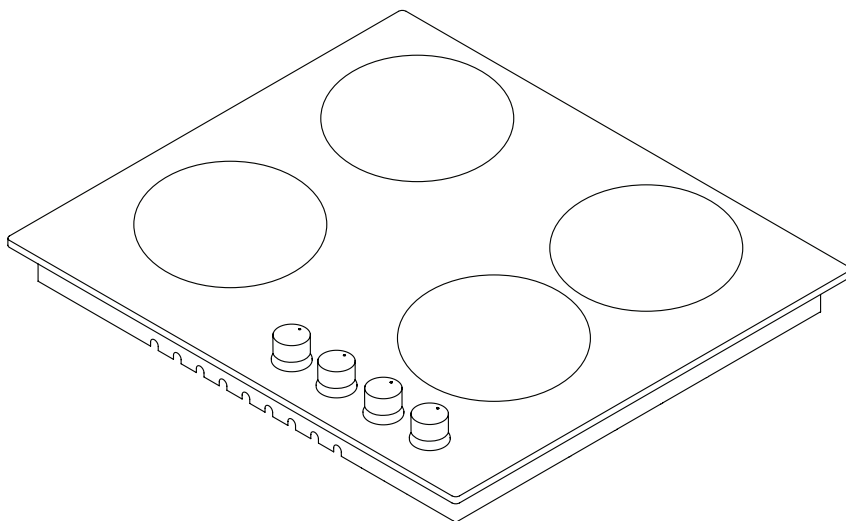


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PŁYTY KUCHENNEJ GAZOWO-ELEKTRYCZNEJ
KBOS 641 B G



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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



UWAGA

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

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

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

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Ważne ostrzeżenia.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	5
Bezpieczeństwo gazowe.....	6
Co zrobić, gdy wykryty zostanie zapach gazu.....	7
Przeznaczenie.....	7
Podłączenie Elektryczne.....	7
Schemat połączeń elektrycznych.....	8
Podłączenie Gazu.....	8
Do podłączenia LPG.....	8
Do podłączenia gazu ziemnego.....	9
Wentylacja pomieszczenia.....	10
ROZDZIAŁ 2. Budowa urządzenia.....	11
ROZDZIAŁ 3. Dane techniczne.....	12
Dysza, przepływ i zasilanie stół.....	13
ROZDZIAŁ 4. Montaż kuchenki.....	15
Prawidłowe miejsce do montażu.....	15
ROZDZIAŁ 5. Instalacja.....	16
Schemat instalacji.....	16
Montaż piekarnika do zabudowy pod płytą kuchenną.....	17
Wymiary otworu w blacie.....	18
ROZDZIAŁ 6. Panel kontrolny.....	19
ROZDZIAŁ 7. Obsługa płyty kuchennej.....	20
Rozmiary Garnków.....	21
ROZDZIAŁ 8. Konserwacja i czyszczenie.....	22
ROZDZIAŁ 9. Rozwiązywanie problemów.....	23
ROZDZIAŁ 10. Zasady przenoszenia.....	24
ROZDZIAŁ 11. Przyjazna środowisku utylizacja.....	24
Informacje o opakowaniu.....	24
ROZDZIAŁ 12. Usuwanie zużytych urządzeń.....	25

ROZDZIAŁ 1. WAŻNE OSTRZEŻENIA

1. Instalacja i naprawa powinna być zawsze wykonywana przez „AUTORYZOWANY SERWIS”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonane przez osoby nieupoważnione.
2. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Tylko w ten sposób można bezpiecznie i prawidłowo użytkować urządzenie.
3. Kuchenka powinna być użytkowana zgodnie z instrukcją obsługi.
4. Urządzenie nie może być używane, jeśli w pobliżu znajdują się dzieci w wieku poniżej 8 roku życia lub zwierzęta domowe.



OSTRZEŻENIE / RYZYKO POŻARU

Nie przechowuj materiałów na powierzchni gotującej.



OSTRZEŻENIE

Podczas pracy zarówno urządzenie, jak i dostępne części są gorące.

5. Warunki ustawienia tego urządzenia są podane na etykiecie. (Lub na tabliczce znamionowej)
6. Dostępne części mogą być gorące, gdy używany jest grill. Małe dzieci nie powinny się zbliżać do urządzenia.



OSTRZEŻENIE

To urządzenie jest przeznaczone do gotowania. Nie powinno się go używać do innych celów, jak np. ogrzewanie pomieszczenia.

7. Aby wyczyścić urządzenie, nie używaj wytwornic pary.
8. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz obwód elektryczny urządzenia i przykryj płomienie narzutą lub kocem przeciwpożarowym.
9. Dzieci poniżej 8 roku życia, o ile nie są nieustannie pilnowane, nie powinny się zbliżać do urządzenia.
10. Powinno się unikać dotykania elementów grzejnych.



UWAGA

Proces gotowania jest nadzorowany. Proces gotowania powinien być zawsze nadzorowany.

11. Urządzenie nie może być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym zdalnym urządzeniem sterującym.
12. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby niepełnosprawne fizycznie i psychicznie lub osoby z brakiem doświadczenia lub wiedzy o ile zostaną one poinformowane o istniejących zagrożeniach.
13. To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
14. Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru osoby dorosłej.
15. Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilania poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
16. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy umieścić zasłony, tiule, papier lub inne łatwopalne (zapalne) materiały z dala od niego. Nie umieszczaj zapalnych lub łatwopalnych materiałów na lub w urządzeniu.
17. Utrzymuj kanały wentylacyjne otwarte.
18. Nie podgrzewaj zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do eksplozji słoików.
19. Nie należy używać urządzenia po zażyciu leków i/lub pod wpływem alkoholu, co może wpływać na zdolność oceny sytuacji.

20. Po każdym użyciu sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone.
21. Zachowaj ostrożność, gdy używasz alkoholu w żywności. Alkohol odparuje w wysokich temperaturach i może zapalić się, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
22. Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub ma widoczne uszkodzenia, nie należy go używać.
23. Nie umieszczaj na urządzeniu przedmiotów, które dzieci mogą osiągnąć.
24. Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci.
25. Zasilanie kuchenki można odłączyć podczas wszelkich prac budowlanych w domu. Po zakończeniu prac ponowne podłączenie piekarnika powinno być wykonane przez autoryzowany serwis.
26. Nie umieszczaj metalowych przyborów, takich jak nóż, widelec, łyżka, na powierzchni urządzenia, ponieważ bardzo się nagrzeją.
27. Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie nie powinno być instalowane za ozdobną zasłoną.
28. Wyłącz urządzenie przed usunięciem zabezpieczeń. Po czyszczeniu zamontuj zabezpieczenia zgodnie z instrukcjami.
29. Punkt mocowania kabla powinien być chroniony



OSTROŻNIE

Jeśli szklana powierzchnia kuchenki jest uszkodzona, natychmiast wyłącz element grzewczy i odłącz urządzenie od źródła zasilania, nie dotykaj powierzchni urządzenia i nie używaj urządzenia.

30. Użytkownik nie powinien sam przenosić piekarnika.
31. Podczas czyszczenia palników gazowych należy zachować ostrożność. Może to spowodować obrażenia ciała.
32. Ponieważ płyta kuchenna jest gorąca podczas gotowania lub tuż po gotowaniu, można się poparzyć w wyniku działania wysokiej temperatury i pary.
33. Dotykając gorących powierzchni kuchenki podczas gotowania, użytkownik może się poparzyć.
34. Jeżeli cięższe naczynia znajdują się na kuchence, mogą się przewrócić. Może to spowodować obrażenia ciała.
35. Przy instalacji należy pozostawić łatwy dostęp do wtyczki lub wyłącznika w celu wyłączenia urządzenia.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

1. Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka, zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami podanymi na karcie specyfikacji technicznych.
2. Poproś wykwalifikowanego elektryka o zamontowanie wyposażenia uziemiającego. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania urządzenia bez uziemienia, zgodnie z lokalnymi przepisami.



OSTRZEŻENIE

Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

3. Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
4. Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami. Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć zasilanie, zawsze trzymaj za wtyczkę.
5. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
6. Upewnij się, że wtyczka jest solidnie włożona do gniazdka ściennego, aby uniknąć iskrzenia.
8. Jeśli przewód zasilający (przewód z wtyczką) jest uszkodzony, powinien on zostać wymieniony przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego lub wykwalifikowanego fachowca, aby

- zapobiec niebezpiecznej sytuacji.
9. Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
 10. Nie używaj wytwornic pary do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
 11. Upewnij się, że w gniazdku, do którego włożona jest wtyczka urządzenia, nie ma cieczy ani wilgoci.
 12. Do instalacji wymagany jest przełącznik omnipolarny umożliwiający odłączenie zasilania. Odłączenie od zasilania powinno być zapewnione przez zainstalowany wyłącznik lub zintegrowany bezpiecznik, zgodnie z przepisami budowlanymi.
 13. Przewód zasilający (przewód z wtyczką) nie powinien stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
 14. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
 15. Urządzenie wyposażone jest w kabel typu „Y”.
 16. Przełączniki wyłącznika automatycznego piekarnika powinny być umieszczone tak, aby użytkownik mógł ich dosięgnąć po zainstalowaniu piekarnika.
 17. Połączenia stałe należy podłączyć do źródła zasilania umożliwiającego odłączenie omnipolarnie. W przypadku urządzeń z kategorią nad napięcia poniżej III, urządzenie odłączające należy podłączyć do stałego źródła zasilania zgodnie z przepisami budowlanymi.
 18. Nie należy wyjmować przełączników zapalarki z urządzenia. W takim przypadku powstaje dostęp do kabli elektrycznych pod napięciem. Może to spowodować porażenie prądem.

BEZPIECZEŃSTWO GAZOWE

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

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

CO ZROBIĆ, GDY WYKRYTY ZOSTANIE ZAPACH GAZU

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

PRZEZNACZENIE

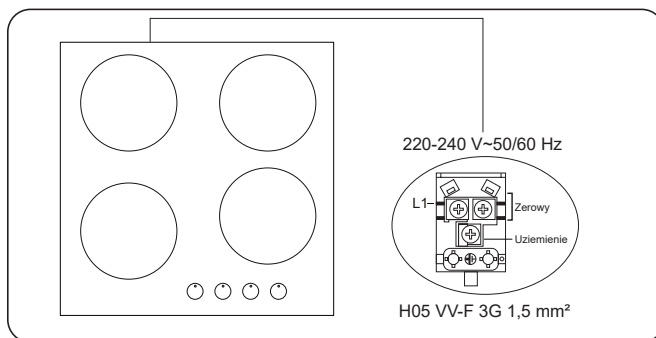
1. Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Komercyjne korzystanie z urządzenia jest niedozwolone.
2. To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
3. Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane niepoprawnym użytkowaniem lub obsługą.
4. Okres użytkowania zakupionego produktu wynosi 10 lat. Jest to okres, w którym części zamienne wymagane do określonego działania tego urządzenia są zapewniane przez producenta.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1. Ustawienia urządzenia podano na etykiecie lub wywieszce z danymi.
2. Urządzenie powinno być połączone z odpowiednim bezpiecznikiem o parametrach zgodnych z zasilaniem sieciowym. W razie potrzeby należy zlecić połączenie autoryzowanemu serwisowi.
3. Urządzenie jest dostosowane do zasilania sieciowego 220-240 V AC 50/60 Hz.
4. Jeśli parametry sieci zasilania różnią się od tych wartości, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
5. Połączenia elektryczne urządzenia powinny być doprowadzone do bezpieczników z odpowiednim uziemieniem. Jeśli w miejscu instalacji urządzenia nie ma dostępu do bezpieczników, należy natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Producent urządzenia w żadnym stopniu nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z braku uziemienia bezpieczników podłączonych do urządzenia.
6. Wtyczka urządzenia powinna zapewniać łatwy dostęp do uziemionego bezpiecznika bez stosowania przedłużaczy.
7. Nie należy dopuścić do zetknięcia się przewodu zasilającego z gorącymi miejscami na powierzchni urządzenia. Przewód należy odsunąć od ostrych krawędzi i narożników.
8. Uszkodzony przewód zasilający powinien zostać wymieniony przez producenta, punkt serwisowy lub pracownika o równorzędnych kwalifikacjach w celu uniemożliwienia wystąpienia niebezpiecznej sytuacji.
9. Nieprawidłowo wykonane połączenie elektryczne może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. W takim przypadku urządzenie nie będzie podlegać warunkom gwarancyjnym. Podłączenie elektryczne urządzenia powinno zostać wykonane przez autoryzowany serwis.

SCHEMAT POŁĄCZEŃ ELEKTRYCZNYCH

Podłączenie elektryczne urządzenia powinno zostać wykonane przez upoważnioną osobę zgodnie z poniższym schematem.



PODŁĄCZENIE GAZU

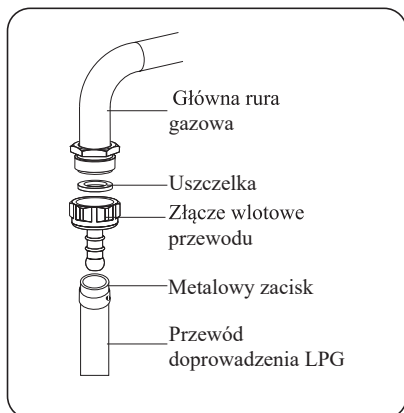


OSTRZEŻENIE:

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

1. Urządzenie należy podłączyć jak najbliżej zaworu gazowego w celu uniemożliwienia wystąpienia nieszczelności. Dla bezpieczeństwa długość przewodu powinna wynosić od 40 do 125 cm.
2. Do sprawdzania szczelności instalacji gazowej nie należy nigdy używać zapalniczki, zapalek, palącego się papierosa ani innych substancji łatwopalnych.
3. Na połączenie należy nałożyć wodę z mydłem. W nieszczelnych miejscach pojawi się piana.
4. Jeśli płyta kuchenna ma zostać zamontowana w szafce lub otwieranej szufladzie, pod płytą należy zamontować panel termiczny z otworem o minimalnej szerokości 15 mm.

DO PODŁĄCZENIA LPG



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



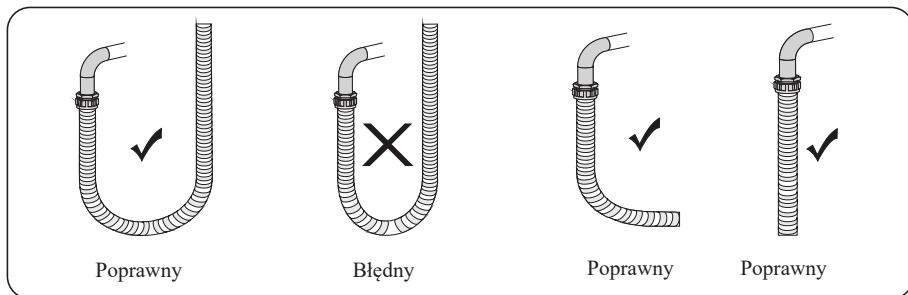
UWAGA

Na butli LPG należy zamocować reduktor 300mm SS.

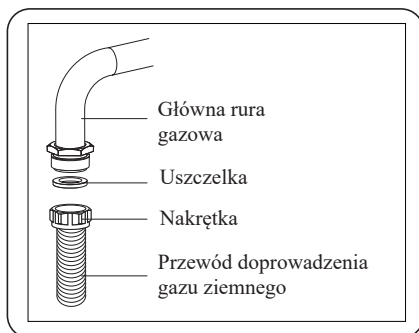


OSTRZEŻENIE

Przewód gazowy oraz połączenie elektryczne urządzenia nie powinny przechodzić w pobliżu miejsc o wysokiej temperaturze, np. z tyłu urządzenia. Przewód gazowy powinien przebiegać bez załamania w celu uniemożliwienia uszkodzenia. Przesunięcie urządzenia po podłączeniu instalacji gazowej może spowodować nieszczelność tej instalacji.



DO PODŁĄCZENIA GAZU ZIEMNEGO

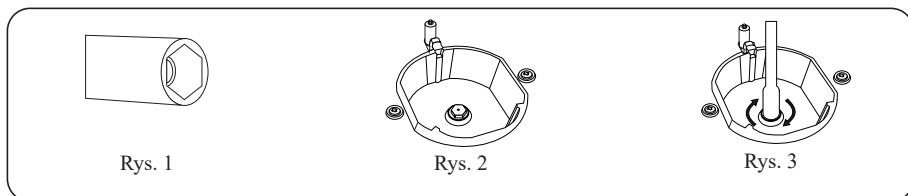


OSTRZEŻENIE

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

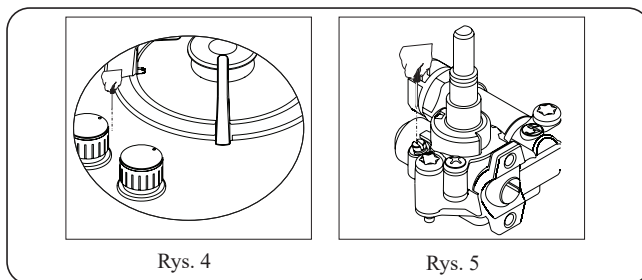
Zmiana zasilania gazem ziemnym na LPG i odwrotnie

1. Zamknąć zawór gazowy i wyłączyć zasilanie elektryczne płyty kuchennej. Jeśli płyta kuchenna jest mocno nagrzana, pozostawić ją do ostygnięcia.
2. W przypadku wymiany dysz należy użyć wkrętaka z końcówką przedstawioną na rysunku 1.
3. Zdemontować pokrywę palnika oraz palnik płyty gazowej tak, aby odsłonić dyszę (zgodnie z rysunkiem 2).
4. Zdemontować dyszę, obracając ją wkrętakiem zgodnie z rysunkiem 3 i wymienić ją na nową



5. Następnie zdemontować pokrętła płyty kuchennej. Wyregulować ustawienia, obracając śrubę na środku kurków gazowych małym wkrętakiem w sposób przedstawiony na poniższym rysunku. W celu regulacji przepływu gazu należy użyć wkrętaka o odpowiednim rozmiarze. W przypadku zasilania gazem LPG obrócić tę śrubę w kierunku ruchu wskazówek zegara. W przypadku zasilania gazem ziemnym wykonać jeden obrót śruby w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W położeniu minimalnym wysokość płomienia powinna wynosić 6-7 mm. Na koniec należy sprawdzić, czy dopływ gazu jest otwarty czy zamknięty.

Ustawienia urządzenia mogą się różnić w zależności od zastosowanego zaworu gazowego.

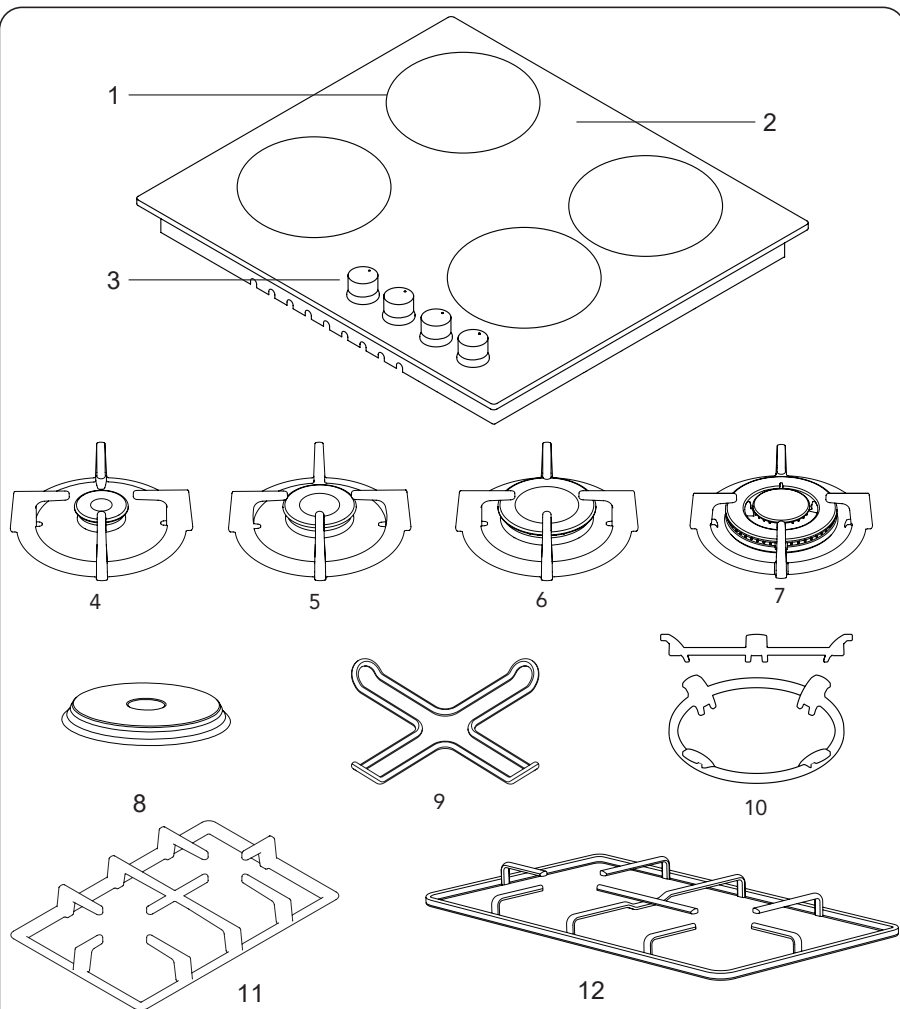


WENTYLACJA POMIESZCZENIA

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

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

ROZDZIAŁ 2. BUDOWA URZĄDZENIA



1. Rozmieszczenie palników
2. Powierzchnia szklana lub metalowa
3. Pokrętła
4. Mały palnik
5. Średni palnik
6. Duży palnik

7. Palnik do woka*
8. Płyta grzejna*
9. Podstawka do zaparzania kawy*
10. Podstawka palnika do woka*
11. Kratownica żeliwna
12. Kratownica emaliowana

ROZDZIAŁ 3. DANE TECHNICZNE

Elektryczne płyty kuchenne można obsługiwać, włączając przycisk na panelu sterowania i ustawiając odpowiedni stopień grzania. Płyta kuchenna działa z ustawieniami mocy zgodnie z poniższą tabelą.

