

INSTRUKCJA INSTALACJI, KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA KUCHNI WOLNOSTOJĄCEJ KFC 90093 GE CI X



KERNAU

www.kernau.com

KERNAU

SZANOWNI KLIENCI!

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i gratulujemy wyboru.

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

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

KERNAU

**KUCHNIA POWINNA BYĆ INSTALOWANA
ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI
I UŻYTKOWANA TYLKO W DOBRZE
WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU.
PRZED INSTALACJĄ I UŻYTKOWANIEM
PROSIMY ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ
OBSŁUGI.**

SPIS TREŚCI

Instalacja kuchni.....	3
Podłączenie kuchni do instalacji elektrycznej.....	3
Podłączenie kuchni do instalacji gazowej.....	4
Montaż nóżek i poziomowanie kuchni.....	7
Dane techniczne.....	8
Wymiana dysz.....	10

Regulacja płomienia „oszczędnego” po wymianie dysz.....	11
Montaż króćca węża giętkiego na gaz z butli.....	12
Ważne wskazówki.....	12
Panel sterowania.....	18
Opis kuchni.....	19
Obsługa palników nawierzchniowych i piekarnika.....	20
Obsługa piekarnika.....	23
Tabela przyrządzania potraw.....	23
Zastosowanie osłony panelu sterowania.....	24
Czyszczenie i konserwacja kuchni.....	25
Jeśli kuchnia nie działa.....	27
Usuwanie zużytych urządzeń.....	27

INSTALACJA KUCHNI

Podłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

1. Kuchnia przystosowana jest do zasilania z instalacji prądu przemiennego jednofazowego 230V/~50-60Hz (bezpiecznik 32A) lub trójfazowego 3x230V/400V/~50-60Hz (bezpieczniki 16A). Napięcie znamionowe elementów grzejnych kuchni wynosi 230V. Jeśli instalacja elektryczna w budynku nie odpowiada tym parametrom, należy zlecić jej przystosowanie wykwalifikowanemu elektrykowi.
2. Instalacja elektryczna w budynku musi być wyposażona w gniazdo przyłączeniowe z bolcem ochronnym i skuteczny system uziemiający lub ochronny, spełniający wymagania aktualnych przepisów i norm. Jeśli gniazdo przyłączeniowe nie odpowiada tym wymaganiom, należy zlecić zamontowanie odpowiedniego gniazda wykwalifikowanemu elektrykowi. Producent nie odpowiada za szkody wynikające z nieprawidłowego

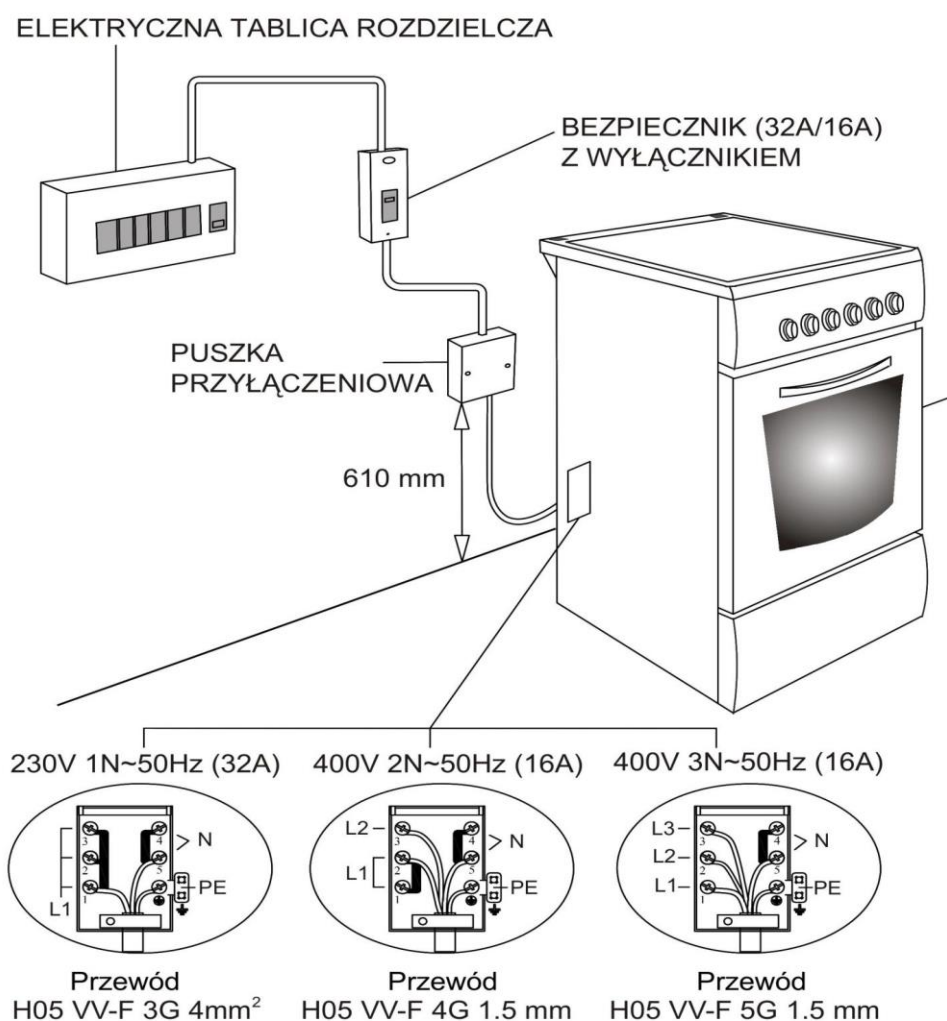
- użytkowania kuchni i podłączenia jej do instalacji bez uziemienia lub obwodu ochronnego.
3. Przewód zasilający nie może stykać się z gorącymi elementami kuchni.
 4. Podłączenie kuchni, powinno być tak wykonane, aby w sytuacji awaryjnej istniała możliwość odcięcia dopływu prądu. Odległość między stykami roboczymi wyłącznika powinna wynosić minimum 3 mm.
 5. Na stronie 5 zamieszczono przykładowy sposób podłączenia kuchni do instalacji elektrycznej.

UWAGA! Podłączenie do instalacji elektrycznej może przeprowadzać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Nie wolno samodzielnie dokonywać przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.

Podłączenie kuchni do instalacji gazowej

1. Przed podłączeniem kuchni, należy upewnić się, czy rodzaj gazu w domowej instalacji gazowej odpowiada temu opisanemu na tabliczce znamionowej, do jakiego kuchnia została przystosowana fabrycznie. Jeśli zachodzi potrzeba, należy zlecić wymianę dysz i przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu pracownikowi autoryzowanego serwisu lub instalatorowi posiadającemu stosowne uprawnienia.
2. Kuchnia powinna być zainstalowana zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami i użytkowana tylko w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed jej instalacją, prosimy o zapoznanie się z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania, instalowanie i serwisowanie

kuchni należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi lub instalatorowi posiadającemu odpowiednie uprawnienia.



3. Kuchni nie należy instalować w pomieszczeniu bez okna lub bez możliwości wentylacji. W przypadku braku wentylacji, należy pamiętać, aby drzwi pomieszczenia były przez cały czas otwarte. Dopływ powietrza niezbędnego do właściwego spalania gazu nie może być mniejszy niż 2m³/h na każdy 1kW mocy grzejnej palników gazowych.
4. Kuchnia może być podłączona do instalacji gazowej z prawej lub z lewej strony.

5. Zaleca się podłączenie kuchni do instalacji gazowej metalowym przewodem elastycznym, zgodnym z obowiązującymi przepisami krajowymi.
6. W przypadku zastosowania elastycznego metalowego przewodu gazowego należy uszczelnić uszczelką lub taśmą teflonową jego połączenie z rurą kuchni.
7. Podłączenie kuchni do butli z gazem propan-butan wykonujemy węzem elastycznym o średnicy wewnętrznej minimum 6mm, (najlepiej 8mm) odpowiadającym wymaganiom określonym przez krajowe przepisy, za pośrednictwem odpowiedniego króćca. Butla powinna być wyposażona również w regulator ciśnienia gazu (reduktor) spełniający krajowe przepisy techniczne.
8. Kuchnię można bezpośrednio (bez króćca) połączyć z głównym zaworem gazowym instalacji gazu ziemnego za pomocą metalowego przewodu elastycznego o średnicy wewnętrznej min. 15mm. Należy zwrócić uwagę na podany przez producenta termin przydatności przewodu elastycznego. Po upływie tego terminie, ze względów bezpieczeństwa, należy go bezwarunkowo wymienić na nowy. Maksymalna długość przewodu 125 cm.
9. PO ZAKOŃCZENIU INSTALACJI KUCHNI NALEŻY SPRAWDZIĆ SZCZELNOŚĆ WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ GAZOWYCH!
10. Po ustawieniu kuchni w miejscu przeznaczenia, należy ją wypoziomować za pomocą poziomnicy. Regulację przeprowadza się wkręcając lub wykręcając nóżki kuchni.
11. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna

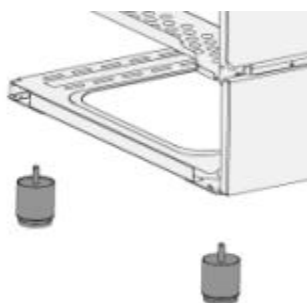
być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.

12. Urządzenie to może być użytkowane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, lub o braku doświadczenia i wiedzy w użytkowaniu urządzenia, pod warunkiem, że znajdują się one pod opieką lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją one ryzyko korzystania z urządzenia.

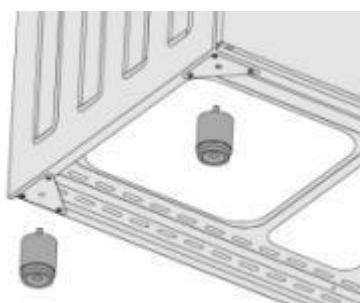
ELASTYCZNY METALOWY PRZEWÓD GAZOWY I KABEL ELEKTRYCZNY ZASILAJĄCY NIE MOGĄ W ŻADNYM PUNKCIE STYKAĆ SIĘ Z GORĄCYMI ELEMENTAMI KUCHENKI, SZCZEGÓLNIIE TYLNĄ ŚCIANĄ PIEKARNIKA.

JEŚLI KUCHNIA PODŁĄCZONA JEST DO INSTALACJI GAZOWEJ SZTYWNYM POŁĄCZENIEM RUROWYM, NIE NALEŻY JEJ PORUSZAĆ, ABY NIE NASTĄPIŁO ROZSZCZELNINIE POŁĄCZENIA.

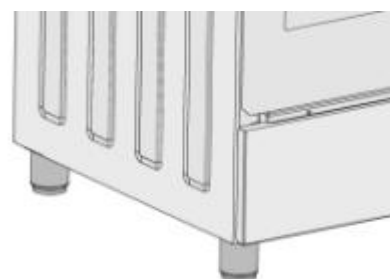
MONTAŻ NÓŻEK I POZIOMOWANIE KUCHNI



Rys. 1,2



Rys. 3



Rys. 4

1. Listwa montażowa nóżek znajduje się w dolnej części obudowy – Rys. 1,2

Otwory i nakrętki znajdują się w centralnej części narożników – Rys. Śruby nóżek wkręcamy w nakrętki przymocowane do narożników.

2. Poziomowanie kuchni przeprowadzamy obracając nóżki - Rys. 4

3. Wkręcając lub wykręcając nóżki regulujemy także wysokość kuchni.

DANE TECHNICZNE

Wymiary kuchni	
Szerokość	900 mm
Głębokość	635 mm
Wysokość	925 mm
Szerokość komory piekarnika	765 mm
Głębokość komory piekarnika	410 mm
Wysokość komory piekarnika	355 mm

Przed podłączeniem kuchni, należy upewnić się, czy instalacja elektryczna i bezpiecznik wytrzymają obciążenie kuchni – dane techniczne w tabeli poniżej

Charakterystyka grzałek piekarnika – wersja elektryczna	
Moc żarówki	15 W
Moc znamionowa dolnej grzałki piekarnika	2000 W
Moc znamionowa górnej grzałki piekarnika	1500 W
Moc znamionowa grzałki Grilla	2500 W
Moc znamionowa grzałek Turbo	1250 W x 2
Napięcie zasilające	230 V / 50-60 Hz

Charakterystyka palników płyty kuchennej – wersja elektryczna	
Moc znamionowa płytki grzejnej 145 mm	1000 W
Moc znamionowa płytki grzejnej 180 mm	1500 W
Moc znamionowa płytki szybkiej 145 mm	1500 W
Moc znamionowa płytki szybkiej 180 mm	2000 W
Napięcie zasilające	230 V / 50-60 Hz

Palniki gazowe kuchni przystosowane są fabrycznie do spalania gazu podanego na tabliczce znamionowej. Przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu następuje poprzez wymianę dysz. Po wymianie dysz należy wyregulować wielkość płomienia „oszczędnego” palników obracając odpowiednio śrubę regulacyjną. Palniki gazowe kuchni przystosowane są fabrycznie do spalania gazu podanego na tabliczce znamionowej. Przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu następuje poprzez wymianę dysz. Po wymianie dysz należy wyregulować wielkość płomienia „oszczędnego” palników obracając odpowiednio śrubę regulacyjną

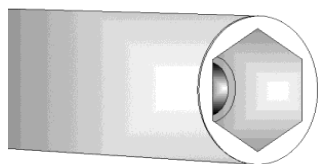
Charakterystyka palników piekarnika			Gaz ziemny – G20	Gaz LPG - G30
Palnik główny	Średnica otworu dyszy	mm	1,45	1,00
	Moc grzejna	kW	4,00	4,00
	Zużycie gazu	gr/h, m3/h	0,374	315
Palnik grilla	Średnica otworu dyszy	mm	1,20	0,85
	Moc grzejna	kW	2,60	2,90
	Zużycie gazu	gr/h, m3/h	0,233	228

Charakterystyka palników gazowych płyty kuchennej			Gaz ziemny – G20	Gaz LPG – G30
Palnik Wok	Średnica otworu dyszy	mm	1,30	0,96
	Moc grzejna	kW	3,35	3,60
	Zużycie gazu	gr/h, m3/h	0,300	283
Palnik duży	Średnica otworu dyszy	mm	1,15	0,85
	Moc grzejna	kW	2,77	3,00
	Zużycie gazu	gr/h, m3/h	0,253	236
Palnik średni	Średnica otworu dyszy	mm	0,97	0,65
	Moc grzejna	kW	1,78	1,78
	Zużycie gazu	gr/h, m3/h	0,167	140
Palnik pomocniczy	Średnica otworu dyszy	Mm	0,72	0,50
	Moc grzejna	kW	0,99	0,88
	Zużycie gazu	gr/h, m3/h	0,092	70

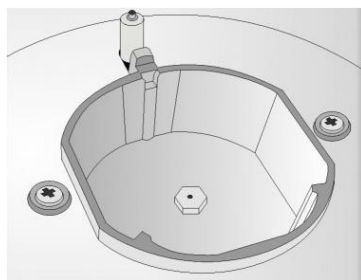
WYMIANA DYSZ

Przebrojenie kuchni na inny rodzaj gazu przeprowadzamy w następujący sposób:

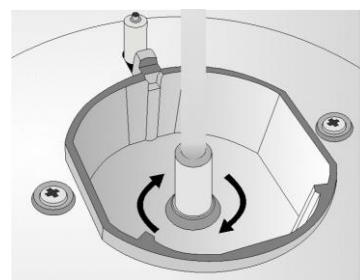
1. Do wymiany dysz należy użyć odpowiedniego klucza nasadowego (Rys. 7)
2. Dysza znajduje się w dolnej części korpusu palnika (Rys. 8) Za pomocą klucza nasadowego odkręcić zamontowaną fabrycznie dyszę (Rys. 9) i wymienić ją na odpowiednią dla danego rodzaju gazu (dane w tabeli str. 6)



Rys. 7



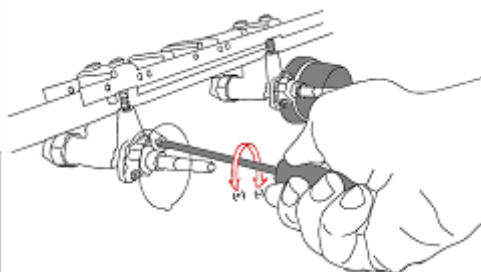
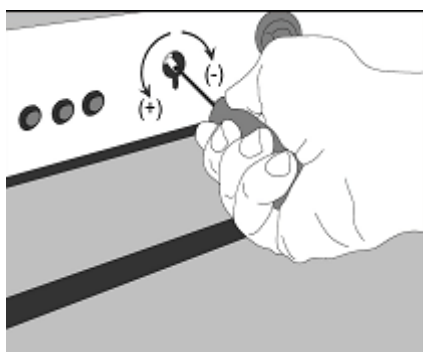
Rys. 8



Rys. 8

REGULACJA PŁOMIENIA „OSZCZĘDNEGO” PO WYMIANIE DYSZ

Po wymianie dysz, w celu przeprowadzenia regulacji płomienia „oszczędnego”, należy zdjąć pokrętła kurka i za pomocą małego śrubokręta obracać śrubę regulacyjną (Rys. 5 i 6) zgodnie z zaleceniami poniższej tabeli:



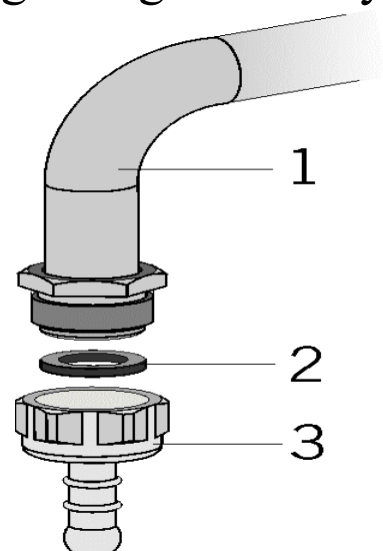
Rodzaj palnika	Przebrojenie z gazu LPG na ziemny	Przebrojenie z gazu ziemnego na LPG
Duży	3 obr. w lewo	3 obr. w prawo
Średni	2,5 obr. w lewo	2,5 obr. w prawo
Pomocniczy	2 obr. w lewo	2 obr. w prawo
Wok	4 obr. w lewo	4 obr. w prawo
Główny piekarnika	4,5 obr. w lewo	4,5 obr. w prawo
Grill piekarnika	4 obr. w lewo	4 obr. w prawo

MONTAŻ KRÓĆCA WĘŻA GIĘTKIEGO NA GAZ Z BUTLI

Montaż i demontaż króćca przyłączeniowego ze względów bezpieczeństwa, musi być przeprowadzony przez uprawnionego pracownika autoryzowanego serwisu lub instalatora posiadającego odpowiednie uprawnienia gazowe.

Jeśli kuchnia ma być przystosowana do spalania gazu płynnego propan-butan z butli, wąż doprowadzający gaz należy przyłączyć do rury doprowadzającej za pomocą specjalnego króćca (3) – rysunek obok

Przy przebrojeniu kuchni z gazu płynnego na gaz ziemny, króciec ten należy zdemonstować. Do rury doprowadzającej kuchni (1) bezpośrednio przyłączyć elastyczny metalowy przewód gazowy, zabezpieczając połączenie nową uszczelką (2). Uszczelka ta jest elementem jednorazowego użycia. Po każdorazowym montażu przyłącza należy przeprowadzić próbę szczelności.

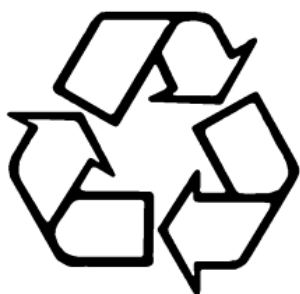


1. Rura przyłączeniowa kuchni
2. Uszczelka zabezpieczająca
3. Króciec na gaz płynny

WAŻNE WSKAZÓWKI

1. Kuchnia została zabezpieczona przed uszkodzeniem w transporcie, tym niemniej, po jej rozpakowaniu należy sprawdzić w obecności kuriera, czy nie jest uszkodzona mechanicznie. W przypadku zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń mechanicznych, należy sporządzić z kurierem protokół szkodowy

i natychmiast skontaktować się ze sprzedawcą. Rozpatrywanie reklamacji dotyczących uszkodzeń mechanicznych zgłaszanych bez protokołu szkodowego, z reguły trwa dłużej.



UWAGA: Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) nadają się w całości do odzysku, dlatego trzeba pozbywać się ich zgodnie z przepisami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać ze zwykłymi odpadkami domowymi! Materiały te ze względów bezpieczeństwa należy trzymać w trakcie rozpakowywania z dala od dzieci.

2. Informacja o parametrach technicznych i wyposażeniu kuchni znajduje się na tabliczce znamionowej umieszczonej na obudowie. Z tabliczki tej można dowiedzieć się, na jaki gaz (ziemny - G20 lub płynny z butli - G30) kuchnia jest fabrycznie przystosowana.
3. Kuchnia może być podłączona do instalacji prądu przemiennego jednofazowego 230V/~50-60Hz lub trójfazowego 3x230V/400V/~50-60Hz
4. Jeśli bezpieczniki instalacji mają wartość prądu poniżej 16A (w przypadku prądu jednofazowego) lub poniżej 32A (w przypadku prądu trójfazowego), należy zlecić przystosowanie instalacji wykwalifikowanemu elektrykowi.
5. Ze względu na to, że kuchnia została wyposażona w skuteczny system uziemiający, gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi mieć bolec ochronny. Producent nie odpowiada za szkody

- wynikające z podłączenia kuchni do instalacji bez uziemienia lub skutecznego obwodu ochronnego.
6. Elastyczny metalowy przewód gazowy i elektryczny przewód zasilający nie mogą w żadnym punkcie stykać się z gorącymi elementami lub ostrymi krawędziami kuchenki
 7. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być jak najszybciej wymieniony przez pracownika autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowaną osobę posiadającą uprawnienia elektryczne
 8. Kuchnia została wyprodukowana zgodnie z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa użytkowania. Niewłaściwe użycie może zagrażać ludziom i spowodować uszkodzenie kuchni.
 9. Niektóre elementy kuchni podczas użytkowania nagrzewają się. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów płyty kuchennej i piekarnika. Prosimy też o zwracanie uwagi w czasie użytkowania na bezpieczeństwo dzieci poniżej 8 roku życia, które mogą nie znać zasad obsługi kuchni i ulec poparzeniu
 10. Kuchnia może być użytkowana przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej, osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby z brakiem doświadczenia i znajomości kuchni, wyłącznie pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją bezpiecznego użytkowania i po przekazaniu przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo informacji o możliwych niebezpieczeństwach. Czyszczenie i konserwacja kuchni nie powinna być

przeprowadzana przez dzieci, chyba, że są w wieku powyżej 8 lat i odbywa się to pod nadzorem osób dorosłych.

11. Należy zwracać uwagę, aby dzieci nie bawiły się kuchnią
12. Ze względów bezpieczeństwa należy chronić elektryczny przewód zasilający przed dostępem dzieci poniżej 8 roku życia
13. Przechowywanie palnych przedmiotów w piekarniku i na płycie kuchennej grozi pożarem
14. Kuchnia nie jest przystosowana do sterowania zewnętrznym programatorem czasowym lub jakimkolwiek systemem sterowania bezprzewodowego
15. Przed wymianą żarówki w piekarniku, w celu uniknięcia ewentualnego porażenia prądem, należy upewnić się, czy kuchnia jest odłączona od instalacji elektrycznej.
16. Aby uniknąć przypadkowego poparzenia, metalowe przedmioty takie jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki nie powinny być umieszczane na gorących elementach kuchni. W modelach kuchni posiadających pokrywę, przed jej podniesieniem zaleca się usunąć z jej powierzchni jakiegokolwiek zanieczyszczenia w postaci rozlanych płynów. Przed zamknięciem pokrywy zaleca się ostudzenie powierzchni płyty kuchennej.
17. Nieuważne pieczenie na tłuszczu lub oleju w wysokiej temperaturze może być niebezpieczne i spowodować samozapłon. **NIE WOLNO GASIĆ TŁUSZCZU WODĄ!** Po wyłączeniu kuchni, przykryć palące się naczynie pokrywką lub mokrym kocem.

18. Kuchnię należy umieścić z dala od zasłon, tiulu, dużych ilości papieru lub innych materiałów łatwopalnych. Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych wewnątrz lub na powierzchni kuchni.
19. Piekarnik jest bardzo gorący w trakcie użytkowania i tuż po zakończeniu pracy. Nie dotykać gorących grzałek piekarnika i chronić przed tym też dzieci.
20. Kuchnia może być wykorzystywana wyłącznie do pieczenia i gotowania potraw. Jakiegokolwiek inne zastosowania – np. ogrzewanie pomieszczeń należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne. Kuchnia przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego.
21. Szklana pokrywa kuchni może popękać, gdy zostanie nagrzana. Przed opuszczeniem pokrywy należy zgasić wszystkie palniki.
22. Upewnić się, że kuchnia została przyłączona do mediów zgodnie z aktualnymi przepisami krajowymi.
23. Zaleca się, aby przewód elastyczny łączący kuchnię z butlą z gazem propan-butan miał długość minimum 40 cm, maksimum 125 cm.
24. Do sprawdzenia szczelności połączeń nie wolno stosować ognia zapalniczki, zapalek lub papierosa. Można zastosować np. wodę z mydłem
25. Użytkowanie kuchni do pieczenia i gotowania powoduje wydzielanie się w pomieszczeniu kuchennym ciepła i wilgoci. Należy upewnić się, czy jest ono dobrze przewietrzane
26. Należy utrzymywać naturalne otwory wentylacyjne pomieszczenia kuchennego w należyтым porządku.

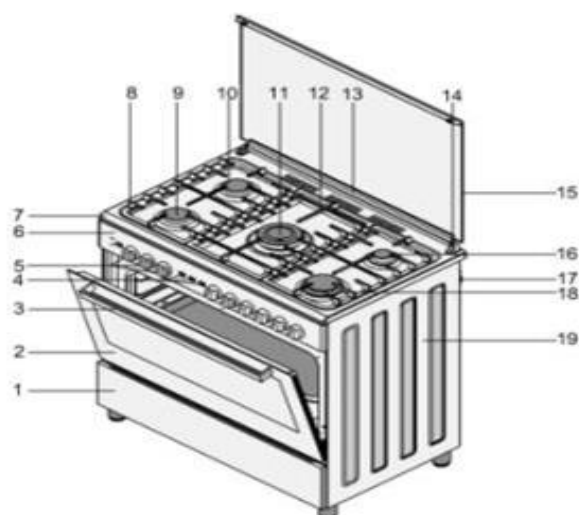
27. Kiedy piekarnik jest gorący nie wolno dotykać szkła drzwiczek ręką lub jakimkolwiek narzędziem.
28. Wykorzystanie w piekarniku funkcji Grill, wymaga zamocowania metalowej przesłony chroniącej panel sterujący kuchni przed wysoką temperaturą.
29. Kurki gazowe w pozycji spoczynkowej są zablokowane przed obrotem. Nie używać siły! Przed ich obróceniem należy docisnąć pokrętła w kierunku powierzchni panelu sterującego kuchni.
30. Palnik piekarnika w wersji gazowej jest wyposażony w zawór zabezpieczający na wypadek zaniku płomienia. Zapalenie palnika i utrzymanie płomienia nastąpi po 3-5 sekundach przytrzymywania pokrętła piekarnika i ognia w otworze zapalającym. W przypadku braku utrzymania płomienia po tym czasie, należy powtórzyć 5-6 razy czynność zapalania. Jeśli mimo to problem nie zniknie, prosimy zgłosić problem najbliższemu autoryzowanemu serwisowi.
31. W przypadku pieczenia kurczaka na rożnie prosimy na najniższym poziomie piekarnika umieścić brytfannę wypełnioną szklanką wody (ok. 200 ml).
32. Przed włączeniem rożna należy upewnić się, czy rowek części pręta rożna znajdującej się przy uchwycie, jest dobrze oparty na wygięciu ramki grilla w kształcie litery V.
33. Jeśli posiadacie Państwo wersję kuchni z programatorem elektronicznym, należy po każdym zaniku zasilania elektrycznego lub wyłączeniu kuchni z prądu, ustawić na nowo czas na zegarze. W przeciwnym wypadku piekarnik nie będzie pracował.

PANEL STEROWANIA

Piktogramy na panelu sterowania oznaczają:

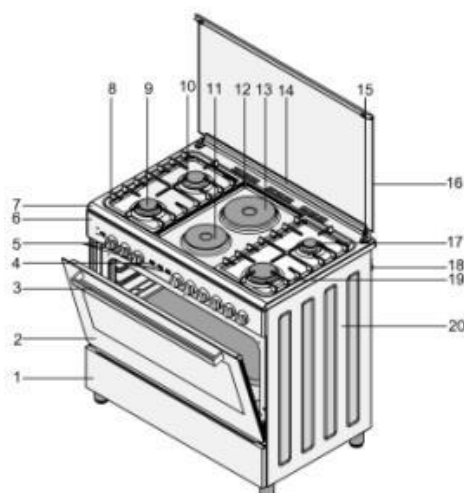
Palnik prawy przedni	Palnik prawy tylny	Palnik WOK lub płyta grzejna	Płyta elektryczna przednia	Płyta elektryczna tylna	Palnik lewy tylny	Palnik lewy przedni
Grzałka górna i dolna	Grzałka górna	Grzałka dolna	Minutnik (opcjonalnie)	Rożen obrotowy	Oświetlenie	Zapalacz iskrowy
Grzałka grilla (opcjonalnie)	Grzałka grilla + obieg powietrza	Grzałka górna i dolna + obieg				

OPIS KUCHNI



WERSJA Z PŁYTĄ KUCHENNĄ GAZOWĄ

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1 – Ogrzewacz naczyń | 11 – Palnik WOK |
| 2 – Drzwiczki piekarnika | 12 – Ruszt WOK |
| 3 – Uchwyt drzwiczek | 13 – Profil pokrywy |
| 4 – Włączniki przyciskowe | 14 – Zawias pokrywy |
| 5 – Pokręta palników | 15 – Pokrywa szklana |
| 6 – Panel sterowania | 16 – Palnik pomocniczy |
| 7 – Płyta kuchni | 17 – Rura przyłączeniowa |
| 8 – Ruszty kuchni | 18 – Palnik duży |
| 9 – Palnik średni | 19 – Ścianka boczna |
| 10 – Palnik średni | |



WERSJA Z PŁYTĄ KUCHENNĄ GAZOWO-ELEKTRYCZNĄ

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1 – Ogrzewacz naczyń | 11 – Płytki elektryczne |
| 2 – Drzwiczki piekarnika | 12 – Otwór wentylacyjny |
| 3 – Uchwyt drzwiczek | 13 – Płytki elektryczne |
| 4 – Włączniki przyciskowe | 14 – Profil pokrywy |
| 5 – Pokręta palników | 15 – Zawias pokrywy |
| 6 – Panel sterowania | 16 – Pokrywa szklana |
| 7 – Płyta kuchni | 17 – Palnik pomocniczy |
| 8 – Ruszty kuchni | 18 – Rura przyłączeniowa |
| 9 – Palnik średni | 19 – Palnik duży |
| 10 – Palnik średni | 20 – Ścianka boczna |

OBSŁUGA PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH I PIEKARNIKA

Oznakowanie pozycji pokręteł:

		
Zamknięte	Duży płomień	Mały płomień

1. Zapalanie grzałek piekarnika w wersji gazowej:
wcisnąć pokrętkę sterującą grzałką do wyczuwalnego

- oporu, obrócić w lewo do pozycji „duży płomień”. Odczekać 5-10 sekund i zapalić gaz zbliżając do otworu grzałki ogień zapalniczki, zapalki lub naciskając przycisk iskrownika kuchni (występuje opcjonalnie w niektórych modelach).
2. Po zapaleniu płomienia zwalniamy nacisk na pokrętło dopiero po upływie 10-15 sekund. Jeśli płomień gaśnie po zwolnieniu pokrętła, należy powtórzyć wyżej opisane czynności.
 3. Kurki gazowe palników w niektórych modelach kuchni, wyposażono opcjonalnie w system zabezpieczenia przed wypływem gazu po zaniku płomienia.
 4. Jeśli kuchnia wyposażona jest w ten system, należy zawsze wcisnąć pokrętło palnika do wyczuwalnego oporu, obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (w lewo) na pozycję „duży płomień” i po zapaleniu palnika zwolnić pokrętło dopiero po kilkunastu sekundach – w przeciwnym wypadku płomień zgaśnie.
 5. W modelach kuchni wyposażonych w zapalacz iskrowy, naciskamy przycisk zapalania po naciśnięciu pokrętła palnika i obróceniu w lewo na pozycję „duży płomień”.
 6. W kuchniach z system zabezpieczenia przeciwwypływowego, po zgaśnięciu płomienia palnika, nastąpi automatyczne odcięcie gazu. Aby ponownie zapalić palnik należy wcisnąć pokrętło do wyczuwalnego oporu, obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (w lewo) na pozycję „duży płomień” i po zapaleniu palnika zwolnić pokrętło dopiero po upływie 5-10 sekund, czyli po aktywacji

systemu bezpieczeństwa. W przeciwnym wypadku płomień zgaśnie.

7. Nie należy wciskać przycisku zapalacza iskrowego przez czas dłuższy niż 15 sekund. Jeśli po tym czasie palnik się nie zapali, należy po krótkiej przerwie powtórzyć czynność zapalania. W przypadku piekarnika, przed ponowną próbą zapalenia grzałki, należy otworzyć drzwiczki i odczekać około minuty.

Modele kuchni z elektrycznymi palnikami nawierzchniowymi

1. Płytki elektryczne kuchni mają 6 poziomów mocy zasilania – zgodnie z tabelą (punkt 3)
2. Podczas pierwszego włączenia płytek należy je przez 5 minut wygrzewać na pozycji 6. Pozwoli to na wypalenie smarów technicznych i utwardzenie elementów płytki. Aby zapewnić jak najlepszy kontakt z płytką grzejną i przekazanie ciepła na całej powierzchni styku, należy używać garnków o równomiernie płaskich dnach.



3. Aby uzyskać maksymalną sprawność przekazania mocy grzejnej, oprócz płaskiego dna najlepiej stosować garnki o średnicach jak w poniższej tabeli. Podaje ona ilość przekazywanej mocy w zależności od ustawionego poziomu grzania i średnicy garnka:

Średnica garnka / rodzaj płytki	Poziom 1	Poziom 2	Poziom 3	Poziom 4	Poziom 5	Poziom 6
145 mm / zwykła	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W
180 mm / zwykła	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm / szybka	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm / szybka	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

OBSŁUGA PIEKARNIKA

1. Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika, może nastąpić wydobywanie się dymu i zapachu spalenizny. Spowodowane jest to wypalaniem się smarów technicznych na grzałkach. Aby to ustąpiło, należy wygrzać pusty piekarnik przez około 45 minut.
2. W tabeli poniżej podajemy orientacyjne czasy przyrządzania potraw i ustawienie termostatu piekarnika (wersja elektryczna). Podane czasy i parametry ustawień kuchni są orientacyjne i zostały ustalone w naszym laboratorium. W zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych można je korygować.

TABELA PRZYRZĄDZANIA POTRAW

POTRAWA	POZIOM	CZAS PRZYRZĄDZANIA (min.)
Ciasto tortowe	2	30 – 35
Ciasto kruche	2	35 – 45
Biskopt	3	20 – 25

Ciasteczka	3	20 – 35
Ciasto drożdżowe	2	25 – 35
Chąłka	2	30 – 40
Krokiety	2	35 – 45
Paszteciki	2	20 – 30
Jagnięcina	3	20 – 25
Cielęcina	3	30 – 40
Baranina	3	30 – 40
Kawałki kurczaka	3	30 – 40
Ryba	3	20 – 30

UWAGA: Podane parametry ustawień są orientacyjne i zostały ustalone w naszym laboratorium. W zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych można je korygować. Przed wstawieniem potrawy do piekarnika należy go wstępnie nagrzać przez 5-10 min.

ZASTOSOWANIE OSŁONY PANELU STEROWANIA

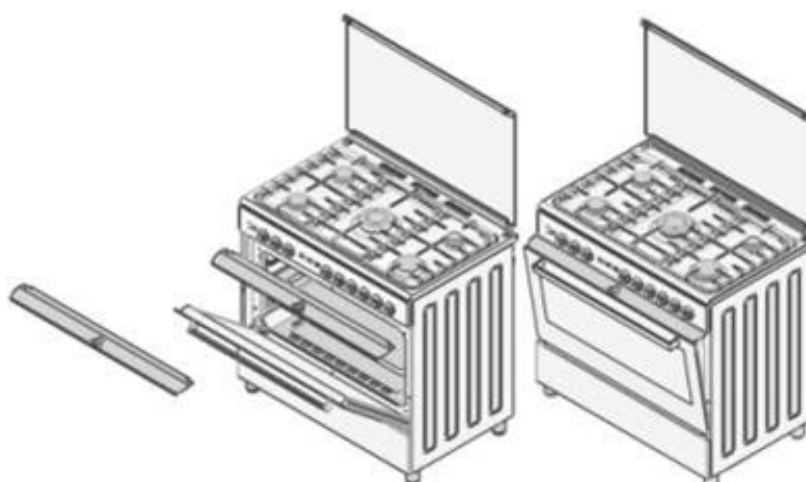
1. W celu ochrony panelu sterowania i pokręteł podczas użytkowania grilla, przewidziano specjalną osłonę (Rys. 1)
2. Prosimy o każdorazowe zakładanie tej osłony, aby wysoka temperatura nie uszkodziła pokręteł i panelu sterowania

UWAGA: Elementy takie jak osłona i drzwiczki piekarnika mogą być bardzo gorące w trakcie użytkowania funkcji „Grill”. Chronić dzieci przed dostępem do kuchni.

3. Otworzyć drzwiczki piekarnika i umieścić osłonę pod panelem sterowania (Rys. 2)
4. Zablokować osłonę przymykając delikatnie drzwiczki piekarnika (Rys. 3)

5. Podczas pieczenia na grillu bardzo ważne jest, aby utrzymywać uchylone drzwiczki piekarnika
6. Zastosowanie osłony zapewni idealne warunki pieczenia oraz ochronę panelu sterowania i pokręteł

UWAGA: W przypadku modelu piekarnika elektrycznego z termostatem lub z opcją „zamknięty grill” można podczas pieczenia zamknąć drzwiczki piekarnika. Stosowanie osłony jest wtedy niepotrzebne.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji kuchni należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego lub zakręcić główny zawór odcinający gaz.
2. Do czyszczenia piekarnika, panelu sterowania, pokrywy, półek i innych elementów kuchni nie wolno używać ostrych narzędzi takich jak nóż lub przedmiotów szorujących jak szorstkie szczotki, metalowe zmywaki itp. Nie należy także używać chemicznych środków szorujących lub ściągających.
3. Po umyciu wewnętrznych części piekarnika ściereczką nasączoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia

- naczyń, należy je wypłukać i przetrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Powierzchnie szklane należy czyścić płynem do mycia szyb.
 5. Głowice palników i ich otwory płomieniowe należy czyścić miękką szczotką i przemywać wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
 6. Nie wolno do czyszczenia używać środków żrących jak kwas lub łatwopalnych takich jak rozpuszczalniki, benzyna itp.
 7. Do czyszczenia kuchni nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą wodną.
 8. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.
 9. Nie należy zmywać elementów kuchni w zmywarce do naczyń.
 10. Jeśli zachodzi potrzeba dokładnego wyczyszczenia szyb drzwiczek piekarnika można zdemonstrować szybę wewnętrzną odkręcając śrubki i uszczelnienie za pomocą śrubokręta. Po wyczyszczeniu i dokładnym przetarciu powierzchni szyb do sucha, zainstalować ponownie szybę wewnętrzną.
 11. Podczas pracy piekarnika, lub tuż po jej zakończeniu, elementy piekarnika są bardzo gorące. Unikać dotykania gorących elementów.
 12. Zaleca się przed otwarciem szklanej pokrywy kuchni oczyścić ją z wszelkich wylanych płynów lub innych zanieczyszczeń. Przed zamknięciem szklanej pokrywy zaleca się również ostudzić płytę kuchenną urządzenia.

JEŚLI KUCHNIA NIE DZIAŁA

1. Sprawdzić czy główny zawór odcinający gazu jest otwarty.
2. Sprawdzić czy elastyczny przewód doprowadzający gaz nie jest zagięty.
3. Sprawdzić czy połączenie przewodu gazowego z kuchenką nie jest uszkodzone.
4. Sprawdzić czy gaz dochodzi do palników (charakterystyczne syczenie gazu).
5. Sprawdzić czy reduktor butli gazowej nie jest uszkodzony.
6. Sprawdzić czy wtyczka przewodu elektrycznego jest włączona do gniazdka sieciowego
7. Sprawdzić, czy nie wyłączono prądu w sieci energetycznej
8. Sprawdzić czy jest włączony bezpiecznik sieciowy
9. Sprawdzić czy jest nieuszkodzony elektryczny przewód zasilający

Jeśli powyższe czynności nie przyniosły poprawy należy zawiadomić o stwierdzonej nieprawidłowości autoryzowany serwis.

Jeśli istnieje podejrzenie niewłaściwej pracy zaworów gazowych, zalecamy ich wymianę po upływie 2 lat

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno wyrzucać produktu do odpadów komunalnych. Należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych

i elektronicznych. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu.

Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń, wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę środowiska.

Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń udzieli Państwu administracja gminna.



NÁVOD K INSTALACI, ÚDRŽBĚ A POUŽITÍ VOLNĚ STOJÍCÍHO SPORÁKU KFC 90093 GE CI X



KERNAU

www.kernau.com

KERNAU

VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI!

Děkujeme za zájem o naši nabídku a blahopřejeme Vám k výběru.

Náš nový, pečlivě navržený výrobek byl vyroben z vysoce kvalitního materiálu, byl také důkladně otestován, aby splňoval veškerá očekávání našich Zákazníků spojená s přípravou jídel.

Seznamte se tedy důkladně s jednoduchými pokyny a dodržujte je – díky tomu dosáhnete při používání tohoto spotřebiče již od začátku vynikajících výsledků.

KERNAU

**SPORÁK BY MĚL BÝT INSTALOVÁN V SOULADU
S PLATNÝMI PŘEDPISY A POUŽÍVÁN POUZE
V DOBŘE VENTILOVANÉ MÍSTNOSTI.
PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM SE SEZNAMTE
S NÁVODEM K OBSLUZE.**

OBSAH

Instalace sporáku.....	31
Připojení sporáku k elektroinstalaci	31
Připojení sporáku k plynové instalaci	32
Montáž nožiček a vyrovnaní sporáku	36
Technické údaje	36
Výměna trysek	39
Regulace "úsporného" plamene po výměně trysek	39
Montáž hrdla pružné hadice na plyn z láhve.....	40
Důležité pokyny	41

Ovládací panel.....	46
Popis sporáku	47
Obsluha horních ploten a trouby	48
Obsluha trouby.....	51
Tabulka přípravy jídel	51
Použití krytu ovládacího panelu	52
Čištění a údržba trouby	53
Pokud sporák nefunguje	54
Ochrana životního prostředí	55

INSTALACE SPORÁKU

Připojení sporáku k elektroinstalaci

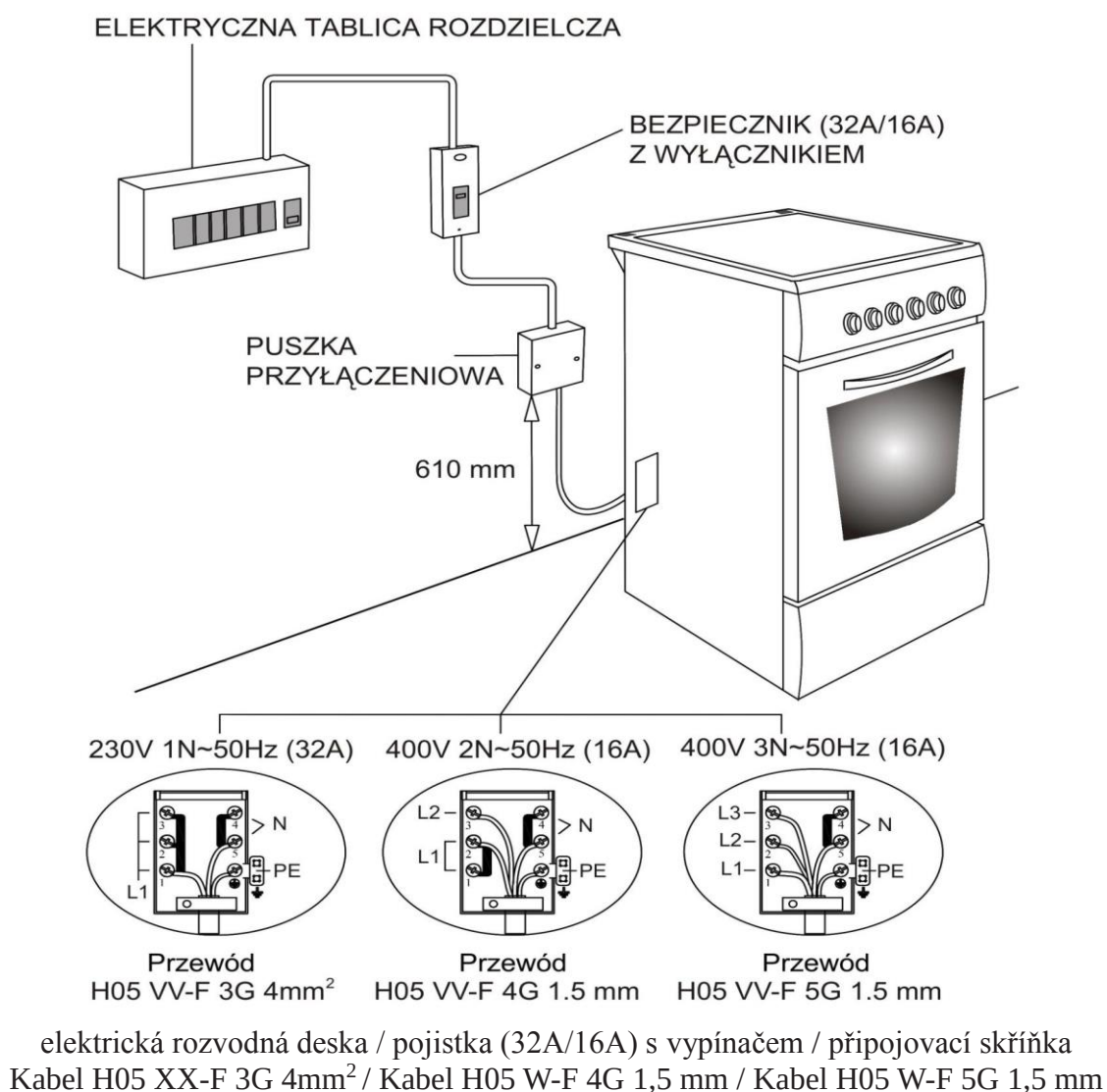
1. Sporák je přizpůsoben k napájení z instalace střídavého proudu jednofázového 230V/~50-60Hz (pojistka 32A) nebo trojfázového 3x230V/400V/~50-60Hz (pojistka 16A). Jmenovité napětí topných prvků sporáku činí 230V. Pokud elektroinstalace v budově nesplňuje tyto parametry, zadejte její provedení kvalifikovanému elektrikáři.
2. Elektroinstalace v budově musí být vybavena připojovací zásuvkou s ochranným kontaktem a účinným zemnicím nebo ochranným systémem splňujícím aktuální předpisy a normy. Pokud připojovací zásuvka nesplňuje tyto požadavky, zadejte montáž vhodné zásuvky kvalifikovanému elektrikáři. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku nesprávného používání sporáku a připojení ho k instalaci bez uzemnění nebo ochranného obvodu.
3. Napájecí kabel se nesmí stýkat s horkými prvky sporáku.

4. Připojení sporáku by mělo být provedeno tak, aby v nouzové situaci bylo možné uzavřít přívod proudu. Vzdálenost mezi pracovními kontakty vypínače by měla činit minimálně 3 mm.
5. Na straně 5 byl znázorněn ilustrační způsob připojení sporáku k elektroinstalaci.

POZOR! Připojení k elektroinstalaci může provádět pouze kvalifikovaný instalatér s příslušnými oprávněními. Nesmíte provádět samostatně žádné úpravy nebo změny elektroinstalace.

Připojení sporáku k plynové instalaci

1. Před připojením sporáku se ujistěte, zda druh plynu v domácí plynové instalaci odpovídá druhu popsanému na popisném štítku a ke kterému je sporák továrně přizpůsoben. Pokud vznikne taková potřeba, objednejte si výměnu trysek a adaptaci sporáku na jiný druh plynu provedenou zaměstnancem autorizovaného servisu nebo instalatérem s příslušnými oprávněními.
2. Sporák by měl být nainstalován v souladu s aktuálně platnými předpisy a používán pouze v dobře větrané místnosti. Před instalací se seznámte s informacemi obsaženými v tomto návodu k obsluze. Pro zajištění bezpečnosti používání, instalace a servisování sporáku svěřte tyto úkoly autorizovanému servisu nebo instalatérovi s příslušnými oprávněními.

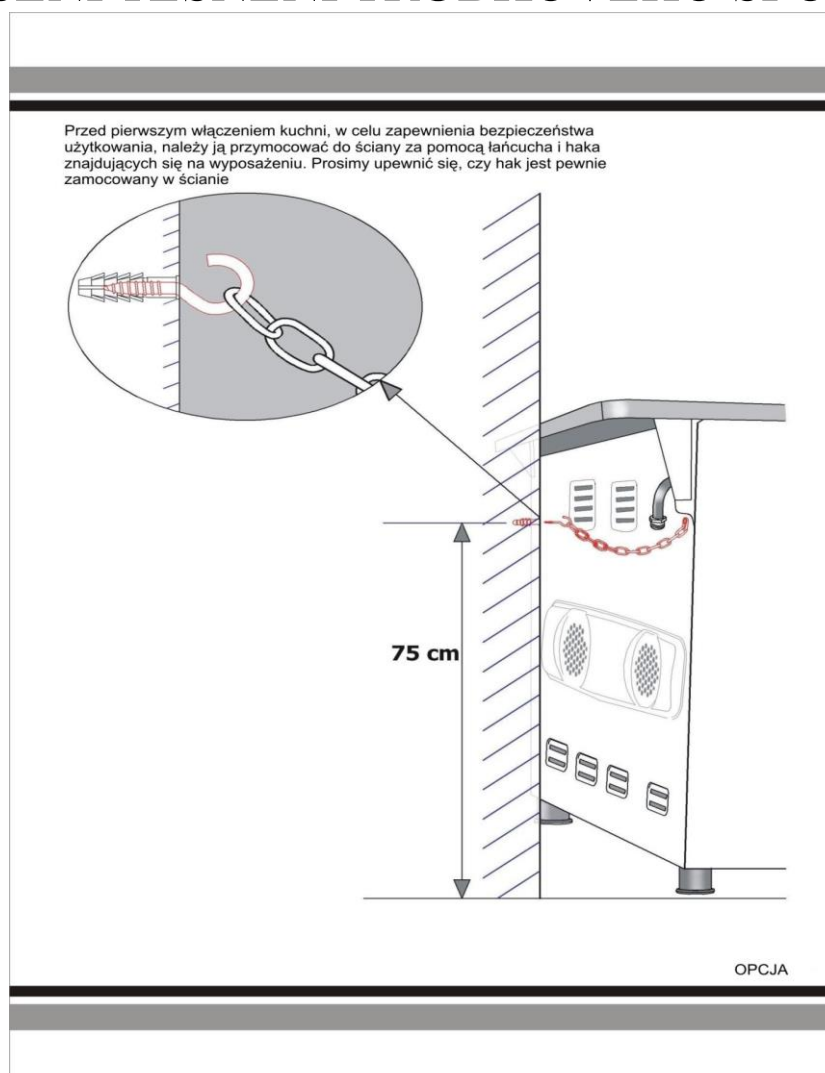


3. Sporák nesmí být instalován v místnosti bez okna nebo bez možnosti ventilace. V případě absence ventilace pamatujte na to, aby byly dveře místnosti po celou dobu otevřené. Přívod vzduchu nezbytného pro správné spalování plynu nesmí být menší než 2m³/h na každý 1kW topného výkonu plynových hořáků.
4. Sporák může být připojen k plynové instalaci zleva nebo zprava.
5. Doporučujeme připojit sporák k plynové instalaci kovovým pružným vodičem, který je v souladu s platnými státními předpisy.

6. V případě použití pružného kovového plynového vodiče musíte utěsnit těsněním nebo teflonovou páskou jeho spojení s trubicí sporáku.
7. Připojení sporáku k propanbutanové láhvi provádíme elastickou hadicí s vnitřním průměrem minimálně 6 mm (nejlépe 8mm) splňující požadavky stanovené státními předpisy, prostřednictvím příslušného hrdla. Láhev by měla být vybavena regulátorem tlaku plynu (reduktořem) splňujícím státní technické předpisy.
8. Sporák lze přímo (bez hrdla) spojit s hlavním plynovým ventilem instalace zemního plynu pomocí kovového pružného vedení o vnitřním průměru min. 15mm. Dávejte pozor na datum použití pružného vedení uvedené výrobcem. Po vypršení tohoto data je třeba toto vedení z bezpečnostních důvodů bezpodmínečně vyměnit na nové. Maximální délka vedení činí 125 cm.
9. PO UKONČENÍ INSTALACE SPORÁKU MUSÍTE ZKONTROLOVAT TĚSNOST VŠECH PLYNOVÝCH SPOJENÍ!
10. Poté, co postavíte sporák v místě jeho určení, musíte ho vyrovnat pomocí vodováhy. Regulaci proveďte odšroubováním nebo zašroubováním nožičky sporáku.
11. Zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi a osoby s nedostatečnými zkušenostmi, jestliže jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny ohledně bezpečného používání zařízení a jsou si vědomi souvisejících rizik. Nedovolte dětem, aby si se

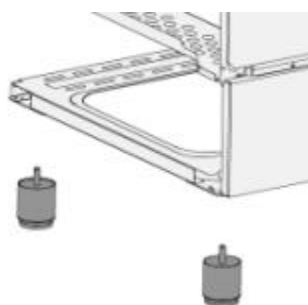
zařízením hrály. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

PRUŽNÉ KOVOVÉ PLYNOVÉ VEDENÍ A ELEKTRICKÝ NAPÁJECÍ KABEL SE NEMOHOU V ŽÁDNÉM BODĚ DOTÝKAT HORKÝCH PRVKŮ SPORÁKU, OBZVLÁŠTĚ ZADNÍ STĚNY SPORÁKU. POKUD JE SPORÁK PŘIPOJEN K PLYNOVÉ INSTALACI POMOCÍ PEVNÉHO TRUBKOVÉHO SPOJENÍ, NEHÝBEJTE S NÍM, ABY NEDOŠLO K NARUŠENÍ TĚSNĚNÍ TRUBKOVÉHO SPOJENÍ.

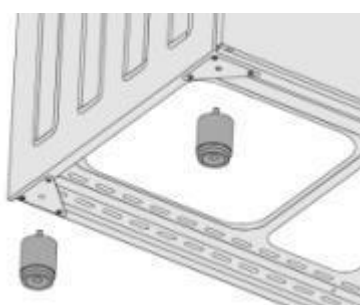


Před prvním použitím sporáku ho z bezpečnostních důvodů připevněte ke zdi pomocí řetězu a háku, které jsou součástí vybavení. Ujistěte se, zda je hák pevně upevněn ke zdi.

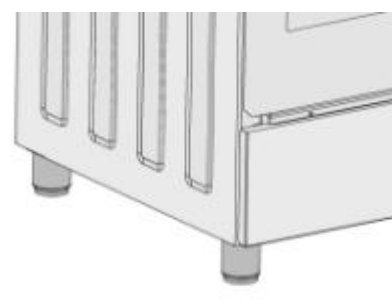
MONTÁŽ NOŽIČEK A VYROVNÁNÍ SPORÁKU



Obr. 1,2



Obr. 3



Obr. 4

1. Montážní lišta nožiček se nachází ve spodní části pláště - Obr. 1,2

Otvory a matice se nacházejí ve střední části rohů - Obr. Šrouby nožiček našroubujte do matic připevněných k rohům.

2. Vyrovnání sporáku provedte otáčením nožiček - Obr. 4

3. Přišroubováním nebo odšroubováním nožiček upravíte také výšku sporáku.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměry sporáku	
Šířka	900 mm
Hloubka	635 mm
Výška	925 mm
Šířka komory trouby	765 mm
Hloubka komory trouby	410 mm
Výška komory trouby	355 mm

Před připojením sporáku se ujistěte, zda elektroinstalace a pojistka vydrží zatížení sporáku - technické údaje jsou uvedeny v následující tabulce.

Charakteristika topných těles trouby - elektrická verze	
Výkon žárovky	15 W
Jmenovitý výkon spodního topného tělesa trouby	2000 W
Jmenovitý výkon horního topného tělesa trouby	1500 W
Jmenovitý výkon topného tělesa Grilu	2500 W
Jmenovitý výkon topných těles Turbo	1250 W x 2
Napájecí napětí	230 V / 50-60 Hz

Charakteristika ploten kuchyňské desky - elektrická verze	
Jmenovitý výkon plotny 145 mm	1000 W
Jmenovitý výkon plotny 180 mm	1500 W
Jmenovitý výkon rychlé plotny 145 mm	1500 W
Jmenovitý výkon rychlé plotny 180 mm	2000 W
Napájecí napětí	230 V / 50-60 Hz

Plynové hořáky sporáku jsou továrně přizpůsobeny ke spalování plynu uvedeného na popisném štítku. Sporák lze přizpůsobit k jinému druhu plynu prostřednictvím výměny trysek. Po výměně trysek je třeba nastavit velikost "úsporného" plamene hořáků příslušným otočením regulačního šroubu. Plynové hořáky sporáku jsou továrně přizpůsobeny ke spalování plynu uvedeného na popisném štítku. Sporák lze přizpůsobit k jinému druhu plynu prostřednictvím výměny trysek. Po výměně trysek je třeba nastavit velikost "úsporného" plamene hořáků příslušným otočením regulačního šroubu.

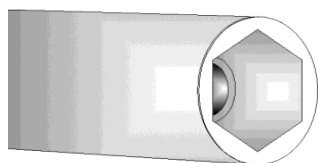
Charakteristika hořáků trouby			Zemní plyn – G20	Plyn LPG - G30
Hlavní hořák	Průměr otvoru trysky	mm	1,45	1,00
	Topný výkon	kW	4,00	4,00
	Spotřeba plynu	gr/h, m3/h	0,374	315
Hořák grilu	Průměr otvoru trysky	mm	1,20	0,85
	Topný výkon	kW	2,60	2,90
	Spotřeba plynu	gr/h, m3/h	0,233	228

Charakteristika plynových hořáků kuchyňské desky			Zemní plyn – G20	Plyn LPG - G30
Hořák Wok	Průměr otvoru trysky	mm	1,30	0,96
	Topný výkon	kW	3,35	3,60
	Spotřeba plynu	gr/h, m3/h	0,300	283
Velký hořák	Průměr otvoru trysky	mm	1,15	0,85
	Topný výkon	kW	2,77	3,00
	Spotřeba plynu	gr/h, m3/h	0,253	236
Střední hořák	Průměr otvoru trysky	mm	0,97	0,65
	Topný výkon	kW	1,78	1,78
	Spotřeba plynu	gr/h, m3/h	0,167	140
Pomocný hořák	Průměr otvoru trysky	mm	0,72	0,50
	Topný výkon	kW	0,99	0,88
	Spotřeba plynu	gr/h, m3/h	0,092	70

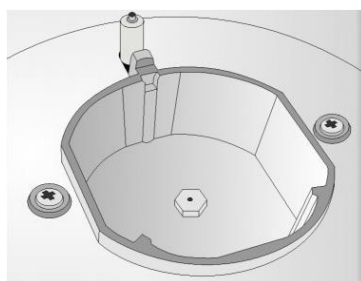
VÝMĚNA TRYSEK

Předělání sporáku na jiný druh plynu provádíme následujícím způsobem:

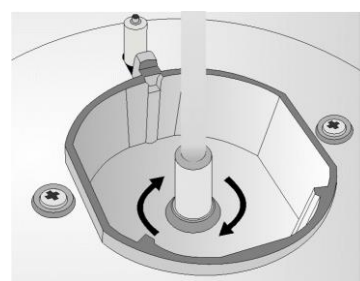
1. Pro výměnu trysek použijte vhodný nástrčný klíč (Obr. 7)
2. Tryska se nachází ve spodní části korpusu hořáku (Obr. 8) Pomocí nástrčného klíče odšroubujte továrně namontovanou trysku (Obr. 9) a vyměňte ji na trysku vhodnou pro daný druh plynu (údaje v tabulce na str. 6)



Obr. 7



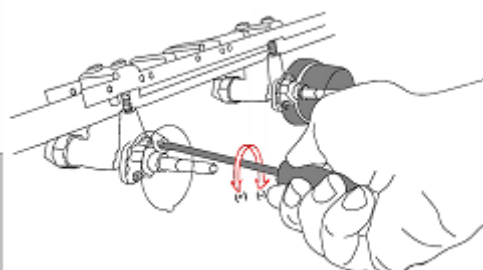
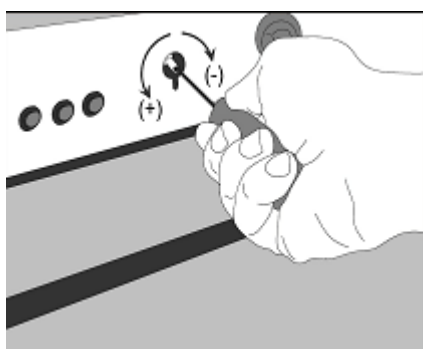
Obr. 8



Obr. 8

REGULACE "ÚSPORNÉHO" PLAMENE PO VÝMĚNĚ TRYSEK

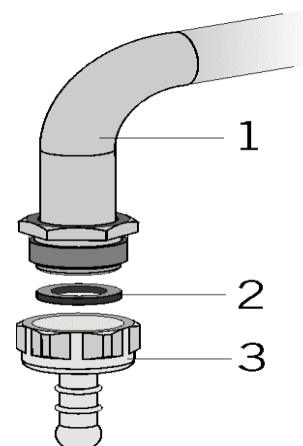
Po výměně trysek pro provedení regulace „úsporného“ plamene musíte sejmut otáčné knoflíky kohoutku a pomocí malého šroubováku otáčet regulační šroub (Obr. 5 a 6) v souladu s pokyny následující tabulky:



Druh hořáku	Předělání z LPG plynu na zemní	Předělání ze zemního plynu na LPG
Velký	3 obr. vlevo	3 obr. vpravo
Střední	2,5 obr. vlevo	2,5 obr. vpravo
Pomocný	2 obr. vlevo	2 obr. vpravo
Wok	4 obr. vlevo	4 obr. vpravo
Hlavní trouby	4,5 obr. vlevo	4,5 obr. vpravo
Gril trouby	4 obr. vlevo	4 obr. vpravo

MONTÁŽ HRDLA PRUŽNÉ HADICE NA PLYN Z LÁHVE

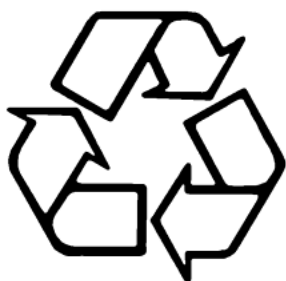
Montáž a demontáž připojovacího hrdla musí z bezpečnostních důvodů provádět oprávněný zaměstnanec autorizovaného servisu nebo instalatér s příslušnými plynovými oprávněními. Pokud má být sporák přizpůsoben ke spalování tekutého propanbutanového plynu z láhve, je třeba připojit přívodní hadici k přívodní trubce pomocí speciálního hrdla (3) - vedlejší obrázek. Po předělání sporáku z tekutého plynu na zemní plyn musíte toto hrdlo demontovat. K přívodní trubce sporáku (1) je třeba přímo připojit pružné, kovové plynové vedení a zajistit spojení těsněním (2). Toto těsnění je pro jednorázové použití. Po každé montáži přípojky je třeba provést zkoušku těsnosti.



1. Připojovací trubka sporáku
2. Zabezpečující těsnění
3. Hrdlo pro tekutý plyn

DŮLEŽITÉ POKYNY

1. Sporák byl zabezpečen proti poškození během přepravy, nicméně po jeho rozbalení zkontrolujte v přítomnosti kurýra, zda není mechanicky poškozen. V případě zjištění jakýchkoliv mechanických poškození musíte vyplnit s kurýrem formulář pro hlášení škody a okamžitě kontaktovat prodejce. Vyřízení reklamací týkajících se mechanických poškození hlášených bez příslušného formuláře trvá zpravidla déle.



POZOR: Obalové materiály (polyetylenové sáčky, kousky polystyrenu atp.) lze kompletně recyklovat, proto je likvidujte v souladu s předpisy pro nakládání s recyklovatelnými odpady. Nevyhazujte je společně s domácím odpadem! Tyto materiály je třeba z bezpečnostních důvodů držet během rozbalování mimo dosah dětí.

2. Informace ohledně technických parametrů a vybavení sporáku se nachází na popisném štítku umístěném na plášti. Z tabulky se dozvíte, k jakému plynu (zemní - G20 nebo kapalný z láhve - G30) je sporák továrně přizpůsoben.
3. Sporák lze připojit k instalaci střídavého jednofázového proudu 230V/~50-60Hz nebo třífázového proudu 3x230V/400V/~50-60Hz
4. Pokud mají pojistky instalace hodnotu proudu menší než 16A (v případě jednofázového proudu) nebo menší než 32A (v případě třífázového proudu), musíte svěřit přizpůsobení instalace kvalifikovanému elektrikáři.

5. Pokud mají pojistky instalace hodnotu proudu menší než 16A (v případě jednofázového proudu) nebo menší než 32A (v případě třífázového proudu), musíte svěřit přizpůsobení instalace kvalifikovanému elektrikáři.
6. Vzhledem k tomu, že byl sporák vybaven účinným zemnicím systémem, připojovací zásuvka elektroinstalace musí mít ochranný kontakt. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku připojení sporáku k instalaci bez uzemnění nebo bez účinného ochranného obvodu.
7. Pružné kovové 'plynové vedení a elektrický napájecí kabel se nemohou v žádném bodě dotýkat horkých prvků nebo ostrých hran sporáku.
8. Pokud bude napájecí převod poškozen, musí ho co nejdříve vyměnit zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaná osoba s příslušnými elektrickými oprávněními.
9. Sporák byl vyroben v souladu s aktuálními bezpečnostními uživatelskými předpisy. Nesprávné použití může ohrozit lidské zdraví a poškodit sporák.
10. Některé prvky sporáku se během používání zahřívají. Doporučujeme zachovat opatrnost a vyhnout se tak dotknutí horkých prvků kuchyňské desky a trouby. Během používání také dávejte pozor na bezpečnost dětí mladších 8 let, které mohou neznat pravidla obsluhy sporáku a mohou se popálit.
11. Sporák mohou používat děti starší 8 let, osoby se sníženými tělesnými, emočními nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností nebo znalostí ohledně sporáku výhradně za dozoru nebo v souladu s pokyny pro bezpečné používání a poté, co jim osoba

odpovědná za jejich bezpečnost předá informace týkající se možných rizik. Čištění a údržbu sporáku by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pokud nad nimi nevykonává dozor dospělá osoba.

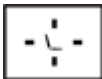
12. Dbejte na to, aby si se sporákem nehrály děti.
13. Z bezpečnostních důvodů chraňte elektrický napájecí kabel před přístupem dětí mladších 8 let.
14. Skladování hořlavých předmětů v troubě a na kuchyňské desce hrozí vznikem požáru.
15. Sporák není přizpůsoben k řízení pomocí externího časovače nebo jakéhokoliv systému bezdrátového ovládání.
16. Abyste se vyhnuli případnému úrazu proudem, před výměnou žárovky v troubě se ujistěte, zda je sporák odpojen od elektroinstalace.
17. Abyste se vyhnuli případnému popálení, kovové předměty - jako jsou např. nože, vidličky, lžíce nebo pokličky - by neměly být pokládány na horkých prvcích sporáku. V modelech sporáků vybavených krytem doporučujeme před zvednutím krytu odstranit z jeho povrchu jakékoliv nečistoty v podobě rozlitých tekutin. Před zavřením krytu doporučujeme nechat povrch kuchyňské desky, aby vychladl.
18. Nepozorné pečení na tuku nebo oleji ve vysokých teplotách může být nebezpečné a vést k samovznícení. **TENTO OHĚŇ NIKDY NESMÍTE HASIT VODOU.** Po vypnutí sporáku přikryjte hořící nádobu pokličkou nebo mokrou dekou.

19. Sporák umístěte daleko od závěsů, tylu, velkého množství papíru nebo jiných hořlavých materiálů. Uvnitř nebo na povrchu sporáku je zakázáno skladovat hořlavé materiály.
20. Trouba se během používání a těsně po ukončení práce velmi zahřívá. Nedotýkejte se horkých topných těles a chraňte před tím také děti.
21. Sporák lze používat výhradně k pečení a vaření jídel. Jakékoliv jiné použití - např. vytápění místnosti - je třeba považovat za nevhodné a nebezpečné. Sporák je určen výhradně pro použití v domácnosti.
22. Skleněný kryt sporáku může popraskat, pokud se zahřeje. Před sklopením krytu musíte vypnout všechny hořáky/plotny.
23. Ujistěte se, zda byl sporák připojen k médiím v souladu s aktuálně platnými státními předpisy.
24. Doporučujeme, aby pružné vedení spojující sporák s plynovou propanbutanovou láhví bylo nejméně 40 cm dlouhé, maximálně však 125 dlouhé.
25. Pro kontrolu těsnosti spojů nepoužívejte oheň zapalovače, zápalek nebo cigarety. Můžete používat například mýdlovou vodu.
26. Používání sporáku k pečení a vaření vede k vzniku tepla a vlhka v kuchyňské místnosti. Ujistěte se, zda je místnost dobře větrána.
27. Udržujte v náležitém pořádku všechny přirozené ventilační otvory kuchyňské místnosti.
28. Dokud je trouba horká, nedotýkejte se skla dvířek rukou nebo jakýmkoliv nástrojem.

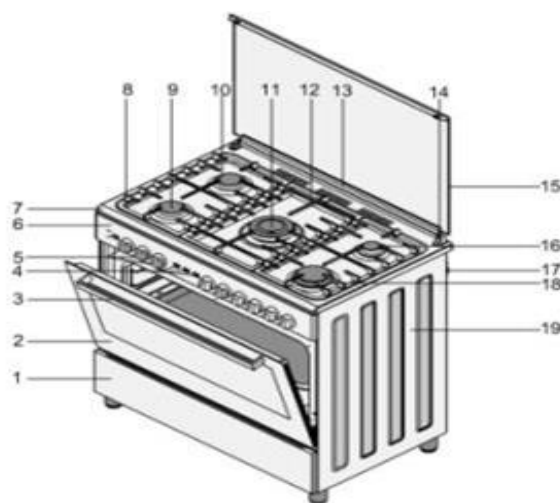
29. Použití v troubě funkce Grilu vyžaduje připevnění kovového krytu, který chrání ovládací panel trouby před vysokými teplotami.
30. Plynové otočné knoflíky jsou v klidové pozici zablokovány před otočením. Nepoužívejte sílu! Před jejich otočením musíte přitlačit knoflíky směrem k povrchu ovládacího panelu sporáku.
31. Hořák trouby v plynové verzi je vybaven bezpečnostním ventilem pro případ zhasnutí plamene. K zapálení hořáku a udržení plamene dojde po 3-5 vteřinách přidržení otočného knoflíku trouby a ohně v zapalovacím otvoru. Pokud se plamen neudrží po této době, zopakujte 5-6x úkon zapalování. Pokud problém i přesto nezmizí, nahlase problém nejbližšímu autorizovanému servisu.
32. Pokud pečete kuře na rožni, umístěte na nejnižší úrovni trouby pekáč naplněný sklenicí vody (cca 200ml)
33. Před zapnutím rožně se ujistěte, zda drážka části tyče rožně nacházející se u madla je dobře opřena na prohnutí rámu grilu ve tvaru písmene V
34. Nemusíte zároveň používat spodní i horní topné těleso grilu. Spodní topné těleso bylo navrženo pro vaření, horní pro smažení.
35. Pokud vlastníte sporák s elektronickým programátorem, musíte po každém výpadku elektrického napětí nebo odpojení sporáku od napájení znovu nastavit čas na hodinách. V opačném případě trouba nebude pracovat.

OVLÁDACÍ PANEL

Piktogramy na ovládacím panelu mají následující význam:

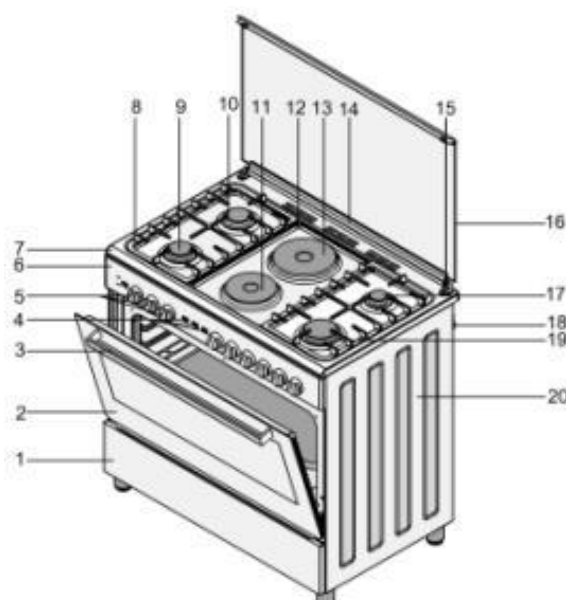
						
Pravý přední hořák	Pravý zadní hořák	Hořák WOK nebo plotna	Přední elektrická plotna	Zadní elektrická plotna	Levý zadní hořák	Levý přední hořák
						
Horní a spodní topné těleso	Horní topné těleso	Spodní topné těleso	Časovač (volitelné)	Rotující rožeň	Osvětlení	Jiskrový zapalovač
						
Topné těleso grilu (volitelné)	Topné těleso grilu + oběh vzduchu	Topné těleso horní a spodní + oběh				

POPIS SPORÁKU



VERZE S PLYNOVOU KUCHYŇSKOU DESKOU

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1 – Ohřívač nádobí | 11 – Hořák WOK |
| 2 – Dvířka trouby | 12 – Rošt WOK |
| 3 – Úchyt dveří | 13 – Profil krytu |
| 4 – Zapínací tlačítka | 14 – Pant krytu |
| 5 – Otočné knoflíky hořáků | 15 – Skleněný kryt |
| 6 – Ovládací panel | 16 – Pomocný hořák |
| 7 – Kuchyňská (varná) deska | 17 – Připojovací trubka |
| 8 – Rošty sporáku | 18 – Velký hořák |
| 9 – Střední hořák | 19 – Boční stěna |
| 10 – Střední hořák | |



VERZE S ELEKTRICKO-PLYNOVOU KUCHYŇSKOU DESKOU

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1 – Ohřívač nádobí | 11 – Elektrická destička |
| 2 – Dvířka trouby | 12 – Ventilační otvor |
| 3 – Úchyt dveří | 13 – Elektrická destička |
| 4 – Zapínací tlačítka | 14 – Profil krytu |
| 5 – Otočné knoflíky hořáků | 15 – Pant krytu |
| 6 – Ovládací panel | 16 – Skleněný kryt |
| 7 – Kuchyňská (varná) deska | 17 – Pomocný hořák |
| 8 – Rošty sporáku | 18 – Připojovací trubka |
| 9 – Střední hořák | 19 – Velký hořák |
| 10 – Střední hořák | 20 – Boční stěna |

OBSLUHA HORNÍCH PLOTEN A TROUBY

Označení polohy otočných knoflíků:

Uzavřeno	Velký plamen	Malý plamen

1. Zapalování topných těles trouby v plynové verzi: zmáčkněte otočný knoflík ovládající topné těleso na doraz, otočte vlevo do polohy "velký plamen". Počkejte 5-10 vteřin a zapalte plyn tím, že přiblížíte k otvoru topného tělesa oheň zapalovače, zápalky nebo zmáčknutím tlačítka jiskrového zapalovače sporáku (dostupný jako volitelné vybavení u některých modelů).
2. Po zažehnutí plamene pusťte otočné tlačítko teprve po 10-15 vteřinách. Pokud plamen zhasne po uvolnění tlačítka, zopakujte výše uvedené úkony.
3. Plynové kohoutky hořáků v některých modelech sporáků jsou volitelně vybaveny systémem zabezpečujícím před únikem plynu po zhasnutí plamene.
4. Pokud je sporák vybaven takovýmto systémem, je třeba pokaždé zmáčknout otočný knoflík hořáku nadoraz, následně otočit proti směru pohybu hodinových ručiček (vlevo) do polohy "velký plamen" a po zažehnutí hořáku pustit otočný knoflík po více než 10 vteřinách - v opačném případě plamen zhasne.
5. V modelech sporáků vybavených jiskrovým zapalovačem mačkáme zapalovací tlačítko po zmáčknutí otočného knoflíku hořáku a otočení vlevo do polohy „velký plamen”.
6. Ve sporácích se zabezpečovacím systémem proti úniku dojde po zhasnutí plamene hořáku automaticky k zastavení plynu. Pro opětovné zažehnutí hořáku musíte opět zmáčknout otočný knoflík nadoraz, otočit proti směru hodinových ručiček (vlevo) do polohy „velký plamen” a po zažehnutí hořáku povolit otočný

knoflík teprve po uplynutí 5-10 vteřin, tedy po aktivaci bezpečnostního systému. V opačném případě plamen zhasne.

7. Nemačkejte tlačítko jiskrového zapalování déle než 15 vteřin. Pokud se hořák nezažehne do té doby, zkuste po krátké pauze zopakovat celý úkon zapalování. V případě trouby musíte před opětovným pokusem o zažehnutí hořáku otevřít dvířka a počkat cca 1 minutu.

Modely sporáků s elektrickými vrchními plotnami

1. Elektrické destičky sporáku mají 6 úrovní výkonu napájení - v souladu s tabulkou (bod 3)
2. Během prvního zapnutí destiček je musíte 5 minut nahřívat na poloze 6. Díky tomu se vypálí technická maziva a ztverdnou prvky destičky. Pro zajištění co nejlepšího styku s topnou destičkou a předání tepla po celém povrchu styku používejte hrnce s rovnoměrně plochými dny.



3. Pro dosažení maximální efektivity předání topného výkonu, kromě plochého dna používejte nejlépe hrnce s průměry jako v následující tabulce. Ta uvádí množství předávaného výkonu v závislosti na nastavené úrovni ohřevu a průměru hrnce:

Průměr hrnce/ druh destičky	Úroveň 1	Úroveň 2	Úroveň 3	Úroveň 4	Úroveň 5	Úroveň 6
145 mm / obyčejná	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W
180 mm / obyčejná	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm / rychlá	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm / rychlá	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

OBSLUHA TROUBY

1. Během prvního spuštění trouby může dojít k úniku dýmu a pachu spáleniny. Je to způsobeno vypalováním technických maziv na topných tělesech. Aby tento jev zmizel, musíte nahřát prázdnou troubu na cca 45 minut.
2. V následující tabulce uvádíme orientační čas přípravy jídel a nastavení termostatu trouby (elektrická verze). Uvedené časy a parametry nastavení sporáku jsou orientační a byly stanoveny v naší laboratoři. Můžete je upravovat dle Vaší zkušenosti a kulinářských preferencí.

TABULKA PRO PŘÍPRAVU JÍDEL

JÍDLO	ÚROVEŇ	DOBA PŘÍPRAVY (min.)
Dort	2	30 – 35
Jemné těsto	2	35 – 45
Piškotové těsto	3	20 – 25
Cukroví	3	20 – 35
Kynuté těsto	2	25 – 35

Chalva	2	30 – 40
Krokety	2	35 – 45
Pirožky	2	20 – 30
Jehněčí	3	20 – 25
Telecí	3	30 – 40
Skopové	3	30 – 40
Kousky kuřete	3	30 – 40
Ryba	3	20 – 30

POZOR: Uvedené parametry nastavení sporáku jsou orientační a byly stanoveny v naší laboratoři. Můžete je upravovat dle Vaší zkušenosti a kulinářských preferencí. Před vložením jídel do trouby ji musíte vstupně nahřívat po dobu 5-10 minut.

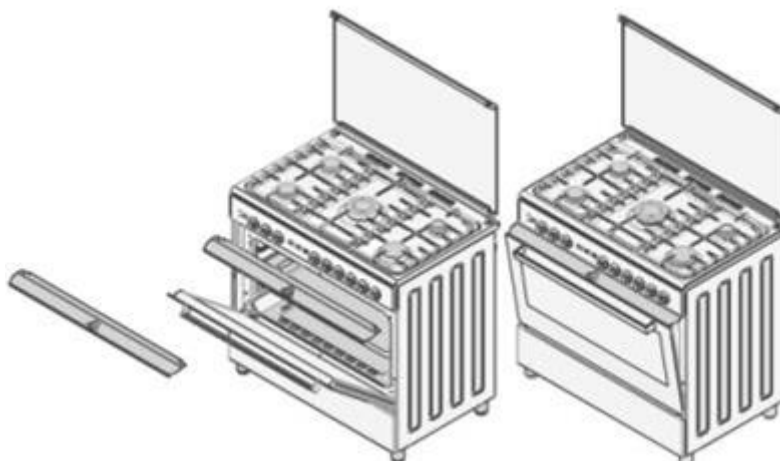
POUŽITÍ KRYTU OVLÁDACÍHO PANELU

1. Pro ochranu ovládacího panelu a otočných knoflíků během používání grilu byl vytvořen speciální kryt (Obr. 1)
2. Pokaždé nasad'te tento kryt, aby vysoká teplota nepoškodila otočné knoflíky a ovládací panel.

POZOR: Prvky, jako je kryt nebo dvířka sporáku, mohou být velmi horké v průběhu používání funkce "Grill". Chraňte děti před přístupem ke sporáku.

3. Otevřete dvířka trouby a nasad'te kryt pod ovládací panel (Obr. 2)
4. Zablokujte kryt jemným přivřením dvířek trouby (Obr. 3)
5. Během pečení na grilu je velmi důležité udržet pootevřená dvířka trouby.
6. Použití krytu zajistí ideální podmínky pro pečení a ochranu ovládacího panelu a otočných knoflíků.

POZOR: V případě modelu elektrické trouby s termostatem nebo s volbou "zavřený gril" můžete během pečení zavřít dveře trouby. V takovém případě nemusíte používat kryt.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

1. Před zahájením čištění nebo údržby trouby ji musíte odpojit od elektrického napájení nebo uzavřít hlavní uzavírací ventil plynu.
2. Pro čištění trouby, ovládacího panelu, krytu, poliček a jiných prvků sporáku nesmíte používat ostré nástroje (např. nůž) nebo drsné předměty, jako jsou drsné kartáče, kovové houby atp. Nepoužívejte také chemické drhnoucí nebo abrazivní prostředky.
3. Po umytí vnitřních částí trouby hadříkem napuštěným teplou vodou s přidáním přípravku na mytí nádobí troubu vypláchněte a vytřete do sucha měkkým hadříkem.
4. Skleněné povrchy čistěte přípravkem na mytí oken.
5. Hlavice hořáků a jejich plamenové otvory čistěte a proplachujte vodou s přidáním přípravku na mytí nádobí.

6. Pro čištění nesmíte používat žíravé prostředky (např. kyselinu) nebo hořlaviny, jako jsou ředidla, benzín atp.
7. Pro čištění kuchyně nesmíte používat vybavení pro čištění pomocí vodní páry.
8. Nemyjte prvky sporáku v myčce nádobí.
9. Pokud je nutné důkladně vyčistit skla dvířek trouby, můžete demontovat vnitřní sklo odšroubováním šroubků a těsnění pomocí šroubováku. Po vyčištění a důkladném omytí povrchu skel do sucha, nainstalujte vnitřní sklo zpět na místo.
10. Během práce trouby nebo chvíli po ukončení práce jsou prvky trouby velmi horké. Nedotýkejte se horkých prvků.
11. Před otevřením skleněného krytu sporáku doporučujeme očistit kryt ze všech rozlitých kapalin nebo jiných nečistot. Před zavřením skleněného krytu doporučujeme také počkat, až vychladne kuchyňská deska spotřebiče.

POKUD SPORÁK NEFUNGUJE

1. Zkontrolujte, zda je otevřený hlavní uzavírací plynový ventil
2. Zkontrolujte, zda není ohnuté pružné vedení přivádějící plyn
3. Zkontrolujte, zda není poškozeno spojení plynového vedení se sporákem
4. Zkontrolujte, zda plyn přichází do obou hořáků (charakteristické syčení plynu)
5. Zkontrolujte, zda není poškozen reduktor plynové láhve

6. Pokud výše uvedené úkony nepřinesly žádné zlepšení, informujte autorizovaný servis o zjištěné závadě
7. Pokud máte podezření na chybnou práci plynových ventilů, doporučujeme je vyměnit každé 2 roky
8. Zkontrolujte, zda je zástrčka elektrického kabelu zapojena do síťové zásuvky
9. Zkontrolujte, zda nebyl vypnut proud v energetické síti
10. Zkontrolujte, zda je zapnutá síťová pojistka
11. Zkontrolujte, zda není poškozen elektrický napájecí kabel

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního

