INSTRUKCJA OBSŁUGI
PIEKARNIK
KBO 1067 SK B
KBO 1067 SK X

www.kernau.com

KERNAU

SZANOWNY KLIENCIE,

Piekarnik KERNAU to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa piekarnika nie będzie problemem.

Piekarnik, 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.

⚠ **UWAGA:**

Piekarnik obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszeją instrukcją. Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.

Oświadczenie producenta

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

- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,
- dyrektywy ErP ekoprojektowanie 2009/125/EC,

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

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA 5

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 6

DODATKOWE OZNACZENIA I SYMBOLE OZNACZAJĄ SZCZEGÓŁY WYSTROJU PIEKARNIKA 7

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI 7

ROZDZIAŁ 2. OPIS WYROBU 8

AKCESORIA 9

ROZDZIAŁ 3. CHARAKTERYSTYKA WYROBU 10

ROZDZIAŁ 4. INSTALACJA 11

MONTAŻ PIEKARNIKA 11

PRZYŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ 12

ROZDZIAŁ 5. OBSŁUGA 13

DZIAŁANIE PROGRAMATORA TS A 13

PIEKARNIK Z WYMUSZONYM OBIEGIEM POWIETRZA 17

FUNKCJE PIEKARNIKA 17

LAMPKI KONTROLNE 19

UŻYTKOWANIE OPIEKACZA 19

ROZDZIAŁ 6. PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE 20

ROZDZIAŁ 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA 24

DRABINKI 24

PROWADNICE 25

WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIA PIEKARNIKA 25

WYJMOWANIE DRZWI 26

WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ 26

ROZDZIAŁ 8. POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH 28

ROZDZIAŁ 9. DANE TECHNICZNE 28

ROZDZIAŁ 1. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

⚠ UWAGA:

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.

⚠ OSTRZEŻENIE:

- 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 masie 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.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ

Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzajmy 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.

⚠ UWAGA:

W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

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 nie niepotrzebnie wzrasta.

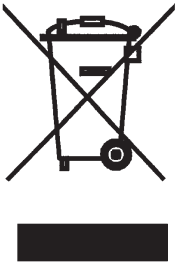
DODATKOWE OZNACZENIA I SYMBOLE OZNACZAJĄ SZCZEGÓŁY WYSTROJU PIEKARNIKA:

Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem przez opakowanie. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nie zagrażający 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.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

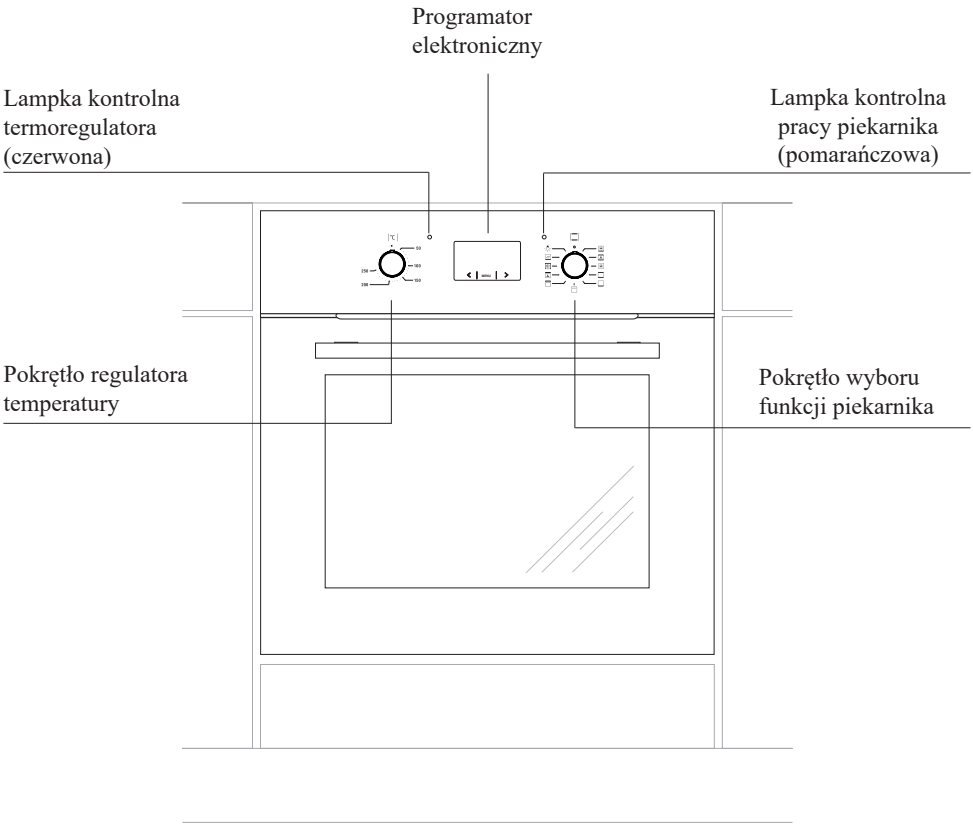


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

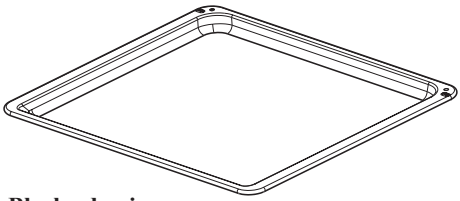
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym 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.

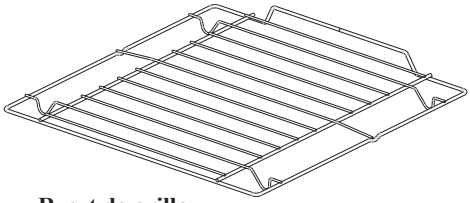
ROZDZIAŁ 2. OPIS WYROBU



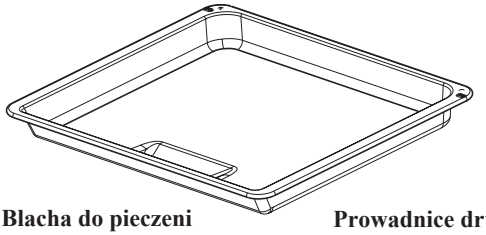
AKCESORIA



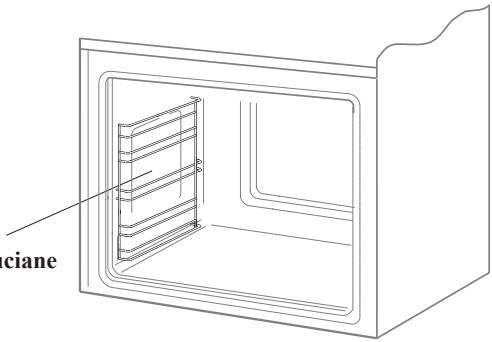
Blacha do pieczywa



Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)



Blacha do pieczeni



Prowadnice druciane

ROZDZIAŁ 3. CHARAKTERYSTYKA WYROBU

TABELA DOSTEPNEGO WYPOSAŻENIA W ZALEŻNOŚCI OD MODELU

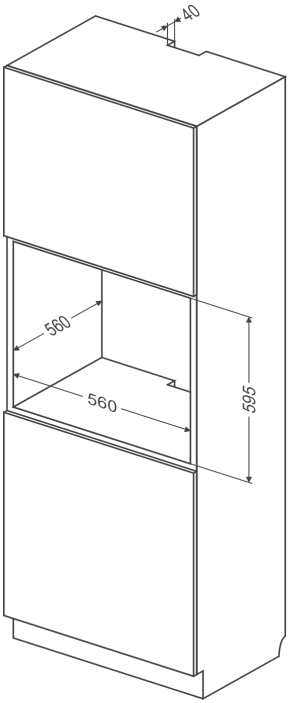
TYP PIEKARNIKA	KBO 1067 SK B	KBO 1067 SK X
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika		
Grzejnik górny + dolny	+	+
Opiekacz	+	+
Rożen obrotowy		
Wentylator	+	+
Grzejnik termoobiegu	+	+
Wentylator chłodzący	+	+
Programator elektroniczny		
Czujniki dotykowe	+	+
Elementy w komorze piekarnika		
Prowadnice druciane	+	+
Prowadnice teleskopowe		
Wkłady katalityczne		
Pokrętła		
Standard	+	+
Schowane w panelu		
Schowane w panelu podświetlane		
Inne elementy wyposażenia		
Zawiasy drzwi soft close		
Zawiasy drzwi soft close / soft open		
Akcesoria		
Ruszt, drabinka suszarnicza	+	+
Blacha do pieczywa płytka	+	+
Blacha do pieczeni głęboka	+	+
Widelec i ramka rożna		
Termosonda		

Opis modeli 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 i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem danego modelu.