Specyfikacje	Poziom 1	Poziom 2	Poziom 3	Poziom 4	Poziom 5	Poziom 6
Ø80 mm płytka podgrzewacza	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm płytka podgrzewacza	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm płytka podgrzewacza	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm szybki płytka podgrzewacza	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm szybki płytka podgrzewacza	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm płytka podgrzewacza	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm płytka podgrzewacza	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm szybki płytka podgrzewacza	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm szybki płytka podgrzewacza	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Napięcie zasilania	220-240 V 50/60 Hz.					

DYSZA, PRZEPIYW I ZASILANIE STÓL

Palnik Specyfikacje	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gazu ziemnego			Gazu ziemnego		Gazu ziemnego	
Wok palnik (3,5)	Dysza	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Przepływ gazu	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Zasilanie	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok palnik (2,5)	Dysza	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Przepływ gazu	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Zasilanie	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid palnik	Dysza	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Przepływ gazu	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Zasilanie	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid palnik	Dysza	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Przepływ gazu	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Zasilanie	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomocniczy palnik	Dysza	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Przepływ gazu	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Zasilanie	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Palnik Specyfikacje	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok palnik (3,5)	Dysza	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Przepływ gazu	254	m ³ /h	254	m ³ /h	254	m ³ /h
	Zasilanie	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok palnik (2,5)	Dysza	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Przepływ gazu	182	m ³ /h	182	m ³ /h	182	m ³ /h
	Zasilanie	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid Palnik	Dysza	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Przepływ gazu	211	m ³ /h	211	m ³ /h	211	m ³ /h
	Zasilanie	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid palnik	Dysza	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Przepływ gazu	124	m ³ /h	124	m ³ /h	124	m ³ /h
	Zasilanie	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomocniczy palnik	Dysza	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Przepływ gazu	69	m ³ /h	69	m ³ /h	69	m ³ /h
	Zasilanie	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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

ROZDZIAŁ 4. MONTAŻ KUCHENKI

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

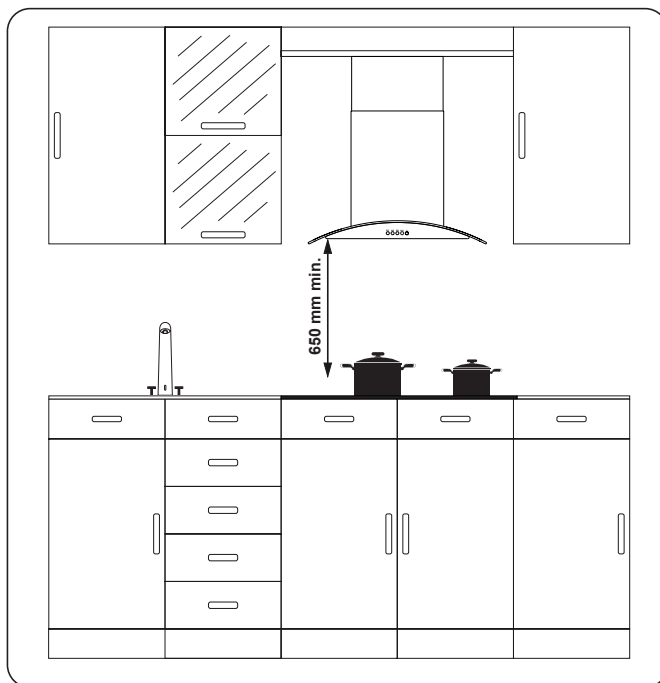
Podczas instalacji urządzenia należy przestrzegać przepisów lokalnych dotyczących instalacji elektrycznych.



OSTRZEŻENIE

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

PRAWDŁOWE MIEJSCE DO MONTAŻU



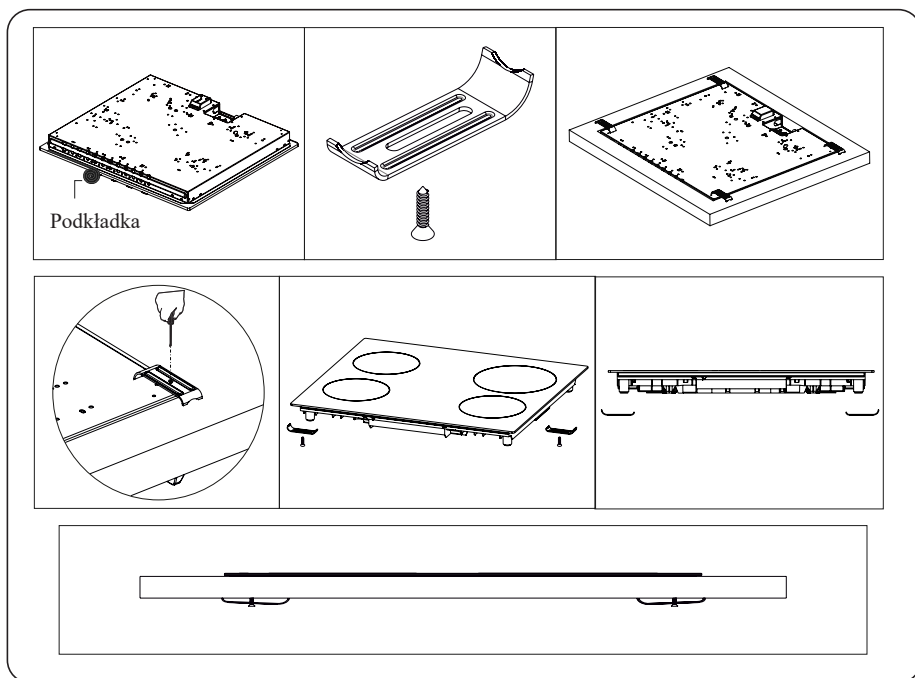
Urządzenie zostało zaprojektowane z uwzględnieniem wymiarów dostępnych na rynku blatów kuchennych. Należy pozostawić bezpieczną odległość między urządzeniem, ścianami kuchni a meblami. Jeśli nad urządzeniem jest przewidziany montaż okapu, należy uwzględnić zalecenia producenta okapu dotyczące wysokości montażu. (min. 65 cm) Otwór na płytę kuchenną powinien być wycięty pod jej wymiary.

Montaż produktu należy wykonywać zgodnie z wymogami określonymi w normach dotyczących instalacji elektrycznych.

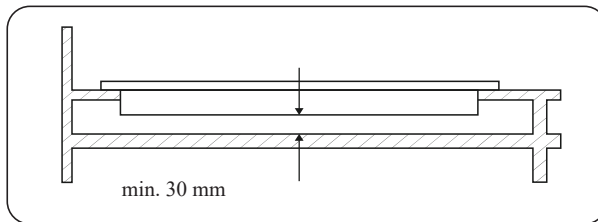
ROZDZIAŁ 5. INSTALACJA

1. Zdjąć palniki, pokrywki i kratownice z urządzenia.
2. Odwrócić płytę kuchenną i położyć ją na miękkiej powierzchni.
3. W celu uniemożliwienia przedostawania się zanieczyszczeń lub płynów między płytą kuchenną a blat należy nałożyć na dolną krawędź blatu pastę dostarczoną w opakowaniu produktu. W narożnikach nałożyć więcej pasty, aby wypełnić luki.
4. Ponownie odwrócić płytę kuchenną i ustawić ją na blacie.
5. Przymocować płytę kuchenną do blatu za pomocą dostarczonego zacisku i śrub.

SCHEMAT INSTALACJI

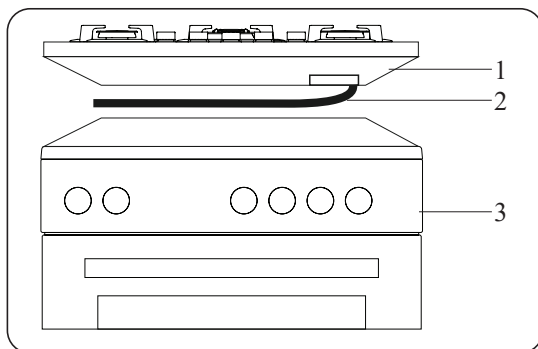


6. W przypadku montażu urządzenia w szufladzie, jeśli można dotknąć dolnej części urządzenia, należy oddzielić ją drewnianą półką.



7. W przypadku montażu urządzenia na szafce (jak pokazano na powyższej ilustracji), w celu oddzielenia szafki i płyty kuchennej należy zamontować odpowiednią półkę. W przypadku montażu urządzenia na piekarniku do zabudowy nie jest wymagane stosowanie dodatkowej półki.
8. Jeśli płyta kuchenna ma zostać zamontowana obok ściany, minimalna odległość między ścianą a płytą kuchenną powinna wynosić 50 mm.

MONTAŻ PIEKARNIKA DO ZABUDOWY POD PŁYTĄ KUCHENNĄ

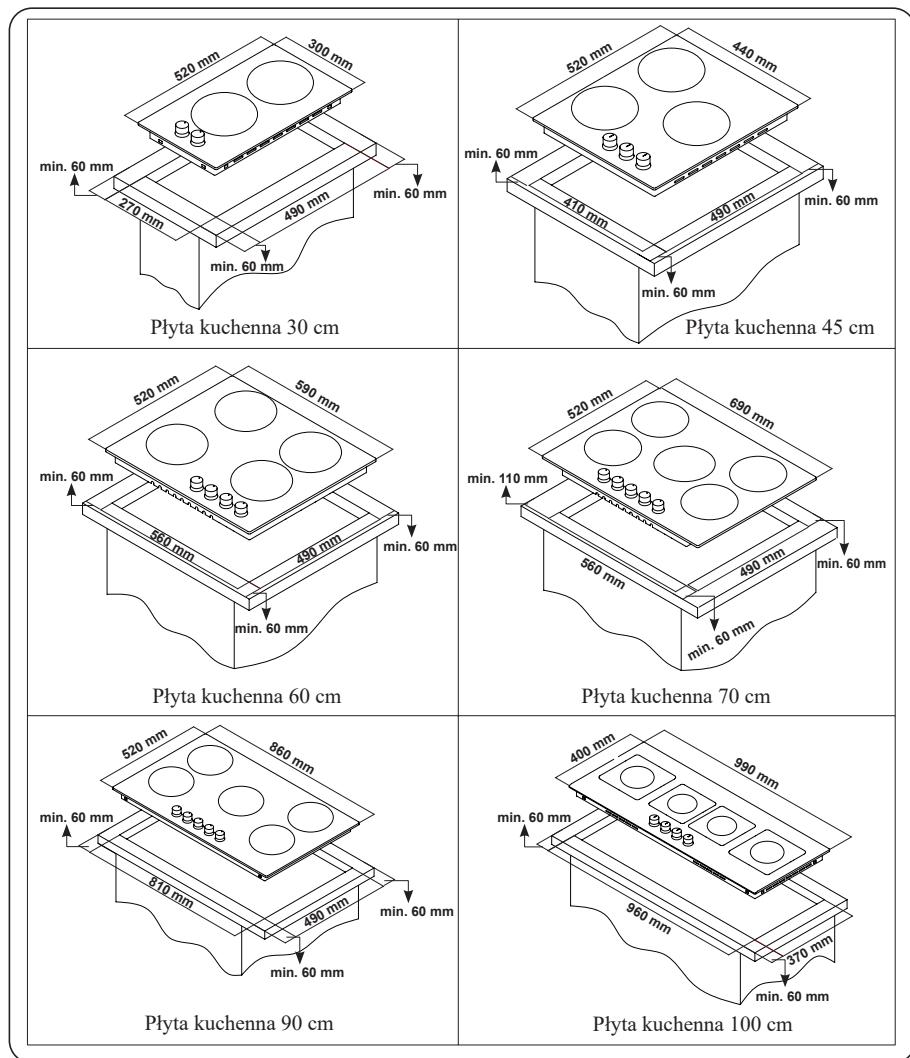


1. Płyta kuchenna
2. Przewód
3. Piekarnik

Przewód gazowy powinien być zamontowany tak, aby nie stykał się ze znajdującym się poniżej piekarnikiem, ostrymi krawędziami i narożnikami oraz nie powinien być naciągany ani poskręcany. Gaz należy podłączyć z prawej strony płyty kuchennej, a przewód zamocować za pomocą zacisku.

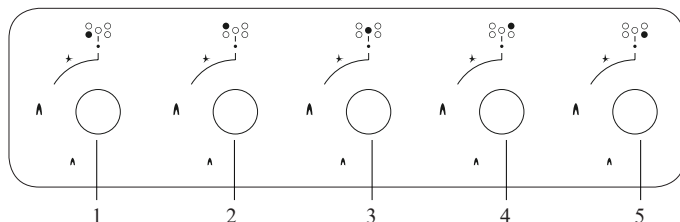
WYMIARY OTWORU W BLACIE

Podczas montażu płyty kuchennej oraz wyznaczania linii cięcia blatu należy skorzystać z poniższych rysunków i wymiarów.



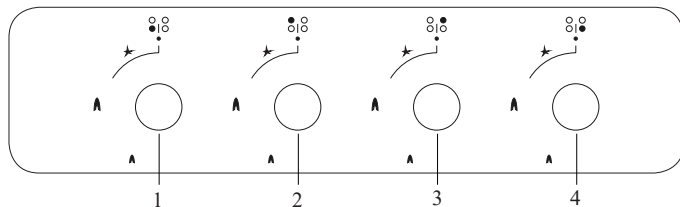
ROZDZIAŁ 6. PANEL KONTROLNY

Widok Panelu Płyt Kuchennych 70-90 cm i 100 cm



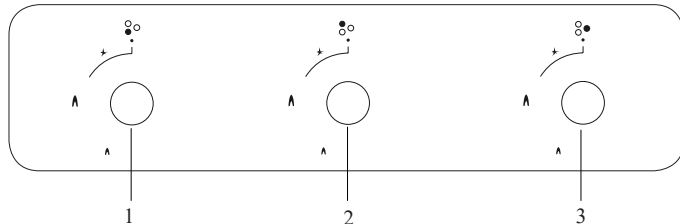
1. Przedni lewy palnik
2. Tylny lewy palnik
3. Palnik na woka
4. Palnik do woka
5. Przedni prawy palnik

Widok Panelu Płyt Kuchennych 60 cm



1. Przedni lewy palnik
2. Tylny lewy palnik
3. Palnik do woka
4. Przedni prawy palnik

Widok Panelu Płyt Kuchennych 45 cm



1. Dolny lewy palnik
2. Górny lewy palnik
3. Prawy palnik

Widok Panelu Płyt Kuchennych 30 cm



1. Dolny palnik
2. Górny palnik

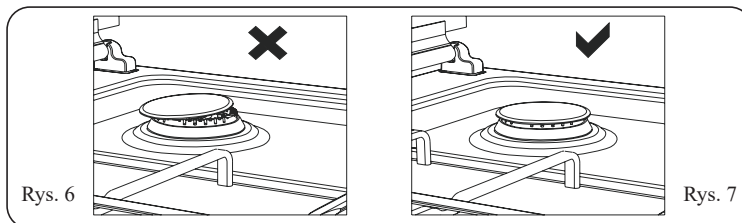


OSTRZEŻENIE

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

ROZDZIAŁ 7. OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ

1. Przed rozpoczęciem korzystania z płyty kuchennej należy upewnić się, że pokrywki palników znajdują się na właściwym miejscu. Prawidłowe położenie pokrywek palników przedstawiono na poniższym rysunku.



2. Kurki gazowe są wyposażone w specjalny mechanizm blokujący. z tego względu w celu uruchomienia palnika należy docisnąć kurek i obrócić go w kierunku otwarcia lub zamknięcia. 3



Zamknięty

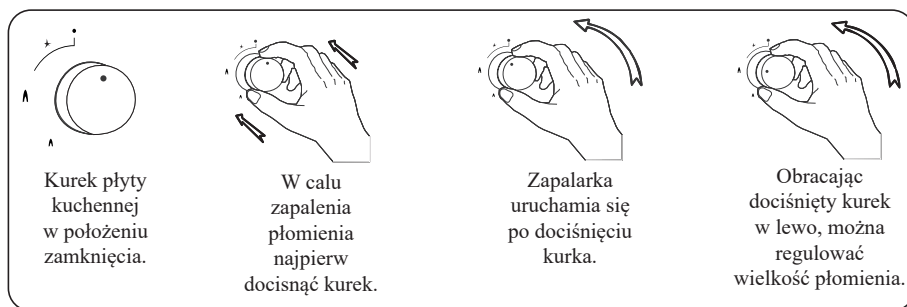


Całkowicie otwarty

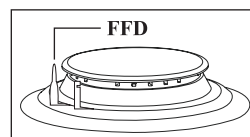


Na wpół otwarty

3. W modelach z automatycznym zapłonem zapalarka jest zasilana prądem elektrycznym. z tego względu przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że urządzenie jest podłączone do prądu. Zapalanie płomienia w tych modelach wykonuje się w poniższy sposób.

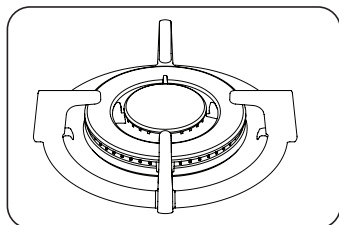


4. Należy zwrócić uwagę, czy kratownice są prawidłowo umieszczone na płycie kuchennej. W przeciwnym razie z postawionych na nich naczyń mogą wylewać się gotowane potrawy.
5. W modelach wyposażonych w czujnik odcinający dopływ gazu po należy docisnąć kurek i przytrzymać go przez 5-10 sekund. Mechanizm zabezpieczający zostanie zwolniony, umożliwiając korzystanie z płyty kuchennej. W przypadku zgaśnięcia płomienia oraz ulatniania się gazu kurek gazowy odetnie dopływ gazu do palnika.
6. Zabezpieczenie przed odcięciem płomienia (FFD) *:działa natychmiast, gdy mechanizm bezpieczeństwa uruchomi się z powodu wykipienia płynu nad górnymi palnikami.



7. W przypadku korzystania z podstawki do zaparzania kawy dostarczonej z płytą kuchenną należy upewnić się, że nóżki podstawki znajdują się dokładnie na środku palnika na kratownicy płyty. Podstawki do zaparzania kawy należy używać tylko na najmniejszym palniku.
8. Podczas korzystania z płyty gazowej należy w miarę możliwości korzystać z rondli. Pozwalają one oszczędzać energię. W poniższej tabeli podano zalecane średnice naczyń w zależności od palników. Palnik do woka umożliwia najszybsze gotowanie.
9. Upewnij się, że kratki są w pełni osadzone na płycie kuchennej. Jeśli kratka nie jest prawidłowo osadzona, może to spowodować rozlanie jedzenia na niej umieszczonego.
10. Umieść garnki i patelnie tak, aby ich uchwyty nie były umieszczone nad płytami grzewczymi, aby zapobiec ich nagrzewaniu się.
11. Umieść odpowiednią ilość jedzenia w garnkach i patelniach. W ten sposób możesz zapobiec przelaniu się jedzenia i uniknąć niepotrzebnego sprzątania.
12. Rozmiar naczyń i płomień gazowy muszą do siebie pasować. Ustaw płomień gazu tak, aby nie sięgały poza podstawę naczynia.
13. Nie używaj naczyń, które są niestabilne i które mogą się łatwo przewrócić na płycie kuchennej.
14. Nie ustawiaj pustych garnków i patelni na płytach grzewczych z włączonymi palnikami.
15. Zawsze wyłączaj płyty po każdorazowym użyciu.
16. Nie umieszczaj na urządzeniu naczyń, na które może oddziaływać ciepło.
17. Nie używaj płyt grzewczych bez umieszczonych na nich garnków i patelni.
18. Nie umieszczaj pokrywek garnków i patelni na płytach grzewczych.
19. Gdy chcesz umieścić garnek na innej płycie, podnieś garnek i postaw go ponownie, zamiast go przesuwać.
20. Podnieś pokrywkę z naczyń, w którym podgrzewasz olej.
21. N nalewaj do naczynia więcej oleju niż jedna trzecia jego objętości. Nie pozostaw olej bez nadzoru, gdy jest podgrzewany. Bardzo gorące oleje mogą spowodować pożar.

