

# ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІЛЬНОСТОЯЧОЇ КУХОННОЇ ПЛИТИ KFC 5008 GM W



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



## **ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ,**

Кухонна плита KERNAU - це поєднання виняткової легкості в обслуговуванні та досконалої ефективності. Після прочитання інструкції обслуговування кухонної плити не буде проблемою.

Кухонна плита, яка залишила фабрику, була перед упакуванням ретельно перевірена на контрольних стендах щодо її безпеки та функціональності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з обслуговування перед введенням в дію пристрою. Дотримання настанов, які в ній містяться, захистять Вас від неправильного використання духовки.

Інструкцію слід зберігати так, щоб мати її завжди під рукою.

Потрібно точно дотримуватися інструкції з обслуговування для уникнення нещасних випадків.



### **УВАГА:**

Кухонну плиту обслуговувати тільки після ознайомлення з даною інструкцією.

Кухонна плита призначена виключно для побутового використання.

Виробник залишає за собою можливість впроваджувати зміни, які не впливають на роботу пристрою.

# ЗМІСТ

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. НАСТАНОВИ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕЧНОГО КОРИСТУВАННЯ .....</b>         | <b>5</b>  |
| ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕНЕРГІЮ .....                                            | 8         |
| РОЗПАКОВУВАННЯ .....                                                     | 9         |
| ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ .....                                           | 9         |
| <b>2. ОПИС ВИРОБУ .....</b>                                              | <b>10</b> |
| <b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИРОБУ .....</b>                                    | <b>11</b> |
| Акcesуари .....                                                          | 11        |
| <b>4. ВСТАНОВЛЕННЯ .....</b>                                             | <b>12</b> |
| Встановлення кухонної плити .....                                        | 12        |
| Встановлення блокування, яке захищає кухонну плиту від перекидання ..... | 14        |
| Підключення кухонної плити до газової системи .....                      | 14        |
| Настанови для встановлювача .....                                        | 15        |
| Підключення до гнучкого сталевго проводу .....                           | 16        |
| Підключення до трубної системи .....                                     | 16        |
| Підключення гнучким шлангом .....                                        | 16        |
| Підключення кухонної плити до електричної мережі .....                   | 17        |
| Пристосування кухонної плити до іншого виду газу .....                   | 17        |
| <b>5. ОБСЛУГОВУВАННЯ .....</b>                                           | <b>20</b> |
| Обслуговування поверхневих пальників .....                               | 20        |
| Підбір посуду .....                                                      | 20        |
| Ручка керування роботою пальників .....                                  | 20        |
| Запалювання пальників без запалювача .....                               | 21        |
| Запалювання пальників запалювачем у ручці .....                          | 21        |
| Підбір полум'я пальника .....                                            | 21        |
| Дія захисту проти витокy газу .....                                      | 22        |
| Функції духовки .....                                                    | 22        |
| <b>6. ПЕЧІННЯ В ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ .....</b>                     | <b>26</b> |
| <b>7. ТЕСТОВІ СТРАВИ .....</b>                                           | <b>29</b> |
| <b>8. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД ЗА КУХОННОЮ ПЛИТОЮ .....</b>                      | <b>31</b> |
| <b>9. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ .....</b>                                        | <b>35</b> |
| <b>10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ .....</b>                                           | <b>37</b> |

# 1. НАСТАНОВИ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕЧНОГО КОРИСТУВАННЯ



## УВАГА:

Пристрій та його доступні частини нагріваються під час використання. Особливу обережність слід проявляти відносно можливості дотику до нагрівальних елементів. Діти у віці до 8 років повинні знаходитися далі від пристрою, окрім випадків, коли вони перебувають під постійним наглядом.

- Даний пристрій може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старшими, а також особами з фізичними, чуттєвими чи розумовими обмеженнями, або ж з відсутністю досвіду і знань, якщо це використання відбуватиметься під наглядом або згідно з інструкцією з використання пристрою, переданої особами, які відповідають за їх безпеку. Потрібно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм. Прибирання та обслуговуюча діяльність не повинні виконуватися дітьми, які перебувають без нагляду.



## УВАГА:

Готування на кухонній плиті без нагляду за жиром або оливою може бути небезпечне та призвести до виникнення пожежі.

- НІКОЛИ не пробуйте гасити вогонь водою, насамперед вимкніть пристрій, після чого накрийте полум'я, наприклад, кришкою або негорючим покривалом.



## УВАГА:

Небезпека виникнення пожежі: не складайте речі на поверхні для готування.

- Під час користування пристрій стає гарячим. Потрібно бути обережним, щоб уникати доторкання до гарячих елементів всередині духовки.
- Доступні частини можуть бути гарячими під час використання пристрою. Рекомендується тримати маленьких дітей подалі від пристрою.



## УВАГА:

Не використовувати шорсткі очисні засоби або гострі металеві предмети для чищення скла дверей, оскільки вони можуть подрпати поверхню, а це може призвести до розтріскування скла.

## УВАГА:

Щоб уникнути можливості ураження електричним струмом, перед заміною лампочки потрібно переконатися, що пристрій вимкнений.

- Рекомендується перед відкриванням кришки очистити її від різноманітних забруднень. Поверхню кухонної плити рекомендується охолодити перед закриванням її кришкою.
- Для чищення кухонної плити не можна використовувати устаткування очищення парою.

- **Небезпека отримати опіки!** Під час відкривання дверей духовки може виходити гаряча пара. В процесі або після закінчення готування потрібно двері духовки відкривати обережно. При відкриванні не нахилятися над дверима. Слід пам'ятати, що пара, залежно від температури, може бути невидима.



### **УВАГА:**

За процесом готування потрібно наглядати. За короткочасним готуванням потрібно наглядати постійно.



### **УВАГА:**

Використовувати тільки прикриття для плити, яке спроектоване виробником пристрою або яке вказане виробником в інструкції з обслуговування, як відповідне. Застосування невідповідного прикриття може спричинити нещасні випадки.

- Цей пристрій слід встановити згідно з діючими положеннями і користуватися ним тільки у відповідно вентильованому приміщенні. Перед встановленням і використанням пристрою ознайомитися з інструкцією з обслуговування.
- Використання пристрою для готування і печіння призводить до виділення тепла і вогкості в приміщенні, в якому пристрій встановлений. Слід впевнитися, що кухонне приміщення добре провітрюється; потрібно тримати відкритими натуральні вентиляційні отвори або встановити засоби механічної вентиляції (навіс з механічною витяжкою).
- Довготривале інтенсивне використання пристрою може потребувати додаткового провітрювання, приміром, відкривання вікна, або більш ефективної вентиляції, наприклад, збільшення продуктивності механічної вентиляції, якщо вона застосовується.
- Пристрій може застосовуватися виключно з метою, для якої він був спроектований. Всі інші застосування (наприклад, обігрів приміщення) слід визнати невідповідними та небезпечними.
- Просимо наглядати за дітьми під час користування кухонною плитою, оскільки діти не знають правил обслуговування даного пристрою. Особливо гарячими є поверхневі пальники, камера духовки, решітка, скло дверей, а також поставлений посуд з гарячими рідинами - вони можуть бути причиною опіку дитини.
- Слід вважати, щоб електричний приєднувальний провід механізованого устаткування, наприклад, міксера не торкався гарячих частин кухонної плити.
- У шухляду не ставити легкозаймисті матеріали, оскільки під час використання духовки вони можуть зайнятися.
- Не слід залишати кухонну плиту без нагляду під час смаження. Олива та жир можуть зайнятися в результаті перегріву.

- Вважати на момент кипіння, щоб рідина не залила пальник.
- Якщо кухонна плита буде пошкоджена, то її можна буде знову використовувати тільки після того, як пошкодження усуне фахівець.
- Не відкривати кран на приєднанні газу або вентиль на балоні, не перевірявши попередньо, що всі крани закриті.
- Не допускати заливання пальників та їх забруднення. Забруднені очистити і висушити одразу після їх охолодження.
- Не можна ставити посуд безпосередньо на пальник.
- Не ставити на решітку над одним пальником посуд, маса якого перевищує 10 кг, а посуд загальною масою більше 40 кг зовсім не ставити на решітку.
- Не вдаряти ручки і пальники.
- Не ставити предметів, маса яких перевищує 15 кг, на відкриті двері духовки.
- Заборонено вкладати гарячий посуд та вставки (вище 75°C), а також легкозаймисті матеріали у контейнер шухляди.
- Заборонено здійснювати переробки та ремонт кухонної плити особам, які не пройшли відповідне професійне навчання.
- Заборонено відкривати крани кухонної плити, не маючи в руці запаленого сірника або пристрою для запалювання газу.
- Заборонено гасити полум'я пальника, задуваючи його.
- Скляна кришка може потріскати, коли вона буде нагріта. Загасіть всі пальники перед опусканням кришки.
- Заборонено самовільно переробляти кухонну плиту на інший вид газу, переносити її в інше місце, а також проводити зміни в системі живлення. Цю діяльність може виконувати тільки уповноважений встановлювач.
- **ПРИ ПІДОЗРІ ВИТОКУ ГАЗУ НЕ МОЖНА:**

запалювати сірники, палити цигарки, вмикати та вимикати електричні приймачі (дзвінок або вмикач освітлення), а також використовувати інші електричні і механічні пристрої, які спричиняють виникнення електричної або ударної іскри. У такому випадку потрібно негайно закрити вентиль на балоні з газом або кран, який перекриває подачу газу, і провітрити приміщення, після чого викликати уповноважену особу для усунення причини витoku газу.

- У кожній ситуації, яка спричинена технічною неполадкою, потрібно обов'язково від'єднати електричне живлення кухонної плити (застосовуючи вищезазначене правило) і звернутися щодо ремонту неполадки.
- Не можна приєднувати до газової системи жодні антенні проводи, наприклад, радіоприймачів.
- В разі займання газу, що витікає з нещільної системи, слід негайно закрити подачу газу за допомогою запірного вентиля.

- В разі займання газу, що витікає з нещільного вентиля газового балону, потрібно накинути на балон мокре покривало для його охолодження та закрутити на балоні вентиль. Після охолодження балон слід винести на відкриту територію. Заборонено повторно експлуатувати пошкоджений балон.
- При кількадедній перерві у використанні кухонної плити слід закрити головний вентиль газової системи, а при користуванні газовим балом вентиль закривати щоразу після використання.

## ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕНЕРГІЮ

Хто користується енергією відповідальним чином, захищає не тільки домашній бюджет, але свідомо допомагає природному середовищу. Тому допомагаймо, заощаджуймо електричну енергію! А зробити це можна наступним чином:



### Застосувати правильний посуд для готування.

- Посуд для готування ніколи не повинен бути меншим від корони полум'я пальника. Потрібно не забувати накривати посуд кришкою.

### Дбати про чистоту пальників, решітки, плити під пальниками.

- Забруднення порушують передавання тепла - дуже пригорілі забруднення часто вдається усунути вже тільки засобами, які сильно навантажують навколишнє середовище. Особливої чистоти слід дотримуватися біля отворів для полум'я в прикритих кільцях пальників, а також біля сопел пальників.

### Уникати непотрібного „заглядання у каструлі”.

- Також не відкривати часто без потреби двері духовки.

### Використовувати духовку тільки для приготування більшої кількості страв.

- М'ясо вагою до 1 кг можна заощадливо приготувати у каструлі на пальнику кухонної плити.

### Використовувати залишкове тепло духовки.

- При приготуванні, яке триває більше ніж 40 хвилин, обов'язково вимикати духовку за 10 хвилин до завершення приготування.

### Старанно закривати двері духовки.

- Тепло виходить через забруднення, яке знаходиться на ущільнювачі дверей. Найкраще усувати його відразу.

### Нерозташовувати кухонну плиту в безпосередній близькості до холодильників/ морозильних камер.

- Споживання електричної енергії через це збільшується без потреби.

## РОЗПАКОВУВАННЯ

Пристрій для транспортування був захищений від пошкодження. Після розпакування пристрою просимо Вас усунути елементи упаковки способом, який не буде загрозою для навколишнього середовища. Всі матеріали, які були використані для упаковки, є нешкідливі для навколишнього середовища, на 100% підходять для повторної переробки та позначені відповідним символом.

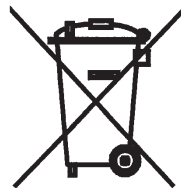


### УВАГА:

Матеріали упаковки (поліетиленові мішечки, шматки пінопласту і т.п.) потрібно в процесі розпакування тримати на віддалі від дітей.

## ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Цей пристрій позначений, відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС та польського закону про відпрацьоване електричне та електронне устаткування, символом закресленого контейнера для відходів.

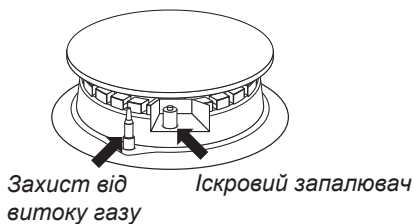
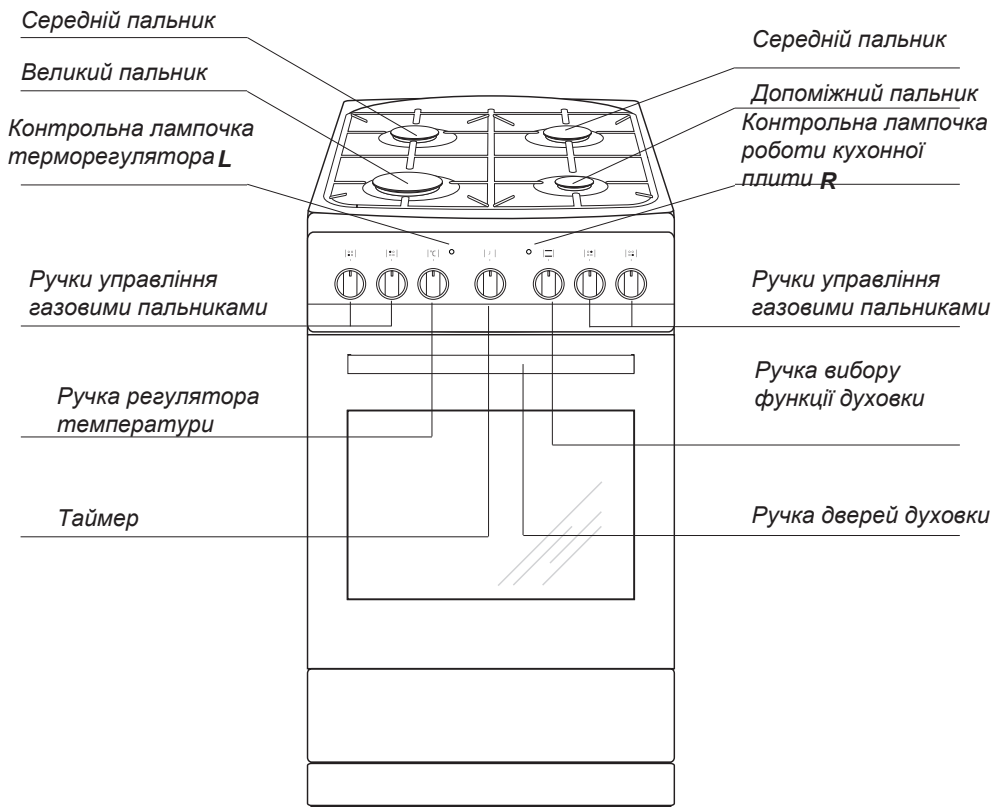


Таке позначення інформує, що дане устаткування після періоду його використання не може бути усунене разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний здати його у пункт, де збирають відпрацьоване електричне та електронне устаткування. Пункти, де проводять такий збір, в тому числі місцеві пункти збору, магазини та гмінні відділення створюють відповідну систему, яка уможливилює здачу такого устаткування.



Відповідні дії з відпрацьованим електричним та електронним устаткуванням допомагають уникати шкідливих наслідків для здоров'я людей і навколишнього середовища, які виникають через наявність небезпечних складників та через невідповідне складування і переробку такого устаткування.

## 2. ОПИС ВИРОБУ



### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИРОБУ

Таблиця доступного обладнання в залежності від моделі

| ТИП КУХОННОЇ ПЛИТИ                           | KFC 5008 GM W | ТИП КУХОННОЇ ПЛИТИ                        | KFC 5008 GM W |
|----------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------|---------------|
| Поверхневі газові пальники                   |               | Елементи в камері духовки                 |               |
| великий пальник 9,0 см                       | 1             | дротяні направляючі                       |               |
| середній пальник 6,5 см                      | 2             | телескопічні направляючі                  |               |
| допоміжний пальник 4,5 см                    | 1             | каталітичні вставки                       |               |
| Функціональні елементи пальників             |               | Акcesуари                                 |               |
| запалювач газу в ручці                       | +             | решітка, драбинка для сушіння             | +             |
| запалювач газу в кнопці                      |               | форма для випікання плоска                | +             |
| захист від витoku газу                       | +             | форма для випікання глибока               |               |
| Нагрівальні і функціональні елементи духовки |               | виделка та рамка вертела                  |               |
| верхній + нижній нагрівач                    | +             | Інше                                      |               |
| підсмажувач                                  | +             | Кришка                                    |               |
| обертovий вертел                             |               | Шухляда                                   |               |
| вентилятор                                   | +             | Сховок замість шухляди                    | +             |
| нагрівач термообігу                          |               | Блокування кухонної плити від перекидання | +             |
| Зворотний відтік                             |               |                                           |               |
| Ms                                           | +             |                                           |               |
| Ручки                                        |               |                                           |               |
| стандартні                                   | +             |                                           |               |
| сховані в панелі                             |               |                                           |               |

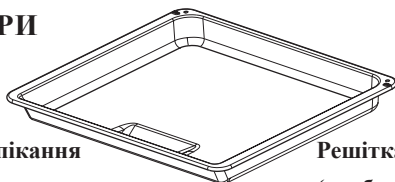
Опис моделі в даній інструкції з обслуговування був розроблений на підставі даних, відомих у період редагування тексту. У ній представлено всі елементи обладнання. Їх наявність в даній моделі залежить від версії і обладнання. Вищезгадана таблиця дозволить вам докладно ознайомитися з обладнанням даної моделі.

