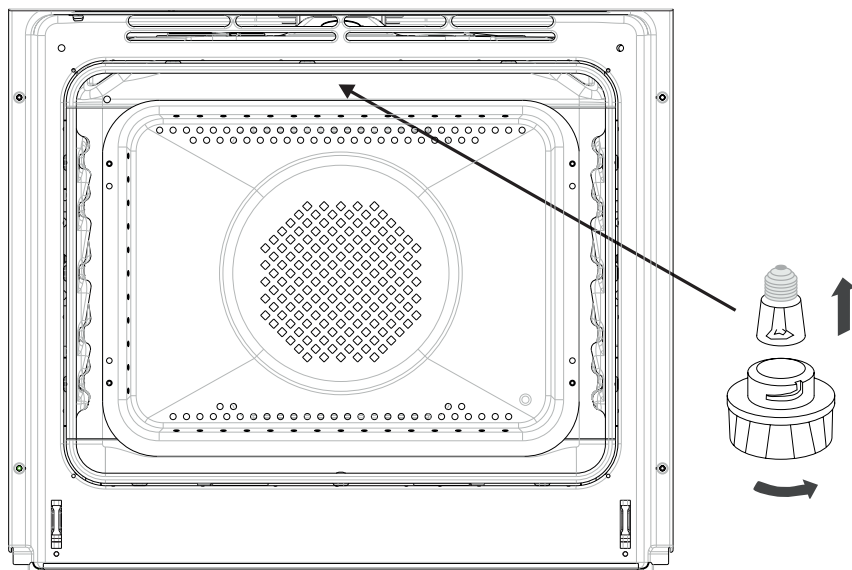


Wyjmowanie szyb wewnętrznych

WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY

Przed wymianą żarówki należy wszystkie pokręta ustawić na pozycję „0” / „•” (wyłączone) oraz bezwzględnie odłączyć piekarnik od zasilania.

- Wykręć i umyj klosz lampki, pamiętaj o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wykręć żarówkę oświetleniową z gniazda.
- W razie potrzeby żarówkę wymienić na nową o poniższych parametrach:
 1. Typ E14.
 2. Napięcie 230V.
 3. Moc 25W.
- Upewnij się, że nowa żarówka jest dokładnie osadzona w gnieździe ceramicznym.
- Wkręć klosz lampki.



ROZDZIAŁ 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- Wyłączyć zespoły robocze piekarnika.
- Odłączyć zasilanie elektryczne.
- Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1. Urządzenie nie działa.	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić.
2. Nie działa oświetlenie piekarnika.	Obluzowana lub uszkodzona żarówka.	Wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja).
3. Wyświetlacz programatora wskazuje godzinę cyklicznie „0.00”.	Urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia.	Ustawić aktualny czas (patrz Obsługa programatora).
4. Wentylator przy grzejniku termoobiegu nie działa.	NIEBEZPIECZEŃSTWO PRZEGRZANIA! NATYCHMIAST ODŁĄCZYĆ PIEKARNIK OD SIECI (BEZPIECZNIK). ZWRÓCIĆ SIĘ DO NAJBLIŻSZEGO SERWISU.	

Jeśli problem nie został rozwiązany należy odłączyć zasilanie elektryczne i zgłosić usterkę do Centrum Serwisowego.

UWAGA:

Wszelkie naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.




ROZDZIAŁ 9. DANE TECHNICZNE

TYP/MODEL	KBO 1076 S PT B
Napięcie znamionowe	230V~50Hz
Moc znamionowa piekarnika	3600 W
Grzejnik dolny	700 W
Grzejnik górny	900 W
Grzejnik termoobiegu	2100 W
Grzejnik grilla	1500 W
Grzejnik funkcji Soft Steam	300 W
Wymiary piekarnika (W x S x G)	595 x 595 x 575 mm

Wyrób spełnia wymagania norm EN 60335-1; EN 60335-2-6 obowiązujących w Unii Europejskiej.

Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 60350-1 /IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami: grzejnika górnego i dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasa efektywności energetycznej została wyznaczona w zależności od dostępnej funkcji w wyrobie zgodnie z poniższym priorytetem:

Wymuszony obieg powietrza Eco (grzejnik termoobiegu + wentylator)	 ECO
Wymuszony obieg powietrza Eco (grzejnik dolny + górny + opiekacz + wentylator)	 ECO
Tryb konwencjonalny Eco (grzejnik dolny + górny)	 ECO

Podczas wyznaczania zużycie energii należy zdemonstrować prowadnice teleskopowe (jeśli są na wyposażeniu wyrobu).

INSTRUCTION MANUAL OF KITCHEN OVEN KBO 1076 S PT B



www.kernau.com

KERNAU

DEAR CUSTOMER,

From today everyday duties will become simpler than ever. Kernau appliance is the combination of exceptional ease of use and excellent efficiency. After reading this manual, the usage will be not a problem.

The device which left the factory was carefully tested before packaging due to safety and functional on the quality control positions.

Please read this instruction carefully before starting the device. Following the indications given in this manual will preserve you from improper usage. This instruction should be kept in such way to have it at hand.

To avoid hazard please carefully familiarize yourself with this given manual.

Manufacturer is not responsible for any damages resulting from incorrect mounting or usage.

Manufacturer's statement:

The manufacturer hereby declares that this product meets the essential requirements European Directives listed below:

- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Electromagnetic Compatibility Directives 2014/30/EU
- EcoDesign Directive 2009/125 /EC

and therefore, the product has been marked with **CE** and a Declaration of Conformity has been issued for it, made available to market surveillance authorities.

CONTENT

CHAPTER 1. INDICATIONS REGARDING SAFETY	38
HOW TO SAVE ENERGY	40
UNPACKING	40
DISPOSAL OF USED DEVICES	40
CHAPTER 2. YOUR DEVICE	41
CHAPTER 3. ACCESSORIES	42
CHAPTER 4. INSTALLATION	44
OVEN MOUNTING	44
OVEN CONNECTING TO THE MAINS	45
CHAPTER 5. OVEN OPERATION	46
BEFORE FIRST USE	46
HIDDEN KNOBS	46
HEATING OVEN CHAMBER	46
IMPORTANT INDICATIONS REGARDING PROGRAMMER	47
OVEN KNOBS	50
OVEN FUNCTIONS	51
CONTROL LAMPS	52
CHAPTER 6. PRACTICAL INFORMATION	53
CHAPTER 7. CLEANING AND MAINTENANCE	58
GENERAL INDICATIONS	58
CLEANING AGENTS	58
CLEANING	59
WIRE GUIDES	59
TELESCOPIC GUIDES	59
CATALYTIC INSERTS	60
DOOR DISASSEMBLY	60
REMOVING INTERNAL GLASS	60
LIGHT REPLACEMENT INSIDE THE CHAMBER	61
CHAPTER 8. PROBLEM SOLVING	62
CHAPTER 9. TECHNICAL DETAILS	63

CHAPTER 1. INDICATIONS REGARDING SAFETY

- The manufacturer reserves the right to make changes that do not affect the operation of the device.
- This appliance is intended for home use only.
- The device and its accessible parts become hot during use. The possibility of touching heating elements should be under extra attention. Children under 8 years old should stay away from the oven, unless they are under constant supervision.
- This device can be used by children at least 8 years old and persons with limited physical, sensory and mental abilities, or with lack of experience and knowledge, if the usage is conducted under supervision or accordingly with manual given by the person responsible for their safety. Pay extra attention for children to not to play with the device. The cleaning and maintenance should not be conducted by children without supervision.
- During use this device become hot. Caution is advised, to not touch hot elements inside the oven chamber.
- The accessible parts may become hot during use. Keep young children away from the device.

⚠ ATTENTION:

No not use abrasive cleaning agents or sharp metal objects to clean the glass door, because it can scratch the surface, what can lead to glass breaking.

⚠ ATTENTION:

To avoid risk of electrical shock, before conducting the lightbulb replacement please make sure the device is disconnected from the mains.

- To clean the oven interior do not use steam devices!
- Danger of burns! During opening the oven door from the chamber may escape hot steam. During or after cooking carefully open the oven doors. Do not bend over while opening the oven's doors. Should be remembered that the steam can be invisible depend on the temperature.
- Pay attention on the small domestic appliances and its power cords do not touch directly heated oven, because the isolation of this equipment is not resistant on high temperatures.
- It is not allowed to leave oven without supervision during use. The overheated oils and fats are very flammable.
- Do not place on open oven doors dish heavier than 15kg.
- It is forbidden to use a technical faulty oven. All repairs have to be conducted only by the qualified person.
- In any dangerous situation it is advised to disconnect the device from the mains.
- This equipment shall be used only for purposes which it was designed. Any other uses (room heating) are improper and dangerous.

⚠ ATTENTION:

If the power cord will get damaged, it should be replaced by the manufacturer or in special repair shop, or by the qualified person in order to avoid danger.

HOW TO SAVE ENERGY

Persons, who use the energy in responsible way, not only protects the home budget but also act knowingly on natural environment. So that's why we should help to save energy.



And that can be done by:

- Avoiding unnecessary looking into the cooking dish. Do not open the oven door too often.
- Use the oven only for bigger meat portions. The 1kg meat can be prepared in the pot on the oven hob.
- Use the oven's residual heat.
- In case of cooking longer than 40 minutes, it is necessary to turn off the oven 10 minutes before ending cooking process.
- Make sure that you close oven's door properly. The heat is tripping out through out the soiling located on the door gasket. The best option is to remove it immediately.
- Do not place the built-in oven in the close area of refrigerators. The energy consumption will raise unnecessary.

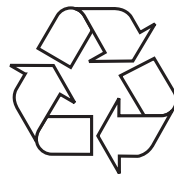


ATTENTION:

In case of using time programming, set shorter cooking time.

UNPACKING

This device for transportation was protected from damage. After unpacking please disposal the packing elements in safe way for natural environment. All materials used in this packaging are harmless to the environment, are recyclable and are indicated with appropriate symbol.



ATTENTION:

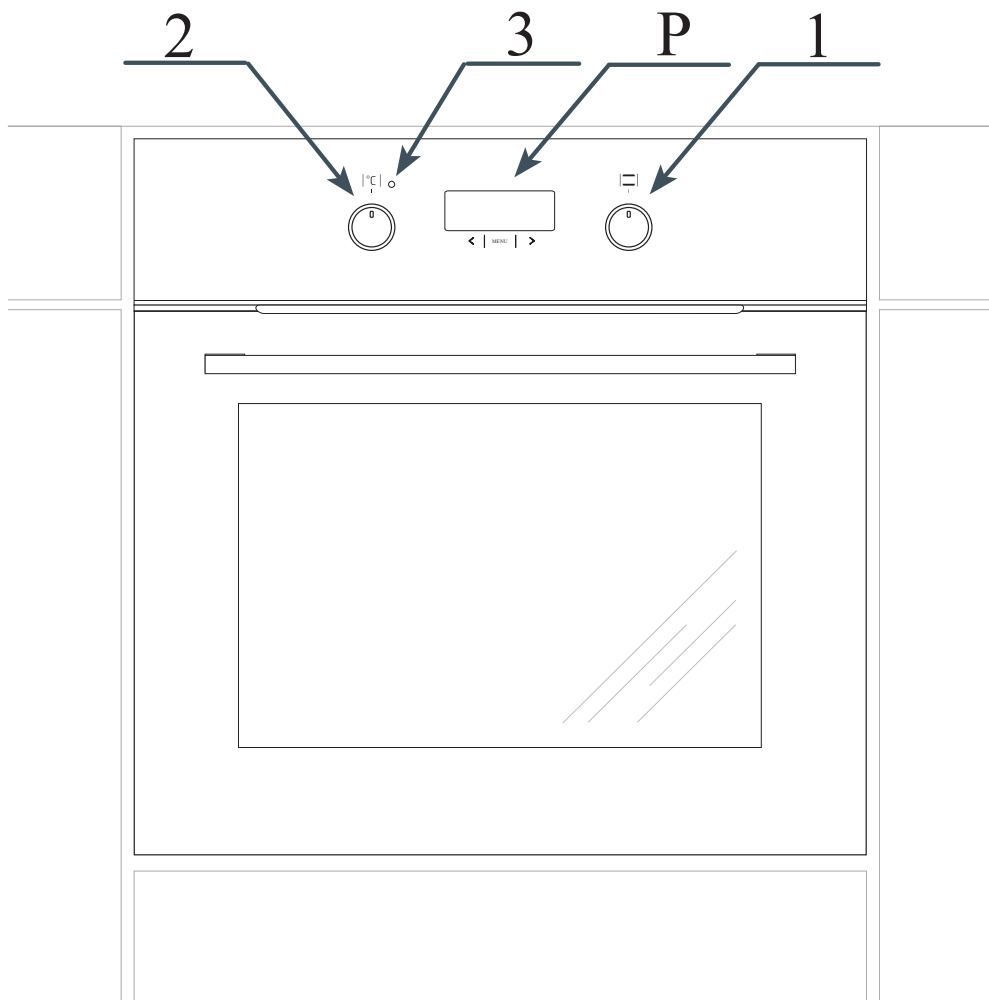
The packaging materials (foil bags, Styrofoam pieces) should be kept away from children during unpacking.

DISPOSAL OF USED DEVICES

This appliance is indicated accordingly with European Union Directive 2012/19/ UE and Polish Act regarding used electrical and electronic equipment indicated with crossed garbage can. This indication informs, that this device can not be treated as home wastes. The user is obligated to return the device to the collective point of electrical and electronic equipment. Collectors, including local collective shops and municipal units are forming system enabling the commissioning of this equipment. Proper disposal of used electrical and electronic equipment contributes to avoid harmful consequences to human health and the environment, resulted from presence of hazard substances and improper storage and processing that kind of equipment.



CHAPTER 2. YOUR DEVICE

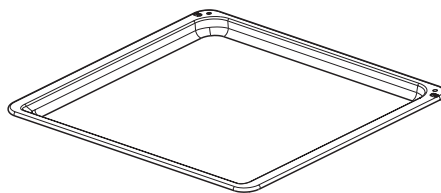


- P Electronic programmer
1. Function oven knob
2. Temperature adjustment knob
3. thermostat control lamp (red)

CHAPTER 3. ACCESSORIES

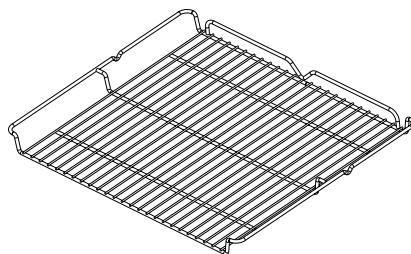
BAKING TRAY

Used for not very high cakes, small pastries and cookies.



GRILL RACK

For cake molds, casseroles, roasts and grilled portions of meat, or frozen dishes. Small pieces of food should be placed in high-temperature dishes beforehand. You can evenly distribute food on the ladder to dry it.

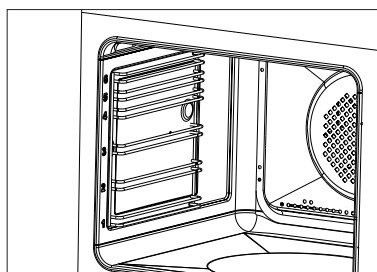


WIRE GUIDES

Guides allow placing food sheets at the appropriate level. The level is calculated from the lowest available position. To prevent the plate from tilting, do not extend it more than half its depth.

THE USE OF WIRE GUIDES:

The guides have 6 levels on which to place accessories. Levels should be counted from below. The metal sheet or drying ladder should be inserted between two bars constituting one level of the guides. The accessories can be pulled out halfway without risk of being pulled out or tilted.



TELESCOPIC GUIDES*

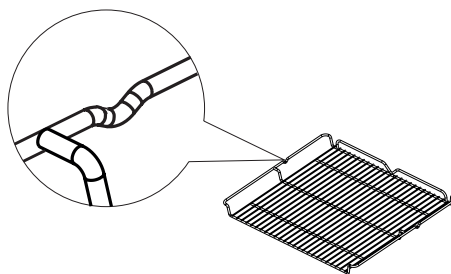
Front guides are equipped with bumpers. Before each placing of the metal sheets on the guides, slide them out, place the metal sheet on them and make sure that the bumpers are fully visible, and the metal sheet is secured against falling out. If the oven has been preheated before, the guides are also hot to slide them out, hook the rear edge of the plate against the bumpers and pull them out completely, and then slide them inside the chamber.

CATALYTIC INSERTS*

Located on the side walls of the cooking compartment. Cartridges are covered with a special self-cleaning enamel. This enamel means that dirt from fat or food remnants can be removed automatically provided they are not dried or burnt (food and fat residues should be separated as soon as possible when they are not dried and toasted, then long self-cleaning will be avoided. See Cleaning and Maintenance.

GRILL RACK LOCKING FUNCTION

The grill rack (drying ladder) has special lugs on the and right edges. Correct slipped in drying ladder should have the lugs directed to bottom. The lugs prevent accidental slipping out the drying ladder form the guides. To remove totally the ladder from the guides, lift up it slightly and pull.

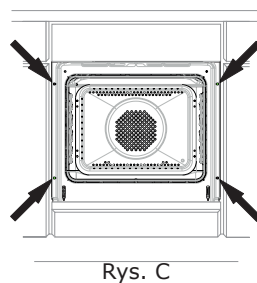
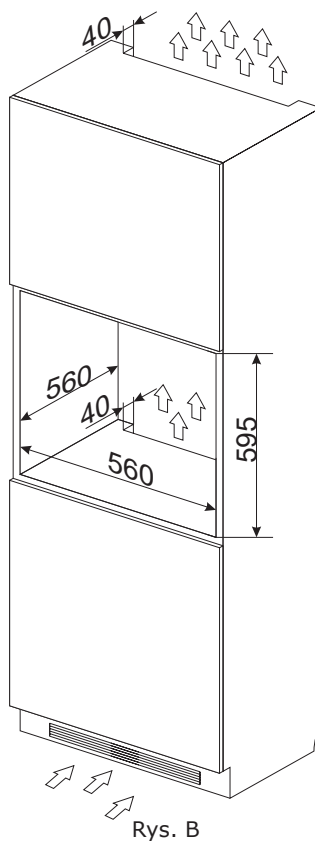
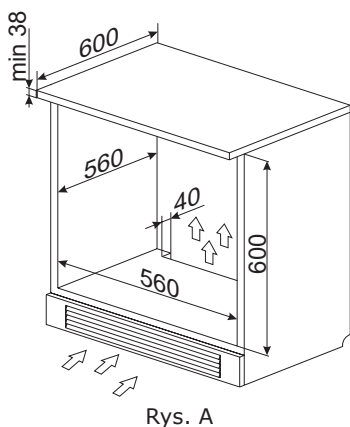


* The description of the model in this user manual was based on data known at the time of writing. It presents all the equipment elements. Their presence in a given model depends on the version and date of production.

CHAPTER 4. INSTALLATION

OVEN MOUNTING

- The kitchen room should be dry and ventilated. It should have also functional ventilation, and the placing of the oven should ensure easy access to its controlling elements. Primarily the power plug shall be easily accessible.
- The oven is built in Y class. Built-in furniture shall have cladding and adhesives for it gluing resistant to 100oC temperatures. Not obey this condition, may cause in deforming the surface or peeling off the cladding.
- Prepare the opening in the cabinet with the dimensions given on the picture: A- built-in under the countertop, B – high built-in. In case of presence in the cabinet the rear wall – cut the opening for electrical wires.
- Push oven completely into the opening and secure it with four screws against sliding out (Pic. C)



⚠ ATTENTION:

Mounting of the device should be conducted by qualified technician. The activities connected with installation shall be conducted when the device is disconnected from the power supply system.

OVEN CONNECTING TO THE MAINS

Before conducting electrical connection, familiarize yourself with indication given on the rating label.

- This oven is factory adapted to supplying single phase alternating current (230V~50Hz) and is equipped with power cord 3x 1,5mm² of approximately 1,5m length with plug (with protective contact).
- The electrical installation socket must be equipped with the grounding. After placing the oven, it is required that the socket is easily accessible for the user.

Before connecting the oven to the socket, check if:

- Grounding and the electrical installation hold the load of the oven, the socket supply circuit should be protected with the fuse min. 16A.
- The electrical installation is equipped with effective grounding system meeting the requirements applicable standards and regulations.
- After oven installation the socket should be accessible.



ATTENTION:

If the power cord is damaged, it should be replaced by manufacturer or in special repair shop or by the qualified technician to avoid hazard.

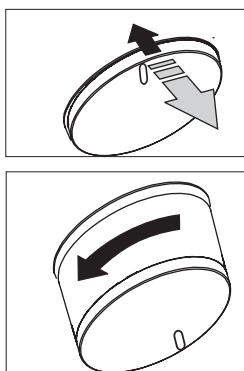
CHAPTER 5. OVEN OPERATION

BEFORE FIRST USE



- Remove all packing elements, in particular elements, which are protecting the oven chamber during the transport.
- Pull out from the oven chamber all accessories and wash them carefully with water with small amount of dish soap.
- Remove the protective foils from the telescopic guides surfaces.
- To clean the interior of the oven, use warm water with soft detergent. Do not use hard brushes or sponges. They may damage the layer, which the oven interior is covered.

HIDDEN KNOBS

The function selection knobs are hidden in front panel of the oven. To set the function and/or parameters gently push and release the knob. The knob will jump out of the panel. Now you can set the suitable function and/or parameters.



HEATING OVEN CHAMBER

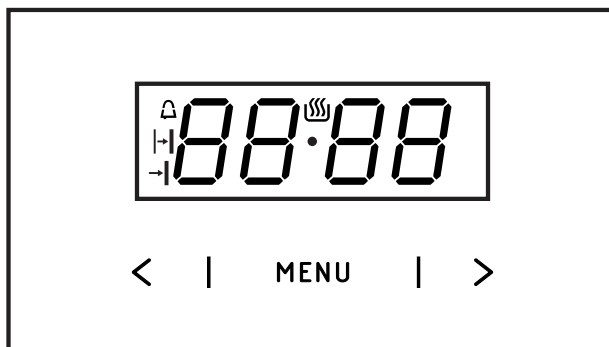
- Turn on the ventilation in the kitchen room or open the window.
- Turn the selecting function knob and set the  or  position (the exact description of this function is on next part of manual).

Set the oven temperature on 250°C. The oven should work for at least 30 minutes, during operation oven will produce smell which will occur only on begging of using, with time operation this smell will vanish. This is normal phenomenon, and it is called heating oven chamber.

IMPORTANT INDICATIONS REGARDING PROGRAMMER

After connecting device to the power supply system on the display will show blinking 0:00 indication. To use from oven full functionality, set the current time, in other case operation of the device will be impossible. The setting current time method is described in next part of this manual.

The programmer is equipped in touching sensors. To make setting's changes, touch the zone with finger, every sensor use is confirmed with acoustic signal. Keep the sensor's surface clean, and protect it from humidity.





This programmer contains below symbols:

MENU	— Selection operation mode sensor
+	— Plus sensor
-	— Minus sensor
☺	— Ready to work symbol
🕒	— Timer symbol
⏱	— Operation duration symbol
⏹	— Ending operation duration symbol

SETTING AND ADJUSTMENT OF CURRENT TIME

- After connecting oven to the power supply system (or after re-connecting dur to power breakdown) on the display will flash 0:00 indication.
- Touch and hold **MENU** sensor until the acoustic signal will sound, additionally on the display will show up ☺ symbol. The dot under this symbol will flash.
- In 7 seconds set the current time by pressing < and > sensors.



- After 7 seconds selected time will be remembered, and the dot under the  will stop flash.
- If you want to change setted time, touch and hold the < and > sensor (at once), until the acoustic signal will sound. Additionally, the dot under the  will start to flash, at this moment you can enter the changes of setted time.

ATTENTION:

The oven can be started after showing up on the display the  symbol.


TIMER

The timer function can be activated regardless of the state of other programmer functions activity. The setting range is from 1 minute to 23 hours and 59 minutes.


- Touch and hold the **MENU** sensor until the acoustic signal will sound. On the display will start to flash  symbol.
- Select the timer time with < and >, after proper setting on the display the  will start will light up steadily.

ATTENTION:

Start with selecting time with > sensor. The second < sensor will be inactive, until selecting any value by first sensor.

- After reaching selected time the acoustic signal will sound, and the timer symbol  will start to flash.

ATTENTION:

To turn off the sound signal, press any sensor (**MENU** , < or >). In this case the  symbol flash. To use of full programmer functionality touch and hold **MENU** sensor, until the acoustic signal will sound. It will erase the indication (flashing symbol).

- After turning off the acoustic signal, the display will show the current time.

ATTENTION:

If you will not turn off the sound signal, it will be turned off automatically after 7 minutes.

SEMI-AUTOMATIC OPERATION

Thanks to this function, you can set the time, after which the oven has to end its operation.

- To activate semi-automatic function set the function knob on chosen function, and the temperature knob on appropriate value.

- Touch and hold **MENU** sensor until on the display will show up for a short time $d_u r$ indication, the symbol $\rightarrow|$ will flash.
- Select the operation time with $<$ and $>$ sensors, the time range is from 1 minute to 10 hours.

After 7 second the display will show again current time, and on display will show up $\rightarrow|$ symbol. That will indicate that the setting was entered properly, and oven will start operation.

After reaching selected time, the oven will turn off automatically, the acoustic signal will sound and the $\rightarrow|$ and $\rightarrow|$ symbols will flash.

- Set the functional knob on **0** position and the temperature adjustment knob on OFF position.
- Touch and hold **MENU** or $</>$ sensor to turn off the sound signal, and the $\rightarrow|$ and $\rightarrow|$ symbols will go out, the display will show current time after 7 seconds.

AUTOMATIC OPERATION

Thanks to this function you can set the oven turning on and off time.

- Touch and hold **MENU** sensor until on the display will show up $d_u r$ and the $\rightarrow|$ will flash.
- Select the operation time with $<$ and $>$ sensors, the time range is from 1 minute to 10 hours.

ATTENTION:

Start with selecting time with $>$ sensor. The second $<$ sensor will be inactive, until selecting any value by first sensor.

- Touch and hold sensor **MENU** until display shows for short period of time indication $E n d$, the symbol $\rightarrow|$ wil flash.
- Select the hour of oven turning off with sensors $<$ and $>$, that is limited to a distant time of 23 hours and 59 minutes

ATTENTION:

Start with selecting time with $>$ sensor. The second $<$ sensor will be inactive, until selecting any value by first sensor.

- Set the function knob and temperature knob on chosen positions. The and are active.

The programmer automatically will choose turning on time, in such way to its ending is in accordance with selected turning off time. For example, if you have set operation time for 1 hour and 15 minutes, and the turning off time was selected on 3 p.m., the oven will start operation at 1:45 p.m. (1 hour and 15 minutes earlier).

During ended operation (when the device reached the determined turning off time), the oven will turn off automatically. The acoustic signal will sound and the $\rightarrow|$ and $\rightarrow|$ symbols will flash.

- Set the functional knob on **0** position and temperature adjustment knob on OFF position.
- Touch and hold **MENU**, $</>$ sensor to turn off the sound signal, symbols $\rightarrow|$ and $\rightarrow|$ go out, and the display will show current time after 7 seconds.

SETTINGS EARSE

At any moment you can erase timer or automatic operation selections.

To erase selections of automatic operation, touch at once < and > sensors.

To erase timer selections, touch **MENU** sensor and choose timer function, and then at once touch < and > sensors.

CHANGING TONE OF AN ACOUSTIC SOUND

The programmer has an option to change the tone of acoustic signal.

- To change the tone, touch and hold at once < and > sensors until the acoustic signal will sound.
- Touch the **MENU** sensor, to choose tone selection function, on the display will flash *t o n e* indication.
- Choose suitable tone with > sensor in range 1-3, with < sensor in range 3-1.

DISPLAY LIGHT INTENSITY

The programmer has possibility to change the light intensity in range of 1 to 9, where 1 means the darkness selection, and 9 means brightness selection. The value entered applies when the clock is non-active (meaning that the user did not touch any sensor for 7 seconds).

- To change the light intensity, touch and hold at once the < and > sensors, until the acoustic signal will sound.
- Touch the **MENU** sensor to choose the *br i g* function (first touch will enter to the *t o n e*, second touch will enter to the *br i g*).
- Choose appropriate value with > sensor in range 1-9, and with < sensor in range 9-1.

⚠ ATTENTION:

When the clock is active (when the user touched the sensor in 7 seconds) the light intensity is maximum.

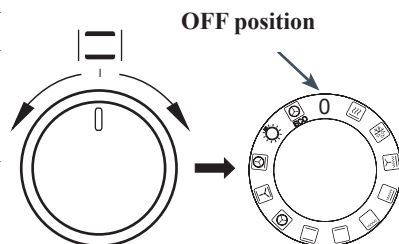
NIGHT MODE

From 22:00 to 6:00 the clock automatically decreases the light intensity.

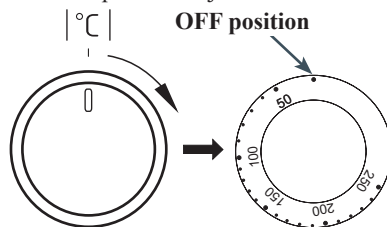
OVEN KNOBS

The oven can be heated with the upper, bottom, fan-assisted or roaster heater. Appropriate function you can choose with the function knob.

The picture presents the functions (in specified order) located on the knob:



The temperature you can select with temperature adjustment knob. The temperature values are located on the knob as below:



ATTENTION:

Starting the oven operation is possible only when the suitable operation temperature and operation function are selected.

OVEN FUNCTIONS

Below you can find the description of each function, in which this device is equipped.

0

Oven is turned off



Quick heating

Upper and grill heater turned on; fan starts operating. Used for initial heating.



Defrosting

Fan is turned on. Oven will not heat, only move the air around to quicken defrosting.



Upper heater, grill and fan

This function accelerates the grilling process. It grills food quickly, retaining their taste.



Stronger grill (Supergrill)

By using the “supergrill” function, both grill and upper heater are energized. This allows the upper part of the cavity to become more heated, which makes food more grilled, and allows bigger pieces to be cooked.



Grill

Grill is used to cook small amounts of meat: steaks, fish, toasts, sausages, etc. Food grilled should not be thicker than 2-3 cm and it should be turned over during cooking.



Bottom heater

This function energizes only the bottom heating element. This can be used to cook damp or stuffed dough.



Upper and lower heater

This function turns both top and bottom heaters on. It is perfect for cooking meat, cakes, fish, bread, pizza. Pre-heating is recommended. Please cook on one height at time.



Ring heater and fan

Selecting this function will turn the ring heater and fan. This forces the air inside to move with the fan in the middle. This allows lower temperatures to be selected and still be effective. It also ensures even cooking of the food.



Top and bottom heater, fan

This function is perfect for cooking cakes. Fan ensures even heat distribution inside.



Ring and bottom heater, fan

This setting will turn on ring and bottom heater with fan assistance. This will heat bottom of the food more. It is recommended for pizza and damp dough.



Interior illumination

This position is used for illumination of the interior - without any heating.



Fan-assisted oven

Using this function launches optimized heating method to save energy during preparation food. With this knob position the oven lighting is switched off.




ECO

CONTROL LAMPS

Turning on the device is indicated with thermostat control lamp – red. Go out this lamp is the indication that the oven has reached selected temperature. If the recipes the Cookbook recommended to place the meal into pre-heated oven, it should be conducted after first go out of the control lamp. During cooking process, the control lamp will be turning on and off periodically (keeping the temperature inside the oven's chamber). Also illuminated knob indicates of the oven operation.

USING GRILL

Grilling is conducted by emitting infrared waves by grill heater. To turn the grill on:

- Set the function knob to  or  or .
- Heat the oven for 5 minutes (with door closed).
- Insert a tray with food to be grilled in desired slot. If you use wire rack, insert tray directly beneath it to catch dripping fat.
- Close the oven door.
- For grill and supergrill function the temperature should be selected at max 220°C, and for grilling with fan-assisted oven function the temperature should be selected at max 190°C.
















ATTENTION:

During oven operation the accessible parts (example: oven's door) become hot. The oven operation should be under constant supervision. Do not let children to play close to the device, because of the risk of burning.

CHAPTER 6. PRACTICAL INFORMATION

TABLES WITH EXAMPLE OVEN SETTINGS

BAKING CAKES

TYPE		ACCESSORIES	LEVEL	HEATING FUNCTION	TEMPERATURE [°C]	TIME [MIN]
Cakes in forms	Sponge cake	Round, black, cake form, on the grill rack	1 — 2		170 — 200 ¹⁾	38 — 50 ²⁾
	Brioche	Round or rectangular, black cake form, on the grill rack	1 — 2		160 — 170 ¹⁾	25 — 40 ²⁾
	Brioche	Round or rectangular, black cake form, on the grill rack	3		150 — 160	25 — 40
	Fat free sponge cake	Round or rectangular, black cake form, on the grill rack	1 — 2		170 — 180 ¹⁾	38—45 ²⁾
	Apple pie	Round or rectangular, black cake form, on the grill rack	1 — 2		190 — 200 ¹⁾	50—65 ²⁾
Cakes on tray	Small cakes, cakes,	Paper form, about Ø48 mm, on the bread tray	3		155 — 160 ¹⁾	37—45 ²⁾
		Paper form, about Ø48 mm, on the bread tray	3		150 — 160 ¹⁾	34—38 ²⁾
		Paper form, about Ø48 mm, on the bread tray	3		150 — 160 ¹⁾	34—38 ²⁾
		Paper form, about Ø48 mm, 2 - on the bread or roast tray, 4 - on bread tray	2 + 4		150 — 160 ¹⁾	34—40 ²⁾
	Crisp cake	Bread tray	2		150 — 160 ¹⁾	30 — 40 ²⁾
		Bread tray	2		150 — 170 ¹⁾	25 — 35 ²⁾
		Bread tray	2		150 — 170 ¹⁾	25 — 35 ²⁾
		2 - on the bread or roast tray, 4 - on bread tray	2 + 4		160 — 175 ¹⁾	25 — 35 ²⁾

¹⁾ Pre-heat an empty oven for about 5 minutes, do not use the Quick Warm-Up function.

²⁾ The times apply, if it's not given differently for cold oven chamber.










IMPORTANT:






Parameters given in this table are approximate and can be adjusted accordingly of your own experiences and culinary taste.

- Try to use the forms (trays) included with the appliance.
- If you are using from your own forms, place it on the grill rack. We recommend using the back form, because they are better in conductive heat and they shorten the baking time.
- We do not recommend using trays and forms with bright and shiny surface, because it may cause in not baking the bottom of dough/cake (in case of using the bottom heater + upper heater function).
- When using the fan-assisted oven function is not necessary to pre-heat the oven chamber. Before placing the dish inside the oven, the pre-heating should be conducted for other function, until the oven will reach the selected temperature (the control lamp should go out).
- Before taking out the cake from the oven, check the baking quality with the wooden stick (during proper baking, the stick should remain clean and dry).
- After baking, leave the cake in heated chamber for about 5 minutes (when oven is turned off).
- While the fan-assisted oven function is selected, the baking temperature is lower for about 20- 30°C than when the conventional function is selected (upper heater + bottom heater).
- Parameters given in the table above are approximate and can be adjusted accordingly of your own experiences and culinary taste.

If the information given in the Cookbooks are much different than the values given in this manual, please follow the indications form this manual.

MEAT AND VEGETABLES BAKING

TYPE	ACCESSORIES	LEVEL	HEATING FUNCTION	TEMPERATURE [°C]	TIME [MIN]
Beef	Grill rack + roast tray (for collecting fat drops)	2 - grill rack 1 – roast tray		225 — 250	120 — 150
Beef	Grill rack + roast tray (for collecting fat drops)	2 - grill rack 1 – roast tray		160 — 180	120 — 160
Pork	Grill rack + roast tray (for collecting fat drops)	2 - grill rack 1 – roast tray		160 — 230	90 — 120
Pork	Grill rack + roast tray (for collecting fat drops)	2 - grill rack 1 – roast tray		160 — 190	90 — 120
Chicken	Grill rack + roast tray (for collecting fat drops)	2 – 3 - grill rack 1 – roast tray		180 — 190	180 — 190
Chicken	Grill rack + roast tray (for collecting fat drops)	2 - grill rack 1 – roast tray		160 — 180	45 — 60
Chicken	Grill rack + roast tray (for collecting fat drops)	2 – 3 - grill rack 1 – roast tray		175 — 190	60 — 70

TYPE	ACCESSORIES	LEVEL	HEATING FUNCTION	TEMPERATURE [°C]	TIME [MIN]
Fish	Grill rack + roast tray (for collecting fat drops)	2 – 3 - grill rack 1 – roast tray		190	60 — 70
Fish	Grill rack + pot with the lid	2 – grill rack, pot on the grill rack		210 — 220	45 — 60
Fish	Grill rack + roast tray (for collecting fat drops)	2 – 3 - grill rack 1 – roast tray		160 — 180	45 — 60
Veggies	Roast tray	2		190 — 200 ¹⁾	40 — 50
Veggies	Roast tray	3		170 — 190	40 — 50

The times apply, if it's not given differently for cold oven chamber.


IMPORTANT:

Parameters given in this table are approximate and can be adjusted accordingly of your own experiences and culinary taste.

- It is recommended to prepare in the oven meat portion heavier than 1 kg, smaller portions are suitable to prepare on the kitchen hob.
- It is recommended to use heat-resistant dishes, as well it's handles must be also heat resistant.
- During using the grill rack, it is recommended to place on the lower level the baking tray. The grease from the meal will not drops directly on the oven bottom surface, but on the tray.
- To make the roast juicier, add a small amount of water to the inserted baking tray. In this case, the food will not dry out.

During baking, at least once (in the middle of cooking) turn over the meat on the other side, periodically water the meat with the resulting sauce or hot salty water.

PIZZA

PIZZA	ACCESSORIES	LEVEL	HEATING FUNCTION	TEMPERATURE [°C]	TIME [MIN]
Fresh	Bread tray	2 — 3		200 — 230 ¹⁾	15 — 25
Fresh with thin bottom	Bread tray	2 — 3		200 — 230 ¹⁾	15 — 20
Frozen with thin bottom	Grill rack	2 — 3		2)	2)
Frozen with thick bottom	Grill rack	2 — 3		2)	2)







¹⁾ Pre-heat an empty oven.

²⁾ Follow the indications on the packaging.

IMPORTANT:

Parameters given in this table are approximate and can be adjusted accordingly of your own experiences and culinary taste.

GRILLING


TYPE	ACCESSORIES	LEVEL	HEATING FUNCTION	TEMPERATURE [°C]	TIME [MIN]
White bread toasts	Grill rack	4		220 ¹⁾	3 — 7
White bread toasts	Grill rack	4		220 ¹⁾	3 — 7
Chicken	Grill rack + roast tray (for collection fat drops)	2-3 grill rack 1 – bread tray		180 — 190	180 — 190
Fish	Grill rack + roast tray (for collection fat drops)	2-3 grill rack 1 – bread tray		190	60 — 70
Veggies	Bread tray	3		170 — 190	40 — 50
Beef burgers	Grill rack + roast tray (for collection fat drops)	4- grill rack 3- roast tray		220 ¹⁾	1 side 13-18 2 sside 10-15

¹⁾ Pre-heat an empty oven for about 8 minutes, do not use the Quick Warm-Up function.

IMPORTANT:

Parameters given in this table are approximate and can be adjusted accordingly of your own experiences and culinary taste.


ROASTING

TYPE	ACCESSORIES	LEVEL	HEATING FUNCTION	TEMPERATURE [°C]	TIME [MIN]
Whole chicken	Grill rack + roast tray (for collection fat drops)	2- grill rack 1- Roast tray		180 — 190	70 — 90

HEATING FUNCTION ECO FAN-ASSISTED OVEN

- By using the ECO fan-assisted oven function an optimized heating method is activated, which saves energy when preparing food.
- The cooking time can not be shortened by selecting higher temperatures. It is not recommended to pre-heat the oven before conducting cooking.
- Do not change the temperature settings and open the door during cooking.

RECOMMENDED PARAMETERS DURING ECO FAN-ASSISTED OVEN

DISH TYPE	OVEN FUNCTION	TEMPERATURE [°C]	LEVEL	TIME [MIN]
Sponge cake		180 — 200 °C	2 — 3	50 — 70
Brioche		180 — 200 °C	2	50 — 70
Fish		190 — 210 °C	2	45 — 60
Beef		200 — 220 °C	3	90 — 120
Pork		200 — 220 °C	2	90 — 160
Chicken		180 — 200 °C	2	80 — 100

CHAPTER 7. CLEANING AND MAINTENANCE

Caring for the oven to be kept clean and properly maintained have a positive impact on the trouble-free operation and life of the device.

GENERAL INDICATIONS

- The oven should be cleaned after each use, preventing soilings from burning.
- In case of long-term exposure, the complete removing may be impossible or large workload.
- The oven chamber should be cleaned with warm water and small amount of soft detergent or vinegar (3 spoons of vinegar for 250ml of water). After finishing cleaning process remember to wipe the surface.
- In the oven it is not allowed to leave moisturized pots or cloths. The moisture trapped in the oven chamber may cause corrosion.
- The easier way to remove soilings from fruit juice or cake is to remove the residue from warm but not hot chamber surface.

CLEANING AGENTS

- For cleaning and maintenance do not use any abrasives or scouring agents.
- No not use corrosive agents, consisted with baking soda, ammonia or chlorine.
- Do not use substance with strong alkaline reaction.
- It is not recommended to use the liquids consisting organic acids (citric acid), which may cause permanent stains or tarnishing of ceramic enamel.

OTHER IMPRTANT INDICATIONS

- For baking dishes consisted with fruits, for example cakes, use deep tray – the fruit juice may cause discolor or tarnishing of enamel.
- The discolor of the enamel does not affect on the oven operation, it is not the basis of complaint.
- For cooking meat use appropriate pots or use the aluminum foil and special baking sacks to avoid chamber soiling with grease.

ATTENTION:

For cleaning and maintenance do not use any abrasives, scouring agents or scrubbing items.

ATTENTION:

For cleaning the front and housing of the device use only warm water with small amount od dish soap. Do not use the cleaning milk.

CLEANING

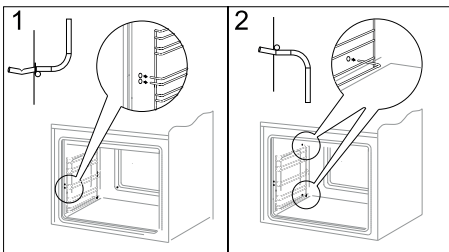
⚠ ATTENTION:

Before conducting cleaning activities the oven should be turned off, pay attention on the knobs which should be in “0” position (turned off). The cleaning activities should be conducted after oven chamber cooling off.

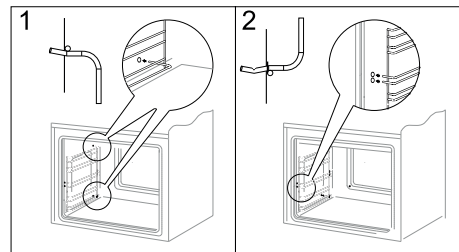
- Turn on the oven lighting, it enables to get better visibility of the oven chamber.
- Remove the biggest soilings (use wooden or plastic kitchen spatula). Abrasive agents can damage or tarnish the layer of the enamel. Pay extra attention when you are using them.
- In case of burned soilings, difficult to remove – use the cloth moistured with water and small amount of dish soap or vinegar (place it on the soiling for about 1 hour).

WIRE GUIDES

The oven is equipped with easily removable wire guides (ladders) of the oven. To remove them for cleaning, pull the tab on the front, then swing the guides and remove them from the rear tabs.



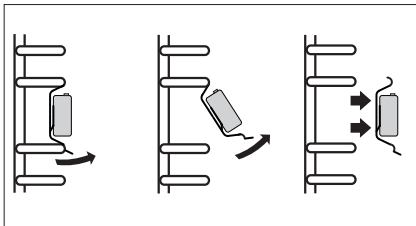
Disassembly:



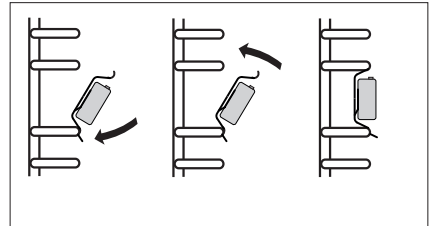
Assembly:

TELESCOPIC GUIDES*

The guides should be removed and cleaned with wire guides. Before placing trays on them, it must be pulled out firstly (if the oven is hot, slide the guides out, hooking them back the edge of the sheet metal against the bumpers located in the front of the sliding guides) and the slide out it with the tray.



Disassembly:



Assembly:

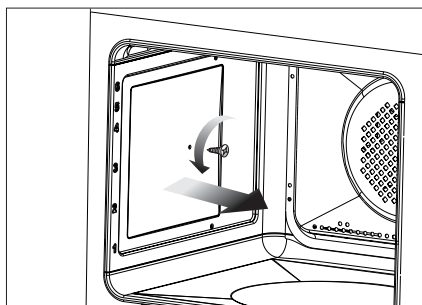
⚠ ATTENTION:

Do not clean the telescopic guides in the dishwasher!

CATALYTIC INSERTS*

The inserts are covered with special self-cleaning enamel. This enamel means that dirt such as fat or food residues can be removed automatically if they are not dried or burnt (fat or food residues must be cleaned as soon as possible when they are not dried and burnt, to prevent long oven self-cleaning process). To conduct oven self-cleaning, turn on it for 1 hour with selected 250°C temperature. If the residues are small, the process may be shortened.

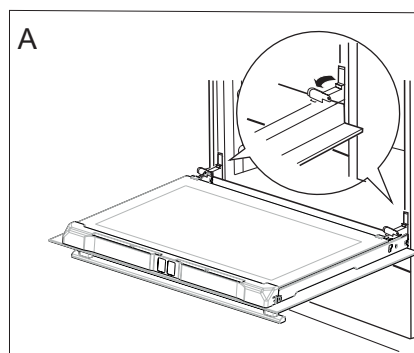
Due to the energy consumption created by self-cleaning process, before undertaking this process check the sizes of soilings. After decreasing the self-cleaning properties of the inserts, they can be replaced. The insert can be purchased in service centers or on the market. In case of deciding to clean the oven chamber in traditional way, should be remembered that the wall covered with the enamel are not resistant for attrition and for cleaning shall not be used any abrasive agent or harsh sponges.



Disassembly:

DOOR DISASSEMBLY

For easier access to the cooking compartment and cleaning, it is possible to remove the door. Open the door, tilt the safety element up located in the hinge (Pic. A). Close the door slightly, rise and remove forward. To assembly the door please conduct the steps backwards. During the placing pay attention to correctly insert the notch on the hinge handle. After placing the door to oven, lower the safety element and press it carefully. Improper safety element setting can cause hinge damaging while closing the door.



Hinge protection tilting

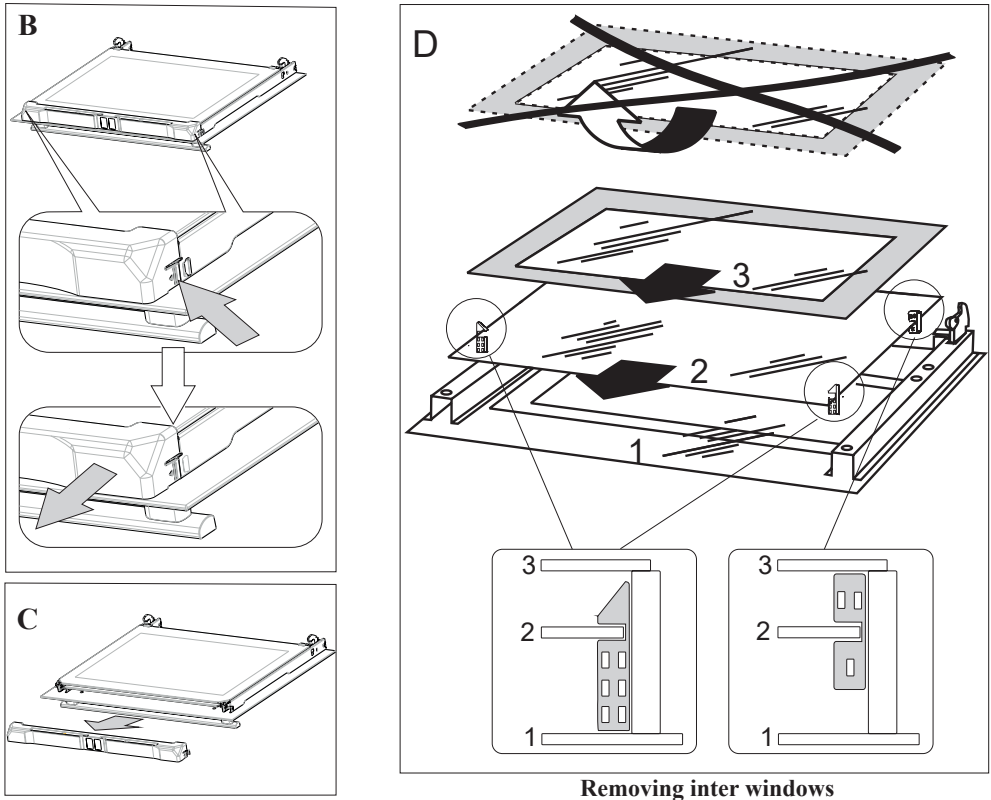
REMOVING INTERNAL GLASS

- Press the places shown on the picture and remove the upper door trim (Pic. B, C).
- Pull out the internal glasses from the mount (in bottom door part- Pic. D)

ATTENTION:

Risk of damaging the window mount. The windows should be slide out not raised.

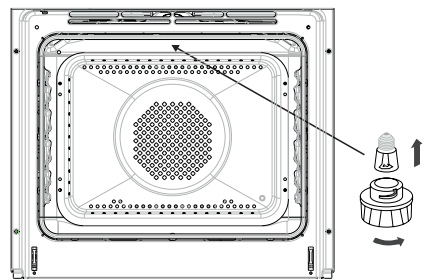
- Remove the middle window (Pic. D)
- Clean the windows with warm water and small amount of dish soap.
- To mount the windows, conduct above step backwards. Smooth window part should be located at the top and cut corners at the bottom.



LIGHT REPLACEMENT INSIDE THE CHAMBER

Before conducting replacement of the lightbulb, set all knobs on “0” position (OFF) and disconnect the oven from the power supply system.

- Unscrew and wash the lampshade, remember to wipe it to dry.
- Unscrew the bulb from the socket.
- If needed replace the bulb for new one with below parameters:
 1. Type E14.
 2. Voltage 230V.
 3. Power 25W.
- Make sure that the new bulb is properly mounted in the socket.
- Screw in the lampshade.



CHAPTER 8. PROBLEM SOLVING

In any malfunction of the device you should:

- Turn off the working sets of the oven.
- Disconnect the device from the power supply system.
- Some small failures the user can remove by himself, by following indications shown in table below.

Before you will contact the service center check next points given in the table.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
1. Device is not working.	Power breakdown.	Check the fuse of home installation, if it is burnt – replace it.
2. The oven lighting does not work.	Loose or damaged lightbulb.	Replace damaged lightbulb (see cleaning and maintenance).
3. The display periodically shows “0:00”.	The device was disconnected from the mains, or there was power breakdown.	Set the current time (See Electronic programmer).
4. The fan of the fan-assisted oven does not work.	DANGER OF OVERHEATING! IMMEDIATELY DISCONNECT THE DEVICE FROM THE MAINS! REPORT TO THE NEAREST SERVICE CENTER!	

If the malfunction was not resolved please disconnect the power supply and report this fault to the Service Centre.



ATTENTION:

All repairs must be conducted only by qualified technicians of Service Centre.




CHAPTER 9. TECHNICAL DETAILS

TYPE / MODEL	KBO 1076 S PT B
Voltage	230V~50Hz
Oven rated power	3600 W
Bottom heater	700 W
Upper heater	900 W
Fan-assisted oven heater	2100 W
Grill heater	1500 W
Steam function heater	300 W
Dimensions (H x W x D)	595 x 595 x 575 mm

Conforms with EU norms EN 60335-1, EN 60335-2-6.

Data on the energy labels of electric ovens are given in accordance with EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are determined at standard load with active functions: lower and upper heater (conventional mode) and fan heating support (if such functions are available).

The energy efficiency class has been determined depending on the function available in the product in accordance with the following priority.

Forced air circulation ECO (hot air heater + fan)	 ECO
Forced sir circulation ECO (bottom heater + top heater + grill + fan)	 ECO
Conventional ECO mode (bottom + top heater)	 ECO

When determining energy consumption, remove the telescopic guides (if equipped with the product).

KERNAU

www.kernau.com



KERNAU