Palnik Do Woka *



Ponieważ jest to podwójny palnik, zapewnia on równomierny rozkład ciepła na dnie naczynia w wysokiej temperaturze. Ten rodzaj palnika idealnie nadaje się do krótkiego pieczenia i gotowania w wysokiej temperaturze. W celu położenia garnka na palniku do woka należy zdjąć z płyty nakładkę do woka.

ROZMIARY GARNKÓW

Zalecane średnice naczyń podano w poniższych tabelach.

Płyta ze szkła	30 cm kuchenska	45 cm kuchenska	60 cm sterowa- nie ręczne	60 cm kontrola przednia	70 cm kontrola przednia	90 cm kontrola przednia
Pomocniczy palnik	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Semi-rapid palnik	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Rapid palnik	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok palnik	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Płyta ze metalowe	30 cm kuchenka	45 cm kuchenka	60 cm sterowanie ręczne	60 cm kontrola przednia	70 cm kontrola przednia	90 cm kontrola przednia
Pomocniczy palnik	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Semi-rapid palnik	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Rapid palnik	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok palnik	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm



OSTRZEŻENIE

Naczynia do gotowania potraw powinny mieć co najmniej 120 mm średnicy.



Rozpryskanie i wykipienie mogą spowodować uszkodzenie powierzchni płyty kuchennej i pożar.



Nie należy używać pojemników z wypukłymi lub wklęsłymi dnami.



Jeżeli średnica naczynia jest mniejsza niż średnica płyty, spowoduje to marnowanie energii.



Używaj tylko garnków i patelni z płaskimi dnami.

ROZDZIAŁ 8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia urządzenia należy odłączyć zasilanie elektryczne i zamknąć zawór gazowy. Jeśli płyta kuchenna jest mocno nagrzana, pozostawić ją do ostygnięcia.

1. W celu zapewnienia długiego i ekonomicznego okresu eksploatacji płyty kuchennej należy ją regularnie czyścić i konserwować.
2. Płyty kuchennej nie należy czyścić ostrymi narzędziami, takimi jak szczotka druciana, myjka druciana czy nóż. Nie należy stosować środków ściernych ani rysujących powierzchnię, kwasów ani detergentów.
3. Po umyciu części płyty kuchennej ściereczką zwilżoną wodą z mydłem należy ją przemyć i przetrzeć suchą ściereczką.
4. Szklane powierzchnie należy czyścić środkami przeznaczonymi do pielęgnacji szkła. Zarysowanie szklanych powierzchni może doprowadzić do ich pęknięcia. z tego względu do mycia powierzchni szklanych nie należy stosować ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych drapaków.
5. Płyty kuchennej nie należy czyścić myjkami parowymi.
6. Kanały i pokrywki palników należy myć wodą z mydłem, a kanały gazowe czyścić szczoteczką.
7. Podczas czyszczenia płyty kuchennej nigdy nie należy używać łatwopalnych substancji, takich jak kwasy, rozcieńczalniki lub gazy.
8. Plastikowych i aluminiowych części płyty kuchennej nie należy myć w zmywarce.
9. Rozlane na płycie środki zawierające ocet, sok z cytryny, sól, coca-colę i podobne kwasy należy natychmiast wytrzeć.
10. Z czasem przyciski płyty kuchennej mogą trudniej się włączać lub w ogóle się nie włączać. W takim przypadku może być konieczna wymiana przycisków. Wymiana może zostać wykonana wyłącznie przez autoryzowany serwis.

ROZDZIAŁ 9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Punkty do sprawdzenia

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

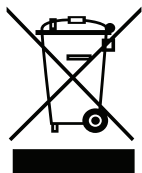
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Bez zapłonu.	Brak iskry.	Sprawdź zasilanie.
	Pokrywa kuchenki nie jest prawidłowo zamontowana.	Dopasuj prawidłowo pokrywę.
	Odcięty dopływ gazu.	Odkręć zawór gazu do końca.
Nieprawidłowy zapłon.	Dopływ gazu nie jest całkowicie otwarty.	Odkręć zawór gazu do końca.
	Pokrywa kuchenki nie jest prawidłowo zamontowana.	Dopasuj prawidłowo pokrywę.
	Świeca zapłonowa jest zabrudzona.	Oczyść ją szmatką.
	Palniki są mokre.	Ostrożnie wysusz palniki.
	Otwory wrzutowe płomienia są zatkane.	Oczyść otwory palnika.
Podczas palenia lub w czasie zapłonu rozlega się hałas.	Pokrywa kuchenki nie jest prawidłowo zamontowana.	Dopasuj prawidłowo pokrywę.
Płomień gaśnie podczas pracy.	Urządzenie nadzorujące płomień jest zatkane ciałami obcymi.	Oczyść urządzenie nadzorujące płomień.
	Rozlana potrawa gasi płomień.	Wyłącz kuchenkę. Odczekaj minutę i zapal ponownie.
	Silny strumień powietrza gasi płomień.	Proszę sprawdzić odpowiedni palnik i sprawdzić obszar gotowania pod kątem przeciągu, na przykład z otwartego okna. Odczekaj minutę i zapal ponownie.
Żółty płomień.	Otwory wrzutowe płomienia są zatkane.	Oczyść otwory palnika.
	Używany jest inny gaz.	Sprawdź używany gaz.
Niestabilny płomień.	Pokrywa kuchenki nie jest prawidłowo zamontowana.	Dopasuj prawidłowo pokrywę.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Zapach gazu.	Wylot gazu otwarty.	Sprawdź, czy wyloty gazu w kuchence pozostają otwarte.
	Wyciek z połączenia butli z gazem z kuchenką.	Upewnij się, że połączenia są szczelne.
Zapalarka nie działa.	Końcówki lub świece zapalarek są zapchane.	Sprawdź, czy wyloty gazu w kuchence pozostają otwarte.
	Przewody palnika gazowego są zatkane.	Oczyść przewody palnika gazowego.

ROZDZIAŁ 10. ZASADY PRZENOSZENIA

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

ROZDZIAŁ 11. PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA



Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska.

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

INFORMACJE O OPAKOWANIU

Materiały opakowania tej chłodziarki są wykonane z surowców wtórnych, zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadkami domowymi lub innymi. Dostarcz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

ROZDZIAŁ 12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

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

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

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



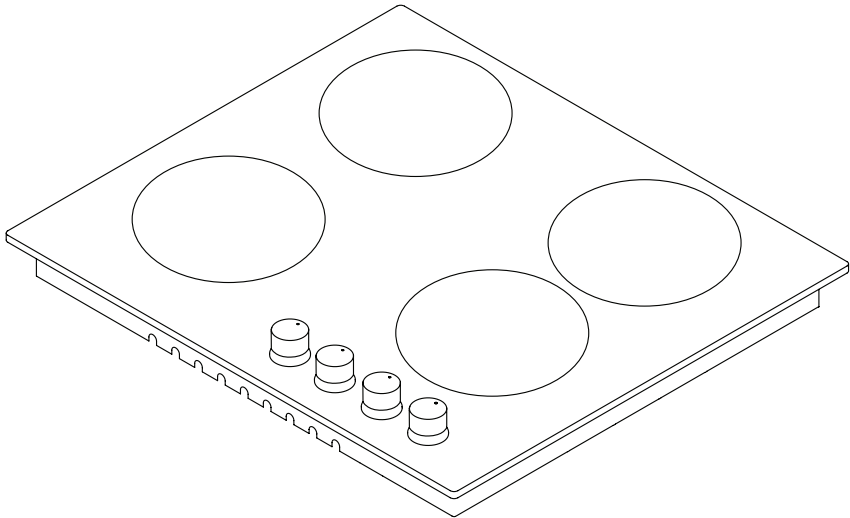
Rys. A



Rys. B








KERNAU

USER MANUAL
GAS AND ELECTRIC COOKTOP
KBOS 641 B G



Thank you for choosing this product.

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

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

CONTENTS

CHAPTER 1. Important warnings	29
Electrical safety	30
Gas safety	31
What to do when gas odour is detected	31
Intended use	32
Electrical connection	32
Electrical connection scheme	32
Gas connection	33
For LPG connection	33
For natural gas connection	34
Ventilation of room	35
CHAPTER 2. Introduction of the appliance	36
CHAPTER 3. Technical Features	37
Injector, gas flow and power table	38
CHAPTER 4. Installation of cooktop	40
Correct place for installation	40
CHAPTER 5. Installation	41
Installation Diagram	41
If Built-In Oven Is Placed Under Cooktop;	42
Counter Cut-Off Dimensions	43
CHAPTER 6. Control panel	44
CHAPTER 7. Usage of your cooktop	45
Pot Sizes	46
CHAPTER 8. Maintenance and cleaning	47
CHAPTER 9. Troubleshooting	48
CHAPTER 10. Handles rules	49
CHAPTER 11. Environmentally-friendly disposal	49
Package information	49
CHAPTER 12. Disposal of used equipment	49

CHAPTER 1. IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by “AUTHORIZED SERVICE”. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized
2. persons.
3. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
4. The cooker should be used according to operating instructions.
5. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.



WARNING / FIRE HAZARD

Do not store the materials on the cooking surface.



WARNING

The appliance and its accessible parts are hot during operation.

6. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
7. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.



WARNING

This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

8. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
9. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
10. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
11. Touching the heating elements should be avoided.



NOTE

Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

12. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
13. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.
14. This device has been designed for household use only.
15. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
16. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
17. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
18. Keep the ventilation channels open.
19. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
20. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
21. After each use, check if the unit is turned off.
22. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
23. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
24. Do not put objects that children may reach on the appliance.

25. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
26. Cooker supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the cooker shall be done by authorized service.
27. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
28. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
29. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
30. Cable fixing point shall be protected.



CAUTION

If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

31. User should not handle the cooker by himself.
32. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.
33. Since the hob is hot during cooking or right after cooking, scalding may occur due to extreme temperature and steam.
34. When not turning of the cooker during cooking, user can touch hot surfaces causing burns.
35. If heavier loads are places on the cooker, these loads can trip over. It may cause personal injuries.
36. Allow disconnection of the appliance after installation, by accessible plug or a switch in the fixed wiring, unless.

ELECTRICAL SAFETY

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.



WARNING

If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

3. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.
4. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
5. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
6. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
7. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
8. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
9. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
10. Make sure there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
11. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
12. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
13. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
14. Appliance is equipped with a type ‘‘Y’’ cord cable.
15. The circuit breaker switches of the cooker shall be placed so that end user can reach them when the cooker is installed.

16. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.
17. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

GAS SAFETY

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.
2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.
3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.
4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.
5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.
6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.
7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.
8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.
9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.
10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.
11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

WHAT TO DO WHEN GAS ODOUR IS DETECTED

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

INTENDED USE

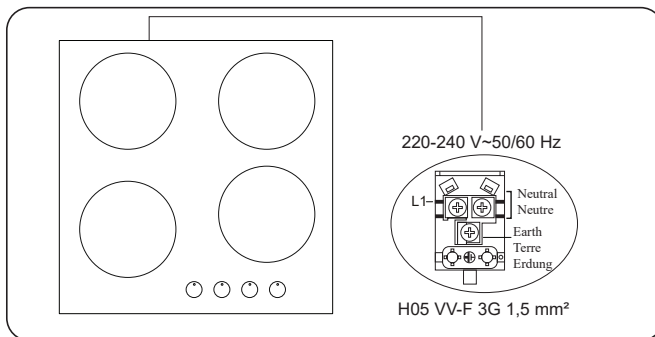
1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
4. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

ELECTRICAL CONNECTION

1. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. Your appliance should be plugged in a fuse appropriate for electric power. If necessary, it is recommended that installation is done by authorized service.
3. Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V 50/60Hz.
4. If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
5. Electrical connections of your appliance should only be made to the fuses having suitably wired grounding (grounded) system. If no convenient fuse is available in the place where your appliance is to be installed, contact with authorized service immediately. Manufacturing firm is not responsible definitely for the damages that fuses whose grounding is not made and connected to the appliance can cause.
6. Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
7. Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
8. If feeder cord is damaged, this cord should be replaced either by manufacturer or its service agency or same degree qualified personnel in order to hinder a dangerous situation.
9. Wrong electrical connection may give damage to the appliance. In this case, your appliance will remain out of guarantee scope. Electrical connection of your appliance should be done by authorized service.

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme.



GAS CONNECTION

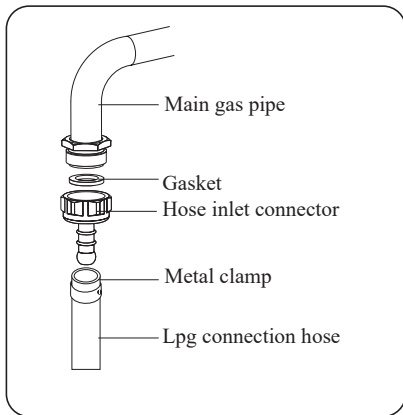


WARNING:

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

1. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.
2. While making gas leakage control; never use lighter, match, glowing cigarette or similar inflammable matter.
3. Apply soap bubble on connection point. If any leak/leakage exists, foaming will occur on soaped region.
4. If the cooktop is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the cooktop.

FOR LPG CONNECTION



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



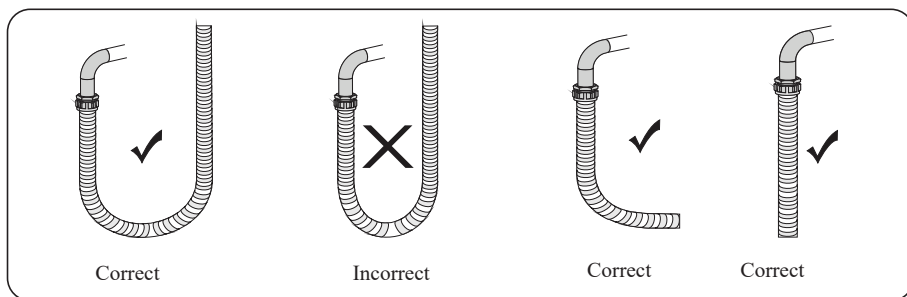
NOTE

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

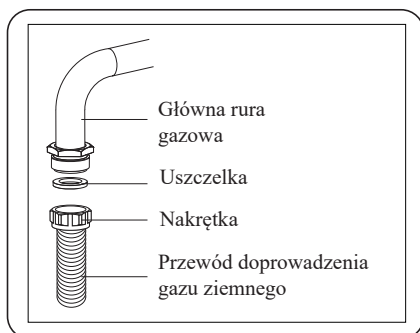


WARNING

Gas hose and electric connection of the appliance should not pass next to hot areas such as back of the appliance. Gas hose should be connected by making wide angle turns against breaking possibility. Movement of appliance whose gas connection is made may cause gas leakage.



FOR NATURAL GAS CONNECTION

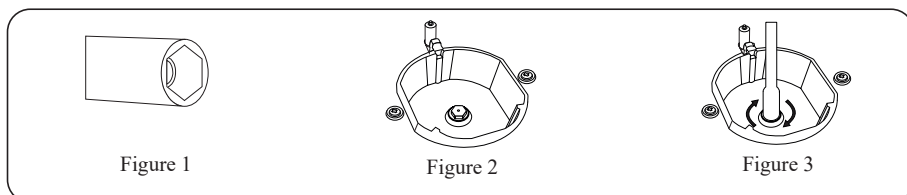


WARNING

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

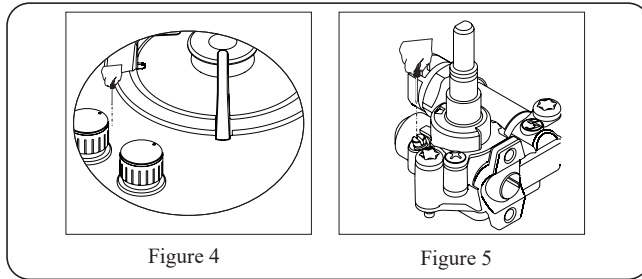
Transformation from natural gas to LPG and from LPG to natural gas

1. Turn off gas and electricity of the cooktop. If your cooktop is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the figure 1.
3. As seen in figure 2, demount burner lid and burner of the cooktop and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in figure 3 with screwdriver and replace it with a new one.



5. After that, detach control switches of the cooktop. Make setting by turning the screw in the middle of gas cocks with a small screwdriver in the manner shown in the following picture. To adjust flow rate screw, use a screwdriver having suitable dimension. For LPG, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw one time counter clockwise. At low position, length of normal flame should be 6-7 mm. For the last control, check out whether flame is open or closed.

Setting of your appliance may differ according to the type of gas cock used.

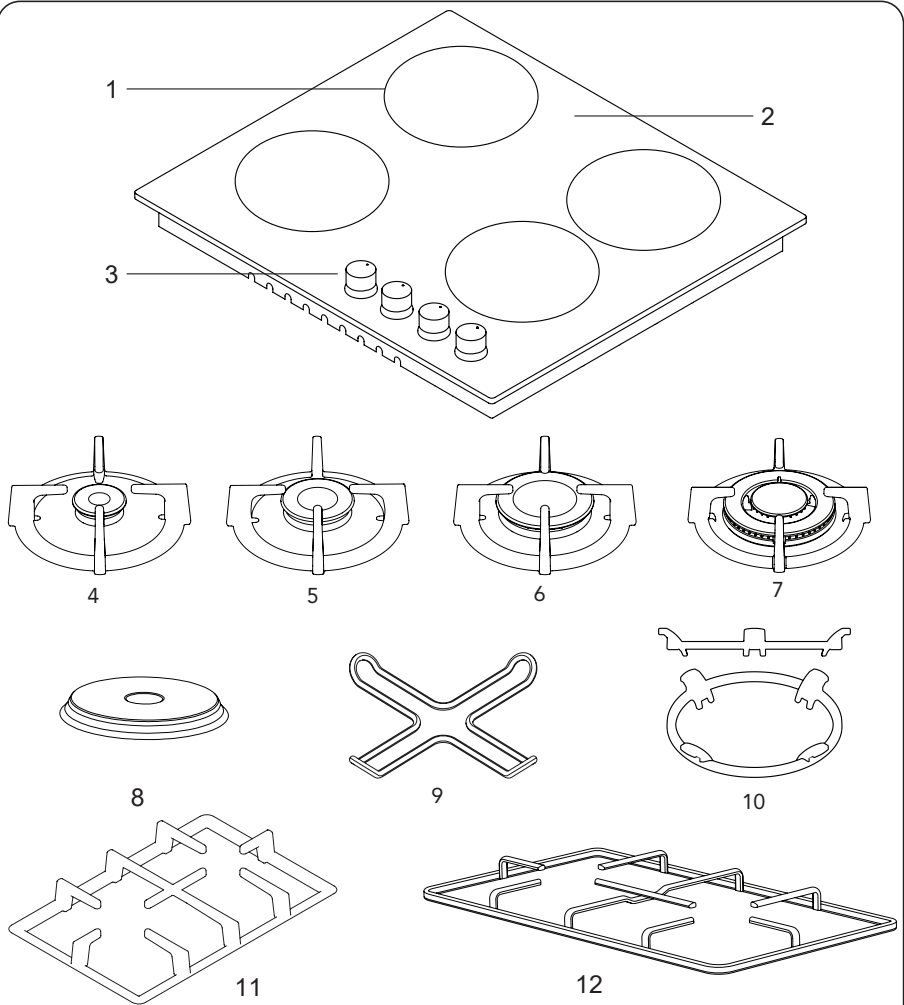


VENTILATION OF ROOM

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

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

CHAPTER 2. INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



- 1. Burner positions
- 2. Glass or metal surface
- 3. Control buttons
- 4. Small burner
- 5. Medium burner
- 6. Large burner
- 7. Wok burner *

- 8. Hotplate *
- 9. Coffee adaptor *
- 10. Wok burner adaptor *
- 11. Cast grill
- 12. Enamel grill

CHAPTER 3. TECHNICAL FEATURES

You can operate electric cooktops by turning the button on control panel you want to use to the level you desire. Cooktop powers as per levels are given in the following table.

Specifications	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm hotplate	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm hotplate	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm hotplate	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid hotplate	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid hotplate	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm hotplate	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm hotplate	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid hotplate	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid hotplate	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.					

