

**INSTRUKCJA OBSŁUGI  
KUCHNI GAZOWEJ Z PIEKARNIKIEM  
ELEKTRYCZNYM  
KFC 5082 GE CI W  
KFC 5082 GE CI X**



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

KERNAU



## **SZANOWNY KLIENCIE,**

Kuchnia KERNAU to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa kuchni nie będzie problemem.

Kuchnia, która opuściła fabrykę była dokładnie sprawdzona przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.



### **UWAGA:**

Kuchnię obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Kuchnia przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.

### **Oświadczenie producenta:**

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw i rozporządzeń europejskich:

- Dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE
- Dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/426
- Dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC

i dlatego wyrób został oznakowany oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

# SPIS TREŚCI

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ROZDZIAŁ 1. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA .....</b> | <b>5</b>  |
| JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ .....                                            | 8         |
| ROZPAKOWANIE .....                                                      | 9         |
| WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI .....                                          | 9         |
| <b>ROZDZIAŁ 2. OPIS WYROBU .....</b>                                    | <b>10</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 3. CHARAKTERYSTYKA WYROBU .....</b>                         | <b>11</b> |
| AKCESORIA .....                                                         | 12        |
| <b>ROZDZIAŁ 4. INSTALACJA .....</b>                                     | <b>13</b> |
| USTAWIENIE KUCHNI .....                                                 | 13        |
| MONTOWANIE BLOKADY ZABEZPIECZAJĄCEJ PRZED PRZEWROCENIEM KUCHNI .....    | 15        |
| PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ .....                         | 16        |
| WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA .....                                         | 16        |
| PODŁĄCZENIE DO ELASTYCZNEGO PRZEWODU STAŁOWEGO .....                    | 17        |
| PODŁĄCZENIE DO SZTYWNEJ INSTALACJI RUROWEJ .....                        | 18        |
| PODŁĄCZENIE WĘŻEM ELASTYCZNYM .....                                     | 18        |
| PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ .....                    | 19        |
| PRZYSTOSOWANIE KUCHNI DO INNEGO RODZAJU GAZU .....                      | 19        |
| <b>ROZDZIAŁ 5. OBSŁUGA .....</b>                                        | <b>22</b> |
| OBSŁUGA PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH .....                                 | 22        |
| DOBÓR NACZYNNIA .....                                                   | 22        |
| POKRĘTŁO STEROWANIA PRACĄ PALNIKÓW .....                                | 23        |
| ZAPALANIE PALNIKÓW BEZ ZAPALACZA .....                                  | 23        |
| ZAPALANIE PALNIKÓW Z ZAPALACZEM W POKRĘTLE .....                        | 23        |
| DOBÓR PŁOMIENIA PALNIKA .....                                           | 24        |
| DZIAŁANIE ZABEZPIECZENIA PRZECIWWYPLYWOWEGO GAZU .....                  | 24        |
| DZIAŁANIE PROGRAMATORA .....                                            | 24        |
| FUNKCJE PIEKARNIKA .....                                                | 27        |
| <b>ROZDZIAŁ 6. PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE .....</b>     | <b>31</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 7. POTRAWY TESTOWE .....</b>                                | <b>34</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI .....</b>               | <b>36</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....</b>                        | <b>40</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 10. DANE TECHNICZNE .....</b>                               | <b>42</b> |

# ROZDZIA 1. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

## UWAGA:

Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.

- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.

## UWAGA:

Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.

## UWAGA:

Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.

- Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Dostępne części mogą stać się gorące podczas użytkowania.
- Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.

## UWAGA:

Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szkła.

## UWAGA:

Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.

- Zaleca się przed otwarciem pokrywy oczyścić ją z wszelkich zanieczyszczeń. Powierzchnię płyty kuchennej zaleca się ostudzić przed jej zamknięciem pokrywą.
- Do czyszczenia kuchni nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

### **UWAGA:**

Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwałe gotowanie musi być nadzorowane w sposób ciągły.

### **UWAGA:**

Używać tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.

- Urządzenie to należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i użytkować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu. Przed zainstalowaniem i użytkowaniem zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).
- Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.
- Prosimy o zwracanie uwagi na dzieci w czasie użytkowania kuchni, ponieważ dzieci nie znają zasad obsługi kuchni. Szczególnie gorące palniki nawierzchniowe, komora piekarnika, ruszta, szyba drzwi, ustawione naczynia z gorącymi płynami mogą być przyczyną poparzenia dziecka.
- Należy uważać, żeby elektryczny przewód przyłączeniowy zmechanizowanego sprzętu np. mixera nie dotykał gorących części kuchni.

- Do szuflady nie wkładać materiałów łatwopalnych, ponieważ w czasie użytkowania piekarnika mogą się zapalić.
- Nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.
- Uważać na moment zagotowania, by nie zalać palnika.
- Jeżeli nastąpi uszkodzenie kuchni to można ją ponownie używać po usunięciu wady przez fachowca.
- Nie otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczenia. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nie ustawiać naczyń na ruszcie nad jednym palnikiem o masie większej niż 10 kg, a naczyń o łącznej masie powyżej 40 kg na całym ruszcie.
- Nie uderzać w pokręta i palniki.
- Nie stawiać przedmiotów o masie większej niż 15 kg na otwartych drzwiach piekarnika.
- Zabrania się wkładania gorących naczyń i wkładów (powyżej 75°C) oraz materiałów łatwopalnych do pojemnika szuflady.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchni przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Zabrania się otwierania kurków kuchni nie mając w ręce zapalanej zapalniczki lub urządzenia do zapalania gazu.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.
- Pokrywa szklana może popękać, gdy zostanie nagrzana. Zgaś wszystkie palniki przed opuszczeniem pokrywy.
- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, przenoszenia kuchni w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.

• W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO:

zapalać zapalek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.

- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchni (stosując powyższą zasadę) i zgłosić usterkę do naprawy.

- Nie wolno przyłączyć do instalacji gazowej żadnych przewodów antenowych np. radiodbiorników.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę rzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.

## JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIE

Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzając energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:



### Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.

- Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od korony płomienia palnika. Należy pamiętać o przykrywaniu naczyń pokrywką.

### Dbanie o czystość palników, rusztu, płyty podpalnikowej.

- Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne. Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni podkołpakowych oraz otworach dysz palników.

### Unikanie niepotrzebnego „zagładania do garnków”.

- Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

### Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.

- Mięso o wadze do 1 kg daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na palniku kuchenki.

### Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.

- W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut zaleca się wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.

## **UWAGA:**

W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

### **Staranne zamykanie drzwi piekarnika.**

- Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.

### **Niewbudowywanie kuchni w bezpośredniej bliskości chłodziarek/ zamrażarek.**

- Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

## **ROZPAKOWANIE**

Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem przez opakowanie. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nie zagrażający środowisku. Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.



## **UWAGA:**

Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

## **WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI**

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

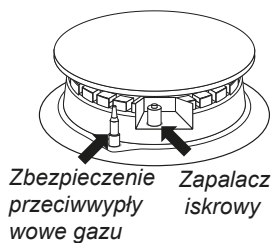
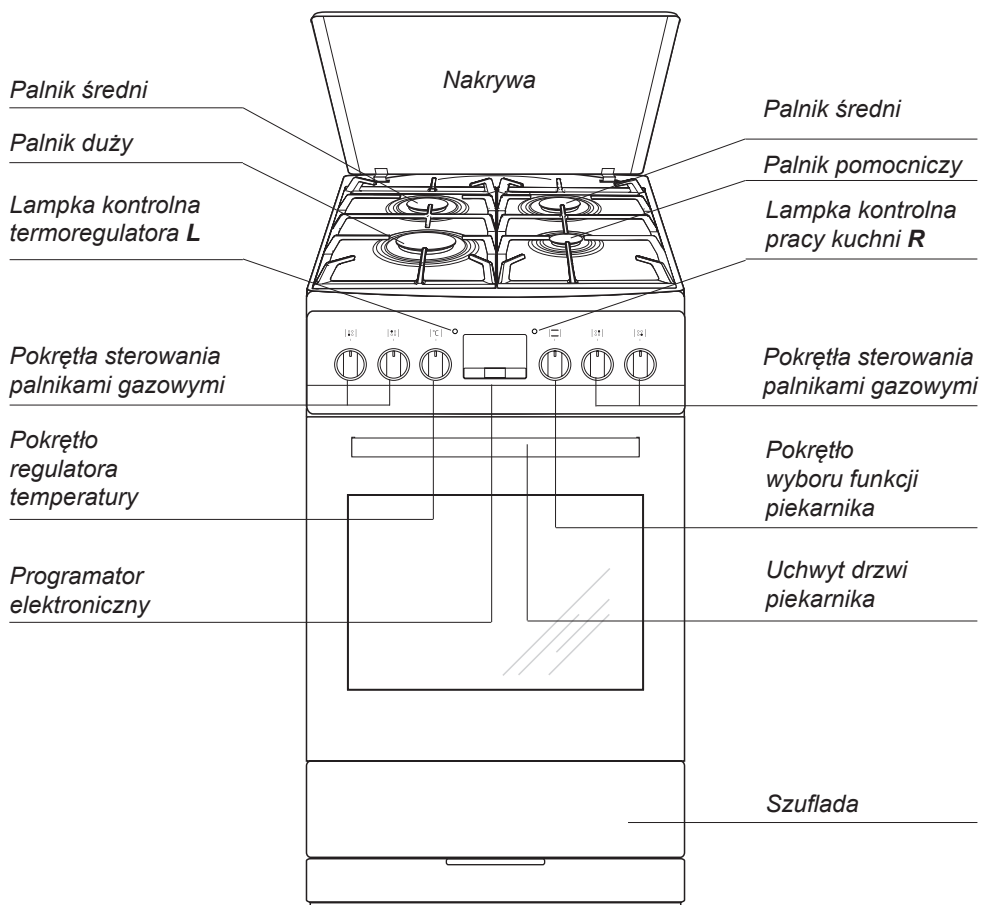


Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.



Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## ROZDZIAŁ 2. OPIS WYROBU



## ROZDZIAŁ 3. CHARAKTERYSTYKA WYROBU

TABELA DOSTĘPNEGO WYPOSAŻENIA W ZALEŻNOŚCI OD MODELU

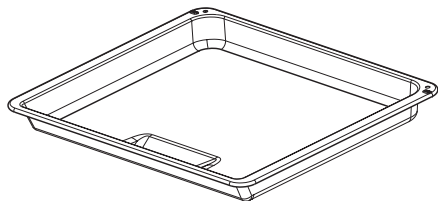
| TYP KUCHNI                                 | KFC 5082 GE CI W | KFC 5082 GE CI X |
|--------------------------------------------|------------------|------------------|
| Palniki gazowe nawierzchniowe              |                  |                  |
| Palnik duży 9,0 cm                         | 1                | 1                |
| Palnik średni 6,5 cm                       | 2                | 2                |
| Palnik pomocniczy 4,5 cm                   | 1                | 1                |
| Elementy funkcjonalne palników             |                  |                  |
| Zapalacz gazu w pokrętle                   | +                | +                |
| Zapalacz gazu w przycisku                  |                  |                  |
| Zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu        | +                | +                |
| Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika |                  |                  |
| Grzejnik górny + dolny                     | +                | +                |
| Opiekacz                                   | +                | +                |
| Rożen obrotowy                             |                  |                  |
| Wentylator                                 |                  | +                |
| Grzejnik termoobiegu                       |                  |                  |
| Programator elektroniczny                  |                  |                  |
| Ta                                         | +                | +                |
| Pokrętła                                   |                  |                  |
| Standard                                   | +                | +                |
| Schowane w panelu                          |                  |                  |
| Elementy w komorze piekarnika              |                  |                  |
| Prowadnice druciane                        | +                | +                |
| Prowadnice teleskopowe                     | +                | +                |
| Wkłady katalityczne                        |                  |                  |
| Akcesoria                                  |                  |                  |
| Ruszt, drabinka suszarnicza                | +                | +                |
| Blacha do pieczywa płytka                  |                  |                  |
| Blacha do pieczenia głęboka                | +                | +                |
| Widelec i ramka różna                      |                  |                  |
| Inne                                       |                  |                  |
| Nakrywa                                    | +                | +                |
| Szuflada                                   | +                | +                |
| Schówek zamiast szuflady                   |                  |                  |
| Blokada przed przewróceniem kuchni         | +                | +                |

Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem danego modelu.

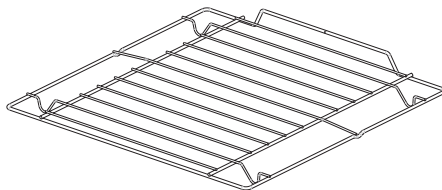
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły wystroju kuchni:

- |                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| • wykonanie kolorystyczne białe                           | W  |
| • kuchnia w wykonaniu nierdzewnym z bokami w kolorze inox | Xx |
| • kuchnia z piekarnikiem w kolorze szarym                 | Q  |
| • kuchnia z piekarnikiem z emalią Aqualytic               | Qa |
| • kuchnia z nakrywą szklaną                               | N  |
| • kuchnia z rusztem żeliwnym                              | A  |

## AKCESORIA



**Blacha do pieczenia**



**Ruszt do grilla  
(drabinka suszarnicza)**

## ROZDZIAŁ 4. INSTALACJA

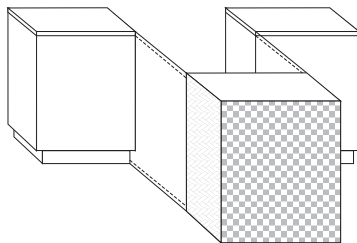
Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

- Przed zainstalowaniem upewnić się, czy miejscowe warunki dystrybucji (rodzaj gazu i jego ciśnienie) oraz nastawienie urządzenia jest odpowiednie.
- Warunki nastawiania tego urządzenia podane są na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie to nie jest podłączane do przewodów odprowadzających spaliny. Powinno być zainstalowane i przyłączone zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi. W szczególności należy uwzględnić odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

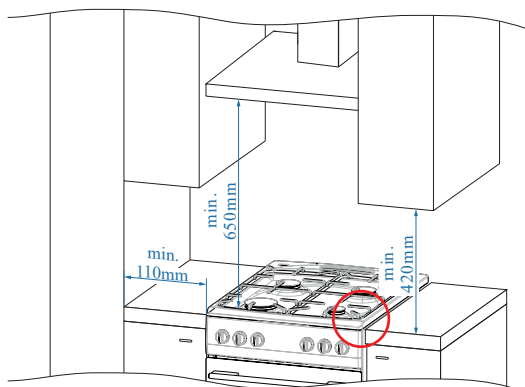
### USTAWIENIE KUCHNI

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.
- Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi. Ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż  $2\text{m}^3/\text{h}$  na  $1\text{ kW}$  mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju min.  $100\text{ cm}^2$ , bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.
- Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej  $50^\circ\text{C}$ .

- Klasa urządzenia wg EN 30-1-1: klasa 2 - podklasa 1.

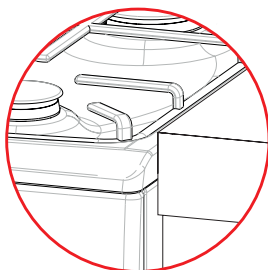


- Kuchnia gazowa może być zabudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej, tj. ok. 850 mm od posadzki. Zabudowa powyżej tego poziomu jest niewskazana.

