

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIK KBO 1077 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
PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY	15
OBSZAR AKTYWNOŚCI FUNKCJI	15
POKRĘTŁO FUNKCYJNE PIEKARNIKA	24
POKRĘTŁO USTAWIEŃ +/-	24
ROZDZIAŁ 6. PORADY PRAKTYCZNE	25
ROZDZIAŁ 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	30
OGÓLNE PORADY	30
ŚRODKI CZYSZCZĄCE	30
CZYSZCZENIE	31
PROWADNICE DRUCIANE	31
PROWADNICE TELESKOPOWE	32
WKŁADY KATALITYCZNE	32
DEMONTAŻ DRZWI	33
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ	33
WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY	34
ROZDZIAŁ 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	35
ROZDZIAŁ 9. DANE TECHNICZNE	36

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:



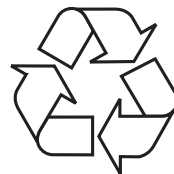
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do przygotowywanych potraw”. Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.
- Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw. Mięso o wadze do 1 kg daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.
- Wykorzystanie ciepła resztkowego 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:

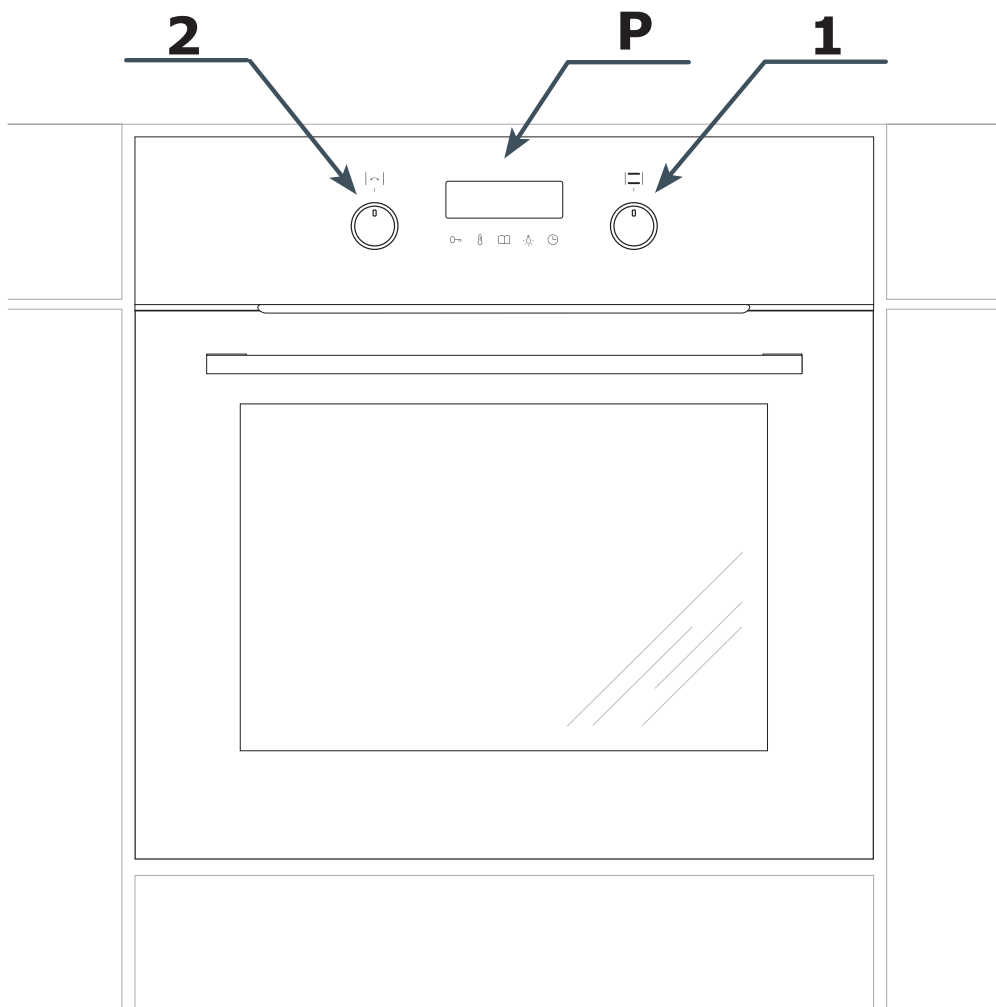
Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

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.

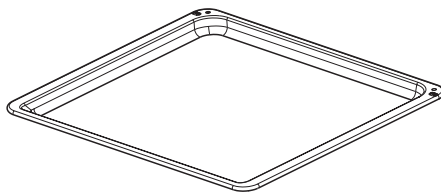
ROZDZIAŁ 2. TWOJE URZĄDZENIE

- P Programator elektroniczny
1. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
2. Pokrętko zmiany ustawień +/-

ROZDZIAŁ 3. AKCESORIA

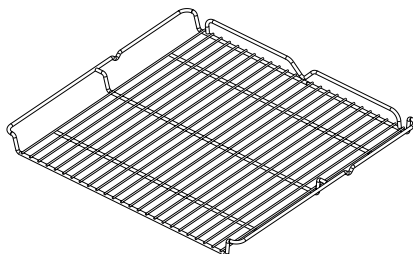
BLACHA DO PIECZYWA

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.

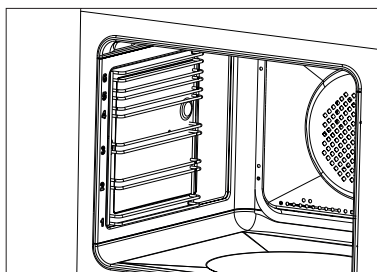


PROWADNICE DRUCIANE

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*

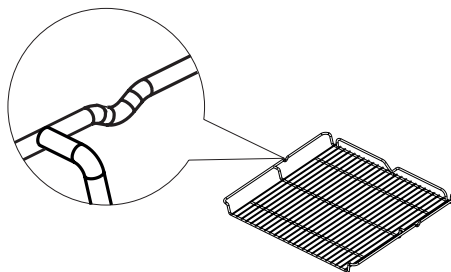
Prowadnice z frontu wyposażone są w zderzaki. Przed każdym umieszczeniem blach na prowadnicach wysuń je, umieść na nich blachę i upewnij się, że zderzaki są widoczne w całości, a blacha jest zabezpieczona przed wypadnięciem. Jeżeli piekarnik został wcześniej rozgrzany, prowadnice są również gorące, aby 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.

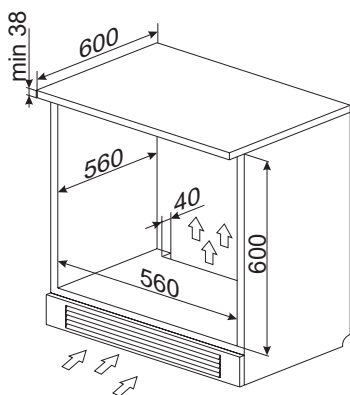


* Opis modelu w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji oraz daty produkcji.

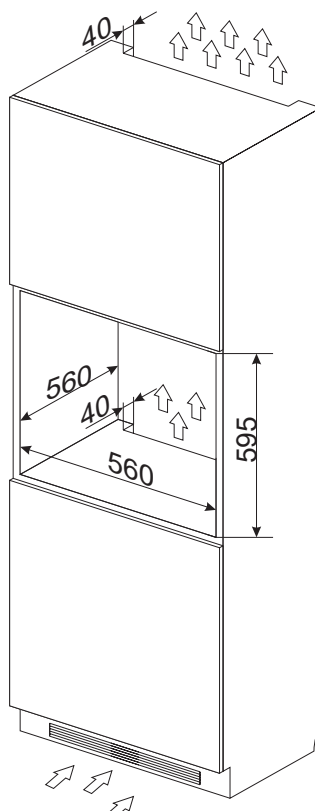
ROZDZIAŁ 4. INSTALACJA

MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE

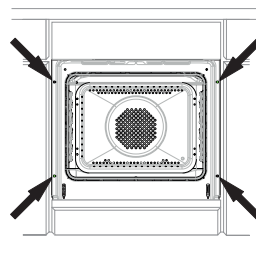
- Pomieszczenie kuchenne po winno być suche i przewiewne. Powinno również posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania, przede wszystkim wtyczka zasilająca powinna być łatwo dostępna.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. 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.

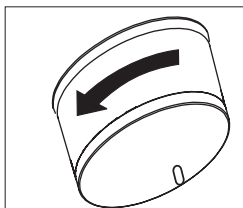
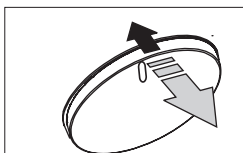
ROZDZIAŁ 5. OBSŁUGA PIEKARNIKA

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM



- Usuń 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 przewodnic 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.