INJECTOR, GAS FLOW AND POWER TABLE

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Wok burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok burner (2,5)	Injector	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok burner (3,5)	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	m ³ /h	254	m ³ /h	254	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok burner (2,5)	Injector	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gas flow	182	m ³ /h	182	m ³ /h	182	m ³ /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	m ³ /h	211	m ³ /h	211	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	m ³ /h	124	m ³ /h	124	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	m ³ /h	69	m ³ /h	69	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

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

**WARNING**

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

CHAPTER 4. INSTALLATION OF COOKTOP

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

**WARNING**

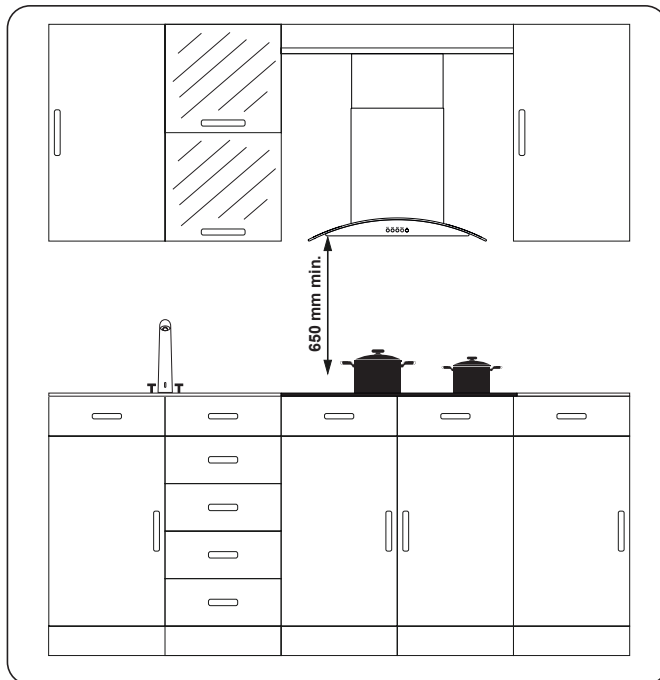
It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING**

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

**WARNING**

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

CORRECT PLACE FOR INSTALLATION

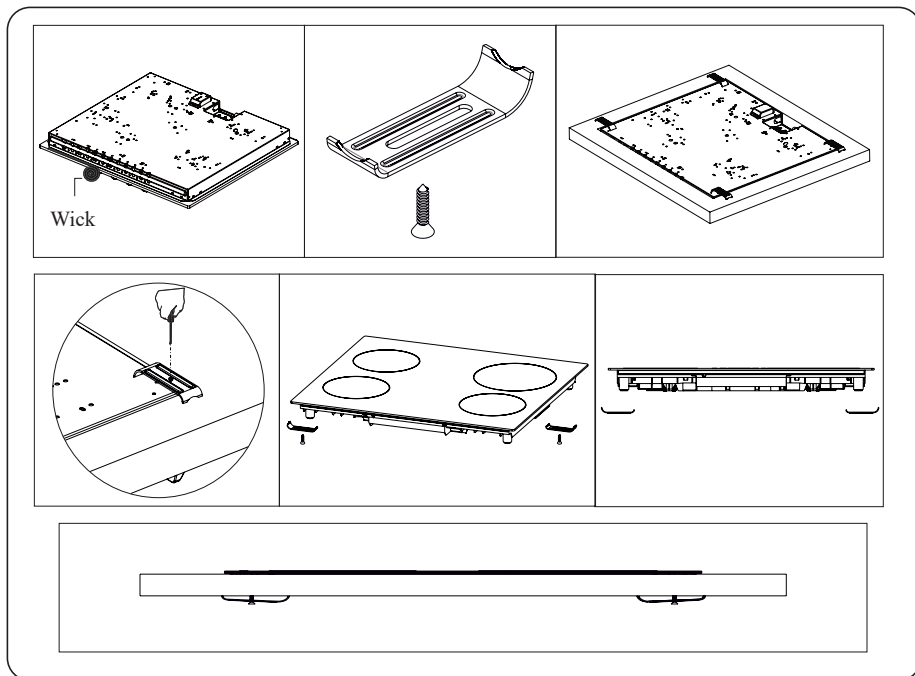
Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture. If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood / aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm)
The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

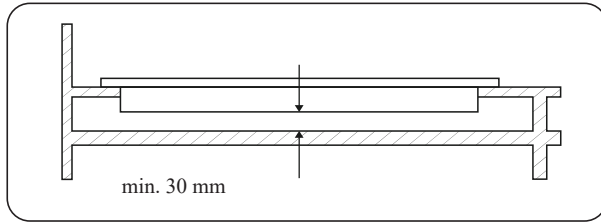
CHAPTER 5. INSTALLATION

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.
2. Turn the cooktop down and place on smooth ground.
3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.
4. Turn cooktop again and align with and place on counter.
5. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied.

INSTALLATION DIAGRAM

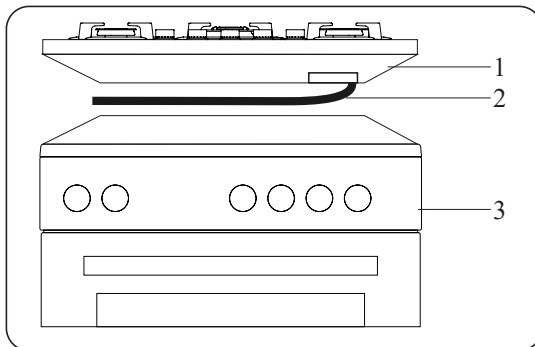


- When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.



- While mounting cooktop on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.
- If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

IF BUILT-IN OVEN IS PLACED UNDER COOKTOP;

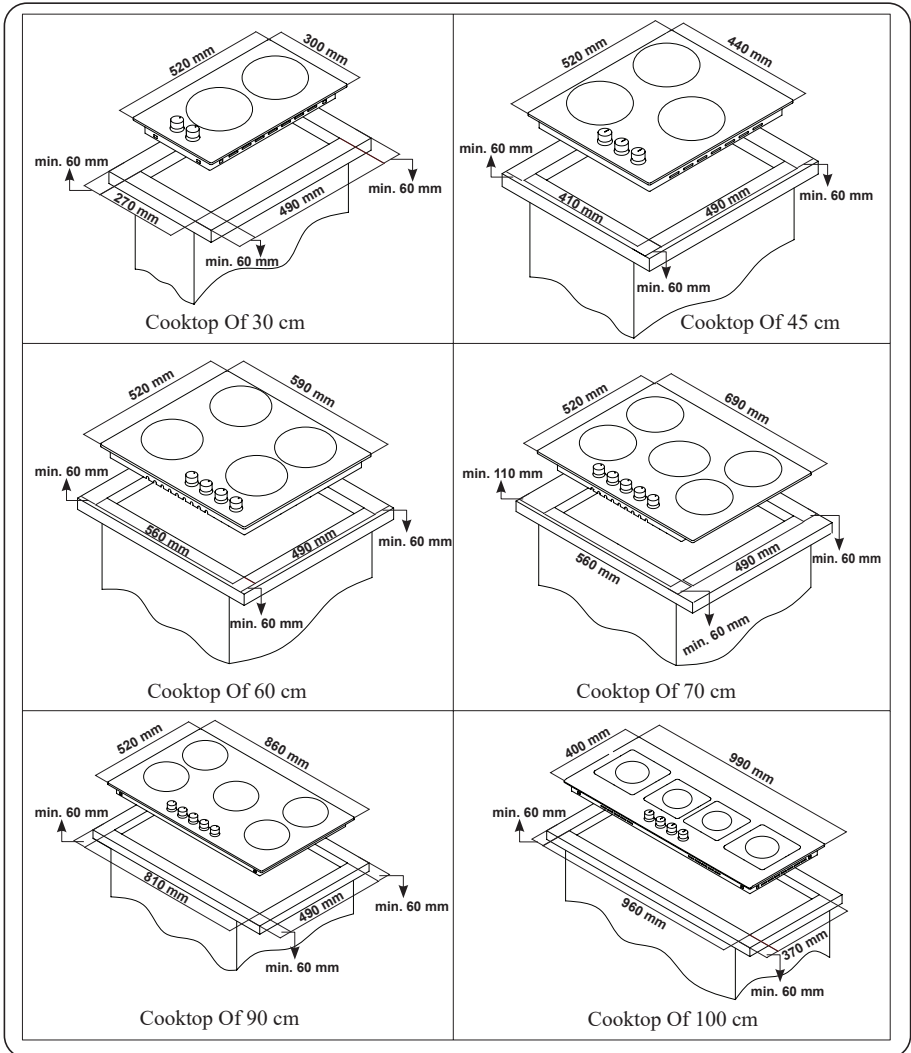


- Cooktop
- Hose
- Oven

Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the cooktop, fasten the hose by use of clamp.

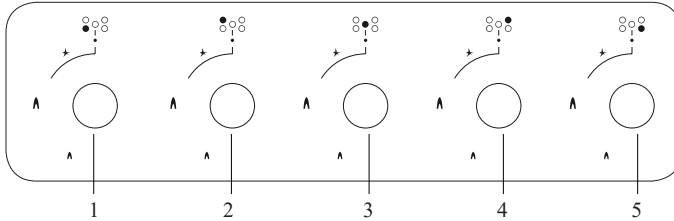
COUNTER CUT-OFF DIMENSIONS

Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



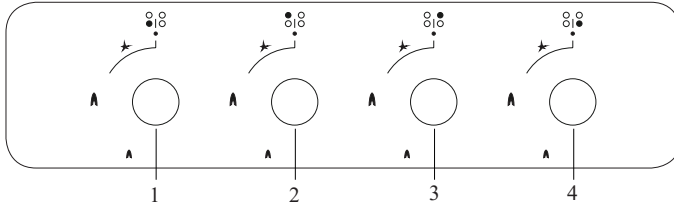
CHAPTER 6. CONTROL PANEL

Cooktop Panel Visual Of 70-90 cm And 100 cm



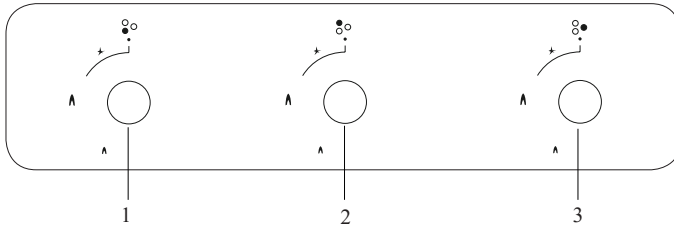
1. Front left burner
2. Rear left burner
3. Wok burner
4. Rear right burner
5. Front right burner

Cooktop Panel Visual Of 60 cm



1. Front left burner
2. Rear left burner
3. Rear right burner
4. Front right burner

Cooktop Panel Visual Of 45 cm



1. Lower left burner
2. Upper left burner
3. Right burner

Cooktop Panel Visual Of 30 cm



1. Lower burner
2. Upper burner

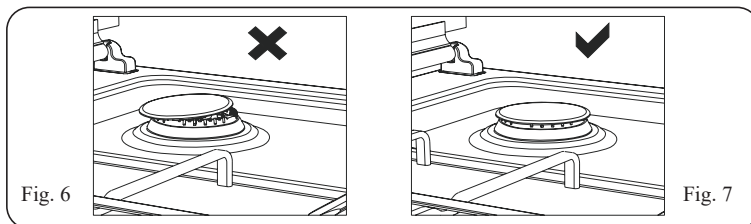


WARNING

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

CHAPTER 7. USAGE OF YOUR COOKTOP

1. Before starting to use your cooktop, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.



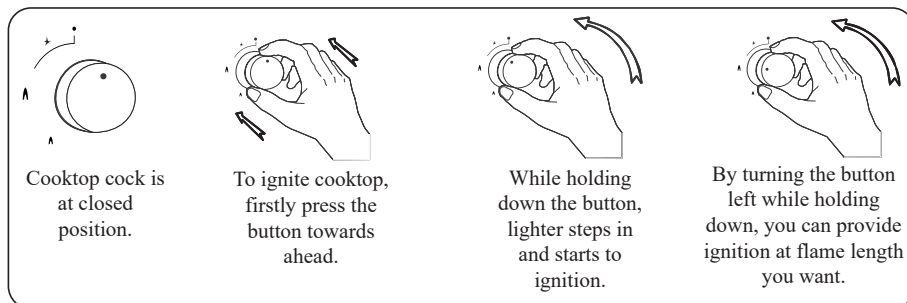
2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed

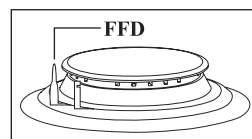
🔥 Fully open

🔥 Half open

3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.

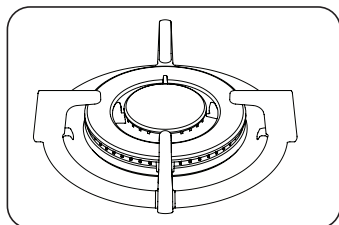


4. Pay attention that cooktop grills are placed on cooktop table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.
5. For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 seconds by pushing button ahead without keeping your hands off. Safety mechanism will step in this duration and ensures operation of the cooktop. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to cooktop zone in case of putting out of cooktop flame due to any reason.
6. Flame cut-off safety device (FFD) *: operates instantly when safety mechanism activates due to overflow liquid over upper hobs.



7. While using coffee pot apparatus supplied along with the cooktop, be sure that foots of apparatus are placed on cooktop grill exactly and remain on cooktop zone in centred way. Use the apparatus only on small burner.
8. While utilizing gas cooktops, use saucepan, placed on cooktop surface as far as possible. Thanks to that, you can save energy. In the following table, cooking pot diameters recommended to be used as per burners are given. Characteristic of Wok cooktop zone is to cook quickly.
9. Ensure that the grates are fully seated on the cooktop plate. If the grate is not properly seated, this may cause spillage of materials placed on it.
10. Place the pots and pans so that their handles are not placed above the hobs to prevent heating of the handles.
11. Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.
12. The size of the container and the gas flame shall match each other. Set gas flames so that they do not extend further than the base of the container.
13. Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the cooktop.
14. Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.
15. Always turn off the hobs after each use.
16. Do not put containers that may be affected by heat on the product.
17. Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.
18. Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.
19. When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.
20. Keep the lid of container you use for heating oil open.
21. Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.

Wok Burner *



As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from cooktop.

POT SIZES

Recommended pot diameters to be used are provided in the following tables

Glass hobs	30 cm hobs	45 cm hobs	60 cm hand control	60 cm control front	70 cm control front	90 cm control front
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Big burner	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Metal hobs	30 cm hobs	45 cm hobs	60 cm hand control	60 cm control front	70 cm control front	90 cm control front
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Big burner	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm



WARNING

Cooking pot to be used with products should have minimum 120 mm diameter.

<p>Splashes and overflow may cause damage to the cooktop surface and fire.</p>	<p>Do not use containers with convex or concave bases.</p>	<p>If the diameter of the pot is smaller than the diameter of the hob, this shall waste energy.</p>	<p>Use pots and pans with flat bases only.</p>

CHAPTER 8. MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to cooktop and turn down gas valve. If cooktop is hot, wait for cooling down.

1. For the purpose that your cooktop has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on your cooktop.
2. Do not clean your cooktop with scratching tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching, acid materials or detergent.
3. Following mopping parts of your cooktop with soapy cloth, rinse it, later rinse well with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning substances. As scratching of glass surfaces leads to breaking, while cleaning glass surfaces, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers.
5. Do not clean your cooktop with steamy cleaners.
6. Clean channels and lids of cooktop zones with soapy water and clean gas channels with a brush.
7. In the course of cleaning your cooktop, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.
8. Do not wash plastic and aluminium parts of your cooktop in dishwasher.
9. Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your cooktop immediately.
10. In time, cooktop buttons turns hard or never turn any more, in such circumstances, it may be necessary that buttons are changed. The change should only be done by authorized service.

CHAPTER 9. TROUBLESHOOTING

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

Check Points

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

Problem	Possible cause	Remedy
No Ignition.	No sparks.	Check power supply.
	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Gas supply is closed.	Fully open gas supply.
Not Proper Ignition.	Gas supply not fully open.	Fully open gas supply.
	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Ignition plug is clogged with foreign materials.	Wipe off foreign materials with a cloth.
	Hobs are wet.	Carefully dry the hobs.
	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise coming when burning or during ignition.	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
Flame turns off during operation.	Flame observer device is clogged by foreign material.	Clean flame observer device.
	Overflow food turns off the flame.	Switch off the hob. Wait for one minute and ignite again.
	A strong air flow turns off the flame.	Please check related hob and check the cooking area for air flows, for example, from an open window. Wait for one minute and ignite again.
Yellow flame.	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is being used.	Check the gas being used.
Unstable flame.	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
Gas odour.	Hob spout left open.	Check if any hob spouts are left open.
	Leakage from connection of gas cylinder to cooker.	Make sure connections are leak-proof.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.

CHAPTER 10. HANDLES RULES

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

CHAPTER 11. ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



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

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

CHAPTER 12. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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

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

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

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

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



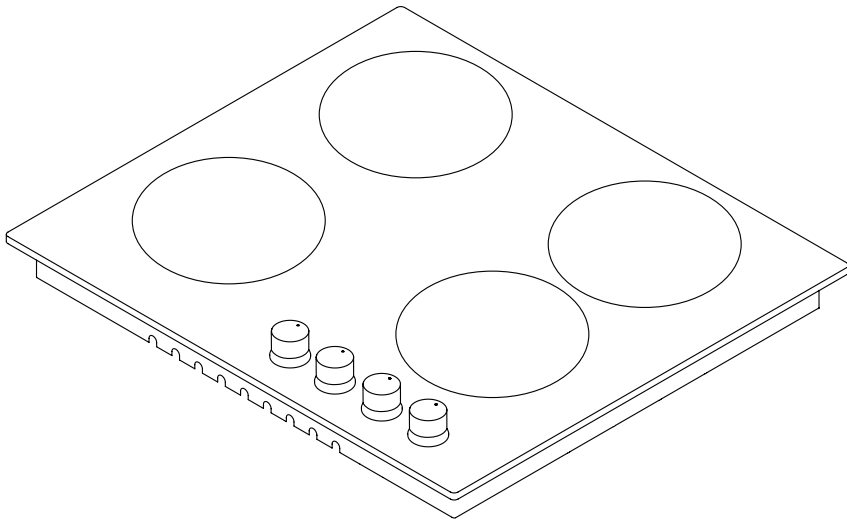
Fig. A



Fig. B

KERNAU







UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA
PLYNOVÁ VARNÁ DESKA S ELEKTRICKÝM ZAPALOVÁNÍM
KBOS 641 B G



Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny pro provoz a údržbu vašeho spotřebiče.

Prosím přečtěte si pozorně tento návod k použití před použitím přístroje a uchovejte ho pro budoucí použití.

Ikona	Titulek	Popis
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí vážného zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM	Nebezpečné napětí
	POŽÁR	Riziko požáru / hořlavých materiálů
	POZOR	Nebezpečí úrazu nebo hmotné škody
	DŮLEŽITÁ POZNÁMKA	Informace o správném provozu systému
	Viz návod k použití	
	Horký povrch	

OBSAH

KAPITOLA 1. důležitá varování.....	53
Elektrická bezpečnost.....	54
Plynová bezpečnost	55
Co dělat, když bude zjištěn zápach plynu	56
Určení	56
Elektrické připojení	56
Schéma elektrických připojení	57
Připojení plynu	57
K připojení LPG	57
K připojení zemního plynu:.....	58
Ventilace místnosti	59
KAPITOLA 2. Konstrukce zařízení.....	60
KAPITOLA 3. Technické údaje.....	61
Tryska, průtok a napájení	62
KAPITOLA 4. Montáž varné desky	64
Správné místo pro montáž.....	64
KAPITOLA 5. Instalace	65
Schéma instalace	65
Montáž vestavné trouby pod varnou desku	66
Rozměry otvoru v pracovní desce	67
KAPITOLA 6. Kontrolní panel	68
KAPITOLA 7. Obsluha varné desky	69
Rozměry hrnců	70
KAPITOLA 8. údržba a čištění	71
KAPITOLA 9. Řešení problémů.....	72
KAPITOLA 10. Zásady přenášení	73
KAPITOLA 11. Ekologická likvidace	73
Informace na obale	73
KAPITOLA 12. Likvidace opotřebovaných zařízení.....	74

KAPITOLA 1. DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

1. Instalace a oprava musí být provedeny vždy „AUTORIZOVANÝM SERVISEM“. Výrobce nenese odpovědnost za činnosti prováděné neoprávněnými osobami.
2. Přečtete si prosím pečlivě tento návod k obsluze. Jen tak budete moci bezpečně a správně používat zařízení.
3. Sporák musí být používán v souladu s návodem k obsluze.
4. Udržujte děti ve věku do 8 let a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti od zařízení během jeho provozu.



VAROVÁNÍ / RIZIKO POŽÁRU:

Neuchovávejte materiály na varném povrchu.



VAROVÁNÍ

Během práce je jak zařízení, tak i dostupné části horké.

5. Podmínky nastavení tohoto zařízení jsou uvedeny na štítku. (Nebo na typovém štítku)
6. Dostupné části mohou být horké, když je používán gril. Malé děti se k zařízení nesmí přibližovat.



VAROVÁNÍ

Toto zařízení je určeno k vaření. Nepoužívejte jej k jiným účelům, např. k ohřívání bytového prostoru.

7. K čištění zařízení nepoužívejte parní přístroje.
8. Požár se NIKDY nepokoušejte hasit vodou! Vypněte elektrický obvod zařízení a zakryjte plameny přehozením nebo protipožární dekou.
9. Děti do 8 let se nesmí přibližovat k zařízení, pokud nejsou pod trvalým dohledem.
10. Vyvarujte se dotknutí topných článků.



OPATRNĚ: POZOR

Varný proces musí být pod dohledem. Varný proces musí být vždy pod dohledem.

11. Zařízení nesmí být používáno v kombinaci s externím časovým vypínačem nebo samostatným dálkovým ovládacím zařízením.
12. Zařízení může být používáno dětmi nad 8 let, tělesně a mentálně postiženými osobami a osobami bez příslušných zkušeností nebo znalostí, pokud budou poučeny o existujících nebezpečích.
13. Toto zařízení je navrženo výhradně k použití v domácnostech.
14. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dohledu dospělé osoby.
15. Uchovejte zařízení a jeho napájecí kabel z dosahu dětí do 8 let.
16. Než zařízení začnete používat, dejte záclony, tyly, papír nebo jiné snadno zápalné (vzňtlivé) materiály do bezpečné vzdálenosti od zařízení. Neodkládejte hořlavé nebo snadno zápalné materiály na nebo v zařízení.
17. Ventilační kanály udržujte otevřené.
18. Nezahřívejte uzavřené dózy a skleněné lahve. Tlak může způsobit výbuch lahví.
19. Nepoužívejte zařízení pod vlivem léků a/nebo alkoholu, mohlo by to ovlivnit schopnost posoudit situaci.
20. Po každém použití zkontrolujte, zda je zařízení vypnuté.
21. Buďte opatrní, když používáte alkohol v potravinách. Alkohol se ve vysokých teplotách vypařuje a může se vznítit a způsobit požár, pokud přijde do kontaktu s horkými povrchy.
22. Pokud je zařízení poškozené nebo má viditelná poškození, nepoužívejte jej.

24. Nepokládejte na zařízení předměty, na které mohou dosáhnout děti.
25. Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Uchovujte materiál použitý jako obal v bezpečné vzdálenosti od dětí.
26. Napájení sporáku můžete během všech stavebních prací v domě odpojit. Po ukončení prací musí být opětovně připojení provedeno autorizovaným servisem.
27. Nedávejte kovové přístroje, jako je nůž, vidlička, lžička, na povrch zařízení, protože se velmi zahřívají.
28. Pro zabránění přehřátí nesmí být zařízení nainstalováno s ozdobnou zástěnou.
29. Vypněte zařízení před odstraněním pojistek. Po vyčištění nainstalujte pojistky v souladu s instrukcemi.
30. Místo upevnění kabelu musí být chráněno.



OPATRŇ

Pokud je skleněný povrch sporáku poškozen, okamžitě vypněte topný článek a odpojte zařízení od zdroje napájení, nedotýkejte se povrchů zařízení a nepoužívejte zařízení.

31. Uživatel nesmí sám přenášet sporák. 36. Během čištění plynových hořáků buďte opatrní. Může to způsobit poranění těla.
32. Protože je sporák během vaření nebo ihned po něm horký, můžete se opařit v důsledku působení horké teploty nebo páry.
33. Pokud se uživatel během vaření dotkne sporáku, může se popálit.
34. Pokud se na sporáku nachází nádobí, může se převrátit. Může to způsobit ublížení na těle.
35. Při instalaci nechte snadný přístup k zásuvce nebo vypínači za účelem vypnutí zařízení.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

1. Připojte zařízení k uzemněné zásuvce zajištěné pojistkou v souladu s hodnotami uvedenými na listu technických specifikací.
2. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nainstalování zemního vybavení. Naše firma nenes odpovědnost za škody vzniklé v důsledku používání zařízení bez uzemnění v souladu s lokálními předpisy



VAROVÁNÍ

Pokud povrch praskl, vypněte zařízení. Zabráníte tak zasažení elektrickým proudem.

3. Není povoleno umývat výrobek ošťikáním nebo poléváním vodou! Existuje nebezpečí zasažení elektrickým proudem.
4. Nedotýkejte se napájecího konektoru mokřými rukama. Nepotahujte za kabel pro odpojení napájení, vždy potahujte za zástrčku.
5. Během instalace, údržby, čištění a opravy musí být zařízení odpojeno od napájení.
6. Ujistěte se, že je zástrčka pevně vložena do nástěnné zásuvky, abyste se vyvarovali jiskření.
7. Pokud je napájecí kabel (kabel se zástrčkou) poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním technikem či kvalifikovaným odborníkem pro zabránění nebezpečné situaci.
8. Nepoužívejte přeřezané a poškozené kabely ani prodlužovací kabely, jiné než originální kabely.
9. Nepoužívejte parní přístroje k čištění zařízení, v opačném případě může dojít k zasažení proudem.
10. Ujistěte se, že v zásuvce, do kterého je vložen konektor zařízení, není žádná tekutina či vlhkost.
11. K instalaci je nutný omnipolární spínač umožňující odpojení zařízení. Odpojení od napájení musí být zajištěno nainstalovaným vypínačem nebo integrovanou pojistkou v souladu se stavebními předpisy.
12. Napájecí kabel (kabel se zástrčkou) nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi zařízení.
13. Během instalace, údržby, čištění a opravy musí být zařízení odpojeno od napájení.
14. Zařízení je vybaveno kabelem typu „Y“.

15. Přepínače automatického vypínače trouby musí být umístěny tak, aby na ně uživatel mohl po nainstalování trouby dosáhnout.
16. Trvalé konektory musí být připojeny ke zdroji napájení umožňující omnipolární odpojení. V případě zařízení s kategorií přepětí pod III, musí být odpojovací zařízení připojeno k trvalému zdroji napájení v souladu se stavebními předpisy.
17. Nevytahujte přepínače zapalovače ze zařízení. V takovém případě vznikne přístup k elektrickým kabelům pod napětím. Může to způsobit zasažení proudem.

PLYNOVÁ BEZPEČNOST

1. Toto zařízení není připojeno k zařízení pro odvod spalin. Toto zařízení musí být připojeno a nainstalováno v souladu se závaznými instalačními předpisy. Dodržujte podmínky týkající se ventilace.
2. Když je používáno zařízení k vaření na plynu: vznikají v místnosti spaliny, vlhkost a teplo. Především se ujistěte, že je kuchyně během používání zařízení dobře ventilovaná a udržujte v čistotě přirozené ventilační otvory nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení.
3. Po intenzivním použití zařízení po delší dobu může být nutná doplňující ventilace. Otevřete například okno nebo nastavte vyšší rychlost mechanické ventilace, pokud takovou máte.
4. Toto zařízení může být používáno jen v dobře ventilovaných místnostech, v souladu se závaznými předpisy. Přečtěte si tuto uživatelskou příručku před instalací nebo používáním tohoto zařízení.
5. Před nastavením zařízení se ujistěte, že podmínky lokální sítě (druh plynu a tlak plynu) odpovídají požadavkům zařízení.
6. Mechanismus nemůže být aktivován déle než na 15 sekund. Pokud se hořák po 15 sekundách nezapálí, pusťte mechanismus a počkejte alespoň jednu minutu před opakovaným pokusem o zapálení hořáku.
7. Veškeré činnosti prováděné na plynové instalaci musí být prováděny oprávněnými a kompetentními osobami.
8. Toto zařízení je upraveno na zemní plyn (NG). Pokud chcete zařízení používat s jiným druhem plynu, musíte požádat autorizovaný servis o jeho změnu.
9. Pro zajištění správné funkce musí být digestoř, plynová trubka a tlačítko pravidelně vyměňovány v souladu s doporučeními výrobce a v případě potřeby.
10. Plyn musí v plynových zařízeních dobře hořet. Dobře hořící plyn má modrý plamen a hoří nepřerušovaně. Pokud plyn dostatečně dobře nehoří, může se tvořit oxid uhelnatý (CO). Oxid uhelnatý je bezbarvý, nezapáchající a velmi toxický plyn: i jeho malé množství má smrtelné účinky.
11. Zeptejte se lokálního dodavatele plynu na telefonní čísla pro nouzové případy související s plynem a pro opatření, jaká je třeba podniknout při zjištění zápalu plynu.

CO DĚLAT, KDYŽ BUDE ZJIŠTĚN ZÁPACH PLYNU

1. Nepoužívejte otevřený oheň a nekuřte.
2. Nepoužívejte žádný elektrický přepínač (např.: vypínač světla nebo zvonek u dveří).
3. Nepoužívejte telefon ani mobil.
4. Otevřete dveře a okna.
5. Zavřete všechny uzávěry zařízení, která používají plyn nebo plynoměry.
6. Zavolejte požární stráž z telefonu mimo domov.
7. Zkontrolujte všechny hadice a jejich připojení z hlediska netěsnosti. Pokud nadále cítíte plyn, opusťte dům a varujte vaše sousedy.
8. Nevstupujte do domu, pokud neobdržíte informaci, že je bezpečný.

URČENÍ

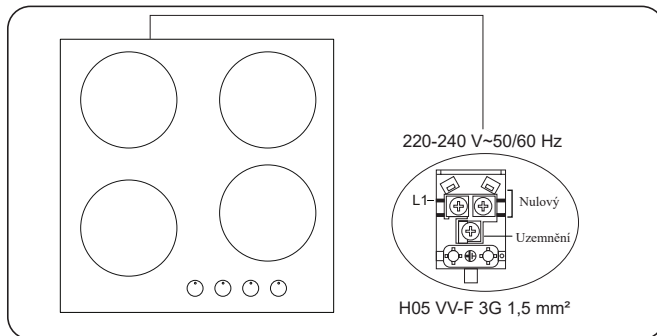
1. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech. Komerční používání zařízení není dovoleno.
2. Toto zařízení může být používáno výhradně k vaření. Nepoužívejte jej k jiným účelům, např. k ohřívání bytového prostoru.
3. Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za jakékoliv poškození způsobené nesprávným používáním nebo obsluhou.
4. Doba používání zakoupeného produktu činí 10 let. Je to doba, během které jsou náhradní díly, které jsou nutné ke stanovenému fungování tohoto zařízení, poskytovány výrobcem.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

1. Nastavení zařízení je uvedeno na štítku nebo visače s údaji.
2. Zařízení musí být připojeno s příslušnou pojistkou s parametry, které odpovídají síťovému napájení. V případě potřeby objednejte připojení u autorizovaného servisu.
3. Zařízení je upraveno na síťové napájení 220-240 V AC 50/60 Hz.
4. Pokud se parametry napájecí sítě od těchto hodnot liší, kontaktujte autorizovaný servis.
5. Elektrická připojení zařízení musí být přivedena k pojistkám s příslušným uzemněním. Pokud není v místě instalace zařízení přístup k pojistkám, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis. Výrobce zařízení nenese v žádném rozsahu zodpovědnost za poškození vyplývající z chybějícího uzemnění pojistek připojených k zařízení.
6. Zástrčka zařízení musí zajišťovat snadný přístup k uzemněné pojistce bez použití prodlužovacích kabelů.
7. Zabraňte kontaktu napájecího kabelu s horkými místy na povrchu zařízení. Kabel položte mimo ostré hrany a rohy.
8. Poškozený napájecí kabel musí být vyměněn výrobcem, servisním centrem nebo pracovníkem s podobnou kvalifikací za účelem zabránění vzniku nebezpečných situací.
9. Nesprávně provedené elektrické připojení může způsobit poškození zařízení. V takovém případě nebude zařízení podléhat záručním podmínkám. Elektrické připojení zařízení musí být provedeno autorizovaným servisem.

SCHÉMA ELEKTRICKÝCH PŘIPOJENÍ

Elektrické připojení zařízení musí být provedeno oprávněnou osobou v souladu s níže uvedeným schématem.



PŘIPOJENÍ PLYNU

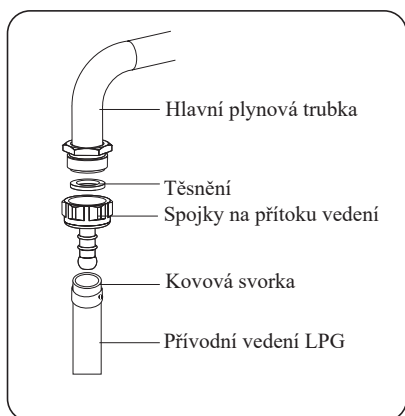


VAROVÁNÍ:

Před zahájením jakýchkoliv prací souvisejících s plynovou instalací přerušete přívod plynu. Riziko výbuchu.

1. Zařízení musí být připojeno co nejbližší k plynovému kohoutu pro zabránění vzniku netěsností. Délka převodu by měla z hlediska bezpečnosti činit 40 až 125 cm.
2. Pro ověření těsnosti plynové instalace nesmí být nikdy používány zapalovače, zápalky, hořící cigareta či jiné snadno hořlavé látky.
3. Na připojení je třeba nanést vodu s mýdlem. V netěsných místech se objeví pěna.
4. Pokud má být varná deska nainstalována ve skřínce nebo otvírávém šuplíku, musí být pod desku nainstalován termický panel s otvorem o minimální šířce 15 mm.

K PŘIPOJENÍ LPG



Pro připojení LPG (láhve) přimontujte kovovou svorku na hadici vycházející z LPG láhve. Připevněte okraj hadice ke spojce na přívodu hadice se zařízením, potlačte do konce a hadici přitok zahřívejte v horké vodě. Následně přesuňte svorku směrem na konec hadice a přišroubujte šroubovákem.

Těsnění a spojky na přítoku hadice, které jsou požadovány pro připojení, jsou zobrazeny na ilustraci níže.



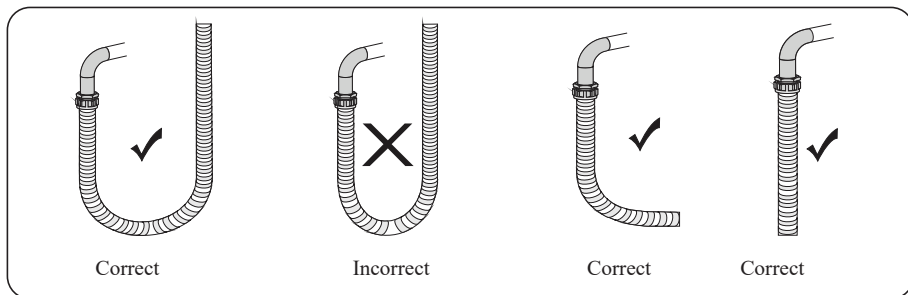
POZOR

Na LPG lahvi připevňte redukci 300 mm SS.

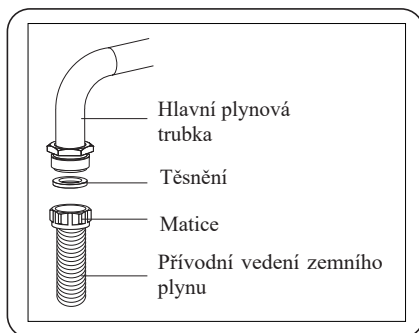


VAROVÁNÍ

Plynové vedení a elektrická přípojka zařízení nesmí probíhat poblíž míst s vysokou teplotou, např. ze zadní strany zařízení. Plynové vedení musí nesmí být zalomené, aby nedošlo k jeho poškození. Přesunutí zařízení po připojení plynové instalace může způsobit netěsnost této instalace.



K PŘIPOJENÍ ZEMNÍHO PLYNU:



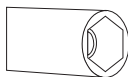
VAROVÁNÍ

Plynové připojení zařízení musí být provedeno autorizovaným servisem.

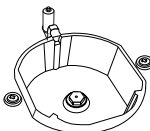
V případě instalace zemního plynu je třeba nasadit těsnění na matici na konci přívodního vedení zemního plynu. Pro připojení vedení k plynové trubce dotáhněte matici. Zkontrolujte těsnost plynové instalace

Změna napájení ze zemního plynu na LPG a naopak

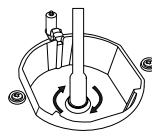
1. Uzavřete plynový uzávěr a vypněte elektrické napájení varné desky. Pokud je varná deska silně zahřátá, nechte ji vychladnout.
2. V případě výměny trysek je třeba použít šroubovák s koncovkou zobrazenou na obrázku 1.
3. Demontujte víko hořáku a hořák plynové desky tak, abyste odkryli trysku (v souladu s obrázkem 2).
4. Demontujte trysku otáčením šroubováku tak, jak je uvedeno na obrázku 3, a vyměňte ji za novou.



Obr. 1



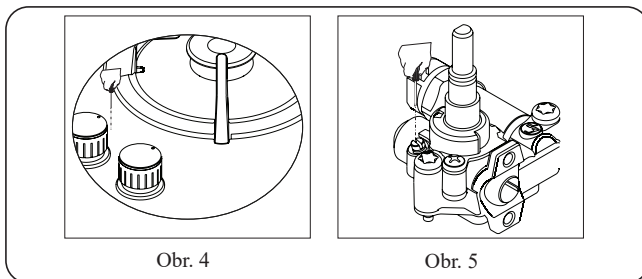
Obr. 2



Obr. 3

- Následně demontujte otočné knoflíky varné desky. Upravte nastavení otáčením šroubu uprostřed plynových kohoutů malým šroubovákem tak, jak je zobrazeno na níže uvedeném obrázku. Pro nastavení průtoku plynu použijte šroubovák s příslušným rozměrem. V případě napájení LPG plynem otáčejte tento šroub ve směru hodinových ručiček. V případě napájení zemním plynem proveďte jednu otočku šroubu proti směru hodinových ručiček. V minimální poloze musí činit výška plamenu 6-7 mm. Na konec zkontrolujte, zda je přítok plynu otevřený nebo uzavřený.

Nastavení zařízení se mohou lišit v závislosti na použitém plynovém ventilu.

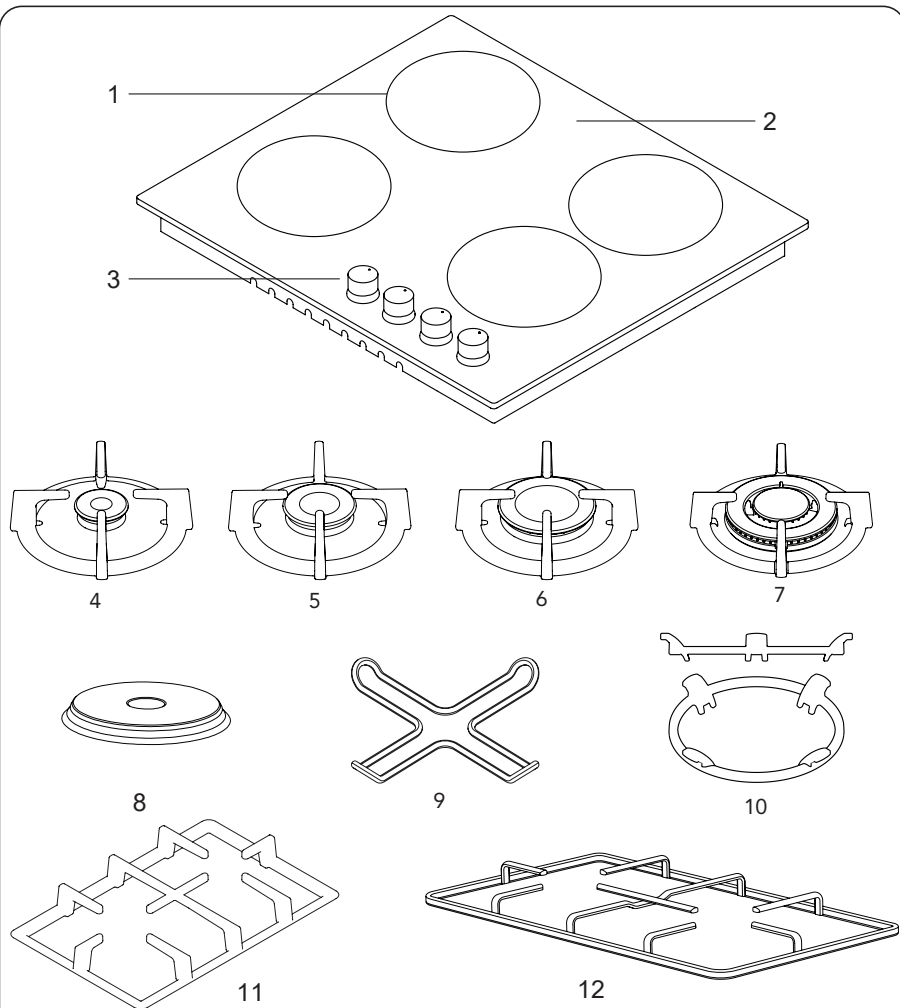


VENTILACE MÍSTNOSTI

Vzduch nutný ke spalovacímu procesu je získáván z místnosti a plyny, které se tvoří v důsledku spalování, jsou do této místnosti emitovány. Pro zajištění bezpečného používání tohoto výrobku je třeba zajistit předem příslušnou ventilaci v místnosti. Pokud v místnosti nejsou okna ani místo zajišťující ventilaci, je třeba použít doplňující ventilační instalaci. Pokud jsou však v místnosti dveře směřující ven z budovy, nejsou vyžadovány doplňující ventilační otvory.

