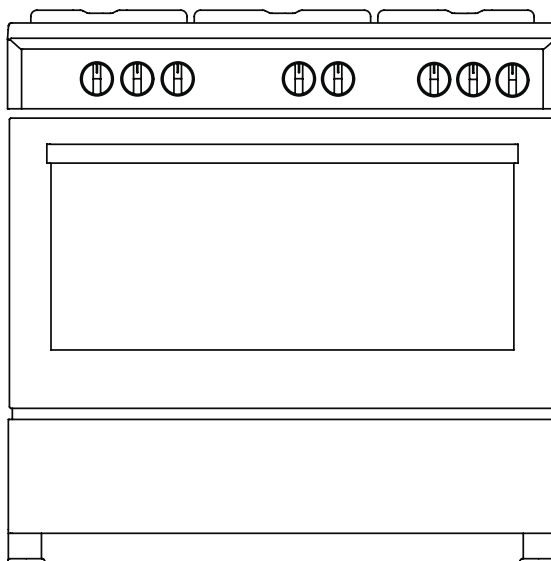


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PIEKARNIKA GAZOWEGO I ELEKTRYCZNEGO
KFC 90095 GE CI X



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

Wychodząc naprzeciw Twoim oczekiwaniom, nasze sprzęty produkujemy w wyspecjalizowanych fabrykach z wykorzystaniem najnowszych technologii oraz testujemy pod względem jakości. Aby wybrany przez Ciebie produkt służył Ci jak najdłużej, zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi obsługi, czyszczenia i konserwacji, które znajdziesz poniżej. W niniejszej instrukcji chcemy Ci przedstawić wszystkie możliwości zakupionego produktu, a także przekazać kwestie związane z bezpieczeństwem, instalacją, optymalnymi ustawieniami i oszczędnym użytkowaniem. Znajdziesz tutaj cenne porady, jak najefektywniej korzystać z urządzenia zgodnie ze swoimi aktualnymi potrzebami.

Zakupiony przez Ciebie produkt został wyprodukowany w nowoczesnej i dbającej o ekologię fabryce.

Przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu radzimy szczegółowo zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość tak, aby funkcje zakupionego przez Ciebie urządzenia przez długi czas pozostały w takim stanie, jak pierwszego dnia po zakupie.



UWAGA

Niniejsza instrukcja obsługi ma zastosowania do wielu modeli produktu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre funkcje wyszczególnione w instrukcji.

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

„Zgodne z przepisami WEEE.”

Ikona	Podpis	Opis
	Ostrzeżenie	Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub śmierci
	Ryzyko porażenia prądem	Niebezpieczne napięcie
	Pożar	Ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	Uwaga	Ryzyko powstania obrażeń ciała lub szkody majątkowej
	Ważne/Uwaga	Informacje dotyczące prawidłowego działania systemu
	Przeczytaj instrukcję	

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Ważne ostrzeżenia.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	7
Bezpieczeństwo gazowe.....	9
Co zrobić, gdy wykryty zostanie zapach gazu	10
Przeznaczenie	10
Podłączenie Elektryczne.....	11
Schemat połączeń elektrycznych.....	11
Podłączenie Gazu	11
Do podłączenia gazu ziemnego;.....	12
Do podłączenia LPG;	12
Prowadzenie węża gazowego.....	13
Wentylacja pomieszczenia.....	14
Zredukowane ustawienie natężenia przepływu gazu dla kurków kuchenki.....	14
Demontaż dolnego i górnego palnika oraz montaż iniektora do kuchenki gazowej.....	15
ROZDZIAŁ 2. Wprowadzenie do urządzenia	16
Akcesoria.....	17
Dane Techniczne Kuchenki	18
ROZDZIAŁ 3. Instalacja twojego piekarnika	21
Właściwe miejsce instalacji i ważne ostrzeżenia	21
Montaż Nóżek i Poziomowanie Kuchni.....	22
Ilustracja Mocowania Łańcucha.....	22
ROZDZIAŁ 4. Panel kontrolny.....	23
ROZDZIAŁ 5. Korzystanie z piekarnika	24
ROZDZIAŁ 6. Typy programów	27
ROZDZIAŁ 7. Tabela czasu gotowania	28
ROZDZIAŁ 8. Konserwacja i czyszczenie	29
ROZDZIAŁ 9. Rozwiązywanie problemów.....	33
ROZDZIAŁ 10. Zasady przenoszenia.....	35
ROZDZIAŁ 11. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	35
ROZDZIAŁ 12. Przyjazna środowisku utylizacja.....	35
ROZDZIAŁ 13. Informacje o opakowaniu	35
ROZDZIAŁ 14. Usuwanie zużytych urządzeń.....	36

ROZDZIAŁ 1. WAŻNE OSTRZEŻENIA

1. Instalacja i naprawa powinny zawsze być wykonywane przez „AUTORYZOWANY SERWIS”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
2. Proszę uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób można bezpiecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia.
3. Piekarnik powinien być używany zgodnie z instrukcją obsługi.
4. Utrzymuj dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta domowe z dala od urządzenia podczas jego pracy.
5. **OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą być gorące podczas korzystania z grilla. Trzymaj baterie z daleka od dzieci!**
6. **OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru: nie przechowuj materiałów na powierzchni gotującej.**
7. **OSTRZEŻENIE: Podczas pracy zarówno urządzenie, jak i dostępne części są gorące.**
8. Warunki ustawienia tego urządzenia są podane na etykiecie. (Lub na tabliczce znamionowej)
9. Dostępne części mogą być gorące, gdy używany jest grill. Małe dzieci nie powinny się zbliżać do urządzenia.
10. **OSTRZEŻENIE: To urządzenie jest przeznaczone do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.**
11. Aby wyczyścić urządzenie, nie używaj wytwornic pary.
12. Po włożeniu żywności do piekarnika upewnij się, że drzwiczki są całkowicie zamknięte.
13. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz obwód elektryczny urządzenia i przykryj płomienie narzutą lub kocem przeciwpożarowym.
14. Dzieci poniżej 8 roku życia, o ile nie są nieustannie pilnowane, nie powinny się zbliżać do urządzenia.
15. Powinno się unikać dotykania elementów grzejnych.
16. **OSTROŻNIE: Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być zawsze nadzorowany.**
17. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby niepełnosprawne fizycznie i psychicznie lub osoby z brakiem doświadczenia lub wiedzy o ile zostaną one poinformowane o istniejących zagrożeniach.

18. To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
19. Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru osoby dorosłej.
20. Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilania poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
21. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy umieścić zasłony, tiule, papier lub inne łatwopalne (zapalne) materiały z dala od niego. Nie umieszczaj zapalnych lub łatwopalnych materiałów na lub w urządzeniu.
22. Utrzymuj kanały wentylacyjne otwarte.
23. Urządzenie nie może być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym zdalnym urządzeniem sterującym.
24. Nie podgrzewaj zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do eksplozji słoików.
25. Uchwyt piekarnika nie jest suszarką do ręczników. Nie wieszaj ręczników, itp. na uchwycie piekarnika.
26. Nie umieszczaj tacek piekarnika, talerzy ani folii aluminiowych bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
27. Podczas umieszczania żywności lub jej wyjmowania z piekarnika, itp. Zawsze używaj rękawic kuchennych odpornych na ciepło.
28. Nie należy używać urządzenia po zażyciu leków i/lub pod wpływem alkoholu, co może wpływać na zdolność oceny sytuacji.
29. Zachowaj ostrożność, gdy używasz alkoholu w żywności. Alkohol odparuje w wysokich temperaturach i może zapalić się, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
30. Po każdym użyciu sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone.
31. Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub ma widoczne uszkodzenia, nie należy go używać.
32. Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami. Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć zasilanie, zawsze trzymaj za wtyczkę.
33. Nie używaj urządzenia, gdy jego przednie szklane drzwiczki są zdjęte lub uszkodzone.
34. Włóż papier do pieczenia wraz z jedzeniem do wstępnie ogrzanego piekarnika lub skorzystaj z akcesoriów piekarnika (taca, druciany grill, itp.).
35. Nie umieszczaj na urządzeniu przedmiotów, które dzieci mogą dosięgnąć.

36. Ważne jest, aby prawidłowo umieścić druciany grill i tacę na rusztach i/lub prawidłowo umieścić tacę na ruszcie. Umieść grill lub tacę między dwiema prowadnicami i upewnij się, że jest zrównoważona przed położeniem na niej jedzenia.
37. Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów nagrzewnicy pieca, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który wystaje z akcesoriów lub pojemnika.
38. Nigdy nie używaj papieru do pieczenia w wyższych temperaturach piekarnika niż maksymalna temperatura użytkowania wskazana na papierze. Nie umieszczaj papieru do pieczenia na dnie piekarnika.
39. Gdy drzwiczki są otwarte, nie umieszczaj na nich ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na siadanie na nich. Może to spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwiczek.
40. Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci.
41. Do czyszczenia szkła nie używaj szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ zarysowania, które mogą wystąpić na powierzchni szyby drzwiczek, mogą doprowadzić do jej pęknięcia.
42. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni pokrytej dywanami. Części elektryczne przegrzewają się, ponieważ nie będzie wentylacji od dołu. Spowoduje to awarię urządzenia.
43. Nie uderzaj w szklane powierzchnie kuchenek ceramicznych twardym metalem, mogą ulec uszkodzeniu. Może to spowodować porażenie prądem.
44. Użytkownik nie powinien sam przenosić piekarnika.
45. Podczas czyszczenia palników gazowych należy zachować ostrożność. Może to spowodować obrażenia ciała.
46. Żywność może się rozlać, gdy stopka kuchenki zostanie rozebrana lub zepsuta, należy zachować ostrożność. Może to spowodować obrażenia ciała.
47. Podczas użytkowania wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się. Kiedy otwierasz drzwiczki piekarnika, cofnij się, aby uniknąć gorących oparów wydostających się z jego wnętrza. Istnieje ryzyko poparzenia.
48. Górna pokrywa piekarnika może zostać zamknięta, aby uniknąć przewrócenia się naczyń kuchennych. Odsuń się, aby nie dopuścić do kontaktu z gorącą żywnością. Istnieje ryzyko poparzenia.

49. Nie kładź ciężkich przedmiotów, gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, ryzyko przewrócenia.
50. Użytkownik nie powinien wyciągać grzałki podczas czyszczenia. Może to spowodować porażenie prądem.
51. Nie należy wyjmować przełączników zapalarki z urządzenia. W takim przypadku powstaje dostęp do kabli elektrycznych pod napięciem. Może to spowodować porażenie prądem.
52. Zasilanie piekarnika można rozłączyć podczas wszelkich prac budowlanych w domu. Po zakończeniu prac ponowne podłączenie piekarnika powinno być wykonane przez autoryzowany serwis.
53. Nie umieszczaj metalowych przyborów, takich jak nóż, widelec, łyżka, na powierzchni urządzenia, ponieważ bardzo się nagrzeją.
54. Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie nie powinno być instalowane za ozdobną zasłoną.
55. Wyłącz urządzenie przed usunięciem zabezpieczeń. Po czyszczeniu zamontuj zabezpieczenia zgodnie z instrukcjami.
56. Punkt mocowania kabla powinien być chroniony.
- 57. OSTRZEŻENIE: Nie należy używać piekarnika i palników grilla w tym samym czasie.**
58. Nie piecz jedzenia bezpośrednio na tacy/ruszcie. Przed włożeniem żywności do piekarnika należy ją włożyć do odpowiednich naczyń.
59. Gorącą powierzchnię pozostaw do schłodzenia przed zamknięciem pokrywy.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

1. Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka, zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami podanymi na karcie specyfikacji technicznych.
2. Poproś wykwalifikowanego elektryka o zamontowanie wyposażenia uziemiającego. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania urządzenia bez uziemienia, zgodnie z lokalnymi przepisami.
3. Przełączniki wyłącznika automatycznego piekarnika powinny być umieszczone tak, aby użytkownik mógł ich dosięgnąć po zainstalowaniu piekarnika.
4. Przewód zasilający (przewód z wtyczką) nie powinien stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
5. Jeśli przewód zasilający (przewód z wtyczką) jest uszkodzony,

powinien on zostać wymieniony przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego lub wykwalifikowanego fachowca, aby zapobiec niebezpiecznej sytuacji.

6. Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
7. **OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia prądem, wyłącz obwód elektryczny urządzenia przed wymianą żarówki.**
8. **OSTRZEŻENIE: Odetnij wszystkie połączenia obwodu zasilania przed uzyskaniem dostępu do zacisków.**
9. **OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.**
10. Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
11. Upewnij się, że w gniazdku, do którego włożona jest wtyczka urządzenia, nie ma cieczy ani wilgoci.
12. Tylna powierzchnia piekarnika również nagrzewa się podczas pracy piekarnika. Połączenia elektryczne nie mogą dotykać tylnej powierzchni, w przeciwnym razie mogą zostać uszkodzone.
13. Nie przymocowuj przewodów przyłączeniowych do drzwiczek piekarnika i nie prowadź ich na gorących powierzchniach. Jeśli przewód się stopi, może to spowodować zwarcie w piekarniku, a nawet pożar.
14. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
15. Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez jego producenta lub autoryzowany serwis techniczny lub inny personel posiadający odpowiednie kwalifikacje w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji.
16. Upewnij się, że wtyczka jest solidnie włożona do gniazdka ściennego, aby uniknąć iskrzenia.
17. Nie używaj wytwornicy pary do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
18. Do instalacji wymagany jest przełącznik omnipolarny umożliwiający odłączenie zasilania. Odłączenie od zasilania powinno być zapewnione przez zainstalowany wyłącznik lub zintegrowany bezpiecznik, zgodnie z przepisami budowlanymi.
19. Urządzenie wyposażone jest w kabel typu „Y”.
20. Połączenia stałe należy podłączyć do źródła zasilania umożliwiającego odłączenie omnipolarnie. W przypadku urządzeń z kategorią nad napięcia

poniżej III, urządzenie odłączające należy podłączyć do stałego źródła zasilania zgodnie z przepisami budowlanymi.

BEZPIECZEŃSTWO GAZOWE

1. To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia ewakuacji produktów spalania. To urządzenie musi być podłączone i zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Należy uwzględnić warunki dotyczące wentylacji.
2. Gdy używane jest urządzenie do gotowania gazowego: w pomieszczeniu wytwarzane są produkty spalania, wilgoć i ciepło. Przede wszystkim upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana podczas obsługi urządzenia i utrzymuj w czystości naturalne otwory wentylacyjne lub zainstaluj mechaniczny sprzęt wentylacyjny.
3. Po intensywnym użytkowaniu urządzenia przez dłuższy czas, może być wymagana dodatkowa wentylacja. Na przykład otwórz okno lub ustaw wyższą prędkość dla wentylacji mechanicznej, jeśli taka jest.
4. Urządzenie to może być używane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przeczytaj ten podręcznik użytkownika przed instalacją lub używaniem tego urządzenia.
5. Przed ustawieniem urządzenia upewnij się, że warunki sieci lokalnej (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) odpowiadają wymaganiom urządzenia.
6. Mechanizm nie może być uruchamiany na dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się po 15 sekundach, należy zatrzymać mechanizm i odczekać co najmniej jedną minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.
7. Wszelkie czynności wykonywane przy instalacji gazowej muszą być wykonywane przez upoważnione i kompetentne osoby.
8. To urządzenie jest dostosowane do gazu ziemnego (NG). Jeśli musisz używać urządzenia z innym rodzajem gazu, musisz wystąpić do autoryzowanego serwisu o jego konwersję.
9. Aby zapewnić prawidłowe działanie, okap, rura gazowa i zacisk powinny być okresowo wymieniane zgodnie z zaleceniami producenta i w razie potrzeby.
10. Gaz powinien dobrze palić się w urządzeniach gazowych. Dobrze palący się gaz ma niebieski płomień i pali się nieprzerwanie. Jeśli gaz nie spala się wystarczająco dobrze, może wytwarzać się tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonnym i bardzo

toksycznym gazem: nawet małe ilości mają śmiertelne skutki.

11. Zapytaj lokalnego dostawcę gazu o numery telefonów w nagłych wypadkach związanych z gazem oraz o środkach, jakie należy podjąć po wykryciu zapachu gazu.

CO ZROBIĆ, GDY WYKRYTY ZOSTANIE ZAPACH GAZU

1. Nie używaj otwartego ognia i nie pal.
2. Nie używaj żadnego przełącznika elektrycznego (np.: włącznika światła lub dzwonka do drzwi).
3. Nie używaj telefonu ani telefonu komórkowego.
4. Otwórz drzwi i okna.
5. Zakręć wszystkie zawory urządzeń, które wykorzystują gaz oraz liczniki gazu.
6. Zadzwoń po straż pożarną z telefonu poza domem.
7. Sprawdź wszystkie węże i ich połączenia pod kątem nieszczelności. Jeśli nadal czujesz gaz, opuść dom i ostrzeż swoich sąsiadów.
8. Nie wchodź do domu, dopóki władze nie stwierdzą, że jest to bezpieczne.

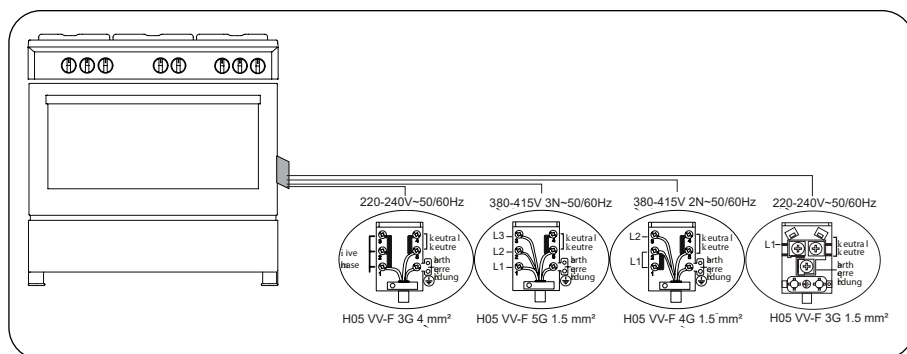
PRZEZNACZENIE

1. Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Komercyjne korzystanie z urządzenia jest niedozwolone.
2. To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
3. Urządzenia nie wolno używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ubrań lub ręczników przez zawieszenie ich na uchwycie lub do celów grzewczych.
4. Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane niepoprawnym użytkowaniem lub obsługą.
5. Część piekarnikowa może być używana do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
6. Okres użytkowania zakupionego produktu wynosi 10 lat. Jest to okres, w którym części zamienne wymagane do określonego działania tego urządzenia są zapewniane przez producenta.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1. Twój piekarnik wymaga bezpiecznika 16A lub 32A, zgodnie z mocą urządzenia. W razie potrzeby zaleca się wykonanie instalacji przez wykwalifikowanego elektryka.
2. Twój piekarnik jest przystosowany do zasilania prądem 220-240V AC/ 380-415V AC 50/60Hz. Jeśli zasilanie elektryczne jest inne od tej określonej wartości, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
3. Podłączenie elektryczne piekarnika powinno być wykonane tylko przez gniazdka z zainstalowanym systemem uziemienia zgodnie z przepisami. Jeśli w miejscu, w którym zostanie umieszczony piekarnik, nie ma właściwego gniazda z uziemieniem, należy natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Producent nigdy nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do gniazdka bez systemu uziemienia. Jeśli końce elektrycznego kabla połączeniowego są otwarte, zgodnie z typem urządzenia, należy zainstalować odpowiedni przełącznik, w którym wszystkie końce mogą zostać odłączone w przypadku podłączenia/odłączenia do/od sieci.
4. Jeśli Twój elektryczny przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien on zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
5. Kabel elektryczny nie powinien dotykać gorących części urządzenia.
6. Proszę używać piekarnika w suchym otoczeniu.

SCHEMAT POŁĄCZEŃ ELEKTRYCZNYCH



PODŁĄCZENIE GAZU



OSTRZEŻENIE:

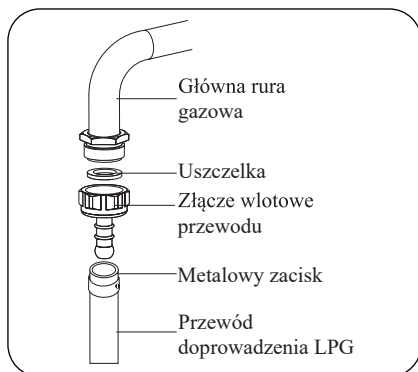
Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac związanych z instalacją gazową, należy odciąć dopływ gazu. Ryzyko wybuchu.

Proszę używać piekarnika w suchym otoczeniu.

1. Zamocuj zacisk do węża. Wciśnij jeden z węży, aż wejdzie do końca rury.
2. Do kontroli szczelności: upewnij się, że przyciski na panelu sterowania są zamknięte, ale butla z gazem jest otwarta. Nałóż nieco mydlin na połączenie. W przypadku wycieku gazu, w tym miejscu wytworzy się piana.
3. Piekarnik powinien być postawiony na płaskim podłożu w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
4. Ponownie sprawdź przyłącze gazu.
5. Po umieszczeniu piekarnika w jego miejscu docelowym lokalizacji upewnij się, że znajduje się

- on na poziomie blatu kuchennego. Jeśli to konieczne, dopasuj jego wysokość regulując stopki.
6. Nie należy puszczać przewodu gazowego i kabla elektrycznego piekarnika przez ogrzewane powierzchnie, szczególnie przez tylną część kuchenki. Nie przesuwaj piekarnika podłączonego do gazu. Ponieważ przeciskanie może poluzować wąż, może wystąpić wyciek gazu.
 7. Proszę użyć elastycznego węża do podłączenia gazu.

DO PODŁĄCZENIA LPG;



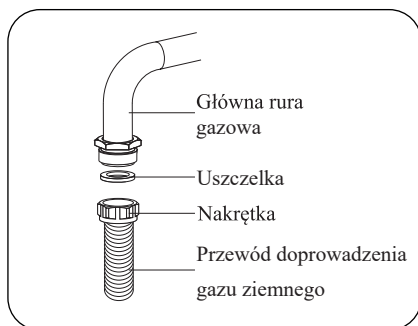
Aby podłączyć LPG (butli), przymocuj metalowy zacisk na węży pochodzącym z butli LPG. Przymocuj krawędź węża do złączki wlotu węża za urządzeniem, popychając do końca, ogrzewając wąż w gotowanej wodzie. Następnie, należy przesunąć zacisk w kierunku końca węża i dokręcić śrubokrętem. Uszczelka i złącze wlotu węża wymagane do podłączenia pokazano na ilustracji poniżej.



UWAGA:

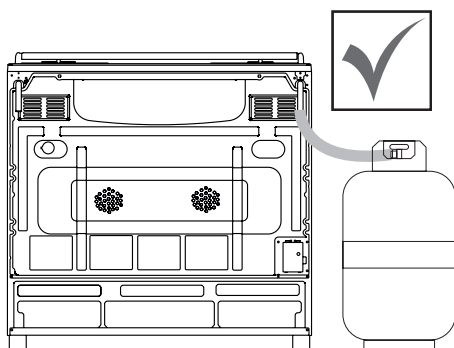
Na butli LPG należy zamocować reduktor 300mm SS.

DO PODŁĄCZENIA GAZU ZIEMNEGO;



OSTRZEŻENIE: Podłączenie gazowe urządzenia powinno zostać wykonane przez autoryzowany serwis. W przypadku instalacji gazu ziemnego należy założyć uszczelkę na nakrętkę na końcu przewodu doprowadzającego gaz ziemny. Aby podłączyć przewód do rury gazowej, należy dokręcić nakrętkę. Sprawdzić szczelność instalacji gazowej.

PROWADZENIE WĘŻA GAZOWEGO

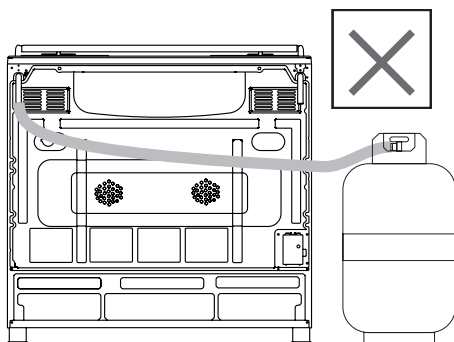


Rys. 1

Urządzenie należy przyłączyć do kurka instalacji gazowej najkrótszą drogą i w sposób uniemożliwiający wyciek gazu. W celu kontroli uszczelnienia: sprawdź, czy przyciski na panelu sterowania są wyłączone, a dopływ gazu jest otwarty.

OSTRZEŻENIE:

W celu sprawdzenia szczelności instalacji dopływu gazu nie wolno używać źródła ognia, jak zapalniczka, zapalki, zapalony papieros lub podobne.



Rys. 2

Na złącza nałóż pianę z mydła. Jeśli jest jakiś wyciek, spowoduje powstanie pęcherzyków piany.

Przy wkładaniu urządzenia na jego miejsce upewnij się, że jest na tym samym poziomie, co blat. W razie potrzeby wyreguluj nóżki, aby wyrównać jego poziom z blatem.

Urządzenie to należy ustawić na płaskiej powierzchni w dobrze wentylowanym otoczeniu.



OSTRZEŻENIE:

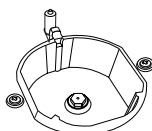
Przed montażem urządzenia sprawdź, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z ustawieniami produktu.

Operacja wymiany dyszy

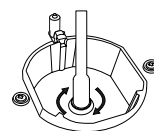
1. Proszę użyć klucza ze specjalną główką do usunięcia i instalowania dyszy. (rys. 3)
2. Zdejmij dyszę (rys. 4) z palnika za pomocą specjalnego klucza do dyszy i zainstaluj nową dyszę (rys. 5)



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

WENTYLACJA POMIESZCZENIA

Powietrze wymagane do procesu spalania jest pobierane z pomieszczenia, a gazy wytwarzane w wyniku spalania są emitowane do tego pomieszczenia. W celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania tego produktu należy wcześniej zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu. Jeśli w pomieszczeniu nie ma okna ani miejsca zapewniającego wentylację, należy zastosować dodatkową instalację wentylacyjną. Jeśli jednak w pomieszczeniu są drzwi wychodzące na zewnątrz budynku, nie są wymagane dodatkowe otwory wentylacyjne.

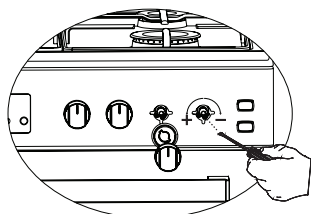
Kubatura pomieszczenia	Otwór wentylacyjny
Mniej niż 5 m ³	min. 100 cm ²
5-10 m ³	min. 50 cm ²
Mniej niż 10 m ³	niewymagany
W podziemiu lub piwnicy	min. 65 cm ²

ZREDUKOWANE USTAWIENIE NATĘŻENIA PRZEPŁYWU GAZU DLA KURKÓW KUCHENKI

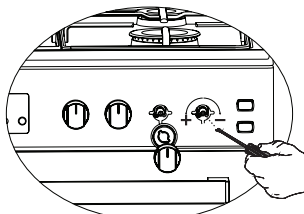
1. Zapal palnik, który ma zostać regulowany i przekręć pokrętkę do pozycji zredukowanej.
2. Zdejmij pokrętkę z kurka gazu.
3. Użyj śrubokrętu o odpowiednim rozmiarze, aby wyregulować śrubę regulacji natężenia przepływu. W przypadku LPG (butan-propan) obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. W przypadku gazu ziemnego należy przekręcić śrubę raz przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. „Normalna długość prostego płomienia w pozycji zredukowanej powinna wynosić 6-7mm.”
4. Jeśli płomień jest wyższy niż żądana pozycja, przekręć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest mniejszy, przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
5. W celu przeprowadzenia ostatniej kontroli, odkręć palnik na wyższy płomień, a następnie zmniejsz płomień i sprawdź, czy zgasł, czy nie.

W zależności od rodzaju kurka używanego w urządzeniu, położenie śruby regulacyjnej może być inne.

Aby wyregulować piekarnik zgodnie z zaleceniami co do rodzaju gazu, uważnie ustaw zredukowany płomień, obracając śrubę na środku kurków za pomocą małego śrubokręta, jak pokazano poniżej, jak również przy zmianie dysz (rys. 6 i 7)



Rys. 6

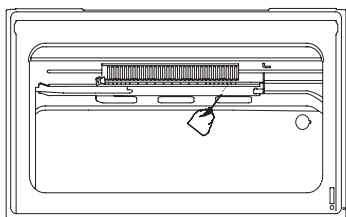


Rys. 7

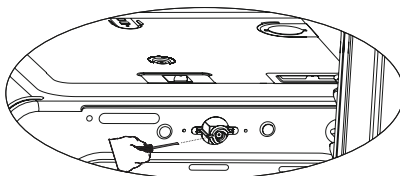
DEMONTAŻ DOLNEGO I GÓRNEGO PALNIKA ORAZ MONTAŻ INIEKTORA DO KUCHENKI GAZOWEJ

Demontaż górnego palnika:

Za pomocą śrubokrętu odkręć śrubę (rys. 8). Zdejmij iniektor z łożyska za pomocą klucza nasadowego (rys. 8.1). W celu ponownego założenia palnika należy zrealizować powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.



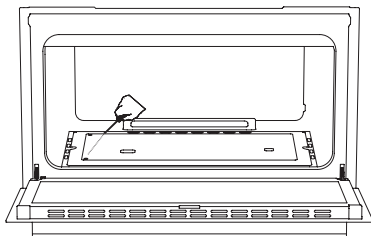
Rys. 8



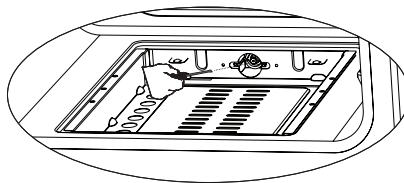
Rys. 8.1

Demontaż dolnego palnika:

Ostona dolnego palnika są przymocowane dwiema śrubami. Za pomocą śrubokrętu odkręć śrubę (rys. 9). Zdejmij iniektor z łożyska za pomocą klucza nasadowego (rys. 9.1). W celu ponownego założenia palnika należy zrealizować powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.

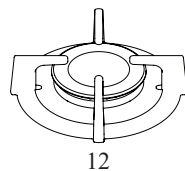
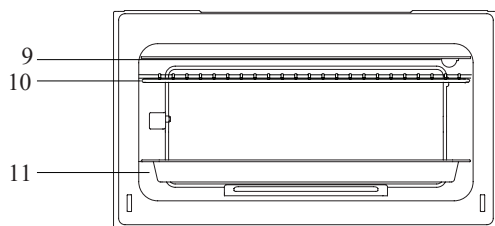
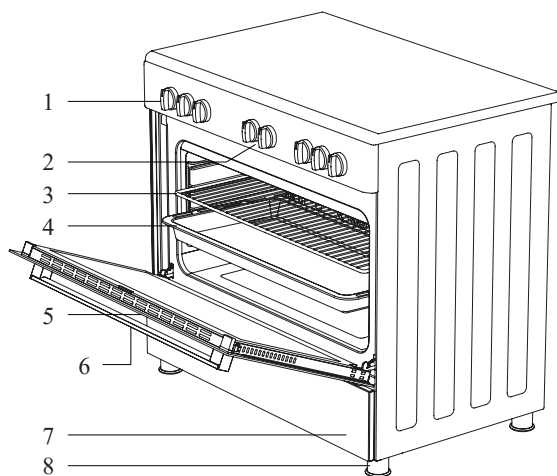


Rys. 9

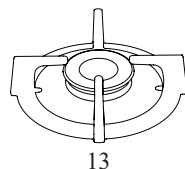


Rys. 9.1

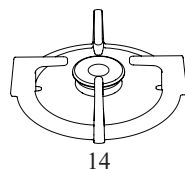
ROZDZIAŁ 2. WPROWADZENIE DO URZĄDZENIA



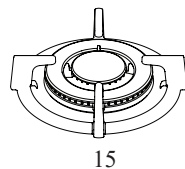
12



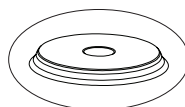
13



14



15

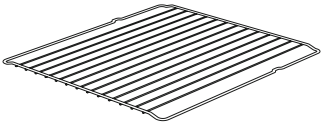
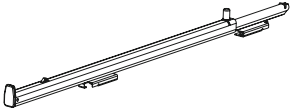
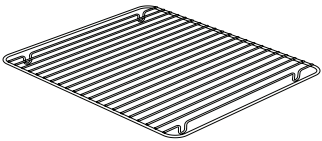
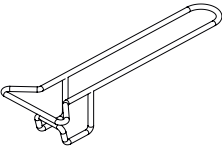
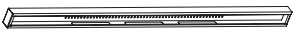
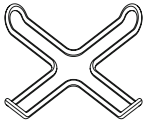


16

1. Pokrętła regulacyjne piekarnika
2. Pokrętła regulacyjne kuchenki
3. Grill z drutu
4. Głęboka taca
5. Drzwiczki
6. Uchwyt
7. Dolne drzwiczki szafki
8. Noga z tworzywa sztucznego

9. Lampa
10. Grill
11. Głęboka taca
12. Duży palnik
13. Środkowy palnik
14. Pomocniczy palnik
15. Palnik na woka *
16. Płytką podgrzewacza *

AKCESORIA

	Taca głęboka * Przeznaczona do wypieków, pieczenia dużych porcji i produktów płynnych. Może służyć też jako zbiornik na olej podczas pieczenia bezpośrednio na grillu, do pieczenia ciast, mrożonek i potraw mięsnych.
	Grill Przeznaczony do pieczenia na ruszcie lub umieszczania wyrobów do pieczenia, opiekania i mrożonek na odpowiednią kratkę.
	Szyna teleskopowa * Tace i kratki można z łatwością wyjmować i wkładać dzięki szynom teleskopowym.
	Grill na tacce * Do potraw, które mogą przywierać do powierzchni tacy grilla podczas przyrządzania, takich jak np. steki. Dzięki temu potrawy nie wchodzi w kontakt z tacą i nie przywierają.
	Uchwyt tacy* Służy do trzymania gorących tac.
	Tylna osłona przed zachlapaniem * Uzyskana temperatura komina piekarnika unikaj kontaktu ze ścianą.
	Podstawka do kafeterki * Może służyć do postawienia kafeterki na kuchence.

DANE TECHNICZNE KUCHENKI

Specyfikacje	90x60
Szerokość zewnętrzna	900 mm
Zewnętrzna głębokość	610 mm
Wysokość zewnętrzna	925 mm
Moc lampy	15-25 W
Dolny element grzewczy	2000 W
Górny element grzewczy	1500 W
Element grzewczy grilla	** 2500 w / 3250 W
Element grzewczy turbo	2200 w x 1 / 1250 w x 2 / 1800 w x 2
Napięcie zasilania	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz
Płytki podgrzewacza 145 mm *	1000 W
Płytki podgrzewacza 180 mm *	1500 W
Płytki podgrzewacza rapid 145 mm *	1500 W
Płytki podgrzewacza rapid 180 mm *	2000 W

** tylko do mieszania produktu.



OSTRZEŻENIE:

Aby modyfikacja została wykonana przez autoryzowany serwis, należy wziąć pod uwagę tę tabelę. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy powstałe z powodu wadliwej modyfikacji.



OSTRZEŻENIE:

W celu podwyższenia jakości produktu, specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



OSTRZEŻENIE:

Wartości dostarczone z urządzeniem lub towarzyszącymi mu dokumentami są odczytami laboratoryjnymi zgodnymi z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od zastosowania i warunków otoczenia.

Palnik Specyfikacje	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturalny			Gaz naturalny		Gaz naturalny	
Wok Palnik	Dysza	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Przepływ gazu	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Zasilanie	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Szybki palnik	Dysza	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Przepływ gazu	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Zasilanie	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Pół-szybki palnik	Dysza	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Przepływ gazu	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Zasilanie	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomocni- czy Palnik	Dysza	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Przepływ gazu	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Zasilanie	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Palnik	Dysza	1,10	mm	1,03	mm	1,15	mm
	Przepływ gazu	0,238	m³/h	0,238	m³/h	0,238	m³/h
	Zasilanie	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Piekarnik Palnik	Dysza	1,30	mm	1,15	mm	1,55	mm
	Przepływ gazu	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Zasilanie	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW

Palnik Specyfikacje	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Palnik	Dysza	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Przepływ gazu	254	m³/h	254	m³/h	254	m³/h
	Zasilanie	3,50	kW	3,5	kW	3,5	kW
Szybki palnik	Dysza	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Przepływ gazu	211	m³/h	211	m³/h	211	m³/h
	Zasilanie	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Pół-szybki palnik	Dysza	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Przepływ gazu	124	m³/h	124	m³/h	124	m³/h
	Zasilanie	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomocniczy Palnik	Dysza	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Przepływ gazu	69	m³/h	69,1	m³/h	69,1	m³/h
	Zasilanie	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Palnik	Dysza	0,78	mm	0,70	mm	0,75	mm
	Przepływ gazu	182	m³/h	182	m³/h	182	m³/h
	Zasilanie	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Piekarnik Palnik	Dysza	0,92	mm	0,82	mm	0,87	mm
	Przepływ gazu	254	m³/h	254	m³/h	254	m³/h
	Zasilanie	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW

**OSTRZEŻENIE:**

Wartości średnic zapisane na dyszy są podane bez przecinka. Na przykład: średnica 1,70mm jest podana jako 170 na dyszy.

ROZDZIAŁ 3. INSTALACJA TWOJEGO PIEKARNIKA

Sprawdź, czy instalacja elektryczna jest odpowiednia do doprowadzenia urządzenia do stanu eksploatacyjnego. Jeśli tak nie jest, wezwij elektryka i hydraulika, aby dostosowali media do wymagań. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane czynnościami wykonywanymi przez osoby nieuprawnione.

**OSTRZEŻENIE:**

Obowiązkiem klienta jest przygotowanie miejsca, w którym urządzenie zostanie postawione, oraz przygotowanie instalacji elektrycznej.

**OSTRZEŻENIE:**

Podczas instalacji urządzenia należy przestrzegać przepisów lokalnych dotyczących instalacji elektrycznych.

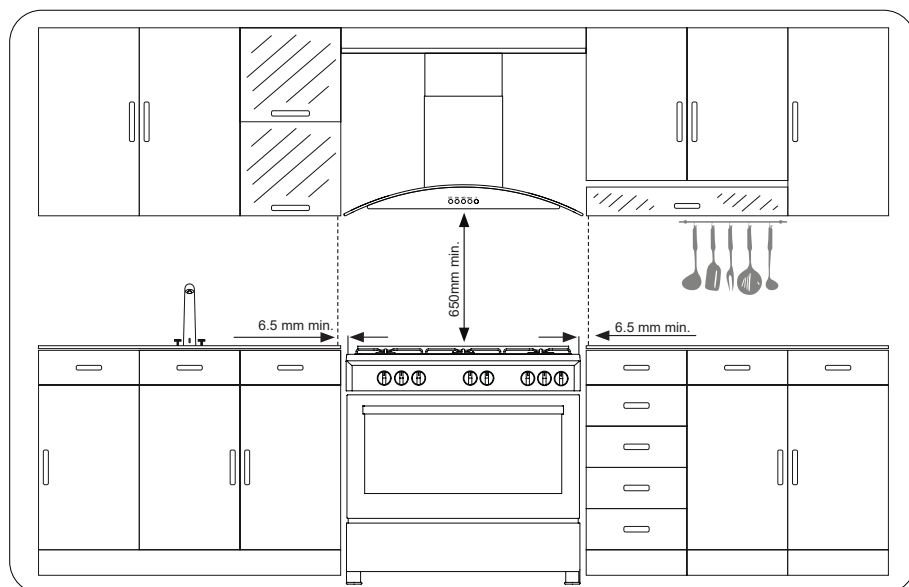
**OSTRZEŻENIE:**

Sprawdź, czy urządzenia nie ma żadnych uszkodzeń przed jego zainstalowaniem. Nie instaluj urządzenia, gdy jest ono uszkodzone. Uszkodzone urządzenia stanowią zagrożenie dla Twojego bezpieczeństwa.

WŁAŚCIWE MIEJSCE INSTALACJI I WAŻNE OSTRZEŻENIA

Nogi urządzenia nie powinny stać na miękkich powierzchniach, takich jak dywany. Podłoga kuchenna powinna być na tyle wytrzymała, aby utrzymać ciężar jednostki i wszelkich innych naczyń kuchennych, które mogą być używane w piekarniku.

Urządzenie nadaje się do stosowania na obu ścianach bocznych, bez podpory lub bez montażu w szafce. Jeśli okap zostanie zainstalowany nad kuchenką, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi wysokości montażu. (min. 650mm)



**OSTRZEŻENIE:**

Meble kuchenne w pobliżu urządzenia muszą być odporne na ciepło.

**OSTRZEŻENIE:**

Nie instaluj urządzenia obok lodówek lub chłodziarek. Ciepło emitowane przez urządzenie zwiększa zużycie energii urządzeń chłodzących.

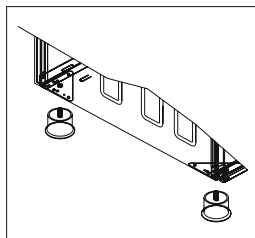
**OSTRZEŻENIE:**

Nie używaj drzwiczek i/lub uchwytu do przenoszenia lub przesuwania urządzenia.

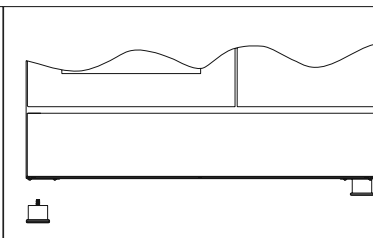
MONTAŻ NÓŻEK I POZIOMOWANIE KUCHNI

Aby zainstalować nóżki piekarnika;

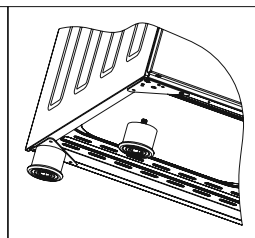
1. Listwa montażowa nóżek znajduje się w dolnej części obudowy (rys. 10). Otwory i nakrętki znajdują się w centralnej części narożników (rys. 11). Śruby nóżek wkręcamy w nakrętki przymocowane do narożników.
2. Poziomowanie kuchni przeprowadzamy obracając nóżki (rys. 12).
3. Wkręcając lub wykręcając nóżki regulujemy także wysokość kuchni.



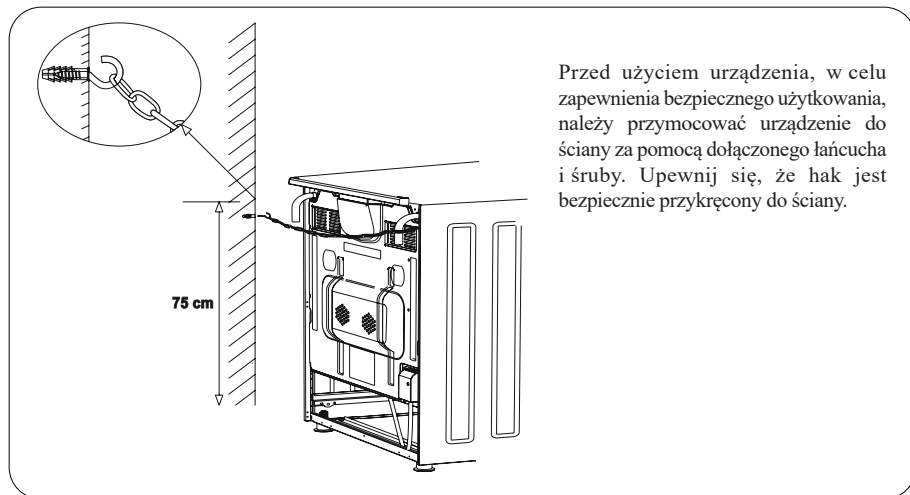
Rys. 10



Rys. 11

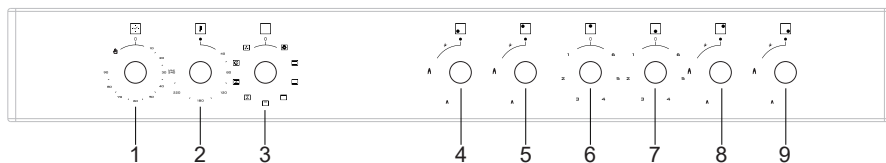


Rys. 12

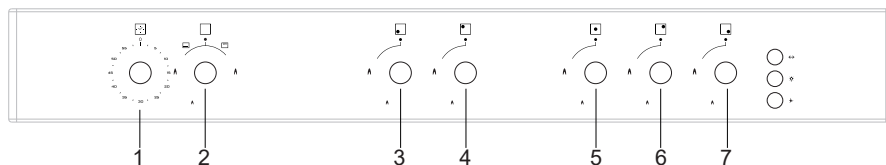
ILUSTRACJA MOCOWANIA ŁAŃCUCHA

Przed użyciem urządzenia, w celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania, należy przymocować urządzenie do ściany za pomocą dołączonego łańcucha i śruby. Upewnij się, że hak jest bezpiecznie przykręcony do ściany.

ROZDZIAŁ 4. PANEL KONTROLNY



- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Minutnik mechaniczny | 6. Tylny, środkowy, elektryczny palnik |
| 2. Termostat | 7. Tylny, środkowy, elektryczny palnik |
| 3. Przycisk wyboru funkcji | 8. Tylny prawy palnik |
| 4. Przedni lewy palnik | 9. Przedni prawy palnik |
| 5. Tylny lewy palnik | |

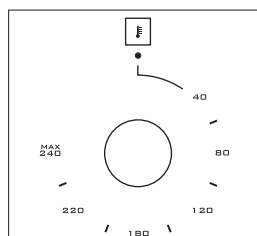


- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 1. Minutnik mechaniczny | 5. Palnik centralny |
| 2. Przycisk wyboru funkcji | (Palnik na woka lub płyta grzewcza) |
| 3. Przedni lewy palnik | 6. Tylny prawy palnik |
| 4. Tylny lewy palnik | 7. Przedni prawy palnik |

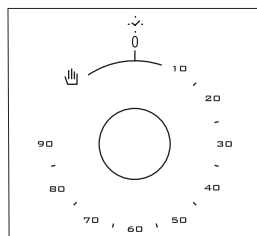


OSTRZEŻENIE:

Powyższy panel sterowania ma jedynie charakter poglądowy.
Zwróć uwagę na panel sterowania swojego urządzenia.



Termostat: Służy do określania temperatury gotowania potrawy w piekarniku. Po włożeniu żywności do piekarnika, należy przekręcić przełącznik, aby ustawić żądaną temperaturę w zakresie 40-240°C. Temperatury gotowania różnych potraw można znaleźć w tabeli gotowania.



Minutnik mechaniczny*: Służy do określania czasu gotowania w piekarniku. Po upływie ustawionego czasu zasilanie grzejników jest wyłączone i emitowany jest dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Minutnik mechaniczny można ustawić na żądany okres w zakresie od 0 do 90 minut. Informacje dotyczące gotowania można znaleźć w tabelach gotowania.

ROZDZIAŁ 5. KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

Korzystanie z Palników Piekarnika

1. Jeśli Twój piekarnik jest wyposażony w palniki gazowe, należy użyć odpowiedniego pokrętkła, aby je zapalić. Niektóre modele mają automatyczny zapłon z pokrętkła: można łatwo zapalić palnik obracając pokrętkłem. Ponadto palniki można zapalić naciskając przycisk zapłonu lub za pomocą zapalniczki.
2. Nie używaj zapalniczki w sposób ciągły dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik się nie zapali, odczekaj co najmniej minutę przed ponowną próbą. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zakręć kurek gazu i odczekaj co najmniej minutę przed ponowną próbą.

Korzystanie z Elementów Grzewczych

1. Gdy piekarnik będzie używany po raz pierwszy, rozejdzie się zapach pochodzący z elementów grzewczych. Aby się go pozbyć, należy włączyć pusty piekarnik na 240°C na 45-60 minut.
2. Pokrętko piekarnika powinno być ustawione na żadaną wartość: w przeciwnym razie piekarnik nie działa.
3. Rodzaje posiłków, czasy gotowania i pozycje termostatu podane są w tabeli gotowania. Wartości podane w tabeli gotowania są wartościami charakterystycznymi i zostały uzyskane w wyniku testów przeprowadzonych w naszym laboratorium. Może się okazać, że będziesz woleć inne ustawienia odpowiednie dla Twojego gustu w zależności sposobu gotowania i swoich nawyków.
4. Możesz obracać kurczaka w piekarniku za pomocą akcesoriów.
5. Czas pieczenia: Rezultaty mogą się zmieniać w zależności od napięcia powierzchniowego i różnej jakości materiału, ilości i temperatur.
6. Podczas pieczenia w piekarniku, jego pokrywa nie powinna być często otwierana. W przeciwnym razie cyrkulacja ciepła może być nie zrównoważona, a rezultaty mogą się zmienić.

Korzystanie z Grilla

1. Po umieszczeniu grilla na górnym ruszcie, jedzenie z grilla nie może dotykać grzałki.
2. Można rozgrzewać przez 5 minut podczas grillowania. W razie potrzeby możesz odwrócić jedzenie górną stroną w dół.
3. Żywność powinna znajdować się w środku grilla, aby zapewnić maksymalny przepływ powietrza w piekarniku.

Aby włączyć grill:

1. Naciśnij przycisk funkcyjny nad symbolem grilla.
2. Następnie ustaw go na żadaną temperaturę grilla.

Aby wyłączyć grill:

Ustaw przycisk funkcyjny w pozycji OFF.



OSTRZEŻENIE:

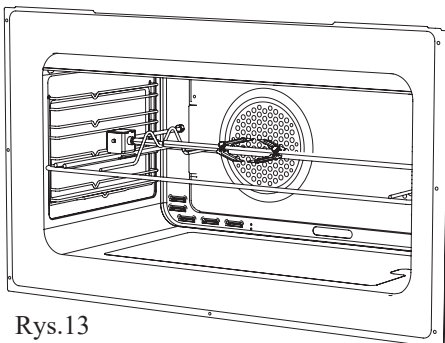
Trzymaj drzwiczki piekarnika zamknięte podczas grillowania. (grill elektryczny)



OSTRZEŻENIE:

Trzymaj drzwiczki piekarnika otwarte podczas grillowania. (grill gazowy)

Pieczenie Kurczaka *

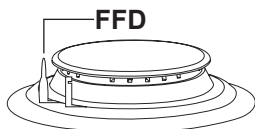


Rys.13

Umieść rożen na ramie. Wsuń ramę rożna do piekarnika na żądanym poziomie. Umieść pojemnik na dnie w celu zbierania kapiącego tłuszczu. Dodaj trochę wody do tacy ociekowej, aby ułatwić czyszczenie. Nie zapomnij o usunięciu plastikowej części z rożna. Po grillowaniu przykręć plastikową rączkę do rożna i wyjmij jedzenie z piekarnika.

Korzystanie z Kuchenki

Korzystanie z palników gazowych

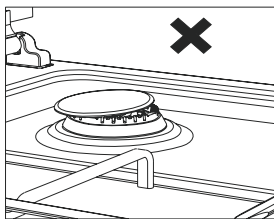


Zabezpieczenie przed odcięciem płomienia (FFD):

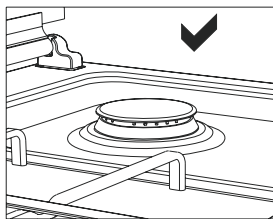
działa natychmiast, gdy mechanizm bezpieczeństwa uruchomi się z powodu wykipienia płynu nad górnymi palnikami.

1. Zawory kontrolujące palnikami gazowymi mają specjalny mechanizm zabezpieczający. Aby zapalić kuchenkę, zawsze naciskaj przełącznik do przodu i ustaw go na symbol płomienia, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wszystkie zapalarki zadziałają, a zapali się tylko palnik, który kontrolujesz. Przytrzymaj wciśnięty przełącznik, dopóki palnik nie zapali się. Naciśnij przycisk zapalarki i obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Nie używaj zapalarki w sposób ciągły dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik się nie zapali, odczekaj co najmniej minutę przed ponowną próbą. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zakręć kurek gazu i odczekaj co najmniej minutę przed ponowną próbą.
3. W modelach z systemem zabezpieczenia gazowego, gdy płomień kuchenki zgaśnie, zawór sterujący automatycznie odcina dopływ gazu. W celu obsługi palników z zabezpieczeniem gazowym należy nacisnąć pokrętło i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Po włączeniu zapłonu należy odczekać około 5-10 sekund na aktywację systemów zabezpieczeń gazowych. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zakręć kurek gazu i odczekaj co najmniej minutę przed ponowną próbą.
4. ● Zamknięty  Całkowicie otwarty  Na wpół otwarty
5. Przed korzystaniem z kuchenki należy upewnić się, że palniki są dobrze ustawione. Prawidłowe położenie palników pokazano poniżej

Rys. 14



Rys. 15



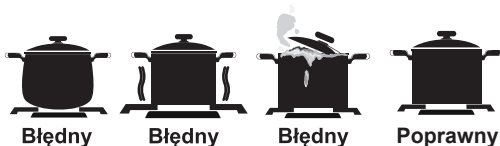
Korzystanie z Płyt Grzewczych

	Poziom 1	Poziom 2	Poziom 3	Poziom 4	Poziom 5	Poziom 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	-	-	-
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	-	--	-
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	-	-	-
Ø145 mm szybki	500 W	1000 W	1500 W	-	--	-
Ø180 mm szybki	850 W	1150 W	2000 W	-	-	-
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm szybki	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm szybki	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

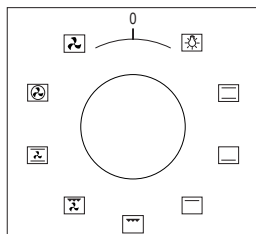
1. Elektryczne płyty grzejne mają standardowo 6 poziomów temperatury. (jak opisano powyżej)
2. Podczas pierwszego użycia, ustaw elektryczną płytę grzejącą w pozycji 6 na 5 minut. Spowoduje to, że wrażliwy na ciepło środek na płycie grzejnej stwardnieje poprzez spalanie.
3. Używaj rondli z płaskim dnem, które w pełni stykają się z elementem grzejącym, aby móc bardziej efektywnie wykorzystać energię elektryczną.

Rozmiary Garnków

90*60	
Mały palnik	12-18 cm
Normalny palnik	18-22 cm
Duży palnik	22-26 cm
Palnik na woka	26-32 cm



ROZDZIAŁ 6. TYPY PROGRAMÓW



Przycisk funkcyjny: Służy do określania grzejników użytych do gotowania potrawy w piekarniku. Typy programów grzejników w tym przycisku i ich funkcje opisano poniżej.

Wszystkie typy grzejników i typy programów im odpowiadających mogą nie być dostępne we wszystkich modelach.

	Rożen obrotowy
	Grzałka górna i dolna
	Oświetlenie
	Grzałka dolna i wentylator
	Element grzewczy grilla
	Grzałka Grill i żarówka
	Minutnik elektryczny
	Płomień
	Grzałka grilla + wentylator
	Pieczenie wielofunkcyjne (3D)
	Wentylator
	Turbo nagrzewnica i wentylator
	Grzałka dolna i górna oraz wentylator
	Grill i wentylator
	Grill
	Grzałka górna
	Grzałka dolna
	Zapalarka
	Palnik grilla / Grzałka grilla

**OSTRZEŻENIE:**

Wszystkie typy grzejników i typy programów im odpowiadających mogą nie być dostępne we wszystkich modelach.

ROZDZIAŁ 7. TABELA CZASU GOTOWANIA

**OSTRZEŻENIE:**

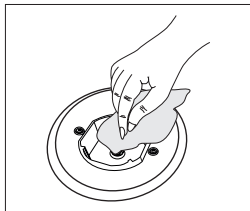
Przed umieszczeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzewany przez 7-10 minut.

Potrawa	Funkcja pieczenia	Temperatura (°C)	Kratka do pieczenia	Czas pieczenia
Ciasto	Statyczne	180	2	70
Małe ciasta	Statyczne	180	2	40
Placek	Statyczne	200	2	70
Wyroby cukiernicze	Statyczne + wentylator	180-200	2	20-25
Ciastka	Statyczne	175	2	20
Szarlotka	Statyczne	180-190	1	150
Ciasto biszkoptowe	Statyczne	175	2	45-50
Pizza	Statyczne	190	2	25
Lazania	Statyczne	180-200	2	50-60
Beza	Statyczne	100	2	60
Kurczak grillowany*	Grill + wentylator	220	4	25-35
Ryba grillowana*	Grill + wentylator	220	4	35-40
Stek cielęcy*	Grill	Max.	4	30
Klops grillowany*	Grill	Max.	4	40

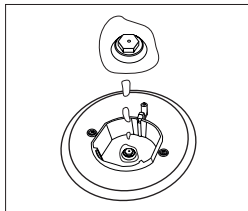
* Potrawę należy obrócić po upływie 30 minut.

ROZDZIAŁ 8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

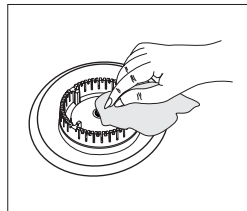
1. Odłącz wtyczkę zasilania od piekarnika.
2. Po korzystaniu z piekarnika lub krótko po jego uruchomieniu, będzie on bardzo gorący. Należy unikać dotykania elementów grzejnych.
3. Nigdy nie czyść części wewnętrznej, panelu, pokrywy, tac i wszystkich innych części piekarnika za pomocą narzędzi takich jak twarda szczotka, siatka czyszcząca lub nóż. Nie używaj środków ściernych, drapiących i detergentów.
4. Po wyczyszczeniu wewnętrznych części piekarnika za pomocą ściereczki z płynem do mycia, opłucz je, a następnie dokładnie wysusz miękką ściereczką.
5. Czyść szklane powierzchnie specjalnymi środkami do czyszczenia szkła.
6. Nie czyść piekarnika za pomocą wytwornic pary.
7. Przed otwarciem górnej pokrywy piekarnika, należy wytrzeć rozlane ciecze. Przed zamknięciem pokrywy należy także się upewnić, że powierzchnia kuchenki jest wystarczająco schłodzona.
8. Nigdy nie używaj środków łatwopalnych, takich jak kwas, rozcieńczalnik i benzyna do czyszczenia piekarnika.
9. Nie myj żadnej części piekarnika w zmywarce.
10. W celu wyczyszczenia przedniej szyby szklanej piekarnika wykręć śruby mocujące uchwyt za pomocą śrubokręta i wyjmij drzwiczki piekarnika. Następnie wymyj i dokładnie opłucz. Po wyschnięciu włóż ponownie szybę piekarnika i ponownie zamontuj uchwyt.



Rys. 16

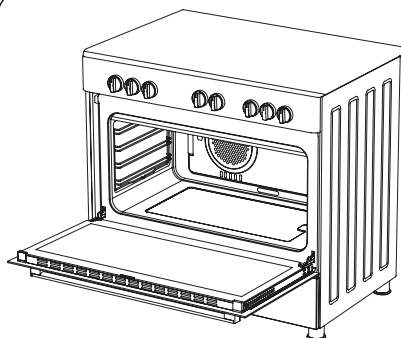


Rys. 17

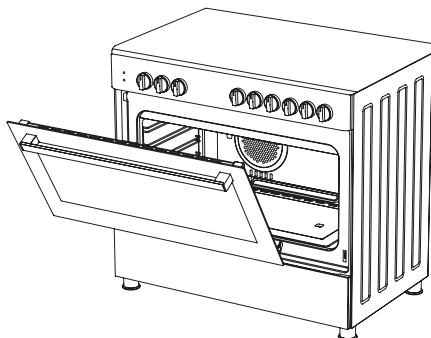


Rys. 18

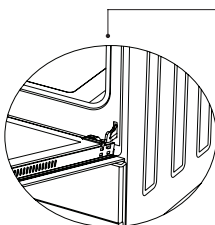
Montaż Drzwi Piekarnika



Rys. 19

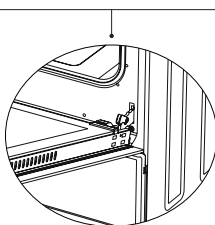


Rys. 20



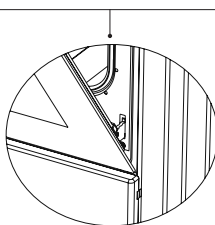
Rys. 19.1

Całkowicie otwórz drzwiczki piekarnika, pociągając je do siebie. Następnie odblokuj je, popychając zamek w zawiasie do góry śrubokrętem zgodnie z **rys. 19.1**.



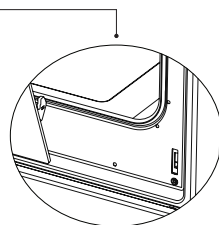
Rys. 19.2

Ustaw zamek w zawiasie pod najszerzym kątem zgodnie z **rys. 19.2**. Wprowadź oba zawiasy mocujące drzwiczki do piekarnika w tej samej pozycji.



Rys. 20.1

Następnie zamknij drzwiczki piekarnika tak, aby oparły się na zamku, zgodnie z **rys. 20.1**.



Rys. 20.2

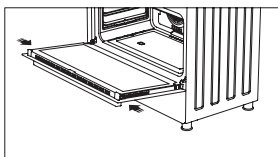
Aby zdjąć drzwiczki, pociągnij je przy zamkniętej pozycji do góry obiema rękami, zgodnie z **rys. 20.2**.

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

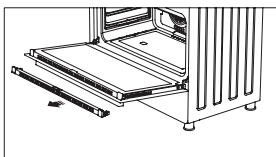
Czyszczenie i Konserwacja Szklanych Przednich Drzwiczek Piekarnika

Usuń profil, naciskając plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie, jak pokazano na rys. 21, i pociągając profil do siebie, jak pokazano na rys. 22.

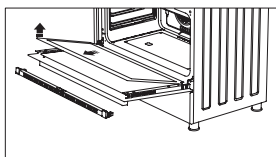
Następnie wyjmij wewnętrzną szybę, jak pokazano na rys. 23. W razie potrzeby w ten sam sposób można wyjąć środkową szybę. Po zakończeniu czyszczenia i konserwacji zamontuj szyby i profil w odwrotnej kolejności. Sprawdź, czy profil jest prawidłowo zamontowany.



Rys. 21



Rys. 22



Rys. 23

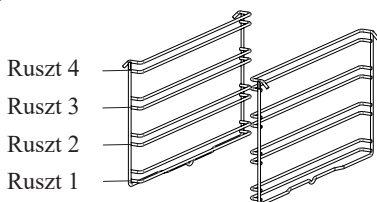
Ścianki Katalityczne *

Ścianki katalityczne znajdują się po lewej i prawej stronie wnętrza pod prowadnicami. Ścianki katalityczne eliminują nieprzyjemny zapach i umożliwiają uzyskanie najlepszej wydajności kuchni. Ściany katalityczne pochłaniają również resztki oleju i czyszczą piekarnika podczas pracy.

Wymywanie ścianek katalitycznych

Aby wyjąć ścianki katalityczne, trzeba wyciągnąć prowadnice. Po wyciągnięciu prowadnic ścianki katalityczne zostaną automatycznie zwolnione. Ścianki katalityczne należy wymienić po 2-3 latach.

Pozycje Rusztu *



Ważne jest, aby prawidłowo umieścić grill druciany w piekarniku. Nie pozwól, aby półka druciana dotykała tylnej ściany piekarnika. Pozycje rusztu są pokazane na następnym rysunku. Możesz umieścić głęboką tacę lub standardową tacę na dolnym i górnym ruszcie.

Wkładanie i usuwanie drucianych rusztów

Aby wyjąć druciane ruszty, naciśnij klipsy pokazane strzałkami na rysunku, najpierw usuń dolną, a następnie górną stronę z miejsca zamontowania. Aby zamontować druciane ruszty powtórz procedurę w odwrotnej kolejności.

Wymiana Żarówki Piekarnika



OSTRZEŻENIE:

Aby uniknąć możliwości porażenia prądem, przed wymianą żarówki sprawdź, czy obwód urządzenia został otwarty. (otwarty obwód oznacza, że zasilanie jest wyłączone)

Najpierw należy odłączyć zasilanie urządzenia i upewnić się, że urządzenie jest chłodne.

Następnie należy zdjąć osłonę żarówki, obracając ją tak, jak to pokazano na ilustracji, po lewej stronie. W razie trudności do obracania można użyć rękawic z tworzywa sztucznego.

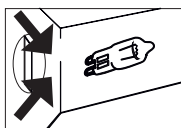
Następnie należy wyjąć żarówkę, obracając ją, a następnie włożyć nową żarówkę o takich samych parametrach. Oświetlenie dane techniczne muszą być następujące;

Ponownie zamontować zabezpieczenie szklanych powierzchni, podłączyć przewód urządzenia do gniazdka elektrycznego i zakończyć procedurę wymiany. Wówczas można piekarnik jest gotowy do użytku.

Żarówka Typu G9



220-240 V, AC
15-25 W



Rys. 24

Żarówka Typu E14



220-240 V, AC
15 W



Rys. 25



OSTRZEŻENIE:

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

Korzystanie z Blachy Deflektora Grilla *

1. Panel bezpieczeństwa ma za zadanie chronić panel sterowania i przyciski, gdy piekarnik jest w trybie grillowania. (rys. 26)
2. Proszę używać tego panelu bezpieczeństwa, aby uniknąć przegrzania panelu sterowania i przycisków, gdy piekarnik jest w trybie grillowania.



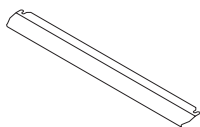
OSTRZEŻENIE:

Dostępne części mogą być gorące, gdy używany jest grill.
Małe dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

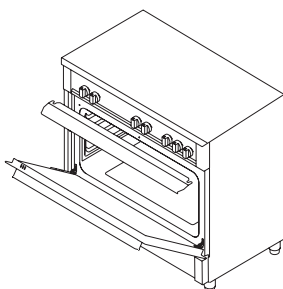
3. Umieścić panel bezpieczeństwa pod panelem kontrolnym, otwierając przednią szklaną pokrywę piekarnika. (rys. 27)
4. Następnie przymocuj panel bezpieczeństwa między piekarnikiem i przednią pokrywą, delikatnie zamykając pokrywę. (rys. 28)
5. Ważne jest, aby podczas gotowania w trybie grilla zachować pokrywę otwartą w określonej odległości.
6. Panel bezpieczeństwa zapewni idealne warunki do gotowania, jednocześnie chroniąc panel sterowania i przyciski.

**OSTRZEŻENIE:**

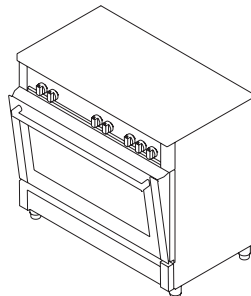
Jeśli kuchenka ma opcję „zamkniętego grilla” z termostatem, drzwiczki piekarnika można zamknąć podczas pracy; w tym przypadku arkusz deflektora grilla będzie niepotrzebny.



Rys. 26



Rys. 27



Rys. 28

ROZDZIAŁ 9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym możesz rozwiązać problemy, na które możesz się natknąć, sprawdzając poniższe punkty.

Punkty do sprawdzenia

W przypadku wystąpienia problemu z piekarnikiem, najpierw sprawdź tabelę poniżej i wypróbuj przedstawione sugestie.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdź zasilanie.
	Brak gazu.	Sprawdź, czy główny zawór gazu jest otwarty.
		Sprawdź, czy rura gazu jest zgięta lub zagięta.
		Upewnij się, że wąż gazowy jest podłączony do piekarnika.
		Sprawdź, czy używany jest odpowiedni zawór gazowy.
Podczas gotowania piekarnik przestaje pracować.	Wtyczka wypada z gniazdka.	Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
Wyłącza się podczas gotowania.	Zbyt długa ciągła praca.	Po długim cyklu gotowania piekarnik powinien się schłodzić.
	Więcej niż jedna wtyczka w gniazdku.	Używaj tylko jednej wtyczki w każdym gniazdku.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Drzwiczki piekarnika nie otwierają się prawidłowo.	Pozostałości jedzenia utknęły między drzwiczkami a wnętrzem piekarnika.	Wyczyść dobrze piekarnik i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Zapalarka nie działa.	Końcówki lub świece są zapchane.	Wyczyść końcówki lub świece palników.
	Przewody palnika gazowego są zatkane.	Oczyść przewody palnika gazowego.
Porażenie prądem przy dotykaniu piekarnika.	Brak odpowiedniego uziemienia.	Upewnij się, że zasilanie jest właściwie uziemione.
	Używa się nieuziemionego gniazdka.	
Kapanie wody.	Woda lub para mogą wytwarzać się w pewnych warunkach w zależności od gotowanej żywności. Nie jest to jednak oznaką uszkodzenia urządzenia.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj do sucha ściereczką.
Para wydostaje się ze szczeliny drzwiczek piekarnika.		
Woda pozostaje w piekarniku.		
Kuchenka nie podgrzewa.	Otwarte drzwiczki piekarnika.	Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie.
	Nieprawidłowo ustawione kontrolki piekarnika.	Przeczytaj rozdział dotyczący działania piekarnika i zresetuj piekarnik.
	Zadziałał bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny wyłączony.	Wymień bezpiecznik lub włącz automatyczny wyłącznik. Jeśli to się często powtarza, skontaktuj się z elektrykiem.
Podczas pracy wydostaje się dym.	Podczas obsługiwanego piekarnika po raz pierwszy.	Z grzejników wydobywa się dym. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Po 2-3 cyklach nie będzie już dymu.
	Jedzenie na grzejniku.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia i wyczyść resztki jedzenia z grzejnika.
Podczas obsługiwanego piekarnika wydostaje się zapach palonego plastiku.	Plastikowe lub inne nieodporne na ciepło akcesoria są używane wewnątrz piekarnika.	W wysokich temperaturach, stosuj odpowiednie akcesoria.
Piekarnik nie gotuje dobrze.	Drzwiczki piekarnika otwierane często podczas gotowania.	Nie otwieraj często drzwi piekarnika, jeśli żywność, którą gotujesz, nie wymaga obracania. W przypadku częstego otwierania drzwi temperatura wewnętrzna spada, w związku z czym wpłynie to na wynik gotowania.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Światło wewnętrzne jest słabe lub nie działa.	Ciało obce zakrywa lampę podczas gotowania.	Oczyść wewnętrzną powierzchnię piekarnika i sprawdź ponownie.
	Żarówka może być spalona.	Wymień na żarówkę o tych samych parametrach.

ROZDZIAŁ 10. ZASADY PRZENOSZENIA

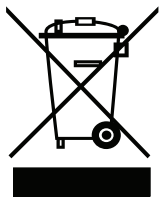
1. Nie używaj drzwiczek i/lub uchwytu do przenoszenia lub przesuwania urządzenia.
2. Przeńś i transportuj w oryginalnym opakowaniu.
3. Zwróć maksymalną uwagę na urządzenie podczas ładowania/rozładowywania i przenoszenia.
4. Upewnij się, że opakowanie jest bezpiecznie zamknięte podczas przenoszenia i transportu.
5. Chroń urządzenie przed czynnikami zewnętrznymi (takimi jak wilgoć, woda, itp.), które mogą uszkodzić opakowanie.
6. Należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić lub nie zdeformować urządzenia poprzez jego uderzenie, upuszczenie, itp. podczas przenoszenia i transportu.

ROZDZIAŁ 11. ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Poniższe informacje pomogą w ekologicznym i ekonomicznym wykorzystaniu produktu.

1. Użyj pojemników emaliowanych i ciemnych, które lepiej przewodzą ciepło w piekarniku.
2. Podczas gotowania potrawy, jeśli przepis lub instrukcja obsługi wskazują, że wymagane jest wstępne podgrzewanie, wstępnie rozgrzej piekarnik.
3. Nie otwieraj często drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
4. Staraj się nie gotować wielu dań jednocześnie w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie.
5. Gotuj potrawy kolejno. Piekarnik nie traci ciepła.
6. Wyłącz piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. W takim przypadku nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
7. Rozmrażaj zamrożoną żywność przed gotowaniem.

ROZDZIAŁ 12. PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA



Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska.

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotyczącą zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego - WEEE). Wytyczna ta określa ogólne zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w całość do UE.

ROZDZIAŁ 13. INFORMACJE O OPAKOWANIU

Materiały opakowania tej chłodziarki są wykonane z surowców wtórnych, zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska.

Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadkami domowymi lub innymi. Dostarcz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

ROZDZIAŁ 14. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

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

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

W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym. Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem. Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.



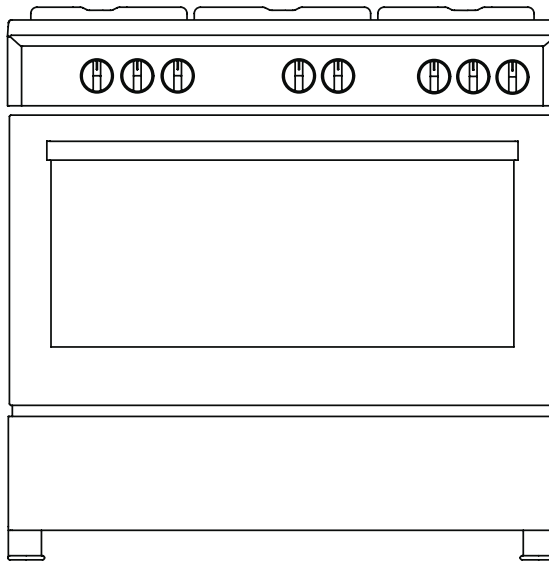
Rys. A



Rys. B

KERNAU

USER MANUAL
GAS AND ELECTRICAL OVEN
KFC 90095 GE CI X



Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

The operating instructions apply to several models. Differences may therefore occur.

Icon	Caption	Description
	Warning	Risk of serious injury or death
	Risk of electric shock	Dangerous voltage
	Fire	Risk of fire / flammable materials
	Attention	Risk of injury or material damage
	Important/Note	Information on correct operation of the system
	Read the instructions	
	Hot surface	

CONTENTS

CHAPTER 1. Important warnings	40
Electrical Safety.....	43
Gas Safety.....	44
What To Do When Gas Odour Is Detected	45
Intended Use	46
Electrical Connection	47
Electrical connection scheme	47
Gas Connection	47
For natural gas connection;	48
For LPG connection;	48
Gas hose passage way	49
Ventilation of room.....	50
Reduced gas flow rate setting for hob taps.....	50
Removal of the lower and upper burner and installation of the injector to the gas oven.....	51
CHAPTER 2. Introduction of the appliance	52
Accessories	53
Technical Features Of Your Oven	54
CHAPTER 3. Installation of your oven	57
Right Place for Installation and Important Warnings	57
Installation Of The Oven Feet	58
Chain Lashing Illustration	58
CHAPTER 4. Control panels.....	59
CHAPTER 5. Using oven section	60
CHAPTER 6. Program types	63
CHAPTER 7. Cooking time table.....	64
CHAPTER 8. Maintenance and cleaning	65
CHAPTER 9. Troubleshooting	69
CHAPTER 10. Handling rules.....	71
CHAPTER 11. Recommendations for energy saving	71
CHAPTER 12. Environmentally-friendly disposal.....	71
CHAPTER 13. Package information	71
CHAPTER 14. Disposal of used equipment	72

CHAPTER 1. IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by “**AUTHORIZED SERVICE**”. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
15. Touching the heating elements should be avoided.
16. **CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**
17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.
18. This device has been designed for household use only.
19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user

maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
22. Keep the ventilation channels open.
23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
30. After each use, check if the unit is turned off.
31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).
35. Do not put objects that children may reach on the appliance.
36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
42. Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.
43. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.
44. User should not handle the oven by himself.
45. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.
46. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
47. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
48. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
49. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
50. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
51. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
52. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
53. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
54. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

55. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
56. Cable fixing point shall be protected.
57. **WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.**
58. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.
59. Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

ELECTRICAL SAFETY

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**
8. **WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**
9. **WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**
10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run

them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
19. Appliance is equipped with a **type ‘Y’** cord cable.
20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

GAS SAFETY

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.
2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.
3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.
4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.
5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.
6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner

is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.
8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.
9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.
10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.
11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

WHAT TO DO WHEN GAS ODOUR IS DETECTED

1. Do not use naked flame, and do not smoke.
2. Do not operate any electrical switch. (For example: lamp switch or doorbell)
3. Do not use telephone or mobile phone.
4. Open the doors and windows.
5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.
6. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

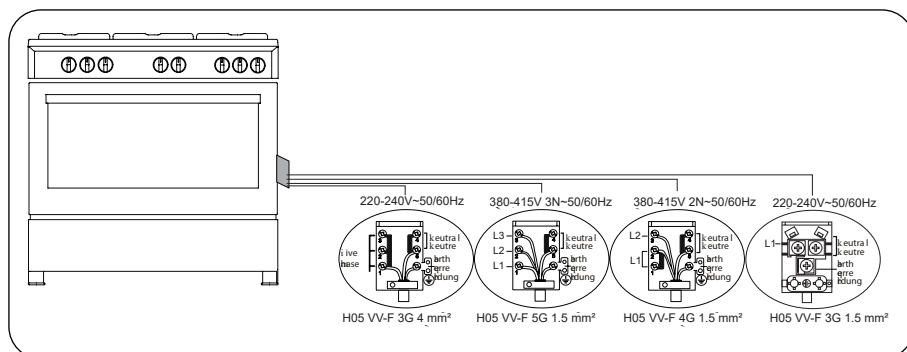
INTENDED USE

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer

ELECTRICAL CONNECTION

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Please operate your oven in dry atmosphere.

