

INSTRUKCJA INSTALACJI, KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA KUCHNI WOLNOSTOJĄCEJ KFC 90093.1 GE CI X



www.kernau.com

KERNAU

SZANOWNY KLIENCIE,

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 przygotowywaniem potraw.

UWAGA:

Instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące użytkowania i konserwacji urządzenia, dlatego prosimy o uważne zapoznanie się z prostymi instrukcjami i o przestrzeganie ich, co umożliwi Państwu osiągnięcie znakomitych rezultatów użytkowania. Prosimy także o przechowywanie poniższej instrukcji w bezpiecznym miejscu, bo można było z niej skorzystać.

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

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1: INSTALACJA KUCHNI	5
• PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ	5
• PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ	6
• MONTAŻ NÓZEK I POZIOMOWANIE KUCHNI	8
ROZDZIAŁ 2: DANE TECHNICZNE	9
ROZDZIAŁ 3: MONTAŻ	11
• WYMIANA DYSZ	11
• REGULACJA PŁOMIENIA „OSZCZĘDNEGO” PO WYMIANIE DYSZ	11
• MONTAŻ KRÓĆCA WĘŻA GIĘTKIEGO NA GAZ Z BUTLI	12
ROZDZIAŁ 4: WAŻNE WSKAZÓWKI	13
ROZDZIAŁ 5: PANEL STEROWANIA	17
ROZDZIAŁ 6: OPIS KUCHNI	18
ROZDZIAŁ 7: OBSŁUGA	20
• OBSŁUGA PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH I PIEKARNIKA	20
• OBSŁUGA PIEKARNIKA	21
• TABELA PRZYRZĄDZANIA POTRAW	22
• ZASTOSOWANIE OSŁONY PANELU STEROWANIA	22
ROZDZIAŁ 8: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI	24
ROZDZIAŁ 9: JEŚLI KUCHNIA NIE DZIAŁA	25
ROZDZIAŁ 10: USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	25
ROZDZIAŁ 11: USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	26

ROZDZIAŁ 1: INSTALACJA KUCHNI

PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

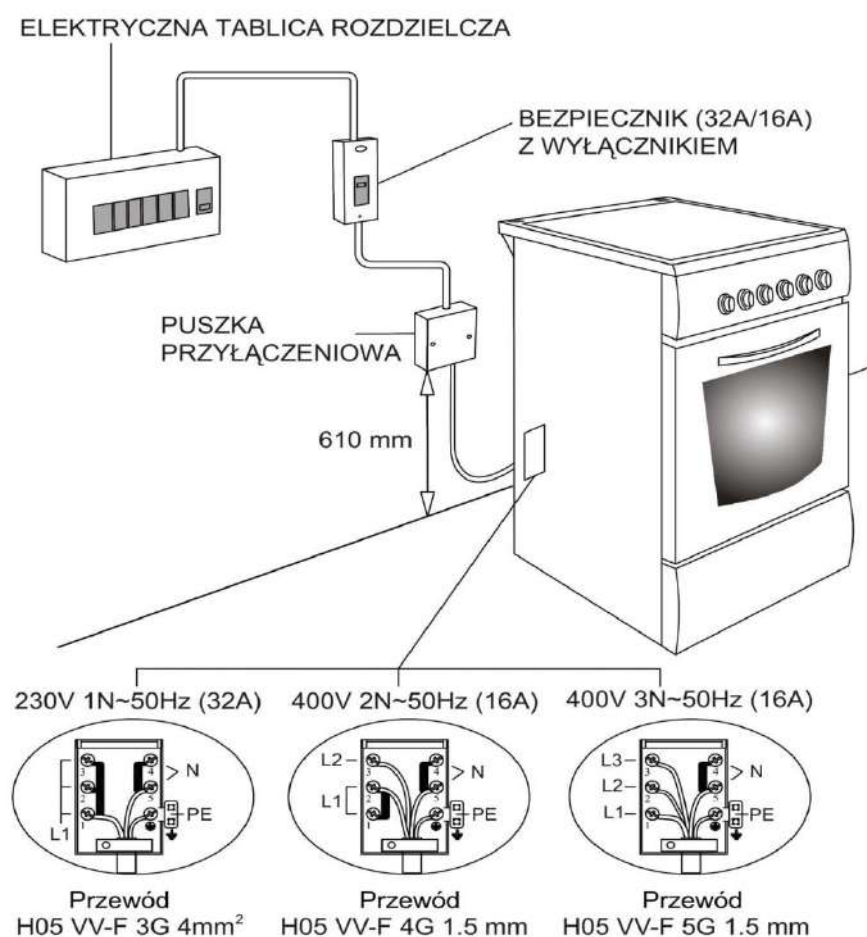
- Kuchnia przystosowana jest do zasilania z instalacji prądu przemiennego jednofazowego 230 V / ~50-60 Hz (bezpiecznik 32 A) lub trójfazowego 3 x 230 V / 400 V / ~50-60 Hz (bezpieczniki 16 A). Napięcie znamionowe elementów grzejnych kuchni wynosi 230V. Jeśli instalacja elektryczna w budynku nie odpowiada tym parametrom, należy zlecić jej przystosowanie wykwalifikowanemu elektrykowi.
- 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.
- Przewód zasilający nie może stykać się z gorącymi elementami kuchni.
- 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.
- Na stronie 7 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

- 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.
- 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.

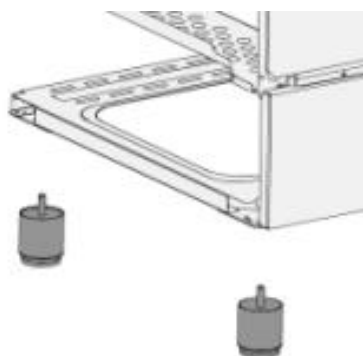


- Kuchni nie należy instalować w pomieszczeniu bez okna lub bez możliwości wentylacji. W przypadku braku wentylacji, należy pamiętać, aby drzwi pomieszczenia były przez cały czas otwarte. Dopływ powietrza niezbędnego do właściwego spalania gazu nie może być mniejszy niż 2m³/h na każdy 1kW mocy grzejnej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

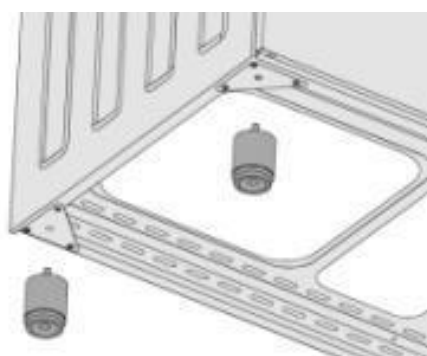
- Kuchnia może być podłączona do instalacji gazowej z prawej lub z lewej strony.
- Zaleca się podłączenie kuchni do instalacji gazowej metalowym przewodem elastycznym, zgodnym z obowiązującymi przepisami krajowymi.
- W przypadku zastosowania elastycznego metalowego przewodu gazowego należy uszczelnić uszczelką lub taśmą teflonową jego połączenie z rurą kuchni.
- Podłączenie kuchni do butli z gazem propan-butan wykonujemy węzłem 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.
- 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.
- **PO ZAKOŃCZENIU INSTALACJI KUCHNI NALEŻY SPRAWDZIĆ SZCZELNOŚĆ WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ GAZOWYCH!**
- Po ustawieniu kuchni w miejscu przeznaczenia, należy ją wypoziomować za pomocą poziomnicy. Regulację przeprowadza się wkręcając lub wykręcając nóżki kuchni.
- 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.

- **ELASTYCZNY METALOWY PRZEWÓD GAZOWY I KABEL ELEKTRYCZNY ZASILAJĄCY NIE MOGĄ W ŻADNYM PUNKCIE STYKAĆ SIĘ Z GORĄCYMI ELEMENTAMI KUCHENKI, SZCZEGÓLNIE TYLNĄ ŚCIANĄ PIEKARNIKA.**
- **JEŚLI KUCHNIA PODŁĄCZONA JEST DO INSTALACJI GAZOWEJ SZTYWNYM POŁĄCZENIEM RUROWYM, NIE NALEŻY JEJ PORUSZAĆ, ABY NIE NASTĄPIŁO ROZSZCZELNIENIE POŁĄCZENIA.**

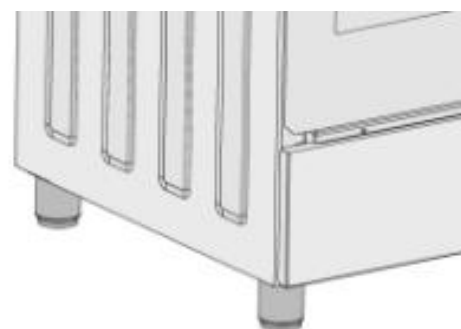
MONTAŻ NÓZEK I POZIOMOWANIE KUCHNI



Rys. 1,2



Rys. 3



Rys. 4

1. Listwa montażowa nóżek znajduje się w dolnej części obudowy – Rys. 1,2
2. Otwory i nakrętki znajdują się w centralnej części narożników – Rys.3
Śruby nóżek wkręcamy w nakrętki przymocowane do narożników.
3. Poziomowanie kuchni przeprowadzamy obracając nóżki - Rys. 4
4. Wkręcając lub wykręcając nóżki regulujemy także wysokość kuchni.

ROZDZIAŁ 2: 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

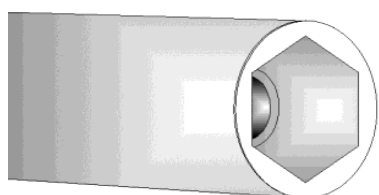
CHARAKTERYSTYKA PALNIKÓW GAZOWYCH PŁYTY KUCHENNEJ			GAZ ZIEMNY – G20	GAZ LPG - G30
Palnik Wok	Średnica otworu dyszy	mm	1,30	0,96
	Moc grzejna	kW	3,35	3,60
	Zużycie gazu	gr/h, m3/h	0,300	283
Palnik duży	Średnica otworu dyszy	mm	1,15	0,85
	Moc grzejna	kW	2,77	3,00
	Zużycie gazu	gr/h, m3/h	0,253	236
Palnik 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

ROZDZIAŁ 3: MONTAŻ

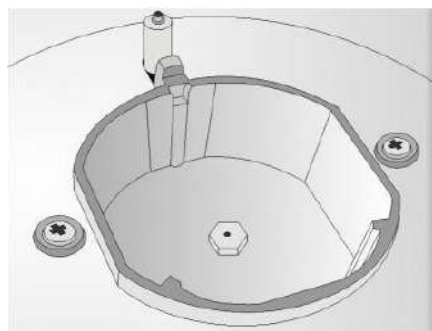
WYMIANA DYSZ

Przebrojenie kuchni na inny rodzaj gazu przeprowadzamy w następujący sposób:

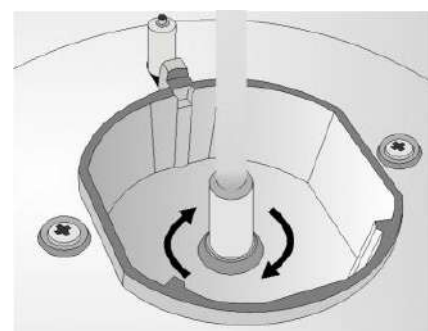
1. Do wymiany dysz należy użyć odpowiedniego klucza nasadowego (Rys. 7)
2. Dysza znajduje się w dolnej części korpusu palnika (Rys. 8) Za pomocą klucza nasadowego odkręcić zamontowaną fabrycznie dyszę (Rys. 9) i wymienić ją na odpowiednią dla danego rodzaju gazu.



Rys. 7



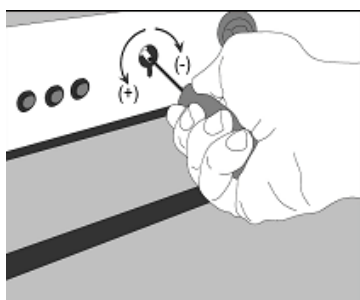
Rys. 8



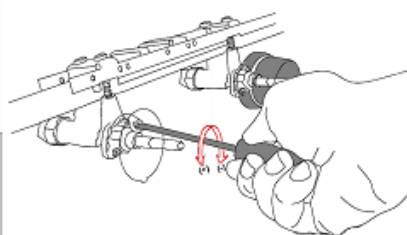
Rys. 9

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:



Rys. 5



Rys. 6

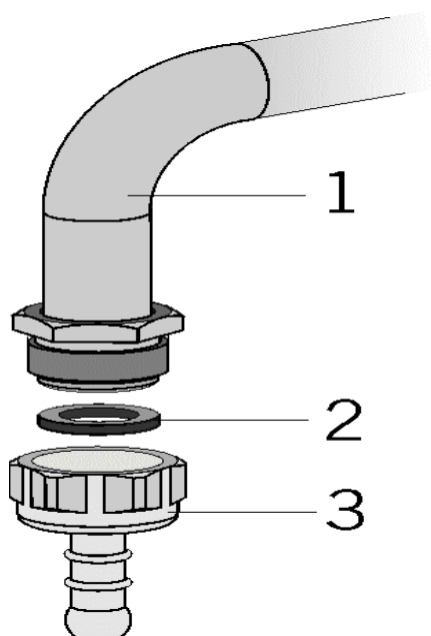
Rodzaj palnika	Przebrojenie z gazu LPG na ziemny	Przebrojenie z gazu ziemnego na LPG
Duży	3 obr. w lewo	3 obr. w prawo
Średni	2,5 obr. w lewo	2,5 obr. w prawo
Pomocniczy	2 obr. w lewo	2 obr. w prawo
Wok	4 obr. w lewo	4 obr. w prawo
Główny piekarnika	4,5 obr. w lewo	4,5 obr. w prawo
Grill piekarnika	4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



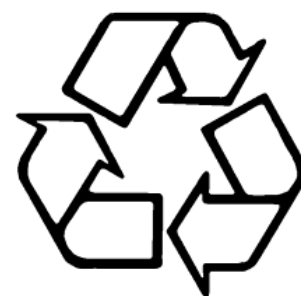
1. Rura przyłączeniowa kuchni
2. Uszczelka zabezpieczająca
3. Króciec na gaz płynny

ROZDZIAŁ 4: WAŻNE WSKAZÓWKI

- 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.



- 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.
- Kuchnia może być podłączona do instalacji prądu przemiennego jednofazowego 230V/~50-60Hz lub trójfazowego 3x230V/400V/~50-60Hz.
- 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.
- 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.
- Elastyczny metalowy przewód gazowy i elektryczny przewód zasilający nie mogą w żadnym punkcie stykać się z gorącymi elementami lub ostrymi krawędziami kuchni.






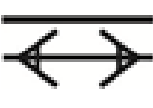











- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być jak najszybciej wymieniony przez pracownika autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowaną osobę posiadającą uprawnienia elektryczne.
- Kuchnia została wyprodukowana zgodnie z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa użytkowania. Niewłaściwe użycie może zagrażać ludziom i spowodować uszkodzenie kuchni.
- Niektóre elementy kuchni podczas użytkowania nagrzewają się. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby uniknąć dotknięcia 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.
- 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.
- Należy zwracać uwagę, aby dzieci nie bawiły się kuchnią.
- Ze względów bezpieczeństwa należy chronić elektryczny przewód zasilający przed dostępem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Przechowywanie palnych przedmiotów w piekarniku i na płycie kuchennej grozi pożarem.
- Kuchnia nie jest przystosowana do sterowania zewnętrznym programatorem czasowym lub jakimkolwiek systemem sterowania bezprzewodowego.
- Przed wymianą żarówki w piekarniku, w celu uniknięcia ewentualnego porażenia prądem, należy upewnić się, czy kuchnia jest odłączona od instalacji elektrycznej.

- 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 jej powierzchnię jakiegokolwiek zanieczyszczenia w postaci rozlanych płynów. Przed zamknięciem pokrywy zaleca się ostudzenie powierzchni płyty kuchennej.
- 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.
- 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.
- Piekarnik jest bardzo gorący w trakcie użytkowania i tuż po zakończeniu pracy. Nie dotykać gorących grzałek piekarnika i chronić przed tym też dzieci.
- Kuchnia może być wykorzystywana wyłącznie do pieczenia i gotowania potraw. Jakikolwiek inny zastosowania – np. ogrzewanie pomieszczeń należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne. Kuchnia przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego.
- Szklana pokrywa kuchni może popękać, gdy zostanie nagrzana. Przed opuszczeniem pokrywy należy zgasić wszystkie palniki.
- Upewnić się, że kuchnia została przyłączona do mediów zgodnie z aktualnymi przepisami krajowymi.
- Zaleca się, aby przewód elastyczny łączący kuchnię z butlą z gazem propan-butan miał długość minimum 40 cm, maksimum 125 cm.
- Do sprawdzenia szczelności połączeń nie wolno stosować ognia zapalniczki, zapalnika lub papierosa. Można zastosować np. wodę z mydłem.
- Użytkowanie kuchni do pieczenia i gotowania powoduje wydzielanie się w pomieszczeniu kuchennym ciepła i wilgoci. Należy upewnić się, czy jest ono dobrze przewietrzane.

- Należy utrzymywać naturalne otwory wentylacyjne pomieszczenia kuchennego w należytej porządku.
- Kiedy piekarnik jest gorący nie wolno dotykać szkła drzwiczek ręką lub jakimkolwiek narzędziem.
- Wykorzystanie w piekarniku funkcji Grill, wymaga zamocowania metalowej przesłony chroniącej panel sterujący kuchni przed wysoką temperaturą.
- Kurki gazowe w pozycji spoczynkowej są zablokowane przed obrotem. Nie używać siły! Przed ich obróceniem należy docisnąć pokrętła w kierunku powierzchni panelu sterującego kuchni.
- 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 utrzymywania płomienia po tym czasie, należy powtórzyć 5-6 razy czynność zapalania. Jeśli mimo to problem nie zniknie, prosimy zgłosić problem najbliższemu autoryzowanemu serwisowi.
- W przypadku pieczenia kurczaka na rożnie prosimy na najniższym poziomie piekarnika umieścić brytfannę wypełnioną szklanką wody (ok. 200 ml).
- Przed włączeniem rożna należy upewnić się, czy rowek części pręta rożna znajdującej się przyuchwycie, jest dobrze oparty na wygięciu ramki grillaw kształcie litery V.
- Jeśli posiadacie Państwo wersję kuchni z programatorem elektronicznym, należy po każdym zaniku zasilania elektrycznego lub wyłączeniu kuchni prądu, ustawić na nowo czas na zegarze. W przeciwnym wypadku piekarnik nie będzie pracował.