Objem místnosti	Ventilační otvor
Méně než 5 m ³	min. 100 cm ²
5-10 m ³	min. 50 cm ²
Méně než 10 m ³	není vyžadován
V podzemí nebo sklepe	min. 65 cm ²

KAPITOLA 2. KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ



1. Rozmístění hořáků
2. Skleněný nebo kovový povrch
3. Otočné knoflíky
4. Malý hořák
5. Střední hořák
6. Velký hořák

7. Hořák na wok *
8. Varná deska *
9. Podstavec k zapaření kávy *
10. Podstavec hořáku na wok *
11. Litinový rošt
12. Smaltovaný rošt

KAPITOLA 3. TECHNICKÉ ÚDAJENE

Elektrické varné desky se dají obsluhovat stisknutím tlačítka na ovládacím panelu a nastavením příslušného varného stupně. Varná deska funguje s nastavením výkonu v souladu s níže uvedenou tabulkou..

Specifikace	Úroveň 1	Úroveň 2	Úroveň 3	Úroveň 4	Úroveň 5	Úroveň 6
Ø80 mm destička ohřívače	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm destička ohřívače	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm destička ohřívače	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rychlý destička ohřívače	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rychlý destička ohřívače	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm destička ohřívače	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm destička ohřívače	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rychlý destička ohřívače	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rychlý destička ohřívače	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Napájecí napětí	220-240 V 50/60 Hz.					

TRYSKA, PRŮTOK A NAPÁJENÍ

Hořák Specifikace	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Zemního plynu			Zemního plynu		Zemního plynu	
Wok hořák (3,5)	Tryska	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Průtok plynu	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Napájení	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Hořák wok (2,5)	Tryska	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Průtok plynu	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Napájení	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid hořák	Tryska	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Průtok plynu	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Napájení	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid hořák	Tryska	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Průtok plynu	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Napájení	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomocný hořák	Tryska	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Průtok plynu	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Napájení	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Hořák Specifikace	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok hořák (3,5)	Tryska	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Průtok plynu	254	m ³ /h	254	m ³ /h	254	m ³ /h
	Napájení	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Hořák wok (2,5)	Tryska	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Průtok plynu	182	m ³ /h	182	m ³ /h	182	m ³ /h
	Napájení	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid hořák	Tryska	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Průtok plynu	211	m ³ /h	211	m ³ /h	211	m ³ /h
	Napájení	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid hořák	Tryska	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Průtok plynu	124	m ³ /h	124	m ³ /h	124	m ³ /h
	Napájení	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomocný hořák	Tryska	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Průtok plynu	69	m ³ /h	69	m ³ /h	69	m ³ /h
	Napájení	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW



VAROVÁNÍ

Hodnoty průměru na trysce jsou uvedené bez desetinné čárky. Například: průměr 1,70 mm je uveden na trysce jako 170.



VAROVÁNÍ

Při provádění změna autorizovaným servisem je nutné zohlednit tuto tabulku. Výrobce nenes odpovědnost za jakékoliv problémy vzniklé z důvodu nesprávné měnit.



VAROVÁNÍ

Pro zvýšení kvality výrobku mohou být technické specifikace měněny bez předchozího upozornění.



VAROVÁNÍ

Hodnoty dodané se zařízením nebo s příloženými dokumenty jsou laboratorní výpočty v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti použití a okolních podmínkách.

KAPITOLA 4. MONTÁŽ VARNÉ DESKY

Zkontrolujte, zda je elektrická instalace vhodná pro uvedení zařízení do provozního stavu. Pokud ne, objednejte elektrikáře a technika pro hydraulické systémy, aby upravili médium na dané požadavky. Výrobce nenes odpovědnost za škody způsobené činností prováděnými neoprávněnými osobami.



VAROVÁNÍ

Povinností zákazníka je připravit místo, na kterém bude zařízení postaveno, a připravit elektrickou instalaci.



VAROVÁNÍ

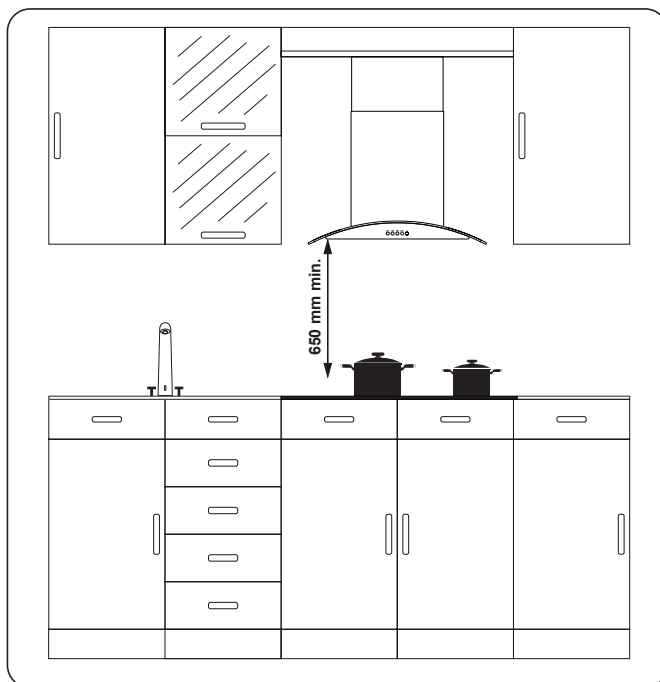
Během instalace zařízení musí být dodržovány lokální předpisy týkající se elektrických instalací.



VAROVÁNÍ

Ověřte, zda není zařízení před instalací poškozené. Zařízení neinstalujte, pokud je poškozené. Poškozené zařízení představuje riziko pro vaši bezpečnost.

SPRÁVNÉ MÍSTO PRO MONTÁŽ



Zařízení bylo navrženo se zohledněním rozměrů dostupných na trhu kuchyňských desek. Zachovejte bezpečnou vzdálenost mezi zařízením, kuchyňskými stěnami a nábytkem.

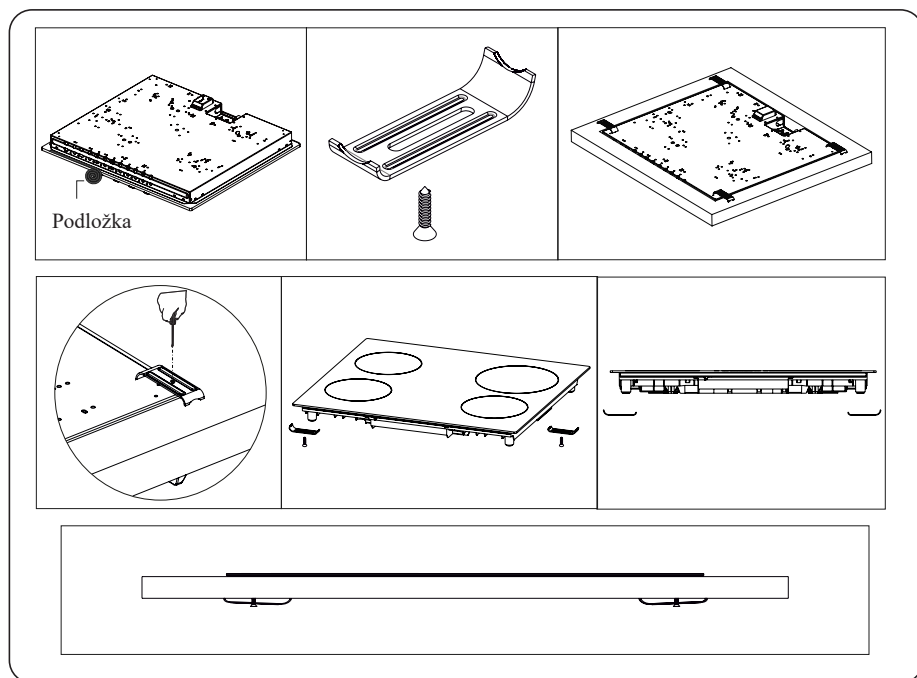
Pokud je nad zařízením plánovaná digestoř, je třeba zohlednit doporučení výrobce digestoře ohledně montážní výšky. (min. 65 cm) Otvor na varnou desku musí být vyřezán na její rozměr.

Montáž výrobku musí být provedena v souladu s požadavky stanovenými v normách týkajících se elektrických instalací.

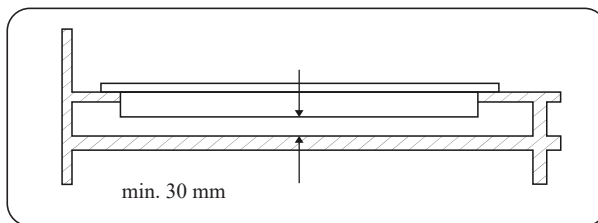
KAPITOLA 5. INSTALACE

1. Odeberte ze zařízení hořáky, víka a rošty.
2. Otočte varnou desku a položte ji na měkkou plochu.
3. Aby se mezi varnou desku a pracovní desku nemohly dostat nečistoty nebo tekutiny, naneste na spodní hranu desky pastu dodanou v balení výrobku. Na rohy naneste pro vyplnění mezer více pasty.
4. Obraťte varnou desku zpět a přiměřte ji k pracovní desce.
5. Přichyťte varnou desku k pracovní desce pomocí přiložené svorky a šroubů.

SCHEMA INSTALACE

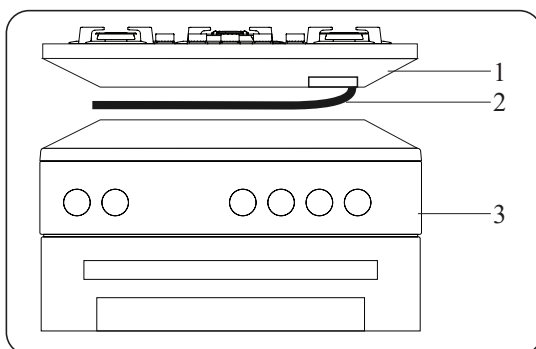


6. V případě montáže zařízení do šuplíku, kde je možné dotknout se spodní částí zařízení, je třeba oddělit desku dřevěnou polici. nalezy oddzielić ją drewnianą półką.



7. V případě montáže zařízení do skříňky (jak je zobrazeno na ilustraci výše), je nutné pro oddělení skříňky a varné desky nainstalovat příslušnou polici. V případě montáže zařízení na vestavné troubě není požadována další police.
8. Pokud má být varná deska namontovaná vedle stěny, musí činit minimální vzdálenost mezi stěnou a varnou deskou 50 mm.

MONTÁŽ VESTAVNÉ TROUBY POD VARNOU DESKU

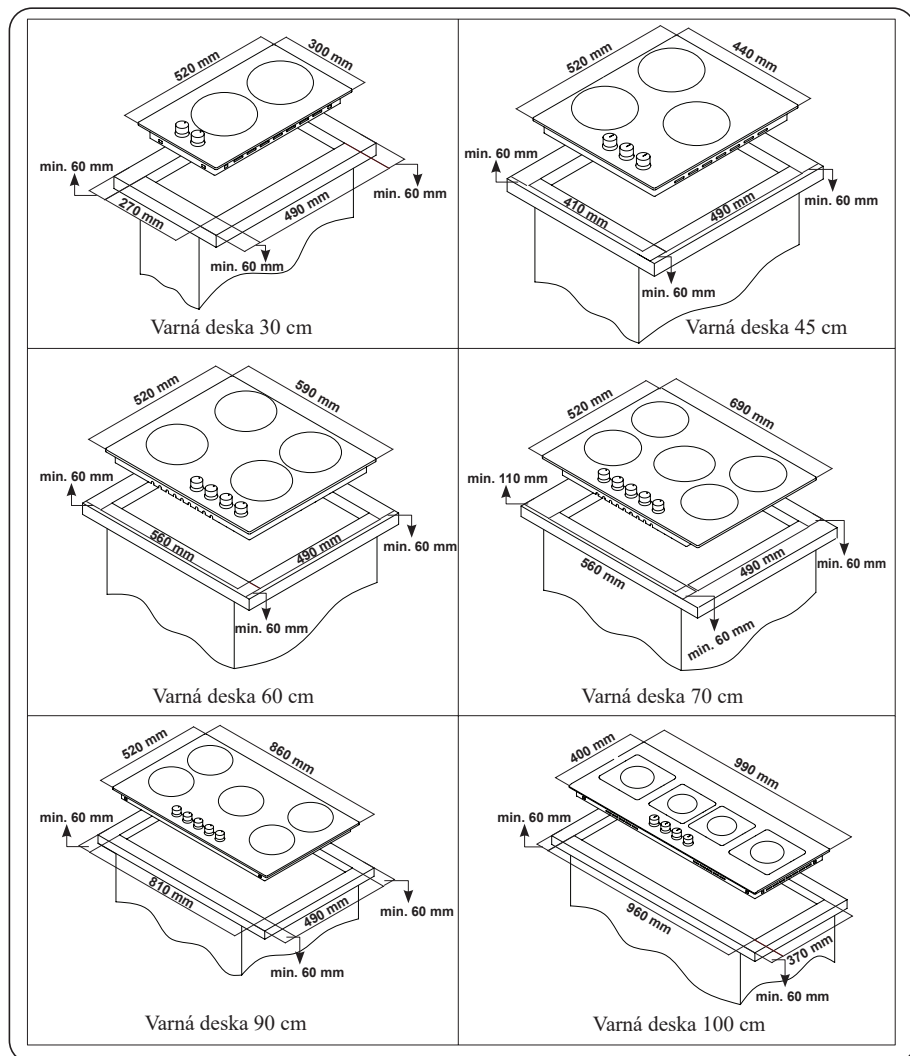


1. Varná deska
2. Kabel
3. Trouba

Plynové vedení musí být nainstalováno tak, aby se nedotýkalo trouby nacházející se pod ní ostrými hranami a rohy a nebylo příliš natažené ani pokroucené. Plyn musí být připojen z pravé strany varné desky a vedení přichyceno pomocí svorky.

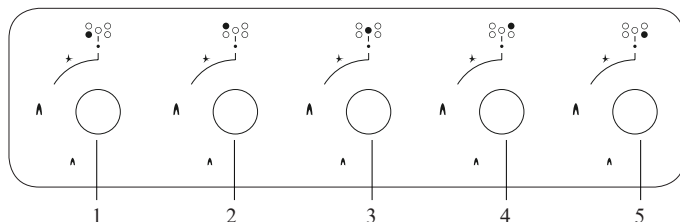
ROZMĚRY OTVORU V PRACOVNÍ DESCE

Během montáže varné desky a vyznačení čar pro výřez pracovní desky použijte níže uvedené výkresy a rozměry.



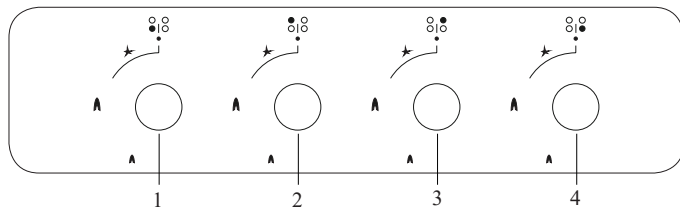
KAPITOLA 6. KONTROLNÍ PANEL

Vzhled panelu varných desek 70-90 cm I 100 cm



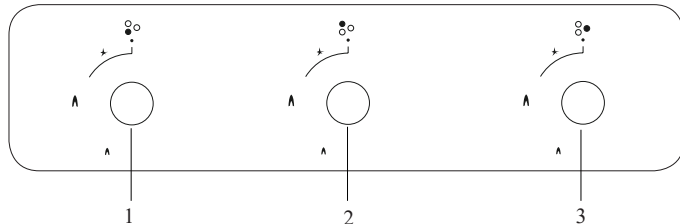
1. Přední levý hořák
2. Zadní levý hořák
3. Hořák na wok
4. Hořák na wok
5. Přední pravý hořák

Vzhled panelu varných desek 60 cm



1. Přední levý hořák
2. Zadní levý hořák
3. Hořák na wok
4. Přední pravý hořák

Vzhled panelu varných desek 45 cm



1. Spodní levý hořák
2. Vrchní levý hořák
3. Pravý hořák

Vzhled panelu varných desek 30 cm



1. Spodní hořák
2. Vrchní hořák

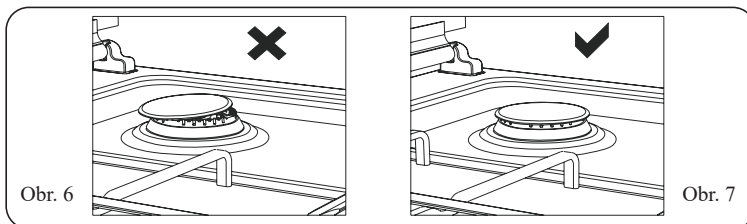


VAROVÁNÍ

Výše uvedený ovládací panel má jen orientační charakter. Všimněte si ovládacího panelu vašeho zařízení.

KAPITOLA 7. OBSLUHA VARNÉ DESKY

1. Před použitím varné desky se ujistěte, že se víka hořáku nachází na správném místě. Správné umístění vík hořáků je zobrazeno na níže uvedeném výkrese.



2. Plynové kohouty jsou vybavené speciálním blokovacím mechanismem. Z tohoto důvodu je pro spuštění hořáku nutné stisknout kohout a otočit jej ve směru otevření nebo zavření.



Uzavřený

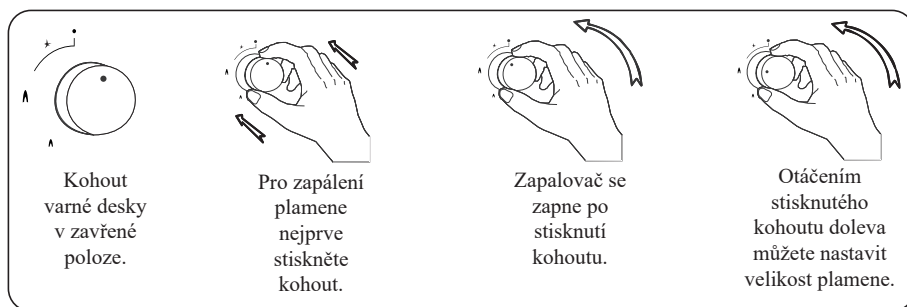


Zcela otevřený



Na půl otevřený

3. V modelech s automatickým zapalováním je zapalovač napájen elektrickým proudem. Z tohoto důvodu se ještě, než začnete zařízení používat, ujistěte, že je zařízení připojeno k proudu. Zapalování plamene v těchto modelech probíhá níže uvedeným způsobem.



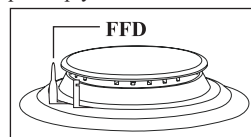
Kohout varné desky v zavřené poloze.

Pro zapálení plamene nejprve stiskněte kohout.

Zapalovač se zapne po stisknutí kohoutu.

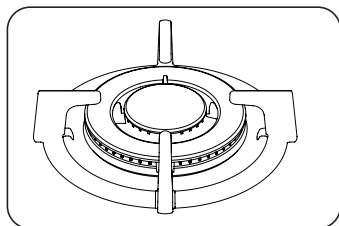
Otáčením stisknutého kohoutu doleva můžete nastavit velikost plamene.

4. Všimněte si, zda jsou rošty umístěné na varné desce správně. V opačném případě se z nádobí na nich postaveném mohou vylít pokrm.
5. V modelech vybavených čidlem pro přerušení přítoku plynu stiskněte kohout a podržte jej po dobu 5-10 sekund. Zajišťovací mechanismus se uvolní a umožní používat varnou desku. V případě zhasnutí plamene a úniku plynu přeruší plynový kohout přítok plynu k hořáku.
6. **Zajištění proti přerušení plamene (FFD)*:** působí okamžitě, když se spustí bezpečnostní mechanismus z důvodu úniku plynu nad vrchní hořáky.