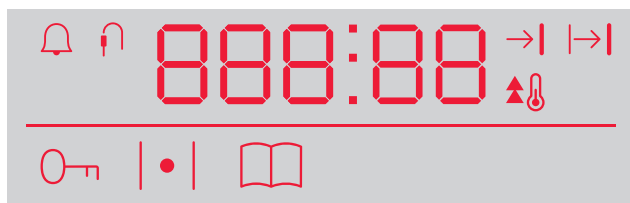


WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA






- 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.

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY












Programator wyposażony jest w wyświetlacz LED oraz 5 sensorów dotykowych:

-  — Blokada rodzicielska
-  — Ustawienie temperatury
-  — Programy gotowe
-  — Włącz/wyłącz oświetlenie piekarnika
-  — Ustawienie zegara

UWAGA:

Każdorazowe użycie sensora potwierdzone jest sygnałem akustycznym. Nie ma możliwości wyłączenia sygnałów dźwiękowych.

OBSZAR AKTYWNOŚCI FUNKCJI*

- | | |
|--|--|
|  — Podłączona termosonda |  — Aktywna blokada rodzicielska |
|  — Symbol aktywności szybkiego rozgrzewu |  — Rozgrzewanie piekarnika |
|  — Aktywny minutnik |  — Aktywny program gotowy |
|  — Praca automatyczna |  — NK (funkcja niedostępna) |
|  — Praca półautomatyczna | |

* W zależności od modelu.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA

Po podłączeniu do zasilania (lub powrocie zasilania po jego wcześniejszym zaniku) piekarnik przejdzie w tryb ustawienia aktualnego czasu, na wyświetlaczu miga **00:00**. Korzystanie z urządzenia nie jest możliwe bez ustawionego czasu.



UWAGA:


W przypadku przerwy w zasilaniu wszystkie wprowadzone parametry takie jak czas pracy, temperatura, funkcja zostaną skasowane, aby kontynuować pracę, należy wprowadzić nastawy powtórnie. Jeśli przerwany programem było czyszczenie pyrolityczne (lub drzwi są z innego powodu zablokowane), to przed ustawianiem zegara wykonywana jest procedura wychładzania piekarnika i otwierania drzwi.

INTENSYWNOŚĆ ŚWIECENIA WYŚWIETLACZA




Intensywność świecenia wyświetlacza LED jest różna w zależności od pory dnia, w godzinach 22:00-6:00 intensywność świecenia jest mniejsza niż w godzinach 6:00-22:00. Dodatkowo w trybie StandBy intensywność świecenia jest mniejsza niż w trybie aktywnym. Nie ma możliwości zmiany intensywności świecenia oraz godzin, w których natężenie jest różne.

USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU

Po podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga wartość minut **00:00**. Aby wprowadzić aktualny czas przekręć pokrętkę ustawień +/- w dowolnym kierunku i ustaw odpowiednią wartość minut. Następnie dotknij sensor , w tym momencie wprowadź odpowiednią wartość godzin pokrętkę ustawień +/- . Aby zatwierdzić aktualną godzinę dotknij sensor .

Aby zmienić aktualny czas, w trybie StandBy dotknij i przytrzymaj sensor , cyfry zaczną migać. Dalej postępuj jak w przypadku ustawienia czasu po pierwszym uruchomieniu urządzenia.



OŚWIETLENIE

Sensor  działa niezależnie od pozostałych funkcji, naciskanie sensora nie wpływa na przebieg pozostałych funkcji i ustawień. Sensor  nie działa w trybie standby. Po dotknięciu sensora  światło w piekarniku zapala się na 30 sekund. Każdorazowe otwarcie drzwi piekarnika powoduje zapalenie się światła. Dodatkowo gdy piekarnik jest w trybie aktywnym, wewnątrz komory piekarnika włączone jest oświetlenie. Oświetlenie to pozostaje wyłączone tylko w trybie StandBy. Jeżeli drzwi piekarnika pozostają otwarte dłuższy czas, oświetlenie wyłączy się automatycznie po upływie około 10 minut.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Działanie wentylatora chłodzącego jest niezależne od nastawionych funkcji i stanu programatora. Silnik chłodzący zostaje włączony automatycznie, gdy temperatura w komorze przekracza 50°C. Poniżej tej temperatury wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie.

ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA (SYMBOL TERMOSTATU)

Symbol  oznacza rozgrzewanie się przynajmniej jednej z grzałek w piekarniku. Symbol ten gaśnie gdy temperatura w komorze zostanie osiągnięta. Po jej osiągnięciu symbol ten będzie się zapalał i gaść co jakiś czas. Sygnalizuje to utrzymywanie ustawionej temperatury. Jeżeli po osiągnięciu ustawionej temperatury, zmniejszysz ją, symbol  zapali się dopiero w momencie wychłodzenia piekarnika poniżej nowo ustawionej wartości.


TRYB STANDBY








Inaczej tryb czuwania. W trybie tym na wyświetlaczu jest tylko aktywny zegar, intensywność świecenia jest zmniejszona względem trybu aktywnego.

TRYB AKTYWNY

Jest to tryb, w trakcie którego wykonywana jest funkcja ustawiona za pomocą pokrętła funkcyjnego. W przypadku zastosowania dodatkowych opcji, takich jak opóźnione wyłączenie piekarnika, opóźniona praca piekarnika, czy też czyszczenie, po zakończonej pracy piekarnik automatycznie przejdzie do trybu StandBy pomimo tego, że pokrętło funkcyjne nie jest ustawione na pozycję „0”.

FUNKCJE PIEKARNIKA

W trybie StandBy przełącz pokrętło na jedną z funkcji opisanych w poniższej tabeli. Następnie pokrętłem ustawień +/- wybierz odpowiednią temperaturę, jeżeli nie zmienisz temperatury, program pieczenia rozpocznie się z domyślną wartością. Zatwierdź temperaturę sensorem  lub odczekaj kilka sekund — piekarnik rozpocznie pracę automatycznie. Drzwi piekarnika muszą być zamknięte.

OPIS FUNKCJI	REALIZACJA							TEMPERATURA [°C]		DOMYŚLNA TEMP. [°C]
	Światło	Grzałka gorna	Grzałka opiekacza	Grzałka wentylatora	Grzałka dolna	Wentylator termoobiegu	Grzałka S	min.	max	
 ECO				+		+		30	280	170
 Oświetlenie	+									
 Termoobieg (Funkcja Pary)	+			+		+	+	30	280	170
 Pizza	+			+	+	+		30	280	220
 Ciasto	+	+			+	+		30	280	170
 Termoobieg	+			+		+		30	280	170
 Konwencjonalna	+	+			+			30	280	180

OPIS FUNKCJI		REALIZACJA							TEMPERATURA [°C]		DOMYŚLNA TEMP.[°C]
		Światło	Grzałka górna	Grzałka opiekacza	Grzałka wentylatora	Grzałka dolna	Wentylator termoobiegu	Grzałka S	min.	max	
	Przypiekanie	+				+			30	240	200
	Grill	+		+					30	280	220
	Super grill	+	+	+					30	280	220
	Turbo grill	+	+	+				+	30	280	190
	Szybki rozgrzew	+		+	+			+	30	280	170
0	Piekarnik wyłączony										

W CZASIE AKTYWNEJ FUNKCJI PIEKARNIKA

- Możesz zmienić aktywną funkcję używając pokrętła funkcyjnego.

UWAGA:




Zadana temperatura zostanie zachowana z poprzednio wykonywanego programu.





- Aby zmienić temperaturę, dotknij i przytrzymaj sensor , następnie zmień temperaturę używając pokrętła ustawień +/- . Zatwierdź nową temperaturę sensorem lub odczekaj kilka sekund, aby nowa temperatura została zatwierdzona automatycznie.
- Możesz przejść do trybu StandBy, przełącz pokrętło funkcyjne w pozycję „0”
- Możesz zmienić temperaturę, dotknij i przytrzymaj sensor , następnie zmień temperaturę używając pokrętła ustawień +/- . Zatwierdź nową temperaturę sensorem lub odczekaj kilka sekund, aby nowa temperatura została zatwierdzona automatycznie.
- Możesz aktywować blokadę rodzicielską.
- Możesz aktywować dodatkowe parametry takie jak opóźnione wyłączenie piekarnika lub opóźniona praca piekarnika.

BLOKADA RODZICIELSKA

W dowolnym momencie dotknij przez 3 sekundy sensor aby włączyć blokadę rodzicielską, na wyświetlaczu pojawi się symbol . Podczas próby włączenia funkcji na wyświetlaczu pojawi się i sygnał akustyczny. Aby wyłączyć blokadę, dotknij przez 3 sekundy sensor , symbol zgaśnie na wyświetlaczu.



MINUTNIK



W trybie aktywnym StandBy dotknij i przytrzymaj sensor , na wyświetlaczu pojawi się: , oraz symbol  zacznie migać. Teraz możesz:



- Ustawić minutnik pokrętle ustawień +/- (zaczynając w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), następnie zatwierdź sensorem .
- Skorygować nastawy minutnika pokrętle ustawień +/- (w obu kierunkach). Skorygowaną wartość zatwierdź sensorem .
- Wyłączyć minutnik ustawiając pokrętle ustawień +/- wartość: . Wartość tą zatwierdź sensorem .

