# INSTRUKCJA OBSŁUGI
# PIEKARNIK
# KBO 1074 PT X
# KBO 1074 PT B
# KBO 1075 S PT B

KERNAU

www.kernau.com

# 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.*

*Piekarnik uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji*

# SPIS TREŚCI

**Podstawowe informacje**.....2

**Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania**.....4
Jak oszczędzać energię.....
6Wycofanie z eksploatacji.....7

**Opis wyrobu**.....8

**Charakterystyka wyrobu**.....9

**Instalacja**.....11
Montaż piekarnika.....11
Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej.....11

**Obsługa**.....14
Przed pierwszym włączeniem piekarnika.....14
Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem.....15

**Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne**.....21

**Potrawy testowe**.....21

**Czyszczenie i konserwacja piekarnika**.....27

**Rozwiązywanie problemów**.....32

**Dane techniczne**.....33

**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.

Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi.

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.

Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania ( np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

- 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.

# 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.

## ROZPAKOWANIE

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.

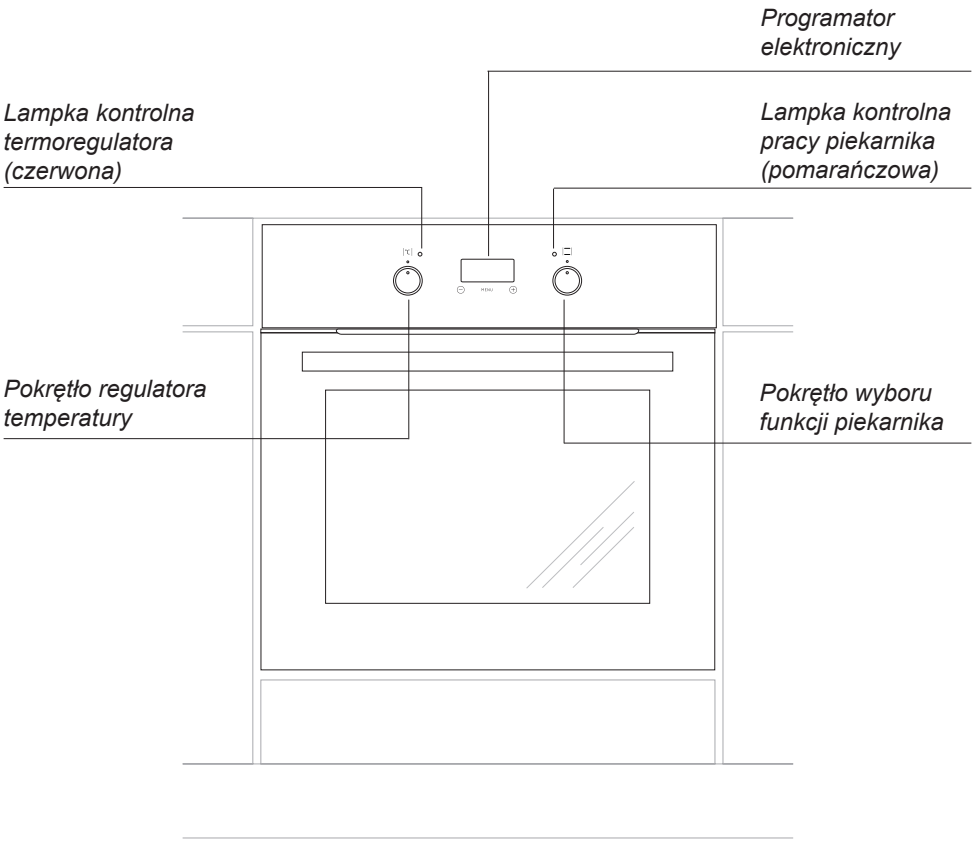
## WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

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.

# OPIS WYROBU


Programator elektroniczny
Lampka kontrolna termoregulatora (czerwona)
Lampka kontrolna pracy piekarnika (pomarańczowa)
MENU
Pokrętło regulatora temperatury
Pokrętło wyboru funkcji piekarnika

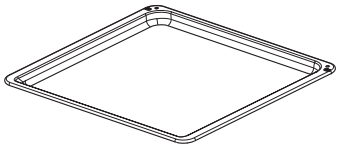
# CHARAKTERYSTYKA WYROBU

## Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu

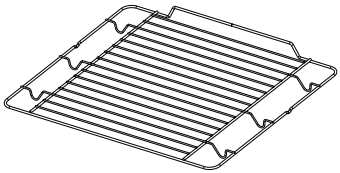
| Typ piekarnika | KBO 1074 PT X | KBO 1074 PT B | KBO 1075 S PT B |
|---|---|---|---|
| Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika | | | |
| grzejnik górny + dolny | ● | ● | ● |
| opiekacz | ● | ● | ● |
| rożen obrotowy | | | |
| wentylator | ● | ● | ● |
| grzejnik termoobiegu | ● | ● | ● |
| wentylator chłodzący | ● | ● | ● |
| Programator elektroniczny | | | |
| Ts sensory | ● | ● | ● |
| 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 | ● | ● | ● |

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.

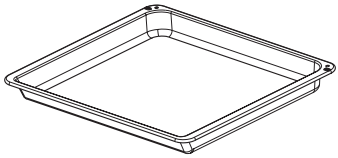
## Akcesoria



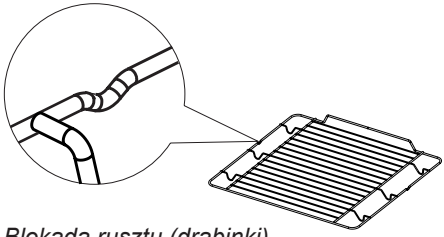
*Blacha do pieczywa*



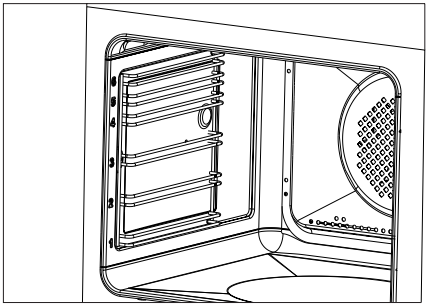
*Ruszt do grilla*
*(drabinka suszarnicza)*



*Blacha do pieczeni*



*Blokada rusztu (drabinki)*

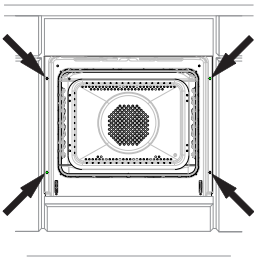


*Prowadnice druciane*

# INSTALACJA

## Montaż piekarnika w zabudowie

- Pomieszczenie kuchenne powinno 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. 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.



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

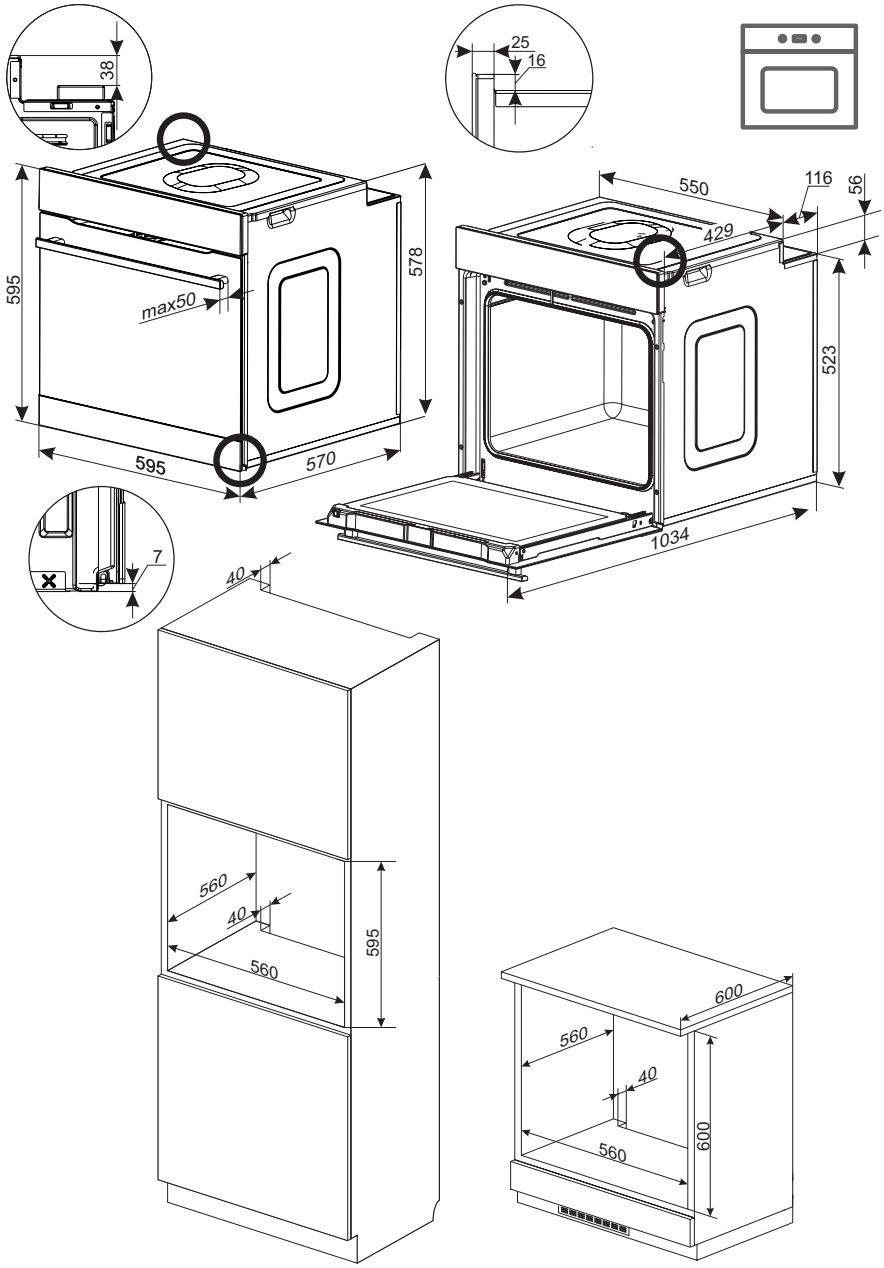
## Podłączenie piekarnika do zasilania

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

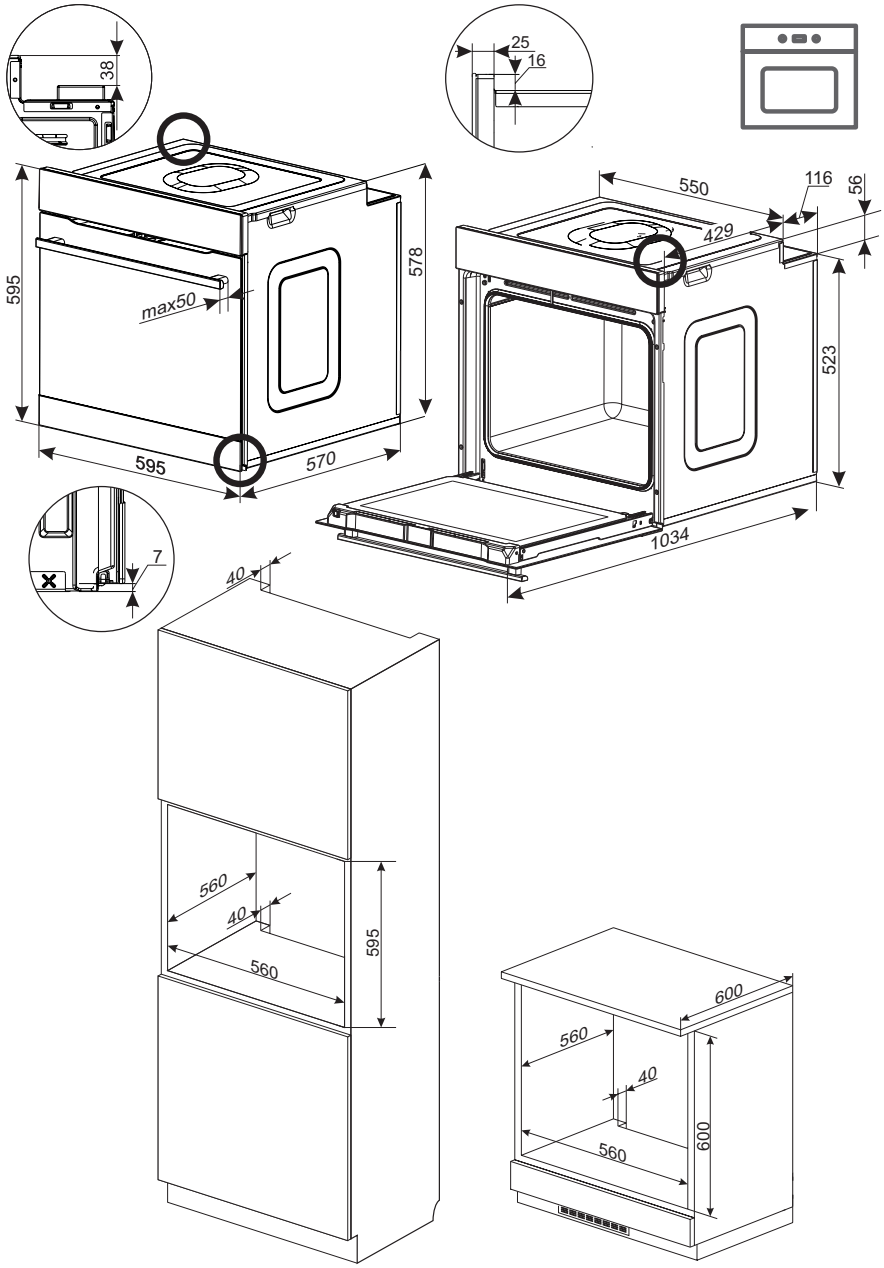
- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5mm$^2$ o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po 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 nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym, albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

# INSTALACJA


38
25
16
595
max50
578
595
570
550
116
56
429
523
1034
7
40
560
40
560
595
600
560
40
560
600

# INSTALACJA


38
25
16
595
max50
578
595
570
550
116
56
429
523
1034
7
40
560
40
560
595
600
560
40
560
600

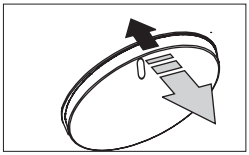
## Przed pierwszym włączeniem piekarnika

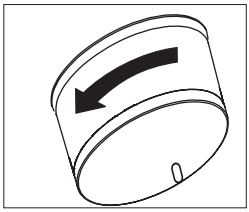
- Usunąć elementy opakowania, oczyścić komorę piekarnika ze środków konserwacji fabrycznej.
- Wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno.
- Pokrętło funkcji piekarnika przekręcić na pozycję ☐ lub ⊛ (patrz 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.**

Pokrętła są „schowane" w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji należy:
- delikatnie wcisnąć pokrętło i puścić,
- ustawić na wybraną funkcję.

Oznakowanie pokrętła na jego obwodzie odpowiada kolejnym funkcjom realizowanym przez piekarnik.





**Uwaga!**

W piekarnikach wyposażonych w programator elektroniczny, po włączeniu do sieci w polu wyświetlacza ukaże się pulsująca cyklicznie godzina „**0.00**".

**Należy ustawić czas bieżący programatora.(Patrz *Instrukcja obsługi programatora* - dołączona do instrukcji obsługi piekarnika).Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.**

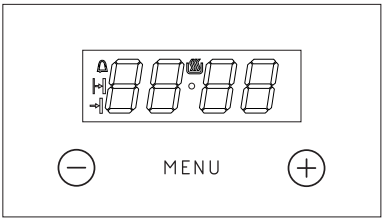
**Ważne!**

Programator elektroniczny 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 i sterowanie piekarnikiem




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 sensorów **-** / **+**.

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 sensory **-** / **+,** 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 sensorem **+**
  w zakresie od 3 do 1 sensorem **-** .

**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 dotykał żadnego z sensorów przez co najmniej 7 sekund).

Jasność wyświetlacza można zmienić w następujący sposób:

- nacisnąć jednocześnie sensory **-** / **+**,
- sensorem MENU wybrać funkcję *bri* (pierw

- sze naciśnięcie spowoduje przejście do funkcji *ton*, drugie do *bri*).
- sensorami **-** / **+** wybrać odpowiednią jasność:

  w zakresie od 1 do 9 sensorem **+**
  w zakresie od 9 do 1 sensorem **-** .

**Uwaga:** Gdy zegar jest aktywny (tzn. użyt-kownik nacisnął sensor w ciągu ostatnich 7 sekund) jasność wyświetlacza jest maksy-malna.

**Tryb nocny**

W godzinach od 22.00 do 6.00 zegar auto-matycznie zmniejsza jasność wyświetlania.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

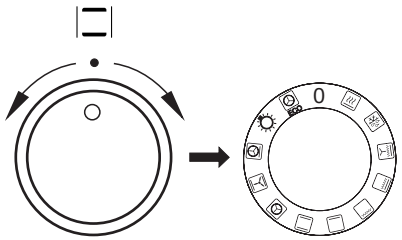
Rys. A

Rys. B

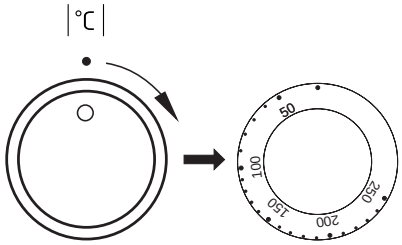
To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania. Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu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

**Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza**
**(grzejnik termoobiegu + 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 ● / **0**.

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

**0** Ustawienie zerowe

**Szybki rozgrzew**
Włączony grzejnik górny, opiekacz i wentylator. 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 stosunku do piekarnika konwencjonalnego stosuje się niższe temperatury pieczenia.

Korzystanie z tego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w 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.

**Oświetlenie piekarnika**
Poprzez ustawienie pokrętła w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.

ECO

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

**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

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 220$^0$C, a dla funkcji opiekanie z wentylatorem maksymalnie na 190$^0$C.**

**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.

# PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

## Tabele z przykładowymi nastawami piekarnika

Pieczenie ciast

| | Rodzaj żywności | Akcesoria | Po-ziom | Funkcja grzania | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ciasta w formach | Biszkopt | Forma okrągła tortowa handlowa czarna kładziona na ruszt | 1-2 | | 170 – 200[1)] | 38 – 50[2)] |
| | Babka drożdżowa/ piaskowa | Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt | 1-2 | | 160 – 170[1)] | 25 – 40[2)] |
| | Babka drożdżowa/ piaskowa | Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt | 3 | | 150 – 160 | 25 – 40 |
| | Biszkopt bez-tłuszczowy | Forma do ciasta powlekane na czarno okrągła lub kwadrato-wa 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 oko-ło Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa | 3 | | 155-160[1)] | 37 - 45[2)] |
| | | Forma papierowe oko-ło Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa | 3 | | 150-160[1)] | 34 - 38[2)] |
| | | Forma papierowe oko-ło Ø 48mm handlowe 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)] |
| | Kruche 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.

# PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

**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 jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym 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$^{o}$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 znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi, prosimy o kierowanie się zapisami w tejże instrukcji.

# PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Pieczenie mięs oraz warzyw

| Rodzaj żywności | Akcesoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Wołowina | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 225 - 250 | 120 – 150 |
| Wołowina | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 160 - 180 | 120 – 160 |
| Wołowina | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 180 - 190 | 100 – 150 |
| Wieprzowina | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 160 - 230 | 90 – 150 |
| Wieprzowina | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 160 - 190 | 90 – 150 |
| Wieprzowina | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 180 - 190 | 100 – 150 |
| Kurczak | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 180 -190 | 70 – 90 |
| Kurczak | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 160 - 180 | 45 – 60 |
| Kurczak | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 175 - 190 | 60 – 70 |
| Ryba | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 190 | 60 – 70 |
| Ryba | Ruszt + naczynie z pokrywą | 2 – ruszt naczy-nie na ruszcie | | 210 - 220 | 45 – 60 |
| Ryba | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 160 - 180 | 45 – 60 |
| Warzywa | Blacha do pieczeni | 2 | | 190 - 210 | 40 – 50 |
| Warzywa | Blacha do pieczeni | 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 powyżej 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.

# PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

- Przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na niższym poziomie umieścić blachę do pieczeni. 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

| Rodzaj żywności<br>Pizza | Akcesoria | 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.

# PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Grillowanie

| Rodzaj żywności | Akcesoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt | 4 | | 220[1)] | 3 - 7 |
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt | 4 | | 220[1)] | 3 - 7 |
| Kurczak | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 180 -190 | 70 – 90 |
| Ryba | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 190 | 60 – 70 |
| Warzywa | Blacha do pieczeni | 3 | | 170 - 190 | 40 - 50 |

[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 ECO**

- przy użyciu funkcji grzania 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 grzania ECO**

| Rodzaj żywności | Funkcja piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Biszkopt | ECO | 180 - 200 | 2-3 | 50 - 70 |
| Babka drożdżowa/ piaskowa | ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Ryba | ECO | 190 - 210 | 2 | 45 - 60 |
| Wołowina | ECO | 200 - 220 | 3 | 90 - 120 |
| Wieprzowina | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kurczak | ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

## Tabele z potrawami testowymi

Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1

Pieczenie ciast

| Rodzaj żywności | Akcesoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Małe ciasta | Blacha do pieczywa | 4 | | 160[1)] | 28-32[2)] |
| | Blacha do pieczywa | 3 | | 155[1)] | 23-26[2)] |
| | Blacha do pieczywa | 3 | | 150[1)] | 26-30[2)] |
| | Blacha do pieczywa<br>Blacha do pieczeni | 2 + 4<br>2 - blacha do pieczywa lub pieczeni<br>4 - blacha do pieczywa | | 150[1)] | 27-30[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<br>Blacha do pieczeni | 2 + 4<br>2 - blacha do pieczywa lub pieczeni<br>4 - blacha do pieczywa | | 160-175[1)] | 25-35[2)] |
| Biszkopt beztłuszczowy | Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø26cm | 2 | | 170-180[1)] | 38-46[2)] |
| Szarlotka | Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø20cm | 2<br>formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód | | 180-200[1)] | 50-65[2)] |

# PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

1) Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.
2) Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory.

Grillowanie

| Rodzaj żywności | Akcesoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt | 4 | | 220[1)] | 3 - 7 |
| Burgery wołowe | Ruszt + Blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kropli) | 4 – ruszt<br>3 – blacha do pieczeni | | 220[1)] | 1 strona 13-18<br>2 strona 10-15 |

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

Pieczenie

| Rodzaj żywności | Akcesoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Cały kurczak | Ruszt + Blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt<br>1 – blacha do pieczeni | | 180-190 | 70-90 |

# 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.

**Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć, zwracając uwagę ażeby wszystkie pokrętła ustawione były w pozycji ● / o. Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.**

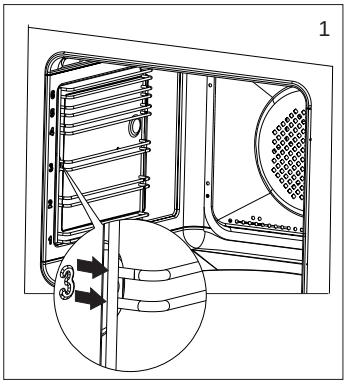
- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.
- **Czyszczenie 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 50$^0$C, 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.

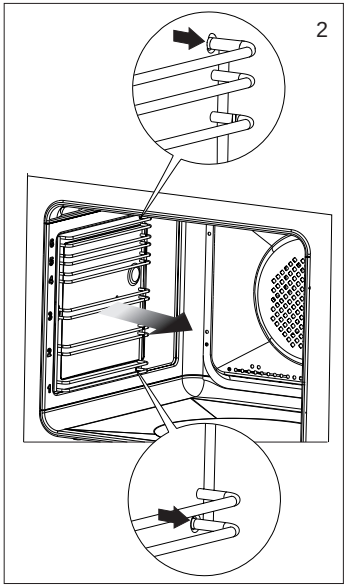
**Ważne!**

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

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

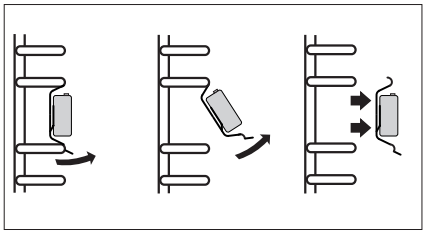
- Piekarnik zostały wyposażone w łatwo wyjmowane prowadnice druciane(drabinki) wkładów piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy pociągnąć za zaczep znajdujący się z przodu następnie odchylić prowadnicę i wyjąć z zaczepów tylnych.



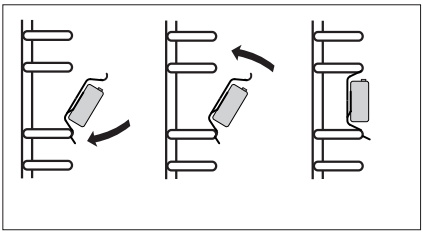




- Piekarnik posiada nierdzewne wysuwane prowadnice wkładów przymocowane do prowadnic drucianych. Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrzany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędzią blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych prowadnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.

**Uwaga!**
Prowadnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach.



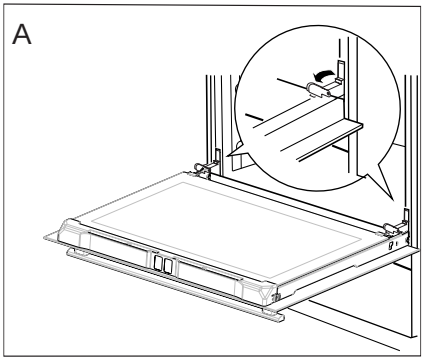
*Wyjmowanie prowadnic teleskopowych*



*Zakładanie prowadnic teleskopowych*

### Wyjmowanie drzwi

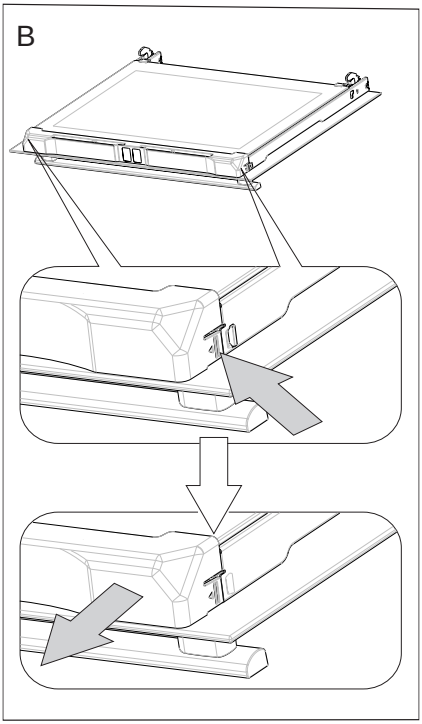
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni 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.

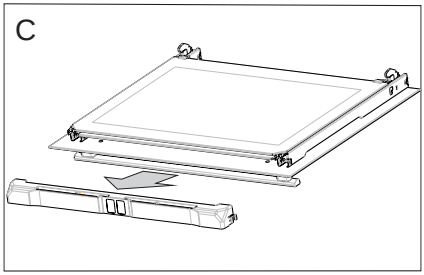



*Odchylenie zabezpieczeń zawiasów*

### Wyjmowanie szyby wewnętrznej

- Naciśnij w miejscach pokazanych na rysunku i wyciągnij listwę górną drzwi. (rys.B, C).

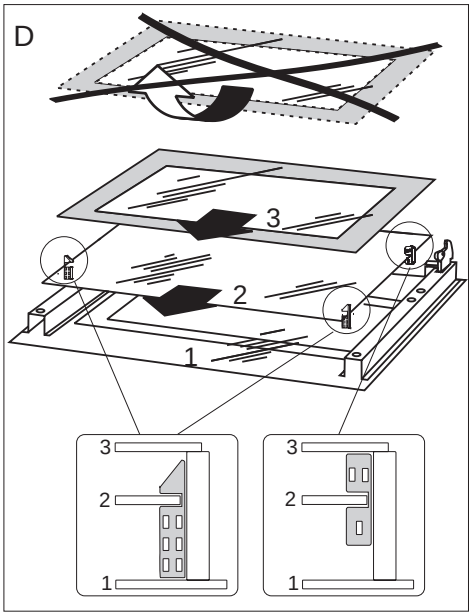


- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi- Rys. D).

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

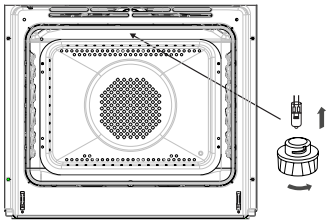



Wyjmowanie szyb wewnętrznych

**Wymiana oświetlenia wewnątrz komory**

Przed wymianą żarówki należy bezwzględnie odłączyć piekarnik od zasilania.

- Wykręć i umyj klosz lampki, pamiętaj o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wyciągnij żarówkę halogenową z gniazda używając do tego szmatki lub papieru.
- W razie potrzeby żarówkę halogenową wymienić na nową o poniższych parametrach:
  1. typ G9.
  2. napięcie 230V.
  3. moc 25W.
- Upewnij się, że nowa żarówka jest dokładnie osadzona w gnieździe ceramicznym.
- Wkręć klosz lampki.



**Uwaga: Należy uważać, aby zakładaną żarówkę halogenu nie dotykać bezpośrednio palcami!**

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:
- wyłączyć urządzenie
- 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.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.Czerwona lampka kontrolna nie świeci | lampka kontrolna wyłącza się automatycznie gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, patrz *Lampki kontrolne* | |
| 5.Piekarnik nie grzeje | nie zostało ustawione pokrętło funkcji i pokrętło termoregulatora | ustawić pokrętło na funkcję grzania, ustawić pokretło termoregulatora, patrz obsługa *piekarnika* |

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.

# DANE TECHNICZNE

| Typ/model | KBO 1074 PT X<br>KBO 1074 PT B<br>KBO 075 S PT B |
|---|---|
| Napięcie znamionowe | 230V~50Hz |
| Moc znamionowa piekarnika | 3600 W |
| Grzejnik dolny | 1100 W |
| Grzejnik górny | 900 W |
| Grzejnik termoobiegu | 2100 W |
| Grzejnik grilla | 1500 W |
| Wymiary piekarnika (W x S x G) | 595 x 595 x 570 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 zdemontować prowadnice teleskopowe (jeśli są na wyposażeniu wyrobu).

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 ekoprojektowania 2009/125/EC,

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

# INSTRUCTION MANUAL
# OVEN
# KBO 1074 PT X
# KBO 1074 PT B
# KBO 1075 S PT B

KERNAU

www.kernau.com

# DEAR CUSTOMER,

*The oven Kernau is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.*

*Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.*

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.*
*By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

*It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.*
*It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.*

***Caution!***
*Do not use the oven until you have read this instruction manual.*

*The oven is intended for household use only.*

*The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.*

# TABLE OF CONTENTS

**Safety instructions** ..... 36
**Description of the appliance** ..... 41
**Installation** ..... 43
**Operation** ..... 45
**Baking in the oven – practical hints** ..... 52
**Test Dishes** ..... 55
**Cleaning maintenance** ..... 57
**Technical data** ..... 62

**Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

**Warning:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**Warning:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

# HOW TO SAVE ENERGY

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

● **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**
Do not open the oven door unnecessarily often.

● **Only use the oven when cooking larger dishes.**
Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

● **Make use of residual heat from the oven.**
If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

**Important!** When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

● **Make sure the oven door is properly closed.**
Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

● **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**
Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

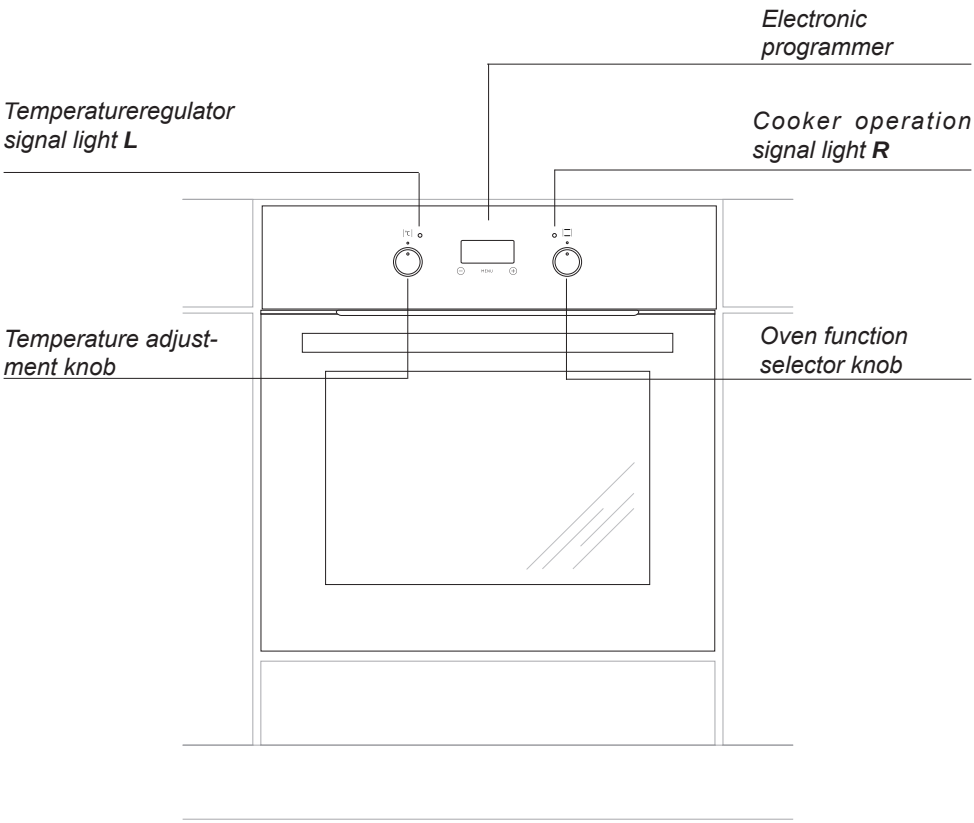
## DISPOSAL OF THE APPLIANCE

Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

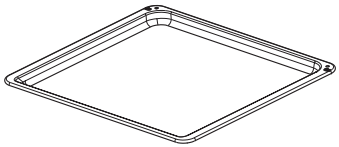
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

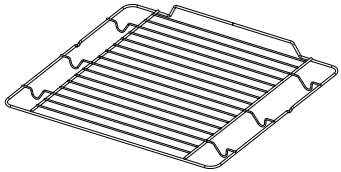


# SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

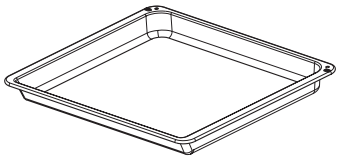
Cooker fittings:



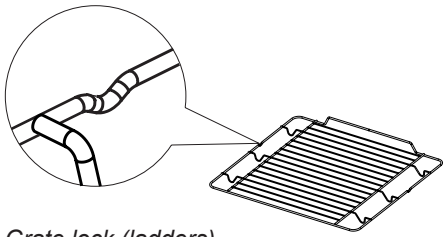
*Baking tray*



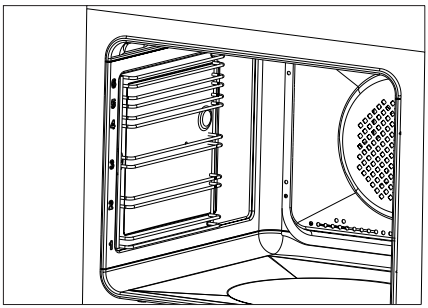
*Grill grate*
*(drying rack)*



*Roasting tray*



*Grate lock (ladders)*

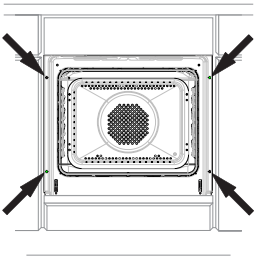


*Side*
*racks*

## Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventillation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y–type design built–in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat–resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



## Electrical connection

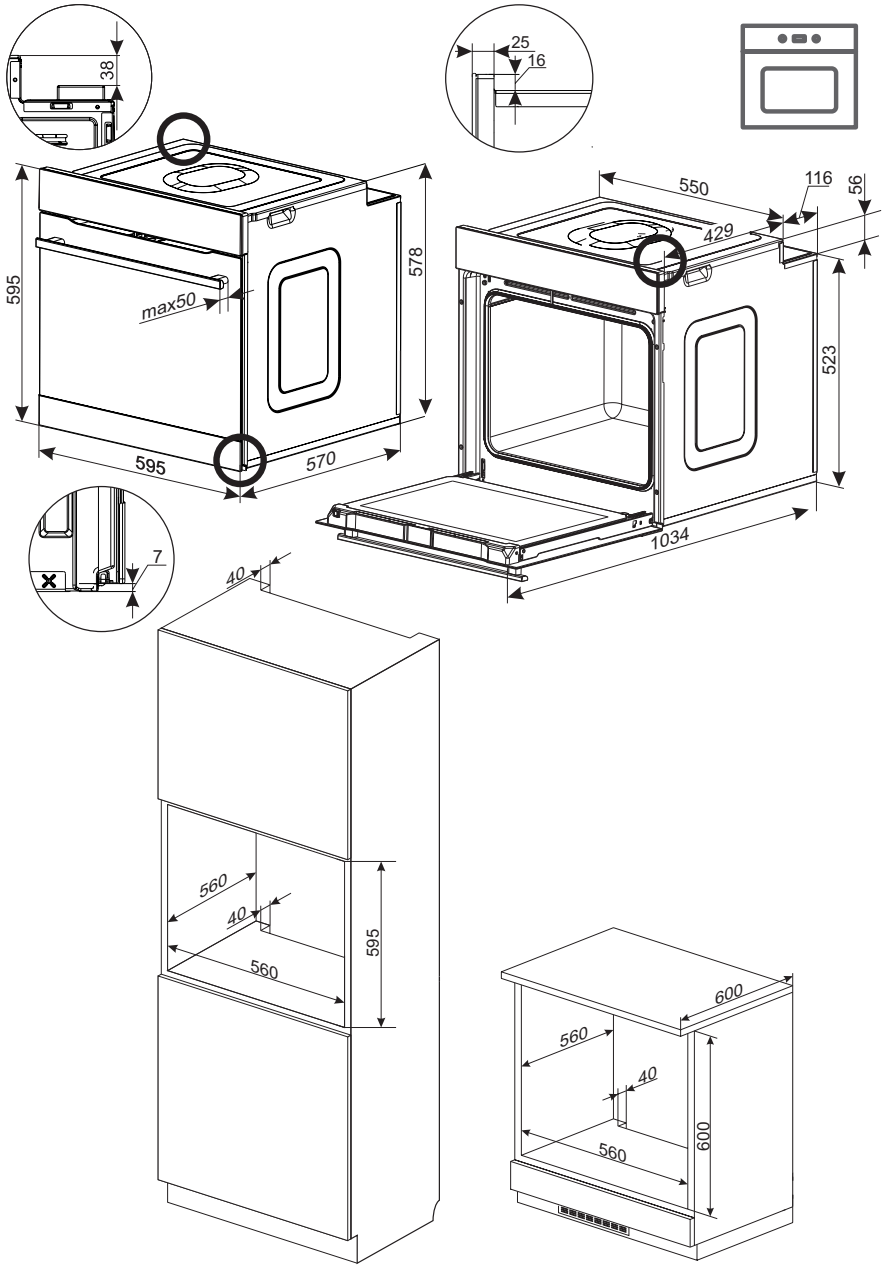
- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 $mm^2$ connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.

- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.

- Before connecting the oven to the socket, check if:
  - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
  - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
  - the plug is within easy reach.

**Important!**
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

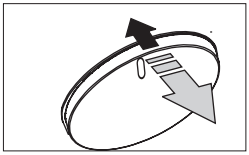
# INSTALLATION

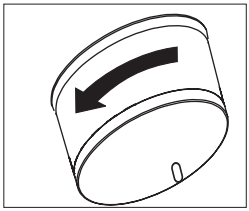


## Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing–up liquid.
- Switch on the ventillation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:
1. Gently press and release a knob which will pop out,
2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.
Symbols printed around the knob indicate available oven functions.





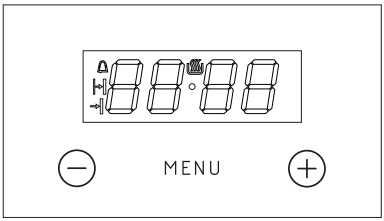
**Important!**

In ovens equipped with the electronic programmer, the time "**0.00**" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.
**The programmer should be set with the current time. (See** *Electronic programmer* **). If the current time is not set operation of the oven is impossible.**

The electronic prgrammer is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second. Each sensor reaction is confirmed by the beep.Keep the sensor surface clean at all times.

**Important!**
The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing–up liquid.

## Electronic programmer




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

### Set 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:
- 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.

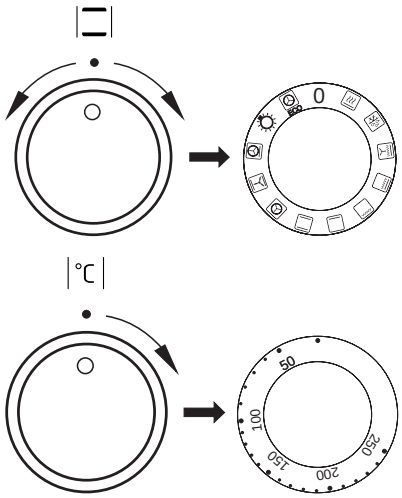
### Night Mode

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

## Oven functions and operation.

### Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. 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, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.




The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"**0**".

**Caution!**
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has ben set by the temperature regulator knob.

**0** Oven is off

**Rapid Preheating**
Ring heater and roaster on. Use to preheat the oven.

**Defrosting**
Only fan is on and all heaters are off.

**Fan and combined grill on**
When the knob is turned to this position, 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.

**Enhanced roaster (super roaster)**
In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.

**Roaster on.**
Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

**Bottom heater on**
When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

**Top and bottom heaters on**
Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.

**Convection with ring heating element**
Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the of and chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used.
Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.

**Top heater, bottom heater and fan are on.**
This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).
When the functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

**Convection with ring heating element and bottom heater on**
With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.

**Independent oven lighting**
Set the knob in this position to light up the oven interior.

ECO

**Eco fan assisted heating**
This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L**light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

## Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

**For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220ºC, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190ºC.**

**Warning!**
When using function grill it is recommended that the oven door is closed.
When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

## Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

## Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

## ECO Fan Heater

- ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

### Recommended setting for ECO Fan Heater

| Type of dish | Oven functions | Temperature (°C) | Level | Time in minutes |
|---|---|---|---|---|
| Sponge cake | ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Yeast cake/ Pound cake | ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Fish | ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Beef | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Pork | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Chicken | ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

| Type of dish | Type of heating | Temperature (°C) | Level | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Sponge cake | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Yeast cake/ Pound cake | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Yeast cake/ Pound cake | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza | | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Fish | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Fish | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Fish | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Sausages | | 220 | 4 | 14 - 18 |
| Beef | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Beef | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Pork | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Pork | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Chicken | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Chicken | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Chicken | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Vegetables | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Vegetables | | 170 - 190 | 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 items

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 | 4 | | 160 [1] | 28 - 32 [2] |
| | Baking tray | 3 | | 155 [1] | 23 - 26 [2] |
| | Baking tray | 3 | | 150 [1] | 26 - 30 [2] |
| | Baking tray<br>Roasting tray | 2 + 4<br>2 - baking tray<br>or roasting tray<br>4 - baking tray | | 150 [1] | 27 - 30 [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<br>Roasting tray | 2 + 4<br>2 - baking tray<br>or roasting tray<br>4 - baking tray | | 160 - 175 [1] | 25 - 35 [2] |
| Fatless sponge cake | Wire rack + black baking tin diameter 26cm | 2 | | 170 - 180 [1] | 38 - 46 [2] |
| Apple pie | Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm | 2<br>black baking tins placed after the dia-gonal,<br>back right,<br>front left | | 180 - 200 [1] | 50 - 65 [2] |

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

[2] The times are apply to dish that is placed into a cold oven.

# TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

## Grilling

| Type of dish | Accessory | Level | Type of heating | Temperature (°C) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| White bread toast | Wire rack | 4 | | 220 [1] | 3 - 7 |
| Beef burgers | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 4 - wire rack<br>3 - roasting tray | | 220 [1] | 1st side 13 - 18<br>2nd side 10 - 15 |

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

## Roasting

| Type of dish | Accessory | Level | Type of heating | Temperature (°C) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Whole chicken | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack<br>1 - roasting tray | | 180 - 190 | 70 - 90 |
| | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack<br>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.

# CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

**Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position "off ". Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.**

## Oven

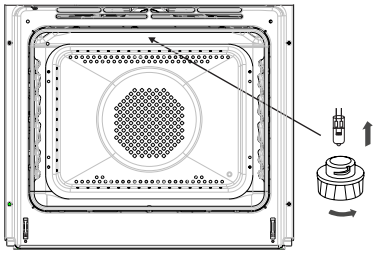
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **Steam Cleaning function:**
  -pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

**Caution!**
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

### Replacing the halogen bulb in the oven

**Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.**

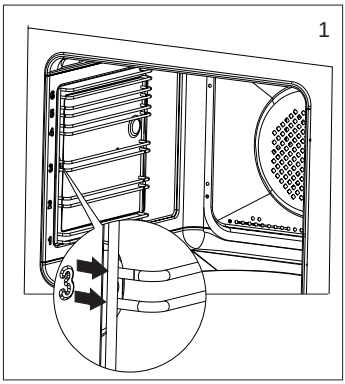
- Set all control knobs to the position **"●"/"0"** and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
  - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.