7. V případě používání podstavce pro přípravu kávy dodaného s varnou deskou se ujistěte, že se nožky podstavce nachází přesně uprostřed hořáku na roštu desky. Podstavec pro zapaření kávy musí být používán jen na nejmenším hořáku.
8. Během používání z plynové desky používejte pokud možno rendlíky. Umožňují ušetřit energii. V níže uvedené tabulce jsou uvedeny průměry nádobí v závislosti na hořácích. Hořák na wok umožňuje nejrychlejší vaření.
9. Ujistěte se, že jsou rošty správně nasazené na varné desce. Pokud není rošt správně nasazen, může to způsobit rozlití jídla, které je na něm umístěno.
10. Postavte hrnce a pánve tak, aby jejich úchyty nebyly umístěny nad varnými zónami a nemohly se zahřívát.
11. Do hrnců a pánví vkládejte vhodné množství jídla. Můžete tak zabránit jejich přetečení a vyvarovat se zbytečnému čištění.
12. Rozměr nádobí a plynový plamen musí být vzájemně vhodné. Nastavte plynový plamen tak, aby nesahal za dno nádobí.
13. Nepoužívejte nádobí, které je nestabilní a které se může na varné desce snadno převrhnout.
14. Nestavějte prázdné hrnce a pánve na varných deskách se zapnutými hořáky.
15. Vždy vypínejte desku po každém použití.
16. Nestavějte na zařízení nádobí, na které nesmí působit teplo.
17. Nepoužívejte varné desky bez hrnců a pánví na nich umístěných.
18. Nepokládejte na varné desky víka hrnců a pánví.
19. Když chcete umístit hrnce na jiné varné zóně, zvedněte a znovu jej postavte, ale nepřesouvejte jej.
20. Zvedněte víko z nádobí, ve kterém rozehríváte olej.
21. Nenalévejte do nádobí více oleje než jednu třetinu jeho objemu. Nenechávejte olej bez dohledu, když je zahříván. Velmi horké oleje mohou způsobit požár.

Hořák na wok *



Protože se jedná o dvojitý hořák, zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla na dno nádobí ve vysoké teplotě. Tento druh hořáku je ideálně vhodný ke krátkému smažení a vaření ve vysoké teplotě. Pro položení běžného hrnce na hořáku na wok sundejte z desky nástavec na wok.

ROZMĚRY HRNCŮ

Doporučované průměry nádobí jsou vedené v níže uvedených tabulkách.

Skleněná deska	30 cm zóna	45 cm zóna	60 cm ruční ovládní	60 cm přední kontrola	70 cm přední kontrola	90 cm přední kontrola
Pomocný hořák	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Semi-rapid hořák	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Rapid hořák	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok hořák	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Kovová deska	30 cm zóna	45 cm zóna	60 cm ruční ovládání	60 cm přední kontrola	70 cm přední kontrola	90 cm přední kontrola
Pomocný hořák	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Semi-rapid hořák	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Rapid hořák	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok hořák	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm



VAROVÁNÍ

Nádobí na vaření pokrmů by mělo mít minimální průměr 120 mm.



Rozstříknuté a vykypěné pokrmy mohou způsobit poškození povrchu varné desky a požár.



Nepoužívejte nádobí s vypouklým nebo zatlačeným dnem.



Pokud je průměr nádobí menší než průměr zóny, dochází ke ztrátám energie.



Používejte jen hrnce a pánve s plochým dnem.

KAPITOLA 8. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před údržbou a čištěním zařízení odpojte elektrické napájení a uzavřete plynový kohout. Pokud je varná deska silně zahřátá, nechte ji vychladnout.

1. Pro zajištění dlouhé a hospodárné doby provozu varné desky je třeba ji pravidelně čistit a udržovat.
2. Varnou desku nečistěte ostrým náčiním, jako je drátěný kartáč, drátěná houbička nebo nůž. Nepoužívejte abrazivní prostředky ani prostředky, kyseliny či detergenty, které by poškrábaly povrch.
3. Po umytí části varné desky hadříkem namočeným ve vodě s mýdlem, desku omyjte a vysušte suchým hadříkem.
4. Skleněné povrchy čistěte prostředky určenými k péči o sklo. Škrábance na skleněných površích mohou způsobit prasknutí. Proto pro mytí skleněných povrchů nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ocelové kovové škrabky.
5. Varnou desku nečistěte parním čističem.
6. Kanály a víka hořáku myjte vodou s mýdlem a plynové kanály čistěte kartáčem.
7. Během čištění varné desky nikdy nepoužívejte snadno vznětlivé látky, jako jsou kyseliny, rozpouštědla nebo plyny.
8. Plastové a hliníkové části varné desky nemyjte v myčce.
9. Prostředky obsahující ocet, citrónová šťáva, sůl, Coca Cola a podobné kyseliny vylité či vyspané na varné desce vždy ihned vytřete.
10. Časem se mohou tlačítka varné desky hůře zapínat nebo se vůbec nezapnou. V takovém případě může být nutná výměna tlačítek. Výměnu může provést výhradně autorizovaný servis.

KAPITOLA 9. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Než budete kontaktovat technický servis, můžete vyřešit problémy, se kterými se můžete setkat, přečtením následujících bodů.

Body ke kontrole

V případě problémů s varnou deskou si nejprve prohlédněte níže uvedenou tabulku a vyzkoušejte v ní obsažené návrhy.

Problém	Možná příčina	Řešení
Žádné zapálení.	Žádné zapálení.	Zkontrolujte napájení.
	Víko varné desky není správně nainstalované.	Upravte správně víko.
	Přerušený přívod plynu.	Odšroubujte plynový uzávěr do konce.
Nesprávné zapálení.	Přívod plynu není zcela otevřený.	Odšroubujte plynový uzávěr do konce.
	Víko varné desky není správně nainstalované.	Upravte správně víko.
	Zapalovací svíčka je znečištěná.	Očistěte ji hadříkem.
	Hořáky jsou mokré.	Opatrně vysušte hořáky.
	Výstupní otvory plamene jsou ucpané.	Očistěte otvory hořáku.
Během hoření nebo během zapalování se ozývá hluk.	Víko varné desky není správně nainstalované.	Upravte správně víko.
Plamen během práce hasne.	Zařízení sledující plamen je ucpané cizími tělesy.	Očistěte zařízení sledující plamen.
	Rozlitý pokrm hasí plamen.	Vypněte varnou zónu. Počkejte minutu a zapalte znovu.
	Silný proud vzduchu hasí plamen.	Zkontrolujte prosím příslušný hořák a okolí, kde vaříte, z hlediska průvanu, například z otevřeného okna. Počkejte minutu a zapalte znovu.
Žlutý plamen.	Výstupní otvory plamene jsou ucpané.	Očistěte otvory hořáku.
	Je používán jiný plyn.	Zkontrolujte používaný plyn.
Nestabilní plamen.	Víko varné desky není správně nainstalované.	Upravte správně víko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zápach plynu.	Otevřený výstup plynu.	Zkontrolujte, zda výstupy plynu ve varné desce zůstávají otevřené.
	Únik ze spojení plynové lahve s varnou deskou.	Ujistěte se, že je spojení těsné.
Zapalovač nefunguje.	Koncovky nebo svíčky zapalovačů jsou ucpané.	Očistěte koncovky nebo svíčky zapalovačů hořáků.
	Vedení plynového hořáku je ucpané.	Vyčistěte vedení plynového hořáku.

KAPITOLA 10. ZÁSADY PŘENÁŠENÍ

1. Přenášejte a přepravujte v originálním obale.
2. Sledujte zařízení pozorně během nakládky/vykládky a přenášení.
3. Ujistěte se, že je obal během přenášení a přepravy bezpečný a uzavřený.
4. Chraňte zařízení před vnějšími faktory (jako je vlhkost, voda atp.), které by mohly poškodit obal.
5. Buďte opatrní, aby během přenášení a přepravy nedošlo k poškození nebo zdeformování zařízení nárazem, upadnutím atp.

KAPITOLA 11. EKOLOGICKÁ LIKVIDACE



Zbavte se obalu šetrně k životnímu prostředí.

Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká spotřebovaných elektrických a elektronických spotřebičů (odpady elektrických a elektronických spotřebičů - WEEE). Tato směrnice stanovuje všeobecné zásady pro vrácení a recyklaci spotřebovaných zařízení v rámci celé EU.

INFORMACE NA OBALE

Obalové materiály této ledničky jsou vyrobené z druhotných surovin, v souladu s našimi polskými předpisy, které se týkají ochrany životního prostředí. Nevyhazujte obalové materiály společně s domovními nebo jinými odpady. Předějte je na sběrná místa obalových materiálů stanovená lokálními orgány.

KAPITOLA 12. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

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

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

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

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

V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou. Pokud má zařízení zámek, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

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



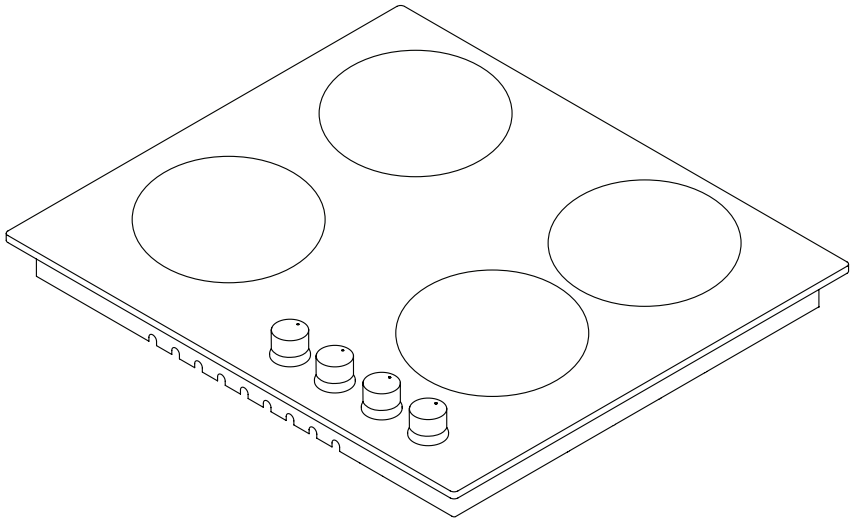
obr. A



obr. B








KERNAU

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА
ГАЗОВО-ЕЛЕКТРИЧНА КУХОННА ПЛИТА
KBOS 641 B G



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

У цьому Посібнику користувача міститься важлива інформація щодо техніки безпеки та інструкції з експлуатації та технічного обслуговування Вашого приладу. Перш ніж користуватися своїм пристроєм, просимо вас прочитати цей Посібник користувача та зберегти цю книгу для подальшого використання.

Зображення	Підпис під ілюстрацією	Опис товару
	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	Ризик серйозних травм або смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Небезпечна напруга
	ВОГОНЬ	Ризик виникнення пожежі
	УВАГА	Ризик травмування або завдання матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО / ПРИМІТКА	Інформація стосовно правильної роботи системи
	Прочитайте інструкції.	
	Гаряча поверхня	

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Важливі попередження.....	78
Електробезпека	79
Газова безпека.....	80
Що робити, коли Ви відчули запах газу.....	81
Призначення.....	81
Електричні підключення.....	81
Схема електричних підключень.....	82
Заземлення	82
Для підключення LPG.....	82
Do podłączenia gazu ziemnego.....	83
Вентиляція приміщення.....	84
РОЗДІЛ 2. Будова приладу	85
РОЗДІЛ 3. Технічні дані	86
Форсунки, витрати газу та потужності.....	87
РОЗДІЛ 4. Монтаж Кухонної Плити.....	89
Правильне місце для монтажу	89
РОЗДІЛ 5. Встановлення	90
Схема встановлення	90
Встановлення вбудованої духової шафи під кухонну плиту.....	91
Розміри отвору у стільниці.....	92
РОЗДІЛ 6. Контрольна панель	93
РОЗДІЛ 7. Обслуговування кухонної плити	94
Розміри каструль.....	95
РОЗДІЛ 8. Консервація та очищення.....	96
РОЗДІЛ 9. Вирішення проблем	97
РОЗДІЛ 10. Правила переміщення	98
РОЗДІЛ 11. Екологічна Утилізація.....	98
Інформація про упаковку.....	98
РОЗДІЛ 12. Утилізація використаних пристроїв	99

РОЗДІЛ 1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Встановлення та ремонт завжди повинні виконуватися „АВТОРИЗОВАНОЮ СЕРВІСНОЮ СЛУЖБОЮ”. Виробник не несе відповідальності за будьякі роботи, виконані неуповноваженими особами.
2. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з обслуговування. Тільки таким чином Ви зможете безпечно та правильно користуватися приладом.
3. Кухонна плита повинна використовуватися відповідно до інструкції з обслуговування.
4. Не допускайте дітей віком до 8 років і домашніх тварин до приладу під час його роботи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ / RYZYKO POZARU

Пожежна небезпека: не зберігати матеріали на варильній поверхні.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Під час роботи прилад і його доступні частини нагріваються.

5. Умови налаштування цього приладу вказані на етикетці. (Або на заводській табличці).
6. Під час роботи гриля доступні частини можуть бути гарячими. Маленькі діти не повинні наближатися до приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей прилад призначений для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.

7. Для очищення приладу не використовуйте парогенератори.
8. НІКОЛИ не пробуйте гасити вогонь водою. Вимкніть електричний контур приладу і накрийте полум'я покривалом або протипожежною ковдрою.
9. Діти до 8 років, якщо вони не перебувають під постійним наглядом, не повинні наближатися до приладу.
10. Слід уникати дотику до нагрівальних елементів.



ОБЕРЕЖНО

Процес приготування повинен завжди відбуватися під наглядом. Процес приготування повинен завжди відбуватися під наглядом.

11. Прилад не можна використовувати разом із зовнішнім таймером або окремим пристроєм дистанційного керування.
12. Прилад можуть використовувати діти старше 8 років, особи з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, а також особи, які не мають досвіду або не володіють достатніми знаннями, якщо вони поінформовані про існуючі ризики.
13. Цей прилад призначений лише для побутового використання.
14. Діти не повинні використовувати прилад для ігор. Очищення та консервація приладу не повинні виконуватися дітьми молодше 8 років і без нагляду дорослих.
15. Зберігайте прилад і шнур живлення в місці, яке не доступне для дітей віком до 8 років.
16. Перед використанням приладу приберіть штори, тюль, папір або інші легкозаймисті (займисті) матеріали подалі від приладу. Не кладіть легкозаймисті або займисті матеріали на прилад або всередину нього.
17. Тримайте вентиляційні канали відкритими.
18. Не нагрівайте закриті бляшанки та скляні банки. Тиск може призвести до вибуху банок.
19. Не користуйтеся приладом після прийому ліків та/або під впливом алкоголю, оскільки це може вплинути на Вашу здатність оцінювати ситуацію.

20. Після кожного використання переконайтеся, що прилад вимкнений.
21. Будьте обережні, використовуючи алкоголь у їжі. Спирт випаровується при високих температурах і може спалахнути, спричинивши пожежу при контакті з гарячими поверхнями.
22. Якщо прилад пошкоджений або має видимі пошкодження, не використовуйте його.
23. Не кладіть на прилад предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
24. Пакувальні матеріали небезпечні для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.
25. Електроживлення кухонної плити може бути відключено під час будь-яких будівельних робіт у будинку. Після завершення робіт повторне підключення духової шафи повинен здійснювати уповноважений постачальник послуг.
26. Не кладіть металеве приладдя, таке як ніж, виделка або ложка, на поверхню приладу, оскільки вони можуть сильно нагрітися.
27. Щоб запобігти перегріванню, прилад не слід встановлювати за декоративною завісою.
28. Перед зняттям захисних пристроїв вимкніть прилад. Після очищення встановіть захисні елементи відповідно до інструкцій.
29. Місце кріплення кабелю повинно бути захищене.



ОБЕРЕЖНО

Якщо скляна поверхня кухонної плити пошкоджена, негайно вимкніть нагрівальний елемент і відключіть прилад від джерела живлення, не торкайтеся поверхні приладу і не використовуйте його.

30. Користувач не повинен самостійно переміщувати духову шафу. 3
31. Дотримуйтесь обережності під час чищення газових конфорок. Це може призвести до травмування.
32. Оскільки кухонна плита гаряча під час приготування їжі або відразу після приготування, то Ви можете отримати опік від високої температури і пари.
33. Торкаючись гарячих поверхонь кухонної плити під час готування, користувач може отримати опік.
34. Якщо поставити на кухонну плиту важкий посуд, то вона може перекинутися. Це може призвести до травм.
35. Під час встановлення потрібно залишити вільний доступ до штепселя або вимикача для вимкнення пристрою.

ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

1. Підключайте прилад до заземленої розетки, захищеної запобіжником, який відповідає значенням, що вказані у технічній специфікації.
2. Для встановлення заземлювального обладнання зверніться до кваліфікованого електрика. Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену використанням приладу без заземлення, відповідно до місцевих правил



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо поверхня тріснута, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження струмом.

3. Не мийте виріб, розпилюючи або поливаючи його водою! Існує ризик ураження електричним струмом!
4. Не торкайтеся вилки живлення мокрими руками. Не тягніть за кабель, щоб відключити живлення, завжди тримайте за штепсельну вилку.
5. Під час встановлення, консервації, очищення та ремонту прилад слід відключати від живлення.
6. Переконайтеся, що штепсель надійно вставлений в розетку, щоб уникнути іскріння.
7. Якщо шнур живлення (шнур зі штепселем) пошкоджений, його повинен замінити

- виробник або сервісний представник виробника, або ж кваліфікований фахівець, щоб запобігти небезпечній ситуації.
8. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі, а також інші подовжувачі, окрім оригінальних.
 9. Не використовуйте парогенератори для очищення приладу, інакше це може призвести до ураження електричним струмом.
 10. Переконайтеся, що в розетці, в яку вставляється вилка приладу, немає рідини або вологи.
 11. Для встановлення потрібен багатополосний перемикач, який дозволить відключити живлення. Відключення від електромережі повинно забезпечуватися встановленим автоматичним вимикачем або вбудованим запобіжником, відповідно до будівельних положень.
 12. Шнур живлення (шнур зі штепселем) не повинен контактувати з гарячими частинами приладу.
 13. Під час встановлення, консервації, очищення та ремонту прилад слід відключати від живлення.
 14. Пристрій оснащений кабелем типу „Y”.
 15. Автоматичні вимикачі духової шафи повинні бути розташовані таким чином, щоб користувач міг до них дотягнутися, коли духову шафу буде встановлено.
 16. Фіксовані з'єднання повинні бути підключені до джерела живлення, що уможливило багатополосне відключення. Для приладів з категорією перенапруги нижче III, пристрій відключення повинен бути підключений до постійного джерела живлення, відповідно до будівельних норм.
 17. Не виймайте перемикачі запалювання з приладу. Це відкриває доступ до електричних кабелів під напругою. Це може призвести до ураження електричним струмом.

ГАЗОВА БЕЗПЕКА

1. Цей прилад не підключений до пристрою відведення продуктів згорання. Цей прилад повинен бути підключений і встановлений відповідно до чинних правил монтажу. Необхідно враховувати умови, що стосуються вентиляції.
2. Під час використання приладу для готування на газі в приміщенні утворюються продукти згорання, волога і тепло. Перш за все, переконайтеся, що кухня добре провітрюється під час роботи приладу, і тримайте природні вентиляційні отвори чистими або встановіть механічне вентиляційне обладнання.
3. Після інтенсивного використання приладу протягом тривалого часу може знадобитися додаткова вентиляція. Наприклад, відкрийте вікно або встановіть вищу швидкість для механічної вентиляції, якщо вона є.
4. Цей прилад можна використовувати тільки в добре провітрюваних приміщеннях, відповідно до чинних норм. Перед встановленням або використанням цього приладу прочитайте даний посібник користувача.
5. Перед встановленням приладу переконайтеся, що умови місцевої мережі (тип газу і тиск газу) відповідають вимогам приладу.
6. Механізм не повинен працювати довше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, зупиніть механізм і зачекайте принаймні одну хвилину, перш ніж спробувати запалити конфорку знову.
7. Будь-які роботи з газовою установкою повинні виконуватися уповноваженими та компетентними особами.
8. Цей прилад призначений для роботи на природному газі (NG). Якщо Вам потрібно використовувати прилад на іншому типі газу, зверніться до авторизованого сервісного центру для переобладнання.
9. Для забезпечення належної роботи витяжку, газову трубу та затискач слід періодично замінювати, відповідно до рекомендацій виробника та за необхідності.
10. Газ повинен добре горіти в газових приладах. Газ, що добре горить, має блакитне полум'я і горить безперервно. Якщо газ згорає недостатньо добре, може утворюватися чадний газ

(CO). Чадний газ - це безбарвний, без запаху і дуже токсичний газ: навіть невелика його кількість є смертельною.

11. Дізнайтеся у місцевого постачальника газу номери телефонів для аварійних ситуацій, пов'язаних з газом, та про заходи, яких слід вжити, якщо Ви відчули запах газу.