Додаткові означення та символи позначають особливості оздоблення кухонної плити:

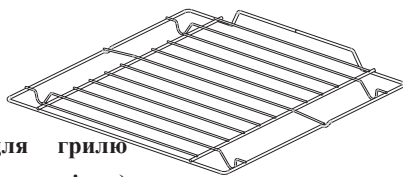
- виконано у білому кольорі - W
- кухонна плита виконана у кольорі нержавіючої сталі з боками в кольорі „інокс” - Xx
- кухонна плита та духовка виконані в сірому кольорі - Q
- кухонна плита та духовка з емаллю Aqualytic - Qa
- кухонна плита зі скляною кришкою - N
- кухня без кришки - F

#### АКСЕСУАРИ

Форма для запікання



Решітка для грилю  
(драбинка для сушіння)



## 4. ВСТАНОВЛЕННЯ

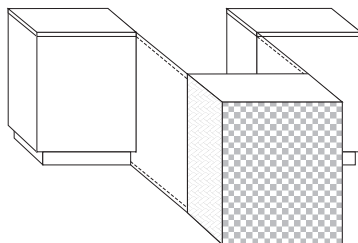
Нижченаведені інструкції призначені для кваліфікованого спеціаліста, який встановлюватиме пристрій. Ці інструкції мають на меті забезпечити якомога професійніше виконання діяльності, що пов'язана з встановленням пристрою та доглядом за ним.

- Перед встановленням переконайтеся, що місцеві умови подачі газу (вид газу і його тиск) та налаштування пристрою є відповідні.
- Умови налаштування цього пристрою вказані на заводській табличці.
- Цей пристрій не під'єднується до каналів, які відводять продукти згорання. Він повинен бути встановлений та приєднаний відповідно до діючих інсталяційних правил. Зокрема, слід врахувати відповідні вимоги, що стосуються вентиляції..

### ВСТАНОВЛЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ

- Кухонне приміщення повинно бути сухим, добре провітрюватися та мати справну вентиляцію, що відповідає діючим технічними положенням. Юридичною підставою, опираючись на яку ми оцінюємо придатність приміщення до встановлення в ньому газової кухонної плити, є Розпорядження міністра інфраструктури від 12 квітня 2002 р. про технічні умови, яким повинні відповідати будівлі та їх розташування.
- Приміщення повинні бути обладнані системою вентиляції, яка відводить назовні продукти згорання, що виникли під час процесу готування. Ця система повинна складатися з вентиляційних решіток або витяжки. Витяжки слід монтувати відповідно до рекомендацій, що містяться в доданих до них інструкціях з обслуговування. Встановлення кухонної плити повинно гарантувати безперешкодний доступ до всіх елементів керування.
- Приміщення також повинно уможливлювати надходження повітря, яке є необхідне для відповідного спалювання газу. Надходження повітря має бути не менше, ніж 2 м³/год. на 1 кВт потужності пальників. Повітря може надходити в результаті безпосереднього потоку ззовні через канал розрізом мін. 100 см², або опосередковано з сусідніх приміщень, які оснащені вентиляційними каналами, що виходять назовні.
- Рідкий газ важчий від повітря і тому має тенденцію накопичуватися на нижніх рівнях. Приміщення, в яких встановлені балони з рідким газом, повинні бути обладнані вентиляційними каналами, виведеними з приміщення назовні, щоб забезпечити вихід газу, якщо балон виявиться нещільний. З цієї ж причини балони з газом як порожні, так і частково наповнені, не повинні встановлюватися або зберігатися в приміщеннях, які розташовані під поверхнею землі (наприклад, в підвалах). Балони також не можуть знаходитися надто близько до джерел тепла (печей, димарів, духовок і т.п.), які могли б збільшити температуру всередині балона вище 50°C.

- Клас пристрою згідно EN 3011: клас 2 підклас 1.



- Газова кухонна плита може бути вбудована в меблевому ряді тільки до висоти робочої плити, тобто приблизно 850 мм від підлоги. Забудова вище цього рівня не рекомендується.

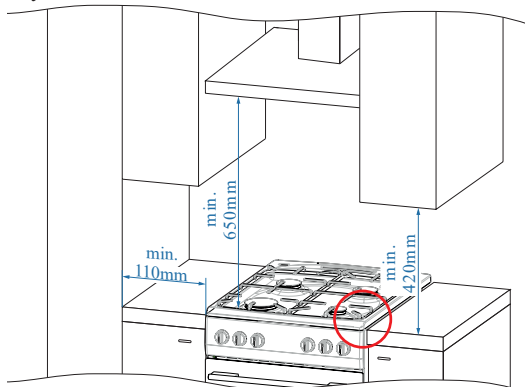
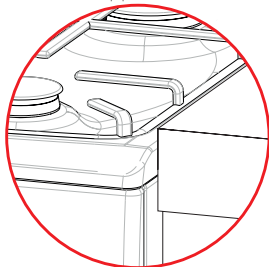
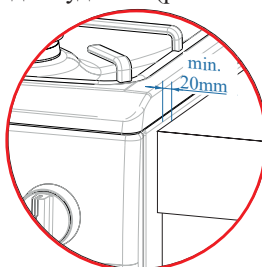


РИС. А

- Плита під пальниками підіймається над забудовою (рис. А і В).



НЕПРАВИЛЬНО



ПРАВИЛЬНО

РИС. В

- Меблі для забудови повинні мати облицьовування та клей для його приклеювання зі стійкістю до температури 100°C. Невиконання цієї умови може спричинити деформування поверхні або відклеювання облицьовування. Якщо ми не впевнені щодо термічної стійкості меблів, то кухонну плиту потрібно будувати меблями, зберігаючи між ними проміжок приблизно 20 мм (рис. В).

- Стіна або меблі, що знаходяться біля кухонної плити, які виступають над плитою під пальниками, повинні знаходитися на відстані щонайменше 110 мм від краю плити з пальниками.
- Стіна, що знаходиться за кухонною плитою, повинна бути стійкою до високих температур. Під час користування кухонною плитою її задня стінка може розігрітися до температури, яка на 50°C вище від температури оточення.
- Кухонну плиту слід встановлювати на тверду, рівну підлогу (не встановлювати на підставку).
- Перед початком використання кухонну плиту потрібно вирівняти, що має особливе значення для рівномірного розтікання жиру на сковорідці. Для цього служать регульовальні ніжки, які доступні після виймання шухляди. Діапазон регулювання  $\pm 5$  мм.



### УВАГА:

Щоб пристрій не перекинувся, потрібно встановити стабілізуюче блокування.

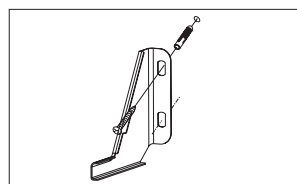
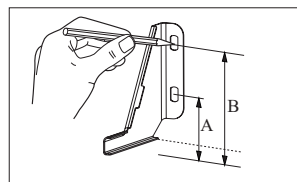
## ВСТАНОВЛЕННЯ БЛОКУВАННЯ, ЯКЕ ЗАХИЩАЄ КУХОННУ ПЛИТУ ВІД ПЕРЕКИДАННЯ

Блокування встановлюється для того, щоб запобігти перекиданню кухонної плити. Завдяки блокуванню, що захищає кухонну плиту від перекидання, дитина не зможе, наприклад, піднятися на двері духовки і тим самим перекинути пристрій.

Кухонна плита вис. 850 мм

A=60 мм

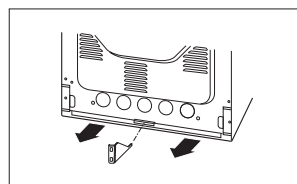
B=103 мм



Кухонна плита вис. 900 мм

A=104 мм

B=147 мм



## ПІДКЛЮЧЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ ДО ГАЗОВОЇ СИСТЕМИ



### УВАГА:

Кухонна плита повинна бути під'єднана до газової системи з таким видом газу, до якого вона була пристосована на заводі. Інформація про вид газу, до якого пристосована кухонна плита виробником, знаходиться на заводській табличці. Кухонна плита повинна бути під'єднана виключно встановлювачем, який має відповідні повноваження, і тільки він має виключне право пристосовувати кухонну плиту до іншого виду газу.

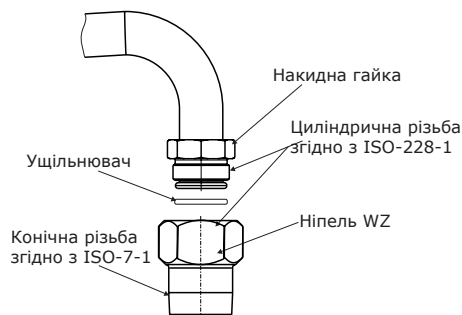
# НАСТАНОВИ ДЛЯ ВСТАНОВЛЮВАЧА

## Встановлювач повинен:

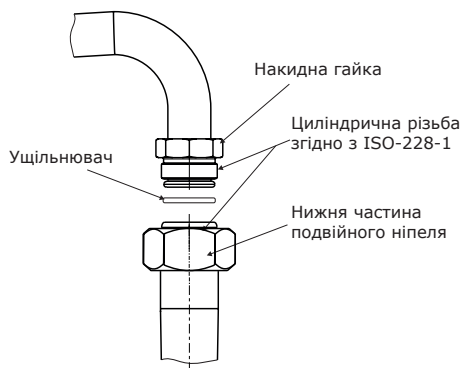
- мати право працювати з газовими пристроями.
- знайомитися з інформацією, що знаходиться на заводській табличці кухонної плити про вид газу, до якого ця кухонна плита пристосована, та порівняти інформацію з умовами газопостачання у місці встановлення.
- перевірити:
  - дієвість провітрювання, тобто обмін повітря в приміщеннях,
  - щільність сполучень газової арматури,
  - дієвість всіх функціональних елементів кухонної плити,
  - чи електрична система пристосована до співпраці із захисним проводом (нульовим).
- для правильної роботи запалювачів і для захисту від витоку газу, відрегулювати налаштування газових ручок за допомогою доданих підкладок,
- перевірити роботу запалювачів та захист від витоку газу, в разі неправильної роботизняти ручку, відрегулювати шляхом вкладки підкладки (підкладок) на осердя вентиля, після виконаного регулювання конструкцію захистити затисковою підкладкою і вставити ручку.
- видати користувачеві свідоцтво про підключення газової кухонної плити і ознайомити його з обслуговуванням.

З'єднання, що подає газ до кухонної плити, має різьбу G1/2".

## А. Підключення за допомогою ніпеля WZ.



## В. Підключення за допомогою подвійного ніпеля.



## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГНУЧКОГО СТАЛЕВОГО ПРОВОДУ

В разі встановлення кухонної плити згідно із правилами для класу 2, підкласу 1, для підключення кухонної плити до газової системи рекомендується використовувати виключно металевий гнучкий провід, що відповідає діючим державним положенням. З'єднання, що подає газ до кухонної плити, має трубку різьбу 1/2". Рекомендується ущільнення з'єднання ущільнювальною тефлоновою стрічкою.

Для підключення слід застосовувати виключно труби і прокладки, що відповідають актуально діючим нормам. Максимальна довжина гнучкого проводу не може перевищувати 2000 мм.

Переконайтеся, що з'єднання не торкатиметься жодних рухомих частин, які могли б його пошкодити.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ТРУБНОЇ СИСТЕМИ

Кухонна плита має трубний патрубок з різьбою 1/2". Рекомендується ущільнення з'єднання ущільнювальною тефлоновою стрічкою.

Підключення до газової системи повинне бути виконане таким чином, щоб воно не спричинило навантажень в жодній точці системи ані в жодній частині пристрою.

Використання надмірного моменту при докручуванні (більшого, ніж 20 Нм) або застосування ключа для ущільнення може пошкодити сполучення або зробити його нещільним.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ГНУЧКИМ ШЛАНГОМ

Газову кухонну плиту підключаємо гнучким шлангом тільки у випадку системи з рідким газом з балона.

Для підключення слід застосувати газовий шланг, що відповідає вимогам, які визначені у державних положеннях. Якщо кухонна плита живиться рідким газом, то потрібно застосувати регулятор тиску, який відповідає державним технічним положенням.



### УВАГА:

Якщо в процесі експлуатації виникне необхідність замінити редуктор, то кухонна плита повинна пройти технічний огляд, який включає огляд газових вентилів та дії захисту проти витoku газу.

### Головні постанови діючих технічних норм передбачають, що:

- внутрішній діаметр шланга повинен становити: 8 мм,
- для закріплення шланга використати стандартні затискачі,
- перевірити, чи шланг чітко припасований на обох кінцях,
- шланг не повинен в жодній точці доторкатися до „гарячих” елементів кухонної плити,
- шланг не повинен бути довший, ніж 1,5 метри,
- шланг в жодному місці не повинен бути зігнутий чи натягнутий, по усій своїй довжині він не повинен мати заломлень чи звужень,
- по усій своїй довжині шланг повинен бути доступний, щоб можливо було контролювати його зношеність,

- в разі виявлення нещільності шланг повинен бути повністю замінений; ремонт нещільного шланга заборонений.



### **УВАГА:**

Після встановлення кухонної плити слід перевірити щільність всіх сполучень, застосовуючи для цього, наприклад, воду з милом. Для перевірки щільності не можна застосовувати вогонь.

## **ПІДКЛЮЧЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ**

- Кухонна плита пристосована на заводі до живлення змінним однофазним струмом (230 В 1Н~50 Гц) та обладнана проводом підключення 3 х 1,5 мм<sup>2</sup>, довжиною близько 1,5 м, зі штепселем з захисним контактом.
- Приєднувальне гніздо електричної мережі повинне бути обладнане захисним болтом і не може знаходитися над кухонною плитою. Після встановлення кухонної плити потрібно, щоб гніздо підключення до електричної мережі було доступне для користувача.
- Перед підключенням кухонної плити до гнізда слід перевірити, чи:
  - запобіжник і електрична мережа витримають навантаження від кухонної плити,
  - електрична мережа оснащена ефективною системою заземлення, яка відповідає вимогам актуальних норм та положень,
  - штепсель легко доступний.



### **УВАГА:**

Якщо невід'єднувальний провід живлення буде пошкоджений, то його потрібно замінити у виробника чи на спеціалізованому ремонтному підприємстві, або ж це має виконати кваліфікована особа, щоб уникнути загрози.

## **ПРИСТОСУВАННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ ДО ІНШОГО ВИДУ ГАЗУ**

Ця діяльність може бути виконана тільки встановлювачем, який має відповідні повноваження. Якщо газ, яким повинна житися кухонна плита, відрізняється від газу, передбаченого для неї у заводській версії, тобто G20 2E 20 мбар, то потрібно замінити сопла пальника і провести регулювання полум'я.



### **УВАГА:**

Кухонні плити, доставлені виробником, мають пальники, які пристосовані на заводі для спалювання газу, поданого на заводській табличці та в гарантійному талоні.

З метою пристосовування кухонної плити для спалювання іншого виду газу, слід виконати

- заміну сопел (дивіться таблицю, що нижче),
- регулювання „ощадливого” полум'я.

**Пальник типу Somipress (згідно з позначенням „SOMipress” на корпусі пальника)**

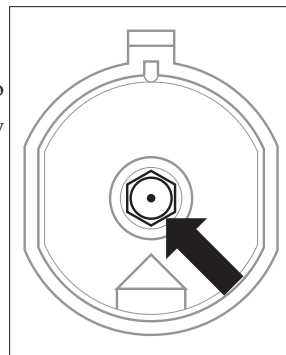
| ВИД ГАЗУ           | ПАЛЬНИК                          |                                  |                                  |
|--------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|                    | ДОПОМІЖНИЙ<br>Діаметр сопла [мм] | СЕРЕДНІЙ<br>Діаметр сопла [мм]   | ВЕЛИКИЙ<br>Діаметр сопла [мм]    |
|                    | Теплове навантаження<br>1,00 кВт | Теплове навантаження<br>1,80 кВт | Теплове навантаження<br>2,80 кВт |
| G20 2E 20 мбар     | 0,72                             | 0,98                             | 1,17                             |
| G30 3B/P 37 мбар   | 0,52                             | 0,67                             | 0,83                             |
| G2.350 2Ls 13 мбар | 1,05                             | 1,31                             | 1,65                             |
| G27 2Lw 20 мбар    | 0,85                             | 1,09                             | 1,20                             |

| ПОЛУМ'Я<br>ПАЛЬНИКА | ПЕРЕВСТАНОВЛЕННЯ<br>З РІДКОГО ГАЗУ НА<br>ПРИРОДНИЙ ГАЗ                    | ПЕРЕВСТАНОВЛЕННЯ З<br>ПРИРОДНОГО ГАЗУ НА<br>РІДКИЙ ГАЗ                |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Повне               | 1. Сопло пальника замінити на відповідне, згідно з таблицею сопел.        | 1. Сопло пальника замінити на відповідне, згідно з таблицею сопел.    |
| Ощадливе            | 2. Регулювальний гвинт легко викрутити і відрегулювати величину полум'я.. | 2. Регулювальний гвинт легко викрутити і перевірити величину полум'я. |

Для виконання регулювальної діяльності потрібно зняти з кранів ручки.