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME



GAS CONNECTION



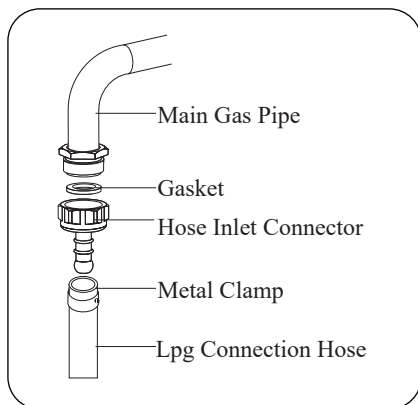
WARNING:

Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.
2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
4. Re-inspect the gas connection.
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.
7. Please use flexible hose for gas connection.

FOR LPG CONNECTION;



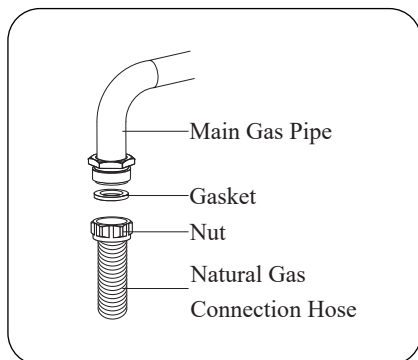
1. For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.



NOTE:

The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.

FOR NATURAL GAS CONNECTION;



WARNING: Natural gas connection should be done by authorized service. For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

GAS HOSE PASSAGE WAY

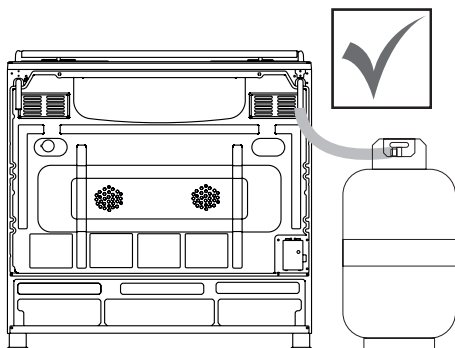


Fig. 1

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

WARNING: While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

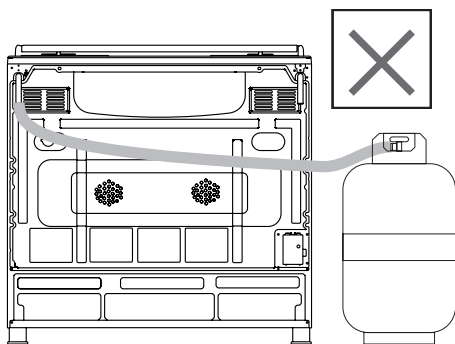


Fig. 2

Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order the make level with the worktop.

Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.



WARNING:

Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

Nozzle change operation

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (figure 3)
2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)



Fig. 3

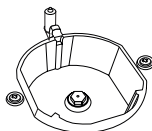


Fig. 4

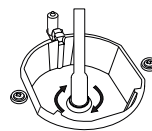


Fig. 5

VENTILATION OF ROOM

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
Between 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Bigger than 10 m ³	No need
In basement or cellar	min. 65 cm ²

REDUCED GAS FLOW RATE SETTING FOR HOB TAPS

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once. "The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm."
4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to higt-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes (figure 6 and 7).

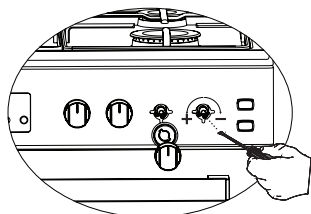


Fig. 6

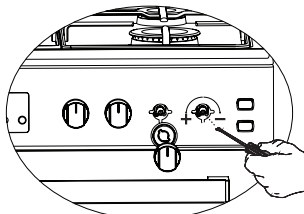


Fig. 7

REMOVAL OF THE LOWER AND UPPER BURNER AND INSTALLATION OF THE INJECTOR TO THE GAS OVEN

Removal of the upper burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in figure 8. As shown in figure 8.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

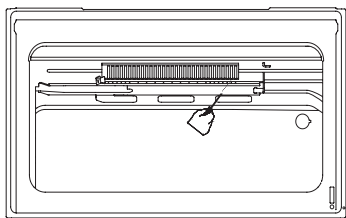


Fig.8

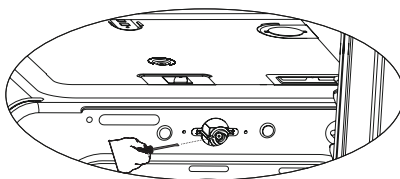


Fig.8.1

Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 9, remove it with the help of a screw driver. As shown in figure 9.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

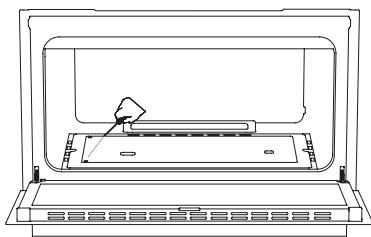


Fig.9

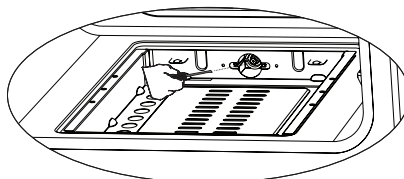
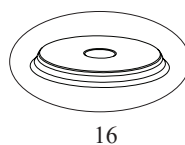
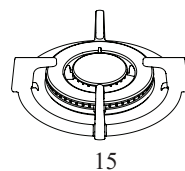
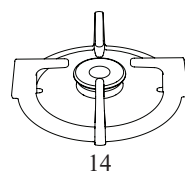
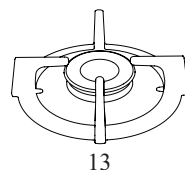
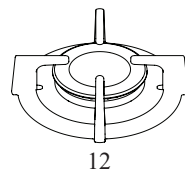
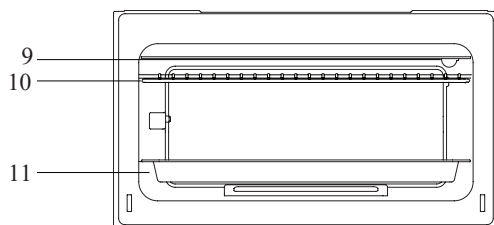
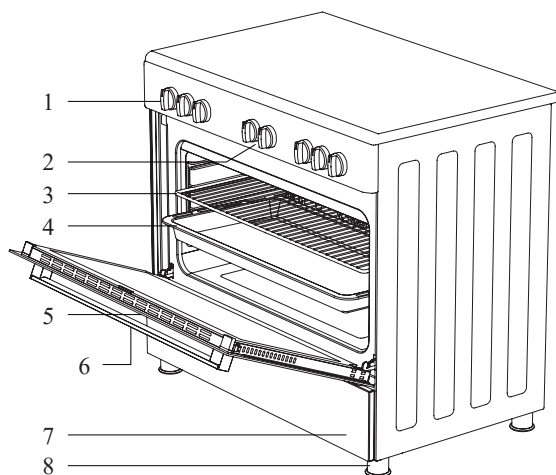


Fig.9.1

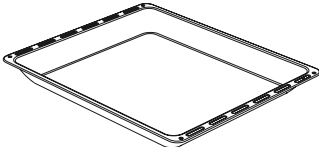
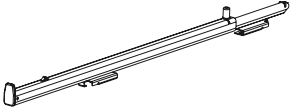
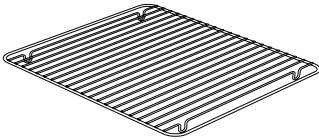
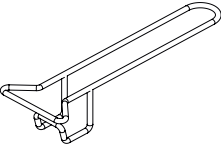
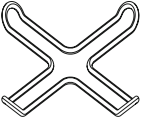
CHAPTER 2. INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



1. Oven control knobs
2. Hob control knobs
3. Wire grill
4. Deep tray
5. Door
6. Handle
7. Lower cabinet door
8. Plastic leg

9. Lamp
10. Grill
11. Deep tray
12. Large burner
13. Middle burner
14. Auxiliary burner
15. Wok burner *
16. Hot plate *

ACCESSORIES

	Deep tray Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.
	Wire grill Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.
	Telescopic rail * With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.
	In tray wire grill * Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.
	Tray handle * It is used to hold hot trays.
	Splash back * The resulting temperature of the oven chimney avoid contact with the wall.
	Coffee pot support unit * Can be used for coffee pot.

TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

Specifications	90x60
Outer width	900 mm
Outer depth	610 mm
Outer height	925 mm
Lamp power	15-25 W
Bottom heating element	2000 W
Top heating element	1500 W
Grill heating element	** 2500 w / 3250 W
Turbo heating element	2200 w x 1 / 1250 w x 2 / 1800 w x 2
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz
Hot plate 145 mm *	1000 W
Hot plate 180 mm *	1500 W
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W

** only for mix product.



WARNING:

For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.



WARNING:

In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.



WARNING:

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,10	mm	1,03	mm	1,15	mm
	Gas flow	0,238	m³/h	0,238	m³/h	0,238	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Oven Burner	Injector	1,30	mm	1,15	mm	1,55	mm
	Gas flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	m³/h	254	m³/h	254	m³/h
	Power	3,50	kW	3,5	kW	3,5	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	m³/h	211	m³/h	211	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	m³/h	124	m³/h	124	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	m³/h	69,1	m³/h	69,1	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,78	mm	0,70	mm	0,75	mm
	Gas flow	182	m³/h	182	m³/h	182	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Oven Burner	Injector	0,92	mm	0,82	mm	0,87	mm
	Gas flow	254	m³/h	254	m³/h	254	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW

**WARNING:**

Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

CHAPTER 3. INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

**WARNING:**

It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING:**

The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

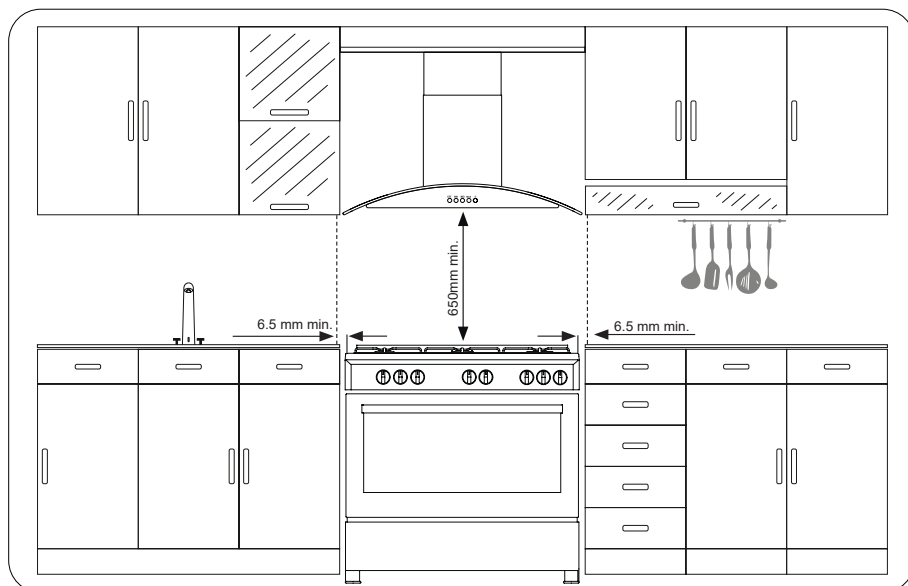
**WARNING:**

Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

RIGHT PLACE FOR INSTALLATION AND IMPORTANT WARNINGS

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)



**WARNING:**

The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

**WARNING:**

Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

**WARNING:**

Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

INSTALLATION OF THE OVEN FEET

In order to install the oven feet;

1. Foot attachment lath is installed on the oven from the bottom of the oven as shown in (figure 10). Nuts are centered on these lathes in order to screw feet. Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (figure 11).
2. You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.
3. If your oven has plastic food as in (figure 12) you can adjust your ovens height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

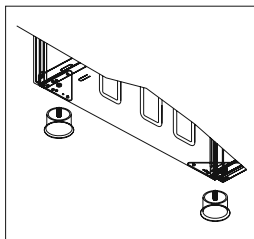


Fig. 10

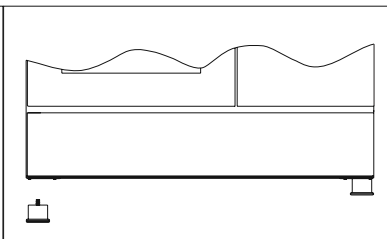


Fig. 11

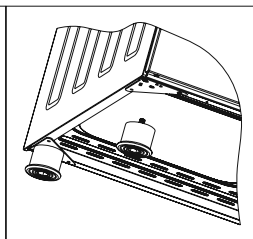
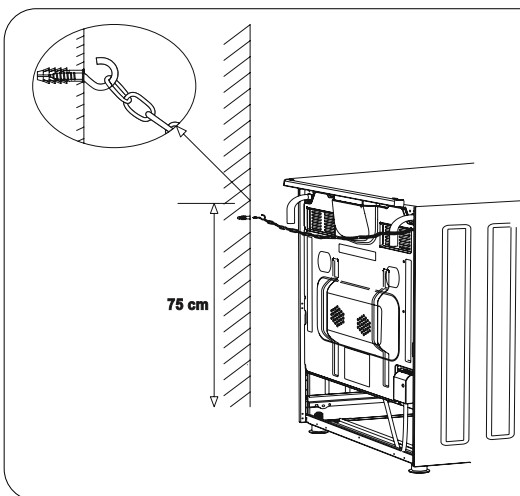


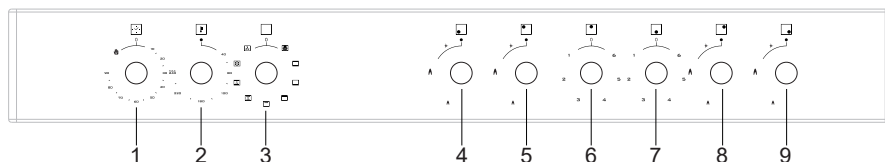
Fig. 12

CHAIN LASHING ILLUSTRATION

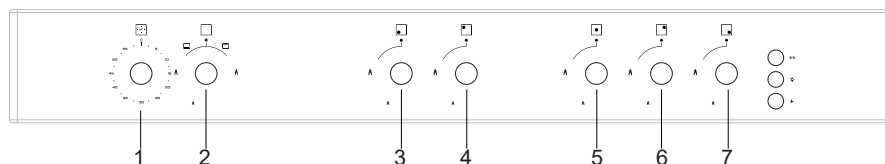


Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

CHAPTER 4. CONTROL PANELS



- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Mechanical timer | 6. Rear center electric heater |
| 2. Thermostat | 7. Rear center electric heater |
| 3. Function selection button | 8. Rear right heater |
| 4. Front left heater | 9. Front right heater |
| 5. Rear left heater | |

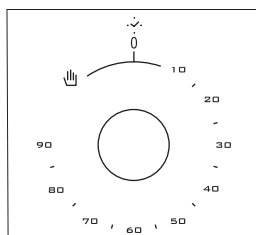


- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Mechanical timer | 5. Center heater (Wok burner or hotplate) |
| 2. Function selection button | 6. Rear right heater |
| 3. Front left heater | 7. Front right heater |
| 4. Rear left heater | |

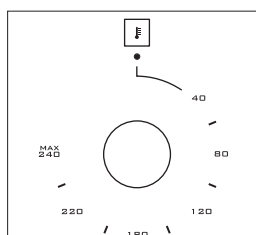


WARNING:

The control panel above is only for illustration purposes.
Consider the control panel on your device.



Mechanical timer*: Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.

CHAPTER 5. USING OVEN SECTION

Using Oven Burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.
2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Using Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.
2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.



WARNING:

Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)



WARNING:

Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

Using The Chicken Roasting *

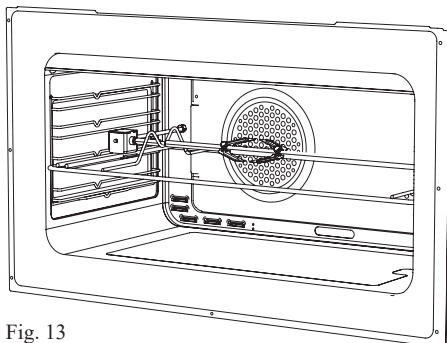
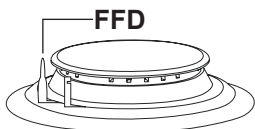


Fig. 13

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

Using Cooker Section Using Gas Burners



Flame cut-off safety device (FFD) *; operates instantly when safety mechanism activates due to overflowed liquid over upper hobs.

1. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning counterclockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.
2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.
3. In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.
4. ● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open
5. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

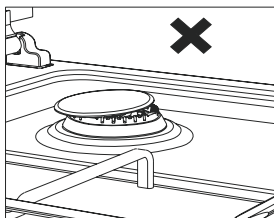


Fig. 14

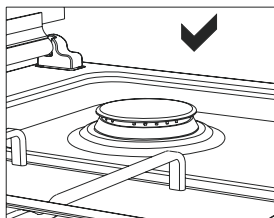


Fig. 15

Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	-	-	-
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	-	--	-
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	-	-	-
Ø145 mm szybki	500 W	1000 W	1500 W	-	--	-
Ø180 mm szybki	850 W	1150 W	2000 W	-	-	-
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm szybki	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm szybki	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

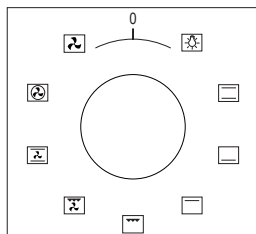
1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)
2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.
3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

Pot Sizes

90*60	
Small burner	12-18 cm
Normal burner	18-22 cm
Big burner	22-26 cm
WOK burner	26-32 cm



CHAPTER 6. PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Roast chicken
	Lower and upper heating elements
	Lamp
	Lower heating element and fan
	Grill and roast chicken
	Grill and lamp
	Electrical timer
	Flame
	Small grill and fan
	Multifunctional cooking (3D)
	Fan
	Turbo heating and fan
	Lower-upper heating element and fan
	Grill and fan
	Grill
	Upper heating element
	Lower heating element
	Ignition lighter
	Small grill

**WARNING:**

All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

CHAPTER 7. COOKING TIME TABLE**WARNING:**

Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static	180	2	70
Small cake	Static	180	2	40
Pie	Static	200	2	70
Pastry	Static+Fan	180-200	2	20-25
Cookie	Static	175	2	20
Apple pie	Static	180-190	1	150
Sponge cake	Static	175	2	45-50
Pizza	Static	190	2	25
Lasagne	Static	180-200	2	50-60
Meringue	Static	100	2	60
Grilled chicken *	Grill+Fan	220	4	25-35
Grilled fish *	Grill+Fan	220	4	35-40
Calf steak *	Grill	Max.	4	30
Grilled meatball *	Grill	Max.	4	40

* Food must be turned after half of the cooking time.

CHAPTER 8. MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

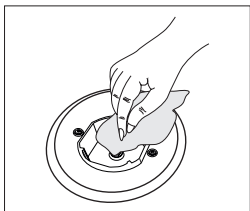


Fig. 16

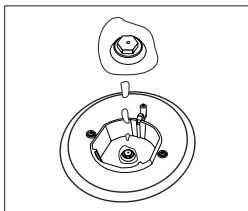


Fig. 17

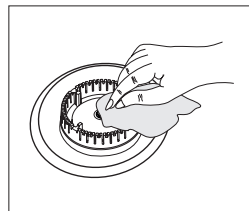


Fig. 18

Installation Of The Oven Door

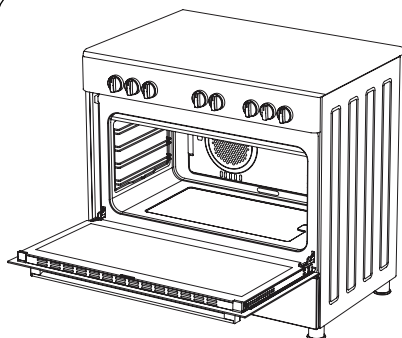


Fig. 19

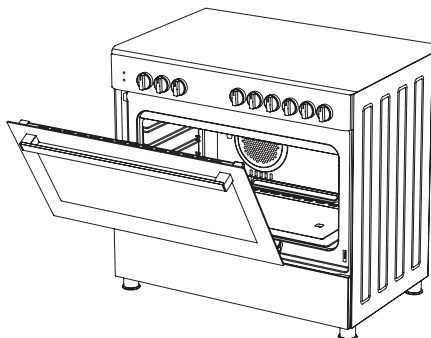


Fig. 20

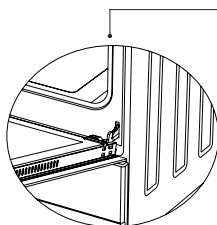


Fig. 19.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in figure 19.1.

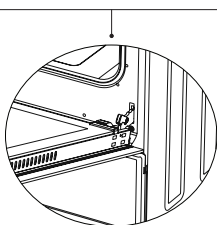


Fig. 19.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in figure 19.2. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

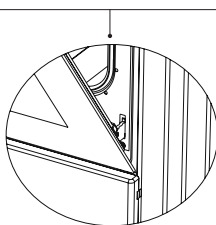


Fig. 20.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in figure 20.1.

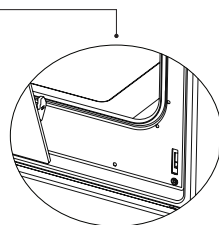


Fig. 20.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in figure 20.2.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 21 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 22. Then remove the inner-glass as shown in figure 23. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

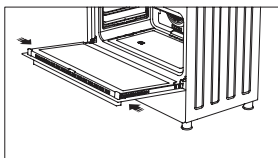


Fig. 21

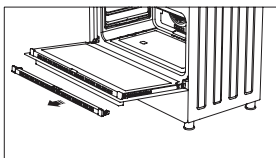


Fig. 22

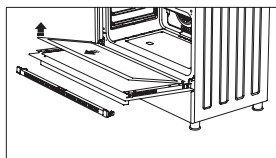


Fig. 23

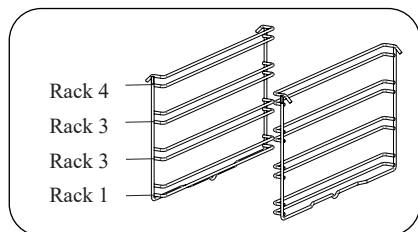
Catalytic Walls *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Rack Positions *



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp



WARNING:

To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

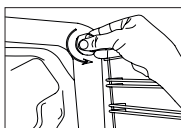
Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement.

Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

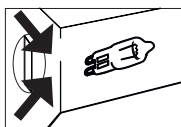


Fig. 24

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Fig. 25



WARNING:

This product contains a light source of energy efficiency class G.

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 26)
2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.



WARNING:

Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 27) And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 28)
4. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
5. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.



WARNING:

If the cooker has the “closed grill functioned” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

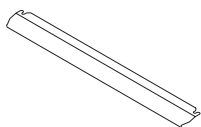


Fig. 26

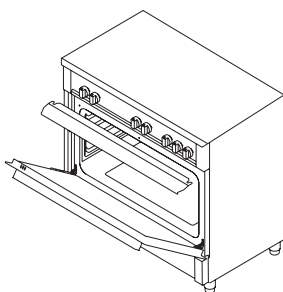


Fig. 27

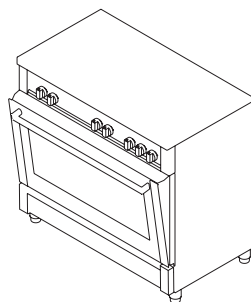


Fig. 28

CHAPTER 9. TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
		Check if suitable gas valve is being used.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re open the door.

Problem	Possible Cause	What to Do
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke..
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

CHAPTER 10. HANDLING RULES

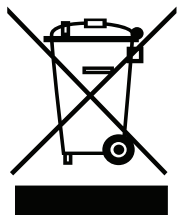
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

CHAPTER 11. RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking

CHAPTER 12. ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

CHAPTER 13. PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.

Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

CHAPTER 14. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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

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

The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment.

Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials. Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.



Fig. A



Fig. B

[illegible]

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

[illegible]

KERNAU

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