

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIK

KBO 1066 S PT B / KBO 1066 S PT X / KBO 1066 S PT W



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.

KERNAU

UWAGA

Piekarnik obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie

SPIS TREŚCI

Podstawowe informacje.....	2
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania.....	4
Jak oszczędzać energię.....	6
Wycofanie z eksploatacji.....	7
Opis wyrobu.....	8
Charakterystyka wyrobu.....	9
Instalacja.....	11
Montaż piekarnika.....	11
Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej.....	12
Obsługa.....	13
Przed pierwszym włączeniem piekarnika.....	13
Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem.....	14
Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne.....	20
Czyszczenie i konserwacja piekarnika.....	22
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.....	27
Dane techniczne.....	28

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

UWAGA

Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.

Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.

Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.

Dostępne części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.

UWAGA

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

UWAGA

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

Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Ostrzeżenie:

- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania.

- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg.
- Zabrania się użytkowania piekarnika niesprawnego technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej ustawką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne piekarnika.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane.
- Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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

A CZYNI SIĘ TO W NASTĘPUJĄCY SPOSÓB:

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

Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły wystroju piekarnika:

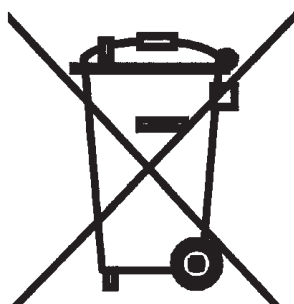


Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem przez opakowanie. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nie zagrażający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

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

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

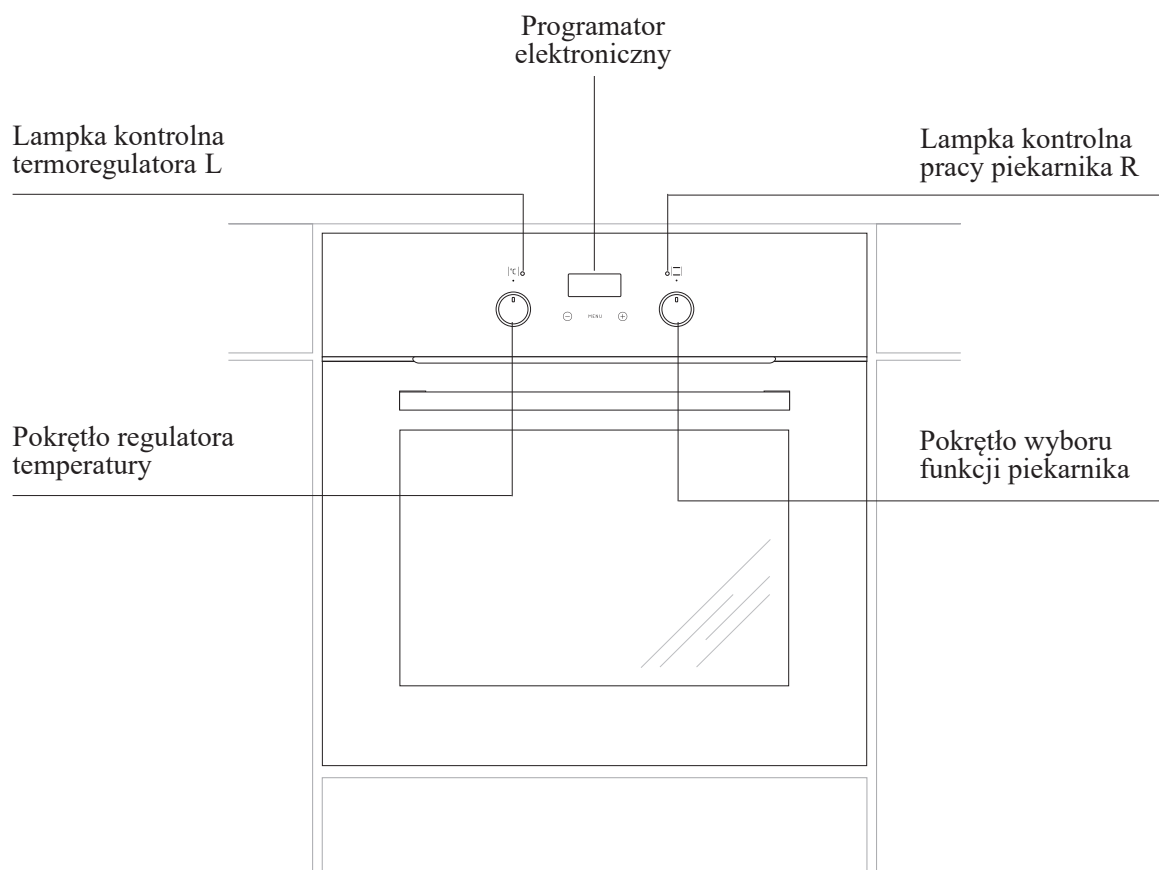


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

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

OPIS WYROBU



CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu.

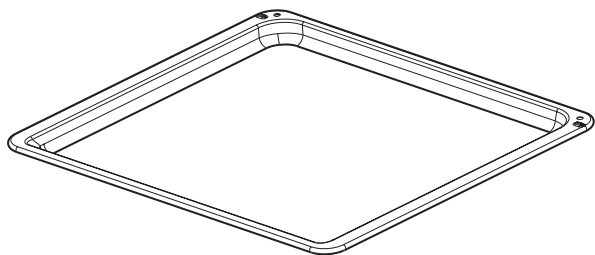
Typ piekarnika	KBO 1066 S PT B	KBO 1066 S PT X	KBO 1066 S PT W
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika grzejnik górny + dolny opiekacz rożen obrotowy wentylator grzejnik termoobiegu wentylator chłodzący	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •
Programator elektroniczny Czujniki dotykowe	•	•	•
Elementy w komorze piekarnika prowadnice druciane prowadnice teleskopowe wkłady katalityczne	• •	• •	• •
Pokrętła standard schowane w panelu schowane w panelu podświetlane	•	•	•
Inne elementy wyposażenia zawiasy drzwi soft close zawiasy drzwi soft close / soft open	•	•	•
Akcesoria ruszt, drabinka suszarnicza blacha do pieczywa płytka blacha do pieczenia głęboka widelec i ramka różna termosonda	• •	• •	• •

Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem danego modelu.

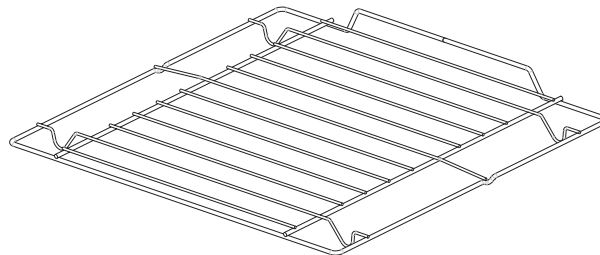
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły wystroju piekarnika:

- wykonanie kolorystyczne białe - W
- wykonanie kolorystyczne czarne - B
- piekarnik w wykonaniu inox - X

AKCESORIA



Blacha do pieczywa

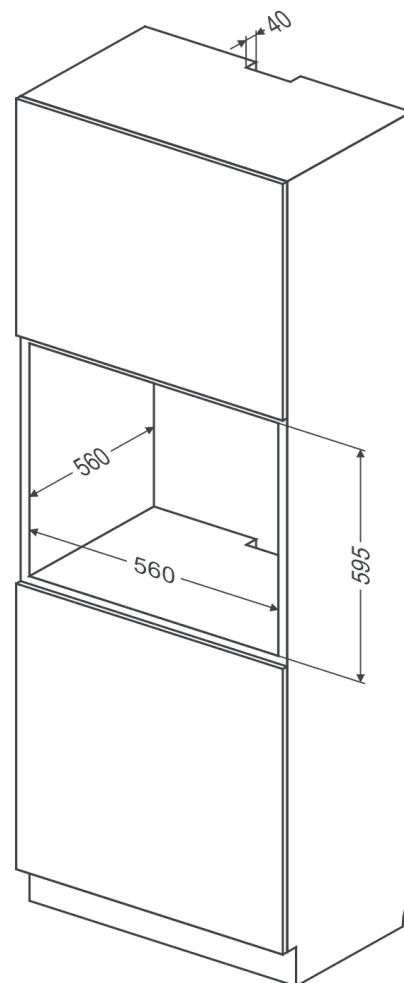


Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)

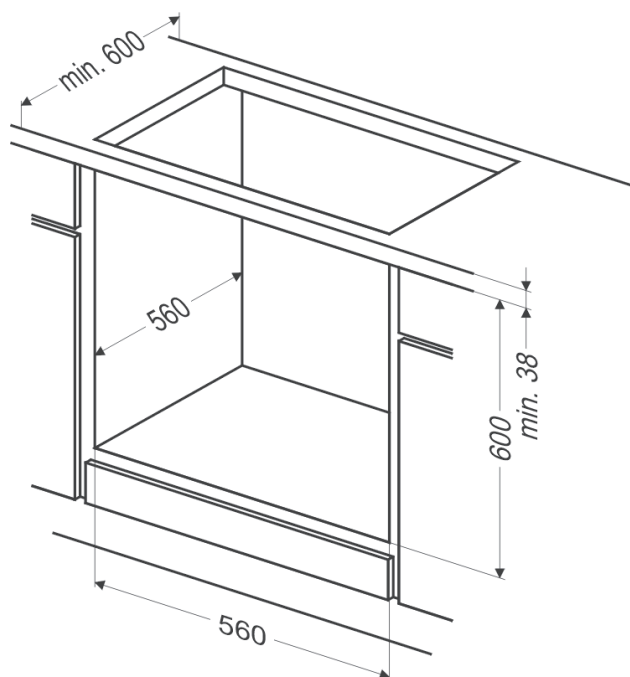
INSTALACJA

Montaż piekarnika:

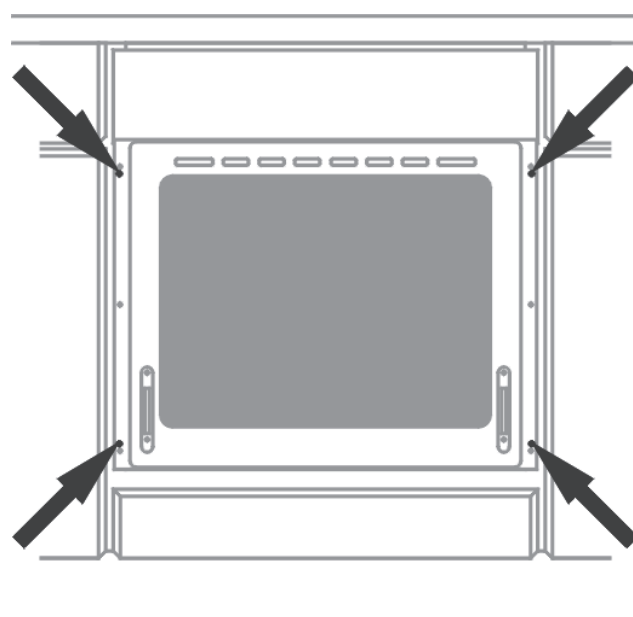
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne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



Rys.B



Rys.A



Rys.C

UWAGA

Montażu dokonać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym urządzenia.

Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej:

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

- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm² o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym. Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem piekarnika do gniazda należy sprawdzić, czy: -bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni, obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem min. 16A, -instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów

Po zainstalowaniu piekarnika wtyczka powinna być dostępna.

UWAGA

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

OBSŁUGA

Przed pierwszym włączeniem piekarnika:

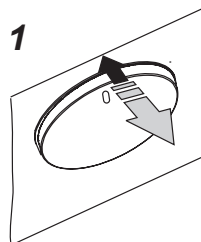
- Usunąć elementy opakowania, oczyścić komorę piekarnika ze środków konserwacji fabrycznej.
- Wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno.
- Pokrętko funkcji piekarnika przekręcić na pozycję lub (patrz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

UWAGA

Zdjąć folię ochronną z przewodnic teleskopowych przed włączeniem piekarnika.

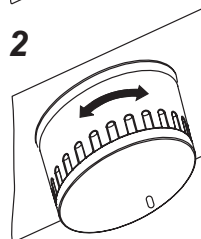
Pokrętki są „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji należy:

1. Delikatnie wcisnąć pokrętko i puścić.



2. Ustawić na wybraną funkcję.

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



UWAGA

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

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

WAŻNE

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

WAŻNE

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

Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem

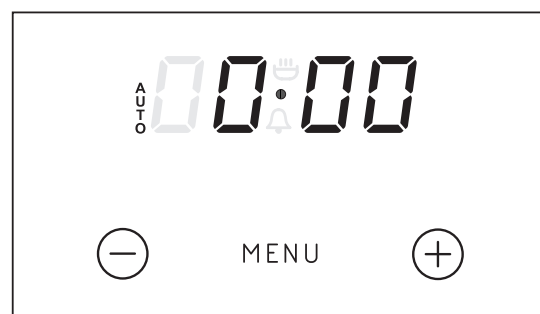
Symbole na wyświetlaczu:

MENU	sensor wyboru funkcji pracy
	sensor „-”
	sensor „+”
	oznaczenia funkcji pracy

Ustawienie czasu bieżącego:

Po włączeniu do sieci albo ponownym załączeniu po zaniku napięcia wyświetlacz wskazuje pulsujące „0.00”:

- nacisnąć i przytrzymać sensor MENU 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

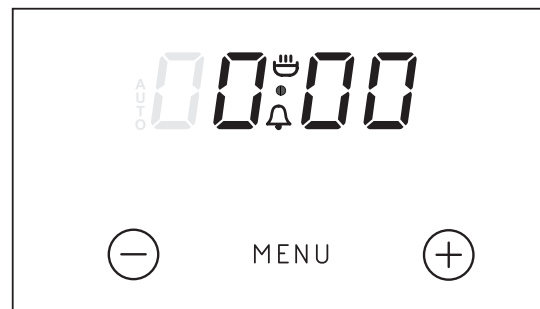
Piekarnik można uruchomić po pojawieniu się symbolu  na wyświetlaczu.

Minutnik:

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

Aby nastawić minutnik należy:

- nacisnąć sensor MENU, na wyświetlaczu będzie pulsować symbol  : (obrazek obok)
- ustawić czas minutnika sensorami - / +, wyświetlacz wskazuje ustawiony czas minutnika oraz aktywną funkcję pracy  po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy, i pulsuje 
- nacisnąć sensor - / + lub MENU w celu wyłączenia sygnału, symbol  zgaśnie, a wyświetlacz wskazuje 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 pokrętko funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury na pozycję, na których ma pracować piekarnik,
- przyciskać sensor MENU aż do momentu, gdy wskazania wyświetlacza będą pulsować:(obrazek obok)
- 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 aktywnej funkcji pracy AUTO.

Po upływie nastawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dźwiękowa, a funkcja pracy AUTO będzie pulsować,

- ustawić pokrętła funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone,
- nacisnąć sensor - / + lub MENU w celu wyłączenia sygnału, funkcja AUTO zgaśnie, a wyświetlacz będzie wskazywał czas bieżący.