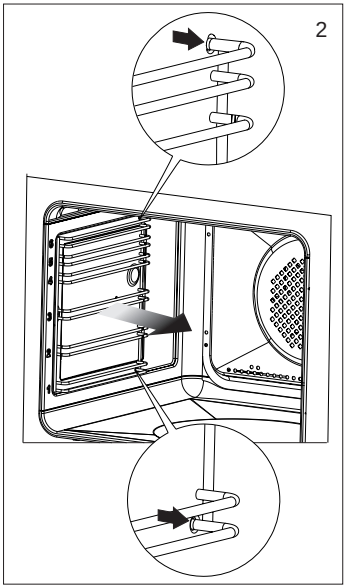


*Oven lighting*

**Note! Make sure not to touch the halogen directly with your fingers.**

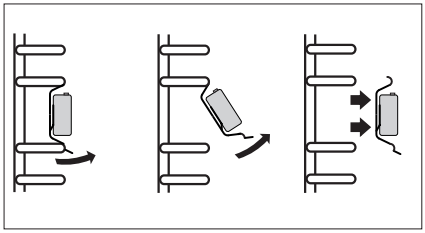
- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



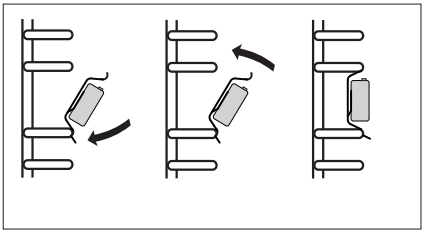




- Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

**Important!**
Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



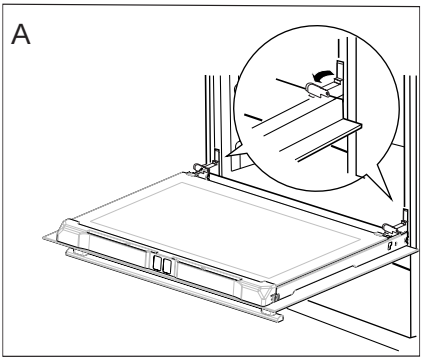
Removing telescopic runners



Installing telescopic runners

## Door removal

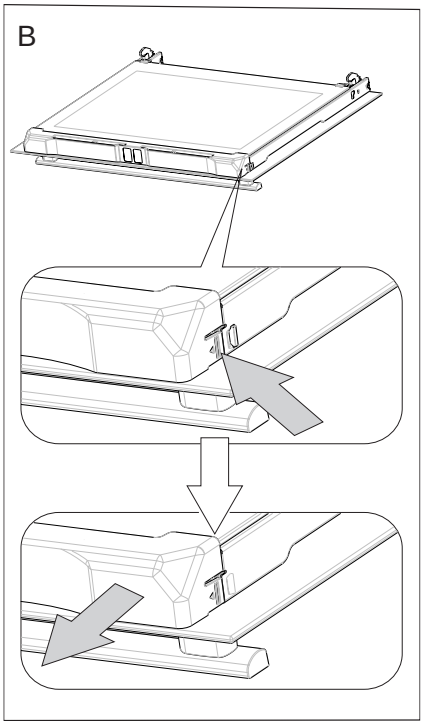
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

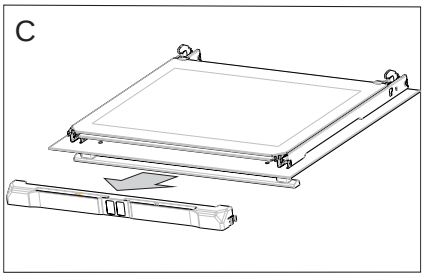



*Tilting the hinge safety catches*

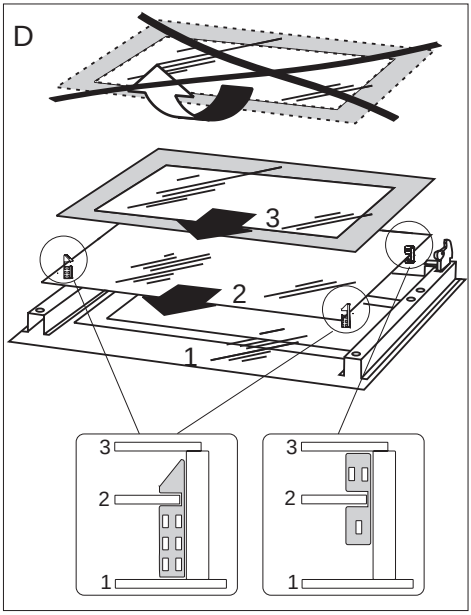
### Removing the inner panel

1. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).
3. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
   **Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time.** In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.




*Removal of the internal glass panel*

## Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control 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.

# OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

| PROBLEM | REASON | ACTION |
|---|---|---|
| 1. The appliance does not work. | Break in power supply. | Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one. |
| 2. The programmer display shows “0:00”. | The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut. | Set the current time (see ‘*Use of the programmer*’). |
| 3. The oven lighting does not work. | The bulb is loose or damaged. | Tighten up or replace the blown bulb (see ‘*Cleaning and Maintenance*’). |

# TECHNICAL DATA

| | |
|---|---|
| Model | KBO 1074 PT X<br>KBO 1074 PT B<br>KBO 075 S PT B |
| Voltage rating | 230V~50 Hz |
| Power rating | max. 3,6 kW |
| Bottom heter | 1100 W |
| Top heater | 900 W |
| Circulating heater | 2100W |
| Grill | 1500 W |
| Cooker dimensions H/W/D | 59,5 / 59,5 / 57,0 cm |

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

| | |
|---|---|
| Forced air circulation ECO (ring heater + fan) | ECO |
| Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan) | ECO |
| Conventional mode ECO (bottom heater + top) | ECO |

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive **2014/35/EC**,
- Electromagnetic Compatibility Directive **2014/30/EC**,
- ErP Directive **2009/125/EC**,

and therefore the product has been marked with the CE symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

Fig. A

Fig. B

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components.
The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. A crossed-out wheelie bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.
The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment.
Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials.
Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product.
If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device.
Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.

KERNAU

www.kernau.com

IO-CBI-2494 / 8513447
(07.2021 V1)