

**INSTRUKCJA INSTALACJI, KONSERWACJI  
I UŻYTKOWANIA KUCHNI WOLNOSTOJĄCEJ  
KFC 50092 GE W / KFC 50092 GE X /  
KFC 60091 GE W / KFC 60091 GE X**



**KERNAU**

[www.kernau.com](http://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

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia mienia lub osób powstałe w wyniku błędnego montażu lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za niedokładności, wynikające z błędów w druku lub tłumaczeniu, zawarte w niniejszej broszurze. Dodatkowo, przedstawione dane liczbowe mają charakter jedynie orientacyjny. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do swoich produktów, gdy uzna to za konieczne i pożyteczne, bez wpływu na zasadnicze charakterystyki bezpieczeństwa i eksploatacyjne.

**Uwaga:** Niniejsza instrukcja obsługi jest przeznaczona dla więcej niż jednego modelu. Niektóre z funkcji opisanych w instrukcji mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu.

## SPIS TREŚCI

Informacje o produkcie.....	3
Ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	8
Podłączenie elektryczne.....	8
Podłączenie gazowe.....	9
Instrukcja montażu łańcucha.....	10
Instalacja kuchenki.....	11
Dane techniczne kuchenki.....	11
Jeśli urządzenie nie działa.....	13
Opis kuchenki i panelu kontrolnego.....	13
Użytkowanie kuchenki.....	14
Korzystanie z płyty.....	21
Zawory.....	22
Korzystanie z piekarnika.....	23
Konserwacja i czyszczenie.....	26
Montaż drzwi piekarnika.....	27
Czyszczenie i konserwacja szklanych przednich drzwiczek piekarnika.....	28
Wymiana żarówki piekarnika.....	28
Akcesoria.....	29
Demontaż dolnego i górnego palnika oraz iniektora do kuchenki gazowej.....	31
Usuwanie zużytych urządzeń.....	33

## INFORMACJE O PRODUKCIE

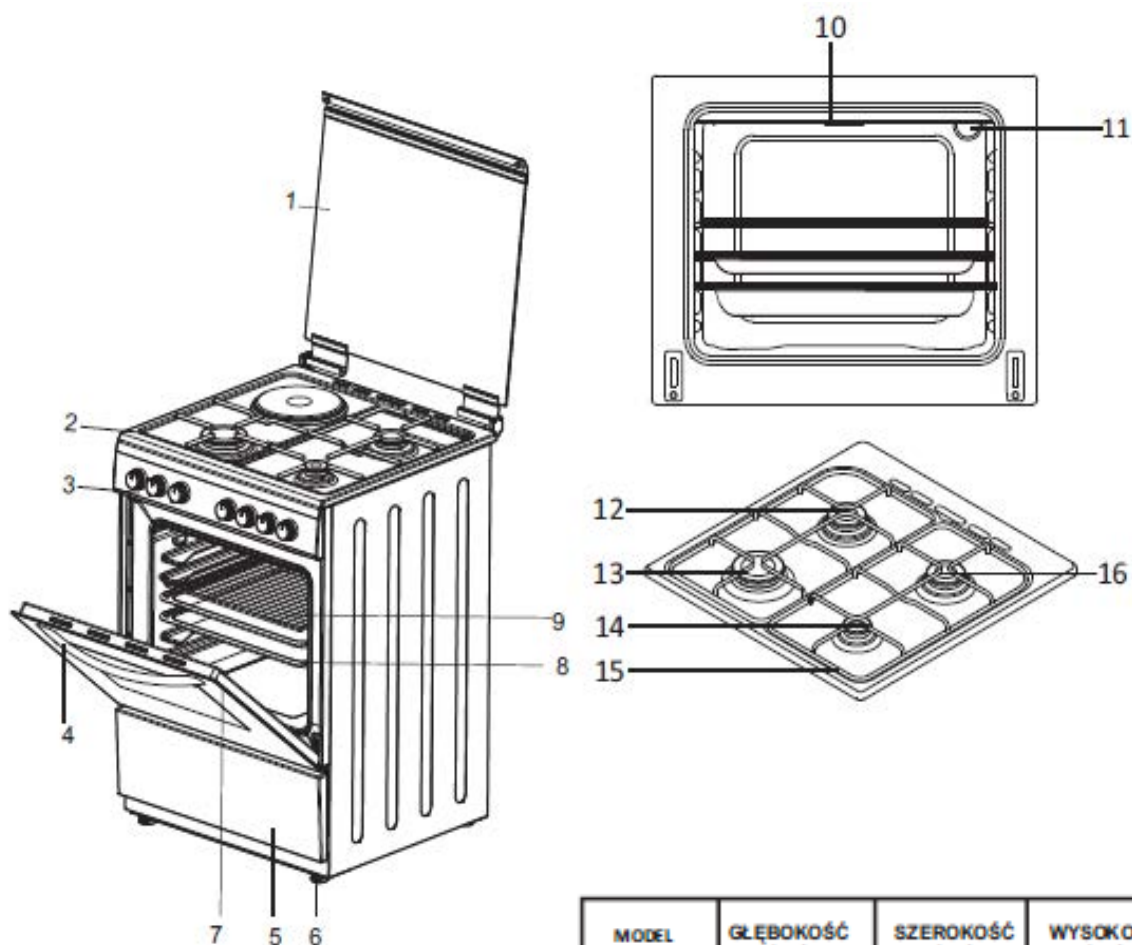
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do nieprofesjonalnego użytku domowego.
- Dane techniczne znajdują się na tabliczce znamionowej przyklejonej do tylnej części urządzenia.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania. Nie można przy jego pomocy ogrzewać pomieszczenia.

- Trzymaj kabel elektryczny kuchenki z dala od obszarów gorących.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby, co pomoże w uniknięciu niebezpieczeństwa.
- Koniecznie wyłącz urządzenie przed wymianą żarówki, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.
- W przypadku awarii zasilania, ponownie nastaw minutnik. W przeciwnym przypadku kuchenka nie będzie działać (minutnik cyfrowy).
- Twoja kuchenka może mieć różne ciśnienie wyjściowe, w zależności od specyfikacji gazu i ciśnienia w Twoim kraju. Sprawdź, czy kuchenka jest skonfigurowana poprawnie pod kątem wymagań lokalnych (np. dysze muszą być odpowiednie do lokalnego typu i ciśnienia gazu).
- Podłącz kuchenkę do gazu LPG ściśle w możliwie najkrótszy sposób (min. 40 cm – maks. 125 cm).
- Podczas instalacji i użytkowania urządzenia należy przestrzegać przepisów BHP.
- W celu sprawdzenia szczelności gazowej nie należy używać źródeł ognia, takich jak zapalniczka, zapalki, zapalony papieros, itp.
- Urządzenie podczas swej pracy wytwarza wilgoć oraz ciepło. Upewnij się, że pomieszczenie, w którym zainstalowane jest urządzenie jest dobrze wentylowane. Odpowiednio konserwuj naturalne drogi wentylacyjne.
- Nigdy nie dotykaj ręką szyby piekarnika, gdy jest on rozgrzany.

- Ze względów bezpieczeństwa usuń z pobliza urządzenia firany, zasłony i inne łatwopalne przedmioty.
- Aby odłączyć urządzenie od zasilania, w stałym okablowaniu musi być zamontowany przełącznik do separacji styków na wszystkich biegunach, który zapewni rozłączenie, zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania.
- Niektóre modele są dostarczane bez zestawu wtyczki z kablem. W takim przypadku należy użyć elastycznego przewodu odpowiedniego do podłączenia do instalacji jednofazowej H05 VV-F 3G 4mm<sup>2</sup> lub dla instalacji trójfazowej: H05 VV-F 5G 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z przepisami bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować zranienie osób i uszkodzenie urządzenia.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Nigdy nie pozwalaj im bawić się urządzeniem.
- Nienadzorowane gotowanie na kuchence z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. **NIE WOLNO GASIĆ OGNIA WODĄ.** W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień, np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.
- Uwaga! Ryzyko pożaru: nie przechowuj materiałów na powierzchni gotującej.
- Nie dotykaj gorących części gołymi rękami.
- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



- Przed wykonywaniem jakichkolwiek czynności obsługowych należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania gazem i sieci elektrycznej.
- Instalacja, wszystkie regulacje, przeróbki i konserwacje wymienione w tej części instrukcji muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Niewłaściwy montaż może spowodować uszkodzenie osób, zwierząt lub rzeczy, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.
- Elementy zapewniające bezpieczeństwo lub automatyczną regulację urządzenia mogą być wymieniane w trakcie eksploatacji systemu wyłącznie przez producenta lub uprawnionego dostawcę.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.
- 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.
- **Wszystkie niebezpieczne części opakowania (styropian, worki, kartony, zszywki, itp.) należy trzymać z dala od dzieci.**



MODEL	GLEBOKOŚĆ (cm)	SZEROKOŚĆ (cm)	WYSOKOŚĆ (cm)
YK 66	60	60	85/90
YK 56	50	60	85/90

### Wykaz elementów:

- |                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| 1- Pokrywa                     | 9-Siatka druciana    |
| 2- Płyta kuchenki              | 10-Grill             |
| 3- Panel sterowania            | 11-Lampka piekarnika |
| 4- Uchwyt drzwiczek piekarnika | 12-Palnik średni     |
| 5- Pokrywa szuflady            | 13-Palnik duży       |
| 6- Nastawiane nóżki            | 14-Palnik pomocniczy |
| 7- Drzwiczki piekarnika        | 15-Ruszt             |
| 8- Tacka piekarnika            | 16-Palnik średni     |

# WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1. Kuchenka wymaga bezpiecznika 16 lub 32 A (dopasowanego do mocy urządzenia). Zalecana jest instalacja przez wykwalifikowanego elektryka.
2. Kuchenka jest dostosowana do zasilania o napięciu 230 V i częstotliwości 50–60 Hz (lub 230V/400 V i 50–60 Hz). Jeśli sieć elektroenergetyczna ma inne wartości, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
3. Przyłącza elektryczne kuchenki należy wykonywać wyłącznie przy użyciu gniazdek z uziemieniem założonym zgodnie z przepisami. Jeśli nie ma odpowiedniego gniazda z uziemieniem w miejscu, gdzie ma znajdować się kuchenka, natychmiast skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Producent nie ponosi w żadnym wypadku odpowiedzialności za szkody wynikłe z podłączenia urządzenia do gniazdek bez uziemienia. Jeśli kable elektryczne nie mają zakończeń (np. wtyczek), zgodnie z typem urządzenia, należy na kablu zasilającym zainstalować odpowiedni przełącznik za pomocą którego można odłączyć wszystkie końcówki w razie podłączania/odłączania do/od sieci elektroenergetycznej.
4. Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka. Pozwoli to uniknąć zbędnego niebezpieczeństwa.



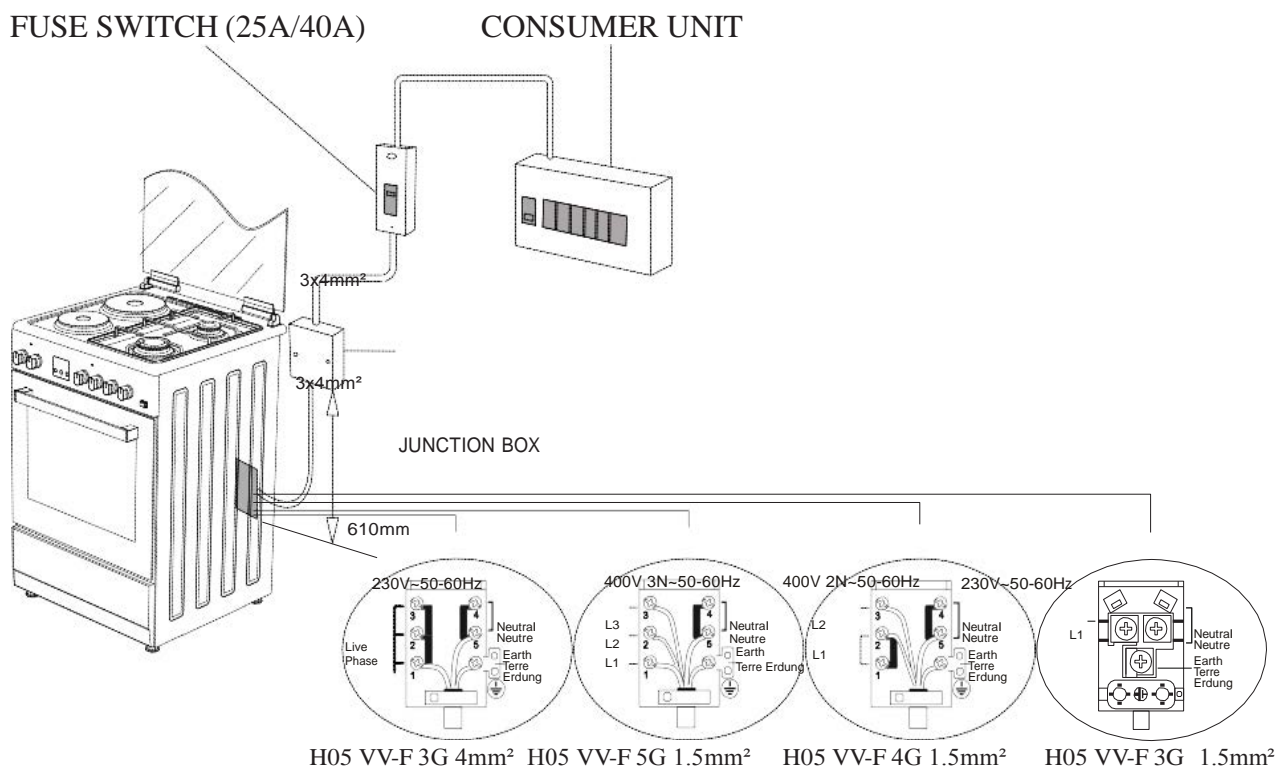
5. Kabel elektryczny nie może dotykać gorących części urządzenia.
6. Urządzenia należy używać w suchym środowisku.

## **PODŁĄCZENIE GAZOWE**

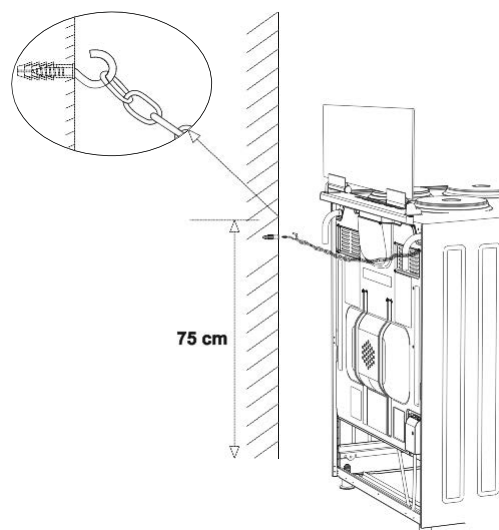
1. Przymocuj zacisk do węża. Dociśnij jeden z węży na tyle mocno, aby dosięgnął on końca rury.
2. W celu kontroli uszczelnienia: sprawdź czy przyciski na panelu sterowania są wyłączone, a dopływ gazu jest otwarty. Nałóż pianę z mydła na połączenie. Jeśli ulatnia się gaz, w obszarze pokrytym roztworem pojawi się piana.
3. Kuchenkę należy używać jedynie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu i należy ją ustawić na płaskim podłożu.
4. Ponownie sprawdź połączenie gazowe.
5. Stawiając kuchenkę na właściwym miejscu, upewnij się, że jest ona na równi z blatem. W razie potrzeby wyrównaj kuchenkę do poziomu blatu, regulując nóżki.
6. Nie prowadź przewodów gazowych i kabli elektrycznych przez nagrzewające się obszary, przede wszystkim przez tylną stronę piekarnika. Nie należy przestawiać kuchenki, gdy jest ona podłączona do sieci gazowej, ponieważ może to spowodować uszkodzenie węża i rozszczelnienie układu.
7. Aby zapewnić bezpieczną eksploatację kuchenki, przed jej użyciem przymocuj ją do ściany za pomocą dostarczonego łańcucha i śruby z hakiem.

### **Uwaga**

**Do połączenia gazowego użyj elastycznego węża.**

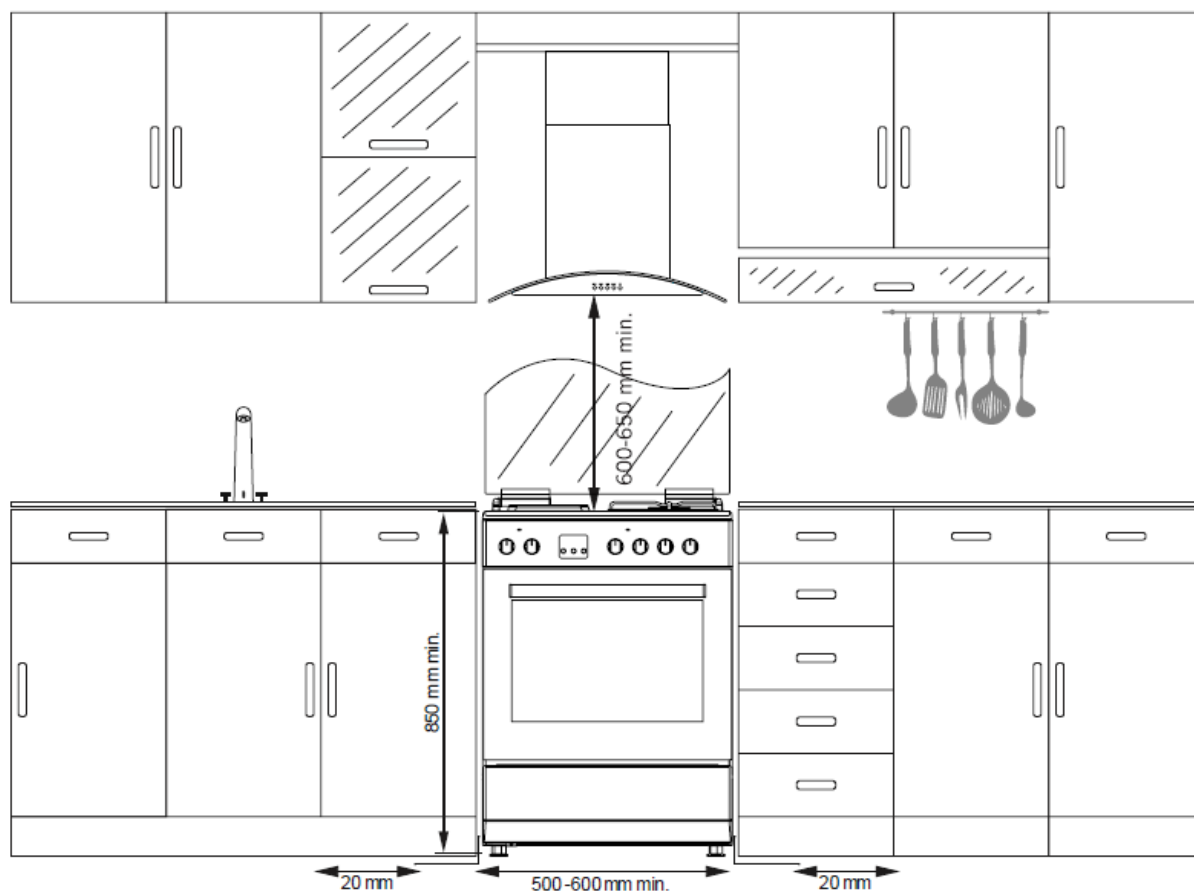


## INSTRUKCJA MONTAŻU ŁAŃCUCHA



W celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji należy przed użyciem urządzenia przymocować je do ściany za pomocą dostarczonego łańcucha oraz śruby z hakiem. Upewnij się, że hak jest dobrze wkręcony w ścianę.

## INSTALACJA KUCHENKI



### DANE TECHNICZNE KUCHENKI

DANE	50x55	50x60	60x60
Szerokość	500 mm	500 mm	600 mm
Głębokość	565 mm	630 mm	630 mm
Wysokość	855 mm	855 mm	855 mm
Szerokość	341 mm	341 mm	441 mm
Głębokość	443 mm	443 mm	443 mm
Wysokość	316 mm	316 mm	316 mm
Objętość	48 l	48 l	62 l
Moc żarówki	15 W	15 W	15 W
Dolna grzałka	1000 W	1000 W	1200 W
Górna grzałka	800 W	800 W	1000 W
Grzałka	-----	1800 W	2200 W
Grzałka grilla	1500 W	1500 W	2000 W


Napięcie zasilające	220–240 V AC, 50-60 Hz (lub 400 V, 50-60 Hz)
Płyta grzewcza 145 mm	1000 W
Płyta grzewcza 180 mm	1500 W
Płyta grzewcza szybka 145 mm	1500 W
Płyta grzewcza szybka 180 mm	2000 W

<b>WARTOŚCI INIEKTORA PALNIKA WG TYPU GAZU</b>		<b>LPG G30/28- 30 mbar</b>	<b>NG G20/20 mbar</b>	<b>NG G25/25 mbar</b>
<b>Palnik do woka</b>	Iniektor Ø mm	0,96	1,30	1,40
	Moc kW	3,60	3,35	3,66
	Zużycie Gr/h, m <sup>3</sup> /h	284	0,3	0,365
<b>Szybki palnik</b>	Iniektor Ø mm	0,85	1,15	1,20
	Moc kW	3,00	2,77	3,00
	Zużycie Gr/h, m <sup>3</sup> /h	286	0,253	0,326
<b>Semi szybki palnik</b>	Iniektor Ø mm	0,65	0,97	0,95
	Moc kW	1,78	1,78	1,61
	Zużycie Gr/h, m <sup>3</sup> /h	140	0,167	0,174
<b>Palnik pomocniczy</b>	Iniektor Ø mm	0,50	0,72	0,70
	Moc kW	0,88	0,99	0,88
	Zużycie Gr/h, m <sup>3</sup> /h	70	0,092	0,094
<b>Palnik kuchenki</b>	Iniektor Ø mm	0,70	0,97	0,95
	Moc kW	2,16/ 2,22	1,83/ 2,00	1,72/1,70
	Zużycie Gr/h, m <sup>3</sup> /h	170/ 175	0,178/ 0,179	0,183/ 0,178
<b>Palnik grilla</b>	Iniektor Ø mm	0,60/0,65	0,95	0,92/0,9
	Moc kW	1,50/1,72	1,78/1,	1,50/1,6
	Zużycie Gr/h, m <sup>3</sup> /h	118/135	0,162/ 0,169	0,162/ 0,173

## JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

1. Sprawdź czy wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka w ścianie.
2. Sprawdź sieć elektryczną.
3. Sprawdź bezpieczniki.
4. Sprawdź przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
5. Jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z serwisem producenta/dostawcy lub specjalistą o podobnych kwalifikacjach.

## OPIS KUCHENKI I PANELU KONTROLNEGO

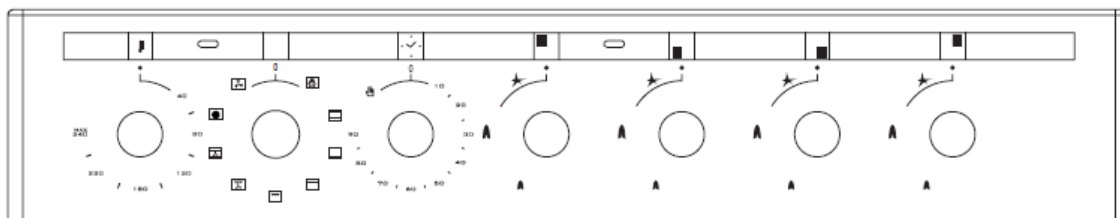
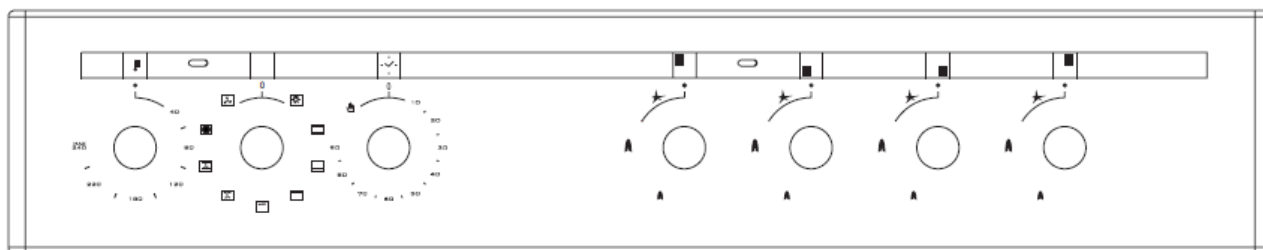
	Tumspit		Wentylator
	Grzałka górna i dolna		Turbo nagrzewanie + wentylator
	Oświetlenie		Grzałka dolna + górna + wentylator
	Dolna grzałka + wentylator		Grzałka grilla + wentylator
	Grzałka grilla		Palnik grilla / grzałka grilla
	Grzałka grilla + żarówka		Górna grzałka
	Minutnik elektryczny		Palnik piekarnika / dolna grzałka
	Płomień		Zapalarka

**POKRĘTŁO TERMOSTATU:** Aby skorzystać z piekarnika, należy ustawić termostat na pożądaną temperaturę. Termostat ma funkcję regulacji od 50 do 280°C

**MECHANICZNE POKRĘTŁO MINUTNIKA (opcja):** Aby korzystać z piekarnika, należy ustawić minutnik na pożądaną czas, od 0 do 90 minut. Możesz skorzystać z tabeli pieczenia.



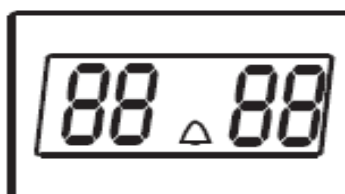
## PANEL



Przednia elektryczna płyta grzewcza	Tylna elektryczna płyta grzewcza	Tyłny lewy palnik (środkowy palnik)	Przedni lewy palnik (duży palnik)
Palnik grilla lub grzałka grilla	Palnik piekarnika (opcja) lub grzałka grilla	Minutnik elektryczny (opcja)	Termostat (opcja)

## UŻYTKOWANIE KUCHENKI

### Używanie minutnika cyfrowego



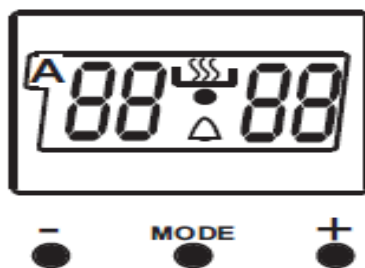
Jednocześnie naciśnij przyciski (+) i (-) minutnika cyfrowego. Wyświetlacz zacznie migać, a następnie można nastawić czas przyciskami (+) i (-). Gdy po nastawieniu czasu naciśnie się przycisk (+) lub (-) wyświetla się symbol oraz żądane nastawienie programatora czasowego. Po

upływie tego czasu odzwie się sygnał dźwiękowy, ale piekarnik nadal będzie działał. Aby wyłączyć piekarnik, trzeba przełączyć termostat piekarnika w położenie zamknięte.

## Regulacja dźwięku

Gdy programator czasowy pokazuje godzinę, jeżeli naciśnie się przycisk (-) i przytrzyma przez 1-2 sekundy, odzwie się sygnał dźwiękowy. Za każdym naciśnięciem przycisku (-) przycisku odezwą się sygnały dźwiękowe trzech różnych rodzajów. Jeżeli nie naciśnie się żadnych innych przycisków, programator zapamięta ostatnio wybrany rodzaj sygnału.

## Używanie cyfrowego programatora czasowego

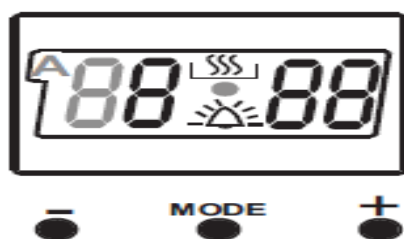


### Ustawianie godziny:

Godzinę trzeba nastawić przed rozpoczęciem użytkowania piekarnika. Po załączeniu zasilania piekarnika na ekranie zacznie migać symbol (A) i trzy "0". Jednocześnie naciśnij przyciski (+) i (-). Na ekranie pojawi się symbol. Ponadto zacznie migać kropka w środku ekranu. W czasie, gdy kropka miga, przy pomocy przycisków (+) oraz (-) ustaw godzinę. Po tym kropka powinna świecić ciągle.

Po załączeniu zasilania piekarnika, kiedy na ekranie zacznie migać symbol ( ) i trzy "0", kuchenki nie można obsługiwać przy pomocy przycisków sterujących. Gdy równocześnie naciśnie się przyciski ustawiania godziny (+) oraz (-) na ekranie pojawi się symbol. Gdy na ekranie pojawi się ten symbol, można ręcznie obsługiwać piekarnik. Ponieważ w przypadku awarii zasilania ustawienie godziny zostanie wyzerowane, trzeba będzie powtórzyć czynność jej ustawiania

### **Nastawianie czasu ostrzegawczego sygnału dźwiękowego:**



Czas ten trzeba nastawić przed rozpoczęciem użytkowania piekarnika. Po załączeniu zasilania piekarnika na ekranie zacznie migać symbol (A) i trzy "0". Jednocześnie naciśnij przyciski (+) i (-). Na ekranie pojawi się symbol. Ponadto zacznie migać kropka w środku ekranu. W czasie, gdy kropka miga, przy pomocy przycisków (+) oraz (-) ustaw godzinę. Po tym kropka powinna świecić ciągle. Funkcji tej można użyć, aby po upływie nastawionego okresu czasu odzywał się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy.

Naciśnij przycisk MODE po środku. Na ekranie migać będzie symbol. Ponadto pojawił się trzy "0". Gdy miga symbol, przyciskami (+) oraz (-) nastaw żądany czas, po

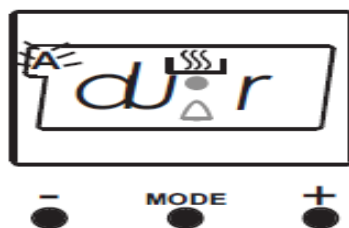
którym ma się odezwać sygnał dźwiękowy. Po chwili od zakończenia tego nastawiania symbol zacznie świecić ciągle. Gdy symbol ten zacznie świecić ciągle, nastawienie ostrzegawczego sygnału dźwiękowego jest ukończone.