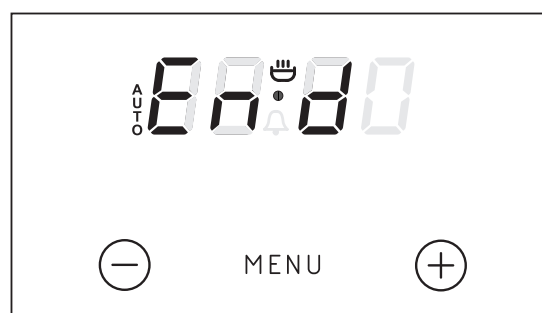
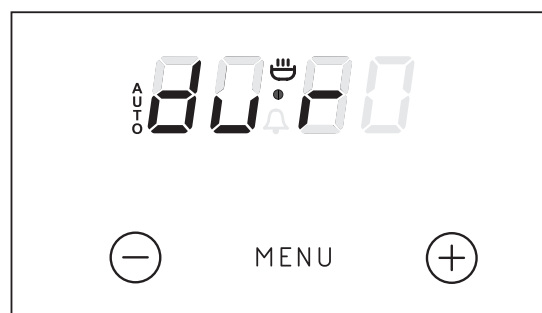
UWAGA

W piekarnikach wyposażonych w jedno pokrętło sterowania, pokrętło funkcji piekarnika jest zespolone z regulatorem temperatury.

Praca automatyczna:

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

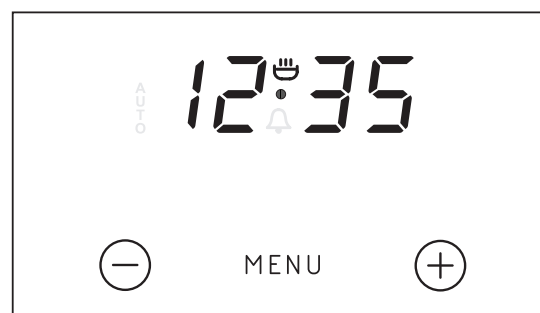
- przyciskać sensor MENU aż do momentu, gdy wskazania wyświetlacza będą pulsować: (obrazek obok)
- ustawić żądany czas pracy sensorami - / + jak dla pracy półautomatycznej
- przyciskać sensor MENU aż do momentu, gdy wskazania wyświetlacza będą pulsować: (obrazek obok)
- ustawić godzinę wyłączenia(zakończenia pracy) sensorami - / +, która jest ograniczona do czasu odległego o 23 godziny i 59 minut,



- ustawić pokrętkę funkcji piekarnika oraz pokrętkę regulacji temperatury na żądane pozycje, na których ma pracować piekarnik. Funkcja pracy AUTO jest aktywna, 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 pulsującej funkcji pracy AUTO ,

- ustawić pokrętkę funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone,
- nacisnąć sensor - / + lub MENU w celu wyłączenia sygnału, funkcja AUTO zgaśnie, a wyświetlacz będzie wskazywał czas bieżący, np.godz.12.35.



Kasowanie ustawień:

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

Kasowanie ustawień pracy automatycznej:

- nacisnąć jednocześnie sensory - / +,

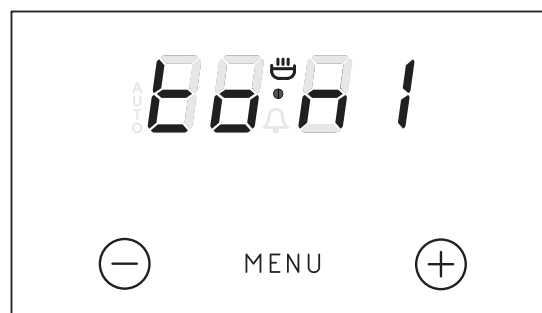
Kasowanie ustawień minutnika:

- sensorem MENU wybrać funkcję minutnika,
- nacisnąć ponownie sensory - / +,

Zmiana tonu sygnału dźwiękowego:

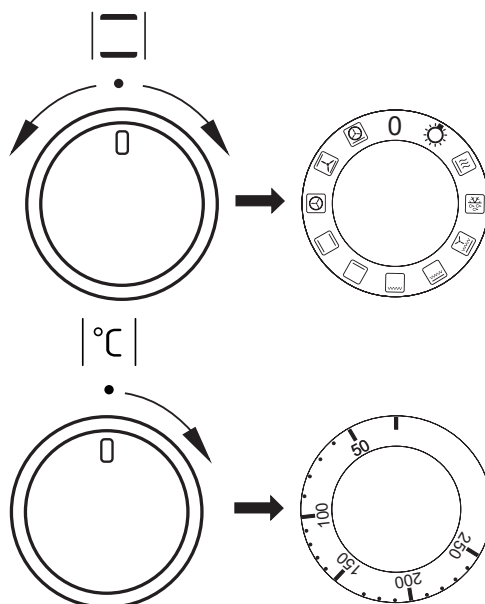
Ton sygnału dźwiękowego można zmienić w następujący sposób:

- nacisnąć jednocześnie sensory - / +,
- sensorem MENU wybrać funkcję „ton”, wskazania wyświetlacza będą pulsować: (obrazek obok)
- sensorem - wybrać odpowiedni ton w zakresie od 1 do 3.



Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (z wentylatorem i grzejnikiem termoobiegu)

- Piekarnik jest nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, grzejnika termoobiegu oraz opiekacza. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętła rodzaju pracy piekarnika oraz pokrętła regulacji temperatury. Ustawienie polega na obróceniu pokrętła na wybraną pozycję.
- Pokrętło jest „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji roboczej piekarnika należy:
 - delikatnie wcisnąć pokrętło i puścić,
 - ustawić na wybraną funkcję.
- Oznakowanie pokrętła na jego obwodzie odpowiada kolejnym funkcjom realizowanym przez piekarnik.



- Wyłączenie następuje poprzez ustawienie obu pokręteł w pozycji „1” / „0”.

UWAGA

Włączenie nagrzewania(grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero poustawieniu temperatury.

FUNKCJE PIEKARNIKA

0	Ustawienie zerowe
	Niezależne oświetlenie piekarnika Poprzez ustawienie pokrętki w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.
	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 jednoczesnym włączeniu grzejnika 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 pokrętki piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika dolnego. Dopiekanie ciast od spodu (np. ciasta wilgotne i nadziewane owocami).
	Włączony grzejnik dolny i górny Ustawienie pokrętki 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 pokrętki 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 pokrętki piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem (funkcja zalecana podczas pieczenia).
	Włączony termoobieg i grzejnik dolny Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje funkcję termoobiegu i włączonego grzejnika dolnego co powoduje podwyższenie temperatury od spodu wypieku. Duża ilość ciepła dostarczana od spodu wypieku, ciasta mokre, pizza.

Lampki kontrolne:

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch lampek kontrolnych, R i L. Świecenie lampki kontrolnej R sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaśnięcie lampki kontrolnej L jest sygnałem uzyskania przez piekarnik ustawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu lampki kontrolnej L. W trakcie prowadzenia wypieku lampka L będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika). Lampka kontrolna R może się również świecić w położeniu pokrętła „Oświetlenie piekarnika”.

Ważne!

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

Użytkowanie opiekacza

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

W celu włączenia opiekacza należy:

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

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

Wypieki:

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

Pieczenie mięs:

- w piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze kawałki zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej
- do pieczenia zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury,
- przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na najniższym poziomie umieścić blachę do pieczenia z niewielką ilością wody,
- przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym sosem lub gorącą – słoną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

Piekarnik z wentylatorem i grzejnikiem termoobiegu

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika 	Temperatura °C	Poziom ()	Czas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		200 - 220	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

Ważne!

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

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

OSTRZEŻENIE

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

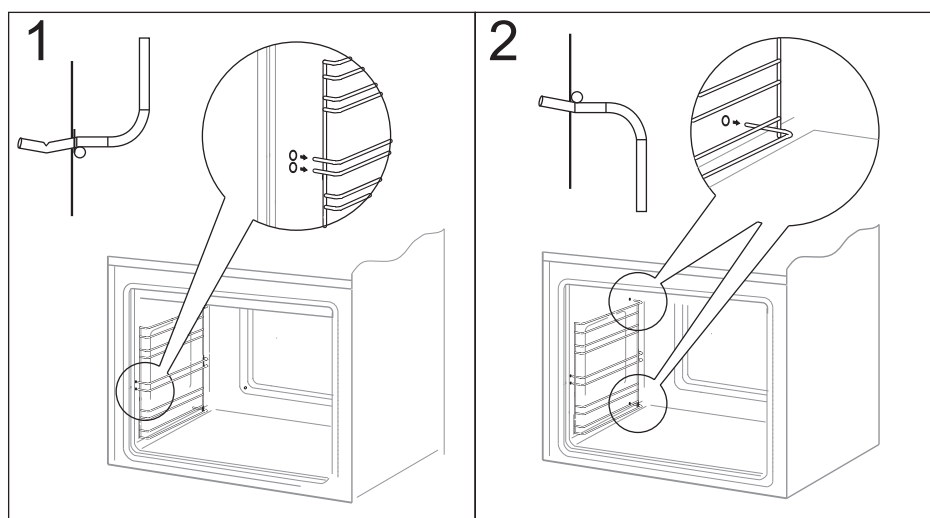
- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe-Steam Clean:**
 1. na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklanka),
 2. zamknąć drzwi piekarnika,
 3. pokrętkę regulatora temperatury ustawić na pozycję 500C, a pokrętkę funkcji na pozycję grzejnik dolny ,
 4. ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
 5. po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzeć gąbką lub ścierką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

Ważne !

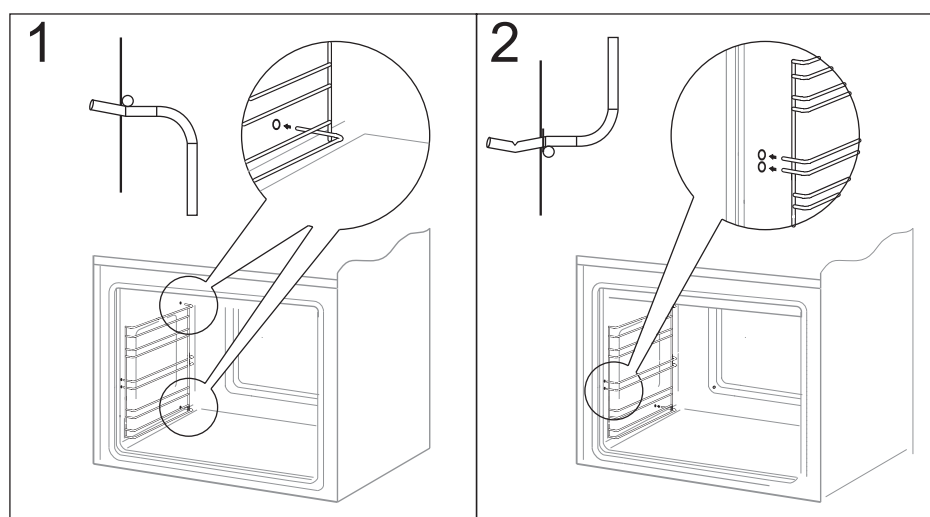
- Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujących.
- Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szymb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

• DRABINKI

Piekarniki 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.



Wyjmowanie drabinek



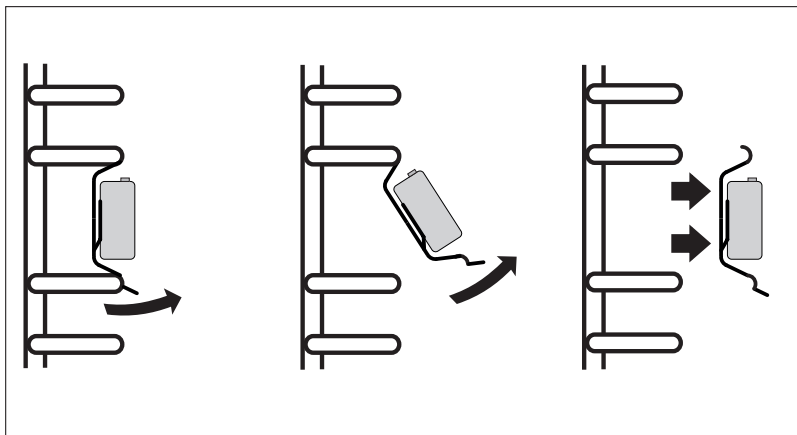
Wyjmowanie drabinek

• PROWADNICE

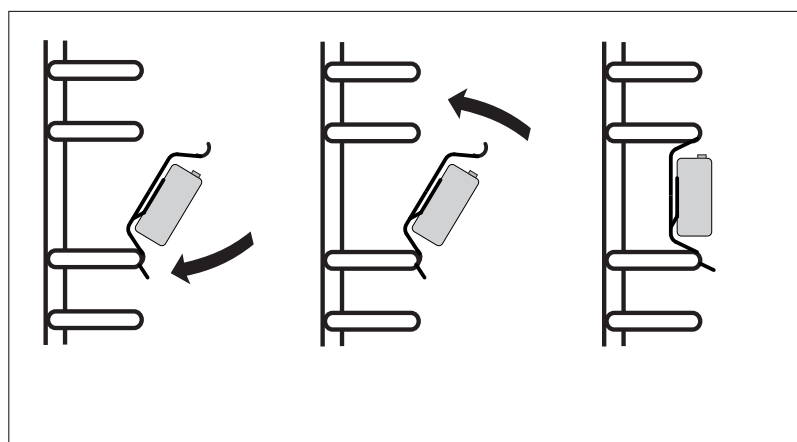
Kuchnie ozn. literami PT posiadają nierdzewne wysuwane prowadnice wkładów przymocowane do prowadnic drucianych. Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędź 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 przewodnic teleskopowych

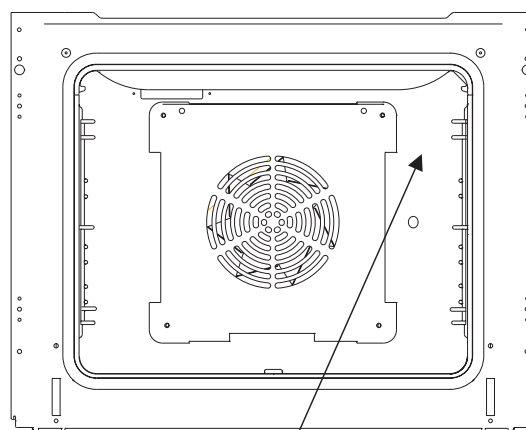


Zakładanie przewodnic teleskopowych

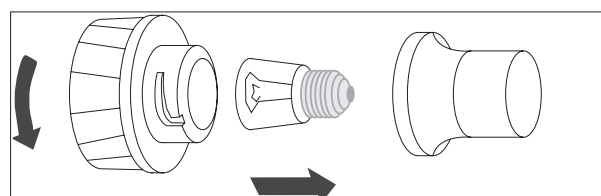
• WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIA PIEKARNIKA

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

1. Wszystkie pokręta sterowania ustawić w pozycji „I” / „0” i wyłączyć zasilanie.
2. Wykręcić i umyć klosz lampki pamiętając o dokładnym wytarciu go do sucha.
3. Wykręcić żarówkę oświetleniową z gniazda, w razie potrzeby żarówkę należy wymienić na nową - żarówkę wysokotemperaturową (300°C) o parametrach:
 - napięcie 230 V
 - moc 25 W
 - gwint E14
4. Wkręcić żarówkę, pamiętając o dokładnym osadzeniu jej w gnieździe ceramicznym.
5. Wkręcić klosz lampki.

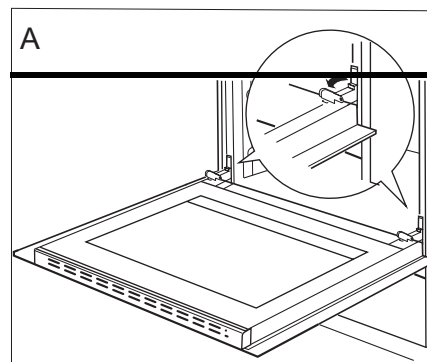


Oświetlenie piekarnika

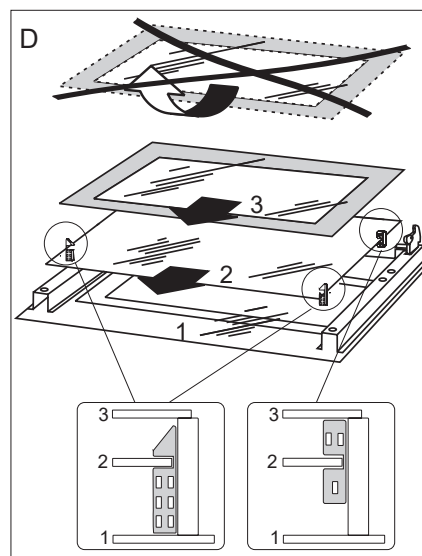
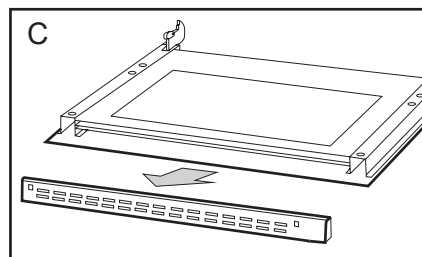
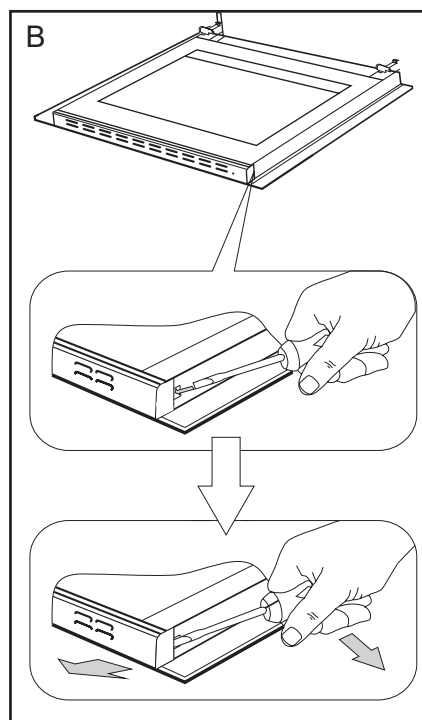


• WYJMOWANIE DRZWI

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 szyb wewnętrznych

• WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ

1. Za pomocą śrubokręta płaskiego należy wyhańczyć listwę górną drzwi, delikatnie podważając ją po bokach (rys.B).
2. Wyciągnąć listwę górną drzwi. (rys.B, C)
3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry. Wyjąć szybę środkową,(rys.D).
4. Wymyć szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego. W celu ponownego zamontowania szyb należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.
5. **Uwaga! Nie należy wciskać listwy górnej jednocześnie z obu stron drzwi.** W celu prawidłowego osadzenia listwy górnej drzwi, należy najpierw przyłożyć lewy koniec listwy do drzwi, a prawy koniec wcisnąć do słyszalnego „kliknięcia”. Następnie docisnąć listwę z lewej strony do słyszalnego „kliknięcia”.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1.urządzenie nie działa	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2.wyświetlacz programatora wskazuje godzinę „0:00”	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz <i>Działanie programatora</i>)
3.nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział <i>Czyszczenie i konserwacja</i>)

Uwaga

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

DANE TECHNICZNE

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

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

Oświadczenie producenta

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

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

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

OPERATION MANUAL
ELECTRIC OVEN BUILT-IN
KBO 1066 S PT B / KBO 1066 S PT X / KBO 1066 S PT W



www.kernau.com

DEAR CUSTOMER,

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

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

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

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

WARNING

Use this oven only after familiarizing yourself with this manual.

This oven is for home use only.

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

KERNAU

CONTENTS

Safety information.....	2
Energy saving.....	4
Unpacking.....	6
Product's description.....	7
Product's specification.....	8
Product characteristics.....	9
Installation.....	11
Connecting to mains.....	11
Before you first use your appliance.....	12
Timer operation and oven control.....	13
Usage.....	13
Fan assisted oven.....	20
Practical suggestions.....	22
What to do in case of failure.....	27
Technical details.....	28

SAFETY INFORMATION

WARNING

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

This appliance can be used by children aged 8 or older or people with reduced physical, mental or sensory perception if continuously supervised, or were informed about correct usage by people responsible for their safety. Children should not play with the appliance. Maintenance and cleaning should not be conducted by children, unless supervised.

This appliance becomes hot during use. Care should be exercised not to touch hot elements inside.

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

WARNING

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

WARNING

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

This appliance should not be cleaned with steam cleaners.

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

WARNING

- Small domestic appliances or electrical cables should not touch hot oven, because their insulation is not heat-resistant.
- Oven should not be left unsupervised during cooking. Oil or fat may catch fire if excessively heated.
- Do not place items heavier than 15 kg on oven door.
- Do not use damaged or broken oven. Repairs should be conducted only by qualified personnel.
- If the oven breaks down, it should immediately be disconnected from the mains.

This appliance can be used only in a way for which it was designed. Any other use (e.g. heating rooms) is dangerous.

ENERGY SAVING



Rational energy usage not only saves money, but also reduces the impact on the environment. Save our planet! Save energy!

IT CAN BE DONE VERY EASILY:

- **Do not look inside the oven too often when it is working.**
Frequent opening of the door leads to more intensive heating.
- **Use the oven only for cooking bigger food.**
One kilogram of meat can be cooked more efficiently on a hob.
- **Use residual heat of the oven.**
When cooking for more than 40 minutes, turn the heating off 10 minutes before the cooking should end.

WARNING: When using the timer, set the time shorter accordingly.

- **Close the oven door carefully.**
Heat can escape because of a dirt accumulated on the gasket. Keep it clean.
- **Do not place the oven near a refrigerator or a freezer.**
This will increase energy consumption of both appliances.

PRODUCT'S DESCRIPTION

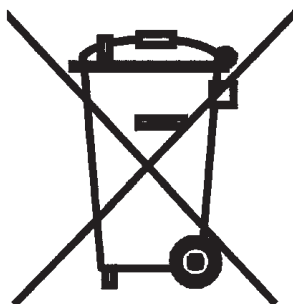


This appliance is securely packaged to protect it from possible damage during transit. After unpacking, please dispose of the packaging material in a responsible way which will not harm the environment.

None of the packaging material is harmful to the environment, is 100% recyclable and is marked with a special symbol.

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

RECYCLING

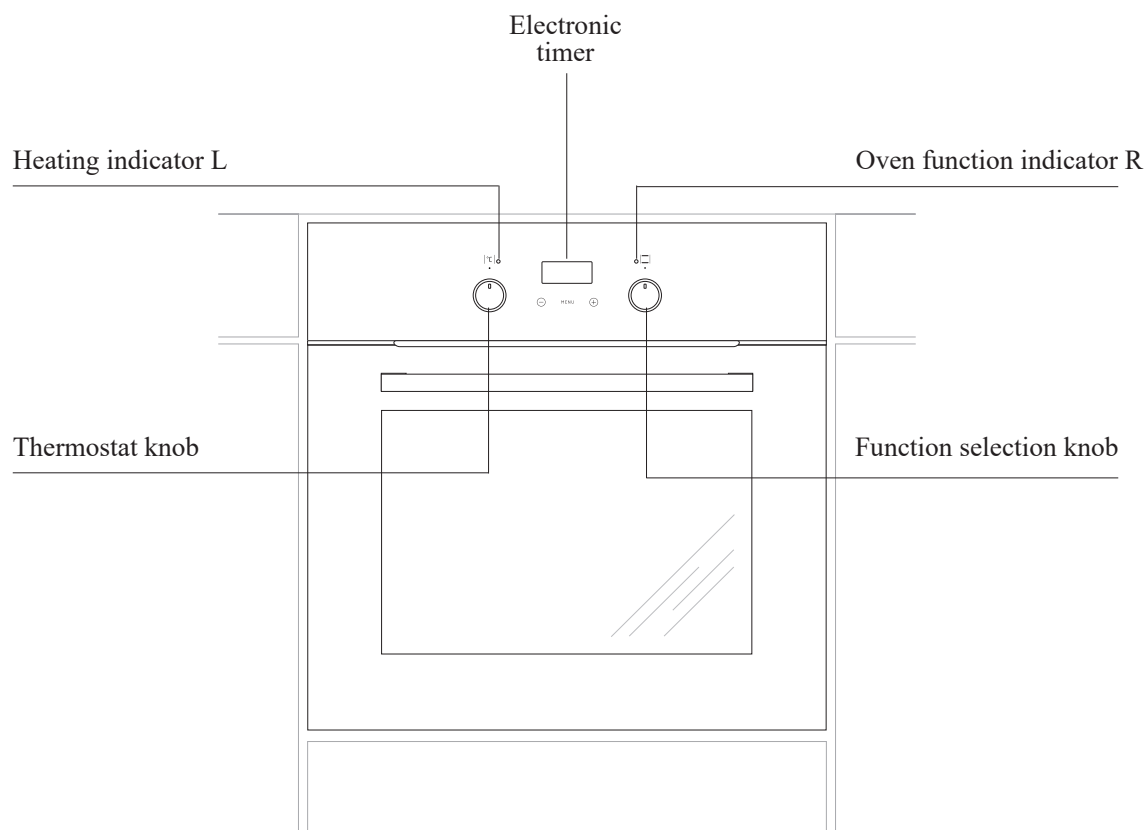


This appliance is marked according to EU directive 2012/19/UE and Polish Waste Electric and Electronic Equipment act, and marked with a crossed out bin symbol

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

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

PRODUCT'S DESCRIPTION



PRODUCT'S SPECIFICATION

Table contains product's specification.

Type of oven	KBO 1066 S PT B	KBO 1066 S PT X	KBO 1066 S PT W
Heating and functional parts: Upper + lower heater Grill Turnspit Fan Ring heater Cooling fan	• • • • • • •	• • • • • • •	• • • • • • •
Electronic timer TS sensors	• •	• •	• •
Interior oven parts Wire side racks Telescopic rails Catalytic panels	• • • •	• • • •	• • • •
Knobs Standard Push-push Illuminated push-push	• • • •	• • • •	• • • •
Other equipment Soft-close hinges Soft close / soft open hinges	• • •	• • •	• • •
Accessories Wire rack Shallow tray Deep tray Turnspit Meat probe	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •

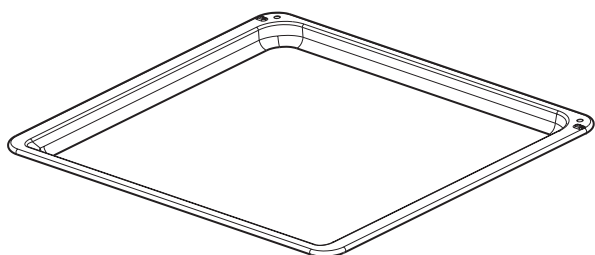
Description of models included in this manual was created based on data available during this manual creation. All accessories were included here. Each model has a different set of accessories. The table above allows you to get familiar with each model's accessories.

PRODUCT CHARACTERISTICS

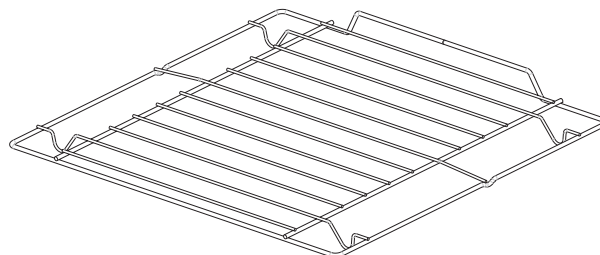
Additional markings indicate the oven's finish:

- White glass finish - W
- Black glass finish - B
- Stainless steel finish - X

ACCESSORIES:



Tray

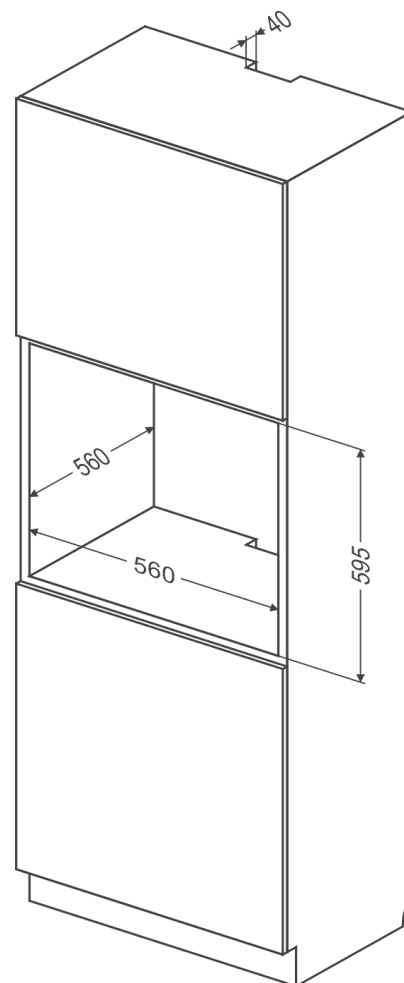


Grill rack

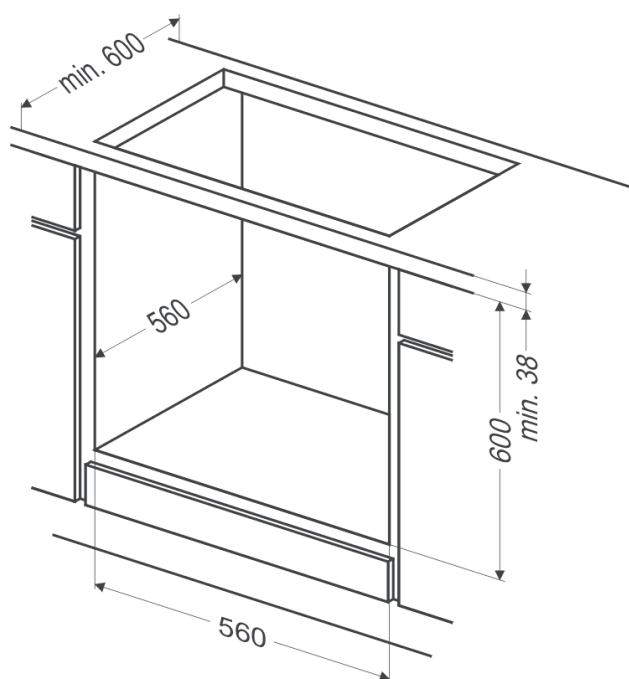
INSTALLATION

Connecting to mains:

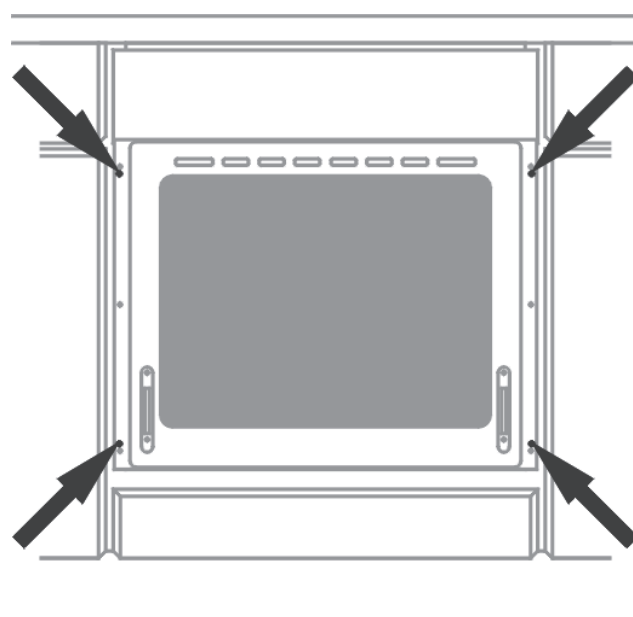
- Kitchen should be dry and airy. Ventilation should be operational and all control elements should be accessible after finishing the assembly.
- This appliance is constructed according to Y class. All surrounding furniture should have temperature resistance of 100 °C. If this requirement is not met, those may deform or lining may fall off.
- Prepare cavity in furniture according to: picture A - in upright block, picture B - under the counter. If there is full back cover, please make hole in it for electrical connection.
- Slide the oven into the cavity and secure with four screws (Pic. C).



Pic. B



Pic. A



Pic. C

ATTENTION!

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

Connecting to mains:

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

- This oven is designed to be powered by alternating current 230V 50Hz and is equipped with power cable 3x1,5 mm², 1,5 m long ended with a grounded plug.
- Electrical socket must be properly grounded. After the oven is fully mounted, the plug should be easily accessible.
- Before plugging the oven into the socket, please check:
 - Whether wiring can deliver proper power and the fuse is 16A rated.
 - Whether the electrical system is properly grounded, according to local laws.

The plug should be easily accessible after mounting!

WARNING

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

USAGE

Before you first use your appliance:

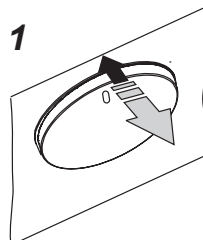
- Remove packaging, clean interior from any residual preservation substances,
- Remove any accessories and wash them in warm water with detergent,
- Turn on ventilation or open a window,
- Turn the function knob into top+bottom or ring heater+fan function (see: Function selector and oven control),
-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

ATTENTION

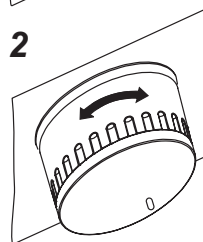
Remove security tape from telescopic runners before burn in.

Knobs are “hidden” inside of the control panel. To select a function, you should:

1. Gently push the knob and let it free,



2. Select desired function by turning the knob. Programs are indicated on the knob.



ATTENTION

If the oven is equipped with electronic timer, it will display flashing 0:00 time after firstly plugging it in.

Current time should be programmed (see- Timer instruction manual attached to this document). Oven will not operate without the time set.

IMPORTANT

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

IMPORTANT

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

Timer operation and oven control

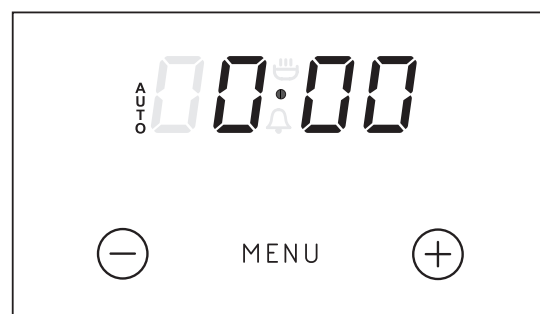
Timer symbols:

MENU	function sensor
	„-“ sensor
	„+“ sensor
	Operation type indication

Setting the time:

After energizing the oven, timer will be reset to 0:00 and this setting will be blinking.

- Press and hold MENU sensor until the "pot" symbol appears and a dot is blinking.
- Set the time by using +/- sensors for 7 seconds. If no sensor will be pressed for additional 7 seconds, settings will be saved and the dot will stop blinking.



If you wish to correct the time setting, press + and – sensor simultaneously. When the dot will blink, you may change the time.

WARNING

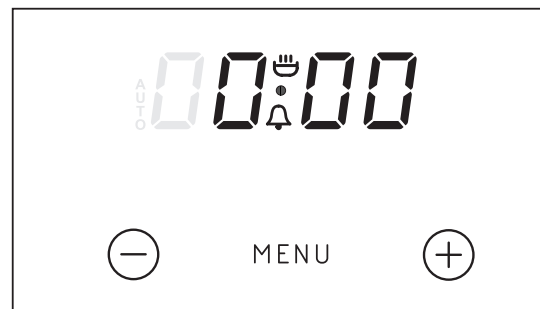
The oven can be operated only after symbol  appears on the screen.

Count-down timer:

Timer can be set at any time, regardless of other timer functions. It can be set to count down from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

To set the timer, you should:

- Press the MENU sensor – "bell" symbol will blink on the screen
- Set the time with +/- sensors until the timer will show desired time. Bell symbol  will be lit continuously. After set time expires, an audible signal will be heard.
- To turn the audible signal off, press any sensor.



WARNING

Audible signal will turn off after 7 minutes if no sensors are touched.

Semi-automatic operation:

If you would like your oven to shut down after certain time:

- Set the timer and thermostat to the desired positions,
- Press MENU sensor until the timer will blink:
- Set the desired time with +/- sensors. Time range is from 1 minute to 10 hours.



Set time will be accepted after 7 seconds. The timer will display current time again.

After set time expires, alarm will sound and the oven will shut down automatically. To finish the operation:

- Turn the thermostat and function knobs to OFF position,
- Press any sensor to turn the alarm off. AUTO indicator will turn off and the timer will display current time.

WARNING

In ovens with one control knob, function knob is together with temperature knob.

Semi-automatic operation:

If you wish your oven to work for a certain period and shut down at set time, you need to:

- press MENU sensor until display will flash:
- set desired operation time with +/- sensors as in semi-auto operation,
- press the MENU sensor until display will flash:
- set shut down time with +/- sensors. You can set any time you would like, if it is less than 23 hours and 59 minutes from current time
- set thermostat and function selection knobs at desired positions. When AUTO function is active, the oven will not start operation until it is supposed to. On time will be calculated by deducing operation time from finish time (for example – operation time set for 1 hour and end time is 14:00 – the oven will start at 13:00).

After reaching the set time, the oven will shut down and alarm will sound. Set the knobs to off position.

- Press any sensor to turn off audible alarm. The timer will show current time.



Erasing settings:

You can erase timer and automatic operation settings at any time.

Deleting automatic settings:

- press +/- sensors simultaneously

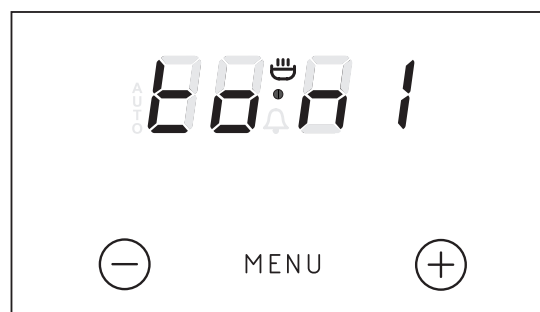
Deleting timer settings:

- press MENU sensor to select count-down timer,
- Press +/- sensors again,

Changing tone:

To select signal type you should:

- Press +/- sensors simultaneously,
- press MENU sensor to select „ton” setting, display will flash:
- by touching the – sensor, select one of the tones, from 1 to 3.



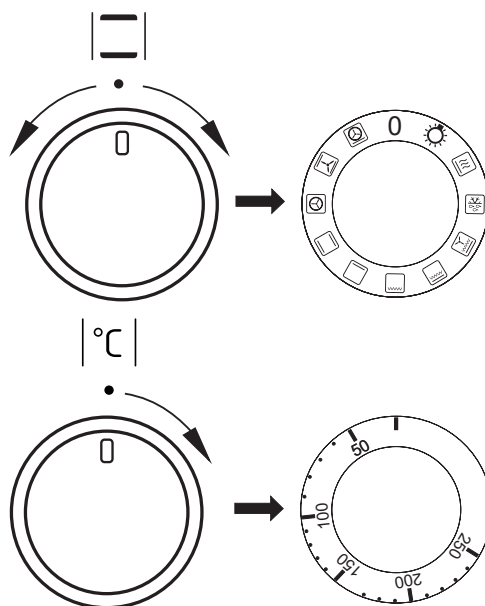
Fan assisted oven

- The oven is equipped with the ring, upper and lower heating elements. Oven is controlled with thermostat and function selection knobs. Function is set by turning the knobs to the desired position. Initially, knobs are “hidden” in the control panel.

To enable selection, please:

- gently press the knob and release it,
- select desired function.

Knobs are properly marked on their side.

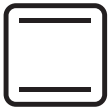


Oven can be turned off by rotating the knobs to 0 position.

ATTENTION

Heating will be started only after thermostat will be set too.

OVEN FUNCTIONS

0	Oven is turned off
	Interior illumination This position is used for illumination of the interior - without any heating.
	Quick heating Upper and grill heater turned on, fan starts operating. Used for initial heating.
	Defrosting Fan is turned on. Oven will not heat, only move the air around to quicken defrosting.
	Upper heater, grill and fan This function accelerates the grilling process. It grills food quickly, retaining their taste.
	Stronger grill (Supergrill) By using the “supergrill” function, both grill and upper heater are energized. This allows the upper part of the cavity to become more heated, which makes food more grilled, and allows bigger pieces to be cooked.
	Grill Grill is used to cook small amounts of meat: steaks, fish, toasts, sausages, etc. Food grilled should not be thicker than 2-3 cm and it should be turned over during cooking.
	Bottom heater This function energizes only the bottom heating element. This can be used to cook damp or stuffed dough.
	Upper and lower heater This function turns both top and bottom heaters on. It is perfect for cooking meat, cakes, fish, bread, pizza. Pre-heating is recommended. Please cook on one height at time.
	Ring heater and fan Selecting this function will turn the ring heater and fan. This forces the air inside to move with the fan in the middle. This allows lower temperatures to be selected and still be effective. It also ensures even cooking of the food.
	Top and bottom heater, fan This function is perfect for cooking cakes. Fan ensures even heat distribution inside.
	Ring and bottom heater, fan This setting will turn on ring and bottom heater with fan assistance. This will heat bottom of the food more. It is recommended for pizza and damp dough.

Signal lamps:

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

IMPORTANT!

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

Grill usage

Grilling is conducted by emitting infrared waves by grill heater.

To turn the grill on:

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

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

ATTENTION

- Cooking should be conducted with closed door only.
- During cooking, accessible parts may become hot. Keep children away.

PRACTICAL SUGGESTIONS

Cooking cakes:

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

Cooking meat:

- Oven is suitable for cooking meat pieces of over 1 kilogram. Smaller portions can be prepared on a hob.
- It is recommended to use heat-resistant cookware. Remember that handles also should resist cooking temperature.
- When cooking food on the rack it is recommended to insert a tray with small amount of water below to catch falling fat.
- It is recommended to turn the meat over at least once during cooking. Also, please spray the meat with its sauce or hot salty water. Do not pour cold water onto it.

Oven with fan and ring heater

Type of food	Function 	Temperature °C	Height (⁴ / ₁)	Time [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		200 - 220	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*cooking time included valid for small quantities

IMPORTANT

Table above is for reference only. Parameters included can be modified according to need and culinary preferences.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper maintenance and cleaning will ensure a trouble-free and long operation.

Before starting the cleaning, the oven should be turned off by turning all knobs to 0 positions. Cleaning should be conducted after cooling the appliance down..

IMPORTANT

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

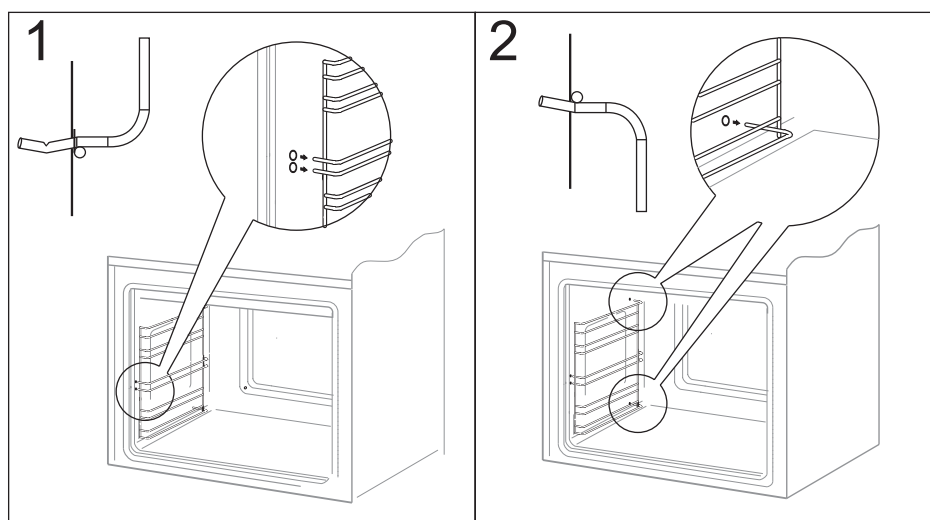
- Oven should be cleaned after each use. You can turn the illumination on to make the cleaning easier.
- Oven cavity should be cleaned by warm water with washing up liquid.
- **Steam Clean:**
 1. pour 0,25 litres (1 glass) of water onto tray placed in the bottom rails,
 2. close the oven door,
 3. turn the thermostat knob to 50°C, and select bottom heater function,
 4. heat the cavity for 30 minutes,
 5. after this time, wipe the interior with cloth or sponge, and then clean it with warm water with washing up liquid.

IMPORTANT !