ЩО РОБИТИ, КОЛИ ВИ ВІДЧУЛИ ЗАПАХ ГАЗУ

1. Не користуйтеся відкритим вогнем і не паліть.
2. Не використовуйте жодні електричні перемикачі (наприклад, вимикач світла або дверний дзвінок).
3. Не користуйтеся телефоном або мобільним телефоном.
4. Відчиніть двері та вікна.
5. Перекрийте всі крани приладів, які використовують газ, і газові лічильники.
6. Викличте пожежну команду з телефону, що знаходиться за межами Вашого будинку.
7. Перевірте всі шланги та їхні з'єднання на герметичність. Якщо Ви все ще відчуваєте запах газу, залиште будинок і попередьте сусідів.
8. Не входьте до будинку, доки відповідна служба не оголосить його безпечним.

ПРИЗНАЧЕННЯ

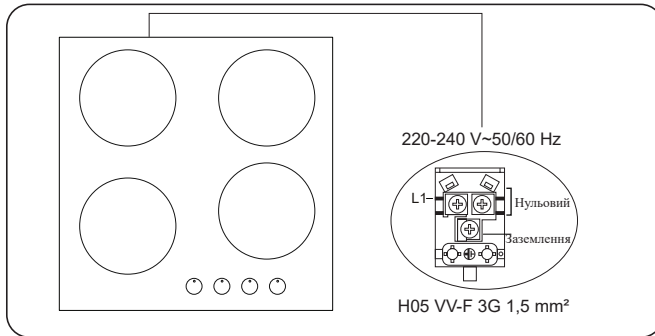
1. Цей виріб призначений для побутового використання. Комерційне використання приладу не дозволяється.
2. Цей прилад можна використовувати лише для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.
3. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені неправильним використанням приладу або поведінням з ним.
4. Термін служби придбаного виробу становить 10 років. Це період, протягом якого виробник надаватиме запасні частини, необхідні для конкретної роботи цього приладу.

ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ

1. Налаштування приладу вказані на етикетці або бирці з технічними даними .
2. Прилад повинен бути підключений до відповідного запобіжника з параметрами, які сумісні параметрам електромережі. У разі необхідності зверніться до авторизованого сервісного центру для підключення.
3. Прилад розрахований на живлення від електромережі 220-240 В АС 50/60 Гц.
4. Якщо параметри мережі відрізняються від цих значень, зверніться до авторизованого сервісного центру.
5. Електричні з'єднання приладу повинні бути підключені до запобіжників з відповідним заземленням. Якщо в місці встановлення приладу немає запобіжників, негайно зверніться до авторизованого сервісного центру. Виробник приладу не несе жодної відповідальності за пошкодження, спричинені відсутністю заземлення запобіжників, підключених до приладу.
6. Штепсель приладу повинен забезпечувати легкий доступ до заземленого запобіжника без використання подовжувачів.
7. Не допускайте контакту шнура живлення з гарячими місцями на поверхні приладу. Кабель слід тримати подалі від гострих країв і кутів.
8. Пошкоджений кабель живлення повинен бути замінений виробником, сервісним центром або працівником з еквівалентною кваліфікацією, щоб запобігти виникненню небезпечної ситуації.
9. Неправильно виконане електричне підключення може призвести до пошкодження приладу. У такому випадку на прилад не поширюються умови гарантії. Підключення приладу до електромережі повинно виконуватися в авторизованому сервісному центрі

СХЕМА ЕЛЕКТРИЧНИХ ПІДКЛЮЧЕНЬ

Підключення приладу до електромережі має здійснюватися уповноваженою особою, відповідно до наведеної нижче схеми.



ЗАЗЕМЛЕННЯ

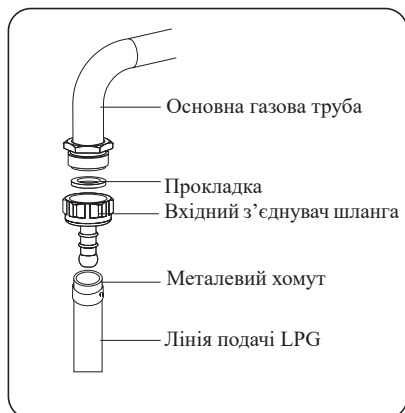


ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Перед початком будь-яких робіт, пов'язаних з газовою установкою, перекрийте подачу газу. Небезпека вибуху.

1. Підключіть прилад якомога ближче до газового клапана, щоб уникнути витоків. З метою безпеки довжина шланга повинна становити від 40 до 125 см.
2. Ніколи не використовуйте запальничку, сірники, палаючу сигарету або інші легкозаймисті речовини для перевірки газопостачання на наявність витоків.
3. На місце з'єднання слід нанести мильний розчин. У місцях витoku з'явиться піна.
4. Якщо кухонна плита встановлюється в тумбі або в шухляді, що відкривається, то під плитою необхідно встановити термічну панель з отвором не менше 15 мм.

ДЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ LPG



Для підключення LPG (балону) прикріпіть металевий хомут до шланга, що йде від балону LPG. Приєднайте край шланга до впускного з'єднувача шланга позаду приладу, просуваючи до кінця і нагріваючи шланг в окропі. Потім пересуньте затискач до кінця шланга і затягніть його за допомогою викрутки. Ущільнювач і впускний з'єднувач шланга, необхідні для підключення, показані на малюнку нижче



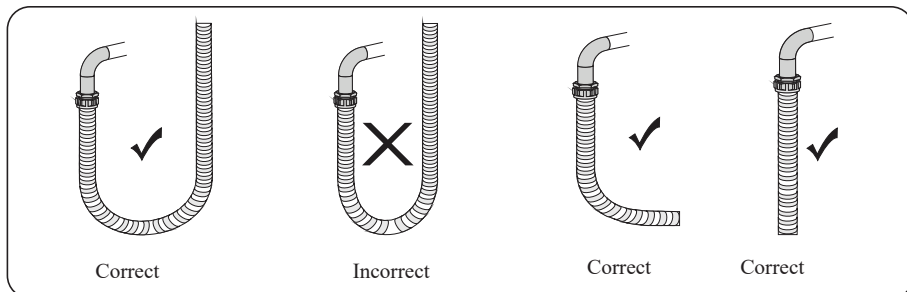
УВАГА

На балон LPG повинен бути встановлений регулятор 300 мм SS.

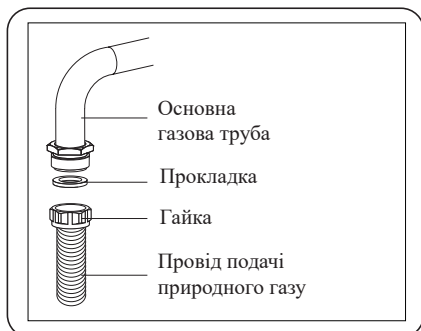


ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Газопровід та електричне з'єднання приладу не повинні проходити поблизу місць з високою температурою, наприклад, на задній панелі приладу. Газова лінія повинна проходити без перегинів, щоб запобігти її пошкодженню. Переміщення приладу після підключення системи газопостачання може призвести до витoku газу з системи газопостачання.



DO PODŁĄCZENIA GAZU ZIEMNEGO

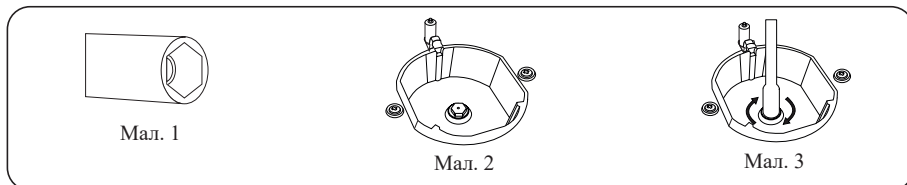


ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Підключення приладу до газової мережі повинно виконуватися в авторизованому сервісному центрі. У разі системи природного газу покладіть прокладку на гайку на кінці труби подачі природного газу. Щоб під'єднати провід до газової труби, затягніть гайку. Перевірте газову систему на герметичність.

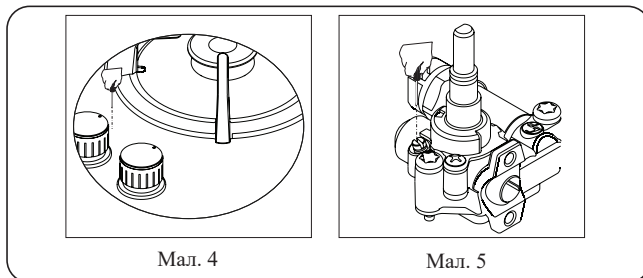
Перехід з природного газу на LPG і навпаки

1. Закрийте газовий вентиль і вимкніть електроживлення кухонної плити. Якщо кухонна плита дуже гаряча, дайте їй охолонути.
2. Для заміни форсунок використовуйте викрутку з наконечником, показаним на малюнку 1.
3. Зніміть кришку конфорки та конфорку газової плити так, щоб відкрити форсунку (як показано на малюнку 2).
4. Зніміть форсунку, повернувши її за допомогою викрутки, як показано на малюнку 3, і замініть її новою.



- Потім зніміть ручки кухонної плити. Відрегулюйте налаштування, повернувши гвинт у центрі газових кранів маленькою викруткою, як показано на малюнку нижче. Для регулювання потоку газу використовуйте викрутку відповідного розміру. Для подачі газу LPG поверніть цей гвинт за годинниковою стрілкою. Для подачі природного газу зробіть один оберт гвинта проти годинникової стрілки. У мінімальному положенні висота полум'я повинна становити 6-7 мм. Насамкінець перевірте, чи відкрита або закрита подача газу.

Налаштування приладу можуть відрізнятися залежно від використовуваного газового клапана.



Мал. 4

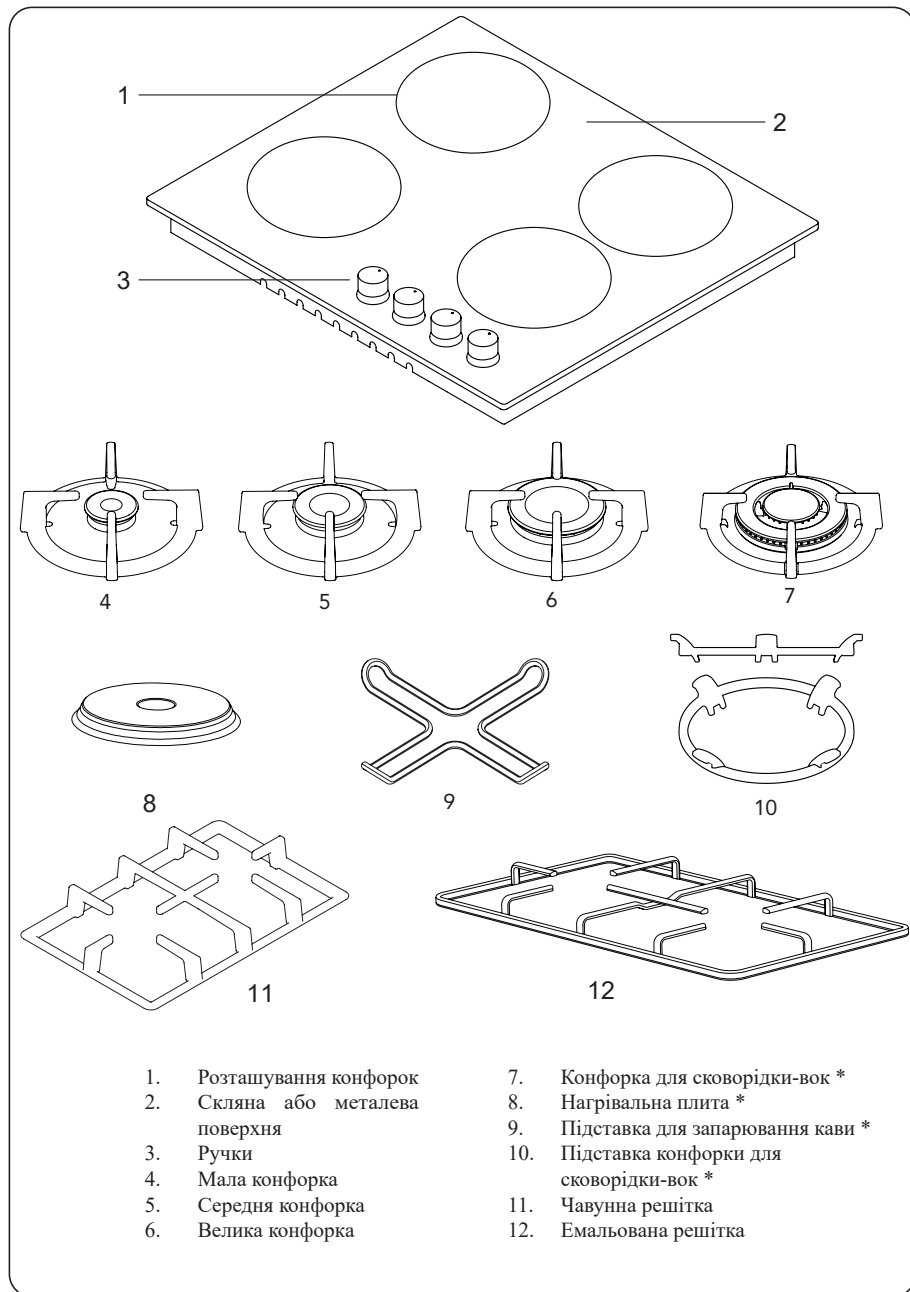
Мал. 5

ВЕНТИЛЯЦІЯ ПРИМІЩЕННЯ

Повітря, необхідне для процесу горіння, забирається з приміщення, а гази, що утворюються при згорянні, викидаються в приміщення. Щоб забезпечити безпечне використання цього виробу, необхідно заздалегідь подбати про належну вентиляцію в приміщенні. Якщо в приміщенні немає вікна або простору для забезпечення вентиляції, необхідно використовувати додаткову систему вентиляції. Однак, якщо в приміщенні є двері, що ведуть назовні будівлі, додаткові вентиляційні отвори не потрібні.

Об'єм приміщення	Вентиляційний отвір
Менше 5 м ³	мін. 100 см ²
5-10 м ³	мін. 50 см ²
Більше 10 м ³	не потрібно
У підвалі або льосі	мін. 65 см ²

РОЗДІЛ 2. БУДОВА ПРИЛАДУ



РОЗДІЛ 3. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Електричні кухонні плити можна використовувати, натиснувши кнопку на панелі управління та встановивши відповідний рівень нагрівання. Кухонна плита працює з налаштуваннями потужності відповідно до таблиці нижче.

Специфікація	Рівень 1	Рівень 2	Рівень 3	Рівень 4	Рівень 5	Рівень 6
Ø80 мм плита нагрівача	200 Вт	250 Вт	450 Вт	---	---	---
Ø145 мм плита нагрівача	250 Вт	750 Вт	1000 Вт	---	---	---
Ø180 мм плита нагрівача	500 Вт	750 Вт	1500 Вт	---	---	---
Ø145 мм швидкий плита нагрівача	500 Вт	1000 Вт	1500 Вт	---	---	---
Ø180 мм швидкий плита нагрівача	850 Вт	1150 Вт	2000 Вт	---	---	---
Ø145 мм плита нагрівача	95 Вт	155 Вт	250 Вт	400 Вт	750 Вт	1000 Вт
Ø180 мм плита нагрівача	115 Вт	175 Вт	250 Вт	600 Вт	850 Вт	1500 Вт
Ø145 мм швидкий плита нагрівача	135 Вт	165 Вт	250 Вт	500 Вт	750 Вт	1500 Вт
Ø180 мм швидкий плита нагрівача	175 Вт	220 Вт	300 Вт	850 Вт	1150 Вт	2000 Вт W
Напруга живлення	220-240 В 50/60 Гц.					

ФОРСУНКИ, ВИТРАТИ ГАЗУ ТА ПОТУЖНОСТІ

Конфорка Специфікація	G20,20 мбар G25,25 мбар			G20,25 мбар		G20,13 мбар	
	Природний газ			Природний газ		Природний газ	
Конфорка для сковорідкивок (3,5)	Форсунка	1,40	мм	1,28	мм	1,60	мм
	Витрати газу	0,333	м ³ / год	0,333	м ³ / год	0,333	м ³ / год
	Живлення	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Конфорка для сковорідкивок (2,5)	Форсунка	1,15	мм	1,06	мм	1,35	мм
	Витрати газу	0,243	м ³ / год	0,243	м ³ / год	0,243	м ³ / год
	Живлення	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт
Конфорка Rapid	Форсунка	1,15	мм	1,10	мм	1,45	мм
	Витрати газу	0,276	м ³ / год	0,276	м ³ / год	0,276	м ³ / год
	Живлення	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Конфорка Semi-Rapid	Форсунка	0,97	мм	0,92	мм	1,10	мм
	Витрати газу	0,162	м ³ / год	0,162	м ³ / год	0,162	м ³ / год
	Живлення	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Допоміжн а конфорк	Форсунка	0,72	мм	0,70	мм	0,85	мм
	Витрати газу	0,96	м ³ / год	0,96	м ³ / год	0,96	м ³ / год
	Живлення	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт

Конфорка Специфікація	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Конфорка для сковорідкивок (3,5)	Форсунка	0,96	мм	0,76	мм	0,96	мм
	Витрати газу	254	м ³ /год	254	м ³ /год	254	м ³ /год
	Живлення	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Конфорка для сковорідкивок (2,5)	Форсунка	0,82	мм	0,73	мм	0,78	мм
	Витрати газу	182	м ³ /год	182	м ³ /год	182	м ³ /год
	Живлення	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт
Конфорка Rapid	Форсунка	0,85	мм	0,75	мм	0,85	мм
	Витрати газу	211	м ³ /год	211	м ³ /год	211	м ³ /год
	Живлення	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Конфорка Semi-Rapid	Форсунка	0,65	мм	0,60	мм	0,65	мм
	Витрати газу	124	м ³ /год	124	м ³ /год	124	м ³ /год
	Живлення	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Допоміжн а конфорк	Форсунка	0,50	мм	0,43	мм	0,50	мм
	Витрати газу	69	м ³ /год	69	м ³ /год	69	м ³ /год
	Живлення	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Значення діаметру, записане на форсунці, вказане без коми. Наприклад: діаметр 1,70 мм вказаний на форсунці як 170.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

При виконанні модифікації в авторизованому сервісному центрі необхідно враховувати цю таблицю. Виробник не несе відповідальності за будь-які проблеми, спричинені неправильною модифікацією.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

З метою поліпшення якості виробу технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Значення, надані разом з пристроєм або в супровідних документах, є лабораторними показниками, згідно з відповідними стандартами. Ці значення можуть змінюватися залежно від застосування та умов навколишнього середовища.

РОЗДІЛ 4. МОНТАЖ КУХОННОЇ ПЛИТИ

Переконайтеся, що електропроводка відповідає вимогам для приведення приладу в робочий стан. Якщо це не так, викличте електрика та сантехніка для приведення інженерних комунікацій у відповідність. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену діями неуповноважених осіб.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Відповідальність за підготовку місця для встановлення приладу та підготовку електропроводки покладається на клієнта.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

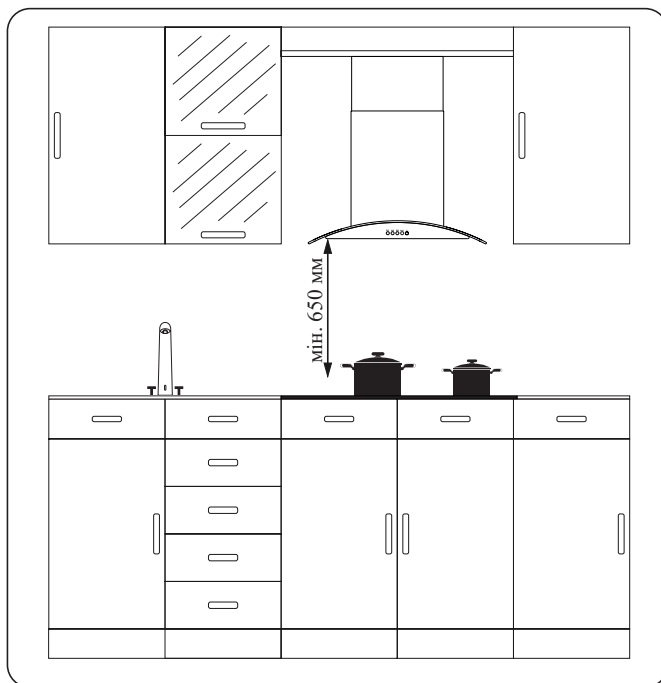
Під час встановлення приладу необхідно дотримуватися місцевих правил, що стосуються електропроводки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед встановленням перевірте прилад на відсутність пошкоджень. Не встановлюйте прилад, якщо він пошкоджений. Пошкоджені прилади становлять загрозу для Вашої безпеки.

ПРАВИЛЬНЕ МІСЦЕ ДