

INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI PIEKARNIKA KBO 0771 SK X / KBO 0761 SK B



KERNAU

www.kernau.com

KERNAU

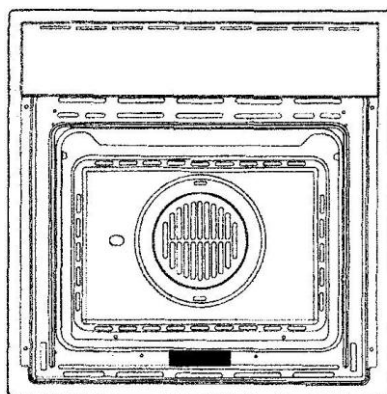
SZANOWNI KLIENCI,

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i gratulujemy wyboru.

Nasz nowy, starannie zaprojektowany produkt został wykonany z materiałów najwyższej jakości, został też dokładnie przetestowany, tak aby spełniać wszelkie oczekiwania naszych Klientów związane z przygotowaniem potraw.

Prosimy zatem o uważne zapoznanie się z prostymi instrukcjami i o przestrzeganie ich, co umożliwi Państwu osiągnięcie znakomitych rezultatów użytkowania.

KERNAU



WAŻNE

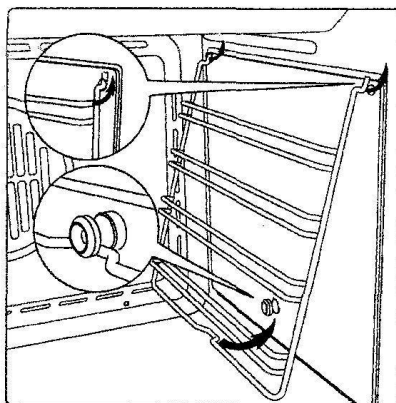
Tabliczka znamionowa piekarnika powinna być widoczna nawet po zainstalowaniu piekarnika oraz po otwarciu drzwi piekarnika. Podczas zamawiania części zamiennych należy zawsze podać zawarte na niej specyfikacje, co umożliwi identyfikację urządzenia.

SPIS TREŚCI

Pierwsze użycie.....	3
Samooczyszczające panele katalityczne.....	3
Ochrona środowiska naturalnego.....	4
Funkcje panelu sterowania.....	4
Instrukcje dotyczące eksploatacji.....	4
Pieczenie tradycyjne.....	4
Pieczenie z użyciem wentylatora.....	5
Wentylator chłodzący.....	5
Timer elektroniczny.....	6
Wymiana lampki.....	7
Zdejmowanie drzwi piekarnika.....	7
Instrukcje dotyczące instalacji.....	7
Montaż w jednej linii.....	8
Połączenia elektryczne.....	8
Rodzaje kabli i minimalny przekrój.....	8

PIERWSZE UŻYCIE

Umyj piekarnik dokładnie mydlaną wodą i dobrze spłucz. Aby usunąć boczne ramy z piekarników o gładkich ściankach postępuj zgodnie z ilustracją. Włącz piekarnik na 30 minut przy najwyższym ustawieniu temperatury, aby wypalić wszelkie ślady tłuszczu, który w innym przypadku mógłby spowodować nieprzyjemny zapach podczas pieczenia właściwego.



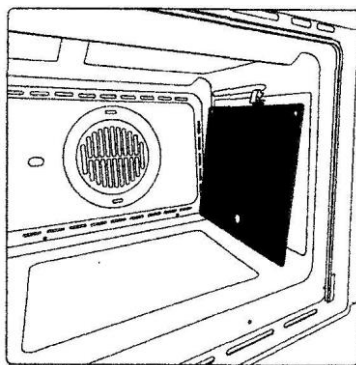
WAŻNE

Ze względów bezpieczeństwa zawsze wyłączaj wtyczkę z gniazdka, lub rozłączaj kabel zasilający od piekarnika przed myciem piekarnika. Nie stosuj substancji kwasowych lub alkalicznych do mycia piekarnika (kwas cytrynowy, ocet, sól, pomidory, itp.). Nie stosuj produktów na bazie chloru, kwasów lub środków ściernych do czyszczenia malowanych powierzchni piekarnika.

SAMOCZYSZCZĄCE PANELE KATALITYCZNE

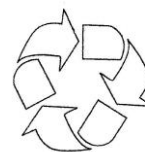
W piekarnikach o gładkich ścianach istnieje możliwość zainstalowania paneli samoczyszczących pokrywających ściany wewnętrzne. Są one zawieszane na ścianach przed założeniem ram bocznych. Pokryte są specjalną mikroporowatą emalią katalityczną, która w temp. przekraczającej 200°C utlenia się, odparowując stopniowo wszelkie plamy tłuszczu i oleju. Jeśli piekarnik po zakończeniu pieczenia jest zabrudzony, ustaw maksymalną temperaturę a następnie włącz go na 60 minut.

Nigdy nie czyść paneli samoczyszczących środkami ściernymi, kwasowymi ani alkalicznymi.





OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO


W trosce o środowisko, dokumentacja dotycząca niniejszego piekarnika wydrukowana została na papierze bielonym, niechlorowanym lub recyklingowym. Również materiał opakowania jest ekologiczny i może być ponownie użyty. Nadaje się ono również do obróbki wtórnej. Oddając opakowanie do obróbki wtórnej pomożesz oszczędzać surowce zmniejszając ilość odpadów produkowanych przez użytkowników indywidualnych oraz przemysł.





FUNKCJE PANELU STEROWANIA SYMBOLE FUNKCJI NA PANELU STEROWANIA


-  Lampka piekarnika (pozostaje włączona podczas pracy piekarnika).


-  Górny i dolny element grzewczy. Ustawienia termostatu od 50°C do MAX.

-  Górny i dolny element grzewczy z wentylatorem. Ustawienia termostatu od 50°C do MAX.

-  Okrągły element grzewczy z wentylatorem. Ustawienia termostatu od 50°C do MAX.

-  Dolny element grzewczy z wentylatorem. Ustawienia termostatu od 50°C do MAX.

-  Podwójny górny element grzewczy z wentylatorem (duża powierzchnia do grillowania). Ustawienia termostatu od 50°C do 200°C.

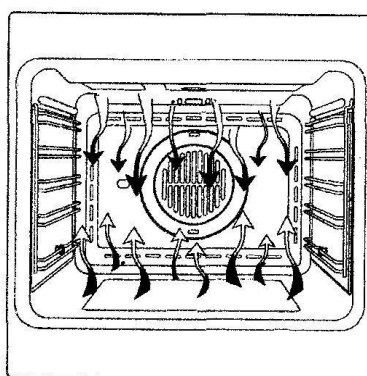
-  Górny element grzewczy (mniejsze grillowanie przy niskiej mocy). Ustawienia termostatu od 50°C do 200°C.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI

PIECZENIE TRADYCYJNE



Tradycyjne sposoby pieczenia jednej potrawy polegają na ogrzewaniu jej od góry i od dołu. Potrawy należy umieszczać w piekarniku dopiero po osiągnięciu przez piekarnik temperatury pieczenia, tzn. gdy wyłączy się wskaźnik nagrzewania. Jeśli pod koniec cyklu pieczenia chcesz podwyższyć temperaturę górną lub dolną, ustaw kontrolkę temperatury na właściwą pozycję. Zalecane jest, aby w trakcie pieczenia jak najrzadziej otwierać drzwi piekarnika.



PIECZENIE Z UŻYCIEM WENTYLATORA



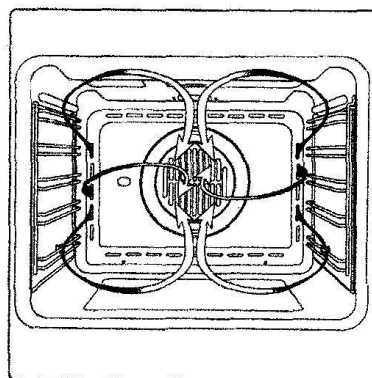
Przy takim sposobie pieczenia, wentylator umieszczony z tyłu umożliwia cyrkulację gorącego powietrza w komorze piekarnika, tworząc w ten sposób jednolite ciepło. Dzięki temu przygotowanie potrawy trwa krócej, niż w przypadku pieczenia tradycyjnego. Jest to najlepszy sposób pieczenia potraw w sytuacji, gdy musimy wykorzystać więcej niż jedną półkę równocześnie, zwłaszcza jeśli przygotowujemy potrawy należące do różnych typów (ryby, mięso, itd.).

ROZMRAŻANIE



Wybór jednej z funkcji z zastosowaniem wentylatora oraz ustawienie termostatu w pozycji zero, umożliwia wykorzystanie cyrkulacji zimnego powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na szybsze rozmrażanie mrożonek.