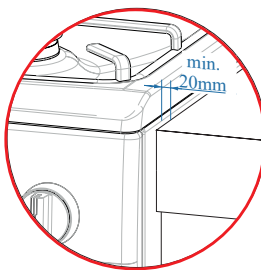


**RYS. A**

- Płyta podpalnikowa wystaje ponad zabudowę (rys. A i B).



**NIEPRAWIDŁOWO**



**PRAWIDŁOWO**

**RYS. B**

- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejania odporny na temperaturę 100° C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 20 mm (rys. B).

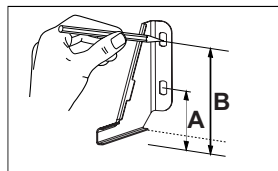
- Ściana lub meble znajdujące się obok kuchni, które wystają ponad płytę podpalnikową, powinny znajdować się w odległości co najmniej 110 mm od krawędzi płyty z palnikami.
- Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 50°C ponad temperatury otoczenia.
- Kuchnię należy ustawiać na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na podstawie).
- Przed rozpoczęciem użytkowania, należy kuchnię wypoziomować, co ma szczególne znaczenie dla równomiernego rozpylania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne, dostępne po wyjęciu szuflady. Zakres regulacji +/- 5mm.

## **UWAGA:**

Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować blokadę stabilizującą.

## **MONTOWANIE BLOKADY ZABEZPIECZAJĄCEJ PRZED PRZEWROCENIEM KUCHNI**

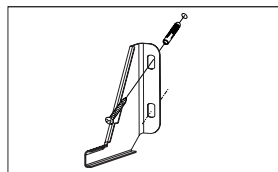
Blokada montowana jest, aby zapobiec przewróceniu się kuchni. Dzięki blokadzie chroniącej przed przewróceniem kuchni, dziecko nie powinno być w stanie np. wspiąć się na drzwi piekarnika i tym samym doprowadzić do przewrócenia się kuchni.



Kuchnia wys. 850 mm

A=60 mm

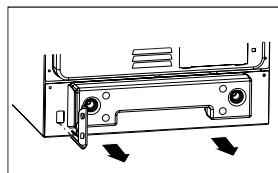
B=103 mm



Kuchnia wys. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm



# PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ

## UWAGA:

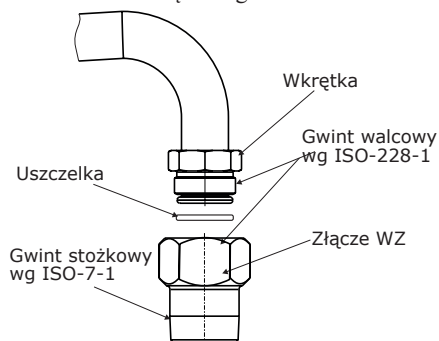
Kuchnia powinna być podłączona do instalacji gazowej do takiego rodzaju gazu do jakiego została fabrycznie przystosowana. Informacja o rodzaju gazu do jakiego przystosowana jest kuchnia przez producenta znajduje się na tabliczce znamionowej. Kuchnia powinna być podłączona wyłącznie przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia i tylko on posiada wyłączne prawo dostosowania kuchni do innego rodzaju gazu.

## WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

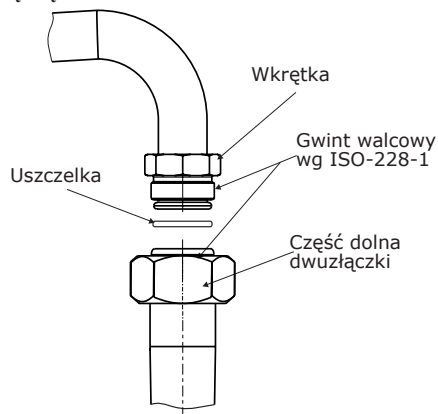
### Instalator powinien:

- Posiadać uprawnienia gazowe.
- Zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej kuchni o rodzaju gazu do jakiego kuchnia jest przystosowana, informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania.
- Sprawdzić:
  - skuteczność wietrzenia, tj. wymiany powietrza w pomieszczeniach,
  - szczelność połączeń armatury gazowej,
  - skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonalnych kuchni,
  - czy instalacja elektryczna jest przystosowana do współpracy z przewodem ochronnym (zerowym).
- Dla prawidłowego działania zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego, wyregulować ustawienie pokręteł gazowych przy pomocy załączonych podkładek:
  - sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego, w przypadku nieprawidłowego działania zdjąć pokrętło, wykonać regulację przez włożenie podkładki (podkładek) na trzpień zaworu,
  - po wykonanej regulacji układ zabezpieczyć podkładką zaciskową i założyć pokrętło.
- Wydać użytkownikowi świadectwo podłączenia kuchni gazowej i zapoznać go z obsługą.

Złącze doprowadzające gaz do kuchni to złącze z gwintem G1/2.



#### A. Podłączenie za pomocą złączki WZ.



#### B. Podłączenie za pomocą dwuzłączki.

### PODŁĄCZENIE DO ELASTYCZNEGO PRZEWODU STALOWEGO

W przypadku instalowania kuchni zgodnie z założeniami dla klasy 2, podklasa 1, do podłączenia kuchni do instalacji gazowej zaleca się użyć wyłącznie metalowego przewodu elastycznego, odpowiadającego obowiązującym przepisom krajowym. Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to złącze z gwintem rurowym 1/2". Zaleca się uszczelnienie połączenia uszczelniającą taśmą teflonową.

Do podłączenia należy stosować wyłącznie rury i uszczelki odpowiadające aktualnie obowiązującym normom. Maksymalna długość przewodu elastycznego nie może przekraczać 2000 mm.

Upewnić się, czy przyłącze nie będzie się stykać z żadnymi częściami ruchomymi, które mogłyby je uszkodzić.

## PODŁĄCZENIE DO SZTYWNEJ INSTALACJI RUROWEJ

Kuchnia posiada rurowy króciec z gwintem 1/2". Zaleca się uszczelnienie połączenia uszczelniającą taśmą teflonową.

Podłączenie do instalacji gazowej powinno być wykonane w taki sposób, który nie wywołuje naprężeń w żadnym punkcie instalacji, ani na żadnej części urządzenia.

Użycie nadmiernego momentu przy dokręcaniu (większego niż 20 Nm) lub pakul do uszczelniania może spowodować uszkodzenie połączenia lub jego nieszczelność.

## PODŁĄCZENIE WĘŻEM ELASTYCZNYM

Kuchnię gazową podłączamy wężem elastycznym tylko przypadku instalacji z gazem płynnym z butli. Do podłączenia należy zastosować wąż gazowy odpowiadający wymaganiom określonym przez krajowe przepisy. Jeśli kuchenka zasilana jest gazem płynnym należy zastosować regulator ciśnienia, który spełnia krajowe przepisy techniczne.



### UWAGA:

Jeśli w trakcie eksploatacji znajdzie konieczność wymiany reduktora, kuchnia musi mieć wykonany przegląd techniczny obejmujący zawory gazowe i działanie zabezpieczenia przeciwwypływowego.

### Główne postanowienia obowiązujących norm technicznych przewidują, że:

- Wewnętrzna średnica węża powinna wynosić: 8 mm.
- Do zamocowania węża użyć standardowych zacisków.
- Sprawdzić czy wąż jest ściśle dopasowany na obu końcach.
- Wąż nie powinien w żadnym punkcie stykać się z „gorącymi” elementami kuchenki.
- Wąż nie powinien być dłuższy niż 1,5 metra.
- Wąż nie powinien być w żadnym miejscu zgięty ani naciągnięty, na całej swojej długości nie powinien również posiadać załamań ani zwężeń.
- Na całej swojej długości wąż powinien być dostępny, tak, aby możliwa była kontrola jego zużycia.
- W przypadku wykrycia nieszczelności wąż powinien być całkowicie wymieniony; naprawianie nieszczelnego węża jest zabronione.



### UWAGA:

Po zakończeniu instalacji kuchni należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń stosując do tego np. wodę z mydłem. Do sprawdzenia szczelności nie wolno stosować ognia.

## PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

- Kuchnia przystosowana jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażona w przewód przyłączeniowy 3x 1,5 mm<sup>2</sup> o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny i nie może znajdować się nad kuchnią. Po ustawieniu kuchni wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem kuchni do gniazda należy sprawdzić, czy:

- bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni
- instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów
- wtyczka jest łatwo dostępna.

### UWAGA:

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

## PRZYSTOSOWANIE KUCHNI DO INNEGO RODZAJU GAZU

Czynność ta może być wykonana tylko przez instalatora z odpowiednimi uprawnieniami. Jeśli gaz, którym ma być zasilana kuchnia różni się od gazu przewidzianego dla kuchni w wersji fabrycznej tj. G20 2E 20 mbar, należy wymienić dysze palnika i przeprowadzić regulację płomienia.

### UWAGA:

Kuchnie dostarczone przez wytwórcę posiadają palniki przystosowane fabrycznie do spalania gazu podanego na tabliczce znamionowej oraz w karcie gwarancyjnej.

W celu przystosowania kuchni do spalania innego rodzaju gazu, należy dokonać:

- wymiany dysz (patrz tabele poniżej),
- regulacji płomienia „oszczędnego”.

Palnik typu Somipress (wg oznaczenia „Somipress” na korpusie palnika)

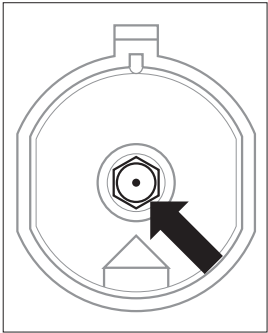
| RODZAJ GAZU        | PALNIK                        |                               |                               |
|--------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
|                    | POMOCNICZY                    | ŚREDNI                        | DUŻY                          |
|                    | Średnica dyszy [mm]           | Średnica dyszy [mm]           | Średnica dyszy [mm]           |
|                    | Obciążenie cieplne<br>1,00 kW | Obciążenie cieplne<br>1,80 kW | Obciążenie cieplne<br>2,80 kW |
| G20 2E 20 mbar     | 0,72                          | 0,98                          | 1,17                          |
| G30 3B/P 37mbar*   | 0,52                          | 0,67                          | 0,83                          |
|                    | 0,46                          | 0,62                          | 0,79                          |
| G2.350 2Ls 13 mbar | 1,05                          | 1,31                          | 1,65                          |
| G27 2Lw 20 mbar    | 0,85                          | 1,09                          | 1,20                          |

\* w zależności od modelu

| PŁOMIEŃ PALNIKA | PRZEBROJENIE<br>Z GAZU PŁYNNEGO<br>NA GAZ ZIEMNY                      | PRZEBROJENIE<br>Z GAZU ZIEMNEGO<br>NA GAZ PŁYNNY                   |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Pełny           | 1. Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz.              | 1. Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz.           |
| Oszczędny       | 2. Wkręt regulacyjny lekko wykręcić i wyregulować wielkość płomienia. | 2. Wkręt regulacyjny lekko wkręcić i sprawdzić wielkość płomienia. |

W celu wykonania czynności regulacyjnych należy zdjąć pokrętła kurków.

Zastosowane palniki nawierzchniowe nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego. Prawidłowy płomień posiada wyraźne stożki wewnątrz koloru niebiesko-zielonego. Krótki szumiący płomień lub długi, żółty i kopczący, bez wyraźnie zarysowanych stożków świadczy o niewłaściwej jakości gazu w instalacji domowej lub uszkodzeniu czy zabrudzeniu palnika. W celu sprawdzenia płomienia należy wygrzać palnik przez ok. 10 minut na pełnym płomieniu, a następnie przekręcić pokrętło zaworu na płomień oszczędny. Płomień nie powinien zgasnąć ani przeskoczyć na dysze.

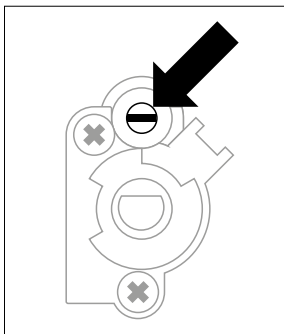


Wymiana dyszy palnikadyszę wykręcić za pomocą specjalnego klucza nasadowego 7 i wymienić na nową odpowiednio do rodzaju gazu (patrz w tabelach).

### **UWAGA:**

Przestawienie urządzenia w celu dostosowania go do gazu, innego niż wynika to z oznakowania wytwórcy na tabliczce znamionowej kuchni lub zakupu kuchni na inny rodzaj gazu niż jest zainstalowany w mieszkaniu, leży wyłącznie w gestii użytkownik - instalator.

Dopływ gazu do palników nawierzchniowych jest otwierany i ustawiany zaworami z zabezpieczeniem przeciwwypływowym. Regulacji zaworów należy dokonywać przy zapalonym palniku w położeniu płomienia oszczędny przy użyciu wkrętaka regulacyjnego o wielkości 2,5mm.



Regulacja zaworu

### **UWAGA:**

Po zakończonej regulacji, należy umieścić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchnia jest przystosowana.

## ROZDZIAŁ 5. OBSŁUGA

Przed pierwszym włączeniem kuchni

- Usunąć elementy opakowania.
- Opróżnić szufladę, oczyścić komorę piekarnika ze środków konserwacji fabrycznej.
- Wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno.
- Wyrząca piekarnik (w temp. 250°C, ok. 30 min.), usunąć zabrudzenia i dokładnie umyć.

### **UWAGA:**

Zdjąć folię ochronną z prowadnic teleskopowych przed włączeniem piekarnika.

Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.

### **UWAGA:**

W kuchniach wyposażonych w programator elektroniczny, po włączeniu do sieci wyświetlacz będzie wskazywał „0.00”. Należy ustawić czas bieżący programatora. (Patrz instrukcja obsługi programatora). Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.

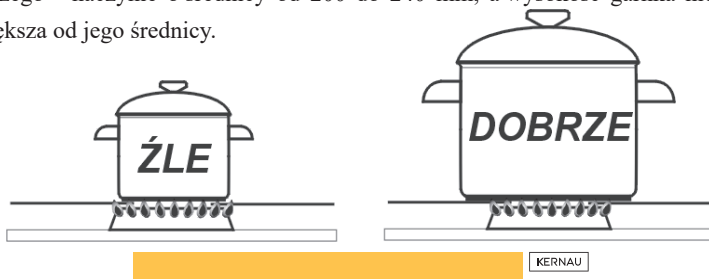
## OBSŁUGA PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH

Informacje dotyczące rozmieszczenia palników oraz pokręteł sterujących ich pracą znajdują się w rozdziale Charakterystyka wyrobu.

## DOBÓR NACZYNIA

Należy zwrócić uwagę, żeby średnica dna naczynia była zawsze większa od korony płomienia palnika, a samo naczynie było przykryte pokrywką. Zaleca się, aby średnica garnka była około 2,5 - 3 razy większa od średnicy palnika, tzn. dla palnika:

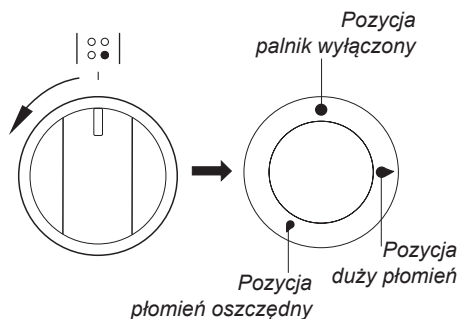
- Pomocniczego - naczynie o średnicy od 90 do 150 mm.
- Średniego - naczynie o średnicy od 160 do 220 mm.
- Dużego - naczynie o średnicy od 200 do 240 mm, a wysokość garnka nie powinna być większa od jego średnicy.



## **UWAGA:**

Na płycie grzejnej nie należy używać naczyń kuchennych, które wystają poza jej brzegi.

## **POKRĘTŁO STEROWANIA PRACĄ PALNIKÓW**



## **ZAPALANIE PALNIKÓW BEZ ZAPALACZA**

- Zapalić zapalstkę.
- Wcisnąć pokrętkę do wyczuwalnego oporu i przekręcić w lewo do pozycji „duży płomień” .
- Zapalić gaz zapalstką.
- Ustawić żądany płomień.
- Wyłączyć palnik po zakończeniu gotowania przekręcając pokrętkę w prawo (poz. wyłączony .

## **ZAPALANIE PALNIKÓW Z ZAPALACZEM W POKRĘTLE**

- Wcisnąć pokrętkę kurka wybranego palnika do wyczuwalnego oporu i przekręcić w lewo do pozycji „duży płomień” .
- Przytrzymać do czasu zapalenia gazu.
- Po zapaleniu płomienia palnika zwolnić nacisk na pokrętkę i ustawić wymaganą wielkość płomienia.

## **UWAGA:**

W modelach kuchni wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe palników nawierzchniowych należy podczas czynności zapalania przytrzymać przez ok. 10 sek. wcisnięte do oporu pokrętkę w pozycji „duży płomień” celem zadziałania zabezpieczenia.

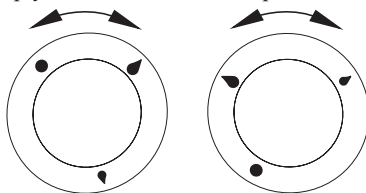
W przypadku trudności z zapaleniem wynikającym ze zmiany i składu gazu, należy wyśrodkować kołpak względem iskrownika.

## DOBÓR PŁOMIENIA PALNIKA

Prawidłowo wyregulowane palniki posiadają płomień koloru jasno-niebieskiego o wyraźnie zarysowanym stożku wewnętrznym. Dobór wielkości płomienia zależy od ustawienia pozycji pokrętła palnika:

- duży płomień
- mały płomień (zwany „oszczędny”)
- palnik zgaszony (przepływ gazu zamknięty)

W zależności od potrzeb można płynnie ustawić wielkość płomienia.



**ŹLE**

**DOBRCZE**

### **UWAGA:**

Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją palnik zgaszony ● i pozycją duży płomień .

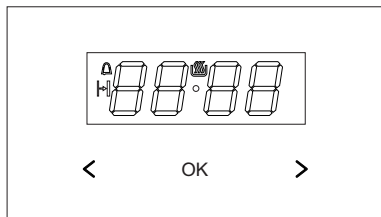
## DZIAŁANIE ZABEZPIECZENIA PRZECIWWYPIŁYWOWEGO GAZU

Kuchnie wyposażone są w automatyczny system odcinający dopływ gazu do palnika w przypadku zaniku płomienia.

System ten zabezpiecza przed ulatnianiem się gazu gdy płomień na palniku zgaśnie np. w wyniku jego zalania.

Ponowne zapalenie palnika wymaga interwencji użytkownika.

# DZIAŁANIE PROGRAMATORA



- OK** przycisk wyboru trybu pracy
- >** przycisk Plus
- <** przycisk Minus
-  symbol gotowości do pracy
-  symbol minutnika
-  symbol czasu trwania pracy

## Ustawienie czasu bieżącego

Po włączeniu do sieci albo ponownym załączeniu po zaniku napięcia wyświetlacz wskazuje pulsujące 0.00.

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk OK (lub jednocześnie przyciski < / >) do momentu pojawienia się symbolu na wyświetlaczu, kropka pod symbolem  będzie pulsować.
- W ciągu 7 sek. ustawić bieżący czas korzystając z przycisków < / >.

Po upływie ok. 7 sek. od zakończenia czynności ustawiania czasu, nowe dane zostaną zapamiętane, a kropka pod symbolem  przestanie pulsować.

Korektę czasu można wykonać później naciskając jednocześnie przyciski < / >, w czasie gdy kropka pod symbolem  będzie pulsować można skorygować czas bieżący.

## UWAGA:

Piekarnik można uruchomić po pojawieniu się symbolu na wyświetlaczu.

## Minutnik

Minutnik może być uaktywniony w każdym momencie, bez względu na stan aktywności innych funkcji programatora. Zakres odmierzanego czasu wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

Aby nastawić minutnik należy:

- Nacisnąć przycisk OK, na wyświetlaczu będzie pulsować symbol .
- Ustawić czas minutnika przyciskami < / >, wyświetlacz wskazuje ustawiony czas minutnika oraz aktywną funkcję pracy  po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy, i pulsuje .
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk < / > lub OK w celu wyłączenia sygnału, symbol zgaśnie, a wyświetlacz po ok. 7 sek. wskaże czas bieżący.

## UWAGA:

Jeśli sygnał dźwiękowy nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się automatycznie po ok. 7 minutach.

## Czas trwania pracy

Dzięki tej funkcji, możesz ustawić czas, po jakim piekarnik ma zakończyć pracę.

- Aby włączyć funkcję czasu trwania pracy ustaw pokrętko funkcyjne piekarnika na wybraną przez siebie funkcję, oraz pokrętko temperatury na odpowiednią temperaturę.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk OK do momentu pojawienia się na wyświetlaczu na krótko komunikatu *dur*, symbol  będzie migać.
- Ustaw czas pracy przyciskami **</>**, zakres czasu pracy wynosi od 1 minuty do 10 godzin.
- 

Po upływie około 7 sekund wyświetlacz ponownie pokaże aktualny czas oraz na wyświetlaczu pojawi się symbol . Będzie to znak, że ustawienia zostały wprowadzone poprawnie i piekarnik rozpocznie pracę.

Po upływie zadeklarowanego czasu, piekarnik wyłączy się automatycznie, pojawi się sygnalizacja dźwiękowa, a symbol  będzie migać.

- Ustaw pokrętko funkcyjne na pozycję 0 oraz pokrętko regulacji temperatury na pozycję wyłączenia.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy naciśnij i przytrzymaj przycisk OK lub naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **</>**, symbol  zgaśnie, a wyświetlacz wskaże czas bieżący.

## Kasowanie ustawień

W każdej chwili możesz skasować ustawienia minutnika lub czasu trwania pracy.

- Aby skasować ustawienia czasu trwania pracy, naciśnij jednocześnie przyciski < / >.
- Aby skasować ustawienia minutnika, wybierz przyciskiem OK funkcję minutnika, następnie naciśnij jednocześnie przyciski < / >.

## Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Programator ma możliwość zmiany tonu sygnału dźwiękowego.

- Aby zmienić ton sygnału, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski < / > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.
- Naciśnij przycisk OK, aby wybrać funkcję zmiany tonu, na wyświetlaczu zacznie migać komunikat *ton I*.
- Wybierz odpowiedni ton przyciskiem > w zakresie 1-3, przyciskiem < w zakresie 3-1.

## Zmiana jasności wyświetlacza

Programator ma możliwość zmiany jasności wyświetlacza w zakresie od 1 do 9, gdzie 1 oznacza najciemniejszą nastawę, a 9 - najjaśniejszą. Wprowadzona wartość ma zastosowanie, gdy zegar jest nieaktywny (tzn. użytkownik nie nacisnął żadnego z przycisków przez co najmniej 7 sekund).

- Aby zmienić jasność wyświetlacza, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski < oraz > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.
- Naciśnij przycisk OK, aby wybrać funkcję *bri 9* (pierwsze naciśnięcie spowoduje przejście do funkcji *ton I*, drugie do *bri 9*).
- Wybierz odpowiednią jasność przyciskiem > w zakresie 1-9, przyciskiem < w zakresie 9-1.

**Uwaga:** Gdy zegar jest aktywny (tzn. użytkownik nacisnął przycisk w ciągu ostatnich 7 sekund) jasność wyświetlacza jest maksymalna.

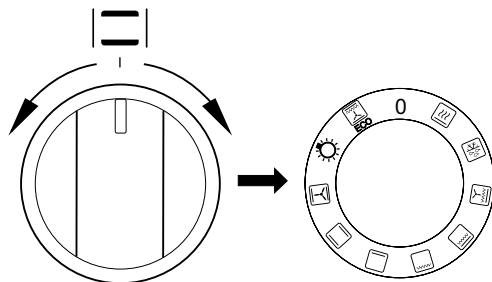
## Tryb nocny

W godzinach od 22.00 do 6.00 zegar automatycznie zmniejsza jasność wyświetlania.

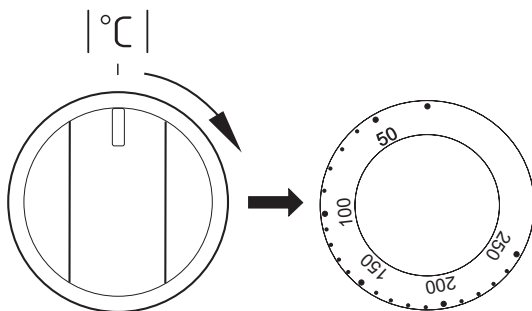
## FUNKCJE PIEKARNIKA

### Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik dolny + grzejnik górny + wentylator)

Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego oraz opiekacza. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętle rodzaju pracy piekarnika - ustawienie polega na obróceniu pokrętle na wybraną funkcję,



oraz pokrętle regulacji temperatury - ustawienie polega na obróceniu pokrętle na wybraną wartość temperatury.



Wyłączenie następuje poprzez ustawienie obu pokręteł w pozycji „●” / „0”.

### UWAGA:

Włączenie nagrzewania(grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero poustawieniu temperatury.

# 0

## Ustawienie zerowe



### Szybki rozgrzew

Włączony termoobieg i opiekacz. Zastosowanie do wstępnego nagrzewu piekarnika.



### Rozmrażanie

Włączony tylko wentylator, bez użycia jakichkolwiek grzejników.



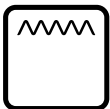
### Włączony wentylator, opiekacz i grzejnik górny

Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie procesu opiekania i podniesienie walorów smakowych potraw.



### Wzmocniony opiekacz (Supergrill)

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie opiekania przy jednocześnie włączonym grzejniku górnym. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej przestrzeni roboczej piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na opiekanie większych jej porcji.



### Włączony opiekacz

„Grilowanie” powierzchniowe, stosuje się do opiekania małych porcji mięsa: steki, sznycle, ryby, tosty, kielbaski, zapiekanki (grubość opiekanej potrawy nie powinna być większa niż 2-3 cm w trakcie pieczenia należy odwrócić ją na drugą stronę).



### Włączony grzejnik dolny

Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika dolnego. Dopiekanie ciast od spodu (np. ciasta wilgotne i nadziewane owocami).



### Włączony grzejnik dolny i górny

Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnych blachy) pieczenie na jednym poziomie.



### Włączony wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny

Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem (funkcja zalecana podczas pieczenia).



## Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokrętki w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



**ECO**

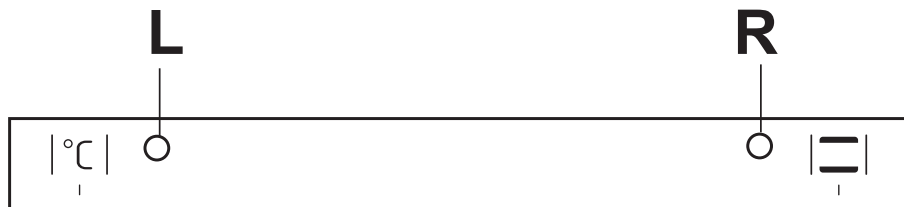
## Funkcja grzania ECO

Przy użyciu tej funkcji uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw. Przy tej pozycji pokrętki oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

### WAŻNE:

- Podczas realizowania szybkiego rozgrzewu w komorze piekarnika nie może znajdować się blacha z ciastem ani inne elementy nie stanowiące wyposażenia piekarnika. Nie zaleca się korzystania z funkcji szybkiego rozgrzewu przy zaprogramowanym programatorze.
- W czasie używania piekarnika powstaje para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne, które zostało przewidziane przez naszych konstruktorów. Jest ona odprowadzana na zewnątrz specjalnym wylotem, który znajduje się w tylnej części kuchni.

## Lampki kontrolne



Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch lampek kontrolnych, pomarańczowej R i czerwonej L. Świecenie lampki kontrolnej koloru pomarańczowego R sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaśnięcie czerwonej lampki kontrolnej L jest sygnałem uzyskania przez piekarnik ustawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu czerwonej lampki kontrolnej L. W trakcie prowadzenia wypieku czerwona lampka będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika). Lampka kontrolna pomarańczowa R może się również świecić w położeniu pokrętki „Oświetlenie piekarnika”.

## Użytkowanie opiekacza

Proces opiekania następuje w wyniku działania na potrawę promieni podczerwonych, emitowanych przez rozżarzony grzejnik opiekacza.

W celu włączenia opiekacza należy:

- Ustawić pokrętkę piekarnika w pozycji oznaczonej symbolem   .
- Wygrzewać piekarnik przez ok. 5 minut (przy zamkniętych drzwiach piekarnika).
- Włożyć do piekarnika blachę z potrawą na właściwy poziom roboczy, a w przypadku opiekania na ruszcie należy umieścić na poziomie bezpośrednio niższym (poniżej rusztu) blachę na ściekający tłuszcz.
- Zamknąć drzwi piekarnika.

**Dla funkcji opiekanie i wzmocnione opiekanie temperaturę należy ustawić na maksymalnie 210°C, a dla funkcji opiekanie z wentylatorem maksymalnie na 190°C.**



### **UWAGA:**

Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące. Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

## ROZDZIAŁ 6. PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE

### Wypieki

- Zaleca się, prowadzenie wypieków ciast na blachach, stanowiących wyposażenie fabryczne kuchni.
- Wypieki można prowadzić również w formach i blachach handlowych, które należy ustawić na drabince suszarniczej, **do wypieku zaleca się stosować blachy w kolorze czarnym, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia.**
- Nie zalecamy do stosowania form i blach o powierzchni jasnej i błyszczącej w przypadku korzystania z nagrzewu konwencjonalnego (grzejnik górny + dolny) stosowanie tego typu form może powodować niedopiekanie spodu ciasta.
- Przy korzystaniu z funkcji termoobieg nie jest konieczne wstępne nagrzanie komory piekarnika, dla pozostałych typów grzania przed włożeniem wypieku komorę piekarnika należy rozgrzać.
- Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien być suchy i czysty).
- Wskazane jest pozostawienie wypieku w piekarniku po jego wyłączeniu jeszcze przez ok. 5 min.
- Temperatury wypieków wykonywanych przy zastosowaniu funkcji termoobieg są z reguły ok. 20 – 30 stopni niższe w stosunku do pieczenia konwencjonalnego (z zastosowaniem grzejników górnego i dolnego).
- Parametry wypieków podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.
- Jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi prosimy o kierowanie się zapisami w instrukcji.

### Pieczenie mięs

- W piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze kawałki zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej.
- Do pieczenia zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury.
- Przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na najniższym poziomie umieścić blachę do pieczenia z niewielką ilością wody.
- Przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym sosem lub gorącą – słoną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

## Funkeja grzania ECO

- Przy użyciu funkcji grzania ECO uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw.
- Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższych temperatur, nie zaleca się również wstępnego rozgrzewania piekarnika przed pieczeniem.
- Nie należy zmieniać ustawień temperatury w trakcie pieczenia oraz otwierać drzwi podczas pieczenia.

## Zalecane parametry przy użyciu funkcji grzania ECO

| RODZAJ WYPIEKU POTRAWY       | FUNKCJA PIEKARNIKA                                                                       | TEMPERATURA °C | POZIOM (OD DOŁU) | CZAS (MIN.) |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|-------------|
| Biszkopt                     | <br>ECO | 180 - 200 °C   | 2 - 3            | 50 - 70     |
| Babka drożdżowa/<br>piaskowa | <br>ECO | 180 - 200 °C   | 2                | 50 - 70     |
| Ryba                         | <br>ECO | 190 - 210 °C   | 2 - 3            | 45 - 60     |
| Wołowina                     | <br>ECO | 200 - 220 °C   | 2                | 90 - 120    |
| Wieprzowina                  | <br>ECO | 200 - 220 °C   | 2                | 90 - 160    |
| Kurczak                      | <br>ECO | 180 - 200 °C   | 2                | 80 - 100    |

| RODZAJ WYPIEKU POTRAWY       | FUNKCJA PIEKARNIKA                                                                  | TEMPERATURA °C            | POZIOM | CZAS (MIN.)          |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|----------------------|
| Biszkopt                     |  | 160 - 200 °C              | 2 - 3  | 30 - 50              |
| Biszkopt                     |  | 150 °C                    | 3      | 25 - 35              |
| Babka drożdżowa/<br>piaskowa |  | 160 - 170 °C <sup>1</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2</sup> |
| Babka drożdżowa/<br>piaskowa |  | 155 - 170 °C <sup>1</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2</sup> |

| RODZAJ<br>WYPIEKU<br>POTRAWY | FUNKCJA<br>PIEKARNIKA                                                              | TEMPERATURA<br>°C         | POZIOM | CZAS<br>(MIN.) |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|----------------|
| Pizza                        |   | 200 - 240 °C <sup>1</sup> | 2      | 15 - 25        |
| Ryba                         |   | 210 - 220 °C              | 2      | 45 - 60        |
| Ryba                         |   | 190 °C                    | 2 - 3  | 60 - 70        |
| Kiełbaski                    |   | 210 °C                    | 4      | 14 - 18        |
| Wołowina                     |   | 225 - 250 °C              | 2      | 120 - 150      |
| Wieprzowina                  |   | 160 - 230 °C              | 2      | 90 - 120       |
| Kurczak                      |   | 180 - 190 °C              | 2      | 70 - 90        |
| Kurczak                      |   | 160 - 180 °C              | 2      | 45 - 60        |
| Warzywa                      |   | 190 - 210 °C              | 2      | 40 - 50        |
| Warzywa                      |  | 170 - 190 °C              | 3      | 40 - 50        |

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

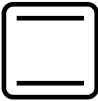
<sup>1</sup> Rozgrzej pusty piekarnik.

<sup>2</sup> Podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach.

 **UWAGA:** Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

## ROZDZIAŁ 7. POTRAWY TESTOWE

### Pieczenie ciast

| RODZAJ POTRAWY         | AKCEORIA                                                 | POZIOM                                                             | FUNKCJA GRZANIA                                                                     | TEMPERATURA (°C)          | CZAS (MIN.)          |
|------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| Małe ciasta            | Blacha do pieczywa                                       | 3                                                                  |    | 160 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 40 <sup>2</sup> |
|                        | Blacha do pieczywa                                       | 3                                                                  |    | 155 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 40 <sup>2</sup> |
| Krusze ciasto (paski)  | Blacha do pieczywa                                       | 3                                                                  |    | 150 - 160 °C <sup>1</sup> | 30 - 40 <sup>2</sup> |
|                        | Blacha do pieczywa                                       | 3                                                                  |    | 150 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 35 <sup>2</sup> |
| Biszkopt beztłuszczowy | Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø 26 cm      | 3                                                                  |    | 170 - 180 °C <sup>1</sup> | 30 - 45 <sup>2</sup> |
| Szarlotka              | Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø 20 cm | 2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód |  | 180 - 200 °C <sup>1</sup> | 50 - 70 <sup>2</sup> |

<sup>1</sup> Rozgrzej pusty piekarnik, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

<sup>2</sup> Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

## Grilowanie

| RODZAJ POTRAWY           | AKCEORIA                                                        | POZIOM                               | FUNKCJA GRZANIA                                                                   | TEMPERATURA (°C)    | CZAS (MIN.)                               |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt                                                           | 4                                    |  | 250 °C <sup>1</sup> | 1,5 - 2,5                                 |
|                          | Ruszt                                                           | 4                                    |  | 250 °C <sup>2</sup> | 2 - 3                                     |
| Burgery wołowe           | Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin) | 4 - ruszt<br>3 - blacha do pieczenia |  | 250 °C <sup>2</sup> | 1 strona<br>10 - 15<br>2 strona<br>8 - 13 |

<sup>1</sup> Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

<sup>2</sup> Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

## Pieczenie

| RODZAJ POTRAWY | AKCEORIA                                                        | POZIOM                               | FUNKCJA GRZANIA                                                                     | TEMPERATURA (°C) | CZAS (MIN.) |
|----------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Cały kurczak   | Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin) | 2 - ruszt<br>1 - blacha do pieczenia |    | 180 - 190 °C     | 70 - 90     |
|                | Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin) | 2 - ruszt<br>1 - blacha do pieczenia |  | 180 - 190 °C     | 80 - 100    |

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

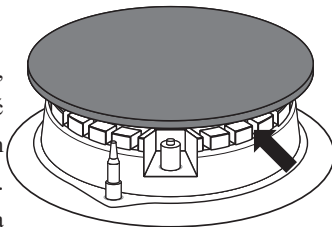
## ROZDZIAŁ 8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Dbłość użytkownika o bieżące utrzymanie piekarnika w czystości oraz właściwa jego konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu jego bezawaryjnej pracy.

Przed rozpoczęciem czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od zasilania. Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu kuchni.

### Palniki, ruszt płyty podpalnikowej, obudowa kuchni

- W przypadku zanieczyszczenia palników i rusztu, należy te elementy wyposażenia zdjąć z kuchni i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcz i brud. Następnie należy je wytrzeć do sucha. Po zdjęciu rusztu dokładnie umyć płytę podpalnikową i wytrzeć suchą i miękką ściereczką. Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni podkołpakowych patrz rys. poniżej. Otwory dysz palników przeczyszczyć, używając do przetykania cienkiego drutu miedzianego. Nie należy używać drutu stalowego, rozwiercać otworów.



### ⚠ UWAGA:

Elementy palnika muszą być zawsze suche. Częstki wody mogą zahamować wypływ gazu i powodować złe palenie się palnika.

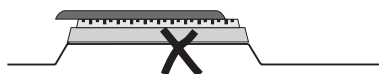
Należy sprawdzić, czy elementy palnika zostały prawidłowo założone po czyszczeniu.

Nieosiowa pozycja nakrywki palnika może spowodować trwałe uszkodzenie palnika.

#### PRAWIDŁOWO



#### NIEPRAWIDŁOWO



- Do zmywania powierzchni emaliowanych używać płynów o działaniu delikatnym. Nie należy używać środków do czyszczenia o silnym działaniu ściernym jak np. proszki do szorowania zawierające ścierniwo, pasty ścierne, kamienie ścierne, pumeksy, wiązki druciane itp.

- Kuchnia z płytą nierdzewną wymaga wstępnego, dokładnego umycia płyty roboczej przed rozpoczęciem eksploatacji. Należy szczególną uwagę zwrócić na usunięcie resztek kleju z folii zdejmowanej z blach przy montażu względnie taśmy klejącej zakładanej przy pakowaniu kuchni. Płytę należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu. Nie należy dopuszczać do silnego zabrudzenia płyty roboczej, a w szczególności do przypaleń pochodzących z wykipin.

## Piekarnik

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Po umyciu komory piekarnika należy ją wytrzeć do stanu suchego.
- **Czyszczenie parowe-Steam Clean:**
  - Na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklanka).
  - Zamknąć drzwi piekarnika.
  - Pokrętkę regulatora temperatury ustawić na pozycję 50°C, a pokrętkę funkcji na pozycję grzejnik dolny .
  - Ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut.
  - Po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzeć gąbką lub ścierką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

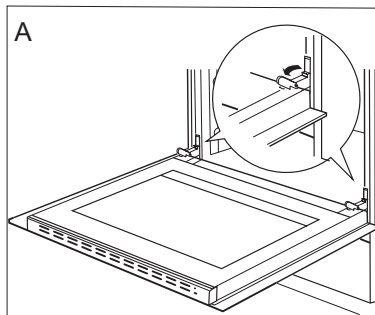
## WAŻNE:

Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujących.

Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szymb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

## Wyjmowanie drzwi

Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuje się w sposób odwrotny. Przy wkładaniu należy zwrócić uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwyty zawiasu.



**Odchylenie zabezpieczeń zawiasów**

Po włożeniu drzwi do piekarnika należy bezwzględnie opuścić element zabezpieczający i dokładnie go docisnąć. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.

### Wyjmowanie szyby wewnętrznej

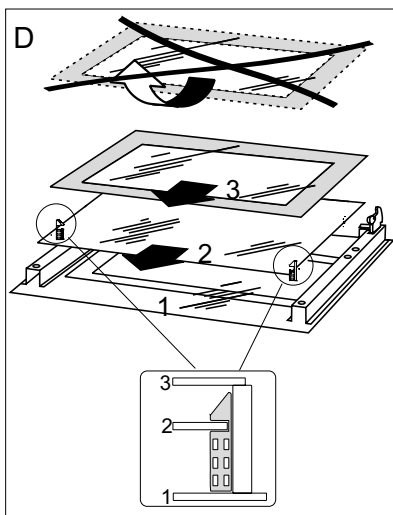
1. Za pomocą śrubokręta płaskiego należy wyhaczyć listwę górną drzwi, delikatnie podważając ją po bokach (rys.B).
2. Wyciągnąć listwę górną drzwi. (rys.B, C)
3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). Rys.D.



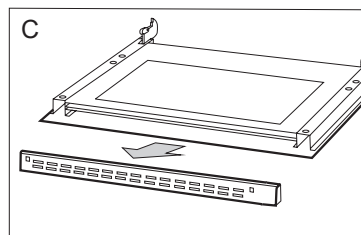
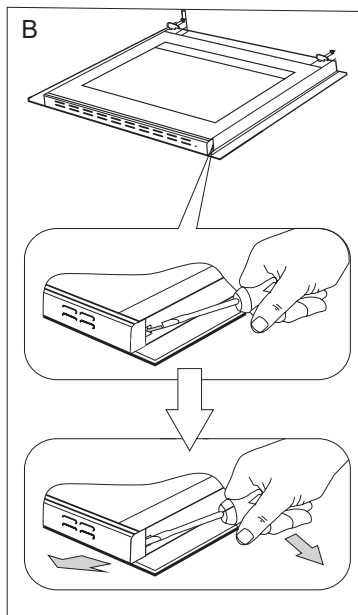
### UWAGA:

Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry.

4. Wymyć szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego. W celu ponownego zamontowania szyb należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.



### Wyjmowanie szyb wewnętrznych



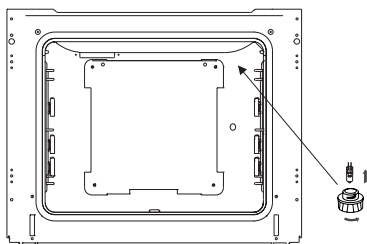
## **UWAGA:**

Nie należy wciskać listwy górnej jednocześnie z obu stron drzwi. W celu prawidłowego osadzenia listwy górnej drzwi, należy najpierw przyłożyć lewy koniec listwy do drzwi, a prawy koniec wcisnąć do słyszalnego „kliknięcia”. Następnie docisnąć listwę z lewej strony do słyszalnego „kliknięcia”.

## **Wymiana żarówki halogenowej oświetlenia piekarnika**

Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki halogenowej należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.

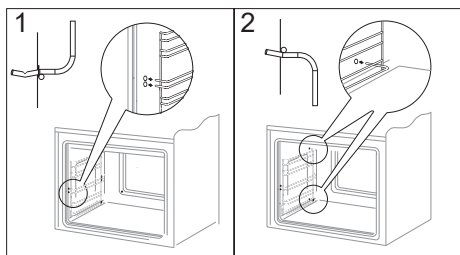
- Wykręć i umyj klosz lampki, pamiętaj o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wyciągnij żarówkę halogenową z gniazda używając do tego szmatki lub papieru.
- W razie potrzeby żarówkę halogenową wymienić na nową o poniższych parametrach:
  1. typ G9.
  2. napięcie 230V.
  3. moc 25W.
- Upewnij się, że nowa żarówka jest dokładnie osadzona w gnieździe ceramicznym.
- Wkręć klosz lampki.



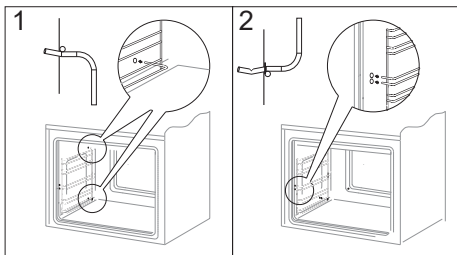
Oświetlenie piekarnika

**Uwaga: Należy uważać, aby zakładaną żarówkę halogenu nie dotykać bezpośrednio palcami!**

- Piekarnik został wyposażony w łatwo wyjmowane prowadnice druciane (drabinki) wkładów piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy pociągnąć za zaczep znajdujący się z przodu następnie odchylić prowadnicę i wyjąć z zaczepów tylnych.



Wyjmowanie drabinek



Zakładanie drabinek

## ROZDZIAŁ 9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- Wyłączyć zespoły robocze piekarnika
- Odłączyć zasilanie elektryczne
- Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

| PROBLEM                                   | PRZYCZYNA                                          | POSTĘPOWANIE                                                                                                                               |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Urządzenie nie działa.                 | Przerwa w dopływie prądu.                          | Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić.                                                                             |
| 2. Palnik nie zapala.                     | Zabrudzone otwory płomieniowe.                     | Zamknąć zawór odcinający gaz, zamknąć kurki palników, przewietrzyć pomieszczenie, wyjąć palnik, oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe. |
| 3. Zapalacz gazu nie zapala.              | Przerwa w dopływie prądu.                          | Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić.                                                                             |
|                                           | Przerwa w dopływie gazu.                           | Otworzyć zawór dopływu gazu.                                                                                                               |
|                                           | Zanieczyszczony (zatłuszczony) zapalacz gazu.      | Wyczyścić zapalacz gazu.                                                                                                                   |
|                                           | Pokrętko zaworu wciśnięte nie wystarczająco długo. | Przytrzymać wciśnięte pokrętko do czasu pełnego płomienia wokół korony palnika.                                                            |
| 4. Płomień przy zapalaniu palnika gaśnie. | Pokrętko zaworu zwolnione za szybko.               | Przytrzymać wciśnięte pokrętko dłużej w pozycji „duży płomień.                                                                             |

| PROBLEM                                  | PRZYCZYNA                                                                                                         | POSTĘPOWANIE                                                                                     |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. Nie działa oświetlenie piekarnika.    | Obluzowana lub uszkodzona żarówka.                                                                                | Wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja).                          |
| 6. Czerwona lampka kontrolna nie świeci. | Lampka kontrolna wyłącza się automatycznie gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, patrz Lampki kontrolne. |                                                                                                  |
| 7. Piekarnik nie grzeje.                 | Nie zostało ustawione pokrętko funkcji i pokrętko termoregulatora.                                                | Ustawić pokrętko na funkcję grzania, ustawić pokrętko termoregulatora, patrz obsługa piekarnika. |

Jeśli problem nie został rozwiązany należy odłączyć zasilanie elektryczne i zgłosić usterkę do Centrum Serwisowego.

### UWAGA:

Wszelkie naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.

|                                  |                                    |                                                            |                                                                   |
|----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Pobór mocy w trybie czuwania [W] | Pobór mocy w trybie wyłączenia [W] | Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W] | Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min] |
| 0,5                              | -                                  | -                                                          | -                                                                 |

## ROZDZIAŁ 10. DANE TECHNICZNE

| TYP/MODEL                                            | KFC 5082 GE CI W<br>KFC 5082 GE CI XX |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Kategoria urządzenia                                 | PL II 2ELwLs3B/P                      |
| Napięcie znamionowe                                  | 230V~50 Hz                            |
| Moc znamionowa kuchni                                | 3500 W                                |
| Płyta grzejna gazowa                                 | 7400 W                                |
| Palnik duży 90 mm                                    | 2800 W                                |
| Palnik średni 65 mm                                  | 1800 W                                |
| Palnik pomocniczy 45 mm                              | 1000 W                                |
| Piekarnik elektryczny                                | 3500 W                                |
| Grzejnik dolny                                       | 1100 W                                |
| Grzejnik górny                                       | 900 W                                 |
| Grzejnik grilla                                      | 1500 W                                |
| Wymiary kuchni (wysokość x szerokość<br>x głębokość) | 850 x 500 x 600 mm                    |

Wyrób spełnia wymagania norm EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1, obowiązujących w Unii Europejskiej.

Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 60350 1 /IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami: grzejnika dolnego i górnego (tryb konwencjonalny) i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasa efektywności energetycznej została wyznaczona w zależności od dostępnej funkcji w wyrobie zgodnie z poniższym priorytetem:

|                                                                                |                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wymuszony obieg powietrza ECO (grzejnik termoobiegu + wentylator)              | <br>ECO |
| Wymuszony obieg powietrza ECO (grzejnik dolny + górny + opiekacz + wentylator) | <br>ECO |
| Tryb konwencjonalny ECO (grzejnik dolny + górny)                               | <br>ECO |

Podczas wyznaczania zużycia energii należy zdemonstrować przewodnice teleskopowe (jeśli są na wyposażeniu wyrobu).

# **OPERATION MANUAL FOR FREE-STANDING KITCHEN KFC 5082 GE CI W KFC 5082 GE CI X**



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

## **DEAR CUSTOMER,**

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

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

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

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



### **WARNING:**

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

This free-standing kitchen is for home use only.

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

### **Manufacturer's declaration:**

The manufacturer hereby declares, that this product conforms with the below European Union Directives:

- Low voltage directive 2014/35/UE,
- Electro energetic compatibility directive 2014/30/UE,
- Regulations of the European Parliament and of the Council (EU) 2016/426
- Eco-design directive 2009/125/EC, which grants this product a marking.

Declaration of Conformity was issued for this model, and the document is available for state authorities

# CONTENTS

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CHAPTER 1. SAFETY INFORMATION .....</b>              | <b>46</b> |
| ENERGY SAVING .....                                     | 48        |
| UNPACKING .....                                         | 49        |
| RECYCLING .....                                         | 49        |
| <b>CHAPTER 2. PRODUCT'S DESCRIPTION .....</b>           | <b>50</b> |
| <b>CHAPTER 3. PRODUCT'S SPECIFICATION .....</b>         | <b>51</b> |
| ACCESSORIES .....                                       | 52        |
| <b>CHAPTER 4. INSTALATION .....</b>                     | <b>53</b> |
| SETTING THE APPLIANCE .....                             | 53        |
| MOUNTING THE STABILIZING LOCK .....                     | 55        |
| CONNECTING THE COOKER TO THE GAS INSTALLATION .....     | 55        |
| TIPS FOR INSTALATOR .....                               | 55        |
| CONNECTION TO THE FLEXIBLE STEEL CABLE .....            | 56        |
| CONNECTION TO THE RIGID PIPE INSTALLATION .....         | 56        |
| CONNECTION THE COOKER TO THE POWER SUPPLY SYSTEM .....  | 57        |
| ADJUSTING THE COOKER TO DIFFERENT TYPE OF GAS .....     | 57        |
| <b>CHAPTER 5. USAGE .....</b>                           | <b>59</b> |
| BEFORE FIRST USE OF APLLIANCE .....                     | 59        |
| USAGE OF SURFACE BURNERS .....                          | 59        |
| USING PROPER DISHES TO COOK .....                       | 59        |
| THE CONTROL KNOB OF GAS BURNERS .....                   | 60        |
| IGNITING THE BURNERS WITHOUT THE IGNITER .....          | 60        |
| IGNITING THE BURNERS WITH THE IGNITER IN THE KNOB ..... | 60        |
| BURNER FLAME SELECTION .....                            | 60        |
| OPERATION OF GAS OUTFLOW PROTECTION .....               | 61        |
| ELECTRONIC PROGRAMMER .....                             | 61        |
| OVEN FUNCTIONS .....                                    | 64        |
| <b>CHAPTER 6. PRACTICAL SUGESTIONS .....</b>            | <b>66</b> |
| <b>CHAPTER 7. TEST DISHES .....</b>                     | <b>69</b> |
| <b>CHAPTER 8. CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>        | <b>71</b> |
| <b>CHAPTER 9. WHAT TO DO IN CASE OF FAILURE .....</b>   | <b>74</b> |
| <b>CHAPTER 10. TECHNICAL DETALS .....</b>               | <b>75</b> |

## CHAPTER 1. SAFETY INFORMATION

### **WARNING:**

This appliance and its accessible parts become hot during use. Heating elements should not be touched. Children aged 8 or less should be kept away, unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged 8 or older or people with reduced physical, mental or sensory perception if continuously supervised, or were informed about correct usage by people responsible for their safety. Children should not play with the appliance. Maintenance and cleaning should not be conducted by children, unless supervised.
- Preparing meals on oils and fats without supervision may be dangerous and cause fire.
- NEVER do not try to put out the fire with water, but turn off the device and then cover the flame with a cover or non-flammable blanket.

### **ATTENTION :**

Danger of fire: do not store items on cooking surface.

This appliance becomes hot during use. Care should be exercised not to touch hot elements inside. Accessible parts can become hot during use. Young children should be kept away.

### **WARNING:**

Do not use abrasive or sharp objects to clean glass surfaces – it can scratch them and lead to cracking.

### **WARNING:**

To avoid the risk of electric shock, assure that the appliance is turned off before replacing the light bulb. This appliance should not be cleaned with steam cleaners.

- Danger of burns! When opening appliance's door, hot steam may come out.
- During or after cooking, door should be opened carefully. While opening, do not bend over the door. Steam may be invisible – depending on the temperature.

### **WARNING:**

Cooking process must be conducted under the supervision. Short-term cooking must be controlled continuously.

### **WARNING:**

It is recommended to use only the provided covers by manufacturer or indicated by the manufacturer in the operating instructions as appropriate. Using inappropriate covers may cause accidents. If the oven breaks down, it should immediately be disconnected from the mains from children.

- This appliance should be mounted adequate with the applicable regulations and used in properly airy room. Before installation and usage please familiarize with this manual.
- This appliance during using releases hot and moisture in the room, in which is installed. Make sure the kitchen room is properly airy, should keep open Vent or mounted mechanical ventilation (the kitchen hood).
- Long-term intensive using the appliance may require additional airing (e.g. increasing efficiency of mechanical ventilation if is using).
- This appliance can be used only in a way for which it was designed. Any other use (e.g. heating rooms) is dangerous.
- Please pay attention to children when are using the gas cooker, because children do not know the rules of kitchen operation. Especially hot surface burners, oven cavity, wire racks, grates, door glass, hot dishes and liquids may cause burns.
- Small domestic appliances or electrical cables should not touch hot cooker, because their insulation is not heat-resistant.
- Do not put flammable objects into the oven drawer when using the appliance.
- Do not leave cooker without supervision during preparing meals on oils or fats – overheated may catch fire.
- Be careful not to prime the burner.
- If appliance will damage, can using it again after the proper repair conducted by qualified technician.
- Do not open the tap on the gas connection or the valve on the cylinder without first checking that all taps are closed.
- Do not allow the burners to be primed or contaminated. If they are soiled, clean and dry immediately after cooling.
- Do not put dishes directly on the burners.
- Do not put dishes on one burner heavier than 10kg, and total weight heavier than 40kg on whole grate.
- Do not hit the knobs and burners.
- Do not place on open oven door objects heavier than 15kg.
- Do not put into the drawer hot dishes (above 75°C) or flammable items.
- Do not modify or repair this appliance by yourself, any actions should be conducted by qualified technician.
- Do not open the faucet without holding fired match or igniter.
- Do not extinguish the flame by blowing.
- The glass cover may crack when it is overheated. Put out all burners before lower the cover.
- It is forbidden to modify the cooker into the different type of gas, moving the appliance in other place or making changes in the power supply system by yourself. Any actions should be conducted by qualified technician.

- **IN CASE SUSPICION OF LEAKING THE GAS DO NOT:**

fire the matches, smoke cigarettes, turn on and turn off electric receiver (door bell, lighting switch) and use other electric and mechanical appliances causing electric or impact spark. In that case immediately close the gas cylinder valve or the gas shut-off faucet and ventilate the room, then call the qualified technician to remove the failure.

- In any circumstances caused by technical failure absolutely cut off the power supply system and report the fault for repair.
- Do not connect to the gas installation any antenna cables e.g. radios.
- In case of catching fire gas from leaky installation immediately turn off gas supply valve.
- In case of catching fire from leaky gas cylinder valve immediately cover it with a wet blanket to cool down the cylinder, turn off valve. After the cooling move the gas cylinder into the open space outside. It is forbidden to re-use damaged gas cylinder.
- In event of a few days break in using the cooker should close the main valve on gas system, while using the gas cylinder close the valve after each use.

## **ENERGY SAVING**

Rational energy usage not only saves money, but also reduces the impact on the environment. Save our planet! Save energy!

IT CAN BE DONE VERY EASLIY:



### **Using proper dishes to cook.**

- Cooking dish should be not smaller than the burner. Remember to use covers.

### **Keeping the burners, grate, and kitchen clean.**

- Soils interrupts heat transfer – heavily burned soils can be cleaned only by agents heavily damaging the natural environment. Particular cleanliness should be maintained at the flame holes of the pulley rings and the burner nozzle holes.

### **Do not look inside the dishes.**

- Do not open very often the oven door.

### **Use the oven only for cooking bigger food.**

- One kilogram of meat can be cooked more efficiently on a cooker.

### **Use residual heat of the oven.**

- When cooking for more than 40 minutes, turn the heating off 10 minutes before the cooking should end.

### **WARNING:**

- When using the timer, set the time shorter accordingly.

### **Close the oven door carefully.**

- Heat can escape because of a dirt accumulated on the gasket. Keep it clean.

### **Do not place the oven near a refrigerator or a freezer.**

- This will increase energy consumption of both appliances.

## **UNPACKING**

This appliance is securely packaged to protect it from possible damage during transit. After unpacking, please dispose of the packaging material in a responsible way which will not harm the environment. None of the packaging material is harmful to the environment, is 100% recyclable and it marked with special symbol.



### **ATTENTION:**

All packaging material (plastic bags, styrofoam, etc.) should be kept away from children.

## **RECYCLING**

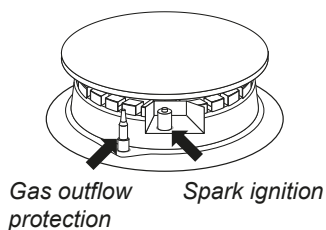
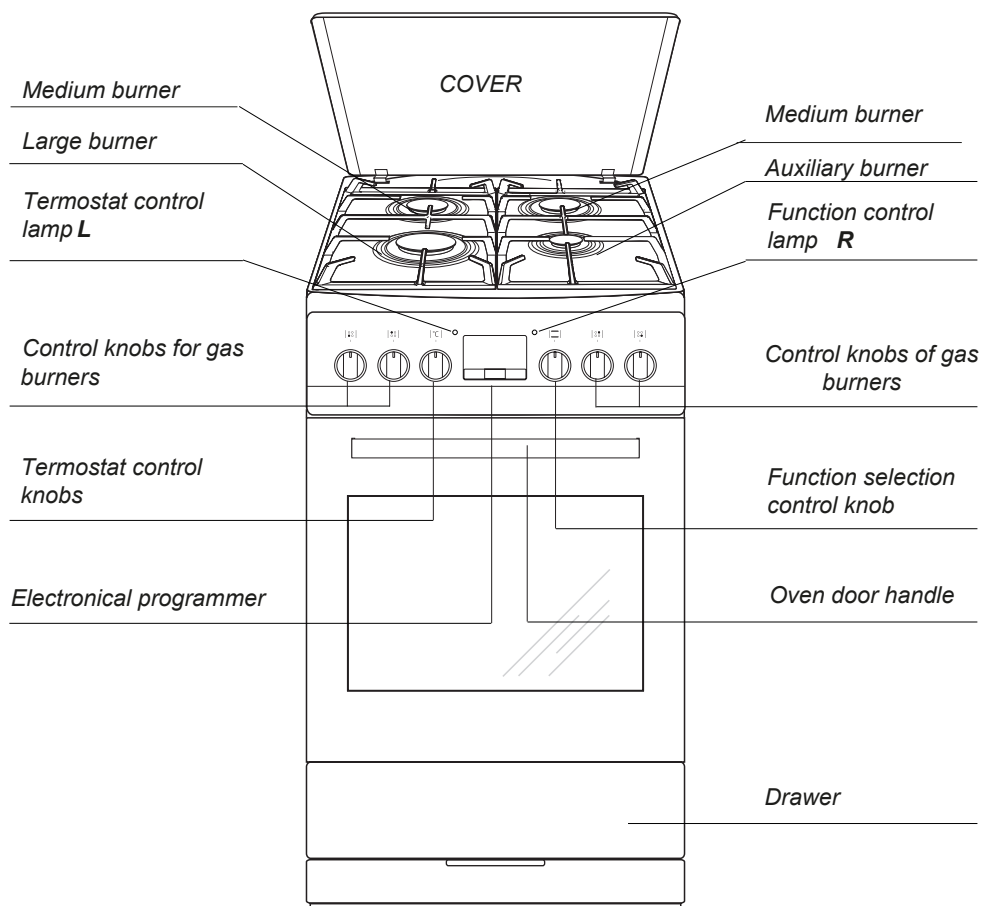
This appliance is marked according to EU directive 2012/19/UE and Polish Waste Electric and Electronical Equipment act, and marked with a crossed out bin symbol.

Appliances marked with this sign cannot be disposed of with other household waste after their life cycle expires. The user is obliged to deliver them to the nearest electric and electronical waste collection centre. Local collection centre, shops and government agencies create a system that allows collection of such waste.

Correct treatment of waste electric and electronic equipment saves the environment and people from harmful effect that this appliance may create.



## CHAPTER 2. PRODUCT'S DESCRIPTION



## CHAPTER 3. PRODUCT'S SPECIFICATION

**Table of available equipment depending on the model:**

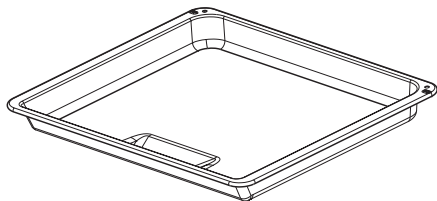
| TYPE OF COOKER                        | KFC 5082 GE CI W | KFC 5082 GE CI X |
|---------------------------------------|------------------|------------------|
| Gas burners:                          |                  |                  |
| Large burner 9,0 cm                   | 1                | 1                |
| Medium burner 6,5 cm                  | 2                | 2                |
| Auxiliary burner 4,5 cm               | 1                | 1                |
| Functional elements of burners:       |                  |                  |
| Gas igniter in the knob               | +                | +                |
| Gas igniter in the button             |                  |                  |
| Gas outflow protection                | +                | +                |
| Heating and functional parts of oven: |                  |                  |
| Upper+lower heater                    | +                | +                |
| Grill                                 | +                | +                |
| Turnspit                              |                  |                  |
| Fan                                   |                  | +                |
| Ring heater                           |                  |                  |
| Electronic timer                      |                  |                  |
| Ta                                    | +                | +                |
| Knobs                                 |                  |                  |
| Standard                              | +                | +                |
| Push-push                             |                  |                  |
| Interior oven parts                   |                  |                  |
| Wire side racks                       | +                | +                |
| Telescopic rails                      | +                | +                |
| Catalytic panels                      |                  |                  |
| Accessories                           |                  |                  |
| Wire rack                             | +                | +                |
| Shallow tray                          |                  |                  |
| Deep tray                             | +                | +                |
| Meat probe and turnspit               |                  |                  |
| Other equipment                       |                  |                  |
| Cover                                 | +                | +                |
| Drawer                                | +                | +                |
| Storage compartment                   |                  |                  |
| Roll over lock                        | +                | +                |

Description of models included in this manual was created based on data available during this manual creation. All accessories were included here. Each model has a different set of accessories. The table above allows you to get familiar with each model's accessories.

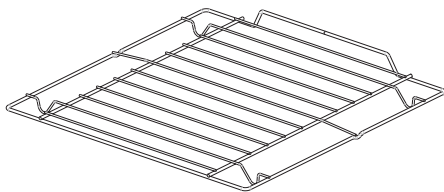
Additional markings indicate the gas cooker's finish:

- White finish – W
- Stainless steel finish - X
- Gray oven – Q
- Oven with Aqualityc enamel – Qa
- Glass cover – N
- Cast iron grate - A

## ACCESSORIES



**Tray**



**Grill rack**

## CHAPTER 4. INSTALATION

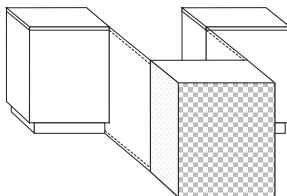
Below instructions are intended for qualified technician installing this appliance. These instructions are intended to ensure that the installation operations and the maintenance of the device are carried out in the most efficient way possible.

### NOTE:

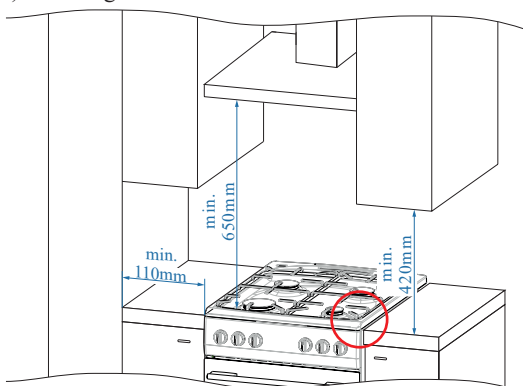
- Before installing make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and setting of the device are appropriate.
- The setting conditions for this device are stated on a plate rate.
- This appliance is not meant to be connected to exhaust pipes. Should be installed and connected according the current regulations. In particular should be taken into consideration adequate requirements which applies to ventilation.

### SETTING THE APPLIANCE

- The kitchen room should be dry and airy. Also should have working ventilation, which meets the requirements of current regulations. The legal basis on which we assess the sustainability of the room for installing a gas cooker in it, is the Ordinance of Minister of Infrastructure from April 12, 2002 regarding technical conditions, which buildings and their location should answer.
- The room should have installed ventilation system, which exhaust the fumes during burning. This ventilation should consist of vent or the kitchen hood. The hoods should be installed according to the tips given in manual instructions. The cooker setting should ensure easy access to all steering components.
- The room should also ensure constant air supply, which is necessary to proper burning gas. Air supply should be not less than  $2\text{m}^3/\text{h}$  on 1 kW burners power. The air may be supplied as a result of direct flow from inside through a channel with cross-section of at least  $100\text{cm}^2$ , or indirectly from adjacent rooms that are equipped with ventilation ducts coming out to the outside.
- LPG is heavier than air and therefore tends to accumulate at lower levels. The rooms, in which gas cylinders have been installed, should be equipped with ventilation ducts led out from the room to outside, allowing gas to escape in the event of a leak. For the same reason, gas cylinders, both empty and partially filled, should not be installed or stored in rooms located below the earth's Surface (e.g. basements). The cylinders must not be too close to sources of heat (stoves, fireplaces, ovens, etc.) that could increase the temperature inside the cylinder above  $50^\circ\text{C}$ .
- Class of appliance according to EN 30-1-1: class 2 - subclass I.

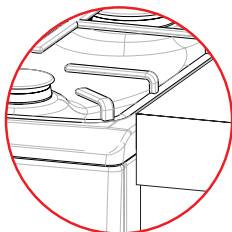


- The gas cooker can be built in furniture string only to the height of the worktop (850mm from the floor). Building in above this level is not recommended.

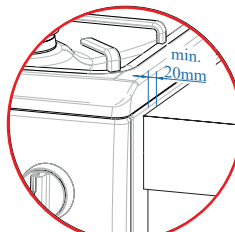


**PIC. A**

- The burners plate extends above the furniture string (Pic. B).



**NIEPRAWIDŁOWO  
INCORRECT**



**PRAWIDŁOWO  
CORRECT**

**PIC. B**

- The furnitures in the string have to have lining and the glue resistant to heat 100°C. Failure to comply this condition may affects as deforming and unstick the lining. If not sure about the heat resistance of furnitures, the cooker should be built-in with furniture keeping the distance 20mm.
- The wall or furnitures located next to the cooker, which are above of burners plate, should be installed in distance 110mm from the edge of burners plate.
- The wall located behind of the gas cooker should be covered with the heat resistant. During using the cooker, the rear wall may heat up to 50°C.
- The gas cooker should be mounted on hard, level floor (do not place on base).
- Before start the usage, the cooker should be leveled, which have particular impact on even spreading out the oils on pan. Adjusting feet are available for this purpose, accessible after removing the drawer. Adjustment range +/- 5mm.

### **ATTENTION:**

To avoid the appliance from tipping over, install a stabilizing lock.

## MOUNTING THE STABILIZING LOCK

The stabilizing lock is mounted to prevent the appliance from tipping. Due to installed lock, child should not be able to climb on the oven door and cause the tipping of appliance.

The cooker with height 850mm:

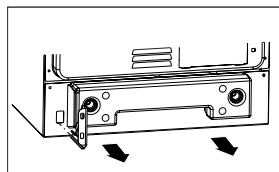
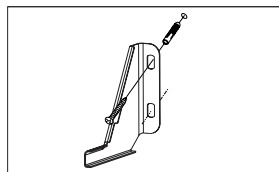
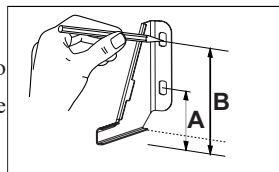
A= 60mm

B= 103mm

The cooker with height 900mm:

A= 104 mm

B= 147mm



## CONNECTING THE COOKER TO THE GAS INSTALLATION

### ATTENTION:

The cooker should be connected to gas installation, to the type of gas to which appliance was fabrically adapted. Information about the type of gas is suitable for this appliance is located on rating plate. The cooker should be mounted by a qualificated technician, and only he is able to adjust the gas cooker to different type of gas

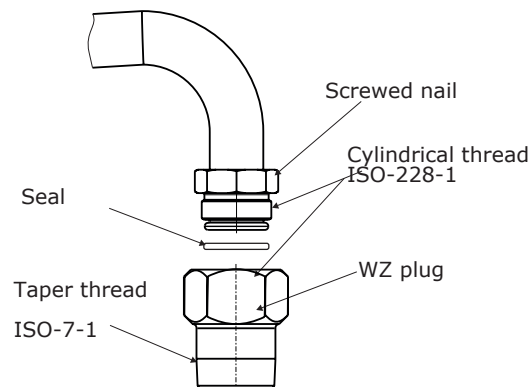
## TIPS FOR INSTALATOR

### Instalator should:

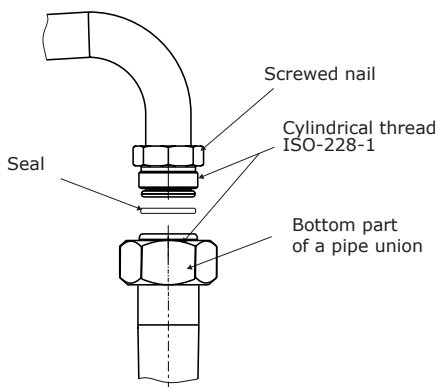
- Have entitlement to conduct gas installment.
- Get familiar with informations stated on rating plate about the type of gas is suitable for this appliance. This specifictaion should be compared with informations provided by the local distributor of gas.
- Check out:
  - Ventilation efficiency.
  - Gas connections for leaks.
  - Efficiency of all functional elements cooker.
  - If the power supply system is adjust to work with a protective conductor (zero).
- For proper working of spark igniter and gas outflow protection, adjust the setting of gas knobs with washers supplied:
  - Check the working of spark igniter and gas outflow protection.
  - In the case of malfunction, remove the knob, make adjustment by inserting the washer (s) on the valve stem.
  - After the adjusting, secure the system with clamping washer and install the knob.
- Give the users the gas cooker connection certificate and familiarize them with usage the appliance.

Connector which supplies the gas to the gas cooker it is a threaded connector G ½”.

#### A. Connection via WZ plug.



#### B. Connection via a pipe union.



Note: Your cooker does not come with the connectors shown in the figures. To purchase the connector and have it installed, please contact our spare parts distributors.

### CONNECTION TO THE FLEXIBLE STEEL CABLE

In case of installation the gas cooker according to the regulations for class 2, subclass I, for connecting gas cooker to gas installation it is recommended to use only flexible steel cable, corresponding to national regulations.

The connector supplies gas to the gas cooker it is a connector with thread ½”. It is recommended to seal the connection with sealing teflon tape. It is recommended to use only pipes and seals corresponding to the current regulations. The maximum length of flexible steel cable cannot exceed 2000mm.

Make sure if the connection will not touch any other moving elements, which may cause damage.

### CONNECTION TO THE RIGID PIPE INSTALLATION

The cooker is equipped with spigot with thread ½”. It is recommended to seal the connection with sealing teflon tape. The connection to the gas installation should be conducted in way which there is no tensions in any point of installation, and on any part of appliance. Use the excessive tightening torque (greater than 20Nm) or sealing tow can cause joint damage or leakage.



#### ATTENTION:

If it is necessary to replace the pressure controller during operation, the cooker must have a technical inspection covering gas valves and gas outflow protection.

### **Main rulings of applicable standards, predict that:**

- Interior hose diameter should be 8mm.
- To connection the hose use a standard clamps.
- Check if the hose is connected properly on both endings.
- The hose should not touch in any point with hot parts of gas cooker.
- The hose should not be longer than 1,5m.
- The hose should not be in any point bended or stretched, along its entire length it should also not have bends or narrowings.
- Along its length, the hose should be accessible, so that its wear can be checked.
- In case of leaking the hose should be replaced. It is forbidden to repair damaged hose.



### **ATTENTION:**

After the installation of gas cooker, it should be checked if there is no leaking on all connections, please use water with soap.

**DO NOT USE FLAME TO CHECK LEAKAGES.**

## **CONNECTION THE COOKER TO THE POWER SUPPLY SYSTEM**

- The cooker is factory-set for single-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and equipped with a 3 x 1,5mm<sup>2</sup> connecting cable with length of about 1,5m with a plug with protective contact.
- The electrical connection socket must be equipped with a protective pin and must not be located above the cooker. The positioning of the cooker requires that the electrical connection socket is accessible to the user.
- Before connecting the cooker to electrical socket ensure that:
  - Fuse and power supply system holds on the electrical loads of the cooker.
  - The power supply system is equipped with efficient grounding system corresponding to the current regulations.
  - The plug is located in easily accessible place.



### **ATTENTION:**

If the non detachable power cable will damage, it should be replaced at the manufacturer or in the specialist repair shop, or by the qualified technician to prevent the danger.

## **ADJUSTING THE COOKER TO DIFFERENT TYPE OF GAS**

This performance may be conducted only by the qualified technician. If gas, which cooker will be supplied with, is different from the factory-set gas option (G20 2E 20 mbar), it should be replaced burner nozzles and conduct the regulation of flame.

## Somipress type of burner

| TYPE OF GAS        | BURNER                  |                         |                         |
|--------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
|                    | AUXILIARY BURNER        | MEDIUM BURNER           | LARGE BURNER            |
|                    | Diameter of nozzle (mm) | Diameter of nozzle (mm) | Diameter of nozzle (mm) |
|                    | Heat load 1,00 kW       | Heat load 1,80 kW       | Heat load 2,80 kW       |
| G20 2E 20 mbar     | 0,72                    | 0,98                    | 1,17                    |
| G30 3B/P 37mbar*   | 0,52 / 0,46             | 0,67 / 0,62             | 0,83 / 0,79             |
| G2.350 2Ls 13 mbar | 1,05                    | 1,31                    | 1,65                    |
| G27 2Lw 20 mbar    | 0,85                    | 1,09                    | 1,20                    |

*\*optional*

| BURNER'S FLAME | CONVERTING FROM LPG TO NATURAL GAS                                                | CONVERTING FROM NATURAL GAS TO LPG                                                |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Full           | Replace the burner nozzle with the appropriate one according to the nozzle table. | Replace the burner nozzle with the appropriate one according to the nozzle table. |
| Economical     | Slightly unscrew the adjustment screw and adjust the flame size.                  | Screw in the adjustment screw slightly and check the flame size.                  |

For adjustment please remove the tap knobs.

The surface burners used do not requires primary air regulation. The correct falme has distinct cones insiade a blue-green color. A short humming flame or long, yellow and mounding flame, without clearlt defined cones, indictaes an incorrete gas quality in the home installation or damage or soiling of the burner. To check the instesity the flame, please heat the burner for about 10 minutes on full position, and the turn the knob on economical position. The flame should not go out or jump on the nozzle.

### Replacing the burner nozzle:

Unscrew the nozzle using a special socket wrench 7 and replace with a new one depending on the type of gas (see tables).

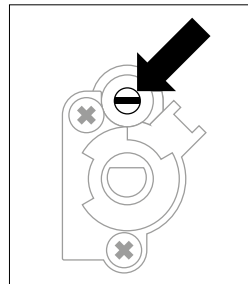
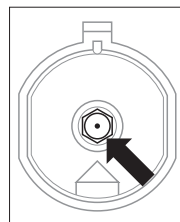
### ATTENTION:

Conversion of the device to adapt it to gas other than what results from the manufacturer's marking on the rating plate of the kitchen or purchase of the kitchen for a different type of gas than is installed in the apartment, is the sole responsibility of the installer user.

The gas supply to the surface burners is opened and adjusted with valves with gas outflow protection. Valves should be adjustem with burner on in the economical flame position using a 2.5mm adjusting screwdriver.

### ATTENTION:

After the adjusting place a sticker with description of the type of gas which the cooker is adapter.



## CHAPTER 5. USAGE

### BEFORE FIRST USE OF APLLIANCE

- Remove all package materials,
- Empty the drawer, clean up the oven from the factory maintenace agents,
- Take out the additional accessories and wash them in warm water with a mild detergent,
- Turn on the ventilation in the kitchen room or open the window,
- Heat the oven up to 250oC for about 30minutes, then clean the interior with wet cloth.

#### ATTENTION:

Remove the protective foil from the telescopic racks before switching on the oven.

The oven cavity should be cleaned by warm water with washing up liquid.

#### ATTENTION:

In the cookers equipped with the electronic programator Ta, after connecting to the power supply system the display will blink „0.00”. Set the current time of the programmer (see section Electronic programmer).

No current time setting will disable oven operation.

### USAGE OF SURFACE BURNERS

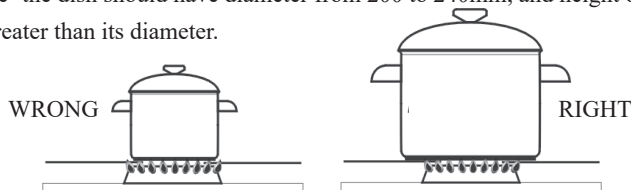
The informations about arrangement the burners and control knobs are located in section Product's description.

### USING PROPER DISHES TO COOK

Make sure the diameter of the dish is always larger than the diameter burner flame crown, and the dish is covered. It is recommended the diameter of dish be 2,5-3 times larger then diameter of the burner.

For burners:

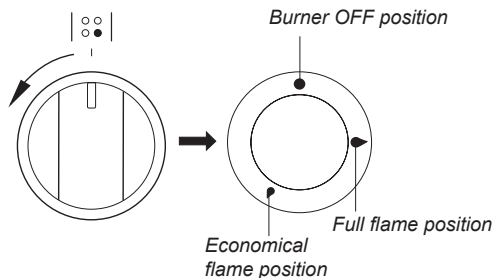
- Auxiliary – the dish should have diameter from 90 to 150mm.
- Medium – the dish should have diameter from 160 to 220mm
- Large- the dish should have diameter from 200 to 240mm, and height of the dish should not be greater than its diameter.



#### ATTENTION:

On the hob it is not recommended to use greater dishes which are exceed out its edges.

## THE CONTROL KNOB OF GAS BURNERS



## IGNITING THE BURNERS WITHOUT THE IGNITER

- Light the match,
- Press the control knob until resistance is felt and turn it counterclockwise to full flame position,
- Light the gas with a match,
- Set the desired flame position,
- Turn off the burner after the cooking by turning clockwise the knob on OFF position.

## IGNITING THE BURNERS WITH THE IGNITER IN THE KNOB

- Press the knob until resistance is felt and turn it counterclockwise to full flame position,
- Hold on until gas is lighted,
- After the igniting the gas release the knob and set the desired flame position.

### ⚠ ATTENTION:

In some cooker models which are equipped with gas outflow protection of surface burners it is important to hold on for about 10 sec the knob in full flame position, to starting the outflow protection system.

In case of difficulties with lighting up the gas consequent of converting the gas and gas composition, center the hubcap vis-a-vis the spark gap.

## BURNER FLAME SELECTION

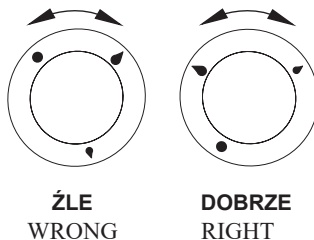
Correctly adjusted burners have light blue flame with clearly defined inner cone. Burner flame selection is depending on setting the knob position:

- Full flame position
- Economical flame position
- Flame OFF position

It is possible to set smoothly the flame size.

### ⚠ ATTENTION:

It is forbidden to set the flame between the OFF and FULL position!



## OPERATION OF GAS OUTFLOW PROTECTION

The cookers are equipped with the automatic outflow protection system, this system cut the supply of gas when the flame disappears.

This system prevent from outflow of gas when the flame on burner will disappears, e.g. when the burner is primed.

Re-igniting of burner requires user intervention.

## ELECTRONIC PROGRAMMER

### Setting the current time

After the connecting to power supply system or re-connecting display shows blinking „0.00”.

- Press and hold OK button (or at once </> buttons) until on display show up  symbol, and the dot below this symbol will be blinking.
- In 7 sec set the current time using the </> buttons.

After 7 sec from setting the time, new data will be saved, and the dot will stop blinking.

The time adjustment can be made later by pressing a tonce the </> buttons while the dot below the  symbol will be blinking, the current time can be adjusted.

### ATTENTION:

The oven can be started after the  symbol show up on display.

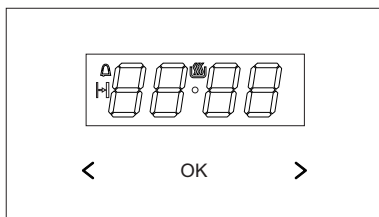
### Minute Minder

You can active the Minute Minder at any time, regardless of the status of other functions.

The Minute Minder can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

To set the Minute Minder:

- press the OK button, then the display will show flashing  symbol:
- use the </> buttons to set the Minute Minder. The display will show the set time and Minute Minder symbol . Once the set time elapses, alarm sounds and the  flashes
- to mute the alarm press and hold OK or simultaneously press and hold </>, the  symbol will be off and the display will show the current time.



- OK** Operating mode selection button
- >** Plus button
- <** Minus button
-  Ready to work indicator
-  Timer indicator
-  Operation time indicator

### Note!

If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

## Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

- set the operation mode knob and the temperature control knob to your preferred settings.
- press OK repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the  symbol will be flashing,
- set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the < / > buttons.

The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the  symbol.

Once the Duration has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the  symbol will be flashing.

- set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.,
- to mute the alarm press and hold OK or simultaneously press and hold < / >, the  will be off and the display will show the current time.

## Cancel settings

Timer and Timed operation settings may be cancelled at any time.

- to cancel the Duration, press < / > simultaneously.

Cancel Minute Minder settings:

- press the OK button to select the minute minder,
- press the < / > buttons

## Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

- press and hold the < / > button simultaneously,
- press OK to select *tone*, and the display will flash:
- press < / > to select the desired tone:
  - use the > button to select tones 1 to 3
  - use the < button to select tones 3 to 1.

## Adjust display brightness

You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when none of controls are used 7 seconds.

You can adjust display brightness as follows:

- simultaneously press the < / > buttons
- press OK repeatedly to select the *bri* (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness).
- use the < / > buttons to select the desired brightness
  - use the > button to select tones 1 to 9
  - use the < button to select tones 9 to 1.

**Note:**

The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

**Night Mode**

The display is dimmed during the night hours 22:00 — 06:00.

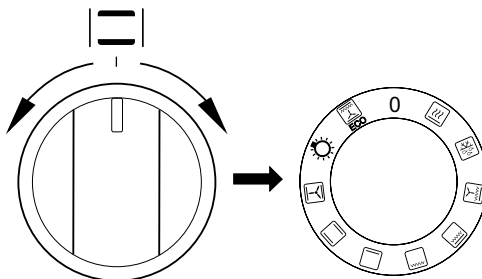
### Fan assisted oven:

The oven is equipped with the ring, upper and lower heating elements. Oven is controlled with thermostat and function selection knobs.

#### Function is set by turning the knobs to the desired position:

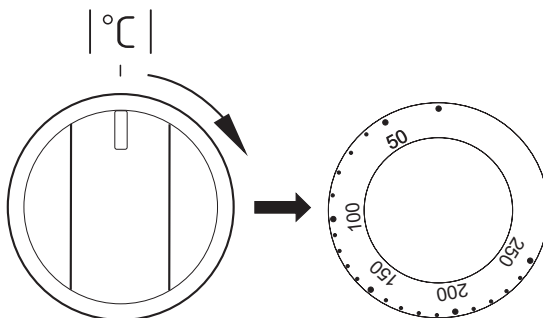
- select desired temperature,
- select desired function.

Oven can be turned off by rotating the knobs to 0 position.



#### ATTENTION:

Heating will be started only after thermostat will be set too.



## OVEN FUNCTIONS

**0**

**Oven is turned off.**



**Interior illumination**

This position is used for illumination of the interior without any heating.



**Quick heating**

Upper and grill heater are turned on, fan starts operating. Used for initial heating.



**Defrosting**

Fan is turned on. Oven will not heat, only move the air around to quicker defrosting.



**Upper heater, grill and fan**

This function accelerates the grilling process. It grills food quickly, retaining their taste.



**Stronger grill (Supergrill)**

By using the "supergrill" function, both grill and upper heater are turned on. This allows the upper part of the cavity to become more heated, which makes food more grilled, and allows bigger pieces to be cooked.



**Grill**

Grill is used to cook small amounts of meat: steaks, fish, toasts, sausages, etc. Grilled food should not be thicker than 2-3 cm and it should be turned over during cooking.



**Bottom heater**

This function turns only the bottom heating element on. This can be used to cook damp or stuffed dough.



**Upper and lower heater**

This function turns both top and bottom heaters on. It is perfect for cooking meat cakes, fish, pizza, bread. Pre-heating is recommended. Please cook on one level.



**Ring heater and fan ECO**

With this function, an optimized heating method is activated to save energy when preparing food. With this knob position the oven lighting is switched off.

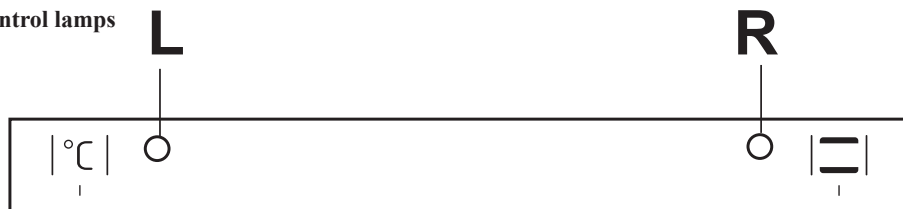
**ECO**



**Top and bottom heater, fan**

This function is perfect for cooking cakes. Fan ensures even heat distribution inside.

### Control lamps



There are two signal lamps, which informs the user about oven operation – **R** and **L**. **R** lamp signalises oven being turned on, **L** lamp signalises heating is turned on. When **L** lamp turns off, it indicates that the oven reached the selected temperature. Recipes suggest inserting food into the pre-heated oven – please wait until **L** lamp will turn off and then put the food inside oven. Also, **L** lamp will sometimes turn on and turn off – indicating the levels of temperatures in the oven, that will keep temperature stable inside. Please note that **R** lamp will be also lit in „Interior illumination” function.

### **IMPORTANT:**

During quick heating, oven should be empty – insert wire rack or cooking tray after the desired temperature was reached. Quick heating is not recommended when timer is set.

### **Grill usage**

Grilling is conducted by emitting infrared waves by grill heater.

To turn the grill on:

- Set the function knob to , , .
- Heat the oven for 5 minutes (with door closed).
- Insert a tray with food to be grilled in desired slot. If you use wire rack, insert tray directly beneath it to catch dripping fat.
- Close the oven door.

**For grill and supergrill functions, maximum temperature set is 210°C, and when fan is used - 190°C.**

### **ATTENTION:**

Cooking should be conducted with closed door only.

During cooking, accessible parts may become hot. Keep children away.

## CHAPTER 6. PRACTICAL SUGESTIONS

### Cooking cakes:

- It is recommended to use accessories included with the oven.
- Cooking cakes can be conducted in trays purchased elsewhere. They should be placed on a wire rack. It is recommended to use black trays which conduct heat better and shorten the cooking time.
- It is not recommended to use any shiny or bright surfaced accessories when convectional cooking is selected. This may cause food is not cooked enough.
- When fan assisted function is selected, pre-heating is not required. For all other functions, please pre-heat the oven.
- Before removing the cooked cake from the oven please check whether it is ready. Use a wooden stick (like a match) – insert it into the cake. If it is clean and dry, cake is ready.
- It is recommended leaving food for 5 minutes more after cooking is completed.
- When using fan-assisted programmes, the same result can be reached when is selected lower temperature by 20-30 degrees.
- Cooking parameters in the table below are suggested and they can be modified.
- If recipe states cooking values drastically than those from the manual, please refer to the manual.

### Cooking meats:

- Oven is suitable for cooking meat pieces of over 1 kg. Smaller portions can be prepared on the kitchen hob.
- It is recommended to use heat-resistant cookware. Also handles should be heat resistant.
- When cooking food on the wire rack it is recommended to use also a tray with small amount of water, located below to catch falling fat.
- It is recommended to turn over meat at least once during cooking. Also. Please spray the meat with its sauce or hot salty water. Do not put cold water on it.

### ECO heating function

- Using the ECO heating function, starts an optimized heating method to save energy when preparing food.
- It is not recommended to shorten the cooking time by selecting higher temperatures. Also pre-heating is not necessary.
- Do not change the level of temperature during cooking and do not open oven doors during cooking.

### Recommended parammetrs with usage ECO heating function:

| TYPE OF BAKING DISH | OVEN FUNCTION                                                                            | TEMPERATURE °C | LEVEL OF RACKS 4-1 | TIME (MIN) |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|------------|
| Sponge cake         | <br>ECO | 180 - 200 °C   | 2 - 3              | 50 - 70    |
| Brioche             | <br>ECO | 180 - 200 °C   | 2                  | 50 - 70    |
| Fish                | <br>ECO | 190 - 210 °C   | 2 - 3              | 45 - 60    |
| Beef                | <br>ECO | 200 - 220 °C   | 2                  | 90 - 120   |
| Pork                | <br>ECO | 200 - 220 °C   | 2                  | 90 - 160   |
| Chicken             | <br>ECO | 180 - 200 °C   | 2                  | 80 - 100   |

### Recommended parameterses with fan and ring heater

| TYPE OF BAKING DISH | OVEN FUNCTION                                                                       | TEMPERATURE °C            | LEVEL OF RACKS 4-1 | TIME (MIN)           |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|----------------------|
| Sponge cake         |    | 160 - 200 °C              | 2 - 3              | 30 - 50              |
| Sponge cake         |   | 150 °C                    | 3                  | 25 - 35              |
| Brioche             |  | 160 - 170 °C <sup>1</sup> | 3                  | 25 - 40 <sup>2</sup> |
| Brioche             |  | 155 - 170 °C <sup>1</sup> | 3                  | 25 - 40 <sup>2</sup> |
| Pizza               |  | 200 - 240 °C <sup>1</sup> | 2 - 3              | 15 - 25              |
| Fish                |  | 210 - 220 °C              | 2                  | 45 - 60              |
| Fish                |  | 190 °C                    | 2 - 3              | 60 - 70              |

|            |                                                                                   |              |   |           |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|---|-----------|
| Sausages   |   | 210 °C       | 4 | 14 - 18   |
| Beef       |  | 225 - 250 °C | 2 | 120 - 150 |
| Pork       |  | 160 - 230 °C | 2 | 90 - 120  |
| Chicken    |  | 180 - 190 °C | 2 | 70 - 90   |
| Chicken    |  | 160 - 180 °C | 2 | 45 - 60   |
| Vegetables |  | 190 - 210 °C | 2 | 40 - 50   |
| Vegetables |  | 170 - 190 °C | 3 | 40 - 50   |

The times apply, unless otherwise specified for an unheated chamber. For a preheated oven, the times given should be shortened by approx. 5-10 minutes.

<sup>1</sup> Preheat an empty oven.

<sup>2</sup> The times given are for baking in small molds.



#### **NOTE:**

The parameters in the table are indicative and can be adjusted according to your own culinary experience and preferences.

## CHAPTER 7. TEST DISHES

### Baking cakes

| TYPE OF DISH         | ACCESSORIES                       | LEVEL OF RACKS                      | OVEN FUNCTION                                                                       | TEMPERATURE °C            | TIME (MIN)           |
|----------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| Small cakes          | Bread tray                        | 3                                   |    | 160 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 40 <sup>2</sup> |
|                      | Bread tray                        | 3                                   |    | 155 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 40 <sup>2</sup> |
| Crisp cake           | Bread tray                        | 3                                   |    | 150 - 160 °C <sup>1</sup> | 30 - 40 <sup>2</sup> |
|                      | Bread tray                        | 3                                   |    | 150 - 170 °C <sup>1</sup> | 25 - 35 <sup>2</sup> |
| Fat free sponge cake | Grill rack + cake mold Ø 26 cm    | 3                                   |    | 170 - 180 °C <sup>1</sup> | 30 - 45 <sup>2</sup> |
| Apple-pie            | Grill rack + 2 cake molds Ø 20 cm | 2 - molds located on the grill rack |  | 180 - 200 °C <sup>1</sup> | 50 - 70 <sup>2</sup> |

<sup>1</sup> Preheat an empty oven, do not use Quick heating function.

<sup>2</sup> The times apply, unless otherwise specified for an unheated chamber. For a preheated oven, the times given should be shortened by approx. 5-10 minutes.

## Grill

| TYPE OF DISH            | ACCESORIES                  | LEVEL OF RACKS            | OVEN FINCTION                                                                     | TEMPERATURE (°C) | TIME (MIN) <sup>2</sup>           |
|-------------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Toasts with white bread | Wire rack                   | 4                         |  | 250 °C 1         | 1,5 - 2,5                         |
|                         | Wire rack                   | 4                         |  | 250 °C 2         | 2 - 3                             |
| Beef burgers            | Wire rack + tray underneath | 4 - wire rack<br>3 - tray |  | 250 °C 2         | 1 side<br>10-15<br>2 side<br>8-13 |

<sup>1</sup> Preheat the empty oven for 5 minutes, do not use the quick heat function.

<sup>2</sup> Preheat the empty oven for 8 minutes, do not use the quick heat function.

## Baking

| TYPE OF DISH  | ACCESORIES                    | LEVEL OF RACKS            | OVEN FINCTION                                                                     | TEMPERATURE (°C) | TIME (MIN) <sup>2</sup> |
|---------------|-------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|
| Whole chicken | Wire rack<br>+tray underneath | 2 – wire rack<br>1 - tray |  | 180 - 190 °C     | 70 - 90                 |
|               | Wire rack<br>+tray underneath | 2 – wire rack<br>1 - tray |  | 180 - 190 °C     | 80 - 100                |

The times apply, unless otherwise specified for an unheated chamber. For a preheated oven, the times given should be shortened by approx. 5-10 minutes.

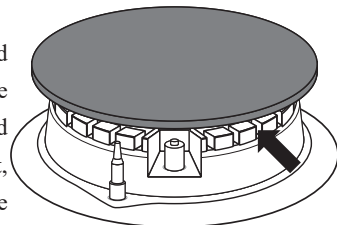
## CHAPTER 8. CLEANING AND MAINTENANCE

Proper maintenance and cleaning will ensure a trouble-free and long operation of appliance.

Before starting the cleaning process, the cooker should be turned off by main switch or by unplugging the power cord from the socket. Cleaning should be conducted after cooling the appliance down.

### The burners, burners plate grate, gas stove housing

- In case of soiled burners and grate, it should be take off and cleaned with warm water with small amount of anti-grease agent. Then wipe it untill its dry. When the grate is taken off clean the burners plate carefully and wipe it with soft, dry cloth. Special cleaning should be conducted with the flame holes of ring hub-cap. The The flames holes should be cleaned with thin copper wire. Do not use steel wires or do not drill up the holes.



### ⚠ ATTENTION:

The burner elements should be always dry. The water particles may stop outflow of gas and cause incorrect burning of flame.

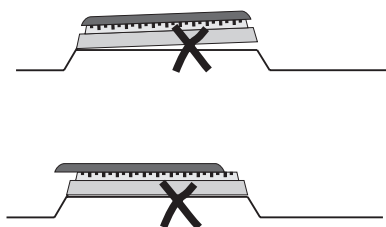
It should be checked if the burners elements are properly mounted after the cleaning.

The wrong position of burner cap may cause permanent damage of the burner.

**CORRECT**



**INCORRECT**



- To clean the enameled surface use a delicate agent. Do not use a abrasive liquids, creams, stones, wire sponge ect.
- The cooker with the stainless steel plate requires the pre-clean before starting the usage. It should be noted to remove all the adhesive residue from foil located on the trays. The plate should be cleaned regularly after each use. Do not let the plate is heavily soiled, in particular burned soils from boil over dishes.

## Oven cleaning:

- Oven should be cleaned after every use. During the cleaning process you can turn on the illumination to make the cleaning easier.
- Oven cavity should be cleaned by warm water with washing up liquid.
- **Steam clean:**
  - pur 0,25l (1 glass) of water on the tray inserted into the oven on first level from the bottom,
  - close the oven door
  - turn the thermostat knob on 50°C, the function knob turn on
  - heat the cavity for 30 minutes
  - after this time, wipe the interior with cloth or sponge, and then clean it with warm water with washing up liquid.



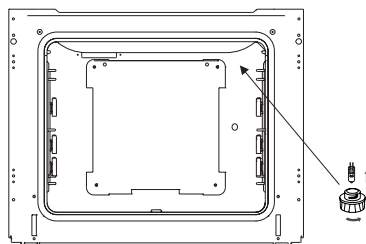
## IMPORTANT:

- Cleaning should not be conducted by abrasive agents or aggressive chemicals.
- Front of the appliance can be cleaned only with warm water with small amount of washing liquid or window cleaner. Do not use cleaning creams!

## Replacing the halogen bulb in the oven

**Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.**

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltag
  - pow
  -
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.

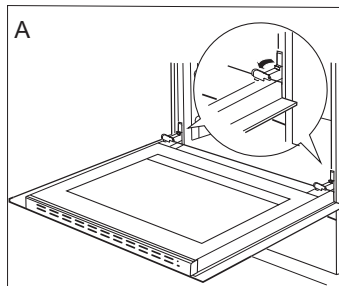


*Oven lighting*

**Note! Make sure not to touch the halogen directly with your fingers.**

## Removing the door

To make cleaning easier, you can remove the door. To do this, please open oven door, lift security tabs in both hinges (Pic. A). Then, close the door a bit, lift them and remove from the frame. To mount the door, follow the instructions in reverse order. When placing oven door back, make sure that cuts on the hinge match to the socket. Afterwards, lock the security tabs in both hinges and push them into place. Inappropriate mounting of the door may break them when closing



**Lifting the hinge security tags**

## Removing an inner glass

1. Please pry the top grill of the door off with a flat-tipped screwdriver.
2. Remove the top grill.
3. Remove internal glass from its housing.

### **WARNING:**

Danger of cracking! Inner glass should be sled out, not lifted.

4. Clean the glass with warm water and cleaning agent.
5. To mount the glass, follow the instructions backwards. Smooth side should be on top, cut-off corners in the bottom.

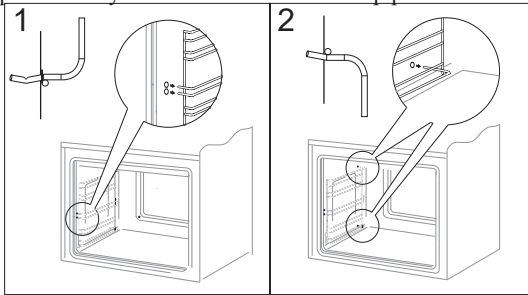
### **WARNING:**

Do not mount the top grill on both sides simultaneously.

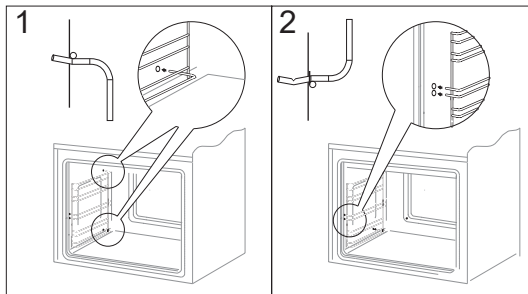
To properly mount it, firstly place the left side, push the right side until it clicks, and push the left side finally.

## Racks

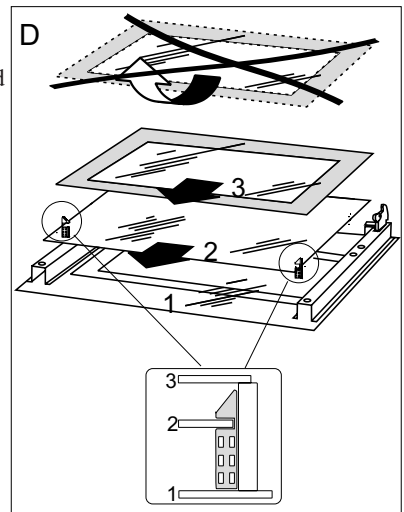
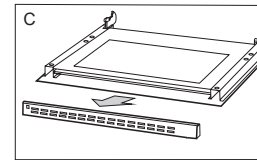
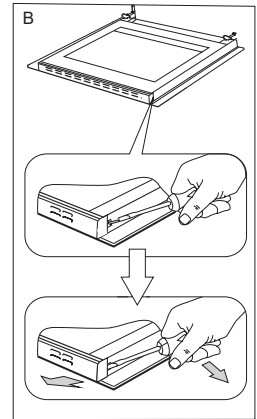
This oven is equipped with side racks that make inserting and removing accessories easier. To remove them for cleaning, pull them by the bottom and remove top part.



**Removing side racks**



**Inserting side racks**



## CHAPTER 9. WHAT TO DO IN CASE OF FAILURE

If any unexpected situation happens, you should:

- Turn the appliance off.
- Cut off the electrical connection.
- Some small failures can be repaired by the user.

Please follow the instructions below before calling the service:

| PROBLEM                                       | CAUSE                                                                                  | WHAT TO DO                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Appliance does not work.                      | Power is cut.                                                                          | Check indoor fuses.                                                                                                         |
| The burner does not catch fire.               | Soiled flame holes.                                                                    | Cut off the gas inlet, turn the gas knobs to „0” position, ventilate the room, remove the burner and clean the flame holes. |
| The gas igniter does not work.                | Power is cut.                                                                          | Check indor fuses.                                                                                                          |
|                                               | Gas is cut.                                                                            | Turn on the gas inlet.                                                                                                      |
|                                               | Soiled gas igniter.                                                                    | Clean the gas igniter.                                                                                                      |
|                                               | Gas knob is pressed too short.                                                         | Press the knob untill the flame will not cover the entire ring.                                                             |
| The flame is putting out during the ignition. | The gas knob is released too fast.                                                     | Hold the knob in FULL FLAME position longer.                                                                                |
| Interior illumination does not work.          | Damaged or incorrectly installed light bulb.                                           | Install or replace the light bulb (see Cleaning and maintance).                                                             |
| The control lamp does not work.               | The control lamp turns off automatically when the oven reached the setted temperature. | (See Control lamps).                                                                                                        |
| The oven does not heating.                    | The function knob and the thermostat knob was not setted.                              | Set the knob function, set the thermostat knob (see Oven Usage).                                                            |

If the failure was not repaired please cut off the appliance from power supply system and call the service. All maintenance and adjustments should be done by qualified personel only.

## CHAPTER 10. TECHNICAL DETAILS

| TYPE / MODEL       | KFC 5082 GE CI W<br>KFC 5082 GE CI X |
|--------------------|--------------------------------------|
| Appliance category | PL II 2ELwLs3B/P                     |
| Input voltage      | 230V~50Hz                            |
| Total power        | 3500 W                               |
| Gas plate          | 7400 W                               |
| Large burner       | 2800 W                               |
| Medium burner      | 1800 W                               |
| Auxiliary burner   | 1000 W                               |
| Oven               | 3500 W                               |
| Top heater         | 1100 W                               |
| Bottom heater      | 900 W                                |
| Grill              | 1500 W                               |
| Dimensions         | 850 x 500 x 600 mm                   |

| Power consumption<br>in standby mode<br>[W] | Power consumption in<br>off-mode<br>[W] | Power consumption in<br>networked standby mode<br>[W] | Automatic standby/off time<br>[min] |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 0,5                                         | -                                       | -                                                     | -                                   |

Conforms with EU norms EN 60335-1, EN 60335-2-6

Data on the energy labels of electric ovens are given in accordance with EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are determined at standard load with active functions: lower and upper heater (conventional mode) and fan heating support (if such functions are available).

The energy efficiency class has been determined depending on the function available in the product in accordance with the following priority

|                                                                       |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forced air circulation ECO (hot air heater + fan)                     | <br>ECO |
| Forced sir circulation ECO (bottom heater + top heater + grill + fan) | <br>ECO |
| Conventional ECO mode (bottom + top heater)                           | <br>ECO |

When determining energy consumption, remove the telescopic guides (if equipped with the product).







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