Minutnik nie przerywa działania aktywnej funkcji piekarnika. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny, możesz go wyłączyć dowolnym sensorem. Maksymalny możliwy do ustawienia czas to 99 minut.

PODGLĄD I MODYFIKOWANIE USTAWIEŃ W TRAKCIE PRACY PIEKARNIKA

Aby sprawdzić temperaturę wewnątrz komory w trakcie pracy piekarnika, dotknij sensor  jednokrotnie. Dotknij kolejny raz sensor  aby sprawdzić ustawioną temperaturę. Dotknij kolejny raz, aby wrócić do wyświetlania aktualnego czasu.





Aby zmienić zadaną temperaturę podczas pracy piekarnika, dotknij i przytrzymaj sensor , na wyświetlaczu pojawi się aktualnie ustawiona temperatura, możesz ją modyfikować pokrętle ustawień +/- . Nową temperaturę zatwierdź sensorem  . Do momentu zatwierdzenia, w piekarniku ustawiona jest wartość poprzednia.





Aby zmienić funkcję w trakcie pracy piekarnika, użyj pokrętła funkcyjnego. Po zatwierdzeniu nowej funkcji, na wyświetlaczu pojawi się temperatura (nie jest ona domyślna dla ustawionej funkcji, tylko przeniesiona z poprzednich nastaw. Aby ją zmienić dotknij i przytrzymaj sensor , pokrętle ustawień +/- ustaw nową temperaturę. Po zatwierdzeniu sensorem , piekarnik rozpocznie pracę z nowymi nastawami.

ZAKOŃCZENIE DZIAŁANIA FUNKCJI

Aby zakończyć funkcję, ustaw pokrętle funkcyjne w pozycję „0”. Funkcje domyślne działają przez nieograniczony czas, samoczynne wyłączenie się piekarnika jest możliwe jedynie przez aktywację funkcji opóźnionego wyłączenia piekarnika oraz funkcji opóźnionej pracy piekarnika. Wyjątek stanowi funkcja czyszczenia pyrolytycznego.





OPÓŹNIONE WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA (PRACA PÓŁAUTOMATYCZNA)





Przez opóźnione wyłączenie piekarnika należy rozumieć automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie zadanego czasu od momentu aktywacji tego trybu. Możliwe opóźnienie wyłączenia piekarnika wynosi od 1 minuty do 10 godzin. Aby aktywować opóźnione wyłączenie piekarnika, podczas pracy piekarnika z określoną funkcją, dotknij i przytrzymaj sensor , na wyświetlaczu zacznie migać symbol minutnika . Dotknij sensor  kolejny raz, na wyświetlaczu pojawi się symbol , teraz możesz:

- Ustawić czas wyłączenia piekarnika pokrętkiem ustawień +/- (zaczynając w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), następnie zatwierdź sensorem .
- Skorygować nastawy czasu wyłączenia pokrętkiem ustawień +/- (w obu kierunkach). Skorygowaną wartość zatwierdź sensorem .
- Wyłączyć opóźnione wyłączenie piekarnika ustawiając pokrętkiem ustawień +/- wartość  i zatwierdź .

Opóźnione wyłączenie piekarnika przerywa działanie aktywnej funkcji piekarnika. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny, możesz go wyłączyć dowolnym sensorem, lub poprzez otwarcie drzwi piekarnika. Po wyłączeniu sygnału akustycznego, urządzenie przechodzi do trybu StandBy.


OPÓŹNIONA PRACA PIEKARNIKA (PRACA AUTOMATYCZNA)

Przez opóźnioną pracę piekarnika należy rozumieć automatyczne włączenie piekarnika o określonej porze, następnie automatyczne wyłączenie się piekarnika po zadeklarowanym czasie pracy. Możliwe opóźnienie włączenia piekarnika wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut, a czas jego działania wynosi do 10 godzin. Aby aktywować opóźnioną pracę piekarnika, w pierwszej kolejności aktywuj opóźnione wyłączenie piekarnika. Następnie dotknij i przytrzymaj sensor  kolejny raz, na wyświetlaczu zacznie migać symbol minutnika . Dotknij sensor  dwukrotnie, na wyświetlaczu zacznie migać symbol , teraz możesz:

Ustawić dokładną godzinę włączenia piekarnika pokrętkiem ustawień +/- (zaczynając w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), następnie zatwierdź sensorem . Skorygować godzinę włączenia piekarnika pokrętkiem ustawień +/- (w obu kierunkach). Skorygowaną wartość zatwierdź sensorem . Wyłączyć opóźnioną pracę piekarnika ustawiając pokrętkiem ustawień +/- wartość  i zatwierdź .

Opóźniona praca piekarnika przerywa działanie aktywnej funkcji piekarnika. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny, możesz go wyłączyć dowolnym sensorem, lub poprzez otwarcie drzwi piekarnika. Po wyłączeniu sygnału akustycznego, urządzenie przechodzi do trybu StandBy.

TERMOSONDA*


Termosondę możesz podłączyć w dowolnym momencie, w trybie Stand-By czy też w trakcie pracy piekarnika. Podłączenie termosondy spowoduje pojawienie się na wyświetlaczu dwóch temperatur. Wartość po lewej oznacza aktualną temperaturę termosondy, natomiast temperatura po prawej to temperatura zadana. Wartość zadana po podłączeniu miga, w tym momencie możesz zmienić temperaturę zadaną pokrętkiem ustawień +/- . Zatwierdzenie następuje automatycznie po 5 sekundach lub poprzez dotknięcie sensora . Przy podłączonej termosondzie, po osiągnięciu żądanej temperatury, urządzenie wejdzie automatycznie do trybu StandBy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał można skasować dowolnym sensorem lub zmienić temperaturę zadaną pokrętkiem ustawień +/- przekręcając je w kierunku zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Odłączenie termosondy w trakcie wykonywania dowolnej funkcji powoduje przejście urządzenia do trybu StandBy.


















UWAGA:










Podczas pracy z termosondą nie można ustawić opóźnionego wyłączenia piekarnika (Praca Półautomatyczna) oraz opóźnionej pracy piekarnika (Praca automatyczna), jeżeli był aktywny jeden z tych trybów, podłączenie termosondy skasuje nastawy czasu. Podłączenie nie wpływa na ustawioną temperaturę wewnątrz komory oraz na ustawioną funkcję.

PROGRAMY GOTOWE

Jest to zbiór programów o określonych nastawach funkcji, temperatur jak i czasu pieczenia najbardziej odpowiednich dla danej potrawy.

W trybie StandBy gdy pokrętko funkcyjne ustawione jest na pozycję „0” dotknij i przytrzymaj sensor , włączy się menu wyboru programu gotowego — na wyświetlaczu pojawi się program oznaczony jako „P01”. Używając pokrętkła ustawień +/- ustaw wybrany program gotowy z poniższej tabeli, po kilku sekundach przy oznaczeniu programu zacznie migać numer funkcji „P01:06”, ustaw ją pokrętkłem funkcyjnym, następnie numer funkcji zniknie i po chwili piekarnik rozpocznie pracę.



PROGRAM	OPIS	NR FUNKCJI	POZYCJA NA POKRĘTLE FUNKCYJNYM		DOMYŚLNA TEMP.[°C]
			SZYBKI ROZGRZEW	FUNKCJA GRZANIA	
P01	Wołowina	06			180
P02	Wieprzowina	06			180
P03	Jagnięcina	06			180
P04	Kurczak 1,5kg	11			190
P05	Kaczka 1,8kg	11			180
P06	Gęś 3,0kg	11			170
P07	Indyk 2,5kg	11			170
P08	Pizza	12+07			220
P09	Lasagne	12+07			200
P10	Focaccia	12+07			230
P11	Zapiekanka z makaronem	12+07			220
P12	Zapiekane warzywa	12+07			180

PROGRAM	OPIS	NR FUNKCJI	POZYCJA NA POKRĘTLE FUNKCYJNYM		DOMYŚLNA TEMP.[°C]
			SZYBKI ROZGRZEW	FUNKCJA GRZANIA	
P13	Biszkopt	12+07			160
P14	Mufinki	06			160
P15	Casteczka	06			150
P16	Ciasto z owocami	12+07			175
P17	Chleb	07			180
P18	Wyrastanie ciasta	07			
P19	Suszenie	06			

UWAGA:


Podczas ustawiania funkcji grzania nie można pokrętła ustawiać w pozycji „0” — pozycja wyłączenia. Każdy program gotowy możesz dowolnie modyfikować tj. zmienić zadaną temperaturę lub zmienić czas pracy piekarnika. W tym celu postępuj wg odpowiednich punktów instrukcji („Podgląd i modyfikowanie ustawień w trakcie pracy piekarnika” oraz „Opóźnione wyłączenie piekarnika”). Po wprowadzeniu zmian program już nie jest „programem gotowym”, wprowadzone zmiany są aktywne jednorazowo, nie powoduje to zmiany parametrów programu gotowego przy następnym uruchomieniu.



UWAGA:

Aby anulować program gotowy od razu po jego wybraniu sensorem  konieczne jest ustawienie wskazanej funkcji pokrętłem funkcyjnym, oraz piekarnik musi rozpocząć pracę, choćby przez kilka sekund. Po pojawieniu się symbolu  możesz wyłączyć piekarnik ustawiając pokrętło funkcyjne na „0”

Przy rozpoczęciu pracy z programem gotowym w przypadku gdy podłączone jest termosonda, rozlegnie się sygnał akustyczny informujący o konieczności odłączenia sondy. Po jej odłączeniu i zamknięciu drzwi, urządzenie rozpocznie pracę.

PROGRAMY GOTOWE Z SZYBKIM ROZGRZEWEM

Wybrane programy charakteryzują się koniecznością wstępnego rozgrzewu piekarnika do określonej temperatury. Są one odpowiednio oznaczone w powyższej tabeli. Po wyborze jednego ze wskazanych programów gotowych z rozgrzewem, na wyświetlaczu pojawi się dodatkowo ikona szybkiego rozgrzewu .

Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury, pojawi się sygnał akustyczny, przy oznaczeniu programu zacznie migać numer funkcji „:07” oraz symbol . Należy otworzyć drzwi — symbol  zniknie. Umieść potrawę w piekarniku i zamknij drzwi. Ustaw pokrętelem funkcyjnym funkcję grzania zgodnie z migającym numerem, numer funkcji zniknie i po chwili piekarnik rozpocznie właściwy program pracy.

UWAGA:

Niewskazane jest wprowadzanie modyfikacji programu gotowego w trakcie aktywnego szybkiego rozgrzewu piekarnika, wprowadzenie zmian spowoduje anulowanie programu gotowego i pracę urządzenia przy obecnie ustawionych parametrach funkcji, czasu i temperatury.

ZAKOŃCZENIE PROGRAMU GOTOWEGO

Zakończenie jest identyczne jak w przypadku opóźnionego wyłączenia piekarnika, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

DRZWI PIEKARNIKA

Podczas pracy piekarnika, drzwi powinny być zamknięte. Otwarcie drzwi spowoduje przerwanie aktywnej funkcji. Jeżeli drzwi pozostają otwarte dłużej niż 30 sekund, pojawi się sygnał akustyczny informujący o konieczności zamknięcia drzwi. Sygnał można wyłączyć dotykając dowolny sensor lub poprzez zamknięcie drzwi. Otwarcie drzwi które trwa krócej niż 10 minut nie wpływa na aktywny program i jego parametry. Po tym czasie ze względów bezpieczeństwa piekarnik przechodzi w stan StandBy (kasowane są wszystkie nastawy).


OGRANICZENIE CZASU PRACY PIEKARNIKA

Ze względów bezpieczeństwa piekarnik posiada ograniczenie czasu pracy. Jeżeli ustawiona temperatura wynosi maksymalnie 100°C, piekarnik przejdzie w tryb StandBy po 10 godzinach, jeżeli ustawiona temperatura wynosi 200°C i więcej maksymalny czas pracy jest ograniczony do 3 godzin. W przedziale 101°C-199°C czas pracy zmienia się liniowo tj. im wyższa temperatura, tym krótszy czas pracy (pomiędzy 3h a 10h).

SZYBKI ROZGRZEW PIEKARNIKA

W celu szybkiego rozgrzania piekarnika włączane są grzałka wentylatora, grzałka opiekacza oraz wentylator termoobiegowy, w tym wypadku maksymalna pobierana moc to 3,6kW.

FUNKCJA PARY

Piekarnik został wyposażony w funkcję Pary (symbol  na pokrętle). W początkowym procesie pieczenia wytwarzana jest para, która pozytywnie wpływa na niektóre potrawy przygotowywane w piekarniku. W dnie komory piekarnika znajduje się zagłębienie do którego wlej 150 ml czystej zimnej wody jeszcze przed rozgrzaniem piekarnika, nie dodawaj przypraw. Ustaw pokrętko funkcyjne na funkcję wykorzystującą pary i ustaw odpowiednią temperaturę wg wskazówek w rozdziale Porady praktyczne. Po około 5 minutach, gdy piekarnik się wstępnie rozgrzeje, włóż potrawę i zamknij drzwi.

UWAGA:

Po wykonaniu pracy nie pozostawiaj resztek wody w zagłębieniu. Gdy piekarnik wystygnie usuń wodę ściereczką.

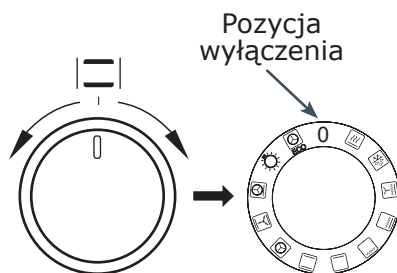
Przed usunięciem wody, upewnij się, że piekarnik ostygł.

Ze względu na obecność pary w komorze na wewnętrznej stronie drzwi oraz ścianach komory piekarnika może skraplać się para. Po zakończonej pracy każdorazowo wytrzyj nadmiar wody.

POKRĘTKO FUNKCYJNE PIEKARNIKA

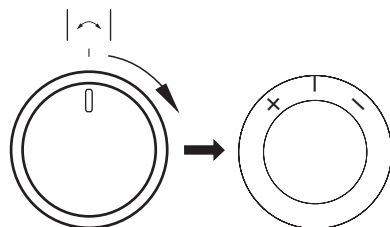
Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzałki dolnej, grzałki górnej, grzałki termoobiegu lub opiekacza. Odpowiednią funkcję wybierzesz przy pomocy pokrętła funkcyjnego.

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
















POKRĘTKO USTAWIENÍ +/-

Pokrętła ustawień nie obracasz, jedynie je wychylasz w obie strony. Służy ono do ustawiania parametrów pracy takich jak temperatura i czas. Wychył pokrętło w prawo w stronę symbolu „+”, zwiększysz wartość parametru. Wychył w przeciwną stronę, wartość parametru się zmniejszy. Parametry które możesz zmieniać dzięki niemu to temperatura, czas czy też ustawienie aktualnej godziny na wyświetlaczu. Jeżeli przytrzymasz pokrętło w wychylonej pozycji, szybkość zmiany wartości parametru jest zwiększana.



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 kładzione na ruszt	1 — 2		170 — 180 ¹⁾	38—45 ²⁾
	Szarlotka	Forma do ciasta czarna okrągła lub kwadratowa kładzione 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 (lampka 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 ŻYWNOCI	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 gopieczwywa	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).

Czyszczenie kamienia powstałego na dnie komory po użyciu funkcji Pary:

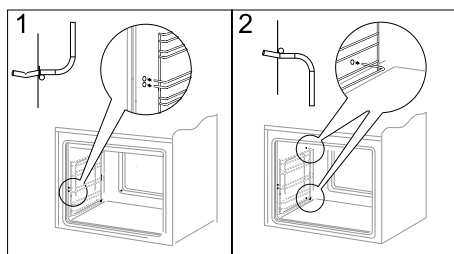
- Do przetłoczenia w dnie komory nalać ok. 250 ml 6% octu bez dodatku ziół.
- Zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.
- Wyczyścić wgłębienie za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

⚠ UWAGA:

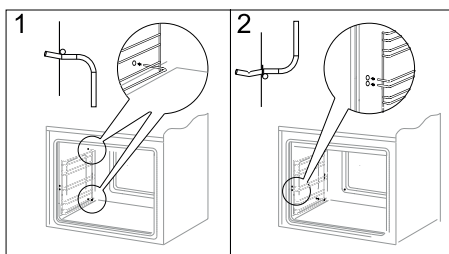
Zaleca się czyszczenie co 5-10 cykli z użyciem funkcji Pary.

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.



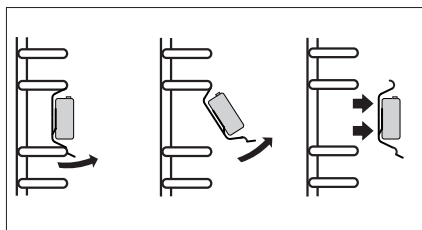
Demontaż



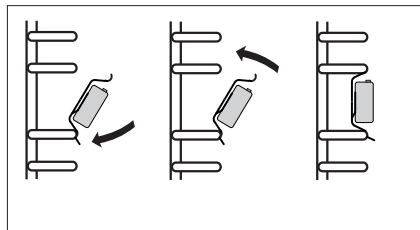
Montaż

PROWADNICE TELESKOPOWE

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



Demontaż



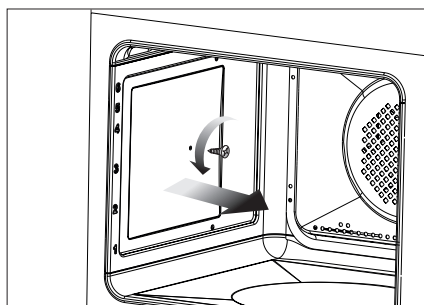
Montaż

⚠ UWAGA:

Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.

WKŁADY KATALITYCZNE

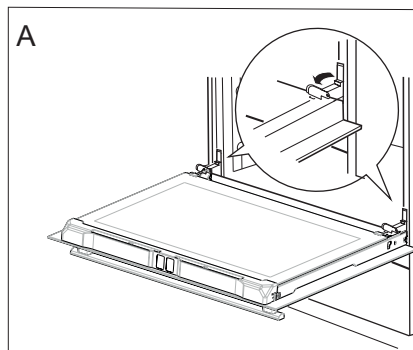
Wkłady pokryte są specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one zasuszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej oddzielić, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone, 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

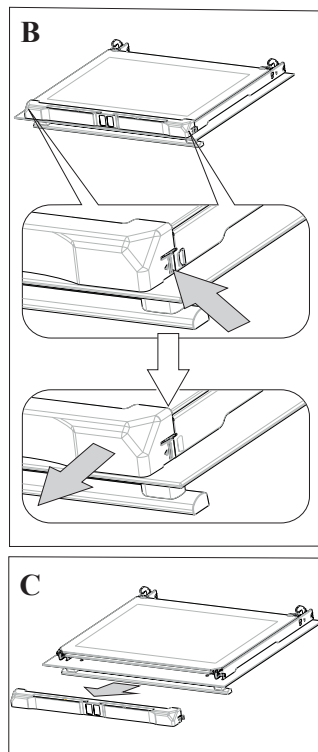
- Naciśnij w miejscach pokazanych na rysunku i wyciągnij listwę górną drzwi. (Rys. B, C).
- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi Rys. D).

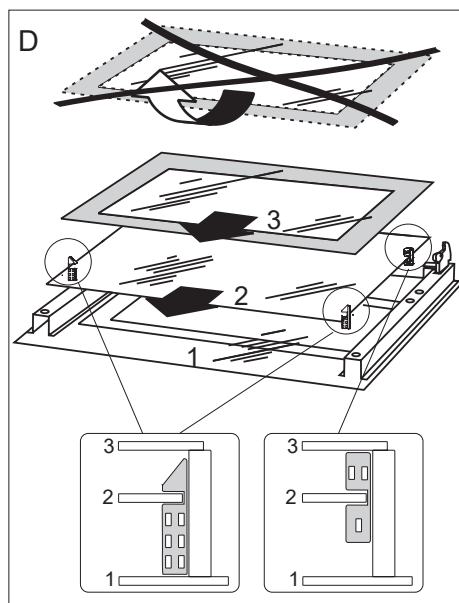


UWAGA:

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 postąpić w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.



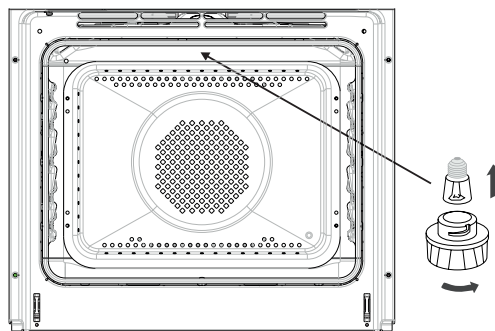


Wymywanie szyb wewnętrznych

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 1077 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 1077 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	41
HOW TO SAVE ENERGY	43
UNPACKING	43
DISPOSAL OF USED DEVICES	43
CHAPTER 2. YOUR DEVICE	44
CHAPTER 3. ACCESSORIES	45
CHAPTER 4. INSTALLATION	47
OVEN MOUNTING	47
OVEN CONNECTING TO THE MAINS	48
CHAPTER 5. OVEN OPERATION	49
BEFORE FIRST USE	49
HIDDEN KNOBS	49
HEATING OVEN CHAMBER	49
ELECTRONIC PROGRAMMER	50
FUNCTION ACTIVITY AREA	50
FUNCTION OVEN KNOB	59
+/- SELECTING KNOB	59
CHAPTER 6. PRACTICAL INFORMATION	60
CHAPTER 7. CLEANING AND MAINTENANCE	65
GENERAL INDICATIONS	65
CLEANING AGENTS	65
CLEANING	66
WIRE GUIDES	66
TELESCOPIC GUIDES	66
CATALYTIC INSERTS	67
DOOR DISASSEMBLY	68
REMOVING INTERNAL GLASS	68
LIGHT REPLACEMENT INSIDE THE CHAMBER	69
CHAPTER 8. PROBLEM SOLVING	70
CHAPTER 9. TECHNICAL DETAILS	71

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 left 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 to 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.

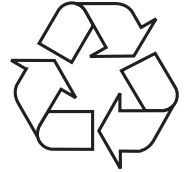


ATTENTION:

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:

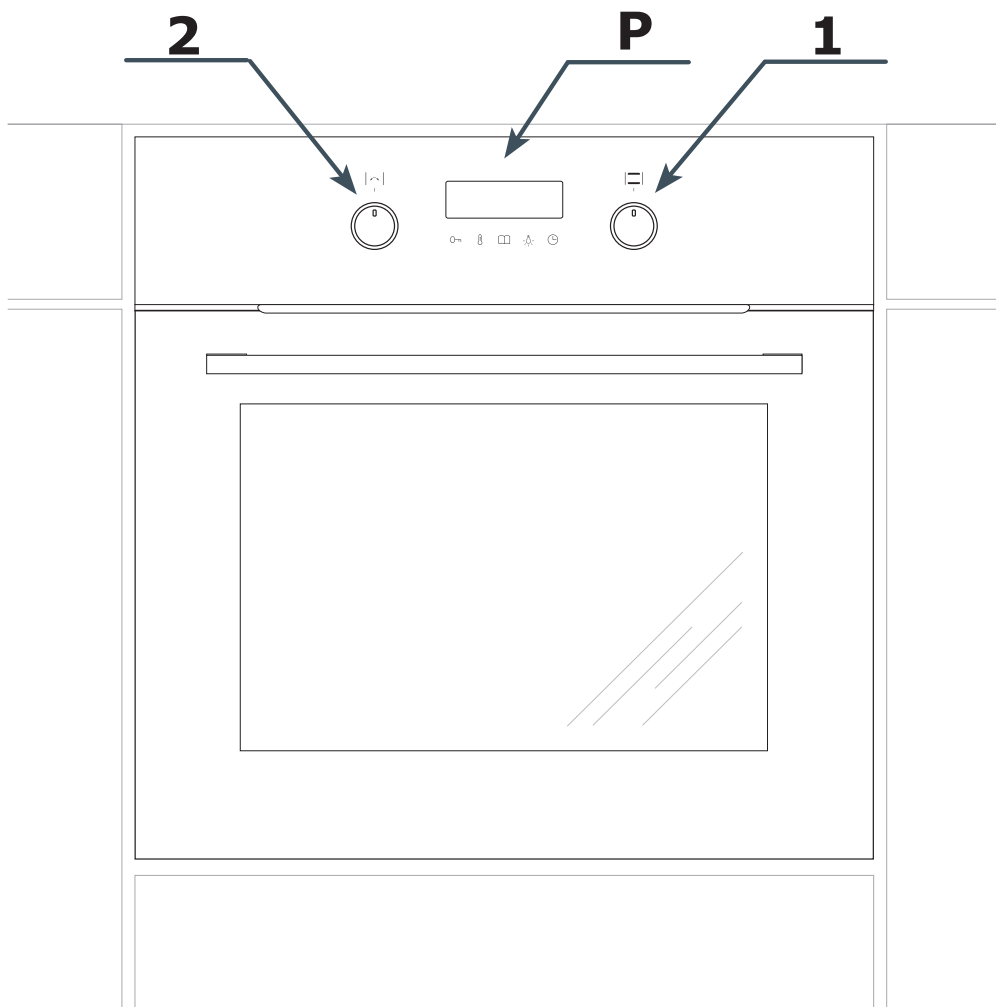
The packaging materials (foil bags, Styrofoam pieces) should be kept away from children during unpacking.

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

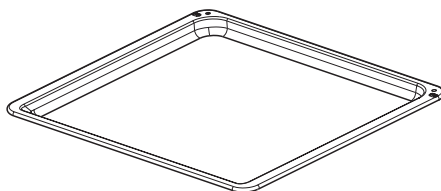


- P Electronic programmer
1. Function oven knob
2. +/- setting knob

CHAPTER 3. ACCESSORIES

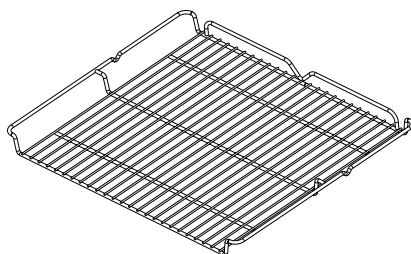
BAKING TRAY

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.

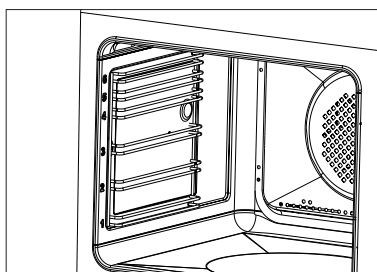


WIRE GUIDES

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*

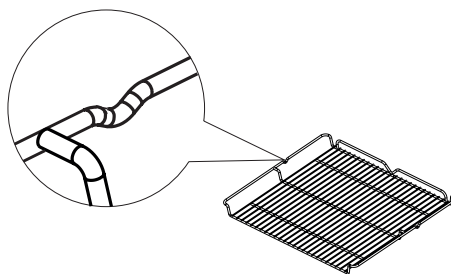
Front guides are equipped with bumpers. Before each placing of the metal sheets on the guides, slide them out, place the metal sheet on them and make sure that the bumpers are fully visible, and the metal sheet is secured against falling out. If the oven has been preheated before, the guides are also 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.

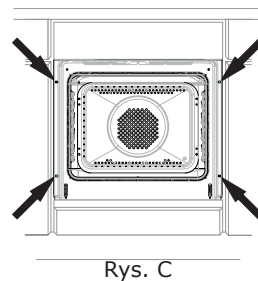
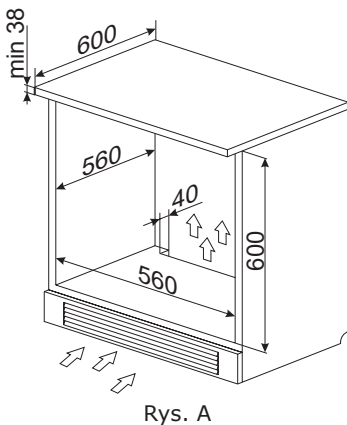
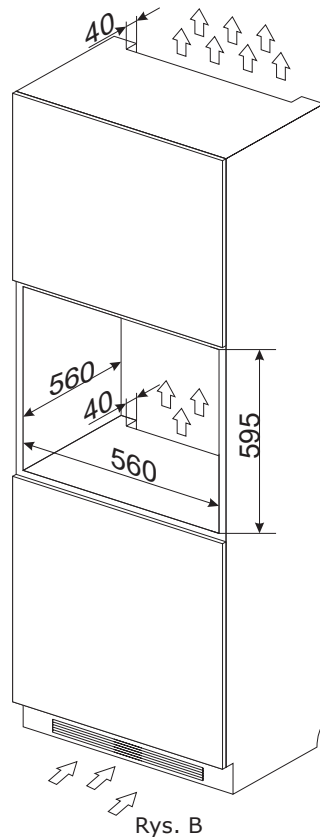


* The description of the model in this user manual was based on data known at the time of writing. It presents all the equipment elements. Their presence in a given model depends on the version and date of production.

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.

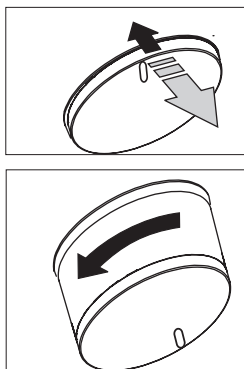
CHAPTER 5. OVEN OPERATION

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.

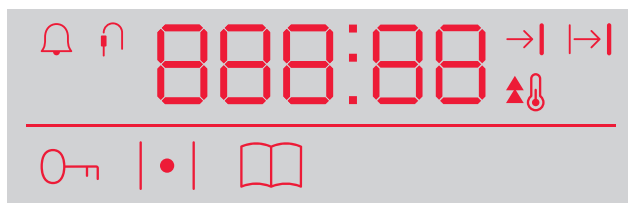


HEATING OVEN CHAMBER






- 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.

ELECTRONIC PROGRAMMER












This programmer is equipped in LED display and 5 touching sensors:

-  — Parental lock
-  — Temperature setting
-  — Automatic programs
-  — Turn ON/OFF oven lighting
-  — Clock setting

ATTENTION:

Every sensor use is confirmed with acoustic signal. There is no option to turn off the acoustic signals.

FUNCTION ACTIVITY AREA*

- | | |
|--|--|
|  — Connected meat probe |  — Active parental lock |
|  — Quick Warm-Up activity symbol |  — Oven warm-up |
|  — Active timer |  — Active automatic programme |
|  — Automatic operation |  — N/A (not available function) |
|  — Semi-automatic operation | |

* Depending on model.

CONNECTING TO THE ELECTRICITY

After connecting to the mains (or reconnecting after the power brake down) the oven will enter to the current time setting, on the display will blink **00:00**. Using the device without setted time is impossible.



ATTENTION:


In case of power breakdown all setted parameters as cooking time, temperature and function will be erased, to continue the operation the parameters must be selected again. If the chosen program was “pyrolyze cleaning” (or the door are blocked for any other reason), before conducting setting the clock, the oven will be under cooling down process and opening the door.

DISPLAY LIGHT INTENSITY




The light intensity of the LED display is different in dependence of daytime, in hours 22:00-6:00 the light intensity is lower than in 6:00-22:00. Additionally, in Standby mode the light intensity is lower than in active mode. There is no option to change the light intensity and hours, in which the volume is different.

SETTING CURRENT TIME

After connecting to the electricity, on the display will blink the minutes value **00:00**. To set the current time, rotate the +/- selecting knob in any direction and set suitable minutes value. Then touch the  sensor, at this moment enter the appropriate hours value by rotating the +/- selecting knob. To confirm the current hour, touch the  sensor.

To change the current time, in Standby mode touch and hold the sensor , the digits will start blink. Next please follow the indications as in time setting after first starting.



LIGHTING

The  sensor acts independent from other function, pressing this sensor does not affect on duration other functions and settings. The  sensor does not work in Standby mode. After touching the  sensor the oven's light comes on. Additionally, when the oven is in active mode, the oven light is turned on. Lighting is off, only when it stays in standby mode. If the oven's door is open for longer time, the light will go out right after 10minutes.

COOLING FAN

The cooling fan operation is independent from setted functions and programmer condition. The cooling fan is turned on automatically, when the temperature in the oven exceed 50°C. Below this temperature the cooling fan turns off automatically.

OVEN PRE-HEATING (THERMOSTAT SYMBOL)

This  symbol indicates heating at least one of the heaters in the oven. This symbol will go out when the defined temperature will be reached. After it reaches the temperature, the symbol will occasionally turn on and off. It is signaling the process of keeping setted temperature of the oven. If after reached temperature, you will decrease the value, symbol  will go on only when the oven's chamber will cool below new selected temperature.


STANDBY MODE









In this mode on the display is available only clock and the light intensity is less relative to active mode.





ACTIVE MODE

This is a mode in which is conducted the function selected by the function knob. In case of using extra options such as turning off delay, oven operation delay or even cleaning, after finished operation the oven will automatically enter in Standby mode, even when the function knob is not setted on 0 position.

OVEN'S FUNCTIONS

In Standby mode rotate the function knob on one of function described in below table. Then with the +/- selecting knob choose the right temperature, if you won't change the temperature the program will run with default value. Confirm the selected temperature with touch  symbol or wait few seconds — oven will run operation automatically. The oven's door shall be closed properly.

FUNCTION DESCRIPTION		REALIZATION							TEMPERATURE [°C]		DEFAULT TEMP.[°C]
		Light	Upper heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan of the fan - assisted oven	S heater	min.	max	
	ECO				+		+		30	280	170
	Lighting	+									
	Fan—assisted oven (Steam Function)	+			+		+	+	30	280	170
	Pizza	+			+	+	+		30	280	220
	Dough	+	+			+	+		30	280	170
	Fan—assisted oven	+			+		+		30	280	170
	Conventional	+	+			+			30	280	180
	Roasting	+				+			30	240	200





FUNCTION DESCRIPTION		REALIZATION						TEMPERATURE [°C]		DEFAULT TEMP.[°C]	
		Light	Upper heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan of the fan - assisted oven	S heater	min.		max
	Grill	+		+					30	280	220
	Super grill	+	+	+					30	280	220
	Turbo grill	+	+	+			+		30	280	190
	Quick Warm-Up	+		+	+		+		30	280	170
0	Oven is OFF										

DURING THE OVEN ACTIVE MODE





- You can change current function using the function knob.

ATTENTION:

Selected temperature will be saved from previous conducted program.





- To change the temperature, touch and hold the  sensor, then select the temperature using +/- selecting knob. Confirm new value with  sensor or wait few seconds, to new temperature is confirmed automatically.
- You can enter to the Standby mode by turning the functional knob into “0” position.
- You can change the temperature, touch and hold the  sensor, and than select new value using +/- selecting knob. Confirm new temperature with  sensor or wait few seconds to new temperature is confirmed automatically.
- You can enable the parental lock.
- You can enable additional parameters such as delayed oven turning off, or delayed oven operation.

PARENTAL LOCK

At any moment press and hold for 3 seconds  sensor, to turn on the parental lock, display will show the  symbol. During the attempt of turning on the parental lock display will show **LOC** and the acoustic sound. To turn off the lock, press and hold for 3 seconds  sensor, the  will disappear on the display.



TIMER



In active or Standby mode, press and hold  sensor, the display will show  and the  symbol will blink. Now you can:



- Set the timer with the +/- selecting knob (starting clockwise) then confirm with  sensor.
- Change the time value with +/- selecting knob (in both directions), then confirm with  sensor.
- Turn off the timer with +/- selecting knob, by setting . This value can be confirmed with  sensor.

The timer doesn't stop the active oven function. After reached time the acoustic sound will run, and you can deactivate it by pressing any sensor. The maximum selecting time is 99 minutes.

VIEWING AND MODIFYING SETTINGS DURING OVEN OPERATION

To check the chamber temperature during oven operation, touch one time  sensor. Touch once again  sensor to check selected temperature value. Touch one more time to go back to current time displaying.

To change selected temperature during oven operation, press and hold  sensor, display will show current selected temperature, you can modify it with +/- selecting knob. Confirm the new temperature with  sensor. To the confirmation moment, in the oven's chamber is previously selected temperature value.





To change the function during oven operation, use the function knob. After confirmation new chosen function, display will show the temperature (it is not default for selected function, it is transferred from previous selections). To change the temperature press and hold  sensor with +/- selecting knob. After confirming with  sensor, the oven will start operation with new selections.





ENDING FUNCTION OPERATION

To end the function, set the function knob onto "0" position. The default functions are operating for unlimited time, self-acting oven turning off is possible only by activation the delayed turning off function and delayed oven operation function. The exception is the pyrolytic cleaning function.

SEMI-AUTOMATIC OPERATION





The semi-automatic oven operation should be understood as self-acting oven turning off after selected time from the activation moment. The possible delayed oven turning off is from 1 minute to 10 hours.


To activate this function during oven operation with determined function, press and hold  sensor, on the display will blink the  timer symbol. Touch the  sensor one more time and on the display will show up the  symbol, now you can:


- Set the time of oven turning off with +/- selecting knob (starting with clockwise direction) and confirm with  sensor.
- Change the time with +/- selecting knob (in both directions). Changed value confirm with  sensor.
- Turn off time delayed with +/- selecting knob, by setting  and confirm with  sensor.
-



The delayed oven turning off stops the active function operation. After the reached time there will be acoustic sound, you can turn off it by pressing any sensor or just open the oven doors. After turning sound off, the device enters to the Standby mode.

AUTOMATIC OPERATION


The automatic oven operation should be understood as automatic oven turning off on the determined time. Possible delayed turning off is from 1 minute to 23 hours and 59 minutes, and time operation is for 10 hours. To activate the delayed oven operation, firstly you need to active the delayed oven turning off. Follow the steps as below, and then press and hold  sensor, on the display will start blink the  timer symbol. Touch the  sensor twice and the display will start blink , now you can:

Select the exact hour of turning on the oven with +/- selecting knob (start with clockwise direction), and then confirm with  sensor.

Correct the hour of turning on the oven with +/- selecting knob (in both directions). Confirm the corrected value with  sensor.

Turn off the delayed oven operation by setting the +/- selecting knob : , and confirm with  sensor. The delayed oven operation stops the active function operation. After the reached time there will be acoustic sound, you can turn off it by pressing any sensor or just open the oven doors. After turning sound off, the device enters to the Standby mode.

MEATPROBE*


The meatprobe you can connect at any moment, in the Standby mode or during the oven operation. Connection of the meatprobe will result in showing up two temperature values. The value on the left side indicates the current meatprobe temperature, and the value on the right is the selected temperature. The selected value after connecting the meatprobe will blink, at this point you can change the temperature value with +/- selecting knob. The confirmation is done automatically after 5 seconds, or by pressing the sensor . After reaching the selected temperature, with connected meatprobe, device will enter automatically into the Standby mode and the sound acoustic will be played. The sound can be stopped with any sensor or you can change the selected temperature with the +/- selecting knob (starting with clockwise direction). The disconnection of the meatprobe during any function operation results the device entering into Standby mode.
























ATTENTION:




During connected meatprobe there is no possibility to run the semi-automatic or automatic oven operation. If one of these functions was started, connection of the meatprobe will erase the selected times. Connection of the meatprobe will no affect on the selected chamber temperature and setted function.

AUTOMATIC PROGRAMS

This is the program collections with determined functions, temperatures and baking times for a given dish.

In the Standby mode, when the function knob is setted on “0” position, press and hold the  sensor. The selecting automatic program menu will turn on- the display will show the program indicates with “P01”. Using the +/- selecting knob select the automatic program from the table below, after few seconds with the indicator of the program will blink the function number “P01:06”, set it with function knob and the then oven will run the operation.



PROGRAM	DESCRIPTION	FUNCTION NUMBER	POSITION ON THE FUNCTION KNOB		DEFAULT TEMP.[°C]
			QUICK WARM-UP	HEATING FUNCTION	
P01	Beef	06			180
P02	Pork	06			180
P03	Lamb	06			180
P04	Chicken 1,5kg	11			190
P05	Duck 1,8kg	11			180
P06	Goose 3,0kg	11			170
P07	Turkey 2,5kg	11			170
P08	Pizza	12+07			220
P09	Lasagne	12+07			200
P10	Focaccia	12+07			230
P11	Casserole with pasta	12+07			220
P12	Baked vegetables	12+07			180
P13	Spong cake	12+07			160
P14	Muffins	06			160
P15	Cookies	06			150
P16	Fruit cake	12+07			175

PROGRAM	DESCRIPTION	FUNCTION NUMBER	POSITION ON THE FUNCTION KNOB		DEFAULT TEMP.[°C]
			QUICK WARM-UP	HEATING FUNCTION	
P17	Bread	07			180
P18	Rising dough	07			
P19	Drying	06			




ATTENTION:

During selecting the heating function is not possible to set the function knob in to “0” – OFF position. Each automatic program can be modified – changed selected temperature or change the time operation. To change these parameters, follow the indications in previous chapters (viewing and modifying settings during oven operation and semi-automatic operation). After selecting new parameters program is not automatic program anymore, the selected changes are active just for one use, it doesn't create parameter changes of automatic programs in next use.

ATTENTION:

To leave the automatic program, after it's choosing with  sensor, it is necessary to select with function knob the pointed function, and the oven need to run the operation at least for several seconds. After showing up on the display the  symbol, you can turn off the oven, by selecting the function knob on “0” position. During starting the automatic program when the meatprobe is connected, there will sound the acoustic signal, indicating to disconnect the meatprobe and close the oven door. Then the device will conduct the operation

AUTOMATIC PROGRAMS WITH QUICK WARM-UP

Chosen programs are characteristic because of necessary of oven's warm-up to determined temperature. There are properly indicated in table above. After choosing one of given automatic programs with Quick Warm-Up, on the display will show up the icon  of Quick Warm-Up. After reaching appropriate temperature, there will sound the acoustic signal. Next to the program indicator will start blink the function number “:07” and  symbol. Open the door and the  will disappear. Place the meal in the oven chamber and close the door. Select with the function knob the heating function accordingly with blinking function number. The function number will go out and then the oven will start the operation.

ATTENTION:

Is not recommended to modify the automatic program during of oven active Quick Warm-Up. Entering the new changes will cause leaving from the automatic program and the device will start operation with currently selected function, time and temperature.

ENDING AUTOMATIC PROGRAME

The ending of automatic program is identical as in case of delayed oven turning off. The device will sound the acoustic signal.

OVEN'S DOOR

The door should be closed during oven operation. Opening the door will cause interruption current function. If the oven door remains open longer than 30 seconds, there will be sounded acoustic signal, informing of necessary of closing the oven door. The sound signal can be turned off by pressing any sensor or by closing the door. The door opening which last not longer than 10 minutes doesn't affect on current program and its parameters. After this time for safety reasons the oven enters the Standby mode (all selections are erased).


LIMITING OVEN TIME OPERATING

For safety reasons the oven is equipped with time operation limitation. If selected temperature is max 100°C, the oven will enter into the Standby mode after 10 hours. If selected temperature is 200°C or more, the max operating time is 3 hours. In the range of 101°C- 199°C the operating time changes linearly (the higher temperature, the shorter operating time).

QUICK WARM-UP

To quick oven warm-up there are turned on: fan heater, roaster heater, fan-assisted oven. In this case, the maximum consumed power is 3,6kW.

STEAM FUNCTION

This oven is equipped with Steam function (the  on the knob). In the initial baking process, steam is produced, which have positive effect on some meals prepared in the oven. On the bottom of the chamber there is recess, to which pour 150ml clean, cold water before warming-up the oven, do not add any spices. Set the function knob on the Steam function and select appropriate temperature according indications given in chapter: Practical advisories. After about 5 minutes, when the oven initially pre- heats, place the dish and close the door.

ATTENTION:

After ending the cooking operation, do not leave the water residue in the recess. When the oven chamber cools off, wipe the surface with soft cloth.

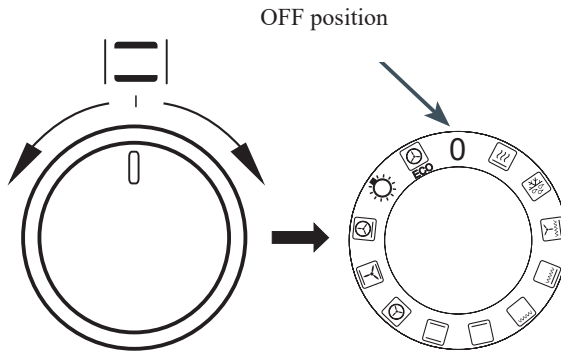
Before wiping ensure that the oven cool off.

Due to presence of the steam in the chamber, on internal part of the door and walls, the condensation process may form. After each oven operation, wipe the water residue.

FUNCTION OVEN KNOB

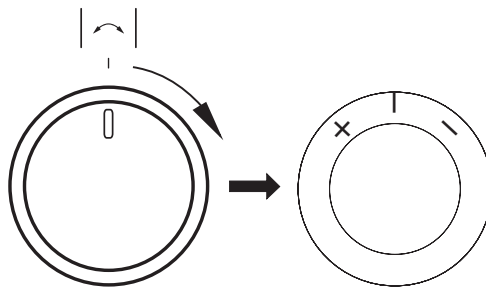
The oven can be heated by bottom heater, upper heater, fan-assisted heater or roaster. The appropriate function you can select with function knob.

This below drawing indicates the available functions (in specified order) located on the knob:



+/- SELECTING KNOB














Selecting knob can not be rotated, it only can be slightly incline in both sides. It serves do setting parameters such as temperature and time. Incline the knob in right in direction symbol "+", you will increase the parameter value. Incline the knob in opposite way to decrease the parameter value. The parameters which you can change is the temperature, time and current time setting. If you will hold the incline position, the changing parameters speed is greater.



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).

Cleaning the scale formed at the bottom of the chamber after using steam function:

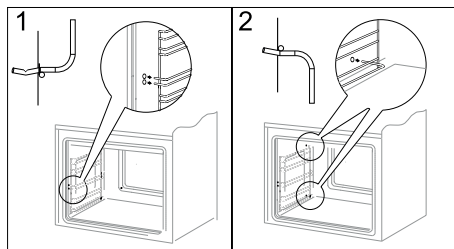
- Into the recess pour 250ml of the 6% vinegar (without any spices).
- Leave the vinegar in room temperature for about 30 minutes (leave to dissolve of the scale).
- Clean the recess using warm water and soft cloth.

⚠ ATTENTION:

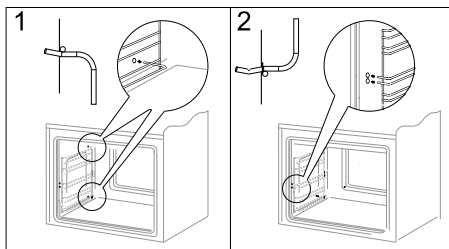
We recommend the cleaning after each 5-10 cycles of Steam Function.

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.



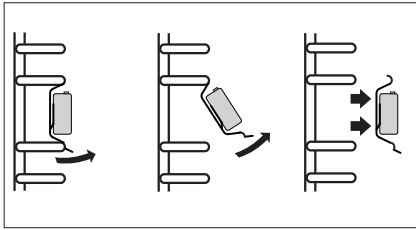
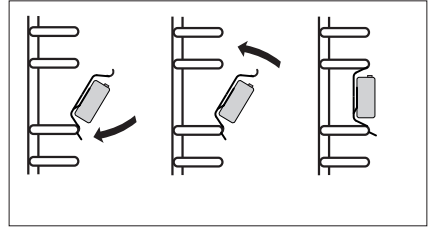
Disassembly:



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:**

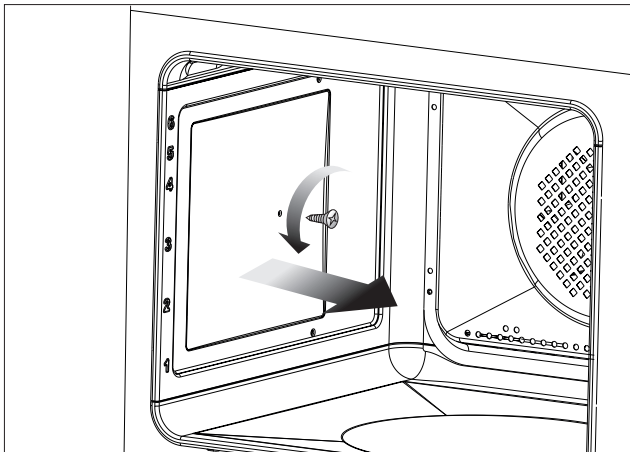
⚠ ATTENTION:

Do not clean the telescopic guides in the dishwasher!

CATALYTIC INSERTS*

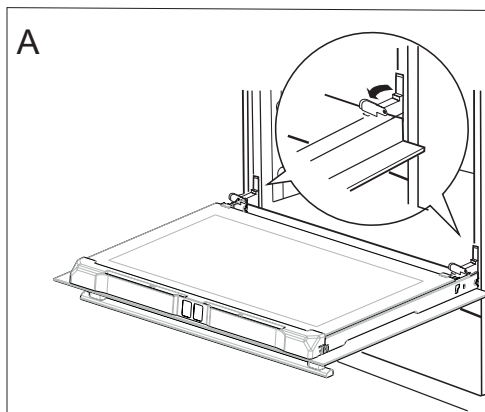
The inserts are covered with special self-cleaning enamel. This enamel means that dirt such as fat or food residues can be removed automatically if they are not dried or burnt (fat or food residues must be cleaned as soon as possible when they are not dried and burnt, to prevent long oven self-cleaning 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

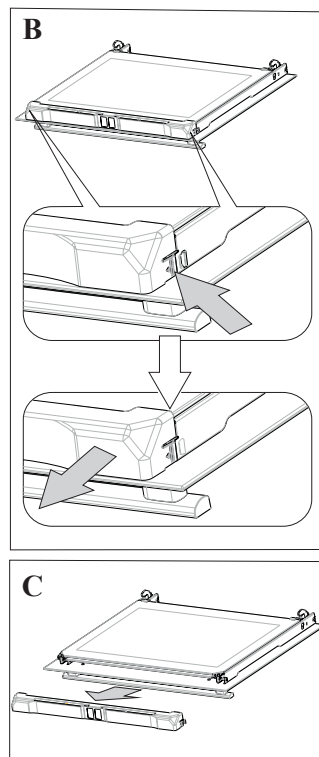
REMOVING INTERNAL GLASS

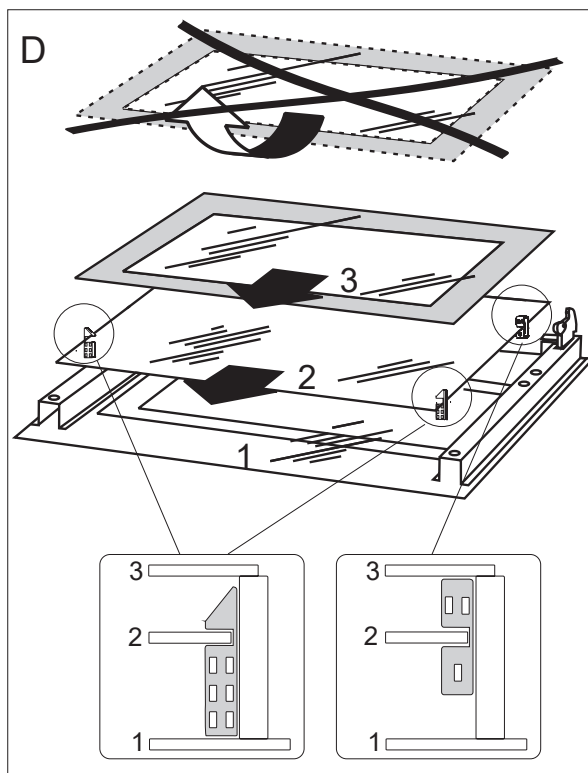
- Press the places shown on the picture and remove the upper door trim (Pic. B, C).
- Pull out the internal glasses from the mount (in bottom door part- Pic. D)

⚠ 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.



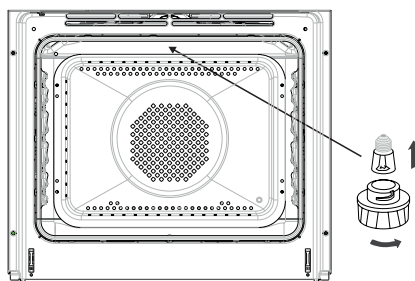


Removing inter windows

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 1077 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