***Czas, po którym ma się odezwać dźwiękowy sygnał ostrzegawczy można ustawić dowolnie w przedziale od 0 do 23.59.***

Po upływie nastawionego czasu odzwie się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy programatora, a na ekranie zacznie migać symbol. Naciśnięcie dowolnego klawisza wyłączy ten sygnał dźwiękowy, a symbol zniknie z ekranu.

***Nastawianie czasu, po którym odzywa się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy służy wyłącznie celom ostrzegawczym. Funkcja ta nie uruchamia piekarnika.***

**Półautomatyczne nastawianie godziny stosownie do czasu trwania gotowania:**



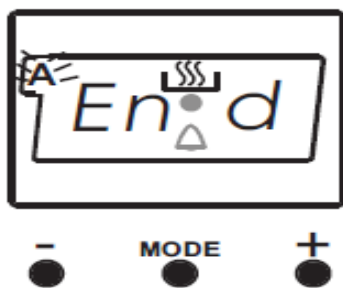
Funkcja ta służy do pieczenia w wybranym przedziale czasu. Potrawy do pieczenia wstaw do piekarnika. Piekarnik nastaw na żądaną funkcję. Termostat piekarnika nastaw na żądaną temperaturę odpowiednio do potrawy która ma być przygotowana. Naciśnij i przytrzymaj

przycisk MODE, aż na ekranie programatora czasowego pojawi się "stop". Gdy na ekranie programatora czasowego pojawi się "stop", zacznie migać symbol (A). Gdy programator jest w tym położeniu, nastaw czas trwania pieczenia potrawy, którą chcesz przygotować, przyciskami (+) oraz (-). Po chwili po ukończeniu nastawiania na ekranie pojawi się bieżąca godzina, a symbole (A) oraz zaczną świecić ciągle na ekranie. W trakcie tych czynności piekarnik również zacznie działać.

***Można nastawić czas trwania pieczenia w zakresie od 0 do 10 godzin.***

Po upływie nastawionego czasu programator czasowy wyłączy piekarnik i odezwie się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Ponadto na ekranie zacznie migać symbol (A). Po ustawieniu przycisków piekarnika i termostatu w położeniu 0 naciśnięcie dowolnego przycisku programatora czasowego wyłączy sygnał dźwiękowy. Ponadto programator czasowy przełączy się w tryb obsługi ręcznej.

**Półautomatyczne programowanie czasu stosownie do godziny ukończenia gotowania:**



Funkcja ta służy do gotowania na wybraną godzinę ukończenia. Potrawy do pieczenia wstaw do piekarnika.

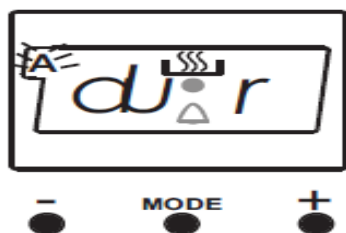


Piekarnik nastaw na żadaną funkcję. Termostat piekarnika nastaw na żadaną temperaturę odpowiednio do potrawy która ma być przygotowana. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, aż na ekranie programatora czasowego pojawi się "end", a symbol (A) i bieżąca godzina zaczną migać. Gdy programator czasowy jest w tym położeniu, przyciskami (+) oraz (-) nastaw żadaną godzinę ukończenia gotowania potrawy. Po chwili po ukończeniu nastawiania na ekranie pojawi się bieżąca godzina, a symbole (A) oraz zaczną świecić ciągle na ekranie. W trakcie tych czynności piekarnik również zacznie działać.

***Można nastawić godzinę do 10 godzin od chwili nastawiania.***

Po upływie nastawionego czasu programator czasowy wyłączy piekarnik i odezwie się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Ponadto na ekranie zaczną migać symbol (A). Po ustawieniu przycisków piekarnika i termostatu w położeniu 0 naciśnięcie dowolnego przycisku programatora czasowego wyłączy sygnał dźwiękowy. Ponadto programator czasowy przełączy się w tryb obsługi ręcznej.

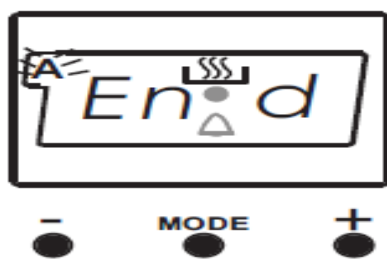
**Programowanie w pełni automatyczne:**



Funkcja ta służy do gotowania po określonym czasie, przez określony czas. Potrawy do pieczenia wstaw do piekarnika. Piekarnik nastaw na żadaną funkcję. Termostat piekarnika

nastaw na żądaną temperaturę odpowiednio do potrawy która ma być przygotowana. Najpierw naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, aż na ekranie programatora czasowego pojawi się "stop". Gdy na ekranie programatora czasowego pojawi się "stop", zacznie migać symbol (A). Gdy programator czasowy jest w tym położeniu, przyciskami (+) oraz (-) nastaw żądany czas trwania gotowania potrawy. Po chwili po ukończeniu nastawiania na ekranie pojawi się bieżąca godzina, a symbole (A) oraz zaczną świecić ciągle na ekranie.

***Można nastawić czas trwania pieczenia w zakresie od 0 do 10 godzin.***





Potem naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, aż na ekranie programatora czasowego pojawi się "end". Gdy na ekranie programatora czasowego pojawi się "end", zaczną migać symbol (A) i bieżąca godzina, z dodatkiem tego czasu trwania gotowania. Gdy programator czasowy jest w tym położeniu, przyciskami (+) oraz (-) nastaw żądaną godzinę ukończenia gotowania potrawy. Po chwili po ukończeniu nastawiania na ekranie pojawi się bieżąca godzina, a symbol (A) zacznie ciągle świecić na ekranie.

***Można nastawić godzinę do 23.59 godzin od godziny uzyskanej przez dodanie czasu trwania gotowania do godziny bieżącej.***

Piekarnik zacznie działać w momencie obliczonym poprzez odjęcie czasu trwania gotowania od nastawionej godziny jego ukończenia i wyłączy się tej godzinie. Programator czasowy wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, a symbol (A) zacznie migać. Po ustawieniu przycisków piekarnika i termostatu w położeniu 0 naciśnięcie dowolnego przycisku programatora czasowego wyłączy sygnał dźwiękowy. Ponadto programator czasowy przełączy się w tryb obsługi ręcznej.

## KORZYSTANIE Z PŁYTY

Palnik do woka	24–28 cm	●	Zamknięte
Duży palnik	22–26 cm		Całkowicie otwarte
Normalny palnik	18–22 cm		Otwarte w połowie
Mały palnik	12–18 cm		

### Korzystanie z palników gazowych

1. Aby uzyskać maksymalną wydajność używaj garnków o płaskim dnie i o wymiarach podanych powyżej.
2. Zawory sterujące palnikami gazowymi mają specjalny mechanizm zabezpieczający. Aby włączyć palnik naciśnij przełącznik do przodu i ustaw go przy symbolu płomienia, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W takiej sytuacji włączą się wszystkie zapalarki, lecz zapali się tylko sterowany palnik. Trzymaj wciśnięty przełącznik tak długo, aż gaz się zapali. Naciśnij przycisk zapalarki i obróć pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Nie używaj zapalarki nieprzerwanie przez dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik się nie zapali poczekaj co

najmniej minutę, zanim spróbujesz ponownie. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zamknij zawór sterujący gazem i poczekaj co najmniej minutę, zanim spróbujesz ponownie.

4. W modelach z systemem zabezpieczenia gazowego, kiedy płomień na kuchence zgaśnie, zawór sterujący automatycznie odciąga gaz. Aby uruchomić palniki z systemem zabezpieczenia gazowego, musisz nacisnąć pokrętkę i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Po zapaleniu musisz poczekać ok. 5-10 sekund na aktywację systemu zabezpieczenia gazowego. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zamknij zawór sterujący gazem i poczekaj co najmniej minutę, zanim spróbujesz ponownie.

## ZAWORY

### Korzystanie z płyt grzewczych

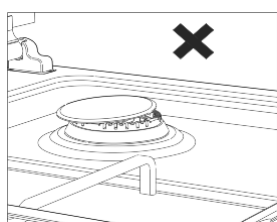
	<b>POZIOM 1</b>	<b>POZIOM 2</b>	<b>POZIOM 3</b>	<b>POZIOM 4</b>	<b>POZIOM 5</b>	<b>POZIOM 6</b>
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Szybki 145 mm	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Szybki 180 mm	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

1. Elektryczne płyty grzewcze mają standardowo 6 poziomów temperatury (jak opisano powyżej).
2. Przed pierwszym użyciem należy włączyć płytę

grzewczą na 5 minut na poziomie 6. Sprawi to, że czynnik na płycie grzewczej, który jest wrażliwy na ciepło, stwardnieje poprzez podgrzanie.

3. Aby bardziej produktywnie korzystać z energii używaj garnków o płaskim dnie, które w pełni styka się z powierzchnią grzejącą.

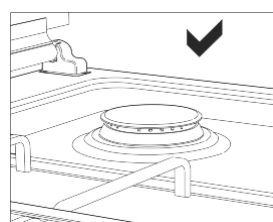
Przed skorzystaniem z płyty grzewczej, upewnij się, że nakrywki palników są odpowiedniej pozycji. Poniżej przedstawiono prawidłowe położenie nakrywek palników.



Rys. 1

Źle

Źle



Rys. 2

Źle

Dobrze

## KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

### Korzystanie z palników piekarnika

1. Jeśli piekarnik wyposażony jest w palniki gazowe, należy w celu ich zapalenia użyć odpowiedniego pokrętła. Niektóre modele mają możliwość automatycznego zapalenia za pomocą pokrętła; dzięki któremu można zapalić palnik obracając pokrętło. Palniki można też zapalić naciskając przycisk zapalania lub przy użyciu zapałki.



2. Nie używaj zapalarki bez przerwy przez dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik się nie zapali, poczekaj co najmniej minutę, zanim spróbujesz ponownie. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zamknij zawór sterujący gazem i odczekaj co najmniej minutę, zanim spróbujesz ponownie.

## **Korzystanie z grzałek w piekarniku**

1. Przy pierwszym włączeniu piekarnika wydziela się z niego zapach środka, którym pokryte są grzałki. Aby się go pozbyć należy nastawić pusty piekarnik na 250°C na 45-60 minut.
2. Pokrętko do regulacji piekarnika powinno być nastawione na żądaną wartość; w przeciwnym wypadku piekarnik nie będzie działał.
3. Rodzaje potraw, ich czasy pieczenia i pozycje termostatu są podane w tabeli pieczenia. Wartości podane w tabeli pieczenia są wartościami otrzymanymi w wyniku testów przeprowadzonych w naszym laboratorium. Zaleca się także, aby przestrzegać zaleceń podanych w stosowanym przepisie.
4. Kurczaka można obracać w piekarniku za pomocą różni.
5. Rezultaty pieczenia i gotowania mogą się różnić w zależności od napięcia, różnej jakości materiału, ilości i temperatury.
6. W trakcie pieczenia w piekarniku nie zaleca się otwierania jego drzwiczek. W przeciwnym przypadku może zostać zachwiana równowaga cieplna i może to zmienić rezultat pieczenia.

7. Korzystanie z form przy pieczeniu ciasta daje lepsze rezultaty.
8. Przed pieczeniem należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5-10 min.

### **UWAGA!**

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.

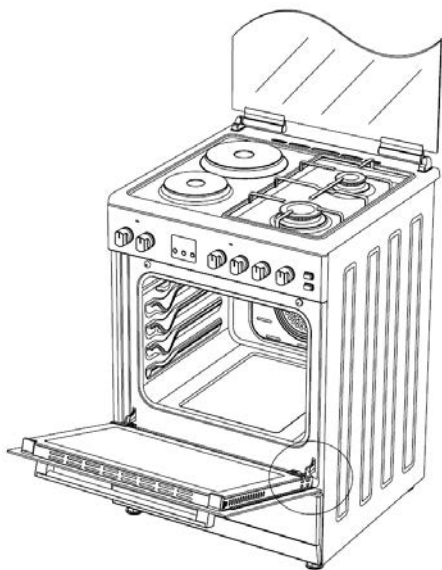
### **Tabela pieczenia**

<b>Potrawa</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Pozycja kratki</b>	<b>Czas pieczenia (min)</b>
Ciasto z kremem	150–170	2	30–35
Wyroby cukiernicze	200–220	2	35–45
Biszkopt	160–170	3	20–25
Ciastka	160–170	3	20–35
Ciasto	160–180	2	25–35
Ciasto plecione	200–220	2	30–40
Ciasto filo	180–220	2	35–45
Słone ciasta	160–180	2	20–30
Jagnięcina	210–230	1	90–120
Cielęcina	210–230	1	90–120
Baranina	210–230	1	90–120
Kurczak (w kawałkach)	210–230	1	75–100
Ryba	190–210	2	40–50

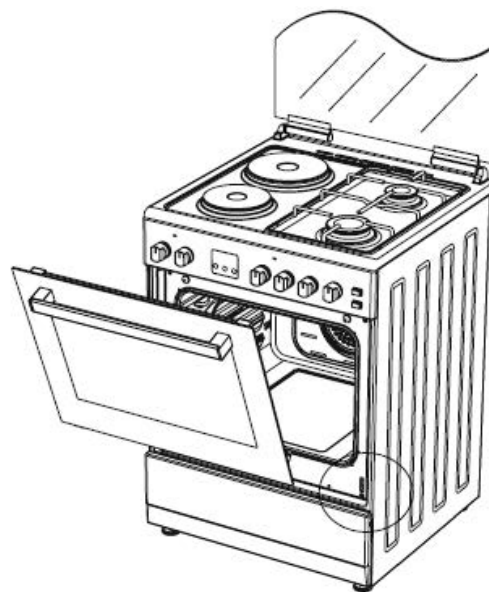
## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Odłącz z gniazdka wtyczkę zasilania elektrycznego kuchenki.
2. Piekarnik jest mocno nagrzwany w trakcie swej pracy. Staraj się nie dotykać grzałek.
3. Nigdy nie czyść wnętrza, panelu, pokrywy, tacek ani żadnych innych części piekarnika za pomocą takich narzędzi, jak twarda szczotka, ostra ścierka lub nóż. Nie używaj ściernych i rysujących środków czyszczących.
4. Po wyczyszczeniu wnętrza za pomocą ściereczki nasączonej środkiem do mycia wypłucz je, a następnie wytrzyj miękką ściereczką.
5. Szklane powierzchnie należy czyścić środkami przeznaczonymi do szkła.
6. Nie czyść kuchenki myjkami parowymi.
7. Przed otwarciem górnej pokrywy piekarnika zetrzyj z niej rozlany płyn. Przed zamknięciem pokrywy sprawdź, czy płyta grzewcza wystygła wystarczająco.
8. Nigdy nie używaj do czyszczenia łatwopalnych środków, takich jak kwas, rozpuszczalnik czy benzyna.
9. Nie myj w zmywarce żadnej części kuchenki.
10. Aby wyczyścić szybę w drzwiczkach piekarnika: za pomocą śrubokręta wykręć śruby mocujące uchwyt i wyjmij drzwiczki. Umyj je dokładnie, a następnie wypłucz. Po ich wysuszeniu prawidłowo zamontuj drzwiczki piekarnika i przykręć zawiasy.
11. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.