Застосовані поверхневі пальники не потребують регулювання первинного повітря. Правильне полум'я має виразні конуси, середина яких блакитнозеленого кольору. Коротке і шумне полум'я або довге, жовте, з кіптявою та без виразно окреслених конусів свідчить про невідповідну якість газу в домашній системі або про пошкодження чи забруднення пальника. Для перевірки полум'я потрібно прогріти пальник приблизно впродовж 10 хвилин на повному полум'ї, а потім перевернути ручку вентиля наощадливе полум'я. Полум'я не повинне згаснути чи перестрибнути на сопла.

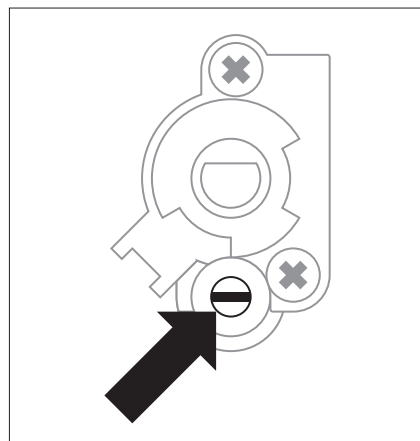
Заміна сопла пальника сопло викрутити за допомогою спеціального накидного ключа 7 та замінити на нове, відповідно до виду газу (дивіться в таблицях).



### **УВАГА:**

За перевстановлення пристрою з метою його пристосування до іншого виду газу, ніж вказаний у позначеннях виробника на заводській табличці кухонної плити, або за придбання кухонної плити для іншого виду газу, ніж встановлений в помешканні, відповідальність несуть виключно користувач встановлювач.

Подача газу до поверхневих пальників відкривається і встановлюється вентилями із захистом проти витoku. Регулювання вентилів потрібно проводити при запаленому пальнику, який знаходиться в положенні „ощадливе полум'я”, використовуючи регульовальну викрутку величиною 2,5 мм.



Регулювання вентиля

### **УВАГА:**

Після закінчення регулювання потрібно помістити наклейку з описом виду газу, до якого пристосована кухонна плита.

## 5. ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед першим увімкненням кухонної плити

- усунути елементи упаковки,
- спорожнити шухляду, очистити камеру духовки від засобів заводської консервації,
- вийняти обладнання духовки та вимити у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду,
- увімкнути в приміщенні вентиляцію або відчинити вікно,
- прогріти духовку (при темп. 250°C, близько 30 хв.), усунути забруднення та ретельно вимити

Камеру духовки слід мити тільки з використанням теплої води, додавши невелику кількість рідини для миття посуду.

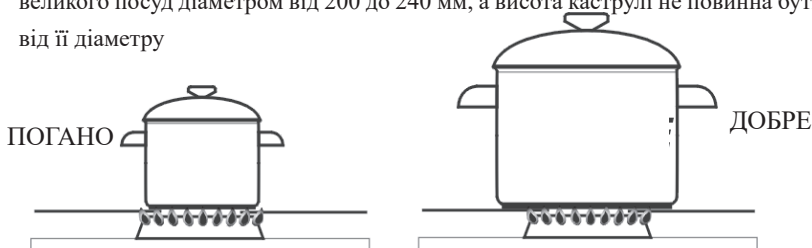
### ОБСЛУГОВУВАННЯ ПОВЕРХНЕВИХ ПАЛЬНИКІВ

Інформація, що стосується розміщення пальників та ручок, які управляють їх роботою, знаходиться в розділі Характеристика виробу.

### ПІДБІР ПОСУДУ

Слід звернути увагу на те, щоб діаметр дна посуду був завжди більший від корони полум'я пальника, а сама посудина була накрита кришкою. Рекомендується, щоб діаметр каstrулі був приблизно в 2,5-3 рази більший від діаметру пальника, тобто для пальника:

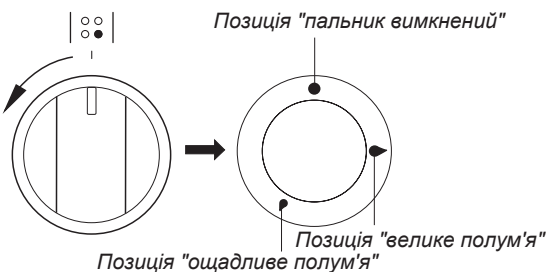
- допоміжного посуд діаметром від 90 до 150 мм,
- середнього посуд діаметром від 160 до 220 мм,
- великого посуд діаметром від 200 до 240 мм, а висота каstrулі не повинна бути більша від її діаметру



#### УВАГА:

На нагрівальній плиті не слід використовувати кухонний посуд, який виступає за край плити.

### РУЧКА КЕРУВАННЯ РОБОТОЮ ПАЛЬНИКІВ



## ЗАПАЛЮВАННЯ ПАЛЬНИКІВ БЕЗ ЗАПАЛЮВАЧА

- запалити сірник,
- втиснути ручку до відчутного опору та покрутити ліворуч до позиції „велике полум'я” 🔥,
- запалити газ сірником,
- встановити бажане полум'я,
- вимкнути пальник після закінчення готування, покрутивши ручку праворуч (поз. „вимкнений” ●).

## ЗАПАЛЮВАННЯ ПАЛЬНИКІВ ЗАПАЛЮВАЧЕМ У РУЧЦІ

- втиснути ручку крану обраного пальника до відчутного опору та покрутити ліворуч до позиції „велике полум'я” 🔥,
- притримати до часу запалювання газу,
- після запалювання полум'я пальника звільнити натиск на ручку та встановити необхідну величину полум'я.



### УВАГА:

У моделях кухонних плит, які обладнані захистом проти витoku газу в поверхневих пальниках, потрібно під час запалювання притримати впродовж приблизно 10 сек. натиснену до опору ручку в позиції „велике полум'я”, щоб цей захист почав діяти.

В разі труднощів із запалювання, які виникають через зміну і склад газу, потрібно відцентрувати ковпак відносно іскровика.

## ПІДБІР ПОЛУМ'Я ПАЛЬНИКА

Правильно відрегульовані пальники мають полум'я світло-голубого кольору з виразно окреслений внутрішнім конусом. Підбір величини полум'я залежить від налаштування позиції ручки пальника:

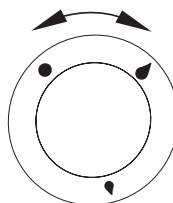
- 🔥 велике полум'я
- 🔥 елике полум'я (зване "ощадливим")
- ● пальник погашений (подача газу закрыта)

Залежно від потреб можна плавно встановити величину полум'я.

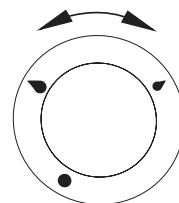


### УВАГА:

Заборонено регулювати полум'я у діапазоні між позицією „пальник погашений” ● та позицією „велике полум'я” 🔥.



ПОГАНО



ДОБРЕ

## ДІЯ ЗАХИСТУ ПРОТИ ВИТОКУ ГАЗУ

Кухонні плити оснащені автоматичною системою, яка від'єднує подачу газу до пальника в разі зникнення полум'я.

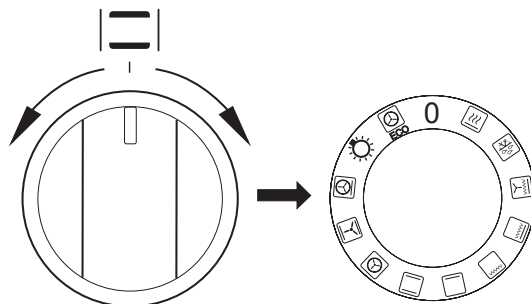
Ця система захищає від витоку газу, коли полум'я на пальнику згасне, наприклад, в результаті його залиття.

Повторне запалювання пальника вимагає втручання користувача.

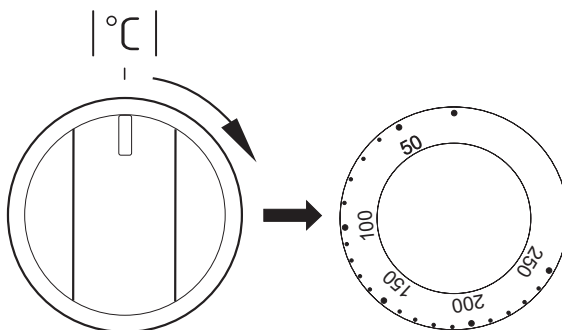
## ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ

### Духовка з вимушеним обігом повітря (нагрівач термообігу + вентилятор)

Духовка може нагріватися за допомогою нижнього і верхнього нагрівача, підсмажувача та нагрівача термообігу. Керування роботою цієї духовки відбувається за допомогою ручки виду роботи духовки - налаштування полягає в поверненні ручки на обрану функцію, та ручки регулювання температури налаштування полягає в поверненні ручки на обраний показник температури.



Вимкнення відбувається через встановлення обох ручок в позицію „●” / „0”.



### УВАГА:

Увімкнення нагрівання (нагрівача і т.п.) при підключенні будь-якої з функцій духовки відбудеться тільки після налаштування температури.

## 0

**Нульове налаштування****Швидке розігрівання**

Увімкнений термообіг та підсмажувач. Застосовується для початкового нагрівання духовки.

**Розморожування**

Увімкнений тільки вентилятор, без використання будь-яких нагрівачів.

**Увімкнений вентилятор, підсмажувач та верхній нагрівач**

Використання цієї функції на практиці дозволяє пришвидшити процес підсмаження та покращити смакові переваги страви.

**Підсилений підсмажувач (Супер-гриль)**

Увімкнення функції „підсиленого підсмажувача” дозволяє виконувати підсмаження при одночасному увімкненні верхнього нагрівача. Ця функція дозволяє отримати підвищену температуру у верхній робочій зоні духовки, що спричиняє сильніше підрум'янення страви, дозволяючи також присмажити більші порції.

**Увімкнений підсмажувач**

Поверхнєве „Грилювання” застосовується для підсмаження невеликих порцій м'яса: стейки, шніцелі, риба, тости, ковбаски, запіканки (товщина підсмаженої страви не повинна перевищувати 2-3 см, в процесі печіння її слід обернути на інший бік).

**Увімкнений нижній нагрівач**

При цій позиції ручки духовка виконує нагрів виключно при використанні нижнього нагрівача. Допікання тіста знизу (наприклад, волога випічка або начинена фруктами).

**Увімкнений нижній та верхній нагрівач**

Встановлення ручки в цій позиції дозволяє реалізувати нагрівання духовки конвенціональним способом. Відмінно підходить для випічки, запікання м'яса, риби, для випікання хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних форм) - печіння на одному рівні.



## Увімкнений вентилятор, нижній нагрівач та верхній нагрівач

При цій позиції ручки духовка виконує функцію випічки. Конвенціональна духовка з вентилятором (функція рекомендована під час випікання).



## Незалежне освітлення духовки

Встановивши ручку в цю позицію, ми отримуємо освітлення камери духовки.



## Термообіг есо

При використанні цієї функції вводиться в дію оптимізований спосіб нагріву, що має на меті заощадити енергію під час готування страв. При цій позиції ручки освітлення духовки вимкнене.

**ECO**



## ВАЖЛИВО:

- Під час швидкого розігрівання в камері духовки не може знаходитися форма з тістом або інші елементи, які не є обладнанням духовки. Не рекомендується користуватися функцією швидкого розігрівання при запрограмованому програматорі.
- Під час використання духовки виникає водяна пара. Це є нормальне фізичне явище, яке було передбачене нашими конструкторами. Пара відводиться назовні через спеціальний вихід, який розміщений в задній частині кухонної плити.

## Контрольні лампочки



Увімкнення духовки сигналізує засвічення двох контрольних лампочок, оранжевої R та червоної L. Засвічення контрольної лампочки оранжевого кольору R сигналізує про роботу духовки. Згасання червоної контрольної лампочки L є сигналом про досягнення духовкою встановленої температури. Якщо у кулінарних рецептах вказано ставити страву у розігріту духовку, то це потрібно зробити не раніше, ніж після першого загаснення червоної контрольної лампочки L. В процесі випікання червона лампочка буде періодично вмикатися та вимикатися (збереження температури всередині камери духовки). Оранжева контрольна лампочка R може також світитися в положенні ручки „Освітлення духовки”.

## Використання підсмажувача

Процес підсмаження відбувається в результаті дії на страву інфрачервоних променів, які випускає розжарений нагрівач підсмажувача.

Для увімкнення підсмажувача потрібно:

- встановити ручку духовки у позицію, позначену символом   .
- нагрівати камеру духовки приблизно впродовж 5 хвилин (із зачиненими дверима духовки).
- вкласти у духовку на відповідний робочий рівень форму зі стравою, а в разі підсмаження на решітці - помістити на безпосередньо нижчому рівні (нижче решітки) бляшану форму для стікаючого жиру,
- закрити двері духовки.

Для функції “підсмажувач” та “підсилений підсмажувач” температуру потрібно встановити максимально на 250°C, а для функції “підсмажувач з вентилятором” - максимально на 190°C.



### УВАГА:

Підсмаження слід проводити із зачиненими дверима духовки.

Коли використовується підсмажувач, то доступні частини можуть бути гарячими.

Рекомендується не допускати дітей до духовки.

## 6. ПЕЧІННЯ В ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

### Випікання

- рекомендовано виконувати випічку з тіста у формах, що є фабричним обладнанням кухні,
- випічку також можна виконувати у купованих формах, які потрібно встановити на решітці. Для випічки рекомендується застосовувати форми чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло і скорочують час випікання,
- ми не рекомендуємо застосовувати форми, які мають світлу та блискучу поверхню, при використанні конвенціонального нагріву (верхній + нижній нагрівач), оскільки застосування форм цього типу може бути причиною недопекання нижньої частини випічки,
- при використанні функції „термообіг” початковий нагрів камери духовки проводити не обов’язково, але для інших типів нагріву перед вкладанням випічки у камеру духовку слід розігріти,
- перед вийманням випічки з духовки слід перевірити якість випікання за допомогою дерев’яної палички (при правильному випіканні після проколювання тіста паличка повинна бути суха та чиста),
- рекомендується після вимкнення духовки залишити в ній випічку ще впродовж приблизно 5 хв.,
- температура випікання, виконуваного при застосуванні функції „термообіг”, є, як правило, приблизно на 20 - 30 градусів нижча від температури при конвенціональному випіканні (із застосуванням верхнього і нижнього нагрівачів),
- параметри випікання, подані в таблиці, є орієнтовні і їх можна коректувати, залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань,
- якщо інформація, яка подається в кулінарних книгах, значно відрізняється від показників, що містяться в інструкції з обслуговування, то ми просимо керуватися записами з інструкції.

### Запікання м’яса

- у духовці слід готувати порції м’яса, які важать більше 1 кг, а менші шматки рекомендовано готувати на плиті,
- для запікання пропонується використовувати жаровитривалий посуд, а тримачі цього посуду повинні бути стійкими до дії високих температур,
- при запіканні на драбинці для сушіння або на решітці рекомендовано на найнижчому рівні помістити форму для випікання з невеликою кількістю води,
- принаймні один раз у половині часу запікання пропонуємо обернути м’ясо на інший бік, а в процесі запікання рекомендуємо також періодично поливати м’ясо соусом, що утворюється, або гарячою солоною водою - холодною водою м’ясо поливати не можна.

## Функція нагріву ECO

- при використанні функції нагріву ECO вводиться в дію оптимізований спосіб нагріву, що має на меті заощадити енергію під час готування страв,
- час печіння не можна скоротити шляхом встановлення вищої температури, не рекомендовано також виконувати попередній розігрів духовки перед печінням,
- не потрібно змінювати налаштування температури в процесі печіння та відкривати двері під час печіння.

### Рекомендовані параметри при використанні функції нагріву ECO

| ВИД ВИПІКАННЯ СТРАВИ | ФУНКЦІЯ ДУХОВКИ                                                                           | ТЕМПЕРАТУРА °C | РІВЕНЬ | ЧАС [ХВ.] |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|-----------|
| Бісквіт              | <br>ECO  | 180 - 200 °C   | 2 - 3  | 50 - 70   |
| Дріжджовий пиріг     | <br>ECO  | 180 - 200 °C   | 2      | 50 - 70   |
| Риба                 | <br>ECO  | 190 - 210 °C   | 2 - 3  | 45 - 60   |
| Яловичина            | <br>ECO  | 200 - 220 °C   | 2      | 90 - 120  |
| Свинина              | <br>ECO  | 200 - 220 °C   | 2      | 90 - 160  |
| Курка                | <br>ECO | 180 - 200 °C   | 2      | 80 - 100  |

### Духовка з вимушеним обігом повітря (нагрівач термообігу + вентилятор)

| ВИД ВИПІКАННЯ СТРАВИ | ФУНКЦІЯ ДУХОВКИ                                                                     | ТЕМПЕРАТУРА °C | РІВЕНЬ | ЧАС [ХВ.] |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|-----------|
| Бісквіт              |  | 160 - 200 °C   | 2 - 3  | 30 - 50   |
| Дріжджовий пиріг     |  | 160 - 170 °C 1 | 3      | 25 - 40 2 |
| Дріжджовий пиріг     |  | 155 - 170 °C 1 | 3      | 25 - 40 2 |

|           |                                                                                     |                |       |           |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|-----------|
| Піца      |     | 200 - 230 °C 1 | 2 - 3 | 15 - 25   |
| Риба      |    | 210 - 220 °C   | 2     | 45 - 60   |
| Риба      |    | 160 - 180 °C   | 2 - 3 | 45 - 60   |
| Риба      |    | 190 °C         | 2 - 3 | 60 - 70   |
| Ковбаси   |    | 210 °C         | 4     | 14 - 18   |
| Яловичина |    | 225 - 250 °C   | 2     | 120 - 150 |
| Яловичина |    | 160 - 180 °C   | 2     | 120 - 160 |
| Свинина   |    | 160 - 230 °C   | 2     | 90 - 120  |
| Свинина   |    | 160 - 190 °C   | 2     | 90 - 120  |
| Курка     |    | 180 - 190 °C   | 2     | 70 - 90   |
| Курка     |   | 160 - 180 °C   | 2     | 45 - 60   |
| Курка     |  | 175 - 190 °C   | 2     | 60 - 70   |
| Овочі     |  | 190 - 210 °C   | 2     | 40 - 50   |
| Овочі     |  | 170 - 190 °C   | 3     | 40 - 50   |

Вказаний час має застосування, якщо не подано інакше для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки вказаний час слід скоротити приблизно на 5-10 хвилин.

<sup>1)</sup> Розігрійте порожню духовку

<sup>2)</sup> Вказаний час стосується випікання в невеликих формах



**УВАГА:** Параметри, подані в таблиці, є орієнтовні і їх можна коректувати, залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.

## 7. ТЕСТОВІ СТРАВИ

### Випічка з тіста

| ВИД СТРАВИ              | АКСЕСУАРИ                                                  | РІВЕНЬ                                                                    | ФУНКЦІЯ НАГРІВУ                                                                     | TEMPERATURA (°C)          | ЧАС ВИПІКАННЯ <sup>2)</sup> (ХВ.) |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Невелика випічка        | Форма для випікання                                        | 3                                                                         |    | 160 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 40 <sup>2</sup>              |
|                         | Форма для випікання                                        | 3                                                                         |    | 155 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 40 <sup>2</sup>              |
|                         | Форма для випікання                                        | 3                                                                         |    | 155 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 40 <sup>2</sup>              |
|                         | Форма для випікання<br>Форма для запікання                 | 2 + 4<br>2 - форма для випікання або запікання<br>4 - форма для випікання |    | 155 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 50 <sup>2</sup>              |
| Пісочна випічка (паски) | Форма для випікання                                        | 3                                                                         |    | 150 - 160 °C <sup>1</sup> | 30 - 40 <sup>2</sup>              |
|                         | Форма для випікання                                        | 3                                                                         |    | 150 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 35 <sup>2</sup>              |
|                         | Форма для випікання                                        | 3                                                                         |    | 150 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 35 <sup>2</sup>              |
|                         | Форма для випікання<br>Форма для запікання                 | 2 + 4<br>2 - форма для випікання або запікання<br>4 - форма для випікання |   | 160 - 175 °C <sup>1</sup> | 25 - 35 <sup>2</sup>              |
| Традиційний бісквіт     | Решітка + форма для випічки з чорним покриттям Ø 26 см     | 3                                                                         |  | 170 - 180 °C <sup>1</sup> | 30 - 45 <sup>2</sup>              |
| Шарлотка                | Решітка + дві форми для випічки з чорним покриттям Ø 20 см | 2<br>форми на решітці розміщені по діагоналі правий зад і лівий перед     |  | 180 - 200 °C <sup>1</sup> | 50 - 70 <sup>2</sup>              |

<sup>1)</sup> Нагрійте порожню духовку, не використовуйте функцію швидкого розігрівання.

<sup>2)</sup> Вказаний час має застосування, якщо не подано інакше для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки вказаний час слід скоротити приблизно на 5-10 хвилин.

### Грилювання

| ВИД СТРАВИ        | АКСЕСУАРИ                                                         | РІВЕНЬ                               | ФУНКЦІЯ НАГРІВУ                                                                   | ТЕМПЕРАТУРА (°C)    | ЧАС (ХВ.)                                 |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|
| Білі хлібні тости | Решітка                                                           | 4                                    |  | 250 °C <sup>1</sup> | 1,5 - 2,5                                 |
|                   | Решітка                                                           | 4                                    |  | 250 °C <sup>2</sup> | 2 - 3                                     |
| Яловичі бургери   | Решітка + форма для запікання (для збирання крапель, що стікають) | 4 решітка<br>3 - форма для запікання |  | 250 °C <sup>2</sup> | 1 сторона<br>10 -15<br>2 сторона<br>8 -13 |

1) Нагрійте порожню духовку, увімкнувши її на 5 хвилин, не використовуйте функцію швидкого розігрівання.

2) Нагрійте порожню духовку, увімкнувши її на 8 хвилин, не використовуйте функцію швидкого розігрівання.

### Запікання

| ВИД СТРАВИ | АКСЕСУАРИ                                                         | РІВЕНЬ                               | ФУНКЦІЯ НАГРІВУ                                                                     | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ЧАС (ХВ.) |
|------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|
| Ціла курка | Решітка + форма для запікання (для збирання крапель, що стікають) | 2 решітка<br>1 - форма для запікання |  | 180 - 190 °C     | 70 - 90   |
|            | Решітка + форма для запікання (для збирання крапель, що стікають) | 2 решітка<br>1 - форма для запікання |  | 180 - 190 °C     | 80 - 100  |

Вказаний час має застосування, якщо не подано інакше для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки вказаний час слід скоротити приблизно на 5-10 хвилин.

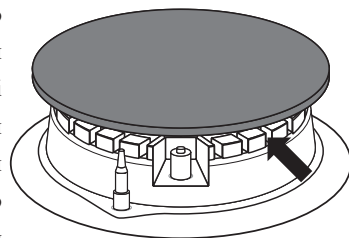
## 8. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД ЗА КУХОННОЮ ПЛИТОЮ

Турбота користувача про поточне збереження кухонної плити в чистоті, а також відповідний догляд за нею мають вагомий вплив на продовження періоду її безаварійної роботи.

Перед початком чистки або інших робіт по догляду потрібно завжди за допомогою головного вимикача або виймаючи штепсель кабелю живлення з гнізда, від'єднати пристрій від мережі живлення. Чистку слід розпочинати після того, коли кухонна плита охолоне.

### Пальники, решітка плити під пальниками, корпус кухонної плити

- В разі забруднення пальників і решітки, потрібно ці елементи обладнання зняти з кухонної плити та вимити у теплій воді з додаванням засобів, які змивають жир і бруд. Потім їх необхідно витерти насухо. Після знімання решітки ретельно вимити плиту під пальниками та витерти її сухою і м'якою ганчіркою. Особливо чистоту слід зберігати біля отворів полум'я кілець під ковпаками, дивіться рис. нижче. Отвори сопел пальників прочистити, використовуючи для цього тонкий мідний дріт. Не варто використовувати сталевий дріт або свердлили отвори.



### УВАГА:

Елементи пальника завжди повинні бути сухими. Частки води можуть пригальмовувати витік газу і спричинити погане горіння пальника.

Слід перевірити, чи елементи пальника правильно були закладені після чистки.

Не осьова позиція кришки пальника може спричинити значне пошкодження пальника.

- Для миття емальованих поверхонь використовувати рідини з м'якою дією. Не варто використовувати для чистки засоби з сильною абразивною дією, наприклад, порошки для чистки, які містять абразивний матеріал, абразивні пасти, абразивне каміння, пемзу, дрютяні губки і т.п.

### ПРАВИЛЬНО



### НЕПРАВИЛЬНО



- Кухонна плита з нержавіючою плитою потребує попереднього ретельного миття робочої плити перед початком експлуатації. Слід особливу увагу звернути на усунення решток клею від плівки, яка була знята з форм при монтажі, та від клейкої стрічки, що використовувалася при упакуванні кухонної плити. Пливу потрібно чистити регулярно, щоразу після використання. Не слід допускати робочу плиту до сильного забруднення, а зокрема до припідкань, що походять від википання.

## Духовка

- Духовку потрібно чистити після кожного використання. При чистці духовки слід увімкнути освітлення, яке дозволить краще бачити робочу поверхню.
- Камеру духовки слід мити тільки з використанням теплої води, додавши невелику кількість рідини для миття посуду.
- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.
- Парова чистка - Steam Clean:

- на форму для випічки, встановлену в духовці на першому рівні знизу, влити 0,25 л. води (1 склянку),

- закрити двері духовки,

- ручку регулятора температури встановити на позицію 50°C, а ручку функції - на позицію нижній нагрівач ,

- нагрівати камеру духовки приблизно впродовж 30 хвилин,

- після закінчення процесу чистки відкрити двері духовки, внутрішню частину камери витерти губкою або ганчіркою, а потім вимити теплою водою з рідиною до миття посуду.



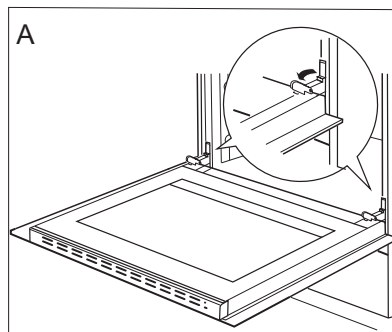
## ВАЖЛИВО:

Для чистки та догляду не можна використовувати жодні засоби для шкурвання, їдкі очисні засоби чи абразивні предмети.

Для чистки фасаду корпусу використовувати тільки теплу воду з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду або віконного скла. Не використовувати для чистки молочко.

## Виймання дверей

Для отримання легшого доступу до камери духовки та для чистки, двері можна вийняти. Для цього потрібно відкрити двері та відхилити вгору захисний елемент, який розташований в дверній петлі (рис. А). Двері легко прикрити, підняти та вийняти до переду. Для встановлення дверей в духовці потрібно діяти у зворотній черговості. При вкладанні слід звернути увагу, щоб виріз на петлі правильно був посаджений на виступ тримача петлі. Після вкладання дверей духовки потрібно обов'язково опустити



**Відхилення захисту петель**

захисний елемент і добре його дотиснути. Неправильне встановлення захисного елемента може спричинити пошкодження петлі при спробі закривання дверей.

### Виймання внутрішнього скла

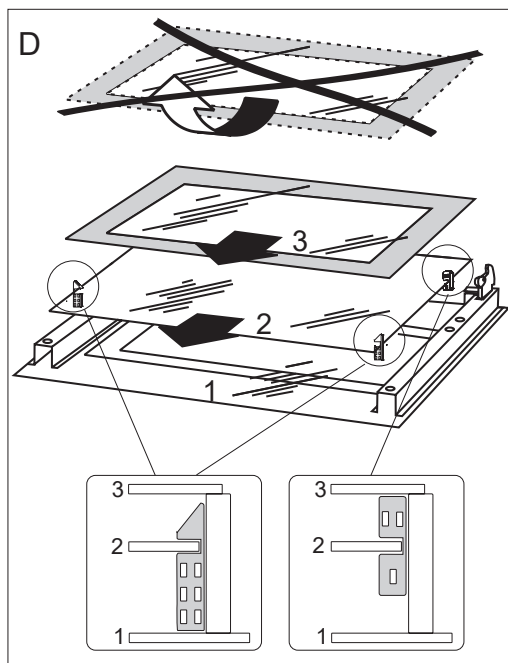
1. За допомогою плоскої викрутки потрібно висунути верхню планку дверей, акуратно підважуючи її по боках (рис. В).
2. Вийняти верхню планку дверей. (рис. В, С)
3. Внутрішнє скло витягнути з кріплення (у нижній частині дверей). Рис. D.



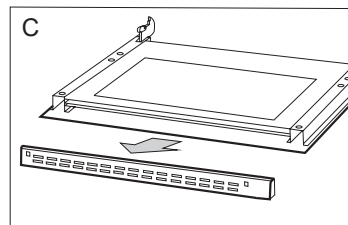
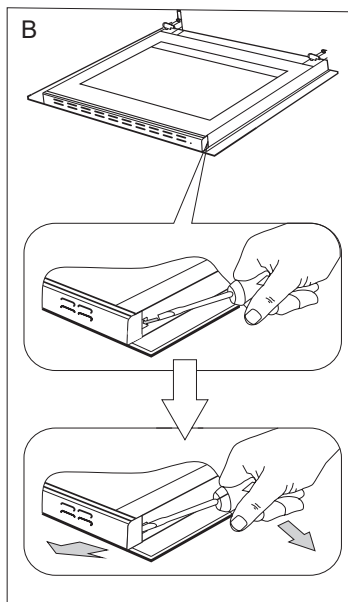
### УВАГА:

Існує небезпека пошкодити кріплення скла. Скло слід висунути, не піднімати вгору.

4. Вимити скло теплою водою з невеликою кількістю очисного засобу. Для встановлення скла потрібно діяти у зворотній черговості. Гладка частина скла повинна знаходитися вгорі, а зрізані кути - вниз



Виймання внутрішнього скла





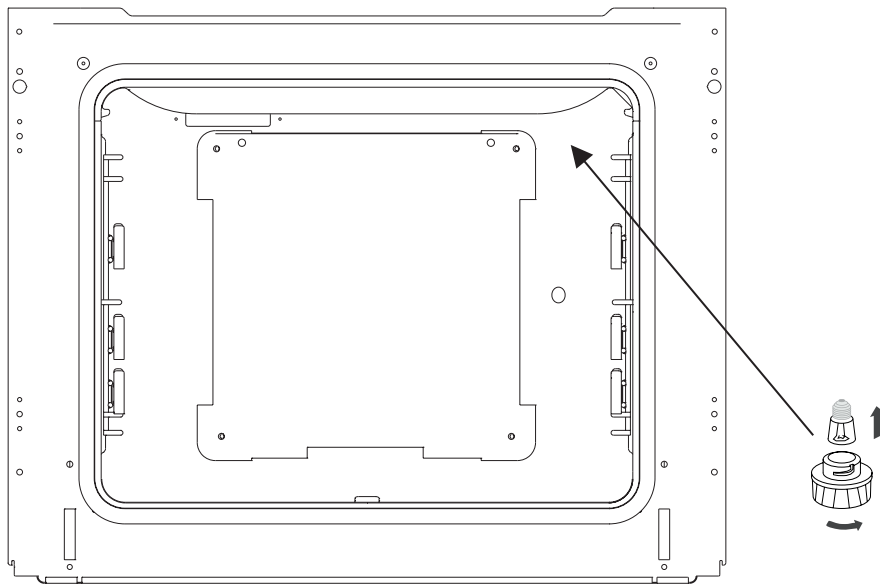
## УВАГА:

Не потрібно втискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей. Для правильного осадження верхньої планки дверей, потрібно, насамперед, прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець натиснути до чутного „кліку”. Потім дотиснути планку з лівого боку до чутного „кліку”.

## Заміна лампочки освітлення духовки

Щоб уникнути можливості ураження електричним струмом, перед заміною лампочки потрібно переконатися, що пристрій вимкнений.

- Всі ручки керування встановити в позиції „● ” / „0” та вимкнути живлення.
- Викрутити та вимити ковпак лампочки, не забуваючи ретельно витерти його насухо.
- Викрутити освітлювальну лампочку з гнізда і у разі потреби замінити її на нову - високотемпературну лампочку (300 °C) з параметрами:
  - напруга 230 В
  - потужність 25 Вт
  - різьба E14.
- Вкрутити лампочку, пам'ятаючи про точне її розміщення в керамічному гнізді.
- Вкрутити ковпак лампочки.



Освітлення духовки

## 9. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

У кожній аварійній ситуації потрібно:

- вимкнути робочі вузли кухонної плити
- від'єднати електроживлення
- деякі дрібні неполадки користувач може усунути самостійно, керуючись настановами, які подані в таблиці нижче, тому, перш ніж звернутись у відділ обслуговування клієнта або у відділ сервісного обслуговування, пропонуємо перевірити наступні пункти таблиці.

| ПРОБЛЕМА                          | ПРИЧИНА                                         | ДІЇ                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Пристрій не працює.            | перерва в подачі струму.                        | перевірити запобіжник домашньої мережі, якщо він згорів, то замінити його.                                                                             |
| 2. Пальник не запалюється.        | забруднені отвори для полум'я.                  | закрити вентиль, який перекриває подачу газу, закрити крани пальників, провітрити приміщення, вийняти пальник, очистити та продути отвори для полум'я. |
| 3. Запалювач газу не запалюється. | перерва в подачі струму.                        | перевірити запобіжник домашньої мережі, якщо він згорів, то замінити його.                                                                             |
|                                   | перерва в подачі газу .                         | відкрити вентиль подачі газу .                                                                                                                         |
|                                   | запалювач газу забруднений (забруднений жиром). | почистити запалювач газу.                                                                                                                              |
|                                   | ручка вентиля натиснена не достатньо довго .    | притримати натиснену ручку до повного полум'я навколо корони пальника.                                                                                 |

|                                              |                                                                                                                             |                                                                                                            |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. Полум'я при запаленні пальника гасне.     | ручка вентиля за швидко звільнена.                                                                                          | притримати натиснену ручку довше в позиції „велике полум'я”.                                               |
| 5. Не працює освітлення духовки.             | послаблена або пошкоджена лампочка.                                                                                         | замінити перегорілу лампочку (дивіться розділ Чистка та догляд).                                           |
| 6. Червона контрольна лампочка не світиться. | контрольна лампочка відключається автоматично, коли духовка досягне налаштованої температури, дивіться Контрольні лампочки. |                                                                                                            |
| 7. Духовка не гріє.                          | не були встановлені ручка функції та ручка терморегулятора.                                                                 | встановити ручку на функцію нагрівання, встановити ручку терморегулятора, дивіться обслуговування духовки. |

Якщо проблема не вирішується, то слід від'єднати електроживлення і звернутися щодо даної неполадки у Сервісний центр.

### **УВАГА:**

Будь-які ремонтні роботи можуть бути виконані виключно кваліфікованими техніками сервісної служби. techników serwisu.

## 10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

| Тип/модель                                         | KFC 5008 GM W      |
|----------------------------------------------------|--------------------|
| Категорія пристрою                                 | PL II 2ELwLs3B/P   |
| Номінальна напруга                                 | 230V~50 Гц         |
| Номінальна потужність кухонної плити               | 3500 Вт            |
| Газова нагрівальна плита                           | 7400 Вт            |
| Великий пальник 90 мм                              | 2800 Вт            |
| Середній пальник 65 мм                             | 1800 Вт            |
| Допоміжний пальник 45 мм                           | 1000 Вт            |
| Електрична духовка                                 | 3500 Вт            |
| Нижній нагрівач                                    | 1100 Вт            |
| Верхній нагрівач                                   | 900 Вт             |
| Нагрівач грилю                                     | 1500 Вт            |
| Розміри кухонної плити (висота x ширина x глибина) | 850 x 500 x 600 мм |

Виріб відповідає вимогам норм EN 60335-1, EN 6033526, EN 3011, які діють у Європейському союзі.

Дані на етикетках енергетичних електричних духовок вказані згідно з нормою EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці показники визначається при стандартному навантаженні з діючими функціями: нижнього і верхнього нагрівача (конвенціональний режим) і допоміжного нагрівання вентилятором (якщо такі функції доступні).

Клас енергетичної ефективності був визначений залежно від доступної функції у виробі, згідно з нижчезгаданим пріоритетом:

|                                                                                   |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вимушений обіг повітря ECO (нагрівач термообігу + вентилятор)                     | <br>ECO |
| Вимушений обіг повітря ECO (нижній + верхній нагрівач + підсмажувач + вентилятор) | <br>ECO |
| Конвенціональний режим ECO (нижній + верхній нагрівач)                            | <br>ECO |

Під час визначення енергоспоживання слід демонтувати телескопічні направляючі (якщо вони є в обладнанні виробу).

# NÁVOD K OBSLUZE PLYNOVÉHO SPORÁKU S ELEKTRICKOU TROUBOU KFC 5008 GM W



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

KERNAU



## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

Sporák KERNAU – to je kombinace neobvykle snadné obsluhy a skvělé účinnosti. Po přečtení návodu pro vás nebude obsluha sporáku problémem.

Sporák, který byl vyexpedován z továrny, byl před zabalením důkladně zkontrolován z hlediska bezpečnosti a funkčnosti na kontrolních stanovištích.

Ještě, než zařízení uvedete do provozu, si prosím pečlivě přečtěte tento návod k obsluze. Dodržováním upozornění, která obsahuje, zabráníte nesprávnému používání.

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



### **POZOR:**

Sporák obsluhujte, až když se seznámíte s tímto návodem k obsluze.

Sporák je určen výhradně k použití v domácnosti.

Výrobce si vyhrazuje možnost provádění změn, které nebudou mít vliv na funkčnost zařízení.

### **Prohlášení výrobce:**

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

- Nízkonapěťová směrnice 2014/35/EU
- Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/426
- Směrnice o ekodesignu 2009/125/ES

a proto byl výrobek označen a bylo k němu vydáno prohlášení o vlastnostech dostupné orgánům provádějícím dohled na trhu.

# OBSAH

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ .....</b>   | <b>42</b> |
| JAK UŠETŘIT ENERGII .....                                     | 44        |
| ROZBALENÍ .....                                               | 45        |
| VYŘAZENÍ Z PROVOZU .....                                      | 45        |
| <b>2. POPIS VÝROBKU .....</b>                                 | <b>46</b> |
| <b>3. CHARAKTERISTIKA VÝROBKU .....</b>                       | <b>47</b> |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ .....                                           | 47        |
| <b>4. INSTALACE .....</b>                                     | <b>48</b> |
| POSTAVENÍ SPORÁKU .....                                       | 48        |
| INSTALACE BEZPEČNOSTNÍ BLOKACE PROTI PŘEVŘÁCENÍ SPORÁKU ..... | 50        |
| PŘIPOJENÍ SPORÁKU K PLYNOVÉ INSTALACI .....                   | 50        |
| INSTRUKCE PRO INSTALATÉRA .....                               | 50        |
| PŘIPOJENÍ K ELASTICKÉMU OCELOVÉMU VEDENÍ .....                | 51        |
| PŘIPOJENÍ K PEVNÉ TRUBKOVÉ INSTALACI .....                    | 51        |
| PŘIPOJENÍ PRUŽNÝM VEDENÍM .....                               | 52        |
| PŘIPOJENÍ SPORÁKU K ELEKTRICKÉ INSTALACI .....                | 52        |
| PŘESTAVBA SPORÁKU NA JINÝ DRUH PLYNU .....                    | 53        |
| <b>5. OBSLUHA .....</b>                                       | <b>55</b> |
| OBSLUHA POVRCHOVÝCH HOŘÁKŮ .....                              | 55        |
| VÝBĚR NÁDOBÍ .....                                            | 55        |
| KNOFLÍK PRO OVLÁDÁNÍ HOŘÁKŮ .....                             | 55        |
| ZAPALOVÁNÍ HOŘÁKŮ BEZ ZAPALOVAČE .....                        | 56        |
| ZAPÁLENÍ HOŘÁKŮ ZAPALOVAČEM V OTOČNÉM KNOFLÍKU .....          | 56        |
| VÝBĚR PLAMENE HOŘÁKU .....                                    | 56        |
| AKTIVACE POJISTKY PROTI ÚNIKU PLYNU .....                     | 57        |
| FUNKCE TROUBY .....                                           | 57        |
| <b>6. PEČENÍ V TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY .....</b>              | <b>60</b> |
| <b>7. TESTOVANÉ POKRMY .....</b>                              | <b>63</b> |
| <b>8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU .....</b>                      | <b>65</b> |
| <b>9. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ .....</b>                               | <b>69</b> |
| <b>10. TECHNICKÉ ÚDAJE .....</b>                              | <b>71</b> |

# 1. UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

## **POZOR:**

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

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

## **POZOR:**

Vaření s tuky nebo oleji na varné desce, která není pod dohledem, může být nebezpečné a způsobit požár.

- NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou, ale vypněte zařízení a přikryjte pak plamen např. víkem nebo nehořlavou dekou.

## **POZOR.**

Nebezpečí požáru: neuchovávejte předměty na ploše určené k vaření.

- Během používání je zařízení horké. Buďte prosím opatrní a vyvarujte se kontaktu s horkými prvky uvnitř trouby.
- Přístupné části mohou být během používání horké. Doporučujeme držet malé děti v bezpečné vzdálenosti od zařízení.

## **POZOR:**

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty k čištění skla dvířek, protože by mohly poškrábat povrch, což může způsobit prasknutí skla.

## **POZOR:**

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

- Doporučujeme víko před otevřením očistit od všech nečistot. Doporučujeme před zavřením víka nechat povrchy varné desky vychladnout.
- K čištění sporáku nepoužívejte parní čističe.
- Nebezpečí opaření! Během otvírání dvířek trouby může unikat horká pára. Během nebo po vaření otvírejte dvířka trouby velmi opatrně. Při otvírání se nenaklánějte nad dvířka. Všimněte si, že pára nemusí být v závislosti na své teplotě vidět.

## **POZOR:**

Varný proces musí být pod dohledem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dohledem.

## **POZOR:**

Používejte jen kryty varné desky navržené výrobcem zařízení nebo uvedené výrobcem v návodě k obsluze jako vhodné. Použití nevhodných krytů může způsobit nehody.

- Zařízení nainstalujte v souladu se závaznými předpisy a použijte jen v příslušně ventilované místnosti. Před instalací a použitím se seznámte s návodem k použití.
- Použití zařízení k vaření a pečení způsobuje uvolňování tepla a vlhkosti do místnosti, ve které je nainstalováno. Ujistěte se, zda je kuchyňský prostor dobře ventilován; udržujte otevřené přirozené ventilační otvory nebo nainstalujte opatření mechanické ventilace (digestoř s mechanickým odtahem).
- Dlouhodobé intenzivní používání zařízení může vyžadovat dodatečnou ventilaci, např. otevření okna nebo použití účinnější ventilace, např. zvýšení výkonu mechanické ventilace, pokud je používána.
- Zařízení může být používáno výhradně za účelem, ke kterému bylo navrženo. Jakékoliv jiné použití (např. vytápění místností) musí být považováno za nevhodné a nebezpečné.
- Během používání sporáku prosím dohlížejte na děti, protože děti neznají pravidla používání sporáku. Především horké povrchové hořáky, komora trouby, rošt, sklo dvířek, postavené nádoby s horkými tekutinami mohou být příčinou popálení dítěte.
- Všimněte si, aby se elektrické napájecí vedení mechanických přístrojů, např. mixéru, nedotýkalo horkých částí sporáku.
- Do šuplíku nekládejte snadno hořlavé materiály, protože se mohou během používání zařízení zapálit.
- Nenechávejte sporák během smažení bez dohledu. Oleje a tuky se mohou z důvodu přehřátí vznítit.
- Hlídejte okamžik varu, aby nedošlo k zalití hořáku.
- Sporák můžete v případě poruchy používat až poté, co bude porucha odstraněna odborníkem.
- Neotvírejte kohoutek na plynové přípojce nebo ventilu na plynové láhvi bez předchozí kontroly, zda jsou všechny kohoutky uzavřené.
- Nedovolte, aby došlo k zalití hořáků nebo jejich znečištění. Znečištěné očistěte a vysušte okamžitě po jejich vychladnutí.
- Není dovoleno stavět nádoby přímo na hořácích.
- Nestavějte nádoby na roštu nad jedním hořákem s hmotností vyšší než 10 kg, a nádoby s celkovou hmotností nad 40 kg na celém roštu.
- Nenarážejte do otočných knoflíků a hořáků.
- Nestavějte předměty s hmotností vyšší než 15 kg na otevřených dvířkách trouby.
- Zakazuje se vkládat horké nádoby a vložky (nad 75 °C) a snadno hořlavé materiály do šuplíku.

- Zakazuje se provádět změny a opravy sporáku osobami, které nebyly odborně vyškoleny.
- Zakazuje se otvírat kohoutky sporáku bez zapálené zápalky v ruce nebo zařízení k zapalování plynu.
- Zakazuje se hasit plamen hořáku sfouknutím.
- Skleněné víko může popraskat, když se nahřeje. Vypněte všechny hořáky před sklopením víka.
- Zakazuje se provádět svévolně změny sporáku na jiný druh plynu, přenášení sporáku na jiné místo a provádění změn v napájecí instalaci. Tyto činnosti smí provádět jen oprávněný instalátor.

#### • V PŘÍPADĚ PODEZŘENÍ NA ÚNIK PLYNU JE ZAKÁZÁNO:

zapalovat zápalky, kouřit cigarety, zapínat a vypínat elektrické spotřebiče (zvonek nebo vypínač světla) a používat jiná elektrická a mechanická zařízení způsobující elektrické nebo nárazové jiskry. V takovém případě je třeba okamžitě uzavřít ventil na plynové láhvi nebo kohoutek pro odpojení plynové instalace a vyvětrat místnost, následně zavolejte osobu oprávněnou k odstranění příčiny.

- V každé situaci způsobené technickou závadou okamžitě odpojte elektrické napájení sporáku (s použitím výše uvedeného pravidla) a nahlase poruchu k jejímu odstranění.
- K plynové instalaci není dovoleno připojovat žádné anténové kabely, např. rádiové.
- V případě vznícení unikajícího plynu z netěsné instalace okamžitě uzavřete přívod plynu pomocí odpojovacího ventilu.
- V případě vznícení plynu unikajícího z netěsného ventilu plynové láhve je nutné: hodit na láhev mokrou deku, pro ochlazení láhve zavřít ventil na láhvi. Po vychladnutí je třeba láhev vynést do otevřeného prostranství. Zakazujeme opakované použití poškozené láhve.
- V případě několikadenního přerušení používání sporáku uzavřete hlavní ventil na plynové instalaci okamžitě při použití plynové láhve po každodenním použití.

## JAK UŠETŘIT ENERGII

Kdo správně používá energii, nešetří jen rozpočet domácnosti, ale působí rovněž pozitivně na životní prostředí. Proto pomáhejme a šetřeme elektrickou energii! A uděláme to takto:

### Použití správného varného nádobí.

- Varné nádobí nesmí být nikdy menší, než je koruna plamenu hořáku. Nádobí zakrývájte poklicí.

### Dbejte o čistotu hořáků, roštu, podhořákové desky

- Nečistoty narušují předávání tepla – silně připálené nečistoty se dají často odstranit už jen prostředky, které jsou velkou zátěží pro životní prostředí. Zvláštní čistotu zachovávejte u otvorů plamene na prstencích pod víkem a otvorů trysek hořáků.



### **Vyhnutí se zbytečnému „nahlížení do hrnců”.**

- Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

### **Používání trouby jen v případě většího množství pokrmů.**

- Maso s hmotností do 1 kg lépe připravíte v hrnci na varné desce.

### **Využití zbytkového tepla trouby.**

- V případě doby přípravy delší než 40 minut doporučujeme vypnout troubu 10 minut před koncem přípravy.

### **Opatrné zavírání dvířek trouby.**

- Teplo uniká díky nečistotám nacházejícím se na dvířkách. Nejlépe, pokud je odstraníte okamžitě.

### **Nevestavění kuchyně v přímé blízkosti ledniček/mrazniček.**

- Zbytečně narůstá spotřeba elektrické energie.

## **ROZBALENÍ**

Zařízení je po dobu přepravy chráněno proti poškození. Po rozbalení zařízení vás prosíme o odstranění obalového materiálu šetrně k životnímu prostředí.

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



### **POZOR:**

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

## **VYŘAZENÍ Z PROVOZU**

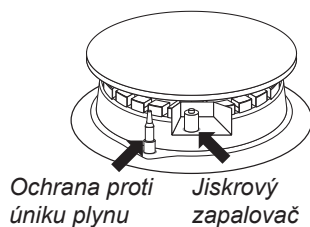
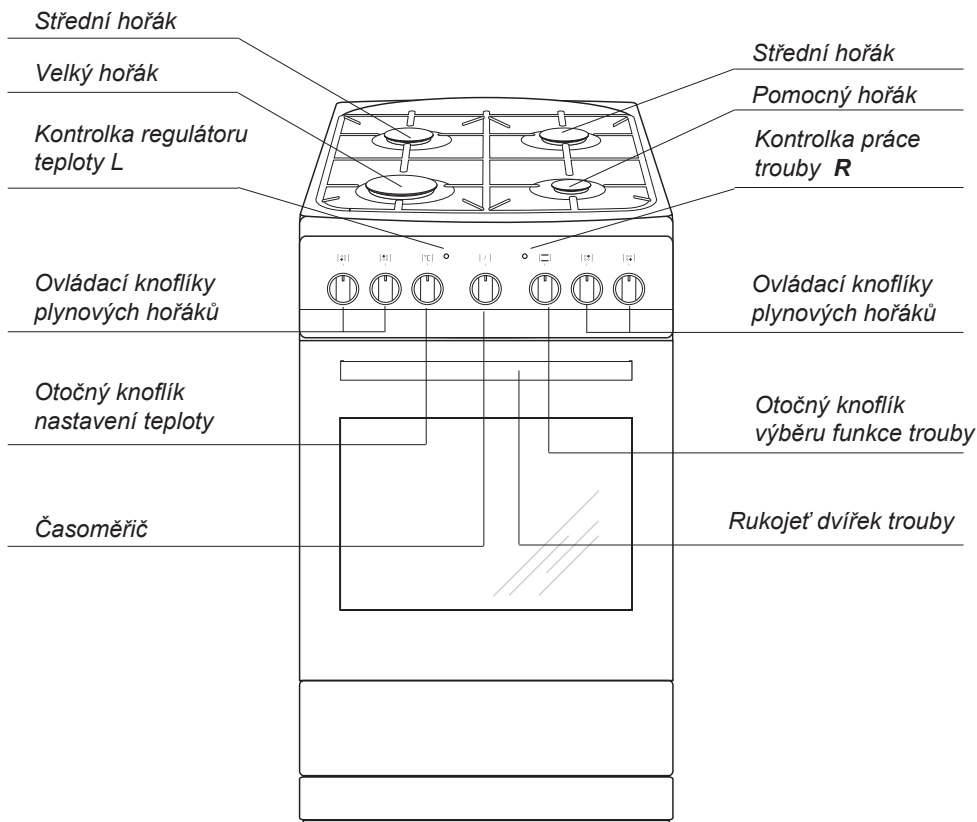
Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU a polským Zákonem o použitých elektrických a elektronických spotřebičích symbolem přeškrtnuté popelnice.

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

Správné zacházení se spotřebovanými elektrickými a elektronickými spotřebiči brání škodlivému působení na lidské zdraví a životní prostředí v důsledku obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče.



## 2. POPIS VÝROBKU



### 3. CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Tabulka dostupného vybavení podle modelu

| TYP SPORÁKU                                | KFC 5008<br>GM W |
|--------------------------------------------|------------------|
| Plynové povrchové hořáky                   |                  |
| Velký hořák 9,0 cm                         | 1                |
| Třední hořák 6,5 cm                        | 2                |
| Pomocný hořák 4,5 cm                       | 1                |
| Funkční prvky hořáků                       |                  |
| Zapalovač plynu v knoflíku                 | +                |
| Zapalovač plynu v tlačítku                 |                  |
| Pojistka proti úniku plynu                 | +                |
| Elementy grzejne i funkcionálne piekarníka |                  |
| Horní + spodní topné těleso                | +                |
| Gril                                       | +                |
| Otáčecí rožeň                              |                  |
| Ventilátor                                 | +                |
| Horkovzdušné topné těleso                  |                  |
| Časoměřič                                  |                  |
| Ms                                         | +                |

| TYP SPORÁKU                        | KFC 5008<br>GM W |
|------------------------------------|------------------|
| Otočné knoflíky                    |                  |
| Standardní                         | +                |
| Skryté v panelu                    |                  |
| Prvky v komoře trouby              |                  |
| Drátové vodičí lišty               |                  |
| Teleskopické vodičí lišty          |                  |
| Katalytické vložky                 |                  |
| Příslušenství                      |                  |
| Rošt, sušící žebřík                | +                |
| Plech na pečivo plytký             | +                |
| Plech na pečení hluboký            |                  |
| Vidlice a rám rozně                |                  |
| Ostatní                            |                  |
| Víko                               |                  |
| Šuplík                             |                  |
| Schrána namísto šuplíku            | +                |
| Blokování proti převrácení sporáku | +                |

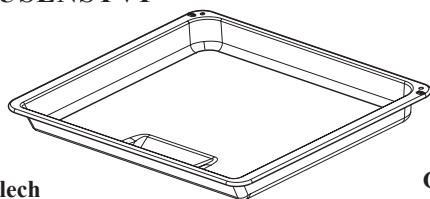
Popis modelů v tomto návodu byl zpracován na základě údajů dostupných v době editace textu. Jsou zde zobrazeny všechny prvky vybavení. Zda jsou obsaženy v daném modelu, závisí na verzi a vybavení.

Pomocí výše uvedené tabulky máte možnost seznámit se s vybavením daného modelu.

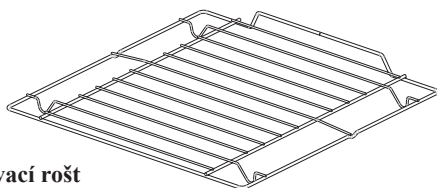
Doplňkové značky a symboly označují detaily vybavení sporáku:

- Barevné provedení bílé W
- Sporák v nerezovém provedení s boky v barvě inox Xx
- Sporák s troubou v šedé barvě Q
- Sporák se smaltovanou troubou Aqualytic Qa
- Sporák se skleněným víkem N
- Sporák bez víka F

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ



Pečící plech



Grilovací rošt  
(sušící žebřík)

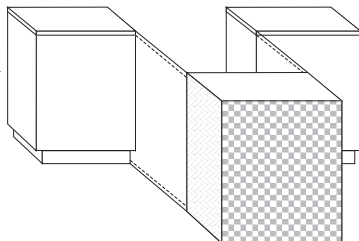
## 4. INSTALACE

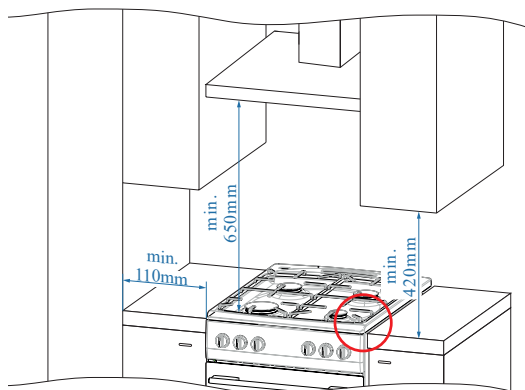
Níže uvedené instrukce jsou určeny pro kvalifikovaného specialistu, který instaluje zařízení. Účelem těchto instrukcí je zajištění co nejprofesionálnějšího provedení činností, které souvisí s instalací a údržbou zařízení.

- Před instalací se ujistěte, zda jsou místní podmínky distribuce (druh plynu a jeho tlak) a nastavení zařízení vhodné.
- Podmínky nastavení tohoto zařízení jsou uvedeny na typovém štítku.
- Toto zařízení není připojeno k vedení pro odvádění spalin. Musí být nainstalováno a připojeno v souladu s aktuálními instalačními předpisy. Především je nutné zohlednit příslušné požadavky týkající se ventilace.

### POSTAVENÍ SPORÁKU

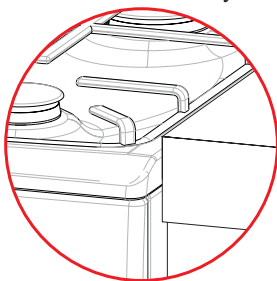
- Kuchyňský prostor musí být suchý a ventilovaný a mít funkční ventilaci v souladu se závaznými technickými předpisy. Právní základ, na základě kterého stanovujeme vhodnost místnosti pro instalaci plynového sporáku, je Nařízení Ministerstva infrastruktury ze dne 12. dubna 2002 ve věci technických podmínek, kterým musí vyhovovat stavby a jejich umístění.
- Místnost musí být vybavena ventilačním systémem pro externí odvod spalin vznikajících během spalování. Tato instalace se musí skládat z ventilační mřížky nebo digestoře. Digestoře je nutné instalovat v souladu s pokyny uvedenými v k nim přiložených návodech k obsluze. Nastavení kuchyně musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Místnost musí rovněž umožňovat přítok vzduchu, který je nutný ke správnému spalování plynu. Přítok vzduchu nesmí být menší než  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  na  $1 \text{ kW}$  výkonu hořáků. Vzduch musí být přiváděn přímým přítokem z venku kanálem o průřezu min.  $100 \text{ cm}^2$ , nebo přímo ze sousedních místností, které jsou vybaveny ventilačními kanály vedoucí ven.
- Tekutý plyn je těžší než vzduch, a proto má tendenci shlukovat se ve spodních úrovních. Místnosti, ve kterých jsou nainstalovány láhve s tekutým plynem, musí být vybaveny ventilačními kanály vyváděnými z místnosti ven, umožňující uvolnění plynu v případě netěsnosti. Ze stejného důvodu nesmí být láhve s plynem, jak prázdné, tak i částečně naplněné, nainstalované, ani uchovávané v místnostech, které se nachází pod povrchem země (např. ve sklepech). Láhve se nesmí nacházet poblíž zdrojů tepla (kamna, krby, trouby atp.), které by mohly zvyšovat teplotu uvnitř láhve nad  $50^\circ\text{C}$ .
- Třída zařízení dle EN 3011: třída 2 podtřída 1.
- Plynový sporák může být zastaven v kuchyňské lince jen do úrovně pracovní desky, tzn. cca 850 mm od podlahy. Vestavba nad touto úrovní není doporučovaná.



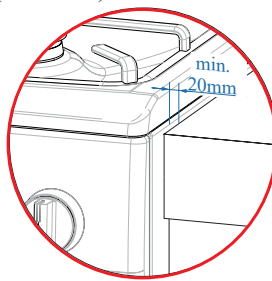


OBR. A

- Podhořáková deska vyčnívá nad vestavbu (obr. A a B).



ŠPATNĚ



SPRÁVNĚ

OBR. B

- Vestavný nábytek musí mít obložení nebo lepidlo k jeho přilepení odolné proti teplotě 100 °C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení. Pokud si nejste jisti, co se týká této tepelné odolnosti nábytku, musí být sporák vestavěn do nábytku s dodržáním cca 20 mm odstupu (obr. B).
- Stěna nebo nábytek nacházející se vedle sporáku, které vyčnívají nad podhořákovou desku, se musí nacházet ve vzdálenosti minimálně 110 mm od hrany desky s hořáky.
- Stěna, která se nachází za kuchyní, musí být odolná proti vysokým teplotám. Během používání sporáku se může jeho zadní stěna zahřát až na teplotu ve výši cca 50°C nad teplotou okolí.
- Sporák postavte na tvrdé, rovné podlaze (nestavějte jej na podstavci).
- Než začnete sporák používat, je nutné jej vodorovně vyrovnat, což má velký význam pro rovnoměrné rozlití tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží regulační nožky dostupné po vyjmutí šuplíku. Rozsah regulace činí +/- 5 mm.

**POZOR:**

Abyste zabránili převrácení zařízení, nainstalujte stabilizující blokování.

## INSTALACE BEZPEČNOSTNÍ BLOKACE PROTI PŘEVŘÁCENÍ SPORÁKU

Blokování je nainstalováno pro zabránění převrácení kuchyně. Díky blokování chránicímu proti převrácení sporáku by dítě nemělo být schopno vyšplhat se např. na dvířka trouby a způsobit tím převrácení sporáku.

Sporák výška 850 mm

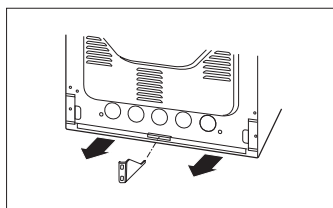
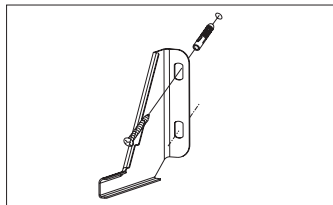
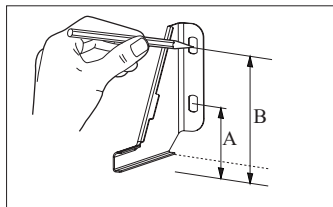
A=60 mm

B=103 mm

Sporák výška 900 mm

A=104 mm

B=147 mm



## PŘIPOJENÍ SPORÁKU K PLYNOVÉ INSTALACI



**POZOR:**

Sporák musí být připojen k plynové instalaci na takový druh plynu, na který byl z výroby nastaven. Informace o druhu plynu, na jaký je sporák výrobcem upraven, se nachází na typovém štítku. Sporák musí být připojen výhradně instalátérem, který má příslušná oprávnění, a jen on má právo upravit sporák na jiný druh plynu.

## INSTRUKCE PRO INSTALATÉRA

**Instalátor musí:**

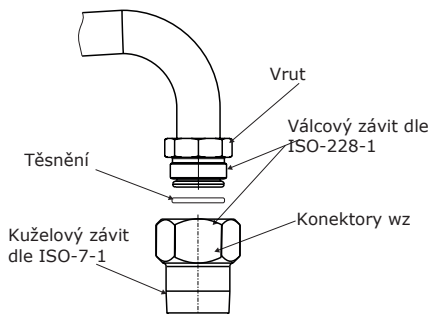
- Mít oprávnění pro práci s plynem.
- Se musí seznámit s informacemi uvedenými na typovém štítku sporáku o druhu plynu, na který je sporák upraven, informace musí porovnat s podmínkami distribuce plynu v místě instalace.
- Zkontrolovat:
  - účinnost větrání, tzn. výměny vzduchu v místnostech,
  - těsnost spojů plynové armatury,
  - účinnost funkce všech funkčních prvků sporáku,
  - zda je elektrická instalace vhodná ke spolupráci s ochranným vedením (nulovým).
    - Pro správnou funkci zapalovačů a ochranu proti úniku plynu, upravit nastavení plynových otočných knoflíků pomocí přiložených podložek.
- zkontrolovat funkci zapalovačů a ochranu proti úniku plynu, V případě špatného fungování sundejte

otočný knoflík, proveďte nastavení vložení podložky (podložek) na třmen ventilu,

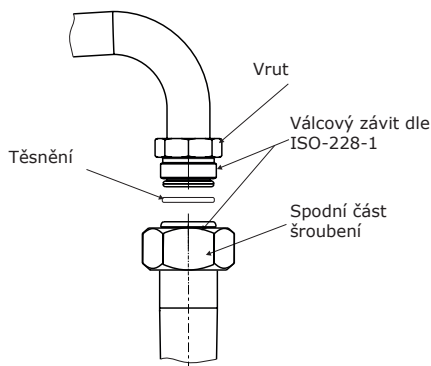
- po nastavení zajistěte systém přitlačnou podložkou a nasadte otočný knoflík.

- Vydejte uživateli osvědčení o připojení plynového sporáku a seznamte jej s obsluhou.
- Konektory pro přívod plynu do sporáku jsou konektory se závitem G1/2".

#### A. Připojení pomocí konektoru WZ.



#### B. Připojení pomocí šroubení.



### PŘIPOJENÍ K ELASTICKÉMU OCELOVÉMU VEDENÍ

V případě instalace sporáku v souladu s předpoklady pro třídu 2, podtřídu I, pro připojení sporáku k plynové instalaci doporučujeme používat výhradně kovové elastické vedení, odpovídající závazným lokálním předpisům. Spojky pro přívod plynu do sporáku jsou spojky s trubkovým závitem 1/2". Doporučujeme utěsnění spojky těsnící teflonovou páskou.

K připojení používejte výhradně trubky a těsnění odpovídající aktuálně platným normám. Maximální délka elastického vedení nemůže překročit 2000 mm.

Ujistěte se, že přípojky nebudou v kontaktu s žádnými pohyblivými částmi, které by je mohly poškodit.

### PŘIPOJENÍ K PEVNÉ TRUBKOVÉ INSTALACI

Sporák má trubkovou trysku se 1/2" závitem. Doporučujeme utěsnit spojku těsnící teflonovou páskou.

Připojení k plynové instalaci musí být provedeno takovým způsobem, který nezpůsobí napnutí v žádném místě instalace, ani na žádné části zařízení.

Použití nadměrného utahovacího momentu (nad 20 Nm) nebo koudele k utěsnění může způsobit poškození spojení nebo jeho netěsnost.

## PŘIPOJENÍ PRUŽNÝM VEDENÍM

Plynový sporák připojte pružným vedením jen v případě instalace s tekutým plynem z láhve.

K připojení použijte plynovou hadici odpovídající požadavkům uvedeným lokálními předpisy. Pokud je sporák napájen tekutým plynem, použijte regulátor tlaku, který splňuje místní technické předpisy.

### **POZOR:**

Pokud během provozu vznikne nutnost výměny reduktoru, musí být provedena technická prohlídka sporáku zahrnující plynové ventily a účinnost ochrany proti úniku plynu.

**Hlavní ustanovení závazných technických norem stanovují, že:**

- Vnitřní průměr hadice musí činit: 8 mm.
- K upevnění hadice musí být použity standardní svorky.
- Musí být kontrolováno, zda je hadice přesně napasována na obou koncích.
- Hadice nesmí být v žádném místě v kontaktu s „horkými“ prvky sporáku.
- Hadice nesmí být delší než 1,5 metrů.
- Hadice nesmí být v žádném místě ohnutá, po celé své délce nesmí být ani zalomená či zúžená.
- Na celé své délce musí být hadice dostupná tak, aby byla možná kontrola jejího opotřebení.
- V případě zjištění netěsností musí být hadice zcela vyměněna; opravy netěsné hadice jsou zakázány.

### **POZOR:**

Po provedení instalace sporáku zkontrolujte těsnost všech spojů např. použitím vody s mýdlem. Ke kontrole těsnosti nesmí být použit oheň.

## PŘIPOJENÍ SPORÁKU K ELEKTRICKÉ INSTALACI

- Sporák je z výroby upraven na napájení střídavým, jednofázovým proudem (230V 1N~50 Hz) a vybaven připojovacím vedením 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> o délce cca 1,5 m s konektorem s bezpečnostním kontaktem.
- Zásuvka elektrické instalace musí být vybavena bezpečnostním kolíkem a nesmí se nacházet nad sporákem. Po postavení sporáku je nutné, aby byla elektrická zásuvka přístupná pro uživatele.
- Před připojením sporáku do zásuvky zkontrolujte, zda:

- vydrží pojistka a elektrická instalace zatížení kuchyně

- je elektrická instalace vybavena účinným systémem uzemnění, který splňuje požadavky aktuálních norem a předpisů

- je konektor snadno dostupný.

## **POZOR:**

Pokud dojde k poškození neodnímatelného napájecího kabelu, musí být tento pro zabránění rizikům vyměněn u výrobce, ve speciálním servisu nebo odborně kvalifikovanou osobou.

## **PŘESTAVBA SPORÁKU NA JINÝ DRUH PLYNU**

Tato činnost může být prováděna jen instalátérem s příslušnými oprávněními. Pokud se plyn, kterým má být napájen sporák, liší od plynu určeného pro sporák ve výrobní verzi, tzn. G20 2E 20 mbar, je třeba vyměnit trysku hořáku a provést nastavení plamene.

## **POZOR:**

Sporáky dodávané výrobcí mají hořáky upravené z výroby na spalování plynu uvedeného na typovém štítku a v záručním listě.

Pro upravení sporáku ke spalování jiného druhu plynu proveďte:

- výměnu trysek (viz tabulka níže),
- nastavení „úsporného“ plamene.

**Hořák typu Defendi (podle označení „DEFENDI“ na tělese hořáku)**

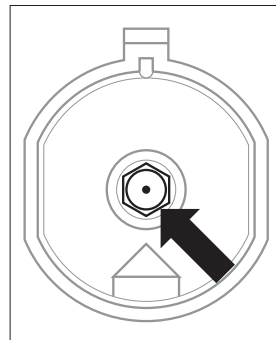
| DRUH PLYNU         | HOŘÁK                         |                               |                             |
|--------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
|                    | POMOCNÝ<br>Průměr trysky [mm] | STŘEDNÍ<br>Průměr trysky [mm] | VELKÝ<br>Průměr trysky [mm] |
|                    | Tepelné zatížení<br>1,00 kW   | Tepelné zatížení<br>1,80 kW   | Tepelné zatížení<br>2,80 kW |
| G20 2E 20 mbar     | 0,72                          | 0,98                          | 1,17                        |
| G30 3B/P 37mbar    | 0,52                          | 0,67                          | 0,83                        |
| G2.350 2Ls 13 mbar | 1,05                          | 1,31                          | 1,65                        |
| G27 2Lw 20 mbar    | 0,85                          | 1,09                          | 1,20                        |

| PLAMEN<br>HOŘÁKU | PŘESTAVENÍ Z TEKUTÉHO<br>NA ZEMNÍ PLYN                            | PŘESTAVENÍ ZE ZEMNÍHO<br>NA TEKUTÝ PLYN                               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Plný             | 1. Vyměňte trysku hořáku na vhodnou trysku dle tabulky trysek.    | 1. Vyměňte trysku hořáku na vhodnou trysku dle tabulky trysek.        |
| Úsporný          | 2. Regulační šroub mírně vyšroubujte a nastavte velikost plamene. | 2. Regulační šroub mírně zašroubujte a zkontrolujte velikost plamene. |

## Pro provedení regulačních činností sundejte otočné knoflíky kohoutků

Použité povrchové hořáky nepotřebují nastavení primárního vzduchu. Správný plamen má výrazné vnitřní kužely modro-zelené barvy. Krátký šumící plamen, nebo dlouhý, žlutý a úderový plamen, bez výrazných kuželových obrysů, je známkou špatné kvality plynu v domovní instalaci nebo poškození či znečištění hořáku. Pro kontrolu plamene zahřejte hořák po dobu cca 10 minut na plném plamenu, a následně otočte knoflík ventilu na úsporný panel. Plamen nesmí zhasnout, ani přeskočit na trysku.