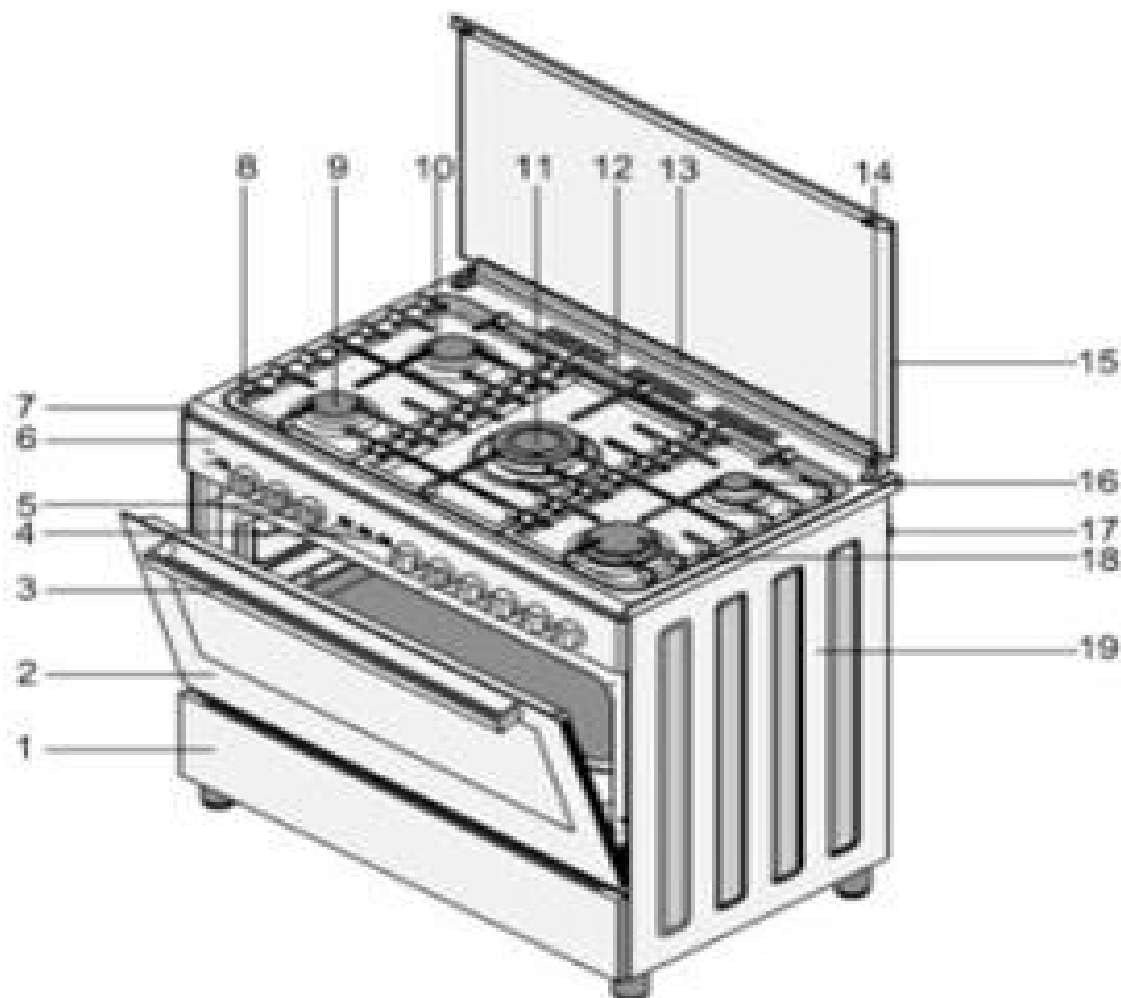
ROZDZIAŁ 5: PANEL STEROWANIA

Piktogramy na panelu sterowania oznaczają:

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

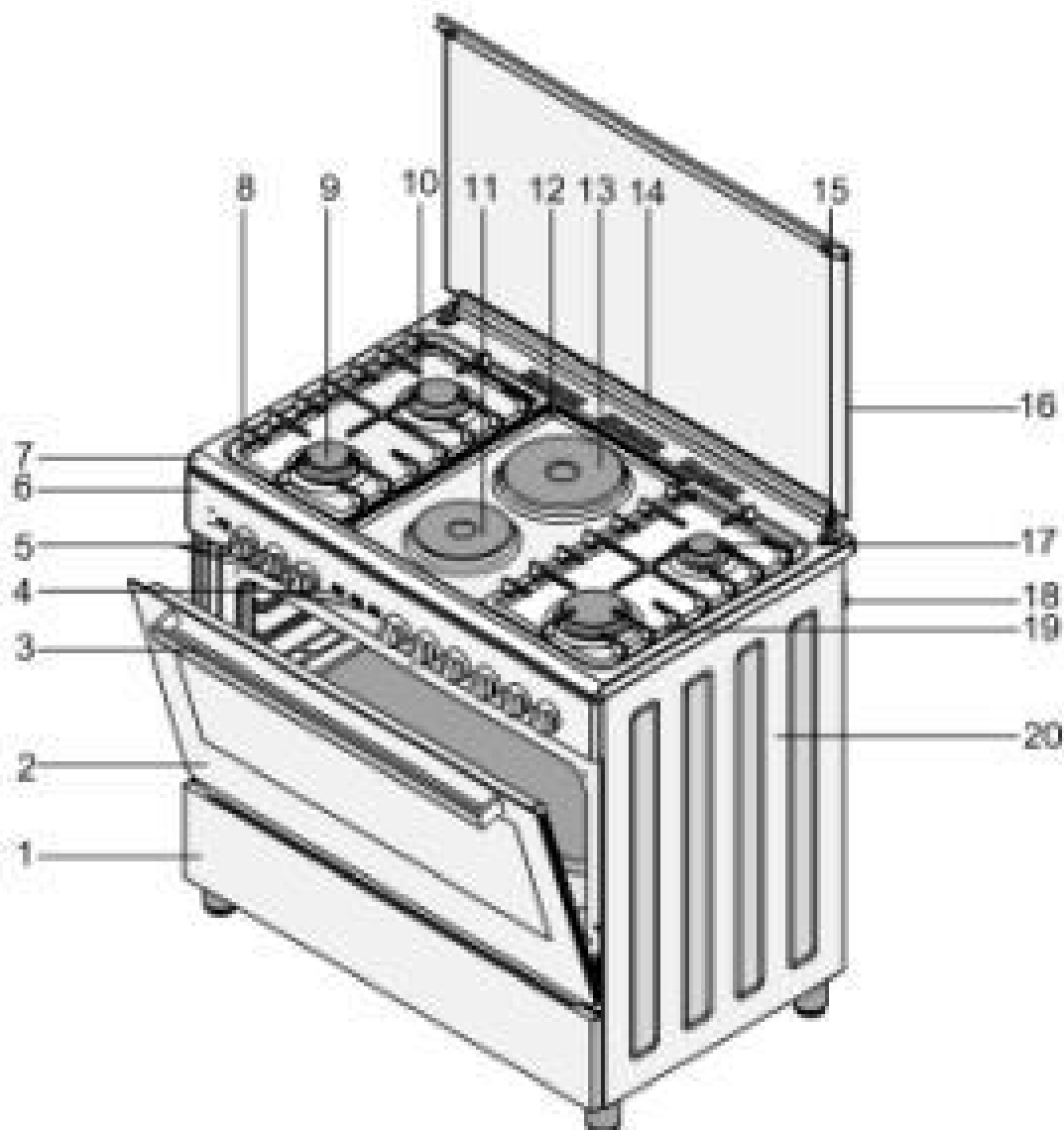
ROZDZIAŁ 6: OPIS KUCHNI

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 elektrycznej |
| 2. Drzwiczki piekarnika | 12. Otwór wentylacyjny |
| 3. Uchwyt drzwiczek | 13. Płytki elektrycznej |
| 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 |

ROZDZIAŁ 7: OBSŁUGA

OBSŁUGA PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH I PIEKARNIKA

Oznakowanie pozycji pokręteł:

 Zamknięte

 Duży płomień

 Mały płomień

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

- Płytki elektryczne kuchni mają 6 poziomów mocy zasilania.
- 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.



- Aby uzyskać maksymalną sprawność przekazania mocy grzewczej, 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

- 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.
- W tabeli poniżej podajemy orientacyjne czasy przyrządzenia 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
Biszkopt	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
Ciełęcina	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

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

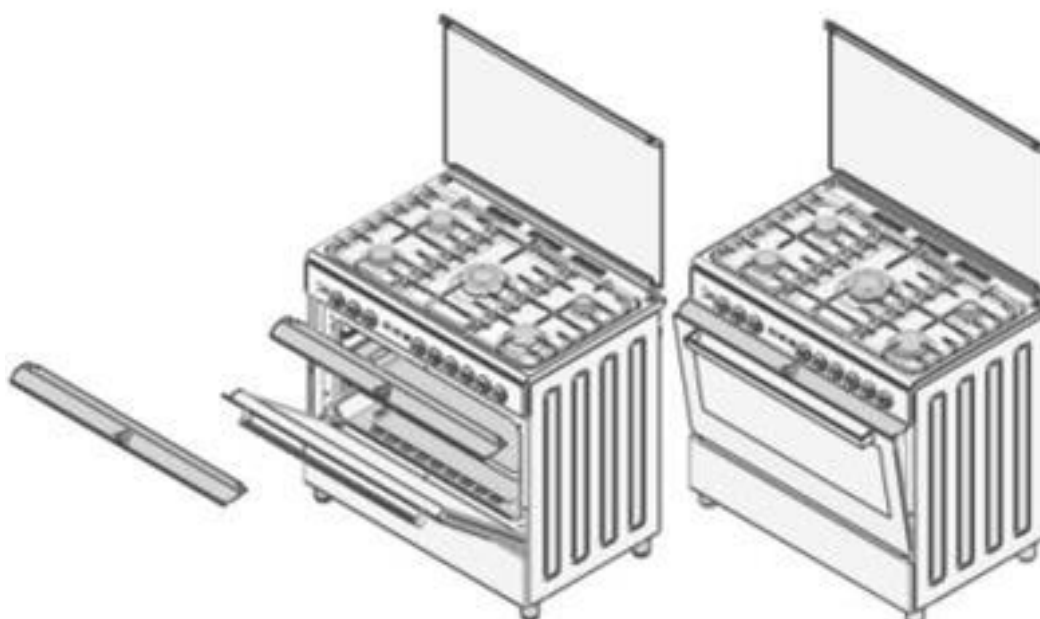
UWAGA:

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

- Podczas pieczenia na grillu bardzo ważne jest, aby utrzymywać uchylone drzwiczki piekarnika.
- 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.



ROZDZIAŁ 8: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji kuchni należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego lub zakręcić główny zawór odcinający gaz.
- 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 ścierających.
- Po umyciu wewnętrznych części piekarnika ściereczką nasączoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, należy je wypłukać i przetrzeć do sucha miękką ściereczką.
- Powierzchnie szklane należy czyścić płynem do mycia szyb.
- Głowice palników i ich otwory płomieniowe należy czyścić miękką szczotką i przemywać wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Nie wolno do czyszczenia używać środków żrących jak kwas lub łatwopalnych takich jak rozpuszczalniki, benzyna itp.
- Do czyszczenia kuchni nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą wodną.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.
- Nie należy zmywać elementów kuchni w zmywarce do naczyń.
- Jeśli zachodzi potrzeba dokładnego wyczyszczenia szyb drzwiczek piekarnika można zdemontować szybę wewnętrzną odkręcając śrubki i uszczelnienie za pomocą śrubokręta. Po wyczyszczeniu i dokładnym przetarciu powierzchni szyb do sucha, zainstalować ponownie szybę wewnętrzną.
- Podczas pracy piekarnika, lub tuż po jej zakończeniu, elementy piekarnika są bardzo gorące. Unikać dotykania gorących elementów.
- 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.

ROZDZIAŁ 9: 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.

ROZDZIAŁ 10: 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.

ROZDZIAŁ 11. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



Rys. A



Rys. B

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.

Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (sklepy), prowadzący punkty selektywnego zbierania odpadów komunalnych (gminne jednostki) oraz inne jednostki określone ustawowo tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i baterii. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych.

**OPERATION MANUAL
FOR FREE-STANDING KITCHEN
KFC 90093.1 GE CI X**



www.kernau.com

DEAR CUSTOMER,

This Kernau free-standing kitchen is very user-friendly and effective. After reading this manual, using it will be very easy.

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

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

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

WARNING:

Use this free-standing kitchen after familiarizing yourself with this manual.

This free-standing kitchen is for home use only.

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

CONTENTS

CHAPTER 1: INSTALLATION OF THE COOKER	30
• CONNECTING TO THE POWER SUPPLY SYSTEM	30
• CONNECTING TO THE GAS SUPPLY SYSTEM	31
• MOUNTING AND LEVELING THE COOKER	33
 CHAPTER 2: TECHNICAL DETAILS	 34
 CHAPTER 3: INSTALLATION	 36
• NOZZLES REPLACEMENT	36
• FLAME ADJUSTING AFTER THE NOZZLE REPLACEMENT	36
• INSTALLATION OF THE FLEXIBLE HOSE CONNECTOR	37
 CHAPTER 4: IMPORTANT TIPS	 38
 CHAPTER 5: CONTROL PANEL	 42
 CHAPTER 6: PRODUCT'S DESCRIPTION	 43
 CHAPTER 7: USAGE	 45
• USAGE OF THE PLATE AND OVEN BURNERS	45
• OVEN HANDLING	46
• TEST DISHES	47
• USAGE OF CONTROL PANEL COVER	47
 CHAPTER 8: CLEANING AND MAINTENANCE	 49
 CHAPTER 9: WHEN THE COOKER DOES NOT WORKING	 50
 CHAPTER 10: RECYCLING	 50
 CHAPTER 11: DISPOSAL OF USED EQUIPMENT.....	 51

CHAPTER 1: INSTALLATION OF THE COOKER

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY SYSTEM

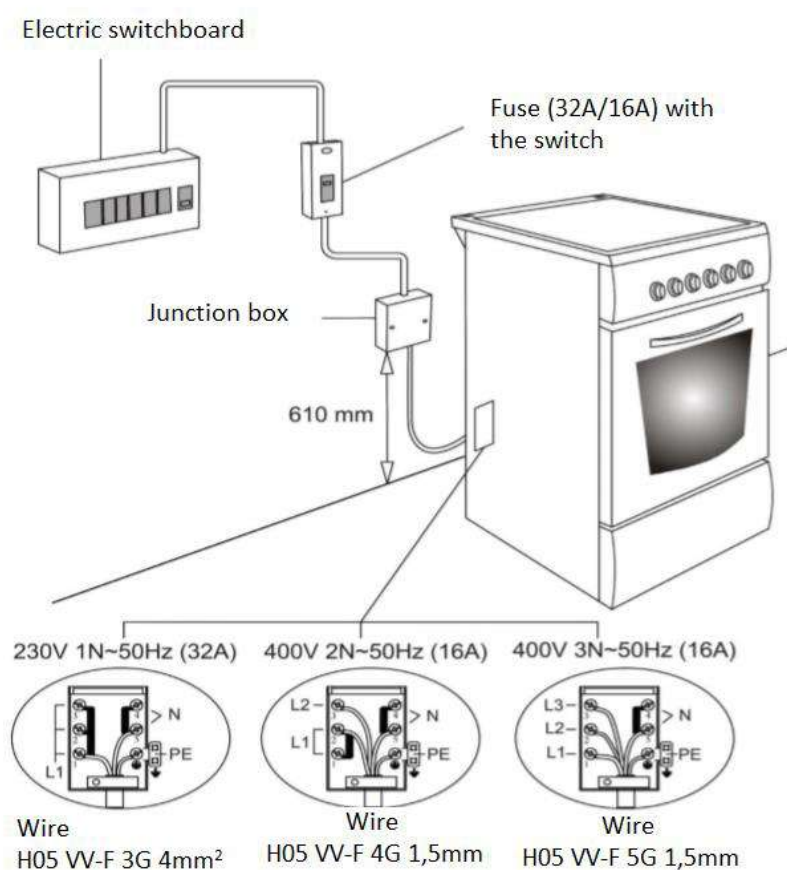
- This cooker is adapted to be supplied from one-phase installation 230V ~50-60Hz (fuse 32A) or triple-phase 3x 230V/400V/ ~50-60Hz (fuses 16A). Input voltage of heating elements is 230V. If the electric installation in building is not comprehensive with these parameters, qualified technician should adapted it.
- The electrical installation in the building must be equipped with a connection socket with a pin and an effective grounding or protection system that meets the requirements of current regulations and standards.
- If the connection socket does not apply to these standards, the proper socket should be installed by a qualified electrician.
- The manufacturer is not responsible for the damage resulting from incorrect use of appliance and connecting into the power supply system without proper grounding system or protective circuit.
- The power cable should not touch the hot elements of appliance.
- The connection of the cooker should be done in that way which allows easy access to cut the power supply system in case of failure. The distance between the working contacts of the switch should be at least 3 mm.

ATTENTION:

The connection to power supply system can be conducted only by the qualified technician. It is forbidden to make any changes to the electrical installation yourself.

CONNECTING TO THE GAS SUPPLY SYSTEM

- Before connecting the cooker, make sure that the type of gas in the building is responding to a gas type described on a rating table, to which the cooker was fabrically set. If there is a need to replace the nozzles and adapt the cooker to different type of gas, please contact with the qualified technician or installer who have a appropriate permissions.
- The gas cooker should be installed accordingly with the current regulations and use only in proper ventilated rooms. Before starting the installation process please familiarize yourself with this manual. In order to assure safe usage, the installation and servicing the cooker should be conducted by qualified service or instalator who have appropriate permissions.

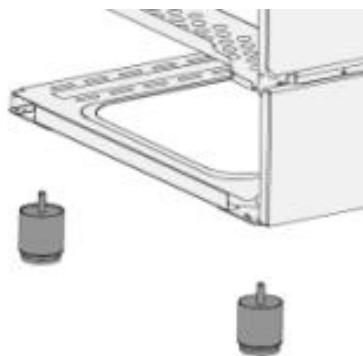


- The gas cooker should be not mounted in the room without the window or ventilation system. In case of lack of ventilation please ensure that the room's door are always open. The air supply necessary for proper gas combustion must not be less than 2m³/h for every 1kW of heating power of gas burners.
- The cooker can be connected to gas supply system from left or right side.

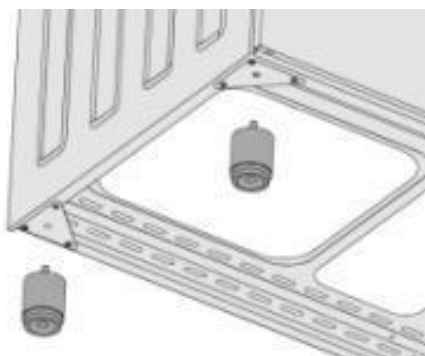
- It is recommended to connect the cooker into the gas supply system with metal flexible gas pipe, which meets the requirements to current national regulations.
- In case of use the metal flexible gas pipe it should be sealed with the seal or the teflon tape, its connection with the cooker pipe.
- The cooker connection to a gas cylinder should be conducted with a flexible hose in the 6-8 mm in diameter, that meets the national regulations, and via the appropriate connector. The gas cylinder should be equipped with the regulator of gas pressure, that meets the national, technical regulations.
- The gas cooker can be directly connected (without the connector) with the main gas valve of gas supply system via metal flexible hose in the 15mm in diameter. It should be noted the expiry date of the flexible hose provided by the producer. After this period has expired, for safety reasons, it must be unconditionally replaced. The maximum cable length is 125cm.
- **AFTER THE INSTALLATION PLEASE CHECK THERE IS NO LEAKAGES ON THE CONNECTIONS.**
- After the placing the cooker in the destination point, it should be leveled via spirit level. The regulation is conducted with rotating the cooker feet.
- The cleaning and maintenance should be not conducted by children without the supervision.
- This appliance can be used by children over 8 years old and persons with limited physical, sensory and mental abilities or lack of knowledge and experience in usage this appliance when they are under the supervision or been informed about proper usage of this appliance, by the responsible person for their safety, and they understand the risk of danger.
- **THE METAL FLEXIBLE GAS HOSE AND THE ELECTRICAL CABLE CAN NOT TOUCH IN ANY POINT WITH THE HEATER ELEMENTS OF THE COOKER, ESPECIALLY WITH THE REAR WALL OF COOKER.**

- **IF THE COOKER IS CONNECTED TO GAS SUPPLY SYSTEM WITH THE RIGID PIPE CONNECTION, DO NOT TOUCH OR MOVE IT TO AVOID THE LEAKAGES ON CONNECTIONS.**

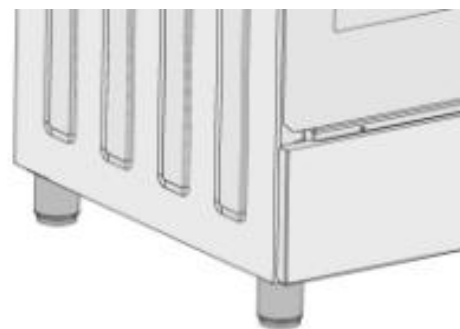
MOUNTING AND LEVELING THE COOKER



Pic. 1, Pic. 2



Pic. 3



Pic. 4

1. The foot mounting strip is located in bottom part of the housing – Pic. 1 and 2.
2. The holes and the nuts are located in central part of the corners – Pic. 3. Screw in the foot screws in to the nuts attached to the corners.
3. The leveling of the cooker conducting by the rotating the foot – Pic. 4.
4. To adjust the height of the cooker please screw in or out the feet.

CHAPTER 2: TECHNICAL DETAILS

DIMENSIONS	
Width	900 mm
Depth	635 mm
Height	925 mm
Width of the oven chamber	765 mm
Depth of the oven chamber	410 mm
Height of the oven chamber	355 mm

Before starting the installation of the cooker, make sure if the electrical installation and fuse can withstand the load of the kitchen – see the table below for details.

CHARACTERISTICS OF OVEN HEATERS - ELECTRIC VERSION	
The light bulb	15 W
Bottom heater	2000 W
Top heater	1500 W
Grill heater	2500 W
Turbo heater	1250 W x 2
Input voltage	230 V / 50-60 Hz

CHARACTERISTICS OF PLATE BURNERS – ELECTRIC VERSION	
Heater plate Ø 145mm	1000 W
Heater plate Ø 180mm	1500 W
Fast plate Ø 145mm	1500 W
Fast plate Ø 180mm	2000 W
Input voltage	230 V / 50-60 Hz

The gas burners are fabrically-set to burn the gas which is indicated on rating plate. Converting the cooker to different type of gas can be conducted by replacing the nozzles. After replacing the nozzles, ensure that the size of ECO flame is correctly adjusted by rotating the regulation screw.

CHARACTERISTICS OF THE OVEN BURNERS			NATURAL GAS – G20	LPG GAS – G30
Main burner	Dimension Ø	mm	1,45	1,00
	Heating power	kW	4,00	4,00
	Gas combustion	gr/h, m3/h	0,374	315
Grill burner	Dimension Ø	mm	1,20	0,85
	Heating power	kW	2,60	2,90
	Gas combustion	gr/h, m3/h	0,233	228

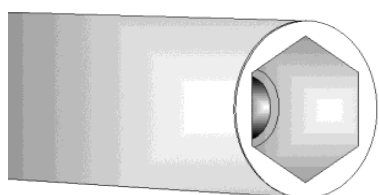
CHARACTERISTICS OF THE PLATE BURNERS			NATURAL GAS – G20	LPG GAS – G30
Wok burner	Dimension Ø	mm	1,30	0,96
	Heating power	kW	3,35	3,60
	Gas combustion	gr/h, m3/h	0,300	283
Large burner	Dimension Ø	mm	1,15	0,85
	Heating power	kW	2,77	3,00
	Gas combustion	gr/h, m3/h	0,253	236
Medium burner	Dimension Ø	mm	0,97	0,65
	Heating power kW	kW	1,78	1,78
	Gas combustion	gr/h, m3/h	0,167	140
Auxiliary burner	Dimension Ø	mm	0,72	0,50
	Heating power	kW	0,99	0,88
	Gas combustion	gr/h, m3/h	0,092	70

CHAPTER 3: Installation

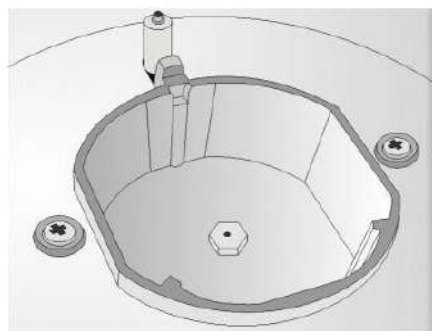
NOZZLES REPLECEMENT

Converting the gas cooker should be conducted in the following way:

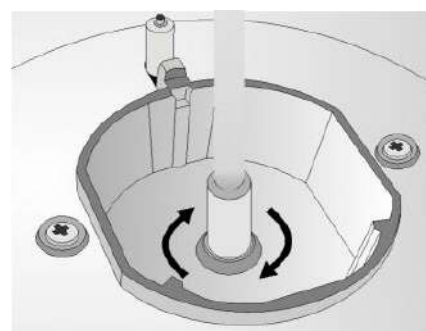
1. To change the nozzle use appropriate socket wrench – Pic. 7.
2. The nozzle is located w bottom part of the burner – Pic. 8. Via the socket wrench screw out fabrlically-setted nozzle – Pic. 9- and replace it on to appropriate one for type of gas which will be used.



Pic. 7



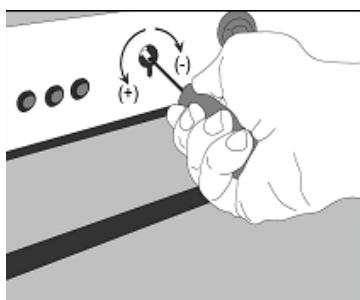
Pic. 8



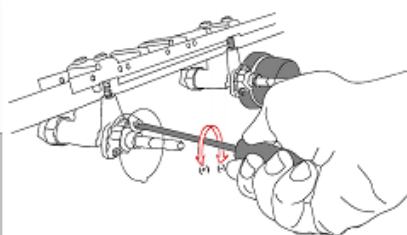
Pic. 9

FLAME ADJUSTING AFTER THE NOZZLE REPLECEMENT

After the nozzles replacement, in order to conduct the adjusting of ECO flame, please take off the knob and via small screwdriver rotate the regulation screw – Pic. 5 and 6 accordingly with regulations which are indicated in below table:



Pic. 5



Pic. 6

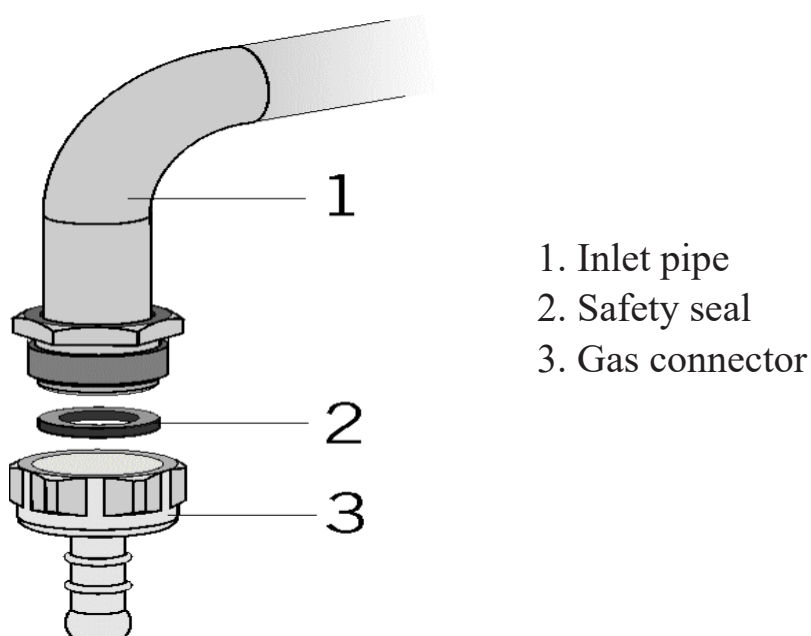
Type of burner	Converting from LPG to natural gas	Converting from natural gas to LPG
Large	3 turns counterclockwise	3 turns clockwise
Medium	2,5 turns counterclockwise	2,5 turns clockwise
Auxiliary	2 turns counterclockwise	2 turns clockwise
Wok	4 turns counterclockwise	4 turns clockwise
Main of oven	4,5 turns counterclockwise	4,5 turns clockwise
Grill of oven	4 turns counterclockwise	4 turns clockwise

INSTALLATION OF THE FLEXIBLE HOSE CONNECTOR FOR LPG GAS

Assembly and disassembly of the hose connector, for safety reasons, should be conducted by permitted worker of service centre or installer with the appropriate gas licenses.

If the cooker meant to be adapted to burn gas from gas cylinder, the inlet hose should be connected into a inlet pipe via flexible hose connector (3) – Pic. 9. When converting from LPG to natural gas, this flexible hose connector need to be disassembly. Into the inlet pipe (1) directly connect the metal, flexible hose connector, and secure the connection with new seal (2). This seal is one-use part.

After each time of converting the cooker it must be conducted the checking process for leakages.



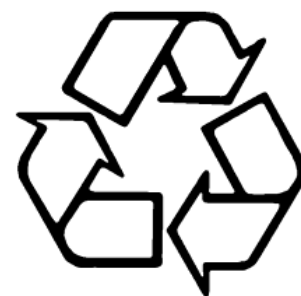
CHAPTER 4: IMPORTANT TIPS

- This appliance is securely packaged to protect it from possible damage during transit. Please check in presence of courier if the appliance has not been damaged. In case of noticed any mechanical damages, please write-off with courier the damage report and immediately contact with the seller. Considering complaints about mechanical damages without a damage report, usually take longer.



IMPORTANT:

Packaging materials (plastic bags, styrofoam, etc.) are recyclable, and should be disposed accordingly with current regulations of waste. Do not dispose them with usual home waste. This material, for the safety reasons, should be kept away from children during unpacking.



- The informations about technical parameters and available accessories are indicated on rating plate located on the housing of appliance. On this rating plate are included informations about the type of gas to which this appliance is factory-set (natural G20 or gas cylinder G30).
- This cooker can be connected to the power supply system on one-phase 230V/~50-60Hz or triple-phase 3x 230V/400V/~50-60Hz.
- If the fuses of installation have the value of electricity below 16A (one-phase) or below 32A (triple-phase), adjustment of installation must be conducted by a qualified electrician.
- In order to the appliance was adapted with effective grounding system, the connection socket of power supply system must be equipped with the protective pin. The manufacturer is not responsible for the damage resulting from incorrect use of appliance and connecting into the power supply system without proper grounding system or protective circuit.
- The metal flexible gas hose or power cable can not at any point touch hot elements or sharp edges of appliance.
- If the power cable will be damaged, it should be replaced by the worker of service centre or qualified person with the appropriate electrical licenses.


















- This cooker was manufactured accordingly with current safety usage regulations. Incorrect usage of this appliance may threaten people and cause its damage.
- Some parts of the cooker during cooking become hot. Caution is advised to avoid touching hot parts of the hob and oven. During usage, please pay attention to the safety of children under 8 years old, who may not know the usage rules of the cooker and may get burned.
- This appliance can be used by children over 8 years old and persons with limited physical, sensory and mental abilities or lack of knowledge and experience in using this appliance when they are under supervision or have been informed about proper usage of this appliance, by the responsible person for their safety, and they understand the risk of danger. Cleaning and maintenance should not be conducted by children without supervision, unless they are above 8 years old and conducted under supervision.
- Children cannot play with the appliance.
- For safety reasons, please keep the power supply cable away from children under 8 years old.
- Storage of flammable items on the kitchen hob or oven may cause fire.
- This cooker is not adapted to be controlled with an external time programmer or other wireless control system.
- Before replacing the light bulb in the oven, to avoid electric shock, please make sure that the appliance is disconnected from the power supply system.
- To avoid accidental burns, metal objects such as forks, knives, spoons or covers should not be placed on hot elements of the cooker. In some models of cookers equipped with a cover, before lifting it, it is recommended to clean its surface from liquid spills. It is recommended to cool down the appliance before lowering the cover.
- Preparing meals with fats and oils at high temperatures may be dangerous and cause fire. NEVER do not try to put out the fire with water, but turn off the device and then cover the flame with a cover or non-flammable blanket.

- Place the kitchen away from curtains, tulle, large amounts of paper or other flammable materials. Do not store flammable materials inside or on the cooker surface.
- The oven is very hot during use and just after finishing work. Do not touch the hot oven heaters and protect children from this.
- The cooker can only be used for baking and cooking food. Any other application - e.g. heating rooms - should be considered improper and dangerous. The kitchen is intended for domestic use only.
- The glass cover on the cooker may crack when it is heated. Turn off all burners before lowering the cover.
- Make sure that the cooker is connected to utilities in accordance with current national regulations.
- It is recommended that the flexible hose connecting the cooker with the propane-butane gas cylinder has a minimum length of 40 cm, maximum of 125 cm.
- Do not use a lighter, match or cigarette to check for leaks. Soap water can be used, for example.
- This appliance during using releases hot and moisture in the room, in which is installed. Make sure the kitchen room is properly airy.
- Keep the natural ventilation openings of the kitchen area in order.
- When the oven is hot, do not touch the door glass with your hand or any tool.
- Using the Grill function in the oven requires a metal shutter to protect the kitchen control panel from high temperature.
- Gas knobs in rest position are locked against rotation. Do not use force! Before turning them, push the knobs towards the surface of the cooker control panel.

- The gas version of the oven burner is equipped with a safety valve in the event of a flame failure. Ignition of the burner and flame maintenance will take place after 3-5 seconds holding the oven knob and the fire in the ignition hole. If the flame is not maintained after this time, the ignition should be repeated 5-6 times. If the problem persists, please report the problem to the nearest authorized service center.
- When roasting chicken on a spit, place a roasting dish filled with a glass of water (approx. 200 ml) on the lowest level of the oven.
- Before turning the spit on, make sure that the groove of the spit part located at the handle is well supported by the V-shaped bend of the grill frame.
- If you have a version of the cooker with an electronic programmer, you should set the time on the clock again after each power outage or when the cooker is turned off. Otherwise the oven will not work.

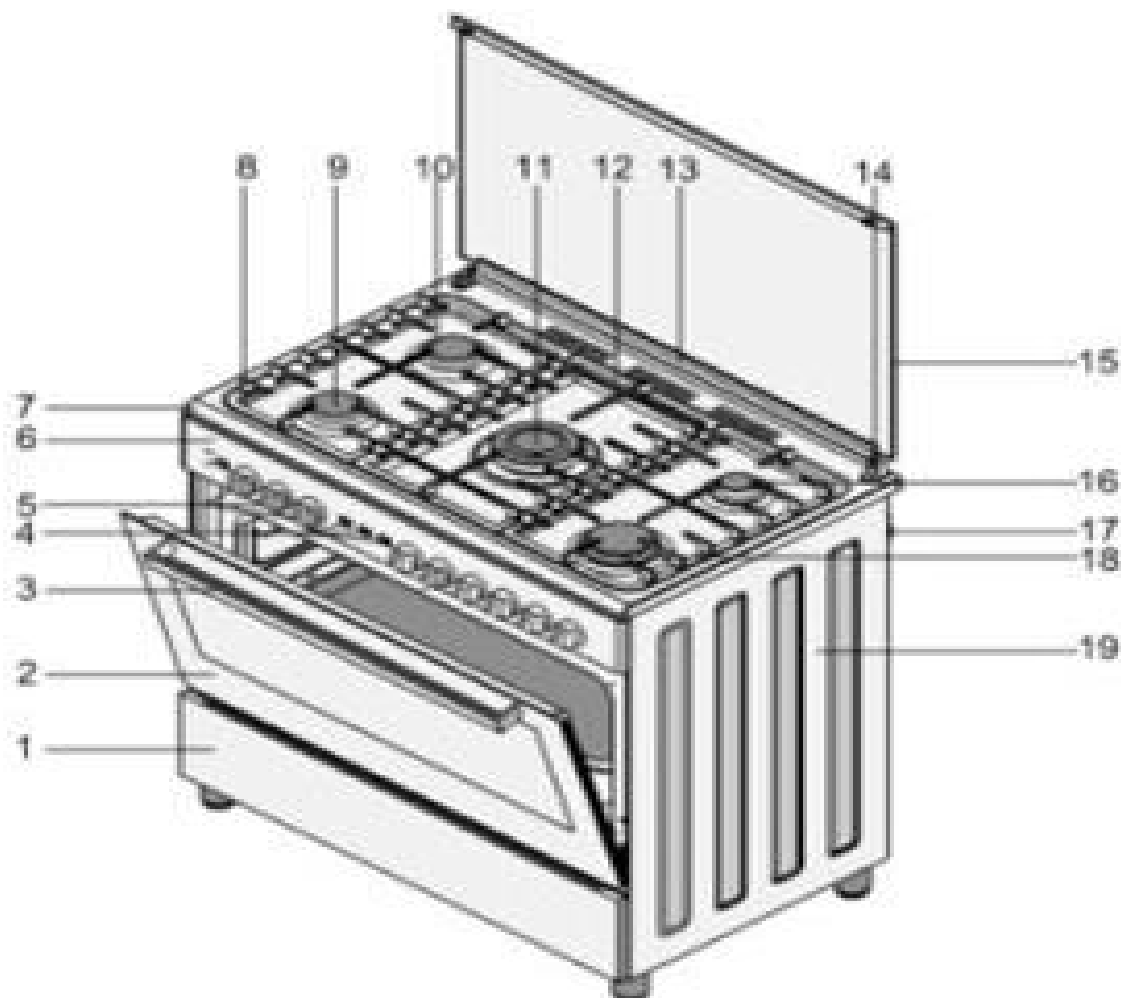
CHAPTER 5: CONTROL PANEL

The pictures on control panel indicates:

	Front right burner		Bottom heater
	Rear right burner		Timer
	WOK burner or heating plate		Rotary spit
	Front heating plate		Lighting
	Rear heating plate		Spark igniter
	Rear left burner		Grill heater
	Front left burner		Grill heater + fan
	Upper + bottom heater		Upper + bottom heater + fan
	Upper heater		

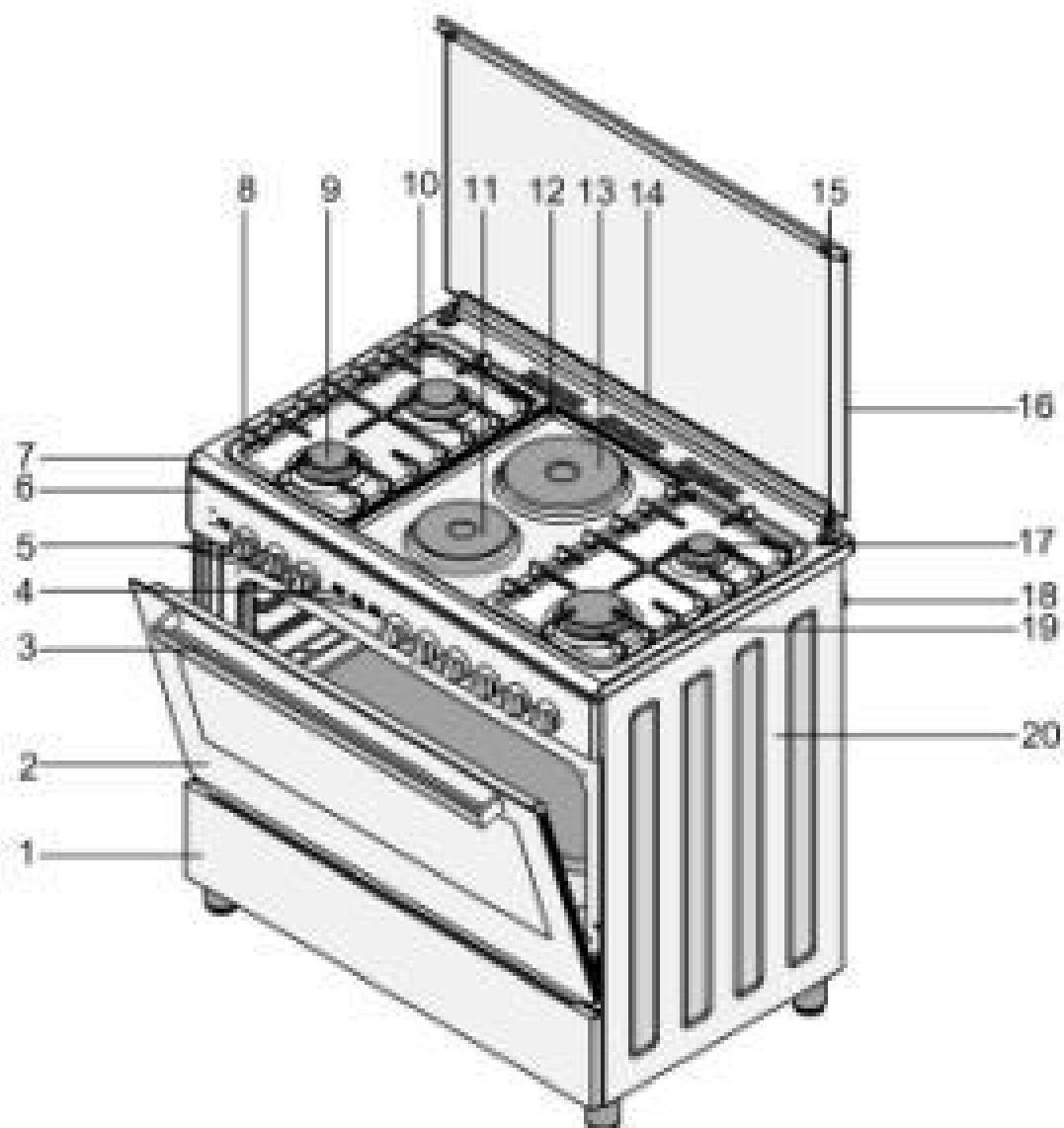
CHAPTER 6: PRODUCT'S DESCRIPTION

VERSION WITH GAS HOB



- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Dish warmer | 11. WOK burner |
| 2. Oven door | 12. WOK grate |
| 3. Door handle | 13. Cover profile |
| 4. Push buton switches | 14. Cover hinge |
| 5. Burner knobs | 15. Glass cover |
| 6. Control panel | 16. Auxiliary burner |
| 7. Cooker hob | 17. Connection pipe |
| 8. Grates | 18. Large burner |
| 9. Medium burner | 19. Side wall |
| 10. Medium burner | |

VERSION WITH ELECTRIC-GAS HOB



- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Dish warmer | 11. Electric plate |
| 2. Oven door | 12. Ventilation hole |
| 3. Door handle | 13. Electric plate |
| 4. Push buton switches | 14. Cover profile |
| 5. Burner knobs | 15. Cover hinge |
| 6. Control panel | 16. Glass cover |
| 7. Cooker hob | 17. Auxiliary burner |
| 8. Grates | 18. Connection pipe |
| 9. Medium burner | 19. Large burner |
| 10. Medium burner | 20. Side wall |

CHAPTER 7: USAGE

USAGE OF THE PLATE AND OVEN BURNERS

Indicators of burners positions:



Closed



Full flame



ECO flame

- Ignition the oven heaters in gas version: Press the knob until perceptible resistance, rotate counterclockwise (on left) to a FULL FLAME position. Wait 5-10 sec and fire up the gas using the flame from the match, lighter or the spark ignitor of cooker (it is an option in some models).
- After 10-15 sec unpress the knob. If the flame is put out please follow the ignition instructions once again.
- Gas knobs in some models are equipped with gas outflow protection in case of flame is putted out.
- If the cooker is equipped with this outflow protection, please press the knob until perceptible resistance, rotate counterclockwise (to left) to a FULL FLAME position, and after several seconds unpress the knob - in other case the flame will put out.
- In the models which are equipped with the spark ignitor, press the ignitor after the rotating the knob on FULL FLAME position.
- In cookers equipped with gas outflow protection, after the flame is putted out the gas will be automatically shut off. To ignit the flame please press the knob until perceptible resistance, rotate counterclockwise (to left) to a FULL FLAME position, and after several seconds unpress the knob – after the activating the outflow protection -in other case the flame will put out.
- It is not recommended to pres the knob longer than 15 sec. If after this period the flame will not catch fire, please wait a few moments and repeat the ignition precess. In case of ignition of oven burners, please open the oven door and wait around 1 minute.

The cooker models with electric burners:

- The electric plate have 6 levels of heating – according to table in point 3.
- During the first starting the electric plates, they should be heater for about 5 minutes na 6-th level of heating. It allows to burn the technical greases and harden plate elements. To ensure the best contact with the heating plate and pass the heat on entire contac surface, it is recommended to use the pots with equal flat bottoms.



- To gain the maximum efficiency of passing the heat, except the flat bottom it is important to use the pots with the dimensions as shown in the table below. This table indicates the amount of heating power transmitted depending on the heating level and the diameter of the pot:

Pot diameter / type of plate	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
145mm / ordinary	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W
180mm / ordinary	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145mm / fast	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180mm / fast	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

OVEN HANDLING

- During the first use of the oven it may release the smoke and the burned odor. It is caused by burning the technical greases on heater. It is necessary to heat up an empty oven for 45 minutes.
- In the table below is shown approximate time of preparing dishes and setting of the oven thermostat (electric version). Given times and setting parameters are approximate and were established in our laboratory. It can be adjusted depending on the experience and culinary taste.

TEST DISHES

DISH	LEVEL	TIME (MIN)
Cake	2	30 – 35
Shortcrust cake	2	35 – 45
Sponge cake	3	20 – 25
Biscuits	3	20 – 35
Yeast dough	2	25 – 35
Challah	2	30 – 40
Croquettes	2	35 – 45
Pies	2	20 – 30
Lamb	3	20 – 25
Veal	3	30 – 40
Mutton	3	30 – 40
Chicken pieces	3	30 – 40
Ryba	3	20 – 30

ATTENTION:

Given times and setting parameters are approximate and were established in our laboratory. It can be adjusted depending on the experience and culinary taste. Before inserting the dish inside the oven, please pre-heat the oven for 5-10 minutes.

USAGE OF CONTROL PANEL COVER

- To protect the control panel and the knobs during usage of grill, use the special cover (Pic. 1).
- Please use it each time to prevent from the damage caused by high temperatures on the control panel and knobs.

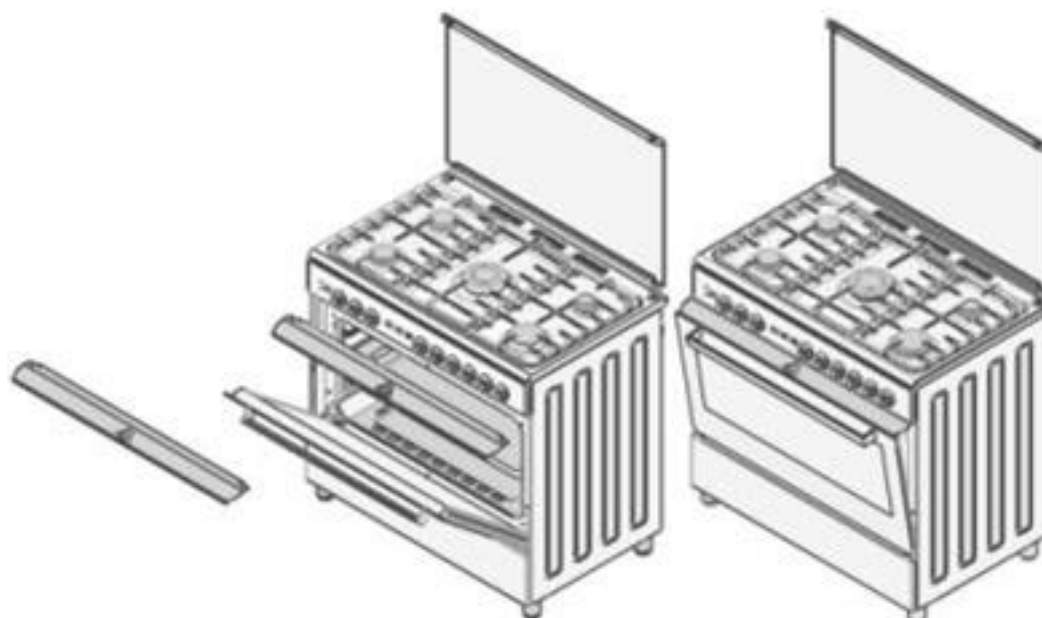
ATTENTION:

Parts such as cover and oven door might be very hot during the usage of GRILL function. Children should be kept away.

- Open the oven door and set the cover under the control panel (Pic. 2).
- Lock the cover by careful closing the oven door (Pic. 3).
- During the usage of GRILL function it is important to keep the door slightly open.
- Usage of cover ensures proper conditions of grilling and protect the control panel and knobs.

⚠ ATTENTION:

In model of electric oven with thermostat option or „closed grill” the oven may be fully closed. Using the cover in that case is not necessary.



CHAPTER 8: CLEANING AND MAINTENANCE

- Before starting the process of cleaning and maintenance please make sure that the appliance is disconnected from the power supply system or the gas supply system.
- To clean the oven, control panel, cover, shelves or other parts of the cooker do not use sharp objects such as knife or scrub items as metal scourers, rough brushes ect. Do not use also the chemical scouring or abrasive agents.
- After cleaning the interior of oven with warm water and a small amount of dish soap, wipe it with dry, soft cloth.
- Glass surfaces should be cleaned with window cleaners.
- The burner heads and their flame holes must be cleaned with a soft brush and washed with water and a little washing-up liquid.
- Please do not use to clean any abrasive agents as acids or flammable as solvents or petrol.
- Do not use steam cleaning equipment to clean the cooker.
- Cleaning and maintenance should not be conducted by young children without supervision.
- Do not wash cooker parts in the dishwasher.
- If you need to thoroughly clean the oven door glass, you can remove the inner glass by unscrewing the screws and sealing with a screwdriver. After cleaning and thoroughly wiping the surface of the glass to dry, reinstall the inner glass.
- During the oven operation and after the oven operation the parts of device are hot. Please not to touch hot elements.
- It is recommended to clean the glass cover from any spilled liquids and other soils before its open. It is also recommended to cool it down before closing.

CHAPTER 9: WHEN THE COOKER DOES NOT WORKING

1. Check if the main gas valve is open.
2. Check if the flexible inlet hose is not banded.
3. Check if the connection between the cooker and the gas supply system is not damaged.
4. Check if the gas is supplied into the burners (characteristic sound)
5. Check if the gas cylinder reductor is not damaged.
6. Check if the electric plug is plugged into the wall socket.
7. Check if the power was cut in the electric network.
8. Check if the fuse is on.
9. Check if the electrical cable is not damaged.

If the above actions do not repair the failure, please contact with the repair shop.

If there is suspicion of incorrect operation of gas valves, please exchange them after 2 years of use.

CHAPTER 10: RECYCLING

After the end of its useful life, the product must not be disposed of with household waste. Take it to a collection and recycling point for electrical and electronic equipment.

This is indicated by the symbol on the product, in the operating instructions or on the packaging. The plastic used in the device can be reused in accordance with their designation. Thanks to reuse, use of material or other forms of use of used devices, you make a significant contribution to environmental protection.

For more information on the appropriate point of disposal of used equipment, please contact the municipal administration.

CHAPTER 11. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT



Fig. A



Fig. B

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components.

The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. A crossed-out wheeled bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment. Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials. Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product.

If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device.

Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.

NÁVOD K INSTALACI, ÚDRŽBĚ A POUŽITÍ VOLNĚ STOJÍCÍHO SPORÁKU KFC 90093.1 GE CI X



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.

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

KAPITOLA 1: INSTALACE SPORÁKU	55
• PŘIPOJENÍ SPORÁKU K ELEKTROINSTALACI	55
• PŘIPOJENÍ SPORÁKU K PLYNOVÉ INSTALACI	55
• MONTÁŽ NOŽIČEK A VYROVNÁNÍ SPORÁKU	57
 KAPITOLA 2: TECHNICKÉ ÚDAJE	 58
 KAPITOLA 3: MONTÁŽ	 60
• VÝMĚNA TRYSEK	60
• REGULACE „ÚSPORNÉHO“ PLAMENE PO VÝMĚNĚ TRYSEK	60
• MONTÁŽ HRDLA PRUŽNÉ HADICE NA PLYN Z LÁHVE	61
 KAPITOLA 4: DŮLEŽITÉ POKYNY	 62
 KAPITOLA 5: OVLÁDACÍ PANEL	 66
 KAPITOLA 6: POPIS SPORÁKU	 67
 KAPITOLA 7: OBSLUHA	 69
• OBSLUHA HORNÍCH PLOTEN A TROUBY	69
• OBSLUHA TROUBY	70
• TABULKA PRO PŘÍPRAVU JÍDEL	71
• POUŽITÍ KRYTU OVLÁDACÍHO PANELU	71
 KAPITOLA 8: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBATROUBY	 73
 KAPITOLA 9: POKUD SPORÁK NEFUNGUJE	 74
 KAPITOLA 10: OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	 74
 KAPITOLA 11: LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ.....	 75

Kapitola 1: INSTALACE SPORÁKU

PŘIPOJENÍ SPORÁKU K ELEKTROINSTALACI

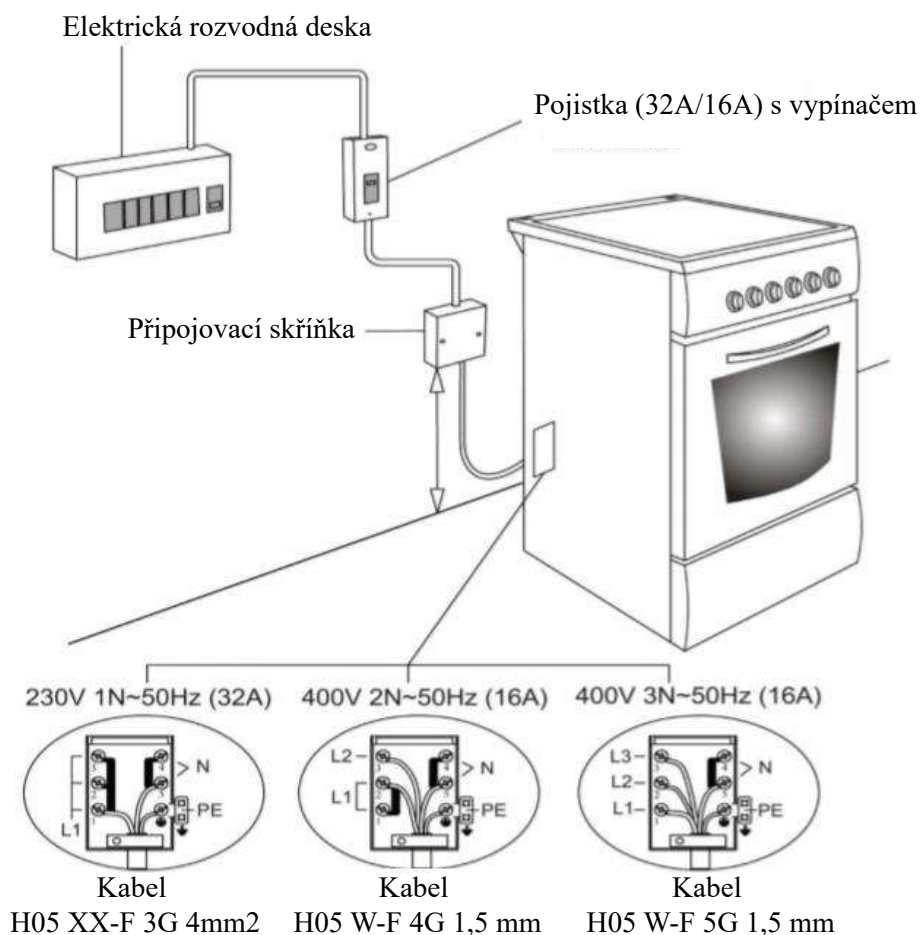
- Sporák je přizpůsoben k napájení z instalace střídavého proudu jednofázového 230V/~50-60Hz (pojistka 32A) nebo trojfázového 3x230V/400V/~50-60Hz (pojistka 16A). Jmenovité napětí topných prvků sporáku činí 230V. Pokud elektroinstalace v budově nesplňuje tyto parametry, zadejte její provedení kvalifikovanému elektrikáři.
- 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.
- Napájecí kabel se nesmí stýkat s horkými prvky sporáku.
- 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.
- 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

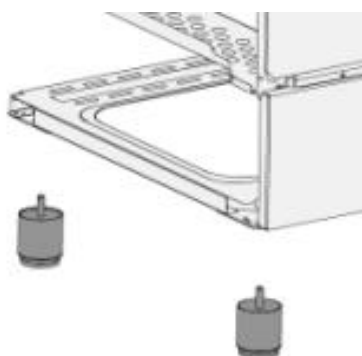
- Před připojením sporáku se ujistěte, zda druh plynu v domácí plynové instalaci odpovídá druhu popsanému na popisném štítku a ke kterému je sporák továrně přizpůsoben. Pokud vznikne taková potřeba, objednejte si výměnu trysek a adaptaci sporáku na jiný druh plynu provedenou zaměstnancem autorizovaného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



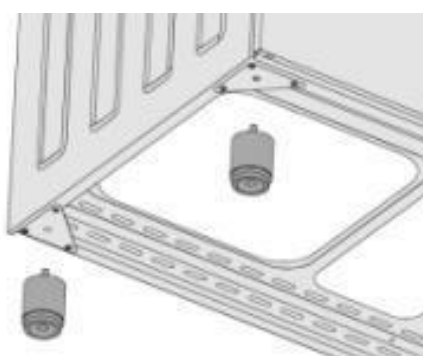
- Sporák nesmí být instalován v místnosti bez okna nebo bez možnosti ventilace. V případě absence ventilace pamatujte na to, aby byly dveře místnosti po celou dobu otevřené. Prívod vzduchu nezbytného pro správné spalování plynu nesmí být menší než 2m³/h na každý 1kW topného výkonu plynových hořáků.
- 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.
- V případě použití pružného kovového plynového vodiče musíte utěsnit těsněním nebo teflonovou páskou jeho spojení s trubkou sporáku.
- 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 (reduktorem) splňujícím státní technické předpisy.
- 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.