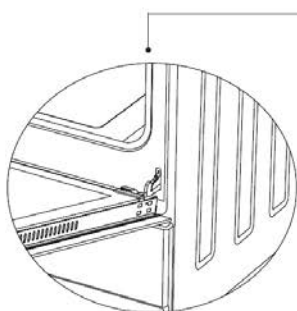
## MONTAŻ DRZWI PIEKARNIKA



Rys. 3



Rys. 4



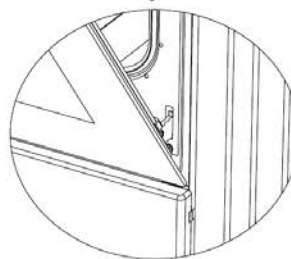
Rys. 3.1

Całkowicie otwórz drzwiczki piekarnika, pociągając je do siebie. Następnie odblokuj je, popychając zamek w zawiasie do góry śrubokrętem, zgodnie z rys. 3.1.



Rys. 3.2

Ustaw zamek w zawiasie pod najszerzym kątem zgodnie z rys. 3.2. Wprowadź oba zawiasy mocujące drzwiczki do piekarnika w tej samej pozycji.



Rys. 4.1

Następnie zamknij drzwiczki piekarnika, tak aby oparły się na zamku, zgodnie z rys. 4.1.



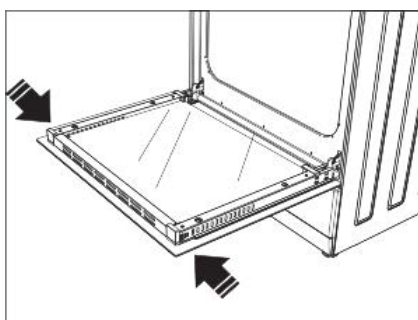
Rys. 4.2

Aby zdjąć drzwiczki pociągnij je przy zamkniętej pozycji do góry obiema rękami, zgodnie z rys. 4.2

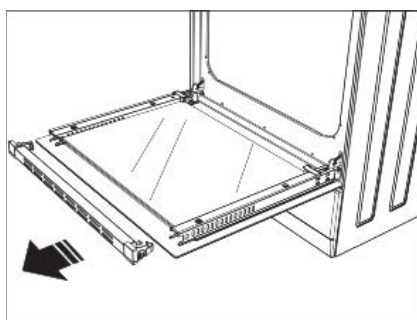
Aby zamontować ponownie drzwiczki piekarnika, wykonaj powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA SZKLANYCH PRZEDNICH DRZWICZEK PIEKARNIKA**

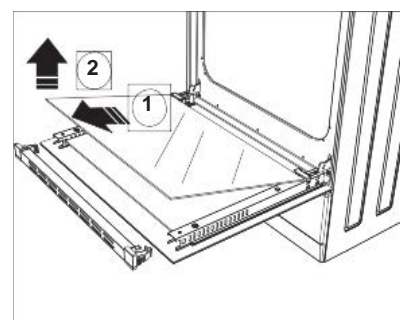
1. Usuń profil, naciskając plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie, jak pokazano na rysunku 5, i pociągając go do siebie, jak pokazano na rysunku.
2. Następnie wyjmij wewnętrzną szybę, jak pokazano na rysunku.
3. W razie potrzeby w ten sam sposób można wyjąć środkową szybę. Po zakończeniu czyszczenia i konserwacji zamontuj szyby i profil w odwrotnej kolejności.
4. Sprawdź, czy profil jest prawidłowo zamontowany.



Rys. 5



Rys. 6



Rys. 7

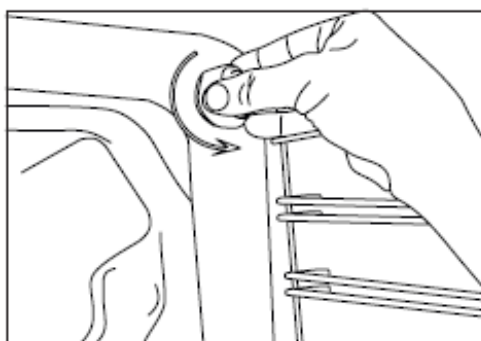
## **WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA**

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą żarówki sprawdź, czy obwód doprowadzający prąd do urządzenia został otwarty. (Otwarty obwód to obwód elektryczny, który nie przewodzi prądu.)

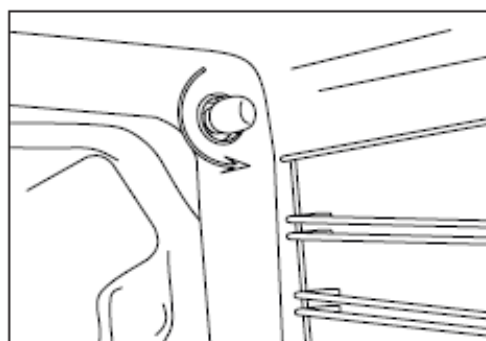
1. Na początku należy odłączyć dopływ prądu do urządzenia i sprawdzić, czy urządzenie jest chłodne.



2. Następnie należy zdjąć osłonę żarówki, obracając ją tak, jak to pokazano na ilustracji. Następnie należy wyjąć żarówkę, obracając ją, a następnie włożyć nową żarówkę o takich samych parametrach. Są to: 230 V, AC, 15 W, Gwint E14
3. Następnie należy założyć z powrotem zabezpieczenie żarówki i podłączyć urządzenie do prądu. Można z powrotem użyć kuchenki.

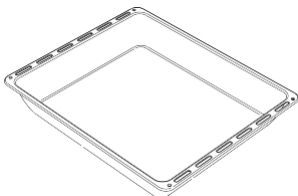
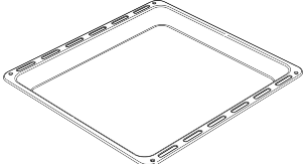
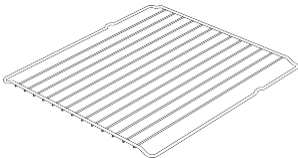
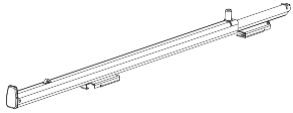


Rys. 8

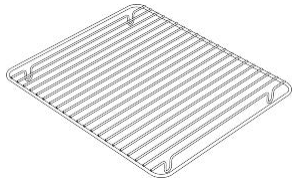
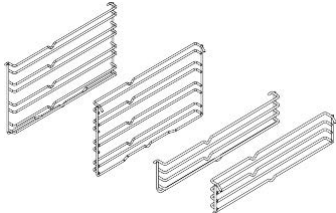
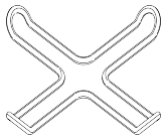


Rys. 9

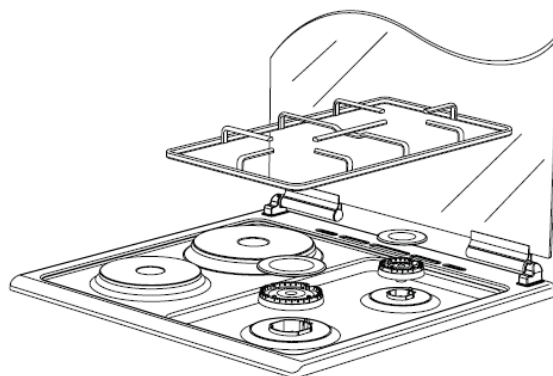
## AKCESORIA

	<p><b>Głęboka tacka</b> Wypieki, potrawy smażone na głębokim tłuszczu i gulasz. W przypadku smażenia bezpośrednio na grillu do ciast, mrożonek i mięs głęboka tacka może służyć jako skapywacz na tłuszcz.</p>
	<p><b>Tacka</b> Wypieki (ciastka, herbatniki itp.) oraz mrożonki.</p>
	<p><b>Grill</b> Smażenie i/lub umieszczanie potraw do upieczenia lub smażenia oraz mrożonek na odpowiedniej szufladzie.</p>
	<p><b>Szyna teleskopowa</b> Wysuwana teleskopowo szyna ułatwia wkładanie i wyjmowanie tacek lub kratek.</p>

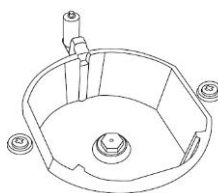


	<p><b>Grill na tacce</b> Do potraw, które mogą przywierać do powierzchni podczas przyrządzania (np. do wołowiny). Użycie grilla na tacce zapobiega takiej sytuacji.</p>
	<p><b>Dolna i górna kratka</b> Podczas gotowania można położyć taczkę (standardową lub głęboką) na dolnej i górnej kratce.</p>
	<p><b>Podstawa do kafeterki</b> Może służyć do postawienia kafeterki na kuchence.</p>

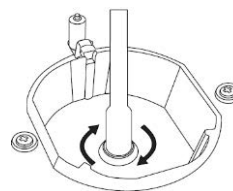
1. Do instalacji i usunięcia dyszy użyj śrubokrętu ze specjalną główką (rys. 10).
2. Z demontuj dyszę (rys. 11) z palnika za pomocą specjalnego śrubokręta do dyszy i zamontuj nową (rys. 12).



Rys. 10



Rys. 11

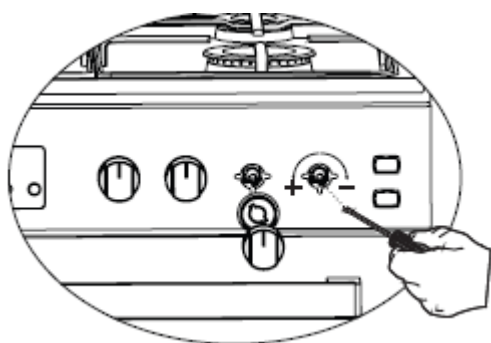


Rys. 12

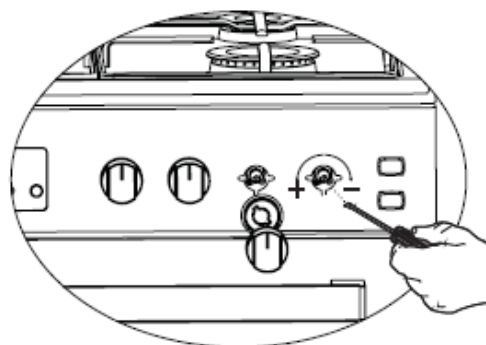
## REGULACJA PALNIKA GAZOWEGO

### Zmniejszanie płomienia

	Z LPG na NG	Z NG na LPG
Szybki palnik	3 obroty w lewo	3 obroty w prawo
Semiszybki palnik	2,5 obrotu w lewo	2,5 obrotu w prawo
Palnik pomocniczy	2 obroty w lewo	2 obroty w prawo
Palnik do woka	4 obroty w lewo	4 obroty w prawo
Palnik kuchenki	4,5 obrotu w lewo	4,5 obrotu w prawo
Palnik grilla	4 obroty w lewo	4 obroty w prawo



Rys. 13



Rys. 14

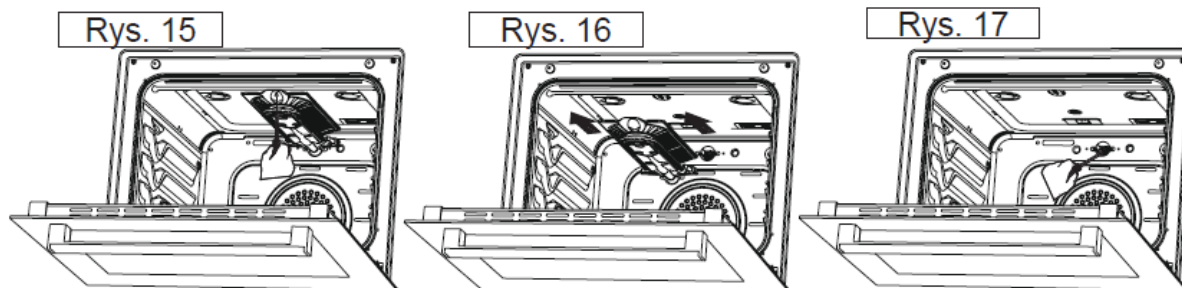
Zdemontuj przełączniki palnika urządzenia zgodnie z rys. 13 i 14. Pokazany na rys. 13 mechanizm ustawiania znajduje się w prawym dolnym rogu, a na rys. 14 – na środku. W celu ponownego przestawienia przełącznika po wprowadzeniu odpowiednich zmian zgodnie z powyższą tabelą należy wykonać te same czynności w odwrotnej kolejności.

### DEMONTAŻ DOLNEGO I GÓRNEGO PALNIKA ORAZ MONTAŻ INIEKTORA DO KUCHENKI GAZOWEJ

#### Demontaż górnego palnika

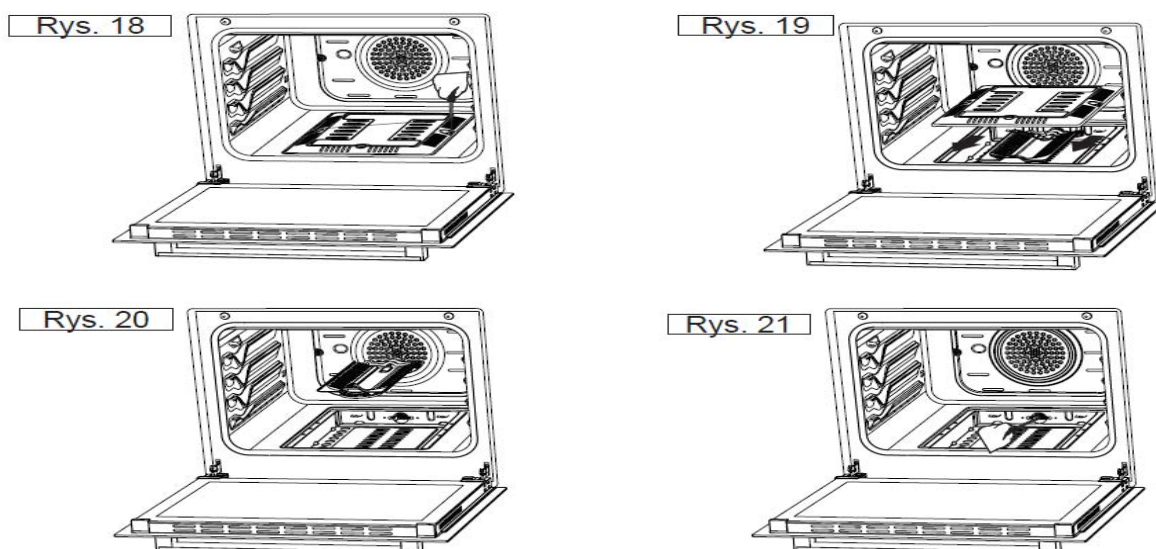
Za pomocą śrubokrętu odkręć śrubę (rys. 15). Zdejmij palnik, pociągając go do siebie (rys. 16). Zdejmij iniektor

z łożyska za pomocą klucza nasadowego (rys. 17). W celu ponownego założenia palnika należy przeprowadzić powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.



## Demontaż dolnego palnika

Osłona dolnego palnika są przymocowane dwiema śrubami. Za pomocą śrubokrętu odkręć śrubę (rys. 18). Zdejmij osłonę, pociągając go do siebie (rys. 19). Zdejmij palnik, pociągając go do siebie (rys. 20). Zdejmij iniektor z łożyska za pomocą klucza nasadowego (rys. 21). W celu ponownego założenia palnika należy zrealizować powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.



## 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 50092 GE W / KFC 50092 GE X /  
KFC 60091 GE W / KFC 60091 GE X**



KERNAU

[www.kernau.com](http://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

**Výrobce nenes odpovědnost za jakékoliv poškození zdraví nebo majetku vzniklé v důsledku chybné montáže nebo nesprávného používání spotřebiče.**

Výrobce nenes odpovědnost za nepřesnosti obsažené v této brožuře a vyplývající z chyb v tisku nebo překladu. Představené číselné údaje mají navíc pouze orientační povahu. Výrobce si vyhrazuje nárok na upravování svých výrobků bez vlivu na zásadní bezpečnostní a provozní charakteristiku, kdykoliv to uzná za nutné a užitečné.

**Poznámka:** Tento návod k obsluze je určen pro více než jeden model. Některé funkce popsané v návodu nemusí být dostupné pro Váš spotřebič.



## OBSAH

Informace O Výrobku.....	36
Důležitá Bezpečnostní Varování.....	40
Elektrické Připojení.....	40
Připojení Plynu.....	41
Návod Na Montáž Řetězu.....	42
Instalace Sporáku.....	43
Technické Údaje Sporáku.....	43
Pokud Spotřebič Nefunguje.....	45
Popis Sporáku A Kontrolního Panelu.....	45
Používání Sporáku.....	46
Ovládací Panel.....	52
Používání Desky.....	53
Ventily.....	54
Používání Trouby.....	55
Údržba A Čištění.....	58
Montáž Dveří Trouby.....	59
Čištění A Údržba Skleněných Předních Dvířek Trouby.....	60
Výměna Žárovky Trouby.....	60
Příslušenství.....	61
Nastavení Plynového Hořáku.....	63
Demontáž Horního A Spodního Hořáku A Montáž Injektoru Pro Plynový Sporák.....	63
Ochrana Životního Prostředí.....	65

## INFORMACE O VÝROBKU

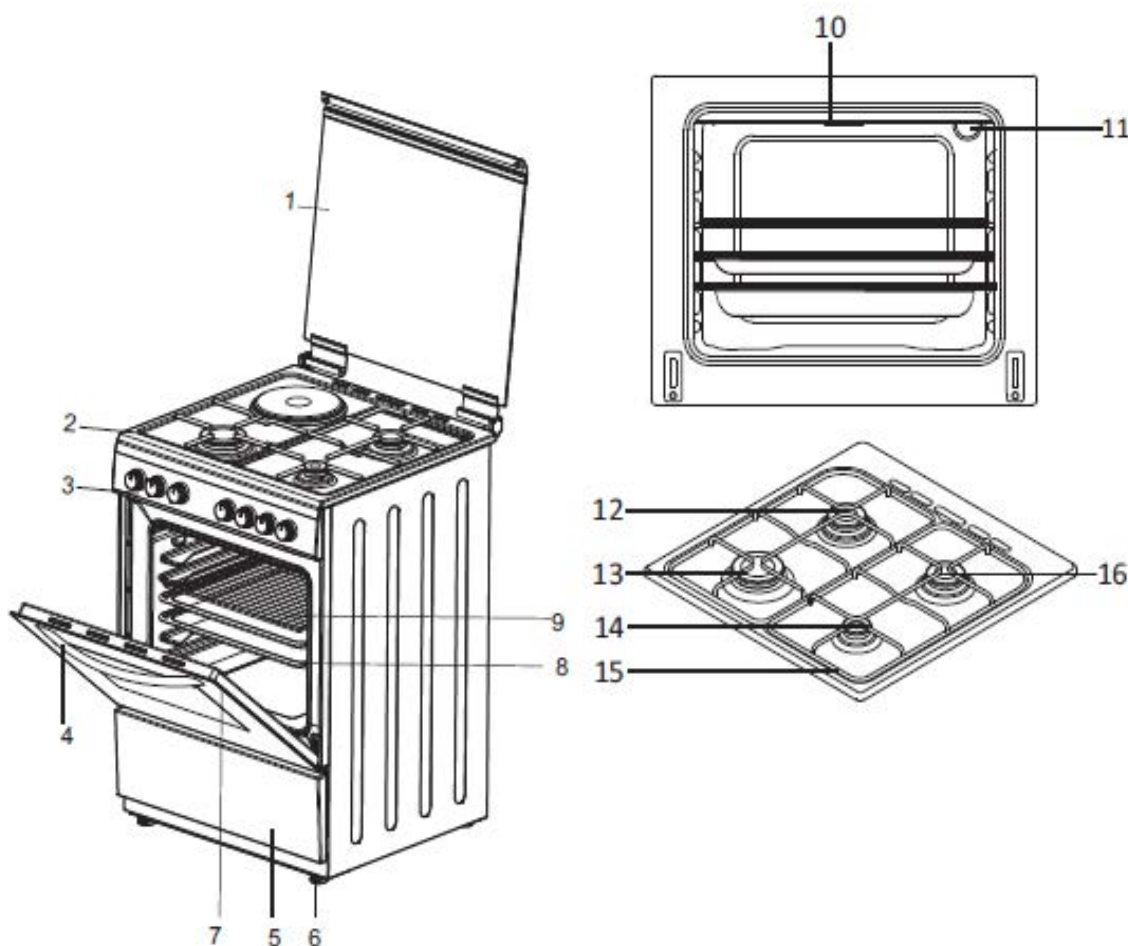
- Tento spotřebič je určen výhradně pro neprofesionální domácí použití.
- Technické údaje se nacházejí na popisném štítku nalepeném na zadní části spotřebiče.
- Spotřebič je určen výhradně pro vaření. S jeho pomocí nelze ohřívat místnosti.

- Udržujte elektrický kabel sporáku co nejdále od horkých oblastí.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, jeho autorizovaný servis nebo podobně kvalifikovaná osoba a odstranit tak nebezpečí.
- Před výměnou žárovky vypněte spotřebič, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.
- V případě výpadku napájení nastavte znovu časovač. V opačném případě sporák nebude fungovat (digitální časovač).
- Váš sporák může mít různý výstupní tlak v závislosti na specifikaci plynu a tlaku ve Vaší zemi. Zkontrolujte, zda je sporák správně zkonfigurován z hlediska místních požadavků (např. trysky musí být vhodné pro místní typ a tlak plynu).
- Připojte sporák k plynu LPG těsně a pokud možno co nejkratším způsobem (min. 40 cm – max. 125 cm).
- Během instalace a používání spotřebiče dodržujte bezpečnostní a zdravotní předpisy.
- Pro kontrolu plynové těsnosti nepoužívejte zdroje ohně, jako je zapalovač, zápalky, zapálená cigareta atp.
- Spotřebič během provozu vytváří teplo a vlhko. Ujistěte se, zda je místnost, v níž je spotřebič nainstalován, dobře ventilována. Udržujte přirozené ventilační cesty.
- Nikdy se nedotýkejte rukou skla trouby, protože se může zahřívat.
- Z bezpečnostních důvodů odstraňte z okolí spotřebiče záclony, závěsy a jiné hořlavé předměty.
- Pro odpojení spotřebiče od napájení musí být na pevné kabeláži namontován přepínač pro separaci kontaktů na

všech pólech, který zajistí rozpojení, v souladu s předpisy pro kabeláž.

- Některé modely jsou dodávány bez sady zástrčka+kabel. V takovém případě musíte použít elastický vodič vhodný pro připojení k jednofázové instalaci H05 VV-F 3G 4mm<sup>2</sup> nebo k trojfázové instalaci: H05 VV-F 5G 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Tento spotřebič byl vyroben v souladu s bezpečnostními předpisy. Nesprávné používání může vést k úrazům nebo poškození spotřebiče.
- Hlídejte děti, abyste měli jistotu, že si nehrají se spotřebičem. Nikdy jim nedovolte, aby si hrály se spotřebičem.
- Nehlídané vaření na sporáku s využitím tuku nebo oleje může být nebezpečné a způsobit požár. Oheň NESMÍTE hasit vodou. V takové situaci musíte odpojit spotřebič a zakrýt plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- Pozor! Riziko požáru: neskladujte materiály na varné ploše.
- Nedotýkejte se horkých částí holýma rukama.
- Tento spotřebič je vybaven značením v souladu s unijní Směrnicí 2002/96/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE).
- Před provedením jakýchkoliv obslužných úkonů odpojte spotřebič od plynového napájení a elektrické sítě.
- Instalaci, veškeré regulace, předělávky a údržbové úkony uvedené v této části návodu musí provádět pouze kvalifikovaný personál.
- Nesprávná montáž může vést k poškození osob, zvířat nebo majetku, za což výrobce nenese odpovědnost.

- Prvky zajišťující bezpečnost a automatickou regulaci spotřebiče mohou být v průběhu provozu systému vyměněny výhradně výrobcem nebo oprávněným dodavatelem.
- 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.
- **Všechny nebezpečné části obalu (polystyrén, pytle, kartony, sešíváčky atp.) udržujte mimo dosah dětí.**



MODEL	VELIKOST (cm)
YK 56	50*60*85 / 50*60*90
YK 66	60*60*85 / 60*60*90

### Seznam součástí:

- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Kryt panelu sporáku   | 10. Grilovací rošt       |
| 2. Panel sporáku         | 11. Lampička trouby      |
| 3. Ovládací panel        | 12. Polorychlý hořák     |
| 4. Držadlo dvířek trouby | 13. Rychlý hořák         |
| 5. Kryt přihrádky        | 14. Pomocný hořák        |
| 6. Podpurná noha         | 15. Rošty horního panelu |
| 7. Dvířka trouby         | 16. Polorychlý hořák     |
| 8. Žlábek trouby         |                          |
| 9. Drátiný rošt          |                          |

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

### ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- Sporák musí mít pojistku 16 nebo 32 A (přizpůsobenou k výkonu spotřebiče). Instalaci by měl provádět kvalifikovaný elektrikář.
- Sporák je přizpůsoben k napájení s napětím 230 V a frekvencí 50–60 Hz (lbu 230V/400 V a 50–60 Hz). Pokud má elektroenergetická síť jiné hodnoty, kontaktujte autorizovaný servis.
- Elektrická připojení sporáku je třeba provádět výhradně s použitím zásuvek s uzemněním provedeným v souladu s předpisy. Pokud na místě, v kterém má stát sporák, není dostupná zásuvka s uzemněním, okamžitě kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Výrobce nenese v žádném případě odpovědnost za škody vzniklé v důsledku připojení spotřebiče do zásuvky bez uzemnění. Pokud jsou

- elektrické kabely bez koncovek (např. zástrček) je třeba - dle typu spotřebiče - nainstalovat na napájecím kabelu přepínač, s jehož pomocí lze odpojit všechny koncovky v případě připojování/odpojování k/od elektroenergetické sítě.
10. Poškozený napájecí kabel musí vyměnit autorizovaný servis nebo kvalifikovaný elektrikář. Díky tomu se vyhnete zbytečnému nebezpečí.
  11. Elektrický kabel se nemůže dotýkat horkých částí spotřebiče.
  12. Používejte spotřebič v suchém prostředí.

## **PŘIPOJENÍ PLYNU**

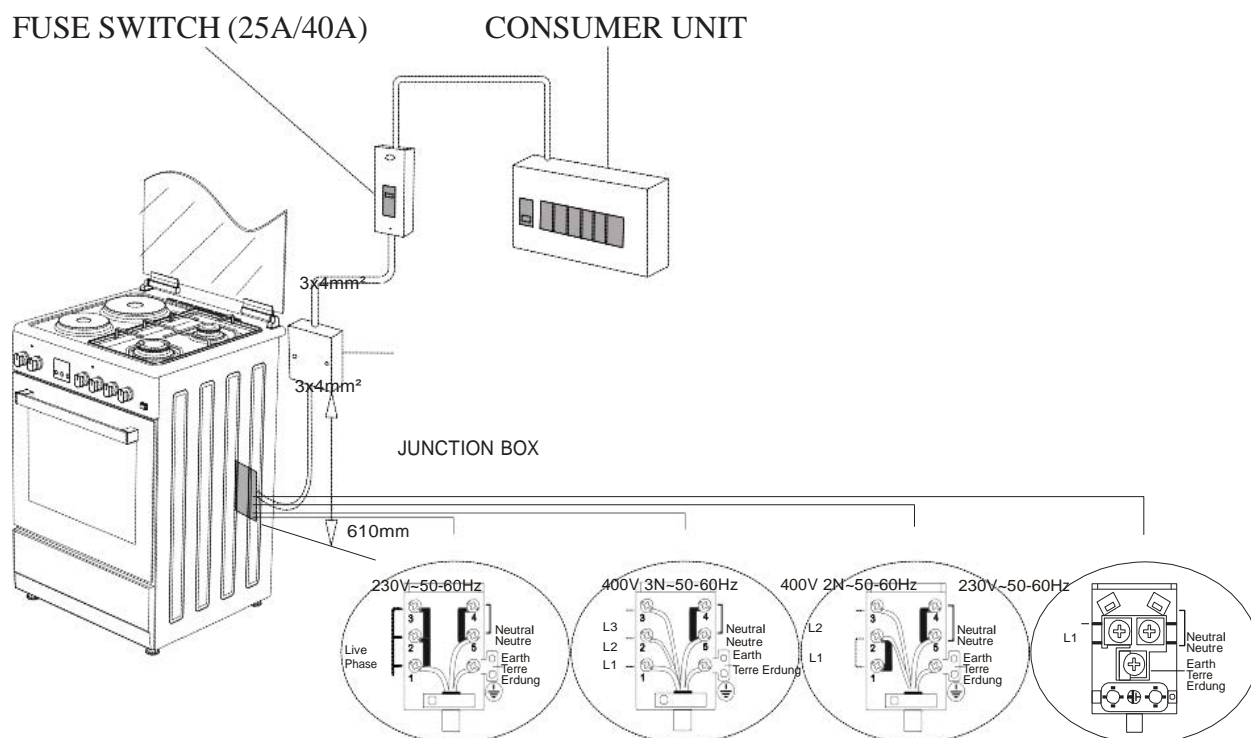
1. Připojte svorku k hadici. Přitlačte jednu hadici natolik silně, aby dosáhla na konec trubky.
2. Pro kontrolu těsnění: zkontrolujte, zda jsou vypnutá tlačítka na ovládacím panelu a zda je otevřen přívod plynu. Naneste mýdlovou pěnu na spojení. Pokud uniká plyn, v oblasti pokryté roztokem se objeví pěna.
3. Sporák používejte v dobře ventilované místnosti a postavte ho na plochém podloží.
4. Opět zkontrolujte připojení plynu.
5. Během stavění sporáku na vhodné místo se ujistěte, zda je v jedné rovině s kuchyňskou linkou. V případě potřeby vyrovnejte sporák na úroveň linky nastavením nožiček.
6. Neved'te plynové a elektrické přípojky a vodiče přes oblasti, které se ohřívají, především přes zadní stranu sporáku. Nepřenášejte sporák připojený k plynu, protože pohyb sporáku může vést k uvolnění hadice, a tedy k úniku plynu.



7. Pro zajištění bezpečného provozu sporáku ho před použitím připevněte ke zdi pomocí dodaného řetězu a šroubu s hákem. Zkontrolujte, zda je hák dobře zašroubovaný do zdi.

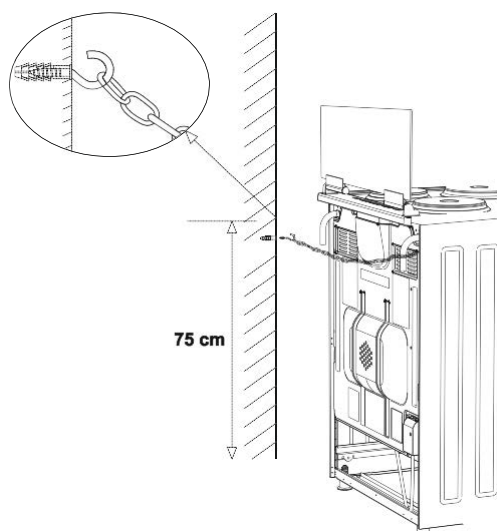
## Poznámka

Pro připojení plynu použijte elastickou hadici.



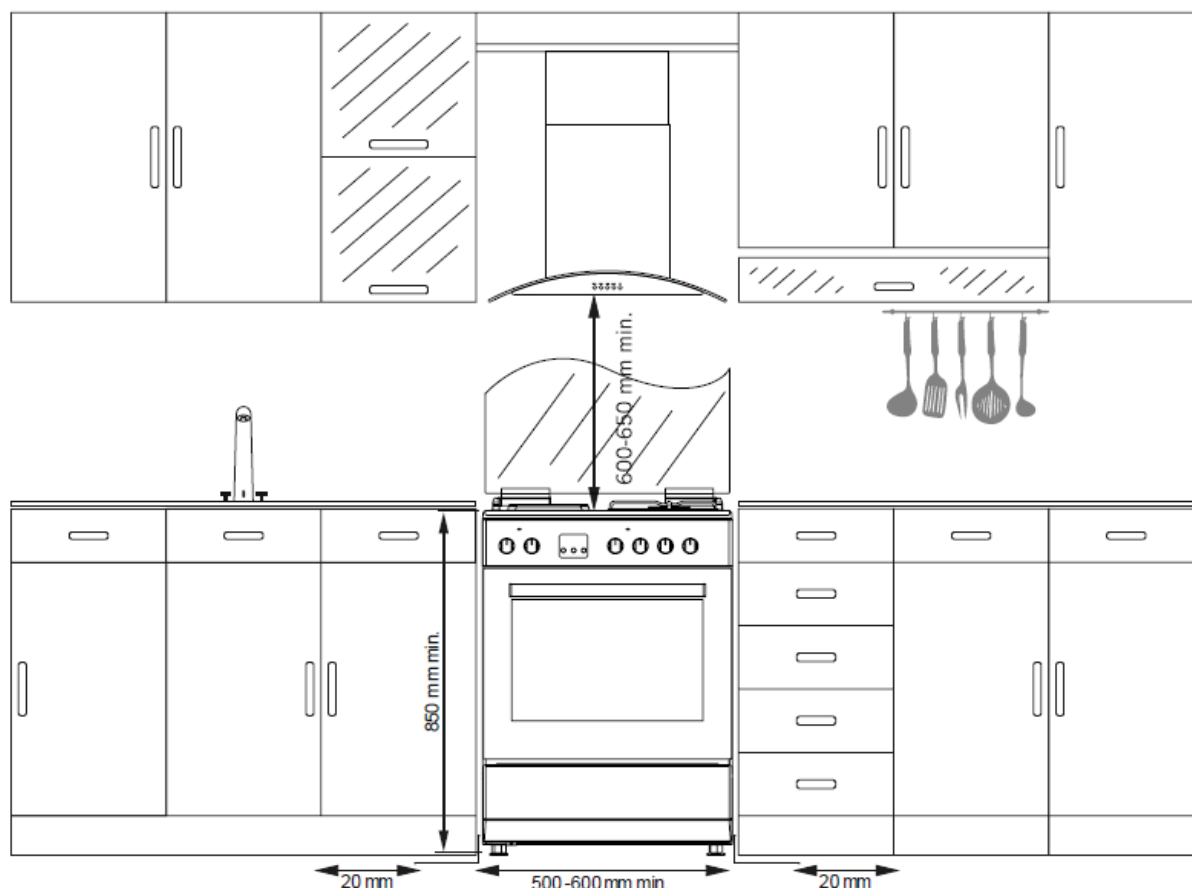
H05 VV-F 3G 4mm<sup>2</sup> H05 VV-F 5G 1.5mm<sup>2</sup> H05 VV-F 4G 1.5mm<sup>2</sup> H05 VV-F 3G 1.5mm<sup>2</sup>

## NÁVOD NA MONTÁŽ ŘETĚZU



Pro zajištění bezpečného provozu spotřebiče ho před prvním použitím připevněte ke zdi pomocí dodaného řetězu a šroubu s hákem. Ujistěte se, zda je hák dobře zašroubovaný do zdi.

## INSTALACE SPORÁKU



## TECHNICKÉ ÚDAJE SPORÁKU

TECHNICKÉ	50x55	50x60	60x60
Vnější šířka	500 mm	500 mm	600 mm
Vnější hloubka	565 mm	630 mm	630 mm
Vnější výška	855 mm	855 mm	855 mm
Vnitřní šířka	341 mm	341 mm	441 mm
Vnitřní hloubka	443 mm	443 mm	443 mm
Vnitřní výška	316 mm	316 mm	316 mm
Vnitřní objem	48 l	48 l	62 l

Výkon žárovky	15 W	15 W	15 W
Spodní topné těleso	1000 W	1000 W	1200 W
Horní topné těleso	800 W	800 W	1000 W
Topné těleso	-----	1800 W	2200 W
Topné těleso grilu	1500 W	1500 W	2000 W


Napájecí napětí	220–240 V AC, 50-60 Hz (nebo 400 V, 50-60 Hz)
Plotna 145 mm	1000 W
Plotna 180 mm	1500 W
Plotna rychlá 145 mm	1500 W
Plotna rychlá 180 mm	2000 W

<b>HODNOTY INJEKTORU HOŘÁKU DLE TYPU PLYNU</b>		<b>LPG G30/28- 30 mbar</b>	<b>NG G20/20 mbar</b>	<b>NG G25/25 mbar</b>
<b>Hořák pro wok</b>	Injektor Ø mm	0,96	1,30	1,40
	Výkon kW	3,60	3,35	3,66
	Spotřeba Gr/h, m <sup>3</sup> /h	284	0,3	0,365
<b>Rychlý hořák</b>	Injektor Ø mm	0,85	1,15	1,20
	Výkon kW	3,00	2,77	3,00
	Spotřeba Gr/h, m <sup>3</sup> /h	286	0,253	0,326
<b>Polorychlý hořák</b>	Injektor Ø mm	0,65	0,97	0,95
	Výkon kW	1,78	1,78	1,61
	Spotřeba Gr/h, m <sup>3</sup> /h	140	0,167	0,174
<b>Pomocný hořák</b>	Injektor Ø mm	0,50	0,72	0,70
	Výkon kW	0,88	0,99	0,88
	Spotřeba Gr/h, m <sup>3</sup> /h	70	0,092	0,094
<b>Hořák sporáku</b>	Injektor Ø mm	0,70	0,97	0,95
	Výkon kW	2,16/2,22	1,83/2,00	1,72/1,70
	Spotřeba Gr/h, m <sup>3</sup> /h	170/175	0,178/0,179	0,183/0,178
<b>Hořák grilu</b>	Injektor Ø mm	0,60/0,65	0,95	0,92/0,95
	Výkon kW	1,50/1,72	1,78/1,85	1,50/1,60
	Spotřeba Gr/h, m <sup>3</sup> /h	118/135	0,162/0,169	0,162/0,173

## POKUD SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE

1. Zkontrolujte, zda je zástrčka napájecího vedení připojena k zásuvce ve zdi.
2. Zkontrolujte elektrickou síť.
3. Zkontrolujte pojistky.
4. Zkontrolujte, zda není poškozeno napájecí vedení.
5. Pokud problém nedokážete vyřešit, kontaktujte servis výrobce/dodavatele nebo odborníka s podobnými kvalifikacemi.

## POPIS SPORÁKU A KONTROLNÍHO PANELU

	Tumspit		Wentylator
	Grzałka górna i dolna		Turbo nagrzewanie + wentylator
	Oświetlenie		Grzałka dolna + górna + wentylator
	Dolna grzałka + wentylator		Grzałka grilla + wentylator
	Grzałka grilla		Palnik grilla / grzałka grilla
	Grzałka grilla + żarówka		Górna grzałka
	Minutnik elektryczny		Palnik piekarnika / dolna grzałka
	Płomień		Zapalarka

### Rošt/Ventilátor

**Horní a spodní topné těleso / Turboohřev + ventilátor**

**Osvětlení / Spodní + horní topné těleso + ventilátor**

**Spodní topné těleso + ventilátor / Topné těleso grilu  
+ ventilátor**

**Topné těleso grilu / Hořák grilu / topné těleso grilu**

**Topné těleso grilu + žárovka / Horní topné těleso**

**Elektrický časovač / Hořák trouby / spodní topné těleso**

**Plamen / Zapalovač**

**OTOČNÝ KNOFLÍK TERMOSTATU:** Pro použití trouby nastavte termostat na požadovanou teplotu. Termostat je vybaven funkcí regulace od 50 do 280 stupňů.

**MECHANICKÝ OTOČNÝ KNOFLÍK ČASOVAČE** (volitelné): Pro použití trouby nastavte časovač na požadovaný čas v rozmezí 0 - 90 minut. Můžete použít tabulku pro pečení.

## POUŽÍVÁNÍ SPORÁKU

### Používání digitálního časovače

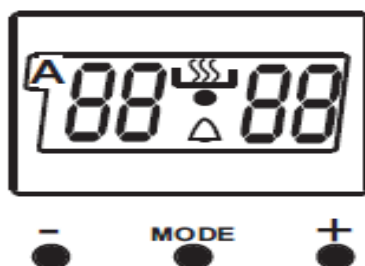


Zmáčknete současně tlačítka (+) a (-) digitálního časovače (timeru). Displej začne blikat, následně lze nastavit čas tlačítka (+) a (-). Pokud po nastavení času zmáčknete tlačítko (+) nebo (-), zobrazí se symbol a požadované nastavení časového programátoru. Po uplynutí tohoto času zazní zvukový signál, ale trouba bude i nadále fungovat. Pro vypnutí trouby musíte přepnout termostat trouby do polohy zavřeno.

### Nastavení zvuku

Pokud časový programátor ukazuje hodinu, po zmáčknutí tlačítka (-) a podržení po dobu 1-2 sekundy zazní zvukový signál. Po každém zmáčknutí tlačítka (-) zazní tři různé druhy zvukových signálů. Pokud nezmáčknete žádná jiná tlačítka, programátor si zapamatuje poslední zvolený zvukový signál.

## Používání digitálního časového programátoru

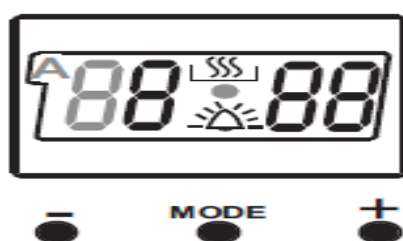


### Nastavení hodin:

Hodinu musíte nastavit před zahájením používání trouby. Po zapnutí napájení trouby začne na obrazovce blikat symbol (A) a tři "0". Zmáčkněte současně tlačítka (+) a (-). Na obrazovce se zobrazí symbol. Navíc začne blikat tečka uprostřed obrazovky. Pokud tečka bliká, nastavte hodinu pomocí tlačítek (+) a (-). Tečka by pak měla svítit nepřerušovaně.

Po zapnutí napájení trouby, až začne na obrazovce blikat symbol () a tři "0", troubu nelze ovládat pomocí ovládacích tlačítek. Pokud stisknete současně tlačítka pro nastavení hodin (+) a (-), na obrazovce se objeví symbol. Jakmile se na obrazovce objeví tento symbol, můžete ručně ovládat troubu. Jelikož v případě výpadku napájení dojde k vynulování nastavení hodin, musíte pak hodiny znovu nastavit.

### Nastavení času varovného zvukového signálu:





Tento čas musíte nastavit před zahájením používání trouby. Po zapnutí napájení trouby začne na obrazovce blikat symbol (A) a tři "0". Zmáčknete současně tlačítka (+) a (-). Na obrazovce se zobrazí symbol. Navíc začne blikat tečka uprostřed obrazovky. Pokud tečka bliká, nastavte hodinu pomocí tlačítek (+) a (-). Tečka by pak měla svítit nepřerušovaně. Tuto funkci můžete použít, aby se po uplynutí nastaveného časového období spustil varovný zvukový signál.

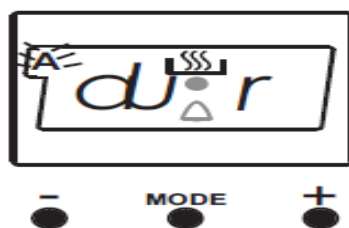
Zmáčknete tlačítko MODE uprostřed. Na obrazovce bude blikat symbol. Navíc se zobrazí tři "0". Pokud symbol bliká, pomocí tlačítek (+) a (-) nastavte požadovaný čas, po jehož uplynutí má znít zvukový signál. Chvíli po ukončení tohoto nastavování začne symbol svítit nepřerušovaně. Pokud symbol začne svítit nepřerušovaně, znamená to, že nastavování varovného zvukového signálu bylo ukončeno.


***Čas, po jehož uplynutí se má spustit varovný zvukový signál, lze nastavit libovolně v rozmezí od 0 do 23.59.***

Po uplynutí nastaveného času zazní varovný zvukový signál operátoru a na obrazovce začne blikat symbol. Zmáčknutí libovolné klávesy vypne tento zvukový signál a symbol zmizí z obrazovky.

***Nastavení času, po jehož uplynutí začne zazní varovný zvukový signál, má výhradně varovnou funkci. Tato funkce tedy nespouští troubu.***

## Poloautomatické nastavení hodiny podle doby trvání vaření:

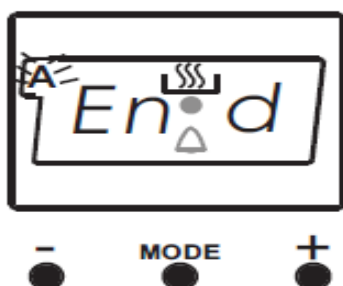



Tato funkce slouží k pečení ve zvoleném časovém rozmezí. Vložte do trouby jídlo určené pro pečení. Nastavte troubu na požadovanou funkci. Nastavte termostat trouby na požadovanou teplotu vhodnou pro jídlo, které má být připraveno. Zmáčkněte a podržte tlačítko MODE, dokud se na obrazovce časového programátoru nezobrazí "stop". Jakmile se na obrazovce časového programátoru zobrazí "stop", začne blikat symbol (A). Pokud je programátor v této pozici, nastavte pomocí tlačítek (+) a (-) dobu pečení jídla, které chcete připravit. Chvíli po ukončení nastavení se na obrazovce zobrazí aktuální hodina a symboly (A) a : začnou na obrazovce svítit nepřerušovaně. Během těchto úkonů také začne fungovat trouba.

***Dobu trvání pečení lze nastavit v rozsahu od 0 do 10 hodin.***

Po uplynutí nastaveného času časový programátor vypne troubu a zazní varovný zvukový signál. Na obrazovce začne navíc blikat symbol (A). Po nastavení tlačítek trouby a termostatu v poloze 0 lze vypnout zvukový signál zmáčknutím libovolného tlačítka časového programátoru. Časový programátor se navíc přepne do režimu ručního ovládání.

## Poloautomatické programování času podle doby ukončení vaření:

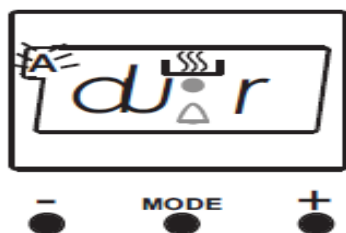


Tato funkce slouží k vaření se zvolením hodiny ukončení. Vložte do trouby jídlo určené pro pečení. Nastavte troubu na požadovanou funkci. Nastavte termostat trouby na požadovanou teplotu podle druhu jídla, které má být připraveno. Zmáčkněte a podržte tlačítko MODE, dokud se na obrazovce časového programátoru nezobrazí "end" a nezačne blikat symbol (A) a aktuální hodina. Jakmile je časový programátor v této poloze, pomocí tlačítek (+) a (-) nastavte požadovanou hodinu ukončení přípravy jídla. Chvilí po ukončení nastavení se na obrazovce zobrazí aktuální hodina a symboly (A) a  začnou na obrazovce svítit nepřerušovaně. Během těchto úkonů také začne fungovat trouba.

***Hodinu lze nastavit až do 10 hodin od okamžiku nastavování.***

Po uplynutí nastaveného času časový programátor vypne troubu a zazní varovný zvukový signál. Na obrazovce začne navíc blikat symbol (A). Po nastavení tlačítek trouby a termostatu v poloze 0 lze vypnout zvukový signál zmáčknutím libovolného tlačítka časového programátoru. Časový programátor se navíc přepne do režimu ručního ovládání.

## Plně automatické programování:



Tato funkce slouží k vaření po určité době, po určitou dobu. Vložte do trouby jídlo určené pro pečení. Nastavte troubu na požadovanou funkci. Nastavte termostat trouby na požadovanou teplotu podle druhu jídla, které má být připraveno. Nejprve zmáčkněte a podržte tlačítko MODE, dokud se na obrazovce časového programátoru nezobrazí "stop". Jakmile se na obrazovce časového programátoru zobrazí "stop", začne blikat symbol (A). Jakmile je časový programátor v této poloze, pomocí tlačítek (+) a (-) nastavte požadovanou dobu trvání přípravy jídla. Chvilí po ukončení nastavování se na obrazovce zobrazí aktuální hodina a symboly (A) a začnou na obrazovce svítit nepřerušovaně.

***Dobu trvání pečení lze nastavit v rozsahu od 0 do 10 hodin.***



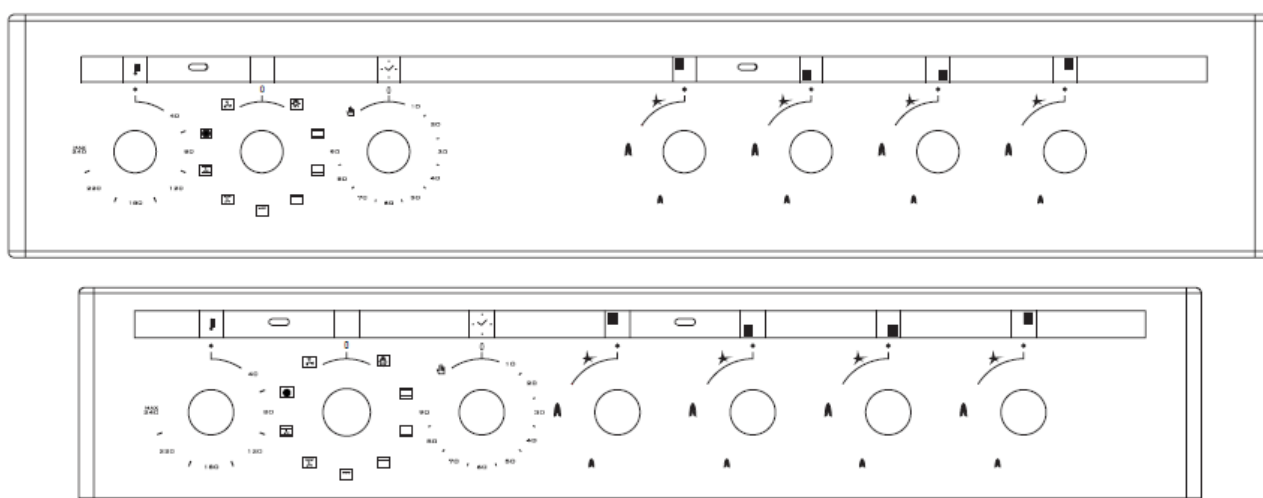
Následně zmáčkněte a podržte tlačítko MODE, dokud se na obrazovce časového programátoru nezobrazí "end". Jakmile se na obrazovce časového programátoru zobrazí "end", začne blikat symbol (A) a aktuální hodina, s přidáním této

doby trvání vaření. Jakmile je časový programátor v této poloze, pomocí tlačítek (+) a (-) nastavte požadovanou hodinu ukončení přípravy jídla. Chvíli po ukončení nastavení se na obrazovce zobrazí aktuální hodina a symbol (A) začne na obrazovce svítit nepřerušovaně.

***Hodinu lze nastavit až do 23.59 hodin od hodiny získané po přidání doby trvání vaření k aktuální hodině.***

Trouba začne fungovat v okamžiku vypočítaném v důsledku odečtení doby trvání vaření od nastavené hodiny jeho ukončení a vypne se přesně v takto vypočítanou hodinu. Časový programátor spustí varovný zvukový signál a symbol (A) začne blikat. Po nastavení tlačítek trouby a termostatu v poloze 0 lze vypnout zvukový signál zmáčknutím libovolného tlačítka časového programátoru. Časový programátor se navíc přepne do režimu ručního ovládání.

## OVLÁDACÍ PANEL



Przednia elektryczna płyta grzewcza	Tylna elektryczna płyta grzewcza	Tyłny lewy palnik (środkowy palnik)	Przedni lewy palnik (duży palnik)
Palnik grilla lub grzałka grilla	Palnik piekarnika (opcja) lub grzałka grilla	Minutnik elektryczny (opcja)	Termostat (opcja)

**Přední elektrická plotna/ Zadní elektrická plotna/Zadní levý hořák (střední hořák)/Přední levý hořák (velký hořák)**

**Hořák grilu nebo topné těleso grilu/Hořák trouby (volitelné) nebo topné těleso grilu/Elektrický časovač (volitelné)/Termostat (volitelné)**

## POUŽÍVÁNÍ DESKY

Palnik do woka	24–28 cm
Duży palnik	22–26 cm
Normalny palnik	18–22 cm
Mały palnik	12–18 cm

- Zamknięte
- Całkowicie otwarte
- Otwarte w połowie

Hořák pro wok  
Velký hořák  
Normální hořák  
Malý hořák

Uzavřeno  
Zcela otevřeno  
Napůl otevřeno

### Používání plynových hořáků.

1. Pro dosažení maximální efektivity používejte hrnce s plochým dnem a s níže uvedenými rozměry.
2. Ventily ovládající plynové hořáky mají speciální zabezpečovací mechanismus. Pro zapnutí hořáku zmáčkněte přepínač dopředu a nastavte ho u symbolu plamene otočením proti směru hodinových ručiček.



V této situaci se zapnou všechny zapalovače, ale zažehne se pouze ovládaný hořák. Držte zmáčkнутý přepínač tak dlouho, dokud se nezažehne plyn. Zmáčknete tlačítko zapalovače a otočte otočný knoflík proti směru hodinových ručiček.

3. Nepoužívejte zapalovač nepřerušovaně déle než 15 vteřin. Pokud se hořák nezažehne, počkejte nejméně jednu minutu, než to zkusíte znovu. Pokud hořák z jakéhokoliv důvodu zhasne, uzavřete řídicí plynový ventil a počkejte nejméně jednu minutu, než to zkusíte znovu.
4. U modelů se systémem plynového zabezpečení - pokud plamen na sporáku zhasne, řídicí ventil automaticky uzavírá plyn. Pro spuštění hořáků se systémem plynového zabezpečení musíte zmáčkнут otočný knoflík a otočit ho proti směru hodinových ručiček. Po zažehnutí musíte počkat cca 5-10 vteřin na aktivaci systému plynového zabezpečení. Pokud hořák z jakéhokoliv důvodu zhasne, uzavřete řídicí plynový ventil a počkejte nejméně jednu minutu, než to zkusíte znovu.

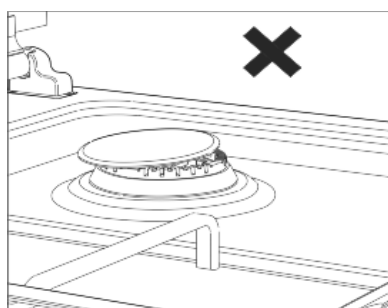
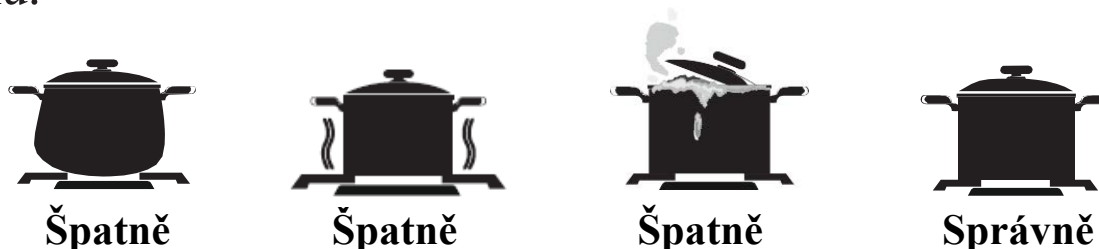
## VENTILY

### Používání ploten

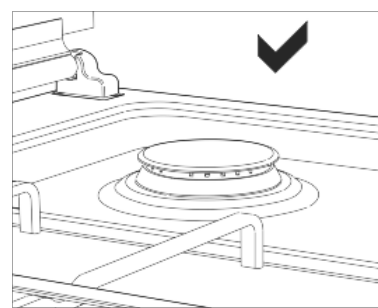
	ÚROVEŇ 1	ÚROVEŇ 2	ÚROVEŇ 3	ÚROVEŇ 4	ÚROVEŇ 5	ÚROVEŇ 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Rychlá 145 mm	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Rychlá 180 mm	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

1. Elektrické plotny mají standardně 6 teplotních úrovní (viz výše).
2. Před prvním použitím zapněte plotnu na 5 minut na úrovni 6. To způsobí, že složka na plotně, která je citlivá na působení tepla, ztvrdne díky zahřátí.
3. Pro produktivnější využívání energie používejte hrnce s plochým dnem, které se plně stýkají s varnou plochou.

Před použitím plotny se ujistěte, zda jsou kryty hořáků ve správné poloze. Níže je znázorněno správné umístění krytů hořáků.



Obr. 1



Obr. 2

## POUŽÍVÁNÍ TROUBY

### Používání hořáků v troubě

1. Pokud je trouba vybavena plynovými hořáky, pro jejich zažehnutí musíte použít příslušný otočný knoflík. Některé modely jsou vybaveny možností automatického zažehnutí pomocí otočného knoflíku, díky němuž lze zažehnout hořák otočením knoflíku. Hořáky lze také zažehnout zmáčknutím tlačítka zapalovače nebo pomocí zápalky.

2. Nepoužívejte zapalovač nepřerušovaně déle než 15 vteřin. Pokud se hořák nezažehne, počkejte nejméně jednu minutu, než to zkusíte znovu. Pokud hořák z jakéhokoliv důvodu zhasne, uzavřete řídicí plynový ventil a počkejte nejméně jednu minutu, než to zkusíte znovu.

## **Používání hořáků v troubě**

1. Při prvním zapnutí hořáku z něho bude unikat zápach prostředku, kterým jsou povlečená topná tělesa. Pro odstranění tohoto zápachu nastavte prázdnou troubu na 250°C na 45-60 minut.
2. Otočný knoflík pro nastavení trouby musí být nastaven na požadovanou hodnotu, v opačném případě trouba nebude fungovat.
3. Druhy jídel, doby jejich pečení a polohy termostatu jsou uvedeny v tabulce pečení. Hodnoty uvedené v tabulce pečení byly získány v průběhu testů provedených v naší laboratoři. Jedná se o příkladové hodnoty. Díky osobní zkušenosti budete moci provést příslušné změny hodnot uvedených v tabulce. V každém případě doporučujeme, abyste dodržovali pokyny uvedené v používaném receptu.
4. Kuře lze otáčet v troubě pomocí příslušenství.
5. Výsledky pečení a vaření se mohou lišit v závislosti na napětí, různých kvalitách materiálů, množství a teplotě.
6. V průběhu pečení v troubě nedoporučujeme otevírat její dvířka. V opačném případě může dojít k narušení teplotní rovnováhy, což může vést ke změně výsledku pečení.

7. Lepších výsledků při pečení koláčů a cukroví dosáhnete díky použití forem.
8. Před pečením přehřejte troubu cca 5-10 min.

### Poznamka

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.

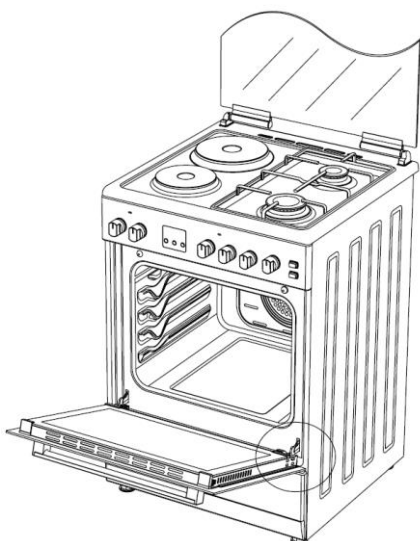
### Tabulka pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Poloha mřížky	Doba pečení (min)
Koláč s krémem	150–170	2	30–35
Cukrářské výrobky	200–220	2	35–45
Piškotové těsto	160–170	3	20–25
Cukroví	160–170	3	20–35
Koláč	160–180	2	25–35
Pletený koláč	200–220	2	30–40
Koláč z filo těsta	180–220	2	35–45
Slané koláče	160–180	2	20–30
Jehněčí	210–230	1	90–120
Telecí	210–230	1	90–120
Skopové	210–230	1	90–120
Kuřecí kousičky	210–230	1	75–100
Ryba	190–210	2	40–50

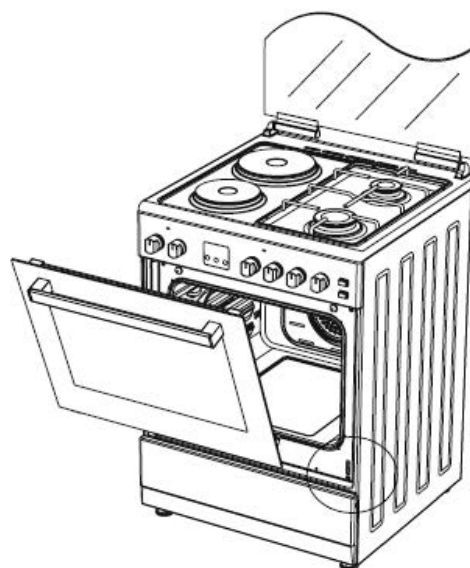
## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

1. Odpojte ze zásuvky zástrčku elektrického napájení sporáku.
2. Trouba se během provozu silně zahřívá. Snažte se nedotýkat topných těles.
3. Nikdy nečistěte vnitřek, panel, kryty, tácky ani žádné jiné části trouby pomocí takových nástrojů, jako je tvrdý kartáč, ostrá houba nebo nůž. Nepoužívejte abrazivní nebo drsné čisticí prostředky.
4. Po vyčištění vnitřku pomocí hadříku napuštěného mycím prostředkem vnitřek vypláchněte a následně utřete měkkým hadříkem.
5. Skleněné povrchy čistěte prostředky pro čištění skla.
6. Nečistěte troubu parními čističkami.
7. Než otevřete horní kryt trouby, utřete z něho rozlité tekutiny. Před zavřením krytu zkontrolujte, zda plotna stihla dostatečně vychladnout.
8. Pro čištění nikdy nepoužívejte hořlavé prostředky, jako je kyselina, ředidlo nebo benzín.
9. Nemyjte v myčce žádnou část trouby.
10. Pro vyčištění skla ve dvířkách trouby: pomocí šroubováku odšroubujte šrouby upevňující madlo a vyjměte dvířka. Důkladně je umyjte a následně opláchněte. Po jejich vyschnutí opět správně namontujte dvířka trouby a přišroubujte panty.

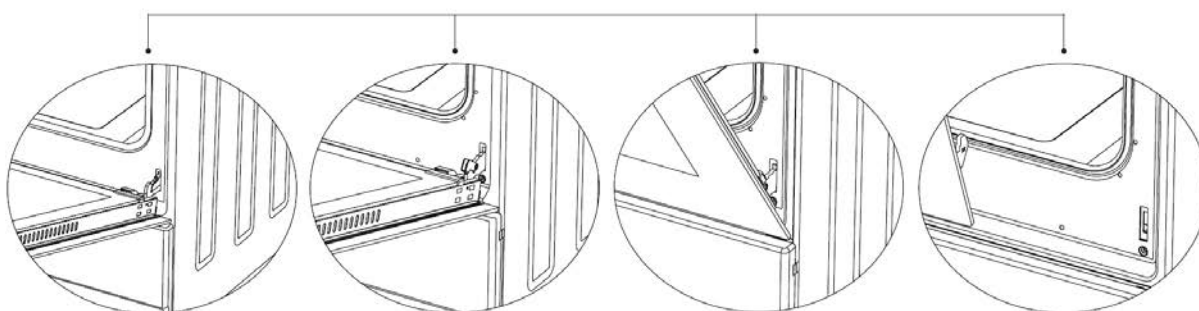
## MONTÁŽ DVEŘÍ TROUBY



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 3.1

Obr. 3.2

Obr. 4.1

Obr. 4.2

Otevřete nadoraz dvířka trouby přitažením k sobě. Následně je odblokujte tím, že zatlačíte šroubovákem zámek v pantu nahoru, viz. obr. 3.1.

Nastavte zámek v pantu v nejširším úhlu, viz obr. 3.2. Uved'te oba panty upevňující dvířka do stejné polohy.

Následně zavřete dvířka trouby tak, aby se opřela o zámek, viz. 4.1.

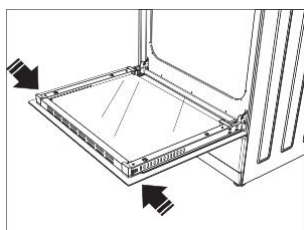
Pro sejmutí dvířek zatáhněte za dvířka v zavřené poloze oběma rukama nahoru, viz obr. 4.2

Pro opětovné namontování dvířek trouby proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

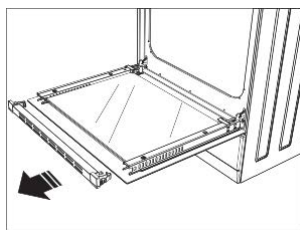


## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SKLENĚNÝCH PŘEDNÍCH DVÍŘEK TROUBY

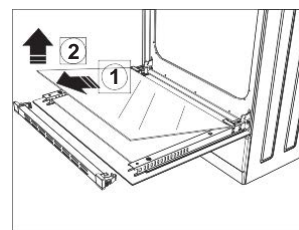
1. Odstraňte profil tak, že zmáčknete plastové západky na levé a pravé straně (viz obr. 5) a přitáhnete ho k sobě tak, jak je to zobrazeno na obrázku.
2. Následně vyjměte vnitřní sklo tak, jak je to zobrazeno na obrázku.
3. V případě potřeby můžete stejným způsobem vyndat prostřední sklo. Po ukončení čištění a údržby namontujte skla a profil v opačném pořadí.
4. Zkontrolujte, zda je profil správně namontován.



Obr. 5



Obr. 6



Obr. 7

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

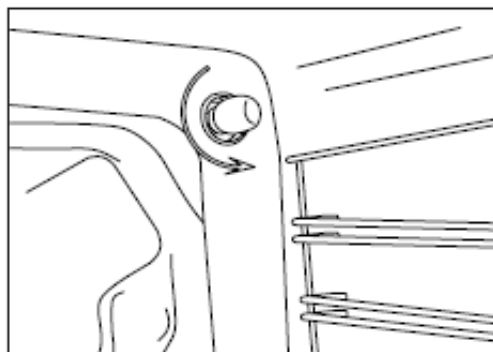
Abyste se vyhnuli riziku úrazu proudem, před výměnou žárovky zkontrolujte, zda byl rozpojen obvod přivádějící proud do spotřebiče. (Rozpojený obvod je elektrický obvod, kterým neprochází elektřina.)

1. Na začátku musíte odpojit přívod proudu ke spotřebiči a zkontrolovat, zda je spotřebič studený.
2. Následně sejměte kryt žárovky tím, že ji otočíte tak, jak je znázorněno na obrázku. V případě potíží můžete použít rukavice z umělé hmoty.
3. Následně vyjměte (vyšroubujte) žárovku a následně vložte novou žárovku se stejnými parametry. Parametry jsou následující: 230 V, AC, 15 W, Závít E14

4. Následně nasad'te zpátky zajištění žárovky a připojte spotřebič k napájení. Můžete opět používat sporák.



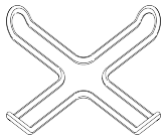
Obr. 8



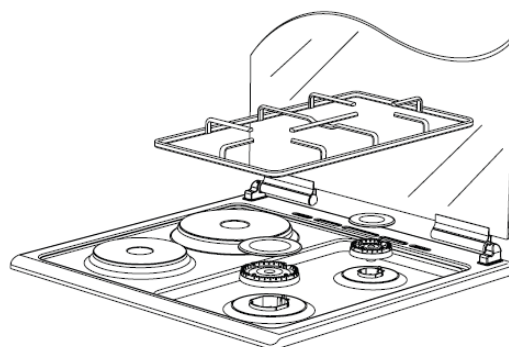
Obr. 9

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

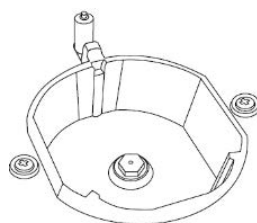
	<p><b>Hluboký plech</b> Koláče, smažená jídla na hlubokém tuku a guláš. V případě smažení mražených jídel a masa přímo na grilu pro koláče může hluboký plech sloužit jako odkapávač na tuk.</p>
	<p><b>Pečící plech</b> Koláče (cukroví, sušenky atp.) a mražená jídla.</p>
	<p><b>Gril</b> Smažení anebo umístění jídel pro pečení nebo smažení a mražených jídel na vhodném šuplíku.</p>
	<p><b>Teleskopická kolejnice</b> Teleskopická, vysouvací kolejnice usnadňuje vkládání i vykládání plechů nebo mřížek.</p>

	<p><b>Gril na plechu</b> Pro jídla, která se mohou přilepit k povrchu během přípravy (např. pro skopové maso). Použití grilu na plechu předchází takovéto situaci.</p>
	<p><b>Horní a spodní mřížka</b> Během vaření můžete položit plech (standardní nebo hluboký) na spodní nebo horní mřížku.</p>
	<p><b>Podložka pod kávovar</b> Díky ní lze postavit kávovar na sporáku.</p>

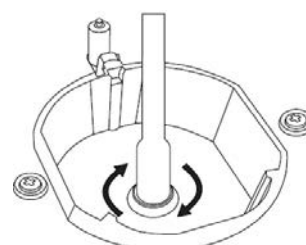
1. Pro instalaci a odstranění trysky použijte šroubovák se speciální hlavicí (obr. 10).
2. Demontujte trysku (obr. 11) z hořáku pomocí speciálního šroubováku pro trysky a namontujte novou (obr. 12).



Obr. 10



Obr. 11

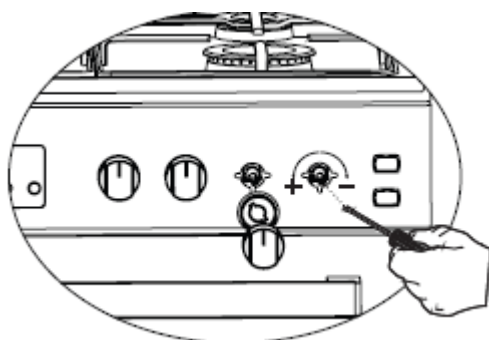


Obr. 12

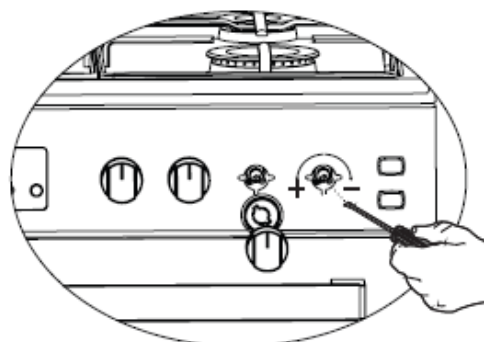
# NASTAVENÍ PLYNOVÉHO HOŘÁKU

## Zmenšení plamene

	<b>Z LPG na NG</b>	<b>Z NG na LPG</b>
<b>Rychlý hořák</b>	3 otáčky vlevo	3 otáčky vpravo
<b>Polorychlý hořák</b>	2,5 otáčky vlevo	2,5 otáčky vpravo
<b>Pomocný hořák</b>	2 otáčky vlevo	2 otáčky vpravo
<b>Hořák pro wok</b>	4 otáčky vlevo	4 otáčky vpravo
<b>Hořák sporáku</b>	4,5 otáčky vlevo	4,5 otáčky vpravo
<b>Hořák grilu</b>	4 otáčky vlevo	4 otáčky vpravo



Obr. 13



Obr. 14

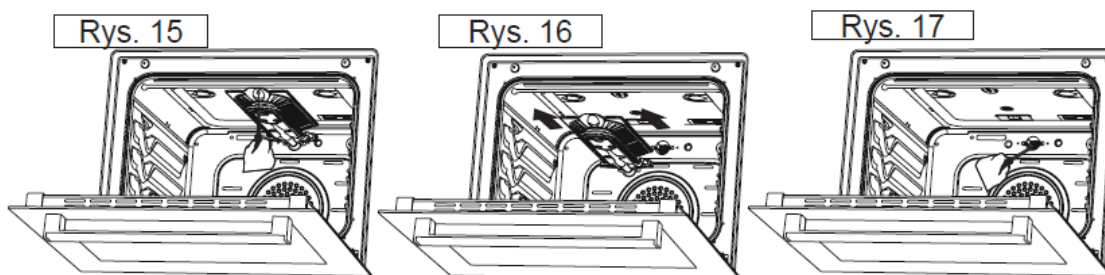
Demontujte přepínače hořáku spotřebiče v souladu s obr. 13 a 14. Nastavovací mechanismus znázorněný na obr. 13 se nachází ve spodním pravém rohu, a na obr. 14 – uprostřed. Pro opětovné nastavení přepínače po zavedení příslušných změn v souladu s výše uvedenou tabulkou proveďte stejné úkony v opačném pořadí.

## DEMONTÁŽ HORNÍHO A SPODNÍHO HOŘÁKU A MONTÁŽ INJEKTORU PRO PLYNOVÝ SPORÁK

### Demontáž horního hořáku

Pomocí šroubováku odšroubujte šroub (obr. 15). Sundejte hořák zatažením k sobě (obr. 16). Sundejte injektor z ložiska pomocí nástrčného klíče (obr. 17). Pro opětovné

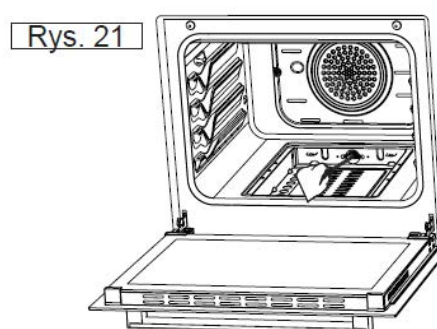
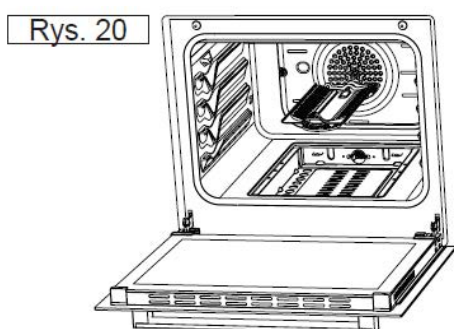
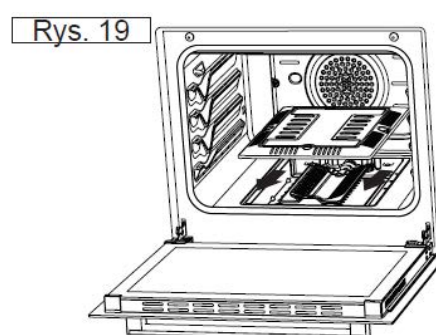
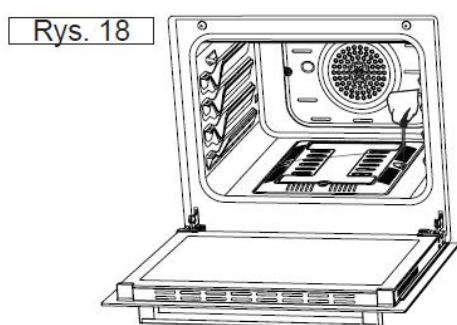
nasazení hořáku musíte provést výše uvedený postup v opačném pořadí.



Rys. = Obr.

## Demontáž spodního hořáku

Kryt spodního hořáku je upevněn dvěma šrouby. Pomocí šroubováku odšroubujte šroub (obr. 18). Sundejte kryt zatažením k sobě (obr. 19). Sundejte hořák zatažením k sobě (obr. 20). Sundejte injektor z ložiska pomocí nástrčného klíče (obr. 21). Pro opětovné nasazení hořáku musíte provést výše uvedený postup v opačném pořadí.



## 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