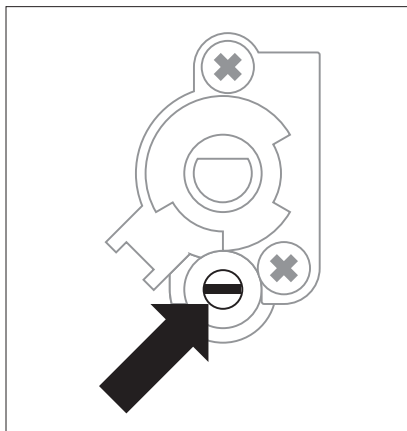
Výměna trysky hořáku – trysku odšroubujte pomocí speciálního klíče s nástavcem vel. 7 a vyměňte za novou trysku příslušně podle druhu plynu (viz v tabulkách).



### **POZOR:**

Změna zařízení za účelem jeho úpravy na jiný plyn, než je uvedeno na označení výrobce na typovém štítku sporáku nebo při zakoupení sporáku na jiný druh plynu, než je nainstalován v bytě, je výhradně věcí uživatele – instalátéra.

Přítok plynu do povrchových hořáků se otevírá a nastavuje ventily s ochranou proti úniku plynu. Nastavení ventilů proveďte se zapáleným hořákem v poloze – úsporný plamen – s použitím regulačního šroubováku o velikosti 2,5 mm.



Nastavení ventilu

### **POZOR:**

Po provedeném nastavení umístěte nálepku s popiskem druhu plynu, na jaký byl sporák upraven.

## 5. OBSLUHA

Před prvním zapnutím sporáku:

- Odstraňte obalový materiál.
- Vyprázdněte šuplík, vyčistěte komoru trouby od prostředků z výrobní konzervace.
- Vyjměte vybavení trouby a umyjte jej v teplé vodě s přidáním prostředku na mytí nádobí.
- Zapněte ventilaci v místnosti nebo otevřete okno.
- Zahřejte troubu (na teplotu 250 °C, cca 30 min.), odstraňte nečistoty a důkladně umyjte.

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

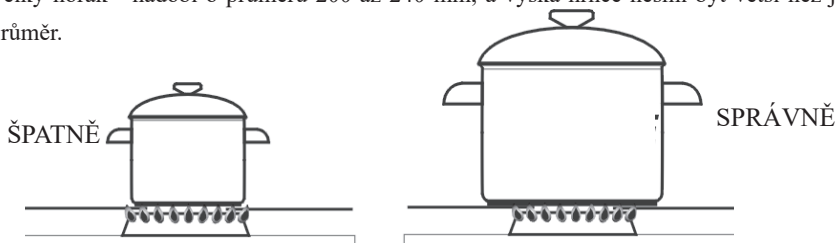
### OBSLUHA POVRCHOVÝCH HOŘÁKŮ

Informace týkající se rozmístění hořáků a knoflíků, které ovládají práci, se nachází v kapitole Charakteristika výrobku.

### VÝBĚR NÁDOBÍ

Dbejte na to, aby byl průměr dna nádobí vždy větší, než je koruna plamene hořáku, a samotné nádobí bylo zakryté pokličkou. Doporučujeme, aby byl průměr hrnce cca 2,5 - 3krát větší, než je průměr hořáku, tzn. pro:

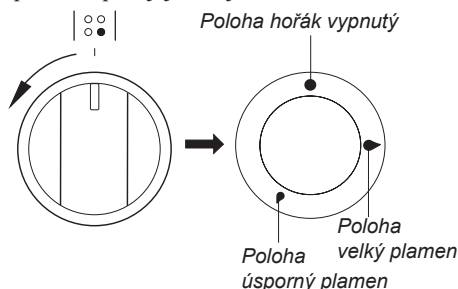
- Pomocný hořák - nádobí o průměru 90 až 150 mm.
- Střední hořák - nádobí o průměru 160 až 220 mm.
- Velký hořák - nádobí o průměru 200 až 240 mm, a výška hrnce nesmí být větší než jeho průměr.



**POZOR:**

Na varné desce nepoužívejte kuchyňské nádobí, které přečnívá přes její okraje.

### KNOFLÍK PRO OVLÁDÁNÍ HOŘÁKŮ



## ZAPALOVÁNÍ HOŘÁKŮ BEZ ZAPALOVAČE

- Zapalte zápalku.
- Stiskněte ovládací knoflík, až do citelného odporu, a otočte jej vlevo do polohy „velký plamen“ 🔥.
- Zapalte plyn zápalkou.
- Nastavte požadovaný plamen.
- Vypněte hořák po ukončení vaření otočením ovládacího knoflíku doprava (poloha vypnuto ●).

## ZAPÁLENÍ HOŘÁKŮ ZAPALOVAČEM V OTOČNÉM KNOFLÍKU

- Stiskněte ovládací knoflík zvoleného hořáku do citelného odporu a otočte jej vlevo do polohy „velký plamen“ 🔥.
- Podržte do okamžiku zapálení plynu.
- Po zapálení hořáku povolte tlak na ovládací knoflík a nastavte požadovanou velikost hořáku.

### ⚠ POZOR:

V modelech sporáků vybavených pojistkou proti úniku plynu na povrchových hořácích je třeba během zapalování podržet knoflík po dobu cca 10 sekund zatlačený do citelného odporu v poloze „velký plamen“ za účelem aktivace pojistky.

V případě problémů se zapalováním z důvodu změny a složení plynu je třeba vycentrovat víko vzhledem k zapalovacímu bodu.

## VÝBĚR PLAMENE HOŘÁKU

Správně nastavené hořáky mají plamen světle modré barvy s výrazným obrysem vnitřního kužele.

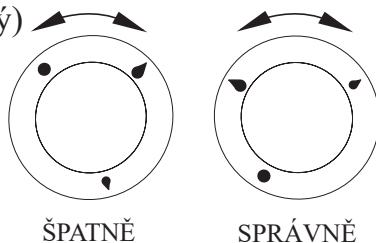
Výběr velikosti plamene závisí na nastavení polohy ovládacího knoflíku hořáku:

- 🔥 velký plamen
- 🔥 malý plamen (tzv. „úsporný“)
- zhasnutý hořák (průtok plynu uzavřený)

Podle potřeb můžete provádět plynulé nastavení plamene.

### ⚠ POZOR:

Zakazuje se nastavovat plamen v rozsahu mezi polohou zhasnutý hořák ● a polohou velký plamen 🔥.



## AKTIVACE POJISTKY PROTI ÚNIKU PLYNU

Sporáky jsou vybaveny automatickým systémem pro přerušení přítoku plynu do hořáku v případě zhasnutí plamene.

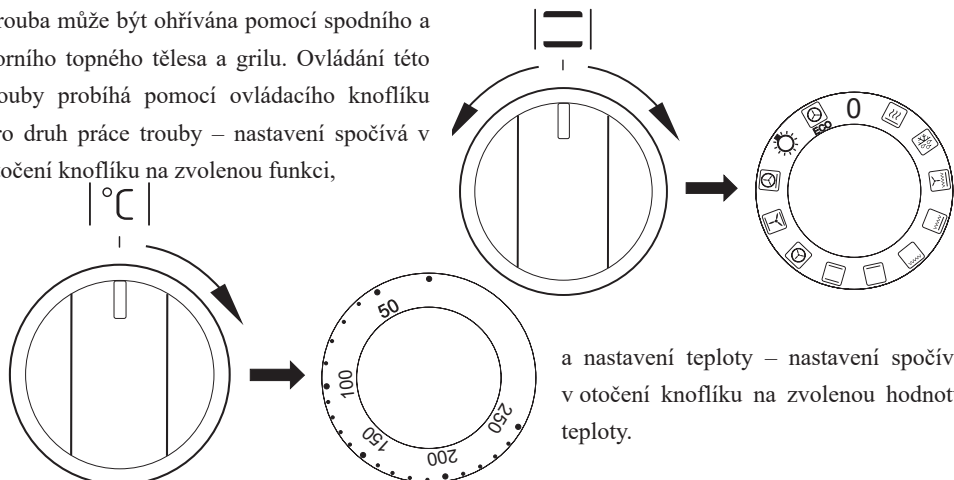
Tento systém chrání proti úniku plynu, když zhasne plamen na hořáku, např. z důvodu jeho zalití.

Opětovné zapálení hořáku vyžaduje zásah uživatele.

## FUNKCE TROUBY

### Trouba s nuceným oběhem vzduchu (spodní topné těleso + vrchní topné těleso + ventilátor)

Trouba může být ohřívána pomocí spodního a horního topného tělesa a grilu. Ovládání této trouby probíhá pomocí ovládacího knoflíku pro druh práce trouby – nastavení spočívá v otočení knoflíku na zvolenou funkci,



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

### ⚠ POZOR:

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

## 0

**Nulové nastavení****Rychlé rozezhřátí**

Zapnuté spodní a horní topné těleso, gril a ventilátor. Použití pro předeřhřátí trouby.

**Rozmrazování**

Zapnutý jen ventilátor, bez použití jakýchkoliv topných těles.

**Zapnutý ventilátor, gril a horní topné těleso**

Použití této funkce v praxi umožňuje urychlení grilovacího procesu a zvýšení chuťových předností pokrmů.

**Zesílený gril (Supergrill)**

Zapnutí funkce „silného grilu“ umožňuje provozování grilu se zapnutým spodním topným tělesem. Tato funkce umožňuje získat zvýšenou teplotu v horní pracovní části trouby, což způsobí silnější zezlátnutí pokrmů a rovněž umožní grilování větších porcí.

**Zapnutý gril**

Povrchové „grilování“ je používáno k opékání malých porcí masa: steaky, řízký, ryby, toasty, klobásy, sendviče (tloušťka opékaných pokrmů by neměla být vyšší než 23 cm, během pečení je obraacejte na druhou stranu).

**Zapnuté spodní topné těleso**

U této polohy otočného knoflíku provádí trouba zahřívání výhradně s použitím spodního topného tělesa. Dopékání spodní strany koláčů (např. vlhkých koláčů a koláčů s ovocnou nádivkou).

**Zapnuté spodní a horní topné těleso**

Nastavení otočného knoflíku v této poloze umožňuje provést konvencionální zahřívání trouby. Hodí se skvěle k pečení koláčů, masa, ryb, chleba, pizzy (je nutné troubu předem rozeřhřát a použít tmavé plechy) na jedné úrovni.

**Zapnutý ventilátor, spodní a dolní topné těleso**

U této polohy otočného knoflíku provádí trouba funkci koláč. Konvenční trouba s ventilátorem (doporučená funkce během pečení).

**Nezávislé osvětlení trouby**

Nastavením otočného knoflíku do této polohy rozsvítíte osvětlení komory trouby.

**Varná funkce ECO**

Při použití této funkce se spustí optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je ušetřit během přípravy pokrmů energii. V této poloze knoflíku je osvětlení trouby vypnuté.

ECO

## DŮLEŽITÉ:

- Během realizace rychlého rozehrání se v komoře trouby nesmí nacházet plech s koláčem, ani jiné prvky, které netvoří vybavení trouby. Nedoporučujeme používat funkci rychlého rozehrání v případě naprogramovaného programátoru.
- Během používání trouby vzniká vodní pára. To je běžný fyzikální úkaz, se kterým počítají i naši konstruktéři. Je odváděn ven speciálním odpadním potrubím, které se nachází v zadní části sporáku.

### Kontrolky

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolky, oranžové



**R** a červené **L**. Rozsvícení kontrolky oranžové barvy **R** signalizuje práci trouby. Zhasnutí červené kontrolky **L** je signálem, že trouba dosáhla nastavenou teplotu. Pokud recept doporučuje vložit pokrm do rozehráté trouby, je třeba to provést až po prvním zhasnutí červené kontrolky **L**. Během pečení se bude červená kontrolka střídavě zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). Oranžová kontrolka **R** se může rovněž rozsvítit při otočení otočného knoflíku na „Osvětlení trouby“.

### Použití grilu

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

Pro zapnutí grilu:

- Dejte otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem   .
- Zahřívejte troubu na cca 5 minut (se zamknutými dvířky trouby).
- Vložte do trouby plech s pokrmem na správnou pracovní úroveň a v případě grilování na roštu umístěte na bezprostředně nižší úrovni (pod roštem) plech na stékající tuk.
- Uzavřete dvířka trouby.

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

## POZOR:

Grilování provádějte se zavřenými dvířky trouby.

Pokud používáte gril, mohou být přístupné části horké. Doporučujeme nepouštět děti k troubě.

## 6. PEČENÍ V TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

### Pečení pečiva

- Doporučujeme péct koláče na plechu, který byl dodán z výroby.
- Pečivo můžete péct také na formě či plechu dostupných v běžných obchodech, které umístíte na sušicím žebříčku, doporučujeme používat pečicí plechy v černé barvě, které lépe vedou teplo a zkracují dobu pečení.
- Nedoporučujeme používat formy a plechy se světlým a lesklým povrchem v případě používání konvenčního zahřívání (horní + spodní topné těleso), použití takových forem a plechů může způsobit nedopečení spodní části.
- V případě použití horkovzdušné funkce není nutné předeheřt komoru trouby, pro ostatní typy zahřívání před vložením pečiva komoru trouby předeheřte.
- Před vyndáním pečiva z trouby zkontrolujte kvalitu pečení pomocí dřevěné špejle (pokud je těsto upečeno správně, bude špejle suchá a čistá).
- Doporučujeme nechat pečivo v troubě po jejím vypnutí ještě na cca 5 min.
- Teploty pečiva upečeného při použití horkovzdušné trouby jsou z pravidla cca 20 – 30 stupňů nižší než při konvenčním upečení (s použitím horního a spodního topného tělesa).
- Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravit podle vlastních zkušeností a chutí.
- Pokud se informace uváděné v kuchařkách velmi liší od hodnot uvedených v návodě k obsluze, řiďte se prosím údaji v návodě.

### Pečení masa

- V troubě připravujte porce masa nad 1 kg, menší kusy doporučujeme připravovat na varné desce.
- Doporučujeme používat k pečení záruvzdorné nádoby, i rukojeti tohoto nádobí musí být odolné proti působení vysokých teplot.
- Při pečení na sušicím žebříčku nebo roštu doporučujeme umístit na nižší úrovni pečicí plech s malým množstvím vody.
- Doporučujeme alespoň jednou během pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení také pravidelně podlévejte maso vzniklou šťávou nebo horkou slanou vodou, maso nepolévejte studenou vodou.

### Varná funkce ECO

- S použitím varné funkce ECO se spustí optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je ušetřit během přípravy pokrmů energii.
- Doba vaření nemůže být zkrácena nastavením vyšších teplot, nedoporučujeme rovněž předeheřt trouby před pečením.
- Rovněž není vhodné nastavovat teplotu během pečení a neotvírat dvířka během pečení.

## Doporučované parametry při použití varné funkce ECO

| DRUH PEČENÍ POKRMU   | FUNKCE TROUBY                                                                            | TEPLOTA (°C) | ÚROVEŇ (ODSPODU) | DOBA (MIN.) |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|-------------|
| Piškot               | <br>ECO | 180 - 200 °C | 2 - 3            | 50 - 70     |
| Kynutá/třená bábovka | <br>ECO | 180 - 200 °C | 2                | 50 - 70     |
| Ryby                 | <br>ECO | 190 - 210 °C | 2 - 3            | 45 - 60     |
| Hovězí               | <br>ECO | 200 - 220 °C | 2                | 90 - 120    |
| Vepřové              | <br>ECO | 200 - 220 °C | 2                | 90 - 160    |
| Kuře                 | <br>ECO | 180 - 200 °C | 2                | 80 - 100    |

| DRUH PEČENÍ POKRMU   | FUNKCE TROUBY                                                                       | TEPLOTA (°C)              | ÚROVEŇ | DOBA (MIN.)          |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|----------------------|
| Piškot               |    | 160 - 200 °C              | 2 - 3  | 30 - 50              |
| Kynutá/třená bábovka |  | 160 - 170 °C <sup>1</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2</sup> |
| Kynutá/třená bábovka |  | 155 - 170 °C <sup>1</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2</sup> |
| Pizza                |  | 200 - 230 °C <sup>1</sup> | 2 - 3  | 15 - 25              |
| Ryby                 |  | 210 - 220 °C              | 2      | 45 - 60              |
| Ryby                 |  | 160 - 180 °C              | 2 - 3  | 45 - 60              |
| Ryby                 |  | 190 °C                    | 2 - 3  | 60 - 70              |

| DRUH PEČENÍ POKRMU | FUNKCE TROUBY                                                                      | TEPLOTA (°C) | ÚROVEŇ | DOBA (MIN.) |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|-------------|
| Klobásky           |   | 210 °C       | 4      | 14 - 18     |
| Hovězí             |   | 225 - 250 °C | 2      | 120 - 150   |
| Hovězí             |   | 160 - 180 °C | 2      | 120 - 160   |
| Vepřové            |   | 160 - 230 °C | 2      | 90 - 120    |
| Vepřové            |   | 160 - 190 °C | 2      | 90 - 120    |
| Kuře               |   | 180 - 190 °C | 2      | 70 - 90     |
| Kuře               |   | 160 - 180 °C | 2      | 45 - 60     |
| Kuře               |   | 175 - 190 °C | 2      | 60 - 70     |
| Zelenina           |   | 190 - 210 °C | 2      | 40 - 50     |
| Zelenina           |  | 170 - 190 °C | 3      | 40 - 50     |

Časy platí, pokud není pro zahřívanou komoru uvedeno jinak. Pro rozehřátou troubu zkrátte uvedené časy o cca 5-10 minut.

<sup>1</sup> Zahřejte prázdnou troubu.

<sup>2</sup> Uvedené doby se týkají pečení v malých formách.

### **POZOR:**

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

## 7. TESTOVANÉ POKRMY

### Pečení koláčů

| DRUH POKRMU                   | PŘÍSLUŠENSTVÍ                                             | ÚROVEŇ                                                                                       | VARNÁ FUNKCE                                                                        | TEPLOTA (°C)              | DOBA (MIN.)          |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| Malé koláče                   | Plech na pečivo                                           | 3                                                                                            |    | 160 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 40 <sup>2</sup> |
|                               | Plech na pečivo                                           | 3                                                                                            |    | 155 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 40 <sup>2</sup> |
|                               | Plech na pečivo                                           | 3                                                                                            |    | 155 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 40 <sup>2</sup> |
|                               | Plech na pečivo<br>Plech na pečení                        | 2 + 4<br>2 plech na<br>pečivo nebo<br>pečení<br>4 - plech na<br>pečivo                       |    | 155 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 50 <sup>2</sup> |
| Linecký koláč<br>(proužky)    | Plech na pečivo                                           | 3                                                                                            |    | 150 - 160 °C <sup>1</sup> | 30 - 40 <sup>2</sup> |
|                               | Plech na pečivo                                           | 3                                                                                            |    | 150 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 35 <sup>2</sup> |
|                               | Plech na pečivo                                           | 3                                                                                            |    | 150 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 35 <sup>2</sup> |
|                               | Plech na pečivo<br>Plech na pečení                        | 2 + 4<br>2 plech na<br>pečivo nebo<br>pečení<br>4 - plech na<br>pečivo                       |    | 160 - 175 °C <sup>1</sup> | 25 - 35 <sup>2</sup> |
| Piškot bez<br>tuku            | Rošt + forma na koláče<br>s černým povlakem<br>Ø 26 cm    | 3                                                                                            |  | 170 - 180 °C <sup>1</sup> | 30 - 45 <sup>2</sup> |
| Jablečný koláč<br>„szarlotka“ | Rošt + dvě formy<br>na těsto s černým<br>povlakem Ø 20 cm | 2<br>forma na<br>roštu je<br>umístěna<br>příčně, pravá<br>zadní část,<br>levá přední<br>část |  | 180 - 200 °C <sup>1</sup> | 50 - 70 <sup>2</sup> |

<sup>1</sup> Rozehřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

<sup>2</sup> Časy platí, pokud není pro zahřívanou komoru uvedeno jinak. Pro rozehřátou troubu musí být uvedené doby zkráceny o cca 510 minut.

## Grilování

| DRUH POKRMU            | PŘÍSLUŠENSTVÍ                                             | ÚROVEŇ                        | VARNÁ FUNKCE                                                                      | TEPLOTA (°C)        | DOBA (MIN.)                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|
| Toasty z bílého pečiva | Rošt                                                      | 4                             |  | 250 °C <sup>1</sup> | 1,5 - 2,5                                 |
|                        | Rošt                                                      | 4                             |  | 250 °C <sup>2</sup> | 2 - 3                                     |
| Hovězí burgery         | Rošt + plech na pečení<br>(k zachycení stékajících kapek) | 4 rošt<br>3 - plech na pečení |  | 250 °C <sup>2</sup> | 1 strana<br>10 - 15<br>2 strana<br>8 - 13 |

<sup>1</sup> Rozehřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

<sup>2</sup> Rozehřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

## Pečení

| DRUH POKRMU | PŘÍSLUŠENSTVÍ                                             | ÚROVEŇ                        | VARNÁ FUNKCE                                                                      | TEPLOTA (°C) | DOBA (MIN.) |
|-------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| Celé kuře   | Rošt + plech na pečení<br>(k zachycení stékajících kapek) | 2 rošt<br>1 - plech na pečení |  | 180 - 190 °C | 70 - 90     |
|             | Rošt + plech na pečení<br>(k zachycení stékajících kapek) | 2 rošt<br>1 - plech na pečení |  | 180 - 190 °C | 80 - 100    |

Časy platí, pokud není pro zahřívanou komoru uvedeno jinak. Pro rozehrátou troubu zkraťte uvedené časy o cca 5-10 minut.

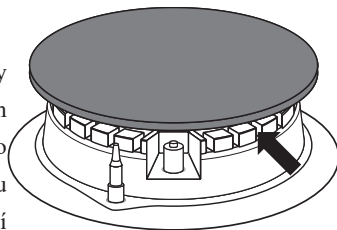
## 8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Průběžná péče uživatele o čistotu sporáku a jeho správná údržba mají velký vliv na prodloužení doby bezporuchového provozu.

Před čištěním nebo jinými údržbovými pracemi vždy pomocí hlavního vypínače nebo vyjmutím napájecího kabelu ze zásuvky odpojte zařízení od napájení. S čištěním začněte až po vychladnutí sporáku.

### Hořáky, rošt podhořákové desky, kryt sporáku

- V případě znečištění hořáků a roštu sundejte tyto prvky vybavení ze sporáku a umyjte je v teplé vodě s přidáním prostředku na mytí tuků a nečistot. Následně je vytřete do sucha. Po sundání roštu důkladně umyjte podhořákovou desku a vytřete ji suchým a měkkým hadříkem. Zvláštní čistotu udržujte u otvorů pro plameny na prstencích pod víky, viz obrázky níže. Otvory trysek hořáků vyčistěte s použitím tenkého měděného drátu pro protlačení otvorů. Nepoužívejte ocelový drát, nerozvrťávejte otvory.



### ⚠ POZOR:

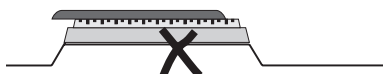
Části hořáku musí být vždy suché. Kapky vody mohou zabrzdit výtok plynu a způsobit špatné hoření hořáku.

Zkontrolujte, zda byly části hořáku po čištění správně nasazeny. Vybočená pozice víka hořáku může způsobit trvalé poškození hořáku.

SPRÁVNĚ



ŠPATNĚ



- K mytí smaltovaných ploch s použitím tekutých čističů s jemným působením. Nepoužívejte čisticí prostředky se silným abrazivním účinkem, jako např. čisticí prášky obsahující abrazivní látky, čisticí pasty, čisticí kameny, pemzu, drátěné houbičky atp.

- Sporák s nerezovou deskou vyžaduje prvotní, důkladné umytí pracovní desky před zahájením provozu. Dbejte především na odstranění zbytků lepidla z fólie sundávané z plechů při montáži, která byly přilepena lepicí páskou při zabalení sporáku. Desku čistěte pravidelně po každém použití. Zabraňte silnému znečištění pracovní desky, a především připálení způsobené vykypěním pokrmů.

## Trouba

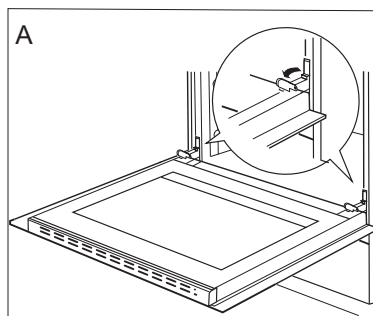
- Troubu očistěte po každém použití. Při čištění trouby zapněte osvětlení, které vám umožní získat lepší viditelnost pracovní plochy.
- Komoru trouby myjte jen teplou vodou s přidáním malého množství prostředku na mytí nádobí.
- Po umytí vytřete komoru trouby do sucha.
- **Čištění párou Steam Clean:**
  - Vlijte na plech postavený v troubě na první úroveň odspodu 0,25 l vody (1 sklenice).
  - Zavřete dvířka trouby.
  - Nastavte otočný knoflík regulátoru teploty do polohy 50 °C, a otočný knoflík funkce do polohy spodního topného tělesa .
  - Zahřívejte komoru trouby po dobu cca 30 minut.
  - Po vyčištění otevřete dvířka trouby, vnitřní část komory vytřete houbičkou nebo hadříkem a následně umyjte teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí.

## DŮLEŽITÉ:

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

## Vyjmutí dvířek

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



**Odklopení pojistek pantů**

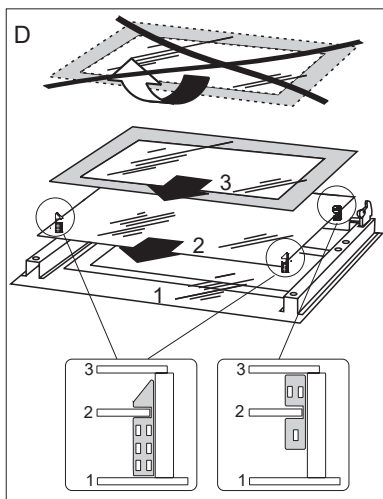
## Vyjmutí vnitřního skla

1. Pomocí plochého šroubováku vyhákněte horní lištu dvířek a zároveň ji opatrně podepírejte na bocích (Obr. B).
2. Vytáhněte horní lištu dvířek. (Obr. B, C)
3. Vytáhněte vnitřní sklo z uchycení (v dolní části dvířek). Obr. D.

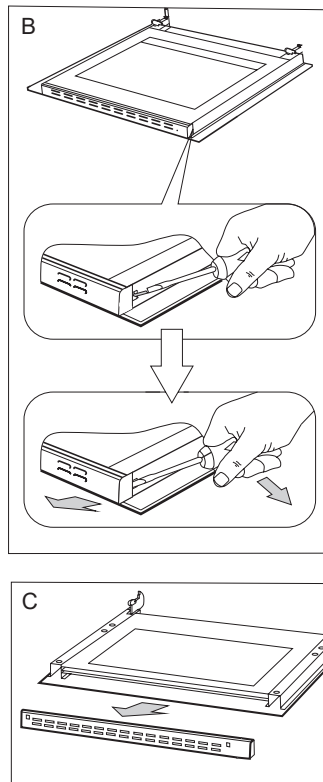
### POZOR:

Nebezpečí poškození uchycení skel. Sklo vysuňte, nezvedejte jej nahoru.

4. Očistěte sklo teplou vodou a malým množstvím čistícího prostředku. Pro opakovanou instalaci skla postupujte v opačném pořadí. Hladká část skla se musí nacházet nahoře, zkosené rohy dole.



Vyjmutí vnitřních lišt



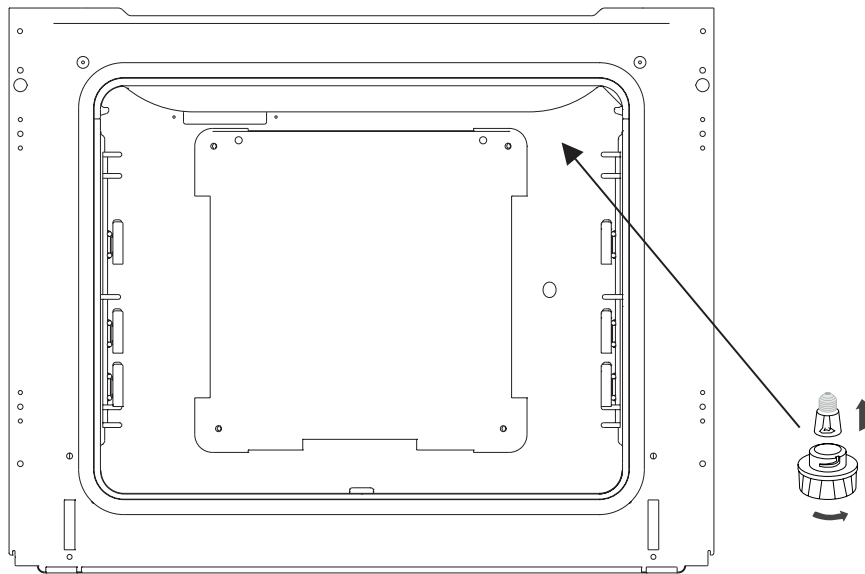
### POZOR:

Netlačte na horní lištu na obou stranách najednou. Pro správné osazení horní lišty dvířek nejprve přiložte levý konec lišty na dvířka a pravý konec potlačte, až uslyšíte „zacvaknutí“. Následně přitlačte lištu z levé strany, až uslyšíte „zacvaknutí“.

## Výměna žárovky pro osvětlení trouby

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

- Všechny ovládací knoflíky dejte do polohy „●” / „0” a vypněte napájení.
- Vyšroubujte a umyjte stínidlo žárovky a nezapomeňte jej důkladně vytřít do sucha.
- Vyšroubujte žárovku osvětlení ze zásuvky, v případě potřeby žárovku vyměňte za novou vysoce teplotní žárovku (300 °C) s těmito parametry:
  - napětí 230 V,
  - výkon 25 W
  - závit E14.
- Zašroubujte žárovku, myslete na její důkladné nasazení do keramického hnízda.
- Zašroubujte stínidlo žárovky.



Osvětlení trouby

## 9. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V každé nouzové situaci:

- Vypněte pracovní součásti sporáku.
- Odpojte elektrické napájení.
- Některé drobné vady může odstranit uživatel sám, když se bude řídit upozorněními uvedenými v tabulce níže. Než se obrátíte na naše centrum péče o zákazníka nebo servis, podívejte se na následující body v tabulce.

| PROBLÉM                             | DŮVOD                                                     | POSTUP                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zařízení nefunguje.                 | Přerušení elektrického napájení.                          | Zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte.                                                                                 |
| Hořák nejde zapálit.                | Znečištěné otvory plamene.                                | Uzavřete ventil pro přerušení plynu, uzavřete kohouty hořáků, vyvětrejte místnost, vyjměte hořák, očistěte a profoukněte plamenové otvory. |
| Zapalovač plynu nezapaluje.         | Přerušení elektrického napájení.                          | Zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte.                                                                                 |
|                                     | Přerušení přívodu plynu.                                  | Otevřete ventil přítoku plynu.                                                                                                             |
|                                     | Přerušení přívodu plynu.                                  | Vyčistěte zapalovač plynu.                                                                                                                 |
|                                     | Otočný knoflík ventilu nebyl dostatečně dlouho stisknutý. | Podržte stisknutý otočný knoflík do plného zapálení plamene kolem korunky hořáku.                                                          |
| Plamen při zapalování hořáku hasne. | Otočný knoflík byl puštěn příliš rychle.                  | Podržte stisknutý otočný knoflík déle v poloze „velký plamen“.                                                                             |

| PROBLÉM                     | DŮVOD                                                                                  | POSTUP                                                                                                       |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nefunguje osvětlení trouby. | Povolená nebo poškozená žárovka.                                                       | Vyměňte spálenou žárovku (viz kapitola Čištění a údržba).                                                    |
| Červená kontrolka nesvítí.  | Kontrolka se automaticky vypne, když dosáhne trouba nastavenou teplotu, viz Kontrolky. |                                                                                                              |
| Trouba nehřeje.             | Nebyl nastaven otočný knoflík funkcí a otočný knoflík tepelného regulátoru.            | Nastavte otočný knoflík na varnou funkci, nastavte otočný knoflík tepelného regulátoru, viz ovládání trouby. |

Pokud problém nebyl vyřešen, odpojte elektrické napájení a oznamte vadu na Servisní centrum.

### **POZOR:**

Veškeré opravy mohou být prováděny výhradně kvalifikovanými servisními techniky.

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

| TYP/MODEL                                 | KFC 5008 GM W      |
|-------------------------------------------|--------------------|
| Kategorie zařízení                        | PL II 2ELwLs3B/P   |
| Nominální napětí                          | 230V~50 Hz         |
| Příkon sporáku                            | 3500 W             |
| Plynová varná deska                       | 7400 W             |
| Velký hořák 90 mm                         | 2800 W             |
| Střední hořák 65 mm                       | 1800 W             |
| Pomocný hořák 45 mm                       | 1000 W             |
| Elektrická trouba                         | 3500 W             |
| Spodní topné těleso                       | 1100 W             |
| Vrchní topné těleso                       | 900 W              |
| Hořák grilu                               | 1500 W             |
| Rozměry sporáku (výška x šířka x hloubka) | 850 x 500 x 600 mm |

Výrobek splňuje požadavky norem EN 603351, EN 6033526, EN 3011 závazných v Evropské unii.

Údaje na energetických štítcích elektrických trub jsou uváděny v souladu s normou EN 603501 / IEC 603501. Tyto hodnoty jsou uváděny se standardním zatížením s aktivními funkcemi: spodního a horního topného tělesa (konvenční režim) a podpoře zahřívání ventilátorem (pokud jsou tyto funkce dostupné).

Třída energetické efektivity byla určena podle dostupné funkce ve výrobku v souladu s níže uvedenou prioritou:

|                                                                     |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vynucený oběh vzduchu ECO (horkovzdušné topné těleso + ventilátor)  | <br>ECO |
| Vynucený oběh vzduchu ECO (spodní topné těleso + gril + ventilátor) | <br>ECO |
| Konvenční režim ECO (spodní + horní topné těleso)                   | <br>ECO |

Během určování spotřeby energie, demontujte teleskopické vodící lišty (pokud jsou na vybavení výrobku).

**KERNAU**

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

[kontakt@gtpoland.eu](mailto:kontakt@gtpoland.eu)

Serwis Kernau

PL: +48 22 243 70 00

Pn 8:00 - 17:00

Wt-Pt 9:00 - 17:00

[serwis@kernau.com](mailto:serwis@kernau.com)

KERNAU