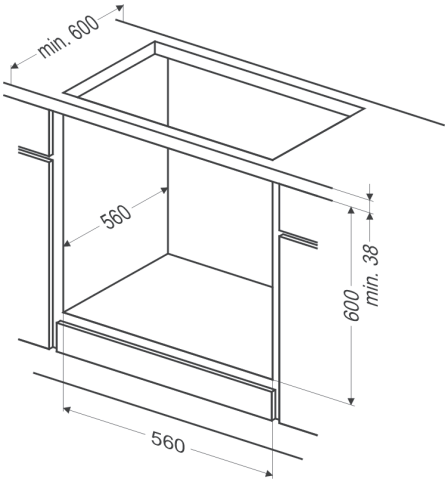
ROZDZIAŁ 4. INSTALACJA

MONTAŻ PIEKARNIKA

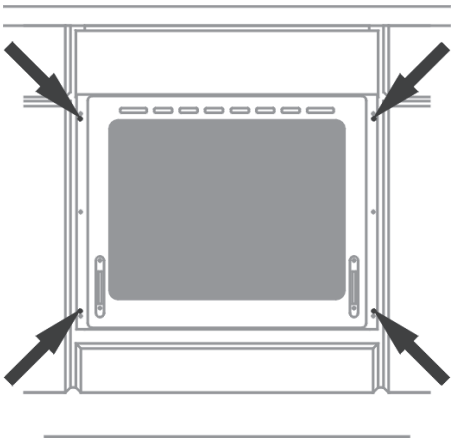
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne 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.
- Wsunąć piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami (Rys.C).



Rys.B



Rys.A



Rys.C

⚠ **UWAGA:**

Montażu dokonać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.urządzenia.

PRZYŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

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 1,5 mm2 o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym. Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej.
- 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 należy sprawdzić, czy:

-bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni, 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 wtyczka powinna być dostępna.

⚠ **UWAGA:**

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny 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

Przed pierwszym włączeniem piekarnika:

- Usunąć elementy opakowania, oczyścić komorę piekarnika ze środków konserwacji fabrycznej.
- Wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno.
- Pokrętło funkcji piekarnika przekręcić na pozycję lub (patrz rozdział: Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem).
- Wygrzać piekarnik (w temp. 250°C, ok. 30 min.), usunąć zabrudzenia i dokładnie umyć.

⚠ UWAGA:

Zdjąć folię ochronną z prowadnic teleskopowych przed włączeniem piekarnika.

⚠ UWAGA:

W piekarnikach wyposażonych w programator elektroniczny Ts, po włączeniu do sieci w polu wyświetlacza ukaże się pulsująca cyklicznie godzina „0.00”. Należy ustawić czas bieżący programatora. (Patrz Obsługi programatora) .Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.

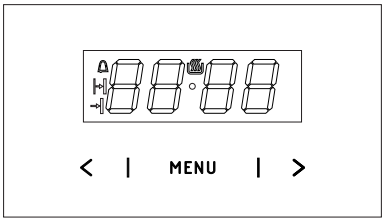
⚠ WAŻNE:

Programator elektroniczny Ts wyposażony jest w sensory obsługiwane przez dotknięcie palcem oznakowanych powierzchni. Każde przesterowanie sensora potwierdzane jest sygnałem akustycznym. Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

⚠ WAŻNE:

Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.

DZIAŁANIE PROGRAMATORA TS A



MENU - sensor wyboru trybu pracy
> - sensor Plus
< - sensor Minus
- symbol gotowości do pracy
- symbol minutnika
- symbol czasu trwania pracy
- symbol czasu zakończenia pracy

Ustawienie czasu bieżącego

Po włączeniu do sieci albo ponownym załączeniu po zaniku napięcia wyświetlacz wskazuje pulsujące 0.00.

- Nacisnąć i przytrzymać sensor MENU (lub jednocześnie sensory < / > do momentu pojawienia się symbolu na wyświetlaczu, kropka pod symbolem będzie pulsować.
- W ciągu 7 sek. ustawić bieżący czas korzystając z przycisków < / >.

Po upływie ok. 7 sek. od zakończenia czynności ustawiania czasu, nowe dane zostaną zapamiętane, a kropka pod symbolem przestanie pulsować.

Korektę czasu można wykonać później naciskając jednocześnie przyciski < / >, w czasie gdy kropka pod symbolem będzie pulsować można skorygować czas bieżący.

UWAGA:

Piekarnik można uruchomić po pojawieniu się symbolu na wyświetlaczu.

Minutnik

Minutnik może być uaktywniony w każdym momencie, bez względu na stan aktywności innych funkcji programatora. Zakres odmierzanego czasu wynosi od 1minuty do 23 godzin i 59 minut.

Aby nastawić minutnik należy:

- Nacisnąć sensor MENU, na wyświetlaczu będzie pulsować symbol .
- Ustawić czas minutnika sensorami < / >, wyświetlacz wskazuje ustawiony czas minutnika oraz aktywną funkcję pracy po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy, i pulsuje .
- Nacisnąć i przytrzymać sensor < / > lub MENU w celu wyłączenia sygnału, symbol zgaśnie, a wyświetlacz po ok. 7 sek. wskaże czas bieżący.

UWAGA:

Jeśli sygnał dźwiękowy nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się automatycznie po ok. 7 minutach.

Praca półautomatyczna

Jeśli piekarnik ma wyłączyć się o ustalonej godzinie, to należy:

- Ustawić pokrętło funkcji piekarnika oraz pokrętło regulacji temperatury na pozycje, na których ma pracować piekarnik.
- Przyciskać sensor MENU aż do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się na krótko *dur* a symbol ⇨ będzie pulsować.
- Ustawić żądany czas pracy sensorami < / >, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawiony czas zostanie wprowadzony do pamięci po ok. 7 sek., wyświetlacz ponownie pokaże czas bieżący przy zapalonym symbolu ⇨.

Po upływie nastawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dźwiękowa, a symbole ⇨ i ⇨ będą pulsować.

- Ustawić pokrętła funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone.
- Nacisnąć i przytrzymać sensor < / > lub MENU w celu wyłączenia sygnału, symbole ⇨ i ⇨ zgasną, a wyświetlacz po ok. 7 sek. wskaże czas bieżący.

Praca automatyczna

Jeśli piekarnik ma włączyć się na określony czas pracy i o ustalonej godzinie wyłączyć, to należy ustawić czas trwania pracy oraz godzinę zakończenia pracy:

- Przyciskać sensor MENU aż do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się na krótko *dur* a symbol ⇨ będzie pulsować.
- Ustawić żądany czas pracy sensorami < / > jak dla pracy półautomatycznej.
- Przyciskać sensor MENU aż do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się na krótko *End* a symbol ⇨ będzie pulsować.
- Ustawić godzinę wyłączenia (zakończenia pracy) sensorami < / >, która jest ograniczona do czasu odległego o 23 godziny i 59 minut.
- Ustawić pokrętło funkcji piekarnika oraz pokrętło regulacji temperatury na żądane pozycje, na których ma pracować piekarnik. Symbole ⇨ i ⇨ są aktywne, praca piekarnika rozpocznie się od momentu wynikającego z różnicy między nastawionym czasem zakończenia pracy a nastawionym czasem pracy, (np. nastawiony czas pracy wynosi 1 godz., nastawiony czas zakończenia pracy 14.00, piekarnik automatycznie załączy się o godz. 13.00).

Po osiągnięciu godziny zakończenia pracy piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dźwiękowa przy pulsujących symbolach ⇨ i ⇨.

- Ustawić pokrętła funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone.
- Nacisnąć i przytrzymać sensor < / > lub MENU w celu wyłączenia sygnału, symbole ⇨ i ⇨ zgasną, a wyświetlacz po ok. 7 sek. wskaże czas bieżący.