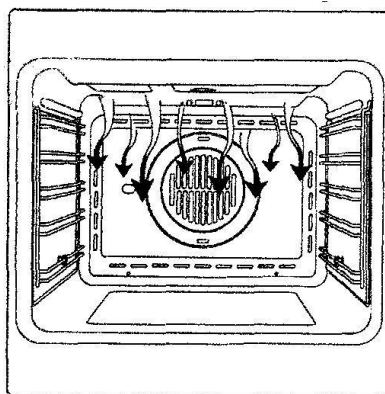
Wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne, jest jednak zalecane w przypadku pieczenia ciast.



GRILLOWANIE



Stosuj tę funkcję do grillowania lub przyrumieniania potraw. Niektóre piekarniki wyposażone są w silnik elektryczny oraz szpikulec do obracania rożna. Umieść półkę z potrawą, którą chcesz przygotować na 1. lub 2. pozycji od góry. Podgrzewaj piekarnik przez 5 minut. Ustaw termostat na temperaturę od 50° do 200°.

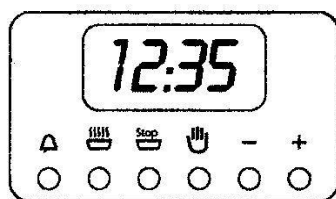


WENTYLATOR CHŁODZĄCY



(jeśli jest w wyposażeniu)

Wentylator umieszczony jest w górnej części piekarnika. Dzięki niemu dochodzi do cyrkulacji chłodzącego powietrza wewnątrz urządzenia. Włącza się, gdy temperatura obudowy piekarnika osiąga temperaturę 60°C. Po włączeniu piekarnika z termostatem ustawionym na 200°C, wentylator włącza się po ok. 10 minutach. Wyłącza się natomiast w momencie spadku temperatury piekarnika poniżej 60°C. Po wyłączeniu piekarnika z termostatem ustawionym na 200°C, wentylator wyłącza się po ok. 30 minutach.


TIMER ELEKTRONICZNY O 6 PRZYCISKACH



USTAWIANIE ZEGARA

Naciśnij jednocześnie przycisk czasu trwania  oraz przycisk zakończenia pracy , a następnie ustaw czas używając w tym celu przycisków +/- .


STEROWANIE MANUALNE

Aby zacząć pieczenie bez ustawiania zakończenia czasu pieczenia, naciśnij przycisk sterowania manualnego .



USTAWIANIE CZASU TRWANIA W TRYBIE PÓLAUTOMATYCZNYM

Aby ustawić czas trwania pieczenia, naciśnij przycisk czasu trwania oraz naciskaj przyciski +/- . Sygnał dźwiękowy będzie słyszalny w momencie zakończenia programowania czasu gotowania, po czym piekarnik wyłączy się. Przekręć gałki termostatu oraz przełącznika na pozycję 0, a następnie wciśnij przycisk sterowania manualnego.

USTAWIANIE ZAKOŃCZENIA CZASU PIECZENIA W TRYBIE PÓLAUTOMATYCZNYM

Aby ustawić godzinę wyłączenia piekarnika, naciśnij przycisk zakończenia czasu pracy  oraz naciskaj przyciski +/- . Sygnał dźwiękowy będzie słyszalny w momencie zakończenia programowania czasu gotowania, po czym piekarnik wyłączy się. Przekręć gałki termostatu oraz przełącznika na pozycję 0, a następnie wciśnij przycisk sterowania manualnego.

PEŁNE STEROWANIE AUTOMATYCZNE

Aby ustawić zakończenie czasu pieczenia, naciśnij przycisk  oraz naciskaj przyciski +/- . Naciśnij przycisk zakończenia czasu pracy  oraz naciskaj przyciski +/- ustawiając w ten sposób czas wyłączenia piekarnika. Po wykonaniu tych czynności symbol AUTO będzie migać oraz włączy się sygnał dźwiękowy. Naciśnij którykolwiek przycisk w celu wyłączenia sygnału dźwiękowego.

MINUTNIK

Naciśnij przycisk minutnika oraz naciskaj przyciski +/- aby ustawić wymagany czas trwania pieczenia. Po zakończeniu czasu pieczenia usłyszysz sygnał dźwiękowy. Naciśnij którykolwiek przycisk w celu wyłączenia sygnału dźwiękowego.

BŁĘDY PROGRAMOWANIA

Nie można zaprogramować czasu pracy piekarnika, jeśli zaczyna się on wcześniej, niż czas wyświetlany na zegarze. W przypadku próby dokonania tego, włączy się sygnał dźwiękowy, a symbol AUTO zacznie pulsować. W takim przypadku należy po prostu zmienić czas trwania pracy piekarnika.