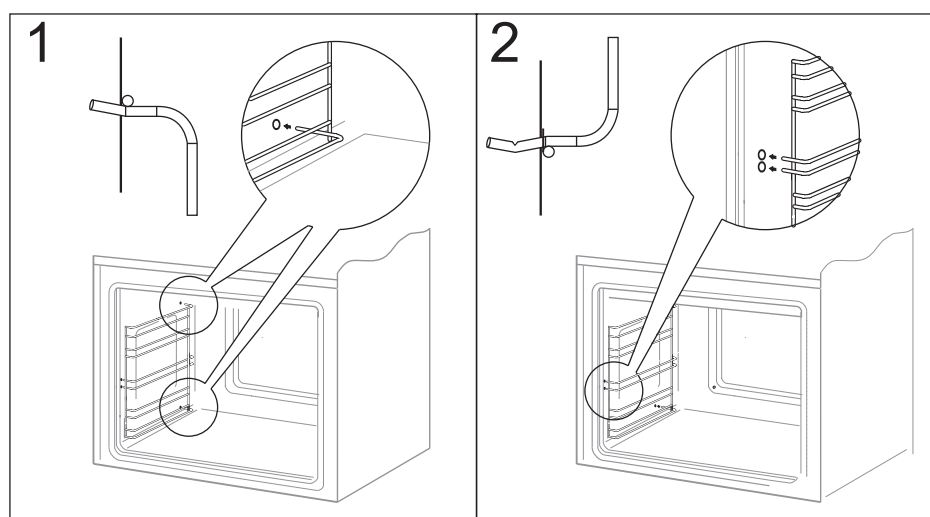
- Cleaning should not be conducted by harsh, abrasive products or aggressive chemicals.
- Front of the appliance can be cleaned only with warm water with small additive of washing up liquid or window cleaner. Do not use cleaning creams!

• RACKS

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



Removing side racks



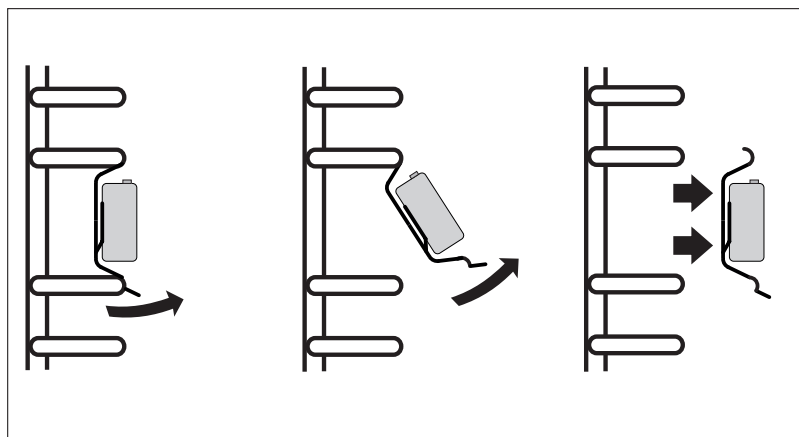
Inserting side racks

• RUNNERS

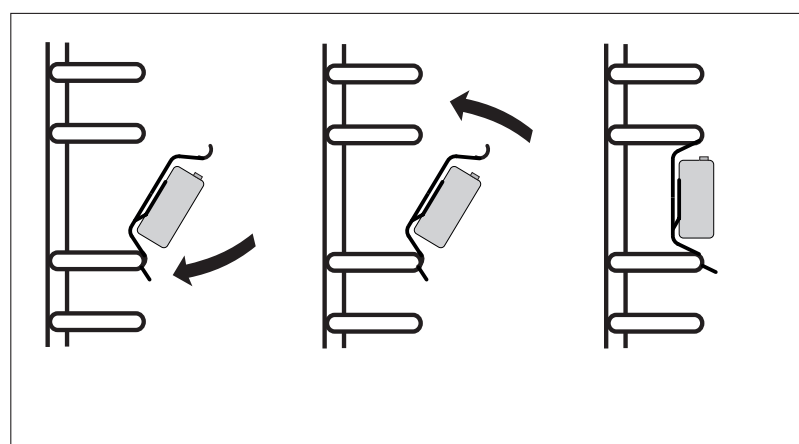
Ovens with PT symbol have telescopic runners. Those should be removed and cleaned with side racks. Before placing any accessories onto them please fully extend telescopic runners. If the oven is heated, you can extend those by hooking the tray by end bumpers.

WARNING

Prowadnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach. Telescopic runners cannot be washed in a dishwasher!



Removing telescopic runners

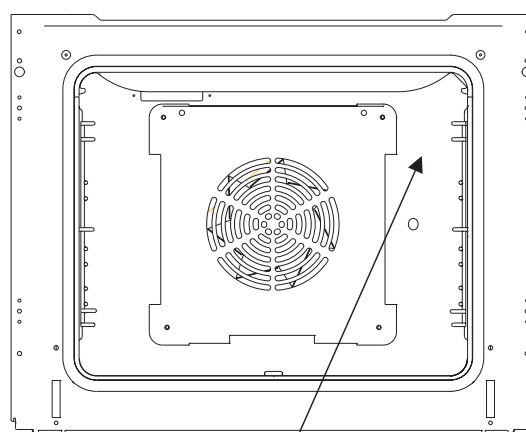


Mounting telescopic runners

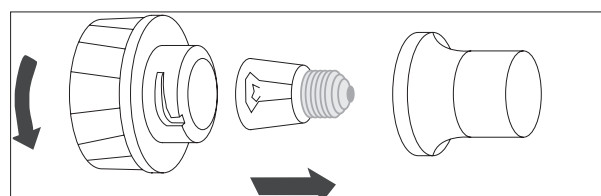
• REPLACING OVEN LIGHT BULB

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

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

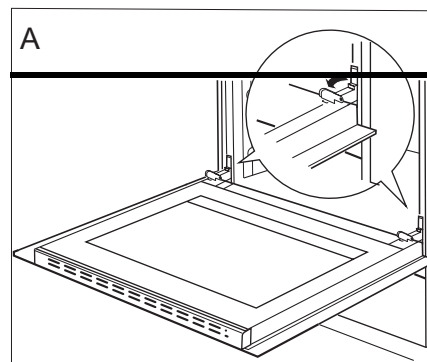


Oven illumination

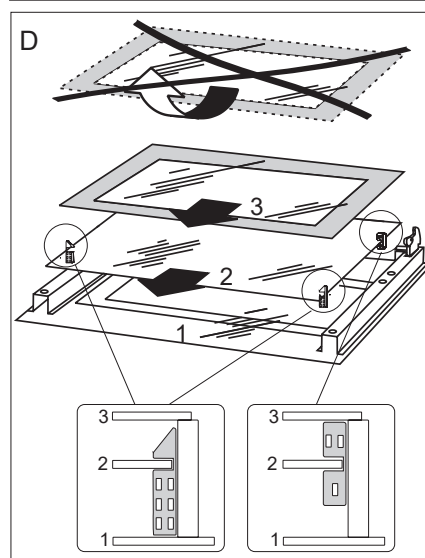
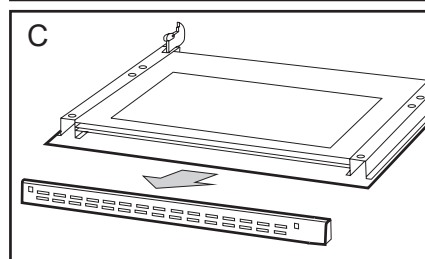
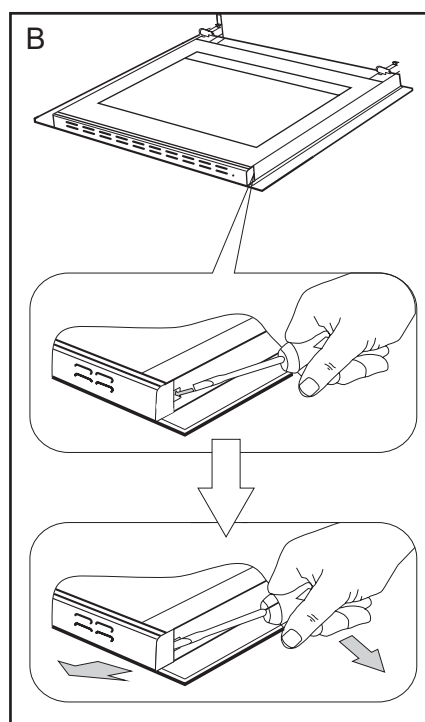


• REMOVING THE DOOR

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



Lifting the hinge security tags



Removing the inner glass

• REMOVING AN INNER GLASS

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

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

4. Clean the glass with warm water and cleaning agent.
5. To mount the glass, follow the instructions backwards. Smooth side should be on top, cut-off corners in the bottom.
6. **WARNING Do not mount the top grill on both sides simultaneously.** To properly mount it, firstly place the left side, push the right side until it clicks, and push the left side finally.

WHAT TO DO IN CASE OF FAILURE

If any unexpected situation happens, you should:

- turn the appliance off,
- cut off electrical connection,
- some small failures can be repaired by the user. Please follow instructions below before calling the service.

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

WARNING

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

TECHNICAL DETAILS

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

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

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

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

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

**NÁVOD K OBSLUZE
ELEKTRICKÉ VESTAVNÉ TROUBY
KBO 1066 S PT B / KBO 1066 S PT X / KBO 1066 S PT W**



www.kernau.com

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

Trouba KERNAU - to je kombinace neobvykle snadné obsluhy a skvělé účinnosti. Po přečtení návodu pro vás nebude obsluha trouby problémem.

Trouba je před vyexpedováním z továrny a zabalením důkladně zkontrolována na kontrolních pracovištích z hlediska bezpečnosti a funkčnosti.

Před uvedením zařízení do provozu si prosím pečlivě přečtěte tento návod k obsluze. Dodržením pokynů, které obsahuje, se vyhnete nesprávnému používání.

Návod uchovejte a skladujte tak, abyste jej měli vždy po ruce. Abyste se vyvarovali nešťastným nehodám, dodržujte důkladně instrukce obsažené v návodu k obsluze.

KERNAU

POZOR!

- Troubu obsluhujte, až když se seznámíte s tímto návodem k obsluze. Trouba je určena výhradně k použití v domácnosti. Výrobce si vyhrazuje možnost provádění změn, které nebudou mít vliv na funkčnost zařízení.

OBSAH

Základní informace.....	2
Upozornění týkající se bezpečného používání.....	4
Jak ušetřit energii.....	6
Vyřazení z provozu.....	7
Popis výrobku.....	8
Charakteristika výrobku.....	9
Instalace.....	11
Montáž trouby.....	11
Připojení trouby na elektrickou instalaci.....	12
Obsluha.....	13
Před prvním zapnutím trouby.....	13
Činnost programátoru a ovládání trouby.....	14
Pečení v troubě - praktické rady.....	20
Čištění a údržba trouby.....	22
Postup v nouzových situacích.....	27
Technické údaje.....	28

UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

POZOR

Zařízení a jeho dostupné části jsou během používání horké. Buďte obzvláště opatrní v případech, kdy je možné dotknout se horkých prvků. Děti do 8 let se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti, ledaže jsou pod trvalým dohledem.

Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a více, a osoby s fyzickým, pocitovým nebo mentálním omezením či nedostatkem zkušeností a znalostí jen pod dohledem a v souladu s instrukcemi k používání poskytnutými osobami, které zodpovídají za jejich bezpečnost. Zabraňte, aby si děti hrály se zařízením. Úklid a obsluhu nesmí provádět děti, které nejsou pod dohledem.

Během používání je zařízení horké. Buďte prosím opatrní a vyvarujte se kontaktu s horkými prvky uvnitř trouby.

Přístupné části mohou být během používání horké. Doporučujeme držet malé děti v bezpečné vzdálenosti od zařízení.

POZOR

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty k čištění skla dvířek, protože mohou poškrábat povrch a způsobit tak prasknutí skla.

POZOR

Abyste se vyvarovali zasažení elektrickým proudem, ujistěte se před výměnou žárovky, zda je zařízení vypnuté.

K čištění trouby nepoužívejte parní čističe.

Nebezpečí opaření! Během otvírání dvířek trouby může unikat horká pára. Během nebo po vaření otvírejte dvířka trouby velmi opatrně. Při otvírání se nenaklánějte nad dvířka. Všimněte si, že pára nemusí být v závislosti na své teplotě vidět.

Varování:

- Dbejte na to, aby malé domácí spotřebiče a jejich kabely nebyly v bezprostředním kontaktu s rozehrátou troubou, protože izolace těchto spotřebičů není odolná proti působení vysokých teplot.
- Nenechávejte troubu během pečení bez dohledu.
- Oleje a tuky se mohou vlivem přehřátí vznítit.
- Neodkládejte na otevřených dvířkách trouby nádoby, které je těžší než 15 kg.
- Používání trouby, která není v dobrém technickém stavu, je zakázáno.
- Veškeré závady mohou být odstraňovány výhradně příslušně oprávněnou osobou.

- V každé situaci, která je způsobena technickou závadou, vždy odpojte elektrické napájení trouby.
- Zařízení může být používáno výhradně za účelem, ke kterému bylo navrženo. Veškerá jiná používání (např. vytápění místností) musí být považována za nevhodná a nebezpečná.

JAK UŠETŘIT ENERGII



Kdo používá energii správně, chrání tím nejen rozpočet domácnosti, ale chová se rovněž zodpovědně k životnímu prostředí. Proto pomáhejme a šetřme elektrickou energii!

A UDĚLÁME TO TAKTO:

- **Vyhnutí se zbytečnému „nahlížení na připravované potraviny”.**
Neotvírejte zbytečně často dvířka trouby.
- **Používání trouby jen v případě většího množství pokrmů.**
Maso s hmotností do 1 kg lépe připravíte v hrnci na varné desce.
- **Využití zbytkového tepla trouby.**
V případě, že příprava trvá více než 40 minut, vždy vypněte troubu 10 minut před koncem přípravy.

POZOR: V případě použití programátoru nastavte příslušně kratší dobu přípravy pokrmů.

- **Opatrné zavírání dvířek trouby.**
Teplo uniká díky nečistotám nacházejícím se na dvířkách. Nejlépe, pokud je odstraníte okamžitě.
- **Neinstalování trouby bezprostředně vedle ledničky/mrazničky.**
Zbytečný nárůst elektrické energie.

ROZBALENÍ



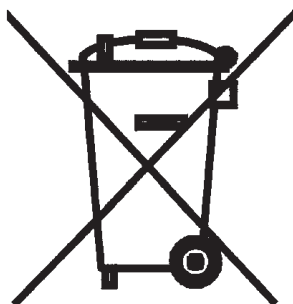
Zařízení je po dobu přepravy chráněno obalem proti poškození. Po rozbalení zařízení odstraňte prosím obalový materiál způsobem šetrným k životnímu prostředí.

Všechny materiály použité jako obal nejsou škodlivé pro životní prostředí, jsou 100% recyklovatelné a označené příslušným symbolem.

POZOR

Obalový materiál (polyetylenové sáčky, kousky polystyrenu atp.) uchovejte během rozbalování v bezpečné vzdálenosti od dětí.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

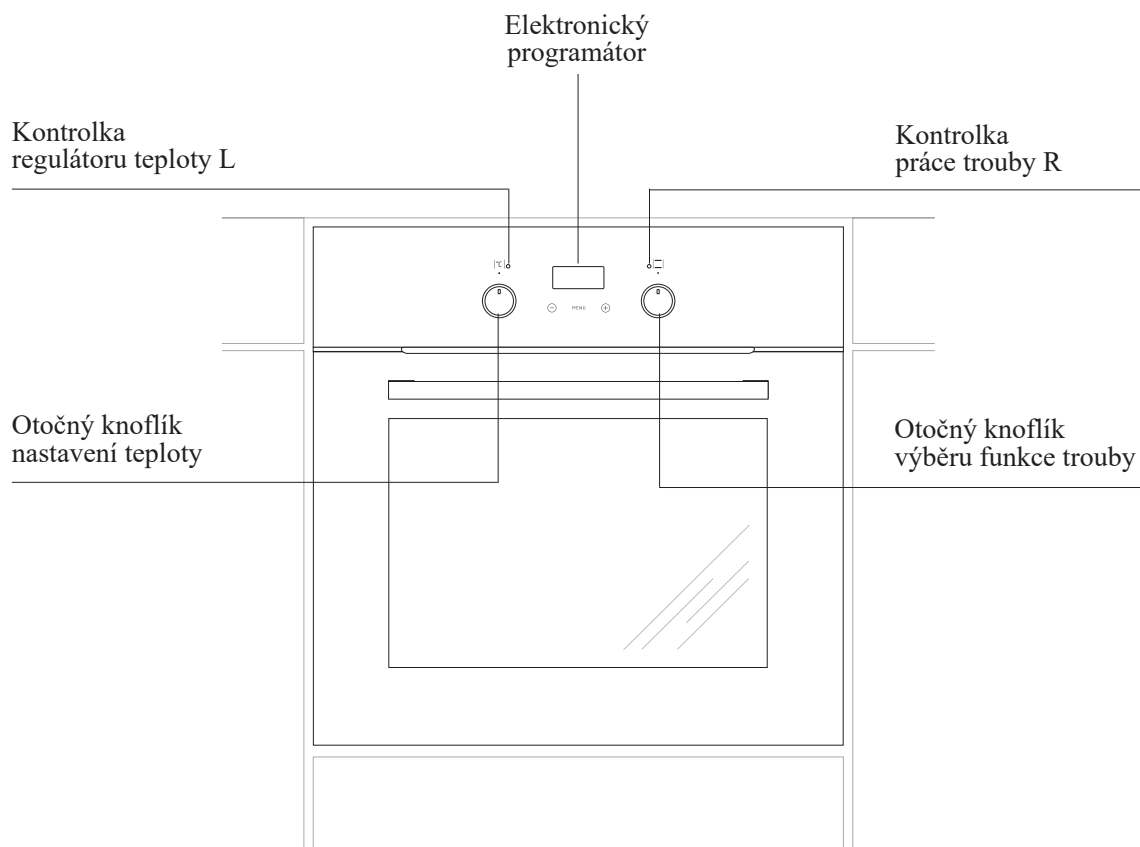


Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU a polským Zákonem o použitých elektrických a elektronických spotřebičích symbolem přeškrtnuté popelnice.

Tato značka informuje o tom, že spotřebič nesmí být po ukončení své životnosti zlikvidován společně s jinými odpady pocházejícími z domácnosti. Uživatel je povinen předat jej do sběrný použitých elektrických a elektronických spotřebičů. Provozovatel sběrný, včetně lokálních sběrných středisek, obchodů a obecních správ, tvoří příslušný systém umožňující vrácení těchto spotřebičů.

Správným zacházením se spotřebovanými elektrickými a elektronickými spotřebiči zabráníte škodlivým účinkům na lidské zdraví a životní prostředí v důsledku obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče.

POPIS VÝROBKU



CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Tabulka dostupného vybavení podle modelu.

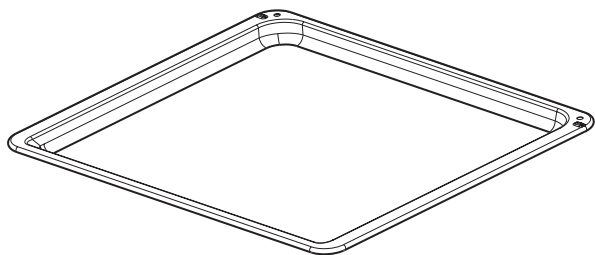
Typ trouby	KBO 1066 S PT B	KBO 1066 S PT X	KBO 1066 S PT W
Tepelné a funkční prvky trouby horní + spodní topné těleso gril otáčecí rožň ventilátor horkovzdušné topné těleso chladicí ventilátor	• • • • • • •	• • • • • • •	• • • • • • •
Elektronický programátor Ts čidla	•	•	•
Prvky v komoře trouby drátěné vodící lišty teleskopické vodící lišty katalytické vložky	• • • •	• • • •	• • • •
Otočné knoflíky standardní skryté v panelu skryté v panelu podsvětlené	•	•	•
Jiné prvky vybavení panty dvířek soft close panty dvířek soft close / soft open	•	•	•
Příslušenství rošt, sušící žebřík plytký plech na pečivo hluboký plech na pečeně vidlička a rám na opékání masa tepelná sonda	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •

Popis modelů v tomto návodu byl zpracován na základě údajů dostupných v době editace textu. Jsou zde zobrazeny všechny prvky vybavení. Zda jsou obsaženy v daném modelu, závisí na verzi a vybavení. Pomocí výše uvedené tabulky máte možnost seznámit se s vybavením daného modelu.

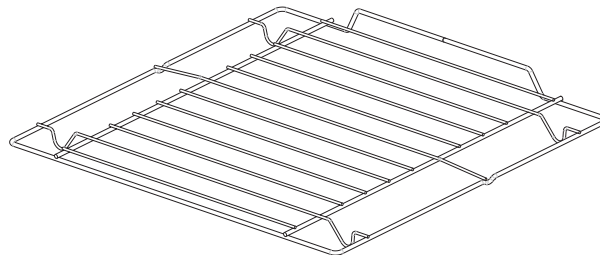
Doplňkové značky a symboly označují detaily vybavení trouby:

- barevné provedení bílé - W
- barvy krytu trouby - C, S
- trouba v provedení inox - X

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Plech na pečivo

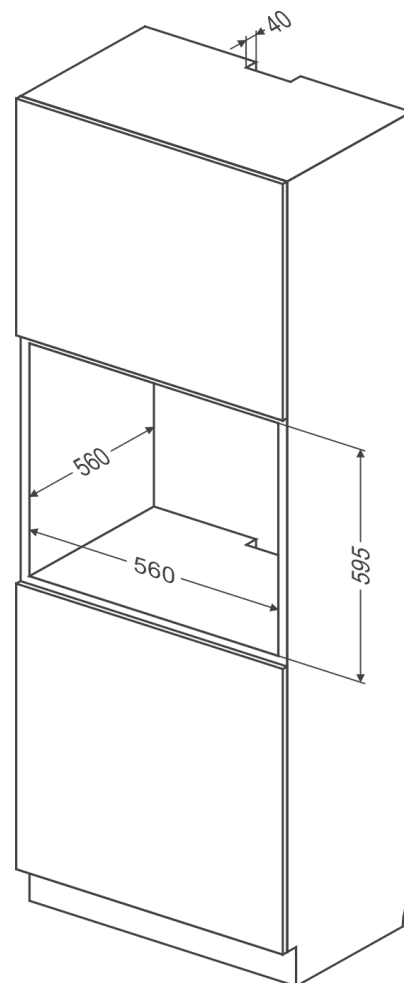


Grilovací rošt
(sušicí rošt)

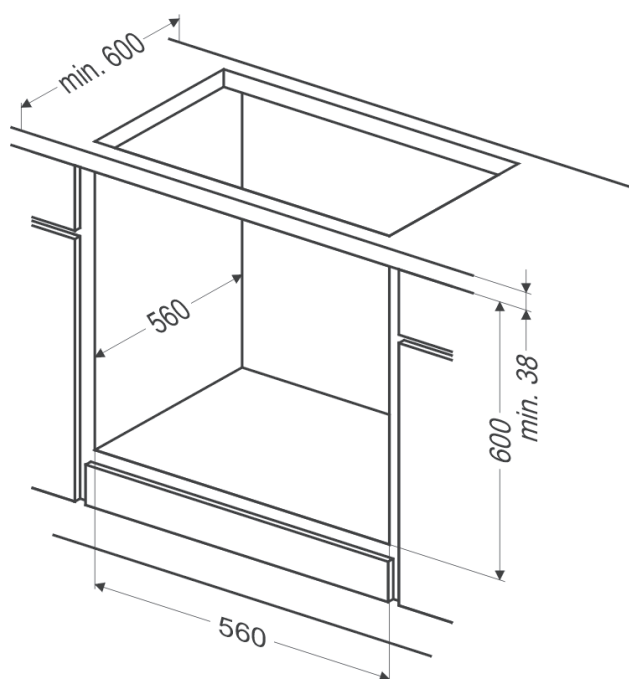
INSTALACE

Montáž trouby:

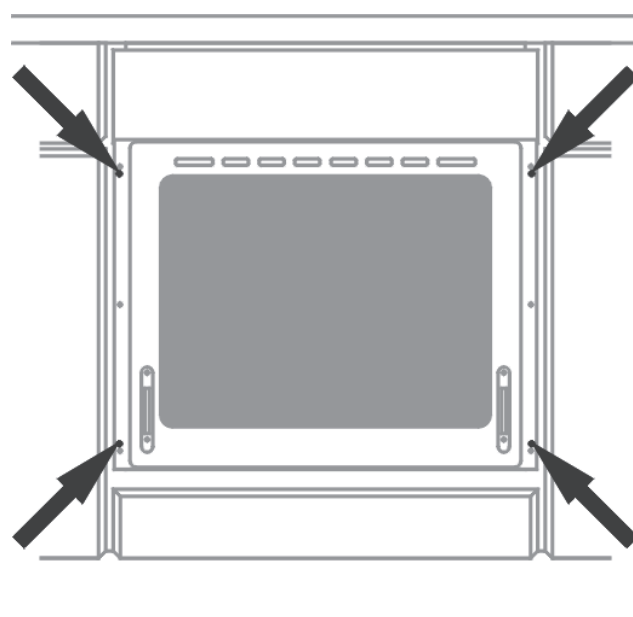
- Kuchyň musí být suchá a vzdušná a být vybavena funkční ventilací, po umístění trouby musí být zaručen volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Trouba je nainstalována ve třídě Y. Vestavný nábytek musí mít obložení a lepidla k přilepení odolná proti teplotě 100°C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchů nebo odlepení obložení.
- Připravte otvor v nábytku o rozměrech uvedených na výkresech: A-instalace pod pracovní deskou, B-vysoká instalace. V případě, že má skříňka zadní stěnu, vyřežte v ní otvor pro elektrické kabely.
- Zasuňte troubu zcela do otvoru a zajistěte ji proti vysunutí pomocí čtyř vrtů (obr. C).



Obr.B



Obr.A



Obr.C

POZOR

Montáž proveďte jen s odpojeným elektrickým napájením

Připojení trouby na elektrickou instalaci:

Před připojením trouby na elektrickou instalaci se seznámte s informacemi uvedenými na typovém štítku.

- Trouba je z výroby upravena na napájení střídavým, jednofázovým proudem (230V 1N~50 Hz) a vybavena připojovacím vedením 3 x 1,5 mm² o délce cca 1,5 m s konektorem s bezpečnostním kontaktem.
- Zásuvka elektrické instalace musí být vybavena bezpečnostním kolíkem. Po postavení trouby je nutné, aby byla elektrická zásuvka přístupná pro uživatele.
- Před připojením trouby do zásuvky zkontrolujte, zda:
 - vydrží pojistka a elektrická instalace zatížení kuchyně. Napájecí síť a zásuvka musí být chráněny pojistkou min. 16 A,
 - je elektrická instalace vybavena účinným systémem uzemnění, který splňuje požadavky aktuálních norem a předpisů.

Po provedení instalace trouby musí zůstat zásuvka přístupná.

POZOR

Pokud dojde k poškození neodnímatelného napájecího kabelu musí být pro zamezení vzniku rizik vyměněn u výrobce, ve speciálním servisu nebo odborně kvalifikovanou osobou.

OBSLUHA

Před prvním zapnutím trouby:

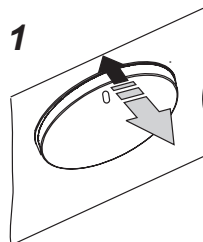
- • odstraňte balicí prvky, očistěte komoru trouby od konzervace z výroby,
- • vyjměte vybavení trouby a umyjte je v teplé vodě s přidáním prostředku na mytí nádobí,
- • zapněte ventilaci v místnosti nebo otevřete okno,
- • otočte otočný knoflík pro zapínání funkcí trouby do polohy  nebo  (viz kapitola: Činnost programátoru a ovládání trouby),
- • zahřejte troubu (na teplotu 250°C, cca 30 min.), odstraňte nečistoty a důkladně troubu umyjte.

POZOR

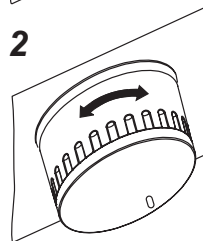
Před zapnutím trouby sundejte ochrannou fólii z teleskopických vodicích lišt.

Otočné knoflíky jsou „skryté“ v ovládacím panelu. Pro navolení jejich funkce:

1. Otočný knoflík opatrně stiskněte a pusťte,



2. Nastavte jej na zvolenou funkci.



Označení otočného knoflíku na jeho obvodu označuje další funkce trouby.přez piekarnik.

POZOR

V troubách, které jsou vybaveny elektronickým programátorem Ts, se po při pojení k elektrické síti na poli displeje zobrazí v určitém intervalu blikající hodina „0.00“. **Nastavte aktuální čas programátoru. (Viz Návod k obsluze programátoru - přiložený k návodu k obsluze trouby). Pokud nebude aktuální čas nastaven, nebude trouba fungovat.**

DŮLEŽITÉ

Elektronický programátor Ts je vybaven čidly, která jsou ovládána dotykem prstu na označenou plochu.

Každé přestavení čidla je potvrzeno akustickým signálem. Plochy čidel udržujte čisté.

DŮLEŽITÉ

Komoru trouby myjte jen teplou vodou s přidáním malého množství prostředku na mytí nádobí.

Činnost programátoru a ovládání trouby

Symbole na displeji:

MENU	čidlo výběru provozní funkce
⊖	čidlo „-“
⊕	čidlo „+“
🔔 AUTO	označení provozní funkce

Nastavení aktuálního času:

Po připojení do sítě nebo po opětovném zapnutí po přerušení napětí zobrazuje displej blikající „0.00“:

- tiskněte a podržte čidlo $\ominus$, dokud se neobjeví symbol na displeji, tečka pod symbolem bude blikat,
- během 7 sek. nastavte aktuální čas s použitím čidel $\ominus$ / $\oplus$.



Po uplynutí cca 7 sekund od nastavení času se uloží nové údaje a tečka pod symbolem přestane blikat.

Opravu času můžete provést později stisknutím čidel $\ominus$ / $\oplus$ zároveň. Když bude tečka pod symbolem blikat, můžete opravit aktuální čas.

POZOR

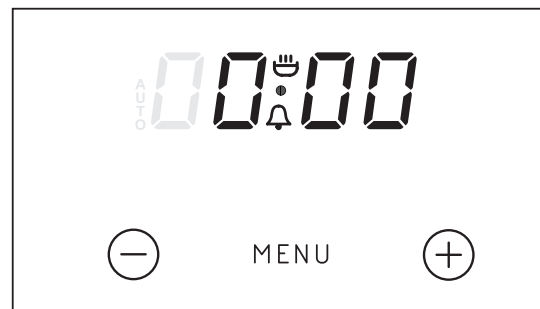
Troubu můžete spustit, jakmile se na displeji objeví symbol 🔔

Časovač:

Časovač můžete aktivovat kdykoliv, bez ohledu na stav aktivity jiných funkcí programátora. Rozsah odpočítávaného času činí od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.

Pro nastavení časovače:

- stiskněte čidlo , na displeji bude blikat symbol 
- nastavte čas časovače pomocí čidel / +, displej zobrazuje nastavený čas časovače a aktivní provozní funkci , po uplynutí nastaveného času se zapne zvukový signál a bliká ,
- stiskněte čidlo - / + nebo pro vypnutí signálu, symbol  zhasne a displej zobrazí aktuální čas.



POZOR

Pokud nebude zvukový signál vypnutý ručně, vypne se automaticky po 7 minutách.

Poloautomatický mód:

Pokud se má trouba zapnout ve stanovenou hodinu:

- nastavte otočný knoflík funkce trouby a otočný knoflík regulace teploty do poloh, ve kterých má trouba pracovat,
- stiskněte čidlo tak dlouho, až budou údaje na displeji blikat:(obrázek vedle)
- nastavte požadovaný čas práce čidly / + v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.



Nastavený čas se uloží v paměti po cca 7 sekundách, displej opět zobrazí aktuální čas při aktivní provozní funkci AUTO.

Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne, zapne se akustický signál a provozní funkce AUTO bude blikat.

- nastavte otočné knoflíky funkce trouby a regulace teploty trouby do polohy vypnuto,
- stiskněte čidlo - / + nebo pro vypnutí signálu, zhasne funkce AUTO a displej zobrazí aktuální čas.

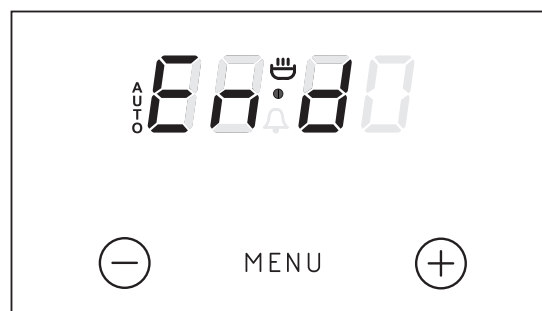
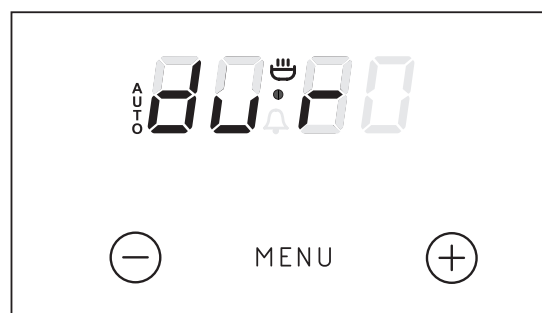
POZOR

V troubách, které jsou vybaveny jedním otočným knoflíkem pro ovládání, je otočný knoflík funkce trouby společný i pro nastavení teploty.

Automatický režim:

Pokud se má trouba zapnout po stanovenou dobu práce a v nastavenou hodinu vypnout, nastavte dobu práce a hodinu ukončení práce:

- stiskněte čidlo tak dlouho, až budou údaje na displeji blikat:
- nastavte požadovaný čas práce čidly / + jako pro poloautomatický režim,
- stiskněte čidlo tak dlouho, až budou údaje na displeji blikat: (obrázek vedle)
- nastavte hodinu vypnutí (ukončení práce) čidly / +, tato hodina může být nastavena nejpozději na čas vzdálený o 23 hodiny a 59 minut,



- nastavte otočný knoflík funkce trouby a otočný knoflík regulace teploty do poloh, ve kterých má trouba pracovat. Funkce AUTO je aktivní, práce trouby začne od momentu vyplývajícího z rozdílu mezi nastaveným časem ukončení práce a nastavenou dobou práce (např. nastavená doba práce činí 1 hodinu, nastavený čas ukončení práce 14:00, trouba se automaticky zapne ve 13.00 hod.).

Po dosažení hodiny ukončení práce se trouba automaticky vypne, zapne se akustický signál a bude blikat provozní funkce AUTO.

- nastavte otočné knoflíky funkce trouby a regulace teploty trouby do polohy vypnuto,
- stiskněte čidlo - / + nebo pro vypnutí signálu, funkce AUTO zhasne a displej bude zobrazovat aktuální čas, např. 12:35 hod.

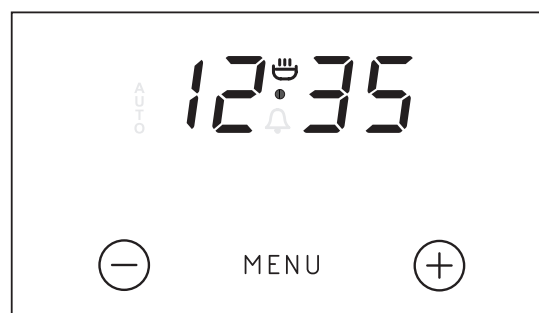
Smazání nastavení:

Nastavení časovače nebo funkce automatického režimu můžete kdykoliv smazat.

Smazání nastavení časovače:

- čidlem vyberte funkci časovače,
- stiskněte opět čidla - / +.

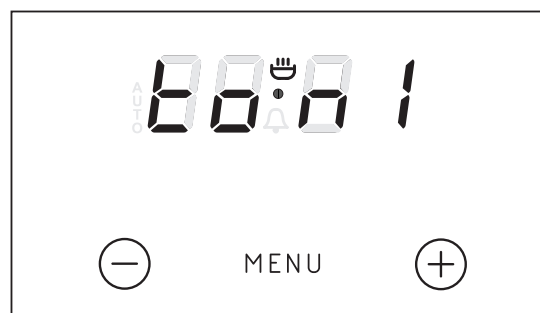
•



Změna tónu akustického signálu:

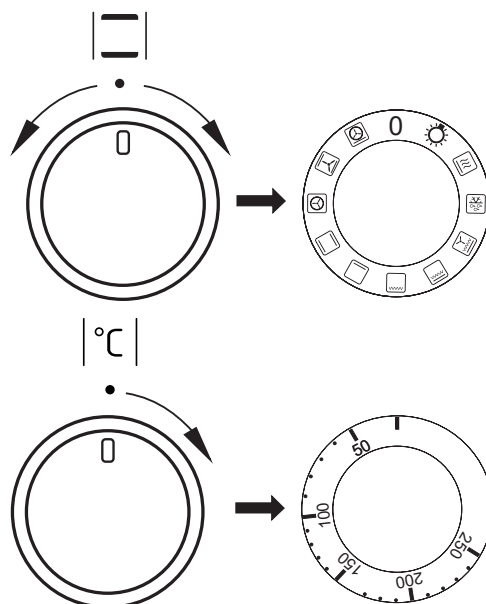
Tón akustického signálu můžete měnit takto:

- stiskněte zároveň čidla / +,
- čidlem MENU zvolte funkci „tón“, indikace na displeji budou blikat: (obrázek vedle)
- s čidlem vyberte příslušný tón v rozsahu od 1 do 3.



Trouba s nucenou cirkulací vzduchu (s ventilátorem a horkovzdušným topným tělesem)

- Trouba je ohřívána pomocí spodního a horního topného tělesa, horkovzdušného topného tělesa a grilu. Tato funkce trouby je ovládána pomocí otočného knoflíku pro druh práce trouby a otočného knoflíku pro nastavení teploty. Nastavení provedete otáčením otočného knoflíku do vybrané polohy.
- Otočný knoflík je „skryt“ v ovládacím panelu a pro výběr provozní funkce trouby:
 - opatrně knoflík stiskněte a pusťte,
 - nastavte na zvolenou funkci.
- Označení otočného knoflíku na jeho obvodu odpovídá dalším funkcím trouby.



- Vypnutí provedete nastavením obou otočných knoflíků do polohy „•“ / „0“.

POZOR

Zapnutí ohřívání (topného tělesa atp.) se zapnutím jakékoliv funkce trouby proběhne teprve po nastavení teploty.

FUNKCE TROUBY

0	Nulové nastavení
	Nezávislé osvětlení trouby Nastavením otočného knoflíku do této polohy rozsvítíte osvětlení komory trouby.
	Rychlé přehřátí Zapnuté spodní topné těleso, gril a ventilátor. Použití pro přehřátí trouby.
	Rozmrazování Zapnutý jen ventilátor, bez použití jakýchkoliv topných těles.
	Zapnutý ventilátor, gril a horní topné těleso Použití této funkce v praxi umožňuje urychlení grilovacího procesu a zvýšení chuťových předností pokrmů.
	Zesílený gril (Supergrill) Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje provozování grilu se zapnutým spodním topným tělesem. Tato funkce umožňuje získat zvýšenou teplotu v horní pracovní části trouby, což způsobí silnější zezlátnutí pokrmů a rovněž umožní grilování větších porcí.
	Zapnutý gril Povrchové „grilování“ je používáno k pečení malých porcí masa: steaky, řízky, ryby, toasty, klobásy, sendviče (tloušťka pečených pokrmů by neměla být vyšší než 2-3 cm, během pečení je obračejte na druhou stranu).
	Zapnuté spodní topné těleso U této polohy otočného knoflíku provádí trouba ohřívání výhradně s použitím spodního topného tělesa. Dopékání spodní strany koláčů (např. vlhkých koláčů a koláčů s ovocnou nádivkou).
	Zapnuté spodní a dolní topné těleso Nastavení otočného knoflíku do této polohy umožní konvenční zahřívání trouby. Hodí se skvěle k pečení koláčů, masa, ryb, chleba, pizzy (je nutné troubu předem přehřát a použít tmavé plechy) na jedné úrovni.
	Zapnutá horkovzdušná funkce Nastavení otočného knoflíku do polohy „zapnutá horkovzdušná funkce“ umožní zahřívát troubu nuceným způsobem pomocí tepelného ventilátoru umístěného na středu zadní stěny komory trouby. V porovnání s konvenční troubou jsou používány nižší teploty pečení. Použití tohoto způsobu zahřívání umožní rovnoměrnou cirkulaci tepla kolem potravin umístěné v troubě.
	Zapnutý ventilátor, spodní a horní topné těleso U této polohy otočného knoflíku provádí trouba funkci koláč. Konvenční trouba s ventilátorem (doporučená funkce během pečení).
	Zapnutá horkovzdušná funkce a spodní topné těleso U této polohy otočného knoflíku provádí trouba horkovzdušnou funkci a zapnutí spodního topného tělesa způsobí zvýšení teploty na spodní části pečiva. Velké množství tepla je dodáváno na spodní část pečiva, vlhkých koláčů, pizzy.

Kontrolky:

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrol, R a L. Rozsvícení kontrolky R signalizuje práci trouby. Zhasnutí kontrolky L je signalizace, že trouba dosáhla nastavenou teplotu. Pokud recept doporučuje vložit pokrm do rozehráté trouby, je třeba to provést až po prvním zhasnutí kontrolky L. Během pečení se bude kontrolka L střídavě zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). Kontrolka R se může rovněž rozsvítit při umístění otočného knoflíku na „Osvětlení trouby“..

Důležité!

Během rychlého rozehrátí se v komoře trouby nesmí nacházet plech s koláčem, ani jiné prvky, které nepatří do vybavení trouby. Nedoporučujeme používat funkci rychlého rozehrátí v případě nastaveného programátoru.

Použití grilu:

Pokrmy jsou grilovány působením infračervených paprsků na pokrm, které jsou emitovány rozžhaveným topným tělesem grilu.

Pro zapnutí grilu:

- dejte otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem 
- zahřívejte troubu na cca 5 minut (se zavřenými dvířky trouby).
- vložte do trouby plech s pokrmem na správnou pracovní úroveň a v případě grilování na roštu umístěte na bezprostředně nižší úrovni (pod roštem) plech na stékající tuk,
- zavřete dvířka trouby.

Pro funkci grilování a zesíleného grilování nastavte teplotu max. na 250 stupňů, a pro funkci grilování s ventilátorem maximálně na 190 stupňů.

POZOR

- Grilování provádějte se zavřenými dvířky trouby.
- Pokud používáte gril, mohou být přístupné části horké. Doporučujeme zabránit přístupu dětí k troubě.

PEČENÍ V TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

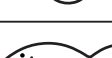
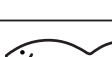
Pečení pečiva:

- doporučujeme péct pečivo na plechu, který byl dodán z výroby.
- pečivo můžete péct také na formě či plechu běžně dostupném na trhu, které umístíte na sušicím roštu, **doporučujeme použít k pečení plechy v černé barvě, které lépe vedou teplo a zkracují dobu pečení,**
- nedoporučujeme používat formy a plech se světlým a lesklým povrchem v případě používání konvenční tepelné úpravy (horní + spodní topné těleso), použití takových forem může způsobit nedopečení spodních částí,
- v případě použití horkovzdušné funkce není nutné předeřhřát komoru trouby, pro ostatní typy zahřívání před vložením pečiva komoru trouby předeřhřejte,
- před vyndáním pečiva z trouby zkontrolujte kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (pokud je těsto upečeno správně, bude špejle suchá a čistá),
- doporučujeme nechat pečivo v troubě po vypnutí ještě na cca 5 min.,
- teplota pečiva upečeného při použití horkovzdušné trouby je z pravidla cca 20 – 30 stupňů nižší než při konvenčním upečení (s použitím horního a spodního topného tělesa),
- parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravit podle vlastních zkušeností a chutí.
- pokud se informace uváděné v kuchařkách velmi liší od hodnot uvedených v návodě k obsluze, řiďte se prosím údaji v návodě.

Pečení masa:

- v troubě připravujte porce masa nad 1 kg, menší kusy doporučujeme připravovat na varné desce,
- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádobí, i rukojeti tohoto nádobí musí být odolné proti účinkům vysoké teploty,
- při pečení na sušicím roštu nebo grilovacím roštu doporučujeme umístit na nižší úrovni pečicí plech s malým množstvím vody,
- doporučujeme alespoň jednou během pečení obracet maso na druhou stranu, během pečení také pravidelně podlévejte maso vzniklou šťávou nebo horkou slanou vodou, maso nepolévejte studenou vodou

Trouba s ventilátorem a horkovzdušným topným tělesem

Druh pečení pokrmu	Funkce trouby 	Teplota °C	Úroveň (⁴ / ₁)	Doba [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		200 - 220	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*uvedené doby se týkají pečení v malých formách

Důležité!

Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravit podle vlastních zkušeností a chutí.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Průběžná péče uživatele o udržování trouby v čistotě a její správná údržba mají velký vliv na prodloužení doby její bezporuchové práce.

VAROVÁNÍ

Než začnete troubu čistit, tak ji vypněte a dbejte především na to, aby byly všechny otočné knoflíky v poloze „•” / „0”. S čištěním začněte až po vychladnutí trouby.

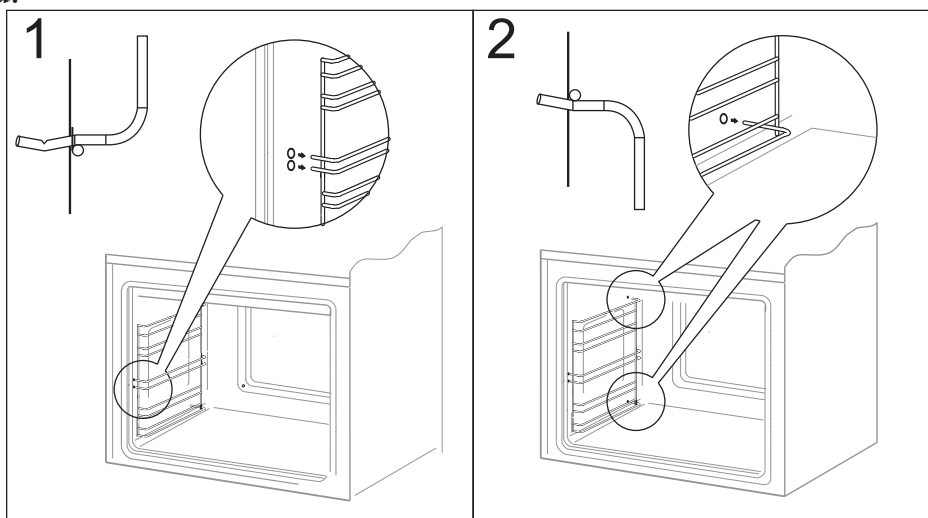
- Troubu očistěte po každém použití. Při čištění trouby zapněte osvětlení, které vám umožní získat lepší viditelnost pracovní plochy.
- Komoru trouby myjte jen teplou vodou s přidáním malého množství prostředku na mytí nádobí.
- **Čištění párou Steam Clean:**
 1. vlijte na plech postavený v troubě na první úrovni od spodu 0,25 l vody (1 sklenice),
 2. zavřete dvířka trouby,
 3. nastavte otočný knoflík regulátoru teploty do polohy 500°C, a otočný knoflík funkce do polohy spodního topného tělesa,
 4. zahřívejte komoru trouby po dobu cca 30 minut,
 5. po provedeném čištění otevřete dvířka trouby, vnitřní část komory vytřete houbičkou nebo hadříkem a následně umyjte teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí.

Důležité !

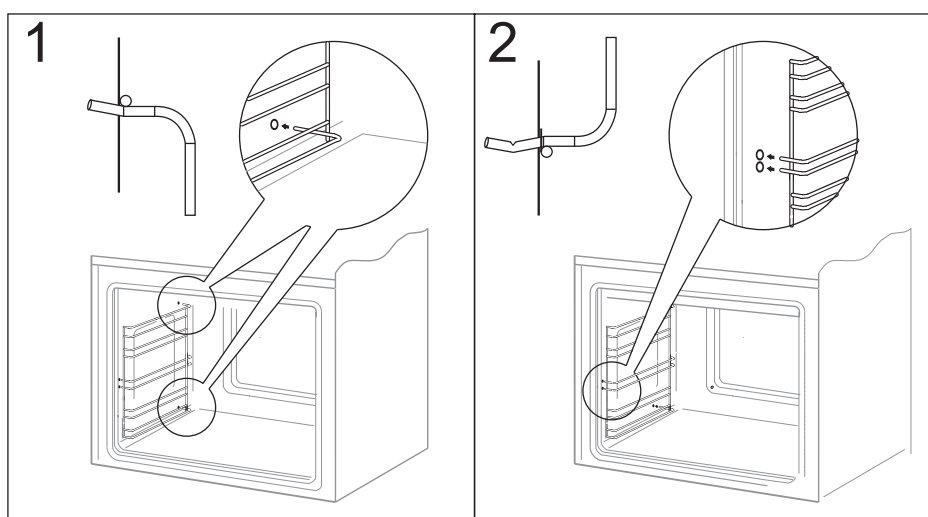
- K čištění a konzervaci nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, ostré čisticí prostředky ani drsné předměty.
- K čištění čelní strany krytu použijte teplou vodu s přidáním malého množství prostředku na mytí nádobí nebo skla. Nepoužívejte tekutý prášek.

• ŽEBŘÍK

Trouby označené písmenem **D** byly vybaveny snadno vyjímatelnými drátěnými vodícími lištami (žebříky) na plechy trouby. Pro jejich vyndání k umytí potáhněte za klip nacházející se zepředu a následně odklopte vodící lištu a vyjměte je ze zadních klipů.



Vyjmutí žebříků



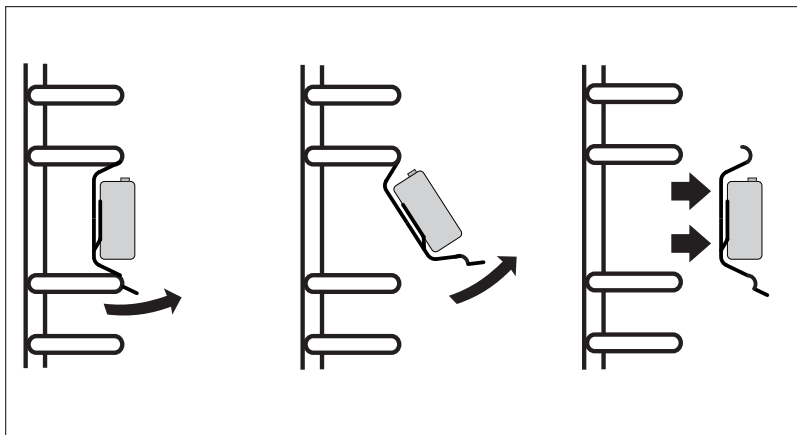
Vkládání žebříků

• VODÍTKA

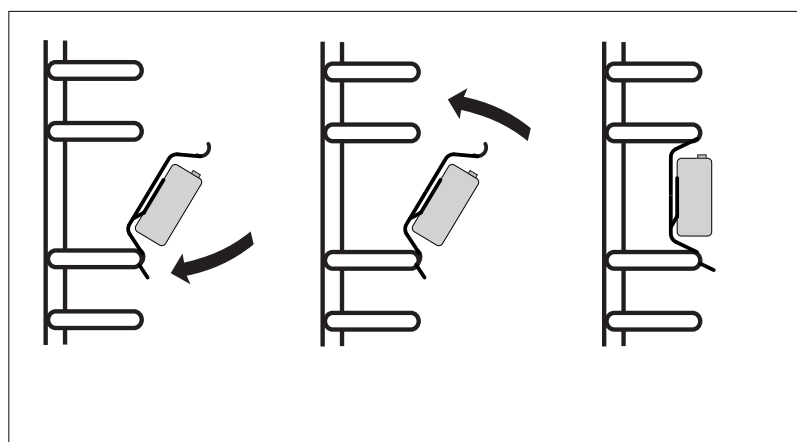
Trouby označené písmenem **Dp** jsou vybaveny nerezovými výsuvnými vodícími lištami na plechy uchycené k drátěným vodícím lištám. Tyto lišty vyjměte a myjte společně s drátěnými lištami. Před umytím plechů, které jsou na nich umístěny, je vysuňte (pokud je trouba zahřátá, vysuňte vodící lišty zaklapnutím zadní hrany plechů o dorazy nacházející se v přední části výsuvných vodících lišt) a následně je vysuňte společně s plechem.

POZOR

Teleskopické vodící lišty nemyjte v myčkách nádobí.



Vyjmutí teleskopických vodicích lišt



Vkládání teleskopických vodicích lišt

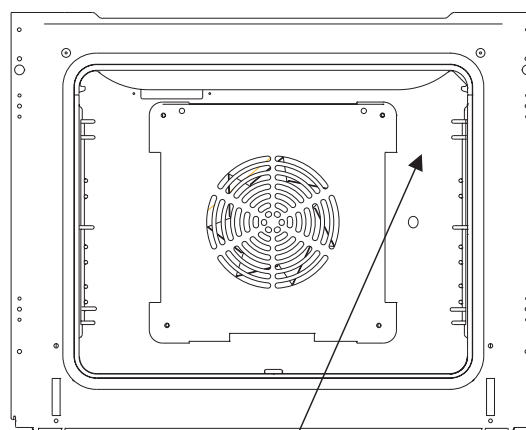
• VÝMĚNA ŽÁROVKY PRO OSVĚTLENÍ TROUBY

Abyste se vyvarovali zasažení elektrickým proudem, ujistěte se před výměnou žárovky, zda je zařízení vypnuté.

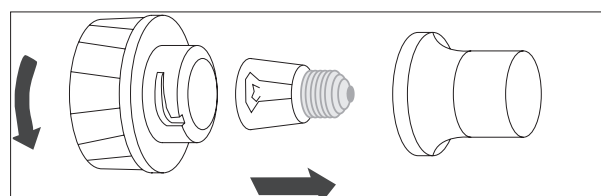
1. Všechny ovládací knoflíky dejte do polohy „•” / „0” a vypněte napájení.
2. Vyšroubujte a umyjte stínidlo žárovky a nezapomeňte jej vytrít důkladně do sucha.
3. Vyšroubujte žárovku osvětlení ze zásuvky, v případě potřeby žárovku vyměňte za novou vysoce teplotní žárovku (3000oC) s těmito parametry:

- napětí 230 V
- výkon 25 W
- závit E14

4. Zašroubujte žárovku, dbejte na její správné osazení v keramické zásuvce.
5. Zašroubujte stínidlo žárovky.

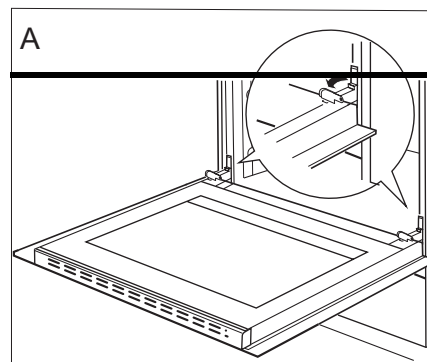


Osvětlení trouby

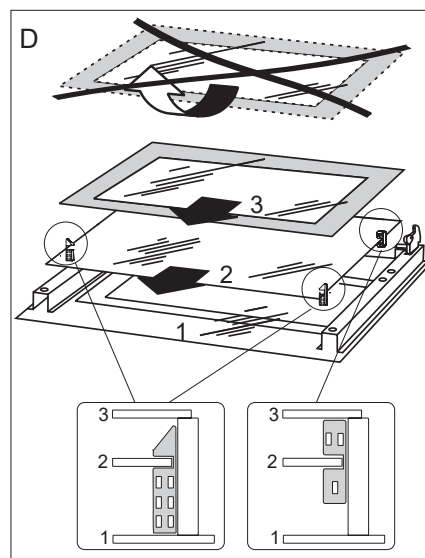
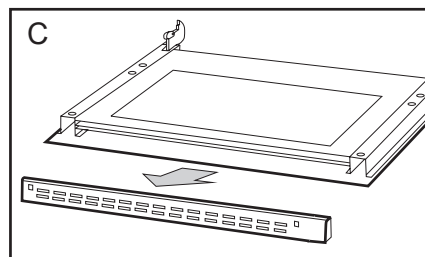
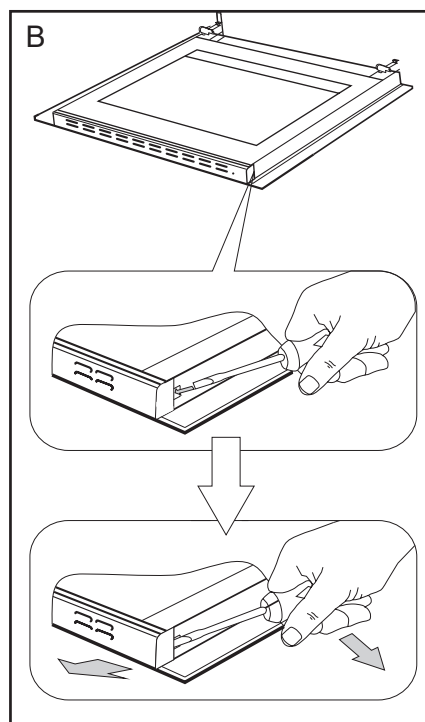


• VYJMUTÍ DVÍŘEK

Pro snadnější přístup do komory trouby a čištění je možné dvířka vyjmout. Otevřete k tomu dvířka, odklopte nahoru bezpečnostní prvek umístěný v pantu (obr. A). Dvířka lehce dovřete, zvedněte a vyjměte směrem dopředu. Pro namontování dvířek do trouby postupujte v opačném pořadí. Při vkládání dejte pozor, abyste správně osadili výřez na pantu na výstupu držáku pantu. Po vložení dvířek do trouby zcela pusťte bezpečnostní prvek a důkladně dovřete. Nesprávné nastavení bezpečnostního prvku může způsobit poškození pantu při pokusu zavřít dvířka.



Odklopení pojistek pantů



Vyjmutí vnitřních lišt

• VYJMUTÍ VNITŘNÍHO SKLA

1. Pomocí plochého šroubováku vyhákněte horní lištu dvířek a zároveň ji opatrně podepírejte na bocích (obr. B).
2. Vytáhněte horní lištu dvířek. (obr. B, C).
3. Vytáhněte vnitřní sklo z uchycení (v dolní části dvířek). **Pozor! Nebezpečí poškození uchycení skel. Sklo vysuňte, nezvedejte jej nahoru.** Vyjměte prostřední sklo (Obr. D).
4. Očistěte sklo teplou vodou a malým množstvím čisticího prostředku.
5. Pro instalaci skla zpátky postupujte v opačném pořadí. Hladká část skla se musí nacházet nahore, seříznuté rohy dole.
6. **Pozor! Netlačte na horní lištu na obou stranách najednou.** Pro správné osazení horní lišty dvířek nejprve přiložte levý konec lišty na dvířka a pravý konec potlačte, až uslyšíte „zacvaknutí“. Následně přitlačte lištu z levé strany, až uslyšíte „zacvaknutí“.

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci:

- vypněte pracovní část trouby
- vypněte elektrické napájení
- některé drobné vady může odstranit uživatel sám, když se bude řídit upozorněními uvedenými v tabulce níže. Než se obrátíte na naše centrum péče o zákazníka nebo servis, podívejte se na následující body v tabulce.

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. zařízení nefunguje	přerušení elektrického napájení	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. displej programátoru ukazuje hodinu „0:00“	zařízení bylo odpojeno od sítě nebo bylo krátce přerušeno napětí	nastavte aktuální čas (viz Činnost programátoru)
3. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	přišroubujte nebo vyměňte nefunkční žárovku (viz kapitola Čištění a údržba)

POZOR

Všechny opravy a nastavení musí být provedeny příslušným servisním centrem nebo instalátorem, který má příslušná oprávnění.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Nominální napětí	230V 1N~ 50 Hz
Příkon	max. 3,1 kW
Rozměry trouby (výška/šířka/hloubka)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Splňuje požadavky EU předpisů norem EN 60335-1, EN 60335-2-6

Prohlášení výrobce

Výrobce tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje hlavní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- nízkonapěťové směrnice 2014/35/EU,
 - směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU,
 - směrnice ErP o ekodesignu 2009/125/ES,
- a proto byl výrobek označen **CE** a bylo k němu vydáno prohlášení o vlastnostech,