- **PO UKONČENÍ INSTALACE SPORÁKU MUSÍTE ZKONTROLOVAT TĚSNOST VŠECH PLYNOVÝCH SPOJENÍ!**
- Poté, co postavíte sporák v místě jeho určení, musíte ho vyrovnat pomocí vodováhy. Regulaci proveďte odšroubováním nebo zašroubováním nožičky sporáku.
- 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.**

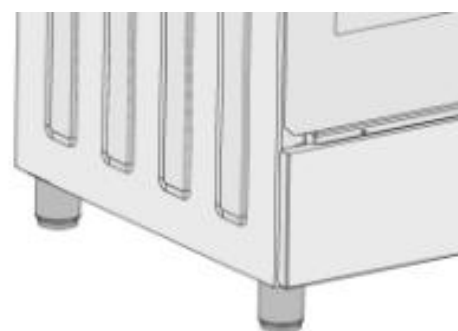
MONTÁŽ NOŽIČEK A VYROVNÁNÍ SPORÁKU



Obr. 1, Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4

1. Montážní lišta nožiček se nachází ve spodní části pláště - Obr. 1, Obr. 2
2. Otvory a matice se nacházejí ve střední části rohů - Obr. Šrouby nožiček našroubujte do matic připevněných k rohům.
3. Vyrovnání sporáku proveďte otáčením nožiček - Obr. 4
4. Přišroubováním nebo odšroubováním nožiček upravíte také výšku sporáku.

Kapitola 2: 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 PLOTNĚ 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

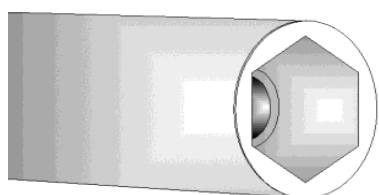
CHARAKTERYSTYKA PALNÍKŮV GAZOWYCH PŁYTY KUCHENNEJ			ZEMNÍ PLYN – G20	PLYN LPG - G30
Hořák Wok	Průměr otvoru trysky	mm	1,30	0,96
	Topný výkon	kW	3,35	3,60
	Spotřeba plynu	gr/h, m3/h	0,300	283
Velký hořák	Průměr otvoru trysky	mm	1,15	0,85
	Topný výkon	kW	2,77	3,00
	Spotřeba plynu	gr/h, m3/h	0,253	236
Střední 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

Kapitola 3: MONTÁŽ

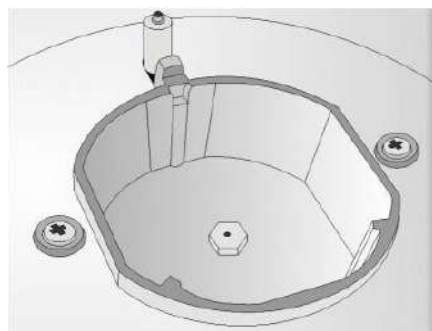
VÝMĚNA TRYSEK

Předělání sporáku na jiný druh plynu provádíme následujícím způsobem:

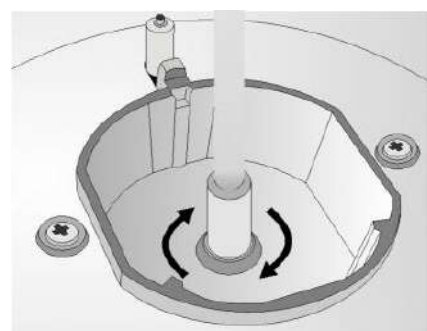
1. Pro výměnu trysek použijte vhodný nástrčný klíč (Obr. 7)
2. Tryska se nachází ve spodní části korpusu hořáku (Obr. 8) Pomocí nástrčného klíče odšroubujte továrně namontovanou trysku (Obr. 9) a vyměňte ji na trysku vhodnou pro daný druh plynu.



Obr.7



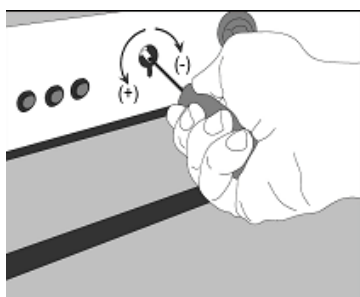
Obr. 8



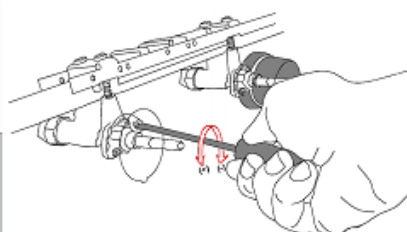
Obr. 9

REGULACE „ÚSPORNÉHO“ PLAMENE PO VÝMĚNĚ TRYSEK

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



Obr. 5



Obr. 6

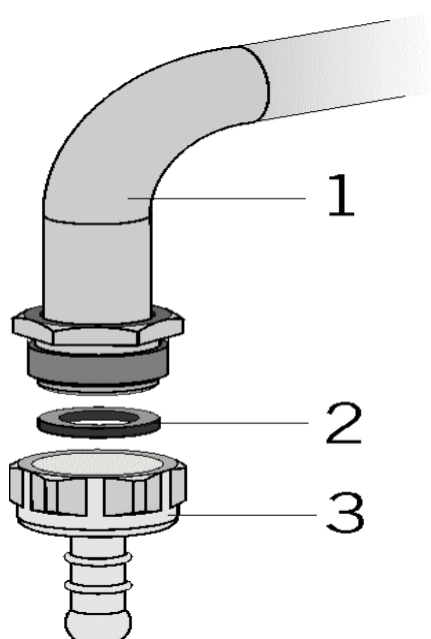
Druh hořáku	Předělání z LPG plynu na zemní	Předělání ze zemního plynu na LPG
Velký	3 obr. vlevo	3 obr. vpravo
Střední	2,5 obr. vlevo	2,5 obr. vpravo
Pomocný	2 obr. vlevo	2 obr. vpravo
Wok	4 obr. vlevo	4 obr. vpravo
Hlavní trouby	4,5 obr. vlevo	4,5 obr. vpravo
Gril trouby	4 obr. vlevo	4 obr. vpravo

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.



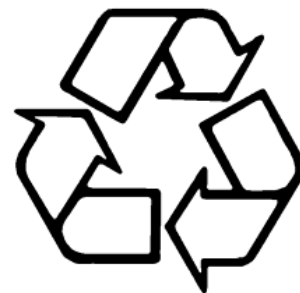
1. Připojovací trubka sporáku
2. Zabezpečující těsnění
3. Hrdlo pro tekutý plyn

Kapitola 4: DŮLEŽITÉ POKYNY

- 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.



- 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.
- Sporák lze připojit k instalaci střídavého jednofázového proudu 230V/~50-60Hz nebo třífázového proudu 3x230V/400V/~50-60Hz
- 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.
- 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.
- 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.
- Pružné kovové plynové vedení a elektrický napájecí kabel se nemohou v žádném bodě dotýkat horkých prvků nebo ostrých hran sporáku.






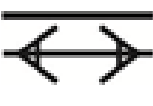











- Pokud bude napájecí převod poškozen, musí ho co nejdříve vyměnit zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaná osoba s příslušnými elektrickými oprávněními.
- Sporák byl vyroben v souladu s aktuálními bezpečnostními uživatelskými předpisy. Nesprávné použití může ohrozit lidské zdraví a poškodit sporák.
- 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.
- 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.
- Dbejte na to, aby si se sporákem nehrály děti.
- Z bezpečnostních důvodů chraňte elektrický napájecí kabel před přístupem dětí mladších 8 let.
- Skladování hořlavých předmětů v troubě a na kuchyňské desce hrozí vznikem požáru.
- Sporák není přizpůsoben k řízení pomocí externího časovače nebo jakéhokoliv systému bezdrátového ovládání.
- Abyste se vyhnuli případnému úrazu proudem, před výměnou žárovky v troubě se ujistěte, zda je sporák odpojen od elektroinstalace.
- Abyste se vyhnuli případnému popálení, kovové předměty - jako jsou např. nože, vidličky, lžice nebo pokličky - by neměly být pokládány na horkých prvcích sporáku. V modelech sporáků vybavených krytem doporučujeme před zvednutím krytu odstranit z jeho povrchu jakékoli nečistoty v podobě rozlitých tekutin. Před zavřením krytu doporučujeme nechat povrch kuchyňské desky, aby vychladl.

- Nepozorné pečení na tuku nebo oleji ve vysokých teplotách může být nebezpečné a vést k samovznícení. **TENTO OHEŇ NIKDY NESMÍTE HASIT VODOU.** Po vypnutí sporáku přikryjte hořící nádobu pokličkou nebo mokrou dekou.
- Sporák umístěte daleko od závěsů, tylu, velkého množství papíru nebo jiných hořlavých materiálů. Uvnitř nebo na povrchu sporáku je zakázáno skladovat hořlavé materiály.
- Trouba se během používání a těsně po ukončení práce velmi zahřívá. Nedotýkejte se horkých topných těles a chraňte před tím také děti.
- 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.
- Skleněný kryt sporáku může popraskat, pokud se zahřeje. Před sklopením krytu musíte vypnout všechny hořáky/plotny.
- Ujistěte se, zda byl sporák připojen k médiím v souladu s aktuálně platnými státními předpisy.
- Doporučujeme, aby pružné vedení spojující sporák s plynovou propanbutanovou láhví bylo nejméně 40 cm dlouhé, maximálně však 125 dlouhé.
- Pro kontrolu těsnosti spojů nepoužívejte oheň zapalovače, zápalek nebo cigarety. Můžete používat například mýdlovou vodu.
- Používání sporáku k pečení a vaření vede k vzniku tepla a vlhka v kuchyňské místnosti. Ujistěte se, zda je místnost dobře větrána.
- Udržujte v náležitém pořádku všechny přirozené ventilační otvory kuchyňské místnosti.
- Dokud je trouba horká, nedotýkejte se skla dvířek rukou nebo jakýmkoliv nástrojem.
- Použití v troubě funkce Grilu vyžaduje připevnění kovového krytu, který chrání ovládací panel trouby před vysokými teplotami.

- Plynové otočné knoflíky jsou v klidové pozici zablokovány před otočením. Nepoužívejte sílu! Před jejich otočením musíte přitlačit knoflíky směrem k povrchu ovládacího panelu sporáku.
- 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, nahláste problém nejbližšímu autorizovanému servisu.
- Pokud pečete kuře na rožni, umístěte na nejnižší úrovni trouby pekáč naplněný sklenicí vody (cca 200ml)
- 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
- Nemusíte zároveň používat spodní i horní topné těleso grilu. Spodní topné těleso bylo navrženo pro vaření, horní pro smažení.
- 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.

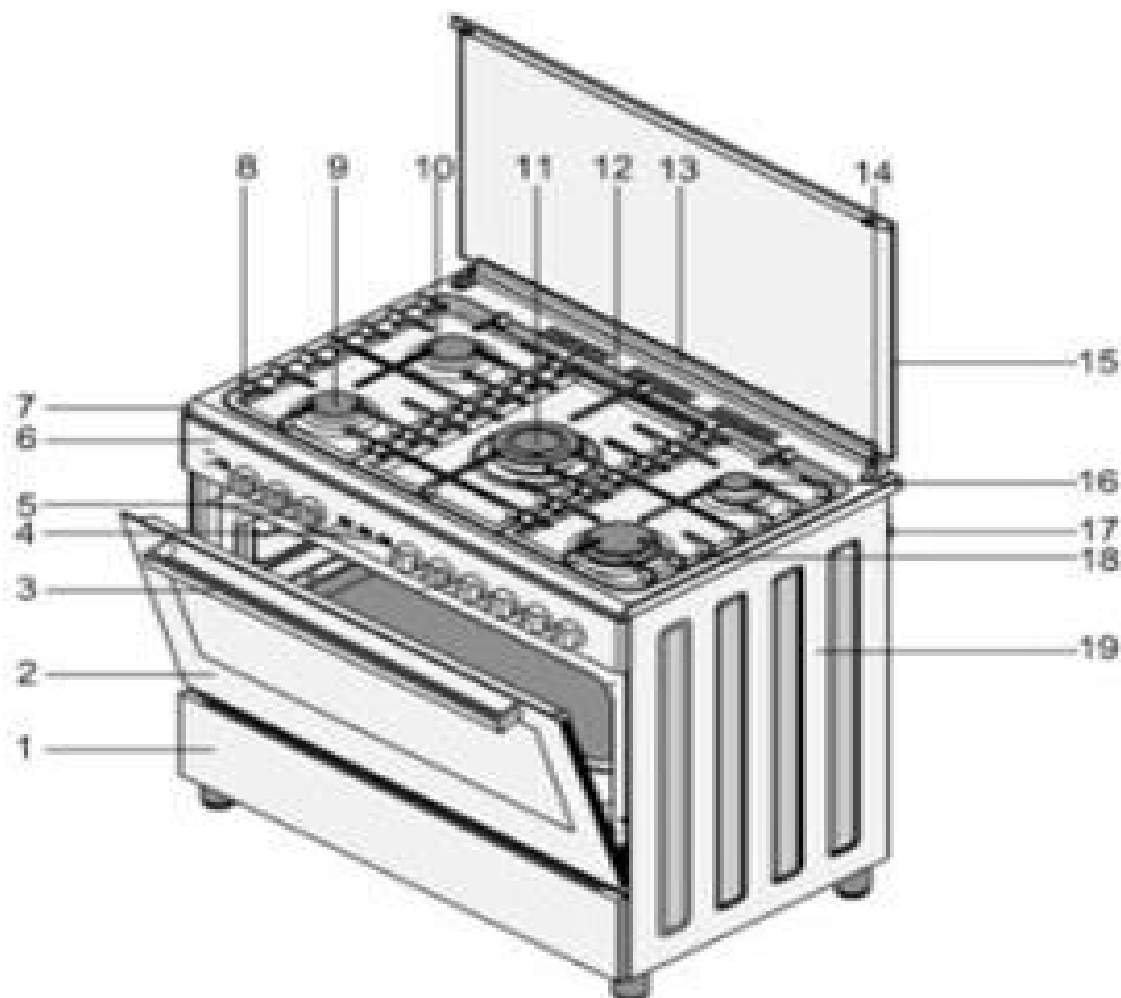
Kapitola 5: OVLÁDACÍ PANEL

Piktogramy na ovládacím panelu mají následující význam:

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

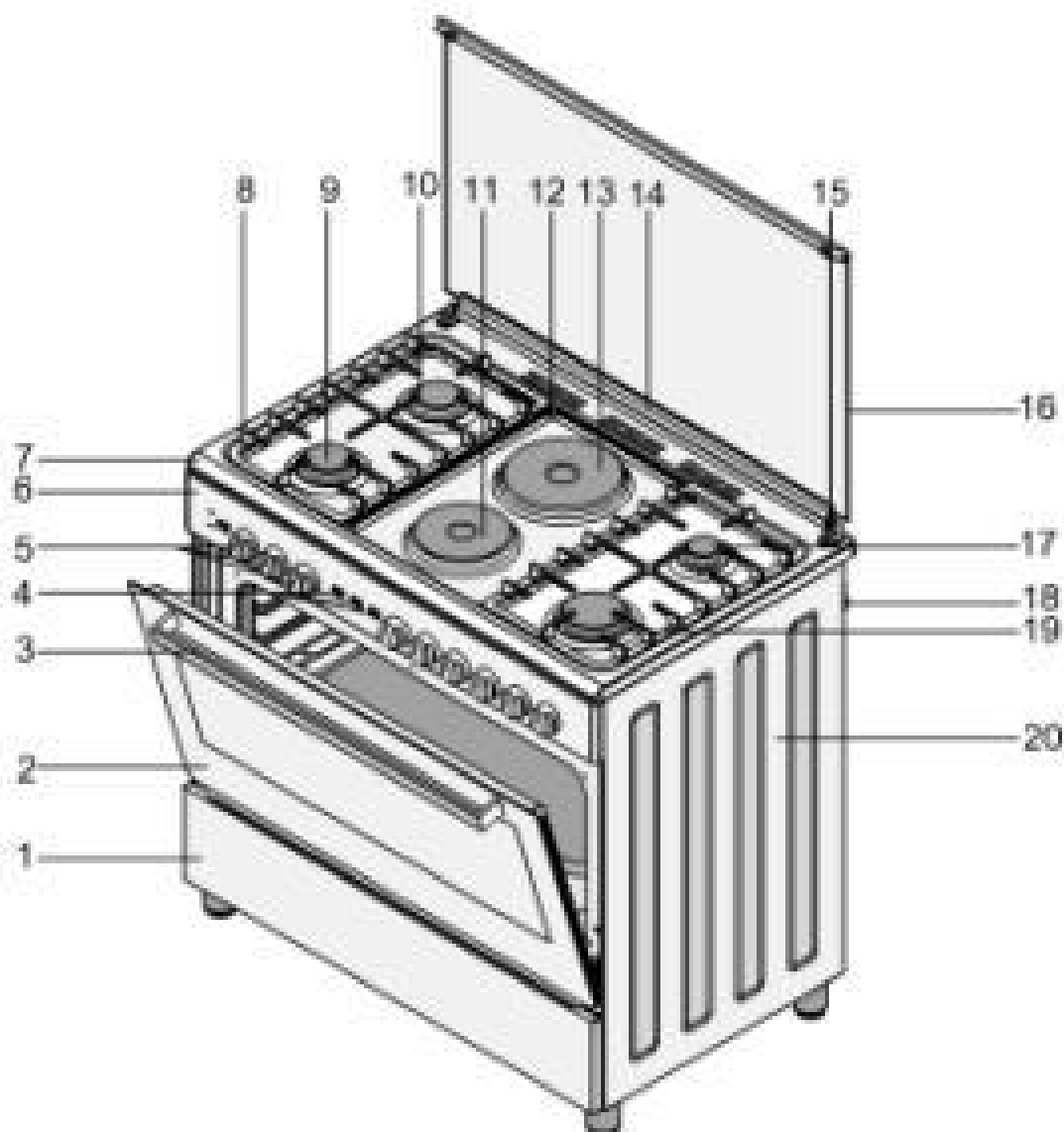
Kapitola 6: POPIS SPORÁKU

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 |

Kapitola 7: OBSLUHA

OBSLUHA HORNÍCH PLOTEN A TROUBY

Označení polohy otočných knoflíků:

 Uzavřeno

 Velký plamen

 Malý plamen

- 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).
- Po zažehnutí plamene pusťte otočné tlačítko teprve po 10-15 vteřinách. Pokud plamen zhasne po uvolnění tlačítka, zopakujte výše uvedené úkony.
- Plynové kohoutky hořáků v některých modelech sporáků jsou volitelně vybaveny systémem zabezpečujícím před únikem plynu po zhasnutí plamene.
- 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.
- V modelech sporáků vybavených jiskrovým zapalovačem mačkáme zapalovací tlačítko po zmáčknuté otočného knoflíku hořáku a otočení vlevo do polohy „velký plamen“.
- 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.
- 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.

Modele sporáků s elektrickými vrchními plotnami:

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



- 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

- 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.
- 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

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

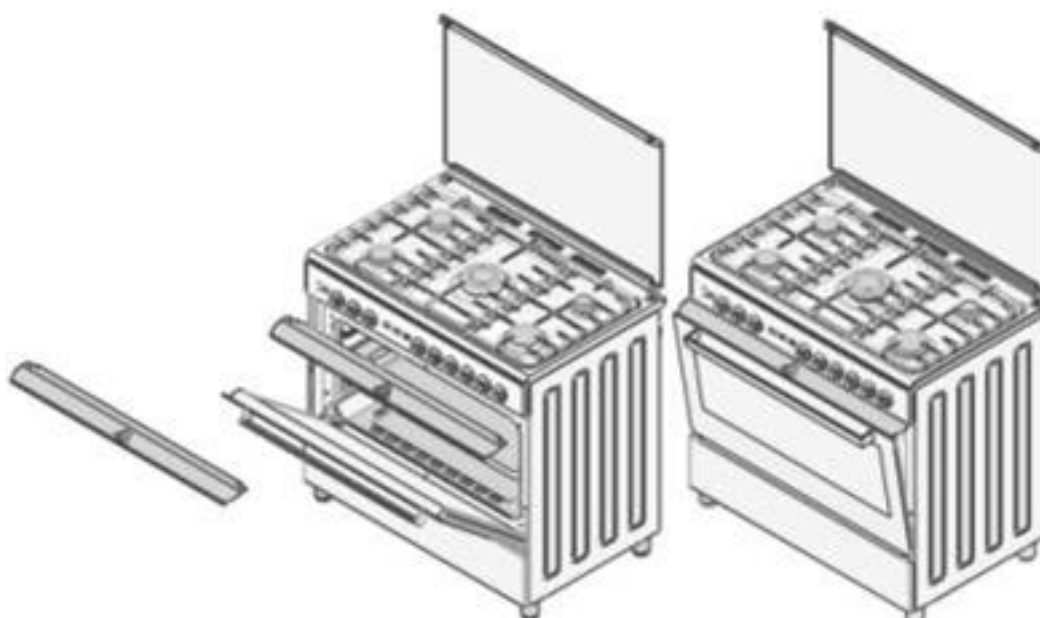
POZOR:

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

- Otevřete dvířka trouby a nasad'te kryt pod ovládací panel (Obr. 2).
- Zablokujte kryt jemným přivřením dvířek trouby (Obr. 3).
- Během pečení na grilu je velmi důležité udržet pootevřená dvířka trouby.
- 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.



Kapitola 8: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBATROUBY

- Před zahájením čištění nebo údržby trouby ji musíte odpojit od elektrického napájení nebo uzavřít hlavní uzavírací ventil plynu.
- 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.
- Po umytí vnitřních částí trouby hadříkem napuštěným teplou vodou s přidáním přípravku na mytí nádobí troubu vypláchněte a vytřete do sucha měkkým hadříkem.
- Skleněné povrchy čistěte přípravkem na mytí oken.
- Hlavice hořáků a jejich plamenové otvory čistěte a proplachujte vodou s přidáním přípravku na mytí nádobí.
- Pro čištění nesmíte používat žíravé prostředky (např. kyselinu) nebo hořlaviny, jako jsou ředidla, benzín atp.
- Pro čištění kuchyně nesmíte používat vybavení pro čištění pomocí vodní páry.
- Nemyjte prvky sporáku v myčce nádobí.
- 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.
- Během práce trouby nebo chvíli po ukončení práce jsou prvky trouby velmi horké. Nedotýkejte se horkých prvků.
- 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.

Kapitola 9: 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. Zkontrolujte, zda je zástrčka elektrického kabelu zapojena do síťové zásuvky.
7. Zkontrolujte, zda nebyl vypnut proud v energetické síti.
8. Zkontrolujte, zda je zapnutá síťová pojistka.
9. Zkontrolujte, zda není poškozen elektrický napájecí kabel.

Pokud výše uvedené úkony nepřinesly žádné zlepšení, informujte autorizovaný servis o zjištěné závadě.

Pokud máte podezření na chybnou práci plynových ventilů, doporučujeme je vyměnit každé 2 roky.

Kapitola 10: 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

KAPITOLA 11.



obr. A



obr. B

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce jakostních materiálů a komponent, které jsou vhodné k opakovanému využití.

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný roztríděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrný vyjmuty v souladu s ustanovením Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.

Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrný takových odpadů, včetně sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributoři (obchody), provozovatelé sběren tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.

Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování společných hodnot, jakým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z větších uživatelů drobného zařízení a rozumné zacházení s nimi má v této fázi vliv na získávání druhotných surovin.

V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou.

Pokud má zařízení zámek, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium z CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatrnost, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.

ІНСТРУКЦІЯ З ВСТАНОВЛЕННЯ, ДОГЛЯДУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ ВІЛЬНОСТОЯЧОЇ КУХОННОЇ ПЛИТИ KFC 90093.1 GE CI X



www.kernau.com

KERNAU

ШАНОВНІ КЛІЄНТИЕ,

Дякуємо за цікавість до нашої пропозиції та вітаємо з вибором.

Наш новий, старанно спроектований продукт виготовлений з матеріалів найвищої якості, він також ретельно протестований, щоб справджувати різноманітні очікування наших Клієнтів, які пов'язані з приготуванням страв.

Просимо уважно ознайомитися з простими інструкціями та дотримуватися їх, що дозволить Вам досягти відмінних результатів у використанні пристрою.

КУХОННА ПЛИТА ПОВИННА БУТИ ВСТАНОВЛЕНА ЗГІДНО З ДІЮЧИМИ ПОЛОЖЕННЯМИ ТА ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ТІЛЬКИ У ДОБРЕ ВЕНТИЛЬОВАНОМУ ПРИМІЩЕННІ. ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ І ВИКОРИСТАННЯМ ПРОСИМО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ІНСТРУКЦІЄЮ З ОБСЛУГОВУВАННЯ.

ЗМІСТ

ГЛАВА 1: ВСТАНОВЛЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ	79
• ПІДКЛЮЧЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ	79
• ПІДКЛЮЧЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ ДО ГАЗОВОЇ СИСТЕМИ	80
• МОНТАЖ НІЖОК ТА ВИРІВНЮВАННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ	82
ГЛАВА 2: ТЕХНІЧНІ ДАНІ	83
ГЛАВА 3: ЗБІРКА	85
• ЗАМІНА СОПЕЛ	85
• РЕГУЛЮВАННЯ „ОЩАДЛИВОГО” ПОЛУМ’Я ПІСЛЯ ЗАМІНИ СОПЕЛ ...	85
• МОНТАЖ ПАТРУБКА ГНУЧКОГО ШЛАНГА ДЛЯ ГАЗУ З БАЛОНА	86
ГЛАВА 4: ВАЖЛИВІ НАСТАНОВИ	87
ГЛАВА 5: ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	91
ГЛАВА 6: ОПИС КУХОННОЇ ПЛИТИ	92
ГЛАВА 7: РОБОТА	94
• ОБСЛУГОВУВАННЯ ПОВЕРХНЕВИХ ПАЛЬНИКІВ ТА ДУХОВКИ	94
• ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ	95
• ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ	96
• ЗАСТОСУВАННЯ ПРИКРИТТЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ	96
ГЛАВА 8: ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД ЗА КУХОННОЮ ПЛИТОЮ	98
ГЛАВА 9: ЯКЩО КУХОННА ПЛИТА НЕ ПРАЦЮЄ	99
ГЛАВА 10: УСУНЕННЯ ВІДПРАЦЬОВАНИХ ПРИСТРОЇВ	99
ГЛАВА 11: УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ	100

глава 1: ВСТАНОВЛЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ

ПІДКЛЮЧЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

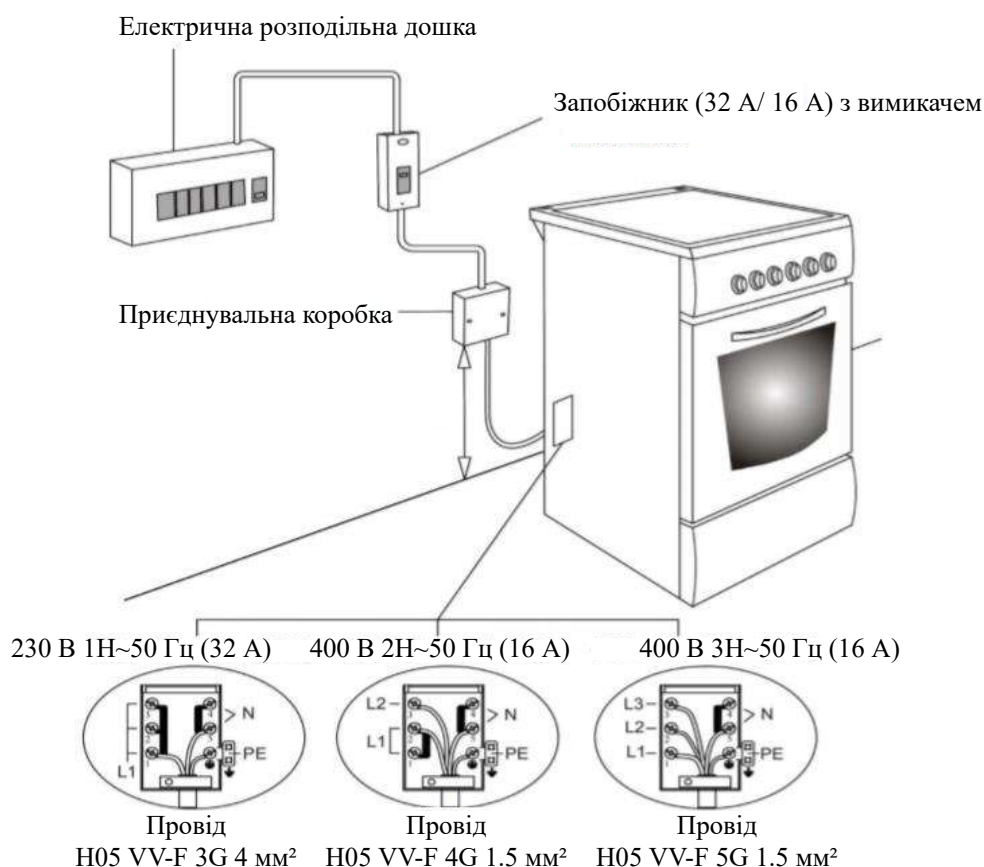
- Кухонна плита пристосована до живлення з мережі змінного однофазного струму 230 В/~50-60 Гц (запобіжник 32А) або трифазного 3х230 В/400 В/~50-60НГц (запобіжник 16А). Номінальна напруга нагрівальних елементів кухонної плити становить 230 В. Якщо електрична мережа у будівлі не відповідає цим параметрам, то потрібно її пристосовування доручити кваліфікованому електрикові.
- Електрична мережа у будівлі повинна бути обладнана приєднувальним гніздом із захисним болтом та ефективною системою заземлення або захисною системою, яка відповідає вимогам актуальних положень і норм. Якщо приєднувальне гніздо не відповідає цим вимогам, то слід доручити встановлення відповідного гнізда кваліфікованому електрикові. Виробник не відповідає за шкоду, що виникла через неправильне використання кухонної плити та під'єднання її до мережі без заземлення або захисного контуру.
- Провід живлення не може доторкатися до гарячих елементів кухонної плити.
- Під'єднання кухонної плити повинно бути виконане так, щоб в аварійній ситуації існувала можливість від'єднати подачу струму. Відстань між робочими стиками вимикача повинна становити щонайменше 3 мм.
- На сторінці 5 розміщено приклад способу під'єднання кухонної плити до електричної мережі.

УВАГА:

Під'єднання до електричної мережі може проводити тільки кваліфікований встановлювач, який має відповідні повноваження. Не можна самостійно переробляти або змінювати електричну мережу.

ПІДКЛЮЧЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ ДО ГАЗОВОЇ СИСТЕМИ

- Перед підключенням кухонної плити слід впевнитися, що вид газу в домашній газовій мережі відповідає описаному на заводській табличці і до якого кухонна плита була пристосована на заводі. Якщо виникає потреба, то обмін сопел і пристосовування кухонної плити до іншого виду газу слід доручити працівникові авторизованої сервісної служби або встановлювачу, який має відповідні повноваження.
- Кухонна плита повинна бути встановлена згідно з діючими положеннями і нею можна користуватися тільки у добре вентилярованому приміщенні. Перед встановленням пристрою просимо ознайомитися з інформацією, що міститься в даній інструкції з обслуговування. З метою безпечного використання, встановлення та обслуговування кухонної плити слід доручити авторизованій сервісній службі або встановлювачу, який має відповідні повноваження.



- Кухонну плиту не варто встановлювати в приміщенні без вікна або без можливості вентиляції. При відсутності вентиляції слід пам'ятати, щоб двері приміщення були постійно відчинені. Приток повітря, необхідного для відповідного спалювання газу, не може бути менший, ніж 2м³/год на кожний 1кВт нагрівальної потужності газових пальників.

- Кухня може бути підключена до газової інсталяції з правого або з лівого боку.
- Рекомендується підключення кухонної плити до газової мережі за допомогою металевого гнучкого проводу, який відповідає державними діючим положенням.
- При застосуванні гнучкого металевого газового проводу його сполучення з трубою кухонної плити слід ущільнити прокладкою або тефлоновою стрічкою.
- Підключення кухонної плити до балона з газом пропан-бутан виконуємо гнучким шлангом з внутрішнім діаметром щонайменше 6 мм, (найкраще 8 мм), який відповідає вимогам, що визначені державними положеннями, за допомогою відповідного патрубка. Балон повинен бути також обладнаний регулятором тиску газу (редуктором), який відповідає державним технічним положенням.
- Кухонну плиту можна безпосередньо (без патрубка) з'єднати з головним газовим вентилям мережі природного газу за допомогою металевого гнучкого проводу з внутрішнім діаметром щонайменше 15 мм. Слід звернути увагу на вказаний виробником термін придатності гнучкого проводу. Після закінчення його терміну придатності, з міркувань безпеки провід варто обов'язково замінити на новий. Максимальна довжина проводу - 125 см.
- **ПІСЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ СЛІД ПЕРЕВІРИТИ ЩІЛЬНІСТЬ ВСІХ ГАЗОВИХ СПОЛУЧЕНЬ.**
- Після встановлення кухонної плити в місці призначення, її потрібно вирівняти за допомогою ватерпаса. Регулювання виконується за допомогою вкручування або викручування ніжок кухонної плити.
- Чистку і догляд за пристроєм не повинні виконувати діти, які не перебувають під наглядом дорослих.

- Цим пристроєм можуть користуватися діти, які досягли 8-річного віку, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи психічними можливостями або ж з відсутністю досвіду та знань щодо використання пристрою, за умови, що вони перебувають під опікою або були проінформовані з питань безпечного користування пристроєм особою, яка є відповідальна за їх безпеку, і розуміють загрози, пов'язані з використанням пристрою.
- **ГНУЧКИЙ МЕТАЛЕВИЙ ГАЗОВИЙ ПРОВІД ТА ЕЛЕКТРИЧНИЙ КАБЕЛЬ ЖИВЛЕННЯ НЕ МОЖУТЬ В ЖОДНІЙ ТОЧЦІ ДОТОРКАТИСЯ ДО ГАРЯЧИХ ЕЛЕМЕНТІВ ПЛИТИ, ОСОБЛИВО ДО ЗАДНЬОЇ СТІНКИ ДУХОВКИ.**
- **ЯКЩО КУХОННА ПЛИТА ПІД'ЄДНАНА ДО ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ ТРУБНИМ З'ЄДНАННЯМ, ТО ЇЇ НЕ ПОТРІБНО РУХАТИ, ЩОБ З'ЄДНАННЯ НЕ РОЗЩІЛЬНИЛОСЯ.**

МОНТАЖ НІЖОК ТА ВИРІВНЮВАННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ

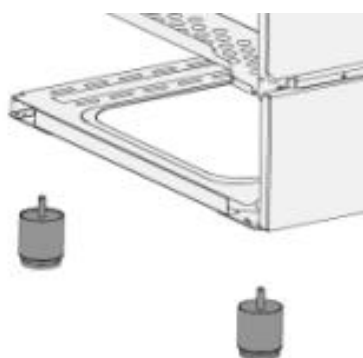


Рис. 1, Рис. 2

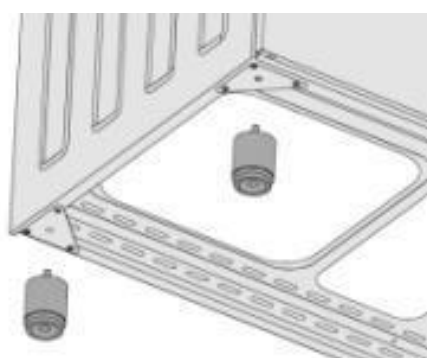


Рис.3

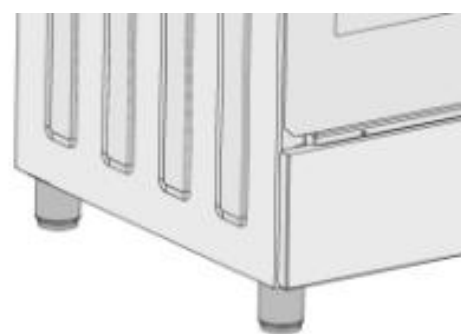


Рис. 4

1. Монтажна планка ніжок знаходиться в нижній частині корпусу - Рис. 1,2.
2. Отвори і гайки знаходяться в центральній частині кутів - Рис. 3. Болти ніжок вкручуємо в гайки, прикріплені до кутів.
3. Вирівнювання кухонної плити проводимо обертаючи ніжки - Рис. 4
4. Вкручуючи або викручуючи ніжки, регулюємо

глава 2: ТЕХНІЧНІ ДАНІ

РОЗМІРИ КУХОННОЇ ПЛИТИ

Ширина	900 мм
Глибина	635 мм
Висота	925 мм
Ширина камери духовки	765 мм
Глибина камери духовки	410 мм
Висота камери духовки	355 мм

Перед підключенням кухонної плити слід впевнитися, що електрична мережа та запобіжник витримають навантаження кухонної плити - технічні дані в таблиці нижче:

ХАРАКТЕРИСТИКА НАГРІВАЧІВ ДУХОВКИ -ЕЛЕКТРИЧНА ВЕРСІЯ

Потужність лампочки	15 Вт
Номінальна потужність нижнього нагрівача духовки	2000 Вт
Номінальна потужність верхнього нагрівача духовки	1500 Вт
Номінальна потужність нагрівача грилю	2500 Вт
Номінальна потужність турбо-нагрівачів	1250 Вт x 2
Напруга живлення	230 В / 50-60 Гц

ХАРАКТЕРИСТИКА ПАЛЬНИКІВ КУХОННОЇ ПЛИТИ - ЕЛЕКТРИЧНА ВЕРСІЯ

Номінальна потужність нагрівальної плитки 145 мм	1000 Вт
Номінальна потужність нагрівальної плитки 180 мм	1500 Вт
Номінальна потужність швидкої плитки 145 мм	1500 Вт
Номінальна потужність швидкої плитки 180 мм	2000 Вт
Напруга живлення	230 В / 50-60 Гц

Газові пальники кухонної плити пристосовані на заводі до спалювання газу, вказаного в заводській табличці. Пристосовування кухонної плити до іншого виду газу відбувається шляхом заміни сопел. Після заміни сопел слід відрегулювати величину „ощадного” полум'я пальників, обертаючи відповідно регульовальний болт. Газові пальники кухонної плити пристосовані на заводі до спалювання газу, вказаного в заводській табличці.

Пристосовування кухонної плити до іншого виду газу відбувається шляхом заміни сопел. Після заміни сопел слід відрегулювати величину „ощадного” полум'я пальників, обертаючи відповідно регулювальний болт.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПАЛЬНИКІВ ДУХОВКИ			ПРИРОДНИЙ ГАЗ - G20	ГАЗ LPG - G30
Головний пальник	Діаметр отвору сопла	мм	1,45	1,00
	Нагрівальна потужність	кВт	4,00	4,00
	Споживання газу	гр./год., м3/год.	0,374	315
Пальник грилю	Діаметр отвору сопла	мм	1,20	0,85
	Нагрівальна потужність	кВт	2,60	2,90
	Споживання газу	гр./год., м3/год.	0,233	228

ХАРАКТЕРИСТИКА ПАЛЬНИКІВ ДУХОВКИ			ПРИРОДНИЙ ГАЗ - G20	ГАЗ LPG - G30
Пальник Wok	Діаметр отвору сопла	мм	1,30	0,96
	Нагрівальна потужність	кВт	3,35	3,60
	Споживання газу	гр./год., м3/год.	0,300	283
Великий пальник	Діаметр отвору сопла	мм	1,15	0,85
	Нагрівальна потужність	кВт	2,77	3,00
	Споживання газу	гр./год., м3/год.	0,253	236
Середній пальник	Діаметр отвору сопла	мм	0,97	0,65
	Нагрівальна потужність	кВт	1,78	1,78
	Споживання газу	гр./год., м3/год.	0,167	140
Допоміжний пальник	Діаметр отвору сопла	мм	0,72	0,50
	Нагрівальна потужність	кВт	0,99	0,88
	Споживання газу	гр./год., м3/год.	0,092	70

глава 3: ЗБІРКА

ЗАМІНА СОПЕЛ

Перевстановлення кухонної плити на інший вид газу проводимо наступним чином:

1. Для заміни сопел слід застосувати відповідний накидний ключ (Рис. 7).
2. Сопло знаходиться в нижній частині корпусу пальника (Рис. 8). За допомогою накидного ключа відкрутити встановлене на заводі сопло (Рис. 9) та замінити його на відповідне для даного виду газу.

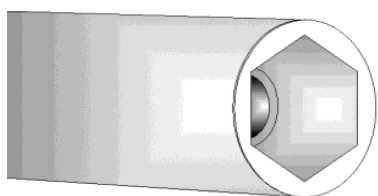


Рис. 7

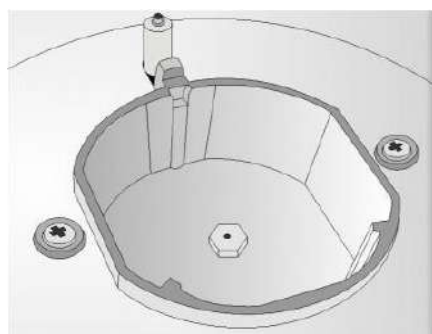


Рис. 8

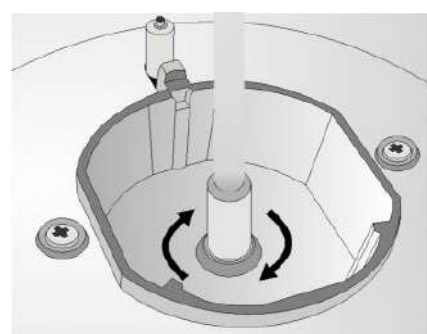


Рис. 9

РЕГУЛЮВАННЯ „ОЩАДЛИВОГО” ПОЛУМ’Я ПІСЛЯ ЗАМІНИ СОПЕЛ

Після заміни сопел для проведення регулювання „ощадливого” полум’я потрібно зняти ручки з кранів і за допомогою невеликої викрутки обертати регулювальний болт (Рис. 5 і 6) згідно з рекомендаціями, що містяться в нижчезазначеній таблиці:

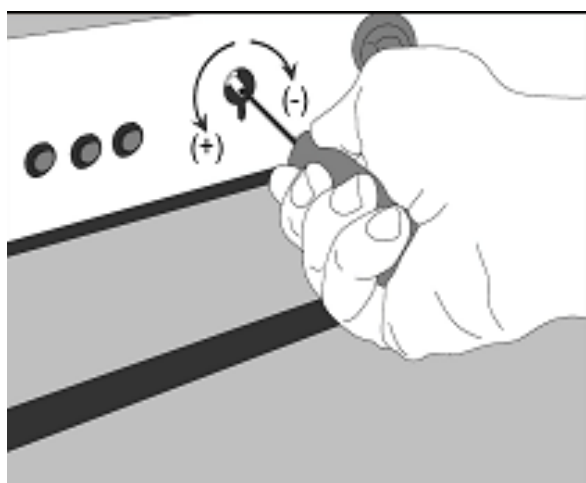


Рис. 5

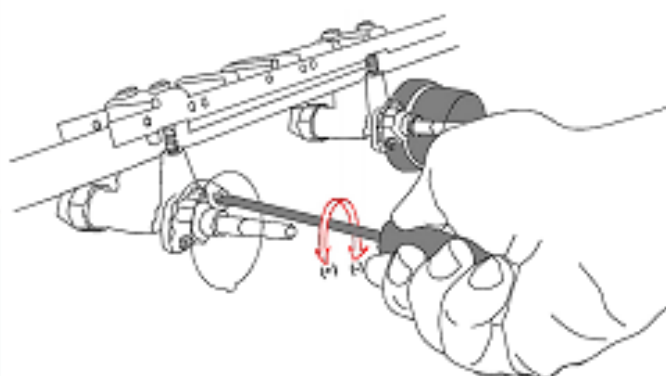


Рис. 6

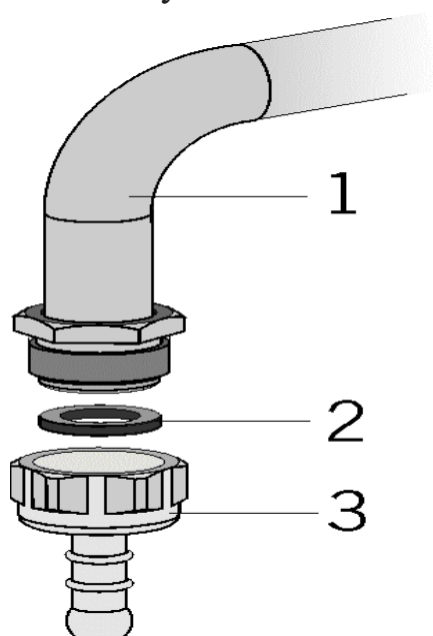
Вид пальника	Перевстановлення з газу LPG на природний газ	Перевстановлення з природного газу на газ LPG
Великий	3 об. ліворуч	3 об. праворуч
Середній	2,5 об. ліворуч	2,5 об. праворуч
Допоміжний	2 об. ліворуч	2 об. праворуч
Wok	4 об. ліворуч	4 об. праворуч
Головний духовки	4,5 об. ліворуч	4,5 об. праворуч
Гриль духовки	4 об. ліворуч	4 оберти праворуч

МОНТАЖ ПАТРУБКА ГНУЧКОГО ШЛАНГА ДЛЯ ГАЗУ З БАЛОНА

Монтаж та демонтаж приєднувального патрубку з міркувань безпеки повинен бути проведений працівником авторизованої сервісної служби або встановлювачем, який має відповідні повноваження для роботи з газовими пристроями.

Якщо кухонна плита повинна бути пристосована до спалювання рідкого газу пропан-бутан з балону, то шланг, по якому постачається газ, слід приєднати до труби постачання за допомогою спеціального патрубку (3) - рисунок збоку.

При перевстановленні кухонної плити з рідкого газу на природний газ, цей патрубок потрібно демонтувати. До труби постачання кухонної плити (1) безпосередньо приєднати гнучкий металевий газовий провід, захищаючи з'єднання новим ущільнювачем (2). Цей ущільнювач є елементом одноразового використання. Щоразу після монтажу з'єднання слід провести пробу щільності.



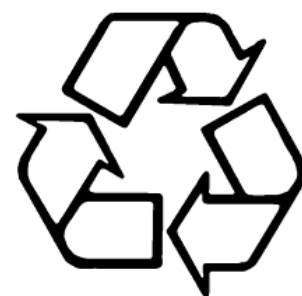
1. Труба постачання кухонної плити
2. Захисний ущільнювач
3. Патрубок для рідкого газу

глава 4: ВАЖЛИВІ НАСТАНОВИ

- Кухонна плита була захищена від пошкоджень під час транспортування, однак після її розпакування слід перевірити у присутності кур'єра, чи пристрій не має механічних пошкоджень. В разі зауваження яких-небудь механічних пошкоджень, слід скласти з кур'єром протокол про пошкодження та негайно звернутися до продавця. Розгляд рекламацій, що стосуються механічних пошкоджень, заявлені без протоколу про пошкодження, зазвичай триває довше.

УВАГА:

Пакувальні матеріали (поліетиленові пакети, шматки пінопласту і т.п.) підлягають повній переробці, тому їх необхідно усувати відповідно до положень господарювання вторинною сировиною. Їх не можна викидати разом із звичайним побутовим сміттям! Ці матеріали з міркувань безпеки слід тримати в процесі розпакування подалі від дітей.



- Інформація про технічні параметри і обладнання кухонної плити знаходиться на заводській табличці, яка розміщена на корпусі пристрою. З цієї таблички можна дізнатися до якого газу (природного - G20 чи рідкого з балону - G30) пристосована кухонна плита на заводі.
- Кухонна плита може бути під'єднана до мережі змінного однофазного струму 230 В/~50-60 Гц або трифазного 3x230 В/400 В/~50-60 Гц.
- Якщо запобіжники мережі мають величину струму нижче 16 А (в разі однофазного струму) або нижче 32 А (в разі трифазного струму), то пристосовування мережі потрібно доручити кваліфікованому електрикові.
- огляду на те, що кухонна плита була обладнана ефективною системою заземлення, приєднувальне гніздо електричної мережі повинне мати захисний болт. Виробник не несе відповідальність за шкоду, що виникла через підключення кухонної плити до мережі без заземлення або ефективного захисного контуру.






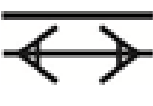











- Гнучкий металевий газовий провід та електричний провід живлення не можуть в жодній точці доторкатися до гарячих елементів або гострих країв кухонної плити.
- Якщо провід живлення буде пошкоджено, то його потрібно якнайскоріше замінити. Заміну проводу живлення може виконати працівник авторизованої сервісної служби або кваліфікована особа, яка має повноваження працювати з електричними пристроями.
- Кухонна плита була виготовлена відповідно до актуальних положень з безпеки користування. Невідповідне використання може загрожувати людям і спричинити пошкодження кухонної плити.
- Деякі елементи кухонної плити під час використання нагріваються. Потрібно бути обережним, щоб уникати доторкання до гарячих елементів кухонної плити та духовки. Просимо також звертати увагу під час користування на безпеку дітей, які не досягли 8-річного віку, оскільки вони можуть не знати правил обслуговування кухонної плити і зазнати опіків.
- Кухонною плитою можуть користуватися діти, які досягли 8-річного віку, особи з обмеженою фізичною, сенсорною або психічною здатністю, або ж особи, які не мають досвіду і не ознайомлені з роботою кухонної плити, виключно під наглядом або згідно з інструкцією з безпечного користування і після переказу їм інформації про можливі загрози особами, які відповідальні за їх безпеку. Чистку і догляд за кухонною плитою не повинні виконувати діти, окрім дітей, які досягли 8-річного віку, і коли ця діяльність відбувається під наглядом дорослих осіб.
- Потрібно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм.
- З міркувань безпеки слід захищати провід живлення від доступу до нього дітей, які не досягли 8-річного віку.
- Зберігання в духовці та на кухонній плиті горючих предметів загрожує виникненням пожежі.
- Кухонна плита не пристосована до керування зовнішнім часовим програматором або якою-небудь системою безпроводного керування.
- Перед заміною лампочки в духовці, з метою уникнення можливого ураження струмом, слід впевнитися, що кухонна плита відімкнена від електричної мережі.

- Щоб уникнути випадкового опіку, такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки або кришки не потрібно ставити на гарячі елементи кухонної плити. У моделях кухонних плит, які мають кришку, перед її підйманням рекомендується усунути з поверхні кришки різноманітні забруднення у вигляді розлитих рідин. Перед закриванням кришки рекомендується охолодити поверхню кухонної плити.
- Неуважне смаження на жирі або оліві при високій температурі може бути небезпечним та спричинити самозаймання. **НЕ МОЖНА ГАСИТИ ЖИР ВОДОЮ!** Після вимкнення кухонної плити накрити палаючу посудину кришкою або мокрим покривалом.
- Кухонну плиту слід розташовувати на відстані від штор, тюлі, великих кількостей паперу або інших легкозаймистих матеріалів. Не можна зберігати легкозаймисті матеріали всередині або на поверхні кухонної плити.
- Духовка в процесі її використання і одразу після закінчення роботи є дуже гаряча. Не слід торкатися гарячих нагрівачів духовки і також захищати від цього дітей.
- Кухонна плита може використовуватися виключно для печіння і готування страв. Всі інші застосування - наприклад, обігрів приміщення, слід визнати невідповідними та небезпечними. Кухонна плита призначена виключно для побутового використання.
- Скляна кришка кухонної плити може потріскати, коли вона буде нагріта. Перед закриванням кришки потрібно загасити всі пальники.
- Впевнитися, що кухонна плита була приєднана до енергоносіїв згідно з актуальними державними положеннями.
- Рекомендується, щоб гнучкий провід, який з'єднує кухонну плиту з балоном з газом пропан-бутан мав довжину щонайменше 40 см, але не більше 125 см.
- Для перевірки щільності з'єднання не можна застосовувати запальнички, сірники або цигарки. Можна застосувати, наприклад, воду з милом.
- Використання кухонної плити для печіння і готування спричиняє виділення в приміщенні кухні тепла і вогкості. Слід впевнитися, що приміщення добре провітрюється.
- Потрібно утримувати вентиляційні отвори кухонного приміщення в належному стані.

- Коли духовка гаряча, то не можна торкатися до скла дверцят рукою або яким-небудь знаряддям.
- Використання в духовці функції „гриль” потребує закріплення металевої заслони, яка захищає панель управління кухонною плитою від впливу високої температури.
- Газові крани у позиції очікування заблоковані від обертання. Не застосовувати силу! Перед їх обертанням потрібно натиснути ручки у напрямку до поверхні панелі управління кухонною плитою.
- Пальник духовки в газовій версії обладнаний захисним вентилям на випадок зникнення полум'я. Запалювання пальника і збереження полум'я відбудеться після 3-5 секунд притримування ручки духовки і вогню в запалювальному отворі. При відсутності збереження полум'я після закінчення цього часу, потрібно повторити 5 - 6 разів діяльність запалення. Якщо всупереч цьому проблема не зникне, то просимо звернутися у найближчий авторизований сервісний центр.
- В разі запікання курки на вертелі просимо на найнижчому рівні духовки помістити деко зі склянкою води (приблизно 200 мл).
- Перед вмиканням вертела слід впевнитися, що канавка частини прута вертела, яка знаходиться біля ручки, добре опирається на вигині рамки грилю у вигляді літери V.
- Якщо Ви маєте кухонну плиту у версії з електронним програматором, то після кожного зникнення електричного живлення або після відключення кухонної плити від електромережі потрібно буде знову налаштувати час на годиннику. У протилежному випадку духовка не працюватиме.