ANULOWANIE PROGRAMU PRACY

Aby anulować program należy nacisnąć przycisk sterowania manualnego.

WYMIANA LAMPKI PIEKARNIKA

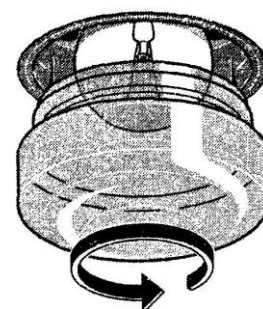
WAŻNE

Lampka piekarnika musi posiadać następujące właściwości:

- odporność na wysokie temperatury (do 300°C)
- zasilanie: zgodne z V/Hz wskazanym na tabliczce znamionowej
- moc: 25W
- trzonek: E 14

Zanim rozpoczniesz wymianę lampki, odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

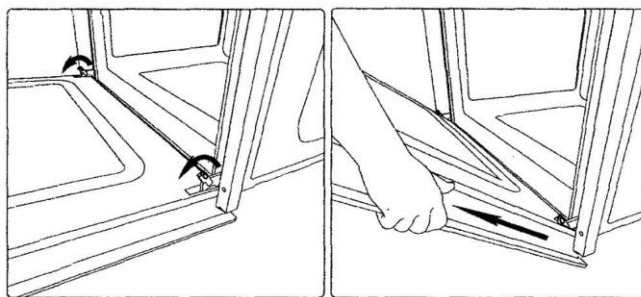
- Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłóż w piekarniku ściereczkę.
- Odkręć szklaną przesłonę lampki.
- Odkręć starą żarówkę, a następnie wkręć nową.
- Nałóż przesłonę szklaną i usuń ściereczkę.
- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.



ZDEJMOWANIE DRZWI PIEKARNIKA

Aby łatwo i szybko zdjąć drzwi piekarnika, wykonaj następujące czynności:

- Otwórz szeroko drzwi.
- Podnieś dwie dźwignie pokazane na rysunku.
- Przymknij drzwi aż do pierwszej blokady (spowodowanej przez podniesione dźwignie).
- Aby wyciągnąć drzwi z zawiasów, pociągnij je do siebie.
- Aby umieścić drzwi z powrotem, włóż zawiasy do umocowań a następnie opuść dźwignie.

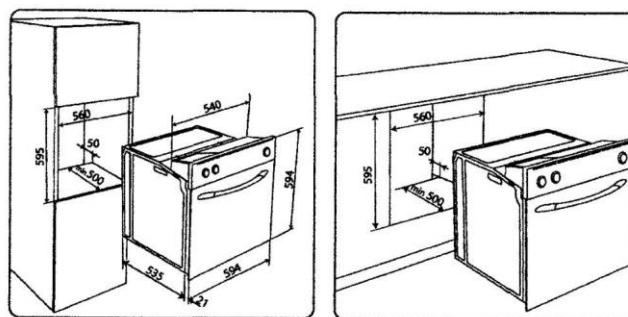


INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

MONTAŻ W JEDNEJ LINII

Piekarnik można zainstalować pod blatem kuchennych lub w słupku. Rysunek pokazuje wymiary dotyczące instalacji. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje odporne na temperaturę do 100°C. Jest to bardzo ważny warunek, jego nie spełnienie może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny. W skrajnych wypadkach może dojść do uszkodzenia mebli. Ustaw piekarnik centralnie na środku względem ścian sąsiednich urządzeń, a następnie przytwierdź go przy pomocy załączonych w zestawie śrub i nakrętek.

Sprawdź załączone instrukcje w celu odnalezienia informacji dotyczącej łączenia piekarnika z wielofunkcyjnymi kuchenkami gazowymi lub elektryczno-gazowymi.



POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

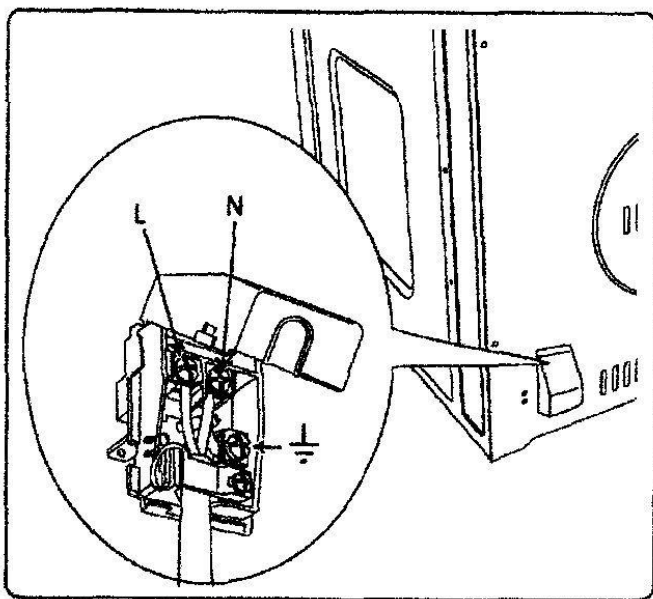
Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej sprawdź, czy:

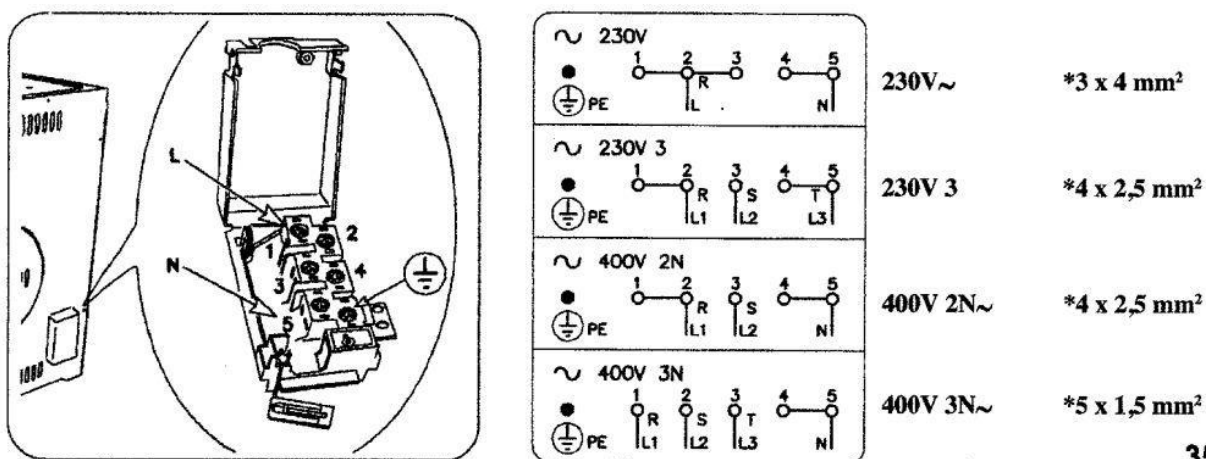
- napięcie dostępne w sieci odpowiada specyfikacjom podanym na tabliczce znamionowej umieszczonej na froncie piekarnika.
- sieć ma odpowiednie uziemienie zgodne z obowiązującymi przepisami i zasadami. Właściwe uziemienie jest wymogiem prawnym. Temperatura kabla zasilania na całej swej długości nie powinna przekraczać temperatury otoczenia o więcej, niż 50°C. Jeśli urządzenie stałe nie jest zaopatrzone w kabel zasilania i wtyczkę lub inny przyrząd

umożliwiający wyłączenie urządzenia z sieci elektrycznej z odstępem między stykającymi się elementami, gwarantujący ochronę przed przepięciami klasy III, sprzęt taki musi być wówczas podpięty do źródła zasilania zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych. Gniazdko lub włącznik musi być łatwo dostępne po zamontowaniu piekarnika.

RODZAJE KABLI I MINIMALNY PRZEKRÓJ

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS TYPES ET DIAMÈTRE MINIMAUX DES CÂBLES	
SASO	
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²





35

UWAGA

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub urazy spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych instrukcji oraz niezachowaniem zwykłych środków bezpieczeństwa.

Treść niniejszej instrukcji jest uogólniona i niektóre opisane w niej funkcje mogą być niedostępne w zakupionym produkcie.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieścisłości zawarte w niniejszej broszurze spowodowane błędami drukarskimi lub związanymi z kopiowaniem.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian, które zostaną uznane za przydatne lub niezbędne.

	<p>Zgodnie z dyrektywą o odpadach sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odpady takie należy gromadzić oddzielnie i odpowiednio z nimi postępować. Jeżeli w przyszłości nastąpi konieczność usunięcia tego produktu, prosimy o NIE WYRZUCAĆ go z innymi odpadami domowymi. Prosimy o oddanie produktu do punktów gromadzenia odpadów elektrycznych i elektronicznych.</p>
--	---