Kasowanie ustawień

W każdej chwili można skasować ustawienia minutnika lub funkcji pracy automatycznej.

Kasowanie ustawień pracy automatycznej:

- Nacisnąć jednocześnie sensory < / >.

Kasowanie ustawień minutnika:

- Sensorem MENU wybrać funkcję minutnika.
- Nacisnąć ponownie sensory < / >.

Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Ton sygnału dźwiękowego można zmienić w nastepujący sposób:

- Nacisnąć jednocześnie sensory < / >.
- Sensorem MENU wybrać funkcję *ton*, wskazania wyświetlacza będą pulsować *ton I*.
- Sensorami < / > wybrać odpowiedni ton:
  - w zakresie od 1 do 3 przyciskiem >,
  - w zakresie od 3 do 1 przyciskiem < .

Zmiana jasności wyświetlacza

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

Jasność wyświetlacza można zmienić w następujący sposób:

- Nacisnąć jednocześnie sensory < / >.
- Sensorem MENU wybrać funkcję *bri* (pierwsze naciśnięcie spowoduje przejście do funkcji *ton*, drugie do *bri*).
- Sensorami < / > wybrać odpowiednią jasność:
  - w zakresie od 1 do 9 przyciskiem >,
  - w zakresie od 9 do 1 przyciskiem < .

⚠ **UWAGA:**

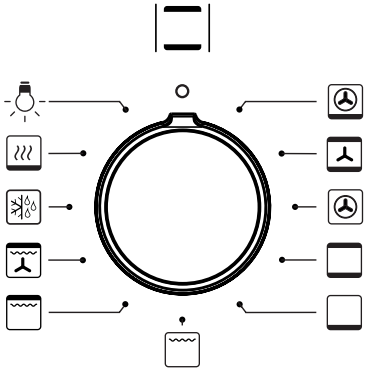
Gdy zegar jest aktywny (tzn. użytkownik nacisnął sensor w ciągu ostatnich 7 sekund) jasność wyświetlacza jest maksymalna.

Tryb nocny

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

PIEKARNIK Z WYMUSZONYM OBIEGIEM POWIETRZA (GRZEJNIK DOLNY + GRZEJNIK GÓRNY + WENTYLATOR)

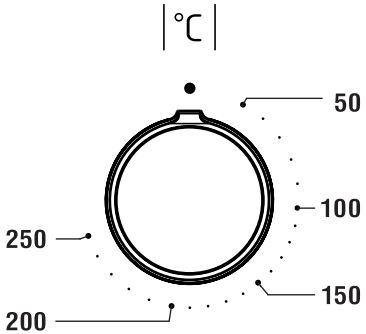
Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, opiekacza oraz grzejnika termoobiegu. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętła rodzaju pracy piekarnika - ustawienie polega na obróceniu pokrętła na wybraną funkcję,



oraz pokrętła regulacji temperatury - ustawienie polega na obróceniu pokrętła na wybraną wartość temperatury.

Wyłączenie następuje poprzez ustawienie obu pokręteł w pozycji ● / **o**.

Uwaga!
Włączenie nagrzewania (grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero po ustawieniu temperatury.



0 **Ustawienie zerowe**

Niezależne oświetlenie piekarnika
Poprzez ustawienie pokrętła w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.

Szybki rozgrzew
Włączony termoobieg i opiekacz. Zastosowanie do wstępnego nagrzewu piekarnika.

Rozmrażanie
Włączony tylko wentylator, bez użycia jakichkolwiek grzejników.

Włączony wentylator, opiekacz i grzejnik górny

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

Wzmocniony opiekacz (Supergrill))

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza" pozwala na prowadzenie opiekania przy jednocześnie włączonym grzejniku górnym. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej przestrzeni roboczej piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na opiekanie większych jej porcji.

Włączony opiekacz

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

Włączony grzejnik dolny

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

Włączony grzejnik dolny i górny

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

Włączony termoobieg

Ustawienie pokrętła w pozycji „włączony termoobieg" pozwala na realizację ogrzewania piekarnika w sposób wymuszony przy pomocy termowentylatora, umieszczonego w centralnym miejscu tylnej ściany komory piekarnika. W sto-sunku do piekarnika konwencjonalnego stosuje się niższe temperatury piecze-nia. Korzystanie z tego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonejw piekarniku.

Włączony wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny

Przy tej pozycji pokrętła piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem (funkcja zalecana podczas pieczenia).

Włączony termoobieg i grzejnik dolny

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

LAMPKI KONTROLNE

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch lampek kontrolnych, pomarańczowej i czerwonej. Świecenie lampki kontrolnej koloru pomarańczowego sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaśnięcie czerwonej lampki kontrolnej jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu czerwonej lampki kontrolnej. W trakcie prowadzenia wypieku czerwona lampka będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika).

⚠ WAŻNE:

Podczas realizowania szybkiego rozgrzewu w komorze piekarnika nie może znajdować się blacha z ciastem ani inne elementy nie stanowiące wyposażenia piekarnika. Nie zaleca się korzystania z funkcji szybkiego rozgrzewu przy zaprogramowanym programatorze.

UŻYTKOWANIE OPIEKACZA

Proces opiekania następuje w wyniku działania na potrawę promieni podczerwonych, emitowanych przez rozżarzony grzejnik opiekacza.

W celu włączenia opiekacza należy:

- Ustawić pokrętło piekarnika w pozycji oznaczonej symbolem .
- Wygrzewać piekarnik przez ok. 5 minut (przy zamkniętych drzwiach piekarnika).
- Włożyć do piekarnika blachę z potrawą na właściwy poziom roboczy, a w przypadku opiekania na ruszcie należy umieścić na poziomie bezpośrednio niższym (poniżej rusztu) blachę na ściekający tłuszcz.
- Zamknąć drzwi piekarnika.

Dla funkcji opiekanie i wzmocnione opiekanie temperaturę należy ustawić na maksymalnie 250ºC, a dla funkcji opiekanie z wentylatorem maksymalnie na 190ºC.

⚠ UWAGA:

Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące. Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

ROZDZIAŁ 6. PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE

Wypieki

- Zaleca się, prowadzenie wypieków ciast na blachach, stanowiących wyposażenie fabryczne kuchni.
- Wypieki można prowadzić również w formach i blachach handlowych, które należy ustawić na drabince suszarniczej, **do wypieku zaleca się stosować blachy w kolorze czarnym, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia**.
- Nie zalecamy do stosowania form i blach o powierzchni jasnej i błyszczącej w przypadku korzystania z nagrzewu konwencjonalnego (grzejnik górny + dolny) stosowanie tego typu form może powodować niedopiekanie spodu ciasta.
- Przy korzystaniu z funkcji termoobieg nie jest konieczne wstępne nagrzanie komory piekarnika, dla pozostałych typów grzania przed włożeniem wypieku komorę piekarnika należy rozgrzać.
- Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien być suchy i czysty).
- Wskazane jest pozostawienie wypieku w piekarnika po jego wyłączeniu jeszcze przez ok. 5 min.
- Temperatury wypieków wykonywanych przy zastosowaniu funkcji termoobieg są z reguły ok. 20 – 30 stopni niższe w stosunku do pieczenia konwencjonalnego (z zastosowaniem grzejników górnego i dolnego).
- Parametry wypieków podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.
- Jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi prosimy o kierowanie się zapisami w instrukcji.

Pieczenie mięs

- W piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze kawałki 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 najniższym poziomie umieścić blachę do pieczeni z niewielką ilością wody.
- Przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym sosem lub gorąca – słoną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

Piekarnik z wentylatorem i grzejnikiem termoobiegu

RODZAJ WYPIEKU POTRAWY	FUNKCJA PIEKARNIKA	TEMPERATURA °C	POZIOM	CZAS (MIN.)
Biszkopt		160 - 200 °C	2 - 3	30 - 50
Babka drożdżowa/ piaskowa		160 - 170 °C 1)	3	25 - 40 2)
Babka drożdżowa/ piaskowa		155 - 170 °C 1)	3	25 - 40 2)
Pizza		200 - 230 °C 1)	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220 °C	2	45 - 60
Ryba		160 - 180°C	2 - 3	45 - 60
Ryba		190 °C	2 - 3	60 - 70
Kiełbaski		250 °C	4	14 - 18
Wołowina		225 - 250°C	2	120 - 150
Wołowina		160- 180 °C	2	120 - 160
Wieprzowina		160 - 230 °C	2	90 - 120
Wieprzowina		160 - 190 °C	2	90 - 120
Kurczak		180 - 190 °C	2	70 - 90
Kurczak		160 - 180 °C	2	45 - 60
Kurczak		175 - 190 °C	2	60 - 70
Warzywa		190 - 210 °C	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190 °C	3	40 - 50

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

1) Rozgrzej pusty piekarnik

2) Podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

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

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast

Rodzaj potrawy	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas wypieku 2) (min.)
Małe ciasta	Blacha do pieczywa	3		160 - 170 1)	25 - 40 2)
	Blacha do pieczywa	3		155 - 170 1)	25 - 40 2)
	Blacha do pieczywa	3		155 - 170 1)	25 - 40 2)
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		155 - 170 1)	25 - 50 2)
Kruche ciasto (paski)	Blacha do pieczywa	3		150 - 160 1)	30 - 40 2)
	Blacha do pieczywa	3		150 - 170 1)	25 - 35 2)
	Blacha do pieczywa	3		150 - 170 1)	25 - 35 2)
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		160 - 175 1)	25 - 35 2)
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø 26 cm	3		170 - 180 1)	30 - 45 2)
Szarlotka	Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø 20 cm	2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód		180 - 200 1)	50 - 70 2)

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

2) Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Grilowanie

Rodzaj potrawy	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (⁰C)	Czas (min.)
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Ruszt	4		250 [2)]	2 - 3
Burgery wołowe	Ruszt + blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kroplin)	4 - ruszt 3 - blacha do pieczeni		250 [1)]	1 strona 10 - 15 2 strona 8 - 13

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

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

Pieczenie

Rodzaj potrawy	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (⁰C)	Czas (min.)
Cały kurczak	Ruszt + blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kroplin)	2 - ruszt 1 - blacha do pieczeni		180 - 190	70 - 90
	Ruszt + blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kroplin)	2 - ruszt 1 - blacha do pieczeni		180 - 190	80 - 100

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

ROZDZIAŁ 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

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

⚠ OSTRZEŻENIE:

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć, zwracając uwagę ażeby wszystkie pokrętła ustawione były w pozycji „0”. Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe-Steam Clean:**

- Na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklanka).
- Zamknąć drzwi piekarnika.
- Pokrętło regulatora temperatury ustawić na pozycję 50ºC, a pokrętło funkcji na pozycję grzejnik dolny ▭.
- Ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut.
- Po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wnętrze komory wytrzeć gąbką lub ścierką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

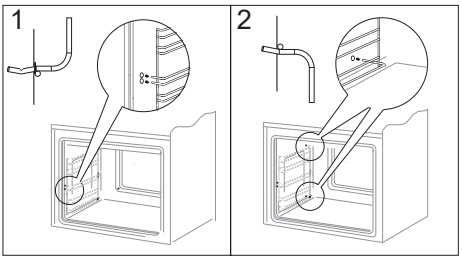
⚠ WAŻNE:

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

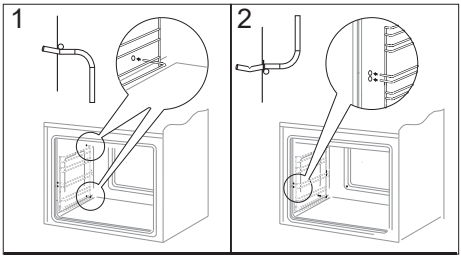
Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

DRABINKI

- Piekarnik został wyposażony w łatwo wyjmowane prowadnice druciane (drabinki) wkładów piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy pociągnąć za zaczep znajdujący się z przodu następnie odchylić prowadnicę i wyjąć z zaczepów tylnych.

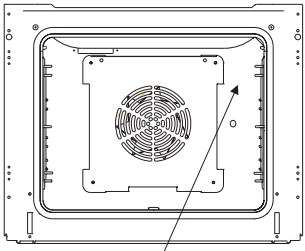


Wyjmowanie drabinek



Zakładanie drabinek

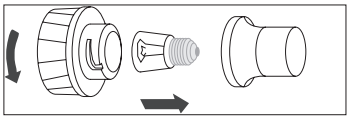
WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIA PIEKARNIKA



Oświetlenie piekarnika

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

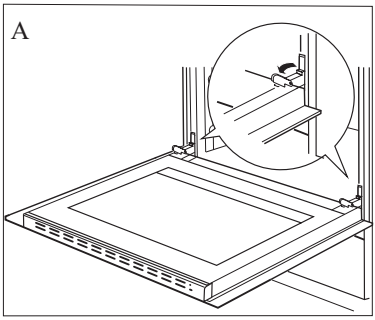
- Wszystkie pokrętła sterowania ustawić w pozycji „0” i wyłączyć zasilanie.
- Wykręcić i umyć klosz lampki pamiętając o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wykręcić żarówkę oświetleniową z gniazda, w razie potrzeby żarówkę należy wymienić na nową - żarówka wysokotemperaturowa (300ºC) o parametrach:
  - napięcie 230 V - moc 25 W - gwint E14.



- Wkręcić żarówkę, pamiętając o dokładnym osadzeniu jej w gnieździe ceramicznym.
- Wkręcić klosz lampki.

WYJMOWANIE DRZWI

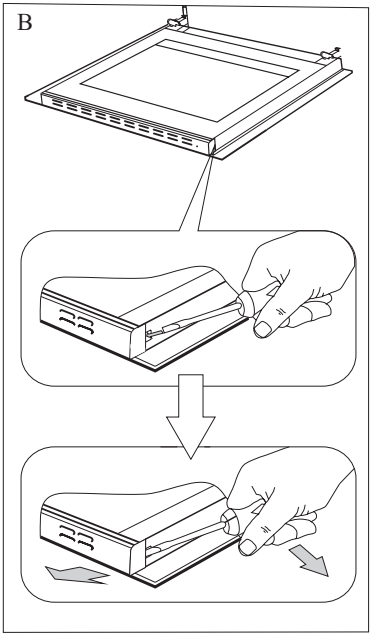
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuje się w sposób odwrotny. Przy wkładaniu należy zwrócić uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwytu zawiasu. Po włożeniu drzwi do piekarnika należy bezwzględnie opuścić element zabezpieczający i dokładnie go docisnąć. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ

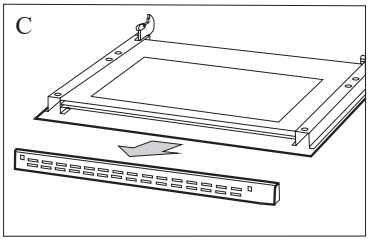
1. Za pomocą śrubokręta płaskiego należy wyhaczyć listwę górną drzwi, delikatnie podważając ją po bokach (rys.B).
2. Wyciągnąć listwę górną drzwi. (rys.B, C)
3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). Rys.D.

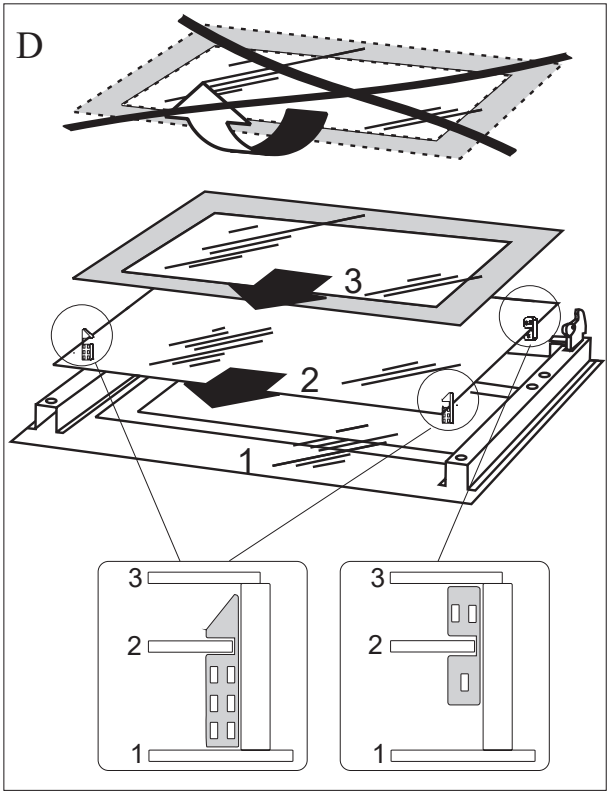


⚠ UWAGA:

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

4. Wymyć szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.
5. W celu ponownego zamontowania szyb należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.





Wyjmowanie szyb wewnętrznych

⚠ UWAGA:

Nie należy wciskać listwy górnej jednocześnie z obu stron drzwi.

W celu prawidłowego osadzenia listwy górnej drzwi, należy najpierw przyłożyć lewy koniec listwy do drzwi, a prawy koniec wcisnąć do słyszalnego „kliknięcia”. Następnie docisnąć listwę z lewej strony do słyszalnego „kliknięcia”.

ROZDZIAŁ 8. POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

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 zwrócą 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. Wyświetlacz programatora wskazuje godzinę „0.00”.	Urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia.	Ustawić aktualny czas (patrz Obsługa programatora).
3. Nie działa oświetlenie piekarnika	Obluzowana lub uszkodzona żarówka	Dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja)

⚠ **UWAGA:**

Wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt obsługi serwisowej lub przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

ROZDZIAŁ 9. DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230V 1N~ 50 Hz
Moc znamionowa	max. 3,1 kW
Wymiary piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Spełnia wymagania przepisów UE normy EN 60335-1, EN 60335-2-6.

OPERATION MANUAL
ELECTRIC OVEN BUILT-IN
KBO 1067 SK B
KBO 1067 SK X

www.kernau.com

KERNAU

DEAR CUSTOMER,

This KERNAU oven is very user-friendly and effective. After reading this manual, using it will be very easy.

This piece was thoroughly tested before leaving the factory for safety and functional faults.

Please read this manual carefully before using the appliance. Following the rules included here will prevent any misuse.

This manual should be stored in a safe and accessible place. Any rules stated here should be followed, to avoid accidents.

⚠ **WARNING:**

Use this oven only after familiarizing yourself with this manual.

This oven is for home use only.

Manufacturer reserves the right to modify the appliance in a way that does not affect its functionality.

Manufacturer's declaration

The manufacturer hereby declares, that this product conforms with the below European Union Directives:

- Low voltage directive 2014/35/UE,
- Electro energetic compatibility directive 2014/30/UE,
- Eco-design directive 2009/125/EC,

which grants this product a CE marking. Declaration of Conformity was issued for this model, and the document is available for state authorities.s.

CONTENTS

CHAPTER 1. SAFETY INFORMATION **33**

ENERGY SAVING 33

ADDITIONAL MARKINGS AND SYMBOLS INDICATE THE DETAILS OF THE OVEN DECOR 34

RECYCLING 34

CHAPTER 2. PRODUCT'S DESCRIPTION **35**

ACCESSORIES 36

CHAPTER 3. PRODUCT'S SPECIFICATION **37**

CHAPTER 4. INSTALLATION **38**

CONNECTING TO MAINS 39

CHAPTER 5. USAGE **40**

OPERATE PANEL TS A DISPLAY 41

FAN ASSISTED OVEN 43

OVEN FUNCTIONS 44

SIGNAL LAMPS 45

GRILL USAGE 45

CHAPTER 6. PRACTICAL SUGESTIONS **46**

CHAPTER 7. CLEANING AND MAINTENANCE **50**

RACKS 50

REPLACING OVEN LIGHT BULB 51

REMOVING THE DOOR 51

REMOVING AN INNER GLASS 51

CHAPTER 8. WHAT TO DO IN CASE OF FAILURE **53**

CHAPTER 9. TECHNICAL DETAILS **53**

CHAPTER 1. SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING:

This appliance and its accessible parts become hot during use. Heating elements should not be touched. Children aged 8 or less should be kept away, unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged 8 or older or people with reduced physical, mental or sensory perception if continuously supervised, or were informed about correct usage by people responsible for their safety. Children should not play with the appliance. Maintenance and cleaning should not be conducted by children, unless supervised.
- This appliance becomes hot during use. Care should be exercised not to touch hot elements inside.
- Accessible parts can become hot during use. Young children should be kept away.

⚠ WARNING:

Do not use abrasive or sharp objects to clean glass surfaces – it can scratch them and lead to cracking.

⚠ WARNING:

To avoid the risk of electric shock, assure that the appliance is turned off before replacing the light bulb.

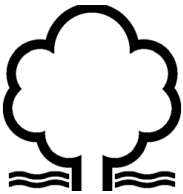
- This appliance should not be cleaned with steam cleaners.
- Danger of burns! When opening appliance's door, hot steam my come out. During or after cooking, door should be opened carefully. While opening, do not bend over the door. Steam may be invisible – dependant on the temperature.

⚠ WARNING:

- Small domestic appliances or electrical cables should not touch hot oven, because their insulation is not heat-resistant.
- Oven should not be left unsupervised during cooking. Oil or fat may catch fire if excessively heated.
- Do not place items heavier than 15 kg on oven door.
- Do not use damaged or broken oven. Repairs should be conducted only by qualified personnel.
- This appliance can be used only in a way for which it was designed. Any other use (e.g. heating rooms) is dangerous.

ENERGY SAVING

Rational energy usage not only saves money, but also reduces the impact on the environment. Save our planet! Save energy! IT CAN BE DONE VERY EASILY:



Do not look inside the oven too often when it is working.

- Frequent opening of the door leads to more frequent heating.

Use the oven only for cooking bigger food.

- One kilogram of meat can be cooked more efficiently on a hob.

Use residual heat of the oven.

- When cooking for more than 40 minutes, turn the heating off 10 minutes before the cooking should end.

⚠ WARNING:

When using the timer, set the time shorter accordingly.

Close the oven door carefully.

- Heat can escape because of a dirt accumulated on the gasket. Keep it clean.

Do not place the oven near a refrigerator or a freezer.

- This will increase energy consumption of both appliances.

ADDITIONAL MARKINGS AND SYMBOLS INDICATE THE DETAILS OF THE OVEN DECOR:

This appliance is securely packaged to protect it from possible damage during transit. After unpacking, please dispose of the packaging material in a responsible way which will not harm the environment.
None of the packaging material is harmful to the environment, is 100% recyclable and is marked with a special symbol.

⚠ ATTENTION:

All packaging material (plastic bags, styrofoam, etc.) should be kept away from children.

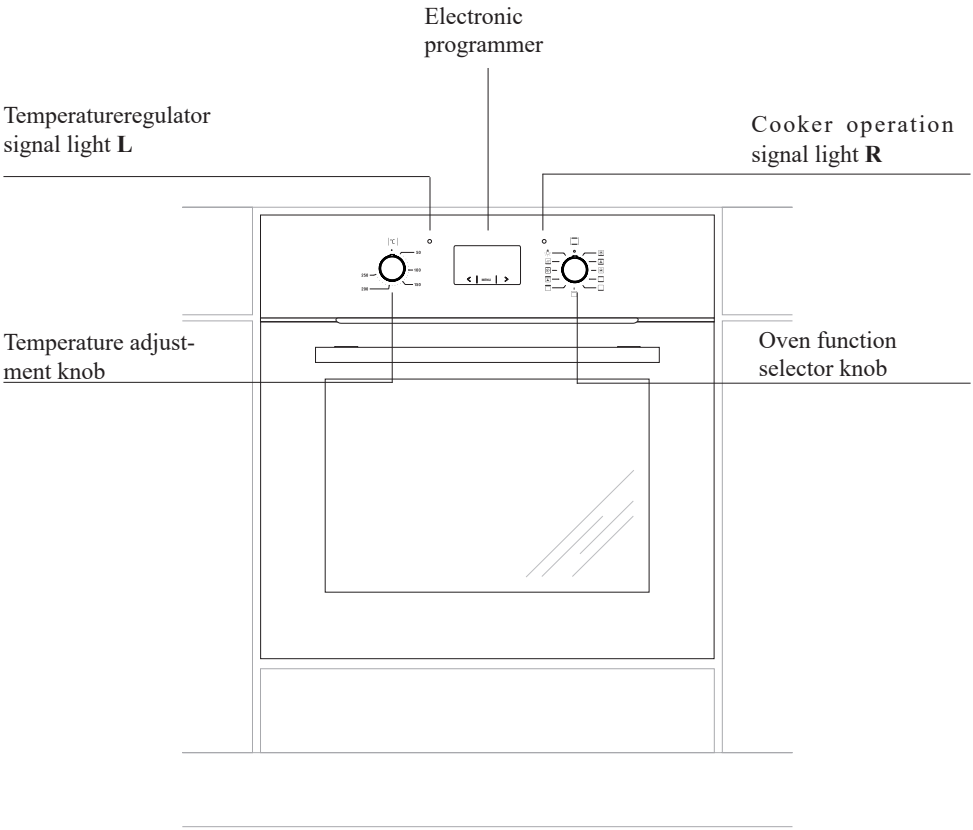
RECYCLING

This appliance is marked according to EU directive 2012/19/UE and Polish Waste Electric and Electronic Equipment act, and marked with a crossed out bin symbol.

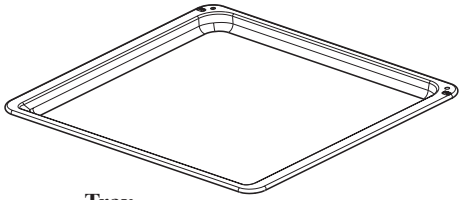
Appliances marked with this sign cannot be disposed of with other household waste after their life cycle expires. The user is obliged to deliver them to the nearest electric and electronic waste collection centre. Local collection centres, shops and government agencies create a system that allows collection of such waste.

Correct treatment of waste electric and electronic equipment saves the environment and people from harmful effect that they may create.

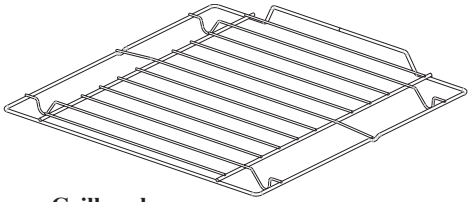
CHAPTER 2. PRODUCT'S DESCRIPTION



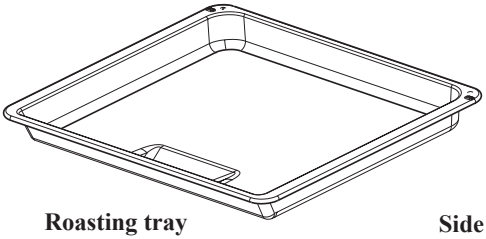
ACCESSORIES



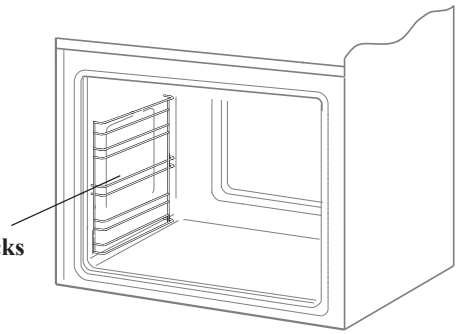
Tray



Grill rack



Roasting tray



Side racks

CHAPTER 3. PRODUCT'S SPECIFICATION

TABLE CONTAINS PRODUCT'S SPECIFICATION.

TYPE OF OVEN	KBO 1067 SK B	KBO 1067 SK X
Heating and functional parts:		
Upper + lower heater	+	+
Grill	+	+
Turnspit		
Fan	+	+
Ring heater	+	+
Cooling fan	+	+
Electronic timer		
TS sensors	+	+
Interior oven parts		
Wire side racks	+	+
Telescopic rails		
Catalytic panels		
Knobs		
Standard	+	+
Push-push		
Illuminated push-push		
Other equipment		
Soft-close hinges		
Soft close / soft open hinges		
Accessories		
Wire rack	+	+
Shallow tray	+	+
Deep tray	+	+
Turnspit		
Meat probe		

Description of models included in this manual was created based on data available during this manual creation. All accessories were included here. Each model has a different set of accessories. The table above allows you to get familiar with each model's accessories.

CHAPTER 4. INSTALLATION

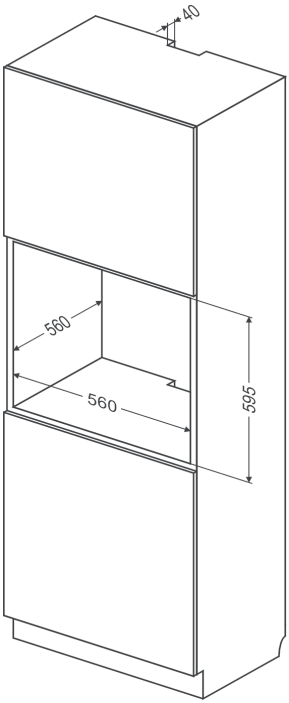
INSTALLATION:

- Kitchen should be dry and airy. Wentilation shold be operational and all control elements should be accessible after finishing the assembly.

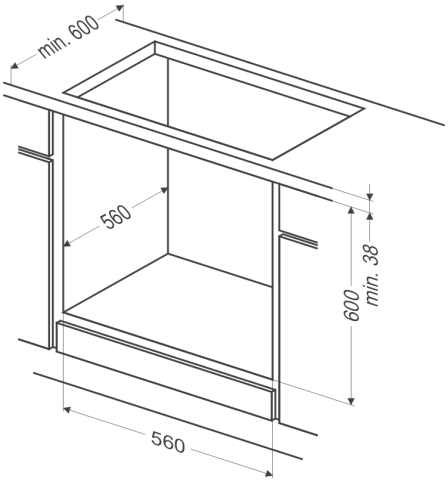
- This appliance is constructed according to Y class. All surrounding furniture should have temperature resistance of 100ºC. If this requirement is not met, those may deform or lining may fall off.

- Prepare cavity in furniture according to: picture A - in upright block, picture B - under the counter. If there is full back cover, please make hole in it for electrical connection.

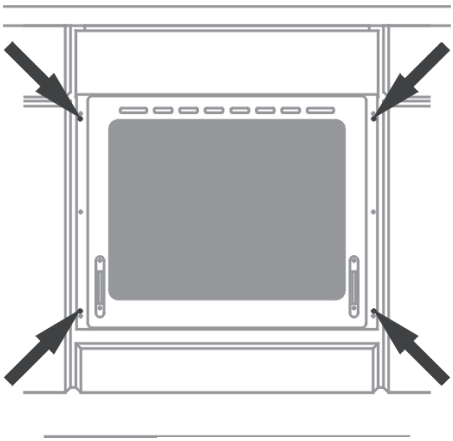
- Slide the oven into the cavity and secure with four screws (Pic. C).



Pic. B



Pic. A



Pic. C

⚠ ATTENTION:

Appliance should be mounted when it is disconnected from the mains!

CONNECTING TO MAINS:

Before conducting any works, please refer to the rating plate.

- This oven is designed to be powered by alternating current 230V 50Hz and is equipped with power cable 3x1,5 mm2, 1,5 m long ended with a grounded plug.
- Electrical socket must be properly grounded. After the oven is fully mounted, the plug should be easily accessible.
- Before plugging the oven into the socket, please check:

- Whether wiring can deliver proper power and the fuse is 16A rated.
- Whether the electrical system is properly grounded, according to local laws.

The plug should be easily accessible after mounting!

⚠ WARNING:

If the power cord is damaged, it should be replaced by properly trained personnel to avoid hazard.

CHAPTER 5. USAGE

Before you first use your appliance:

- Remove packaging, clean interior from any residual preservation substances.
- Remove any accessories and wash them in warm water with detergent.
- Turn on ventilation or open a window.
- Turn the function knob into top+bottom or ring heater+fan function (see: Function selector and oven control).
- Perform an initial burn in (250°C, 30 minutes), remove any dirt and clean thorothoroughly.

⚠ ATTENTION:

If the oven is equipped with electronic timer, it will display flashing 0:00 time after firstly plugging it in. Current time should be programmed (see- Timer instruction manual attached to this document). Oven will not operate without the time set.

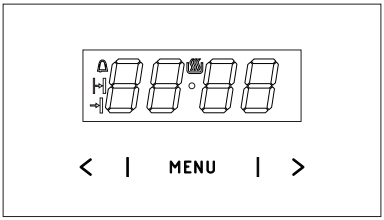
⚠ IMPORTANT :

Electronic timer is equipped with touch sensors which are operated by touching marked places on the control panel. Every registered touch is indicated by a sound. Sensor surfaces should be kept clean.

⚠ IMPORTANT :

Oven cavity should be cleaned only with warm water with washing-up liquid.

OPERATE PANEL



MENU - select the mode of operation
> - higher setting sensor
< - lower setting sensor
- appliance on indicator
- Kitchen timer
- Duration
- End Time

Setting the current time

When the appliance is plugged into the electrical mains supply, or when power is restored after power outage, the digital display will show flashing „0.00”.

- Touch and hold MENU or simultaneously touch < / >) until you will see on the display and the dot below the symbol is flashing
- Touch < / > within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the symbol will stop flashing. You can adjust the time later. To do this touch < / > simultaneously and adjust the current time while the dot below the symbol is flashing.

NOTE:

The oven can be turned on when you see the symbol on the display.

Kitchen Timer

You can active the Kitchen Timer at any time, regardless of the status of other functions. The Kitchen Timer can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

To set the Kitchen Timer:

- Touch MENU, then the display will show blinking
- Use the < / >, sensors to set the Kitchen Timer. The display will show the set time and Kitchen Timer symbol . Once the set time elapses, alarm sounds and the icon flashes.
- Touch and hold < / > or MENU to mute the alarm. The will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.

NOTE:

If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

- Set the function selector knob and the temperature selector knob to your preferred settings.
- Touch MENU repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the symbol will be flashing.
- Set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the < / > sensors.

The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the symbol.

Once the duration time has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the and symbols will be flashing.

- Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.
- Touch and hold < / > or MENU to mute the alarm. The and will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.

Delayed timed operation

In order to set the appliance to switch off at a specific time after a set Duration has elapsed, set the Duration and the End Time:

- Touch MENU repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the symbol will be flashing.
- Set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the < / > sensors.
- Touch MENU repeatedly until the display shows *End* briefly and the symbol will be flashing.
- Set the End Time using the < / >, sensors, a maximum of 23 hours and 59 minutes ahead.
- Set the function selector knob and the temperature selector knob to preferred settings. The and functions are now active. The appliance will switch on at End Time minus Duration (i.e. if the set Duration is 1 hour and the set End Time is 14:00, the appliance will automatically switch on at 13:00).

Once the Duration time has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the and will be flashing.

- Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.
- Touch and hold - / + or MENU to mute the alarm. The and will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.

Cancel settings

Timer and delayed timed function settings may be cancelled at any time.

Cancel automatic function settings:

- Simultaneously touch the < / > sensors.

Cancel timer settings:

- Touch the MENU sensor to select the Kitchen Timer.
- Simultaneously touch the < / . sensors.

Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

- Simultaneously touch the < / > sensors.
- Touch MENU repeatedly to select the *ton* (tone). The display will be flashing *ton 1*.
- Use the < / > sensors to select your preferred tone:
  - use > to select the setting 1 to 3,
- - use > to select the setting 3 to 1.

Adjust display brightness

You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when no controls are touched for 7 seconds. You can adjust display brightness as follows:

- Simultaneously touch the < / > sensors.
- Touch MENU repeatedly to select the *bri* (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness).
- Use the < / > sensors to select your preferred brightness:
  - use > to select the setting 1 to 9,
  - use < to select the setting 9 to 1.

⚠ **NOTE:**

The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

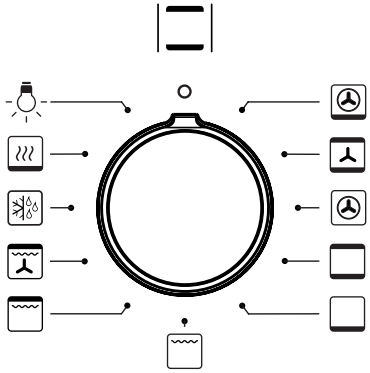
Night Mode

The display is dimmed during the night hours 22:00 — 06:00.

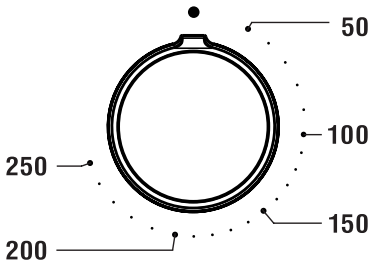
FAN ASSISTED OVEN

Oven with automatic air circu-lation (including a fan and ring heater)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position,



as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



OVEN FUNCTIONS

0 **Oven is turned off.**

Interior illumination

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

Quick heating

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

Defrosting

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

Fan and combined grill on

When the knob is turned to this posi-tion, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

Stronger grill (Supergrill)

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

Grill

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

Bottom heater

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

Upper and lower heater

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

Ring heater and fan

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

Top and bottom heater, fan

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

Ring and bottom heater, fan

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

SIGNAL LAMPS

There are 2 signal lamps that inform the user about oven operation – R and L. R lamp signalises oven being turned on. L lamp signalises heating. When this lamp turns off, it indicates reaching the selected temperature. Recipes suggest inserting food into a pre-heated oven – please wait until L lamp turns off for the first time after turning the oven on before putting anything inside. Also, L lamp will occasionally turn on and off – indicating heating stages that will keep the temperature inside stable. Please note that R lamp will be also lit in “Interior illumination” function.

⚠ IMPORTANT:

During quick heating, oven interior should be empty – insert wire rack or cooking tray after desired temperature was reached. Quick heating is not recommended when timer is set.

GRILL USAGE

Grilling is conducted by emitting infrared waves by grill heater.

To turn the grill on:

- Set the function knob to
- Heat the oven for 5 minutes (with door closed).
- Insert a tray with food to be grilled in desired slot. If you use wire rack, insert tray directly beneath it to catch dripping fat,
- Close the oven door.

For grill and supergrill functions, maximum temperature set is 250ºC, and when fan is used 190ºC.

⚠ ATTENTION:

Cooking should be conducted with closed door only.

During cooking, accessible parts may become hot. Keep children away.

CHAPTER 6. PRACTICAL SUGESTIONS

Cooking cakes:

- It is recomended to use accesories includes with the oven.
- Cooking cakes can be conducted in trays purchased elsewhere. They should be placed on a wire rack. It is recomended to use black trays which conduct heat better and shorten the cooking time.
- It is not recommended to use any shiny or bright surfaced accesories when convectional cooking is selected. This may cause food is not cooked enough.
- When fan assisted function is selected, pre-heating is not required. For all other functions, please pre-heat the oven.
- Before removing the cooked cake form the oven please chcek whether it is ready. Ude a wooden stick (like a match) – insert it into the cake. If it is clean and dry, cake is ready.
- It is recomended leaving food for 5 minutes more after cooking is completed.
- When using fan-assisted programmes, the same result can be reached when is selected lower temperature by 20-30 degrees.
- Cooking parameters in the table below are suggested and they can be modified.
- If recipe states cooking values drastically than those form the manual, please refer to the manual.

Cooking meats:

- Oven is suitable for cooking meat pieces of over 1 kg. Smaller portions can be prepared on the kitchen hob.
- It is recomended to use heat-resistant cookware. Also handles should be heat resistant.
- When cooking food on the wire rack it is recomended to use also a tray with small amount of water, located below to catch falling fat.
- It is recommended to turn over meat at least once during cooking. Also. Please spray the meat with its sauce or hot salty water. Do not pur cold water on it.

Oven with fan and ring heater

TYPE OF FOOD	FUNCTION	TEMPERATURE °C	HEIGHT	TIME [MIN]
Sponge cake		160 - 200 ºC	2 - 3	30 - 50
Brioche		160 - 170 ºC [1)]	3	25 - 40[2)]
Brioche		155 - 170 ºC [1)]	3	10 - 40[2)]
Pizza		200 - 230 ºC [1)]	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220 ºC	2	45 - 60
Fish		160 - 180ºC	2 - 3	45 - 60
Fish		190 ºC	2 - 3	60 - 70
Sausages		250 ºC	4	14 - 18
Beef		225 - 250 ºC	2	120 - 150
Beef		160 - 180 ºC	2	120 - 160
Pork		160 - 230 ºC	2	90 - 120
Pork		160 - 190 ºC	2	90 - 120
Chicken		180 - 190 ºC	2	70 - 90
Chicken		160 - 180 ºC	2	45 - 60
Chicken		175 - 190 ºC	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210 ºC	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190 ºC	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

[1)]Preheat

[2)]Baking smaller itmes

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time 2) (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 1)	25 - 40 2)
	Baking tray	3		155 - 170 1)	25 - 40 2)
	Baking tray	3		155 - 170 1)	25 - 40 2)
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 1)	25 - 50 2)
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 1)	30 - 40 2)
	Baking tray	3		150 - 170 1)	25 - 35 2)
	Baking tray	3		150 - 170 1)	25 - 35 2)
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 1)	25 - 35 2)
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 1)	30 - 45 2)
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the dia-gonal, back right, front left		180 - 200 1)	50 - 70 2)

1) Preheat, do not use Rapid preheat function.

2) The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (⁰C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		250 [1]	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		250 [2]	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 [1]	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

[1] Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

[2] Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (⁰C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CHAPTER 7. CLEANING AND MAINTENANCE

Proper maintenance and cleaning will ensure a trouble-free and long operation. Before starting the cleaning, the oven should be turned off by turning all knobs to 0 positions. Cleaning should be conducted after cooling the appliance down.

⚠ IMPORTANT:

Before starting the cleaning, please turn off the appliance by turning all knobs to „0” positions. It should be started only after the oven has cooled down.

- Oven should be cleaned after each use. You can turn the illumination on to make the cleaning easier.
- Oven cavity should be cleaned by warm water with washing up liquid.
- **Steam Clean:**

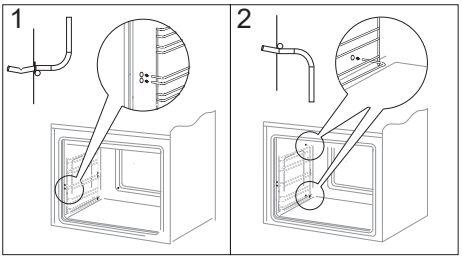
- Pour 0,25 litres (1 glass) of water onto tray placed in the bottom rails.
- Close the oven door.
- Turn the thermostat knob to 50°C, and select bottom heater function
- Heat the cavity for 30 minutes.
- After this time, wipe the interior with cloth or sponge, and then clean it with warm water with washing up liquid.

⚠ IMPORTANT :

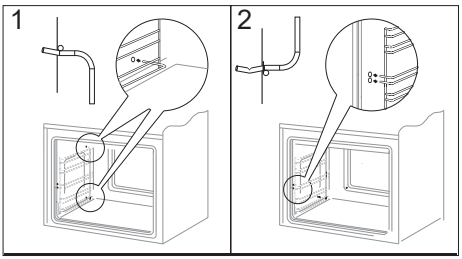
Cleaning should not be conducted by harsh, abrasive products or aggressive chemicals.
Front of the appliance can be cleaned only with warm water with small additive of washing up liquid or window cleaner. Do not use cleaning creams!

RACKS

- This oven is equipped with side racks that make inserting and removing accessories easier. To remove them for cleaning, pull them by the bottom and remove top part next.



Removing side racks

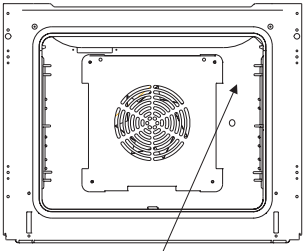


Inserting side racks

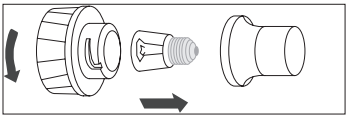
REPLACING OVEN LIGHT BULB

To avoid the possibility of an electric shock, the appliance must be turned off beforehand.

- Rotate all knobs into 0 positions to turn the oven off.
- Unscrew and clean the lamp cover – wipe it clean before replacing it.
- Unscrew the light bulb. If necessary, re-place it with proper light bulb, with parameters as below:
  - voltage 230 V
  - power 25 W
  - E14 head
  - temperature resistance 300ºC
- Screw the new light bulb into place.
- Screw the cover into place.



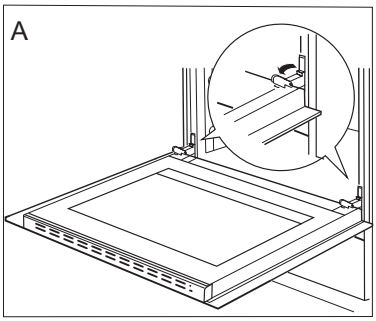
Oven ilumination



REMOVING THE DOOR

To make cleaning easier, you can remove the door. To do this, please open oven door, lift security tabs in both hinges (Pic. A). Then, close the door a bit, lift them and remove from the frame. To mount the door, follow the instructions in reverse order. When placing oven door back, make sure that cuts on the hinge match to the socket.

Afterwards, lock the security tabs in both hinges and push them into place. Inappropriate mounting of the door may break them when closing.



Lifting the hinge security tags

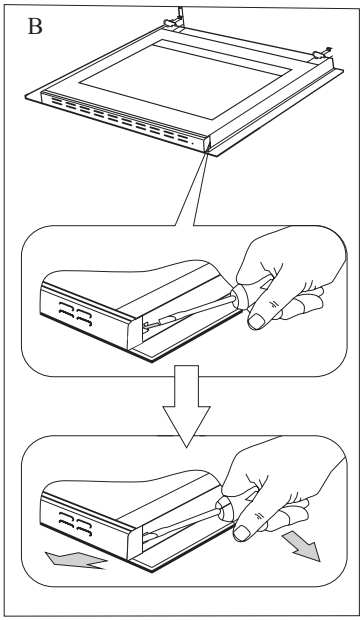
REMOVING AN INNER GLASS

1. 1. Please pry the top grill of the door off with a flat-tipped screwdriver.
2. Remove the top grill.
3. Remove internal glass from its housing.

⚠ **WARNING:**

Danger of cracking! Inner glass should be sled out, not lifted.

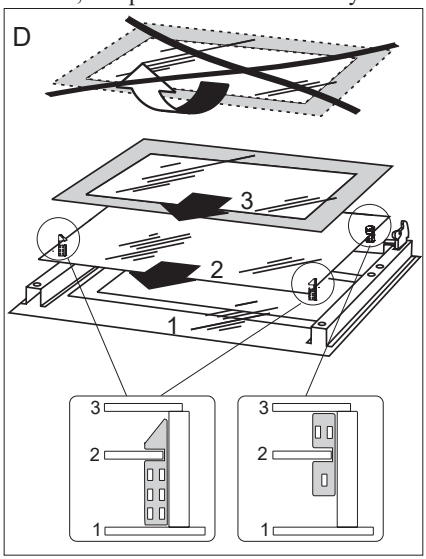
4. Clean the glass with warm water and cleaning agent.
5. To mount the glass, follow the instructions backwards. Smooth side should be on top, cut-off corners in the bottom.

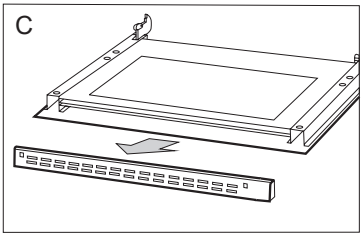


⚠ **WARNING:**

Do not mount the top grill on both sides simultaneously.

To properly mount it, firstly place the left side, push the right side until it clicks, and push the left side finally.





Removing the inner glass

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the con-trol elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

CHAPTER 8. WHAT TO DO IN CASE OF FAILURE

If any unexpected situation happens, you should:

- Turn the appliance off,
- Cut off electrical connection,
- Some small failures can be repaired by the user. Please follow instructions below before calling the service.

PROBLEM	CAUSE	WHAT TO DO
Appliance does not work.	Power is cut.	Check indoor fuses.
Timer shows “0:00” as current time.	There was power cut and timer values were reset.	Set current time (see Timer setting).
Interior illumination does not work.	Damaged or incorrectly screwed light bulb.	Screw or replace the light bulb (see Cleaning and maintenance).

⚠ **WARNING:**

All maintenance and adjustments should be done by qualified personnel only.

CHAPTER 9. TECHNICAL DETAILS

Input voltage	230V 1N~ 50 Hz
Total power	max. 3,1 kW
Dimensions (height/width/depth)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

KERNAU

www.kernau.com