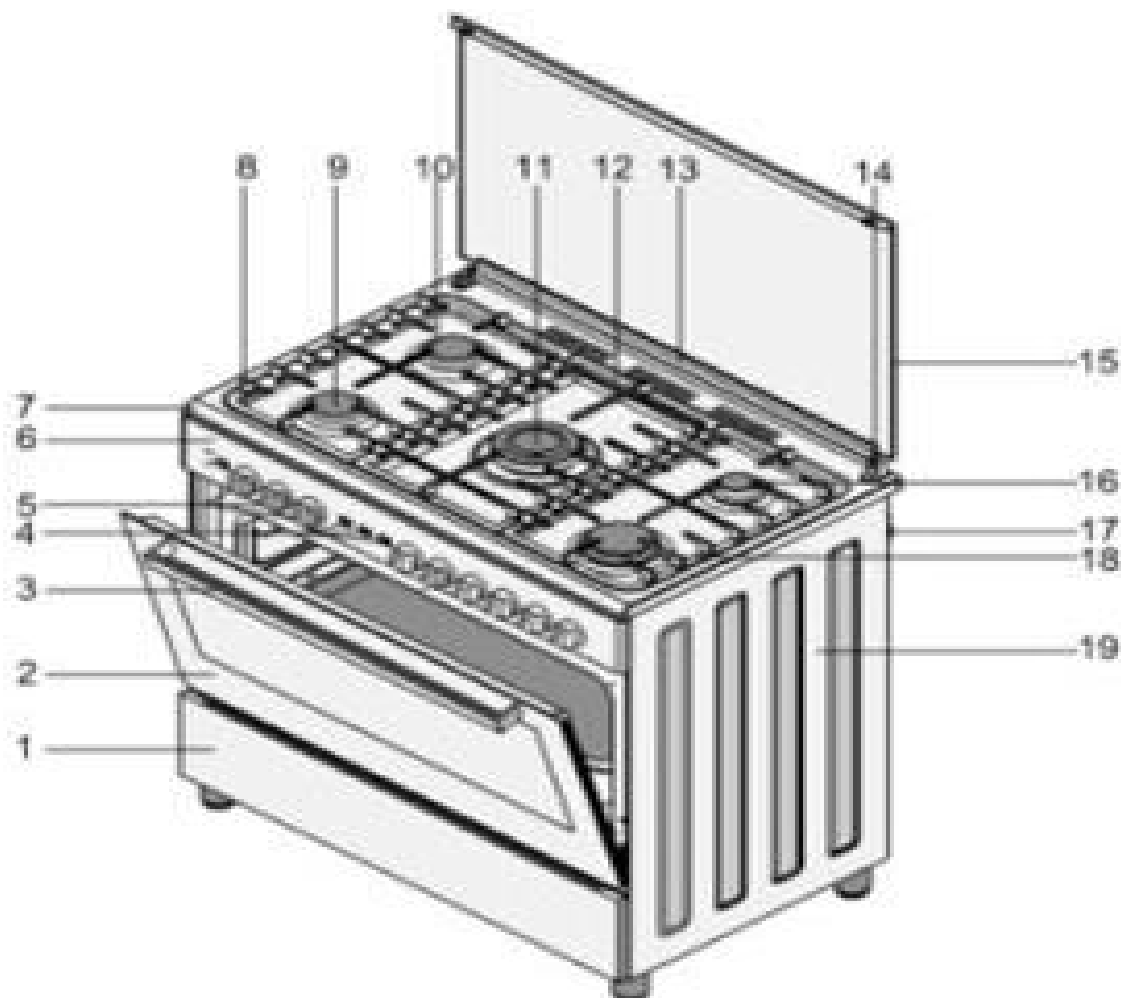
глава 5: ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Піктограми на панелі управління означають:

	Правий передній пальник		Нижній нагрівач
	Правий задній пальник		Таймер (опціонально)
	Пальник WOK або нагрівальна плита		Обертний вертел
	Електрична передня плита		Освітлення
	Електрична задня плита		Іскровий запалювач
	Лівий задній пальник		Нагрівач грилю (опціонально)
	Лівий задній пальник		Нагрівач грилю + обіг повітря
	Верхній і нижній нагрівач		Верхній і нижній нагрівач + обіг
	Верхній нагрівач		

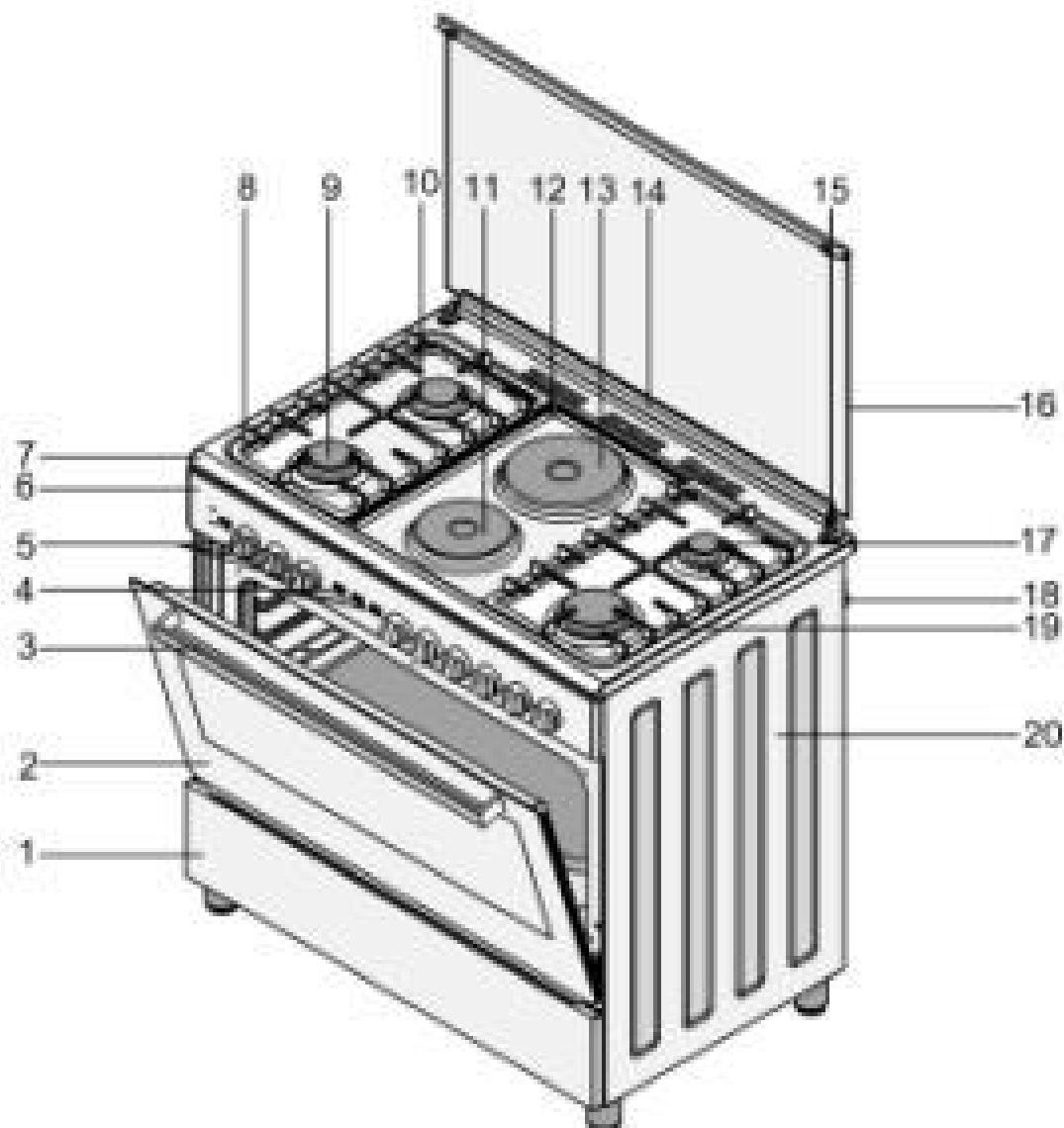
глава 6: ОПИС КУХОННОЇ ПЛИТИ

ВЕРСІЯ З ГАЗОВОЮ ПЛИТОЮ



- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Підігрівач посуду | 11. Пальник WOK |
| 2. Дверцята духовки | 12. Решітка WOK |
| 3. Ручка дверцят | 13. Профіль кришки |
| 4. Кнопкові вмикачі | 14. Завіса кришки |
| 5. Ручки пальників | 15. Скло кришки |
| 6. Панель управління | 16. Допоміжний пальник |
| 7. Плита | 17. Приєднувальна труба |
| 8. Решітки кухонної плити | 18. Великий пальник |
| 9. Середній пальник | 19. Бокова стінка |
| 10. Середній пальник | |

ВЕРСІЯ З ГАЗОВО-ЕЛЕКТРИЧНОЮ ПЛИТОЮ



- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Підігрівач посуду | 11. Електрична плитка |
| 2. Дверцята духовки | 12. Вентиляційний отвір |
| 3. Ручка дверцят | 13. Електрична плитка |
| 4. Кнопкові вмикачі | 14. Профіль кришки |
| 5. Ручки пальників | 15. Завіса кришки |
| 6. Панель управління | 16. Скляна кришка |
| 7. Плита | 17. Допоміжний пальник |
| 8. Решітки кухонної плити | 18. Приєднувальна труба |
| 9. Середній пальник | 19. Великий пальник |
| 10. Середній пальник | 20. Бокова стінка |

глава 7: РОБОТА

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПОВЕРХНЕВИХ ПАЛЬНИКІВ ТА ДУХОВКИ

Позначення позиції ручок:



Закрито



Велике полум'я



Невелике полум'я

- Запалювання нагрівачів духовки в газовій версії: натиснути ручку, яка управляє нагрівачем, до відчутного опору, покрутити ліворуч до позиції „велике полум'я”. Почекати 5-10 секунд і запалити газ, наближаючи до отвору нагрівача вогонь запальнички чи сірника, або натискаючи кнопку іскрового запалювача (опціонально присутній в деяких моделях).
- Після запалювання полум'я звільняємо натиск на ручку лише через 10-15 секунд. Якщо полум'я гасне після звільнення ручки, то потрібно повторити вище описану діяльність.
- Газові крани пальників в деяких моделях кухонних плит опціонально обладнані системою захисту від витoku газу після зникнення полум'я.
- Якщо кухонна плита обладнана цією системою, то потрібно завжди натиснути ручку пальника до відчутного опору, покрутити проти руху годинникової стрілки (ліворуч) на позицію „велике полум'я” і після запалювання пальника звільнити ручку тільки через кільканадцять секунд - в протилежному випадку полум'я згасне.
- У моделях кухонних плит, які обладнані іскровим запалювачем, натискаємо кнопку запалювання після натискання ручки пальника і прокручування ліворуч на позицію „велике полум'я”.
- У кухонних плитах з системою захисту проти витoku газу після згасання полум'я пальника відбудеться автоматичне відключення газу. Щоб знову запалити пальник потрібно натиснути ручку до відчутного опору, покрутити проти руху годинникової стрілки (ліворуч) на позицію „велике полум'я” і після запалювання пальника звільнити ручку тільки через 5-10 секунд, тобто після активації системи безпеки. У протилежному випадку полум'я згасне.
- Не потрібно втискати кнопку іскрового запалювача довше 15 секунд. Якщо впродовж цього часу пальник не запалиться, то потрібно після короткої перерви повторити діяльність. В духовці перед повторною спробою запалювання нагрівача потрібно відчинити дверцята і почекати приблизно хвилину.

Моделі кухонних плит з електричними поверхневими пальниками:

- Електричні плитки мають 6 рівнів потужності живлення - згідно з таблицею (пункт 3).
- Під час першого вмикання плиток потрібно їх впродовж 5 хвилин вигрівати на позиції 6. Це дозволить випалити технічні мастила та зміцнити елементи плитки. Щоб забезпечити якомога кращий контакт з нагрівальною плиткою і передачу тепла по усій поверхні контакту, потрібно використовувати каструлі з рівномірно плоским дном.



- Щоб отримати максимальну справність передачі нагрівальної потужності, крім плоского дна найкраще застосовувати каструлі з діаметром, як вказано в нижчезазначеній таблиці. У ній вказано кількість передаваної потужності залежно від встановленого рівня нагріву і діаметру каструлі.

Діаметр каструлі / вид плитки	Рівень 1	Рівень 2	Рівень 3	Рівень 4	Рівень 5	Рівень 6
145 мм / звичайна	95 Вт	155 Вт	250 Вт	400 Вт	650 Вт	1000 Вт
180 мм / звичайна	115 Вт	175 Вт	250 Вт	600 Вт	850 Вт	1500 Вт
145 мм / швидка	135 Вт	165 Вт	250 Вт	500 Вт	750 Вт	1500 Вт
180 мм / швидка	175 Вт	220 Вт	300 Вт	850 Вт	1150 Вт	2000 Вт

ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

- Під час першого увімкнення духовки може виникнути дим і запах гару. Це спричинено вигоранням технічних мастил на нагрівачах. Щоб це зникло потрібно прогріти порожню духовку приблизно впродовж 45 хвилин.
- У таблиці нижче подаємо орієнтовний час приготування страв і налаштування термостата духовки (електрична версія). Вказаний час та параметри налаштувань кухонної плити орієнтовні і були визначені в нашій лабораторії. Залежно від власного досвіду і кулінарних уподобань їх можна коректувати.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

СТРАВА	РІВЕНЬ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (хв.)
Тортове тісто	2	30 – 35
Пісочне тісто	2	35 – 45
Бісквіт	3	20 – 25
Печиво	3	20 – 35
Дріжджове тісто	2	25 – 35
Хала	2	30 – 40
Крокети	2	35 – 45
Паштети	2	20 – 30
Ягнятина	3	20 – 25
Телятина	3	30 – 40
Баранина	3	30 – 40
Курячі шматочки	3	30 – 40
Риба	3	20 – 30

УВАГА:

Вказані параметри налаштувань є орієнтовні і були визначені в нашій лабораторії. Залежно від власного досвіду і кулінарних уподобань їх можна коректувати. Перед вкладанням страви у духовку її потрібно попередньо нагріти впродовж 5-10 хв.

ЗАСТОСУВАННЯ ПРИКРИТТЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

- Для захисту панелі управління і ручок під час використання грилю, передбачено спеціальне прикриття (Рис. 1).
- Просимо щоразу встановлювати це прикриття, щоб висока температура не пошкодила ручки та панель управління.

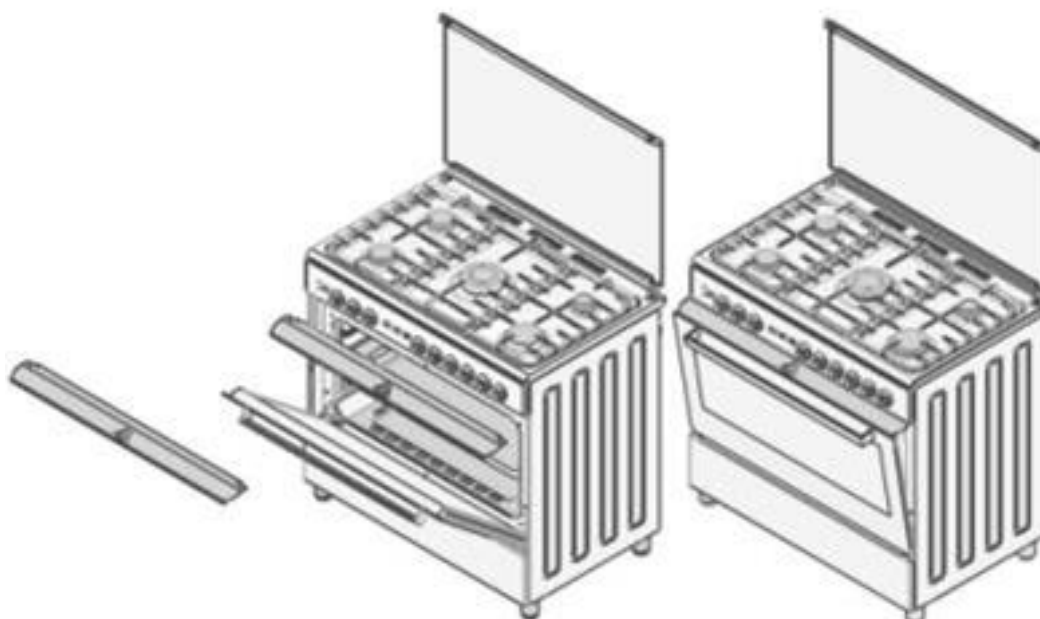
УВАГА:

Такі елементи, як прикриття і дверцята духовки, можуть бути дуже гарячі в процесі використання функції „Гриль”. Не допускати дітей до кухонної плити.

- Відкрити дверцята духовки і розмістити прикриття під панеллю управління (Рис. 2)
- Заблокувати прикриття, акуратно прикриваючи дверцята духовки (Рис. 3)
- Під час печіння на грилі дуже важливо тримати дверцята духовки ледь відкритими.
- Застосування прикриття забезпечить ідеальні умови печіння та захистить панель управління і ручки.

⚠ УВАГА:

У моделі електричної духовки з термостатом або з варіантом „зачинений гриль” можна під час печіння дверцята духовки закрити. Прикриття у такому випадку застосовувати не потрібно.



глава 8: ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД ЗА КУХОННОЮ ПЛИТОЮ

- Перед початком чистки та догляду за кухонною плитою потрібно від'єднати її від електроживлення або перекрити головний вентиль газу.
- Для чистки духовки, панелі управління, кришки, полиць та інших елементів кухонної плити не можна використовувати такі гострі знаряддя, як ніж, або такі предмети, як шорсткі щітки, металеві губки і т.п. Не слід також застосовувати хімічні шорсткі або абразивні засоби.
- Після миття внутрішніх частин духовки ганчіркою, зволоженою у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду, їх слід сполоскати та протерти насухо м'якою ганчіркою.
- Скляні поверхні потрібно очищати рідиною для миття віконного скла.
- Головки пальників і їх отвори для полум'я слід чистити м'якою щіткою і промивати водою з додаванням рідини для миття посуду.
- Не можна для чистки застосовувати такі їдкі засоби, як кислота, або такі легкозаймісті, як розчинники, бензин і т.п.
- Для чищення кухонної плити не можна використовувати устаткування очищення водяною парою.
- Чистку і догляд за пристроєм не повинні виконувати діти, залишені без нагляду дорослих.
- Не варто мити елементи кухонної плити в посудомийній машині.
- Якщо є потреба у ретельному чищенні скла дверцят духовки, то можна внутрішнє скло демонтувати, відкрутивши болти і ущільнення за допомогою викрутки. Після чистки та старанного витирання поверхні скла насухо, внутрішнє скло знову встановити на місце.
- Під час роботи духовки, або одразу після її закінчення, елементи духовки є дуже гарячі. Уникати доторкання до гарячих елементів.
- Перед відкриванням скляної кришки кухонної плити рекомендується очистити кришку від різноманітних вилитих рідин або інших забруднень. Перед закриванням скляної кришки рекомендується кухонну плиту охолодити.

глава 9: ЯКЩО КУХОННА ПЛИТА НЕ ПРАЦЮЄ

1. Перевірити, чи відкритий головний вентиль подачі газу.
2. Перевірити, чи не заломлений гнучкий провід, яким постачається газ.
3. Перевірити, чи не пошкоджене сполучення газового проводу з плитою.
4. Перевірити, чи доходить газ до пальників (характерне шипіння газу).
5. Перевірити, чи не пошкоджений редуктор газового балона.
6. Перевірити, чи штепсель електричного проводу увімкнений у гніздо мережі.
7. Перевірити, чи не вимкнений струм в енергетичній мережі.
8. Перевірити, чи увімкнений мережевий запобіжник.
9. Перевірити, чи не пошкоджений електричний провід живлення.

Якщо вищевказана діяльність не була результативною, то слід повідомити авторизований сервісний центр про виявлену несправність.

Якщо маєте підозри щодо невідповідної роботи газових вентилів, то ми рекомендуємо їх замінювати кожні 2 роки.

глава 10: УСУНЕННЯ ВІДПРАЦЬОВАНИХ ПРИСТРОЇВ

Після закінчення періоду використання не можна викидати пристрій разом з комунальними відходами. Його потрібно віддати у пункту збору та переробки електричних і електронних пристроїв. Про це інформує символ, розміщений на пристрої, в інструкції з обслуговування або на упаковці.

Використані в пристрої матеріали надаються до повторного використання згідно з їх позначенням. Завдяки повторному використанню матеріалів або іншим формам застосування відпрацьованих пристроїв, Ви вносите вагомий внесок в охорону навколишнього середовища.

Інформацію про відповідний пункт усунення відпрацьованих пристроїв Вам надасть адміністрація гміни.



Мал. А



Мал. В

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce jakostních materiálů a komponent, které jsou vhodné k opakovanému využití.

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný roztríděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrný vyjmuty v souladu s ustanovením Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.

Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrný takových odpadů, včetně sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributoři (obchody), provozovatelé sběren tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.

Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování společných hodnot, jakým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z větších uživatelů drobného zařízení a rozumné zacházení s nimi má v této fázi vliv na získávání druhotných surovin.

V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou.

Pokud má zařízení zámek, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium z CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatrnost, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.

KERNAU

www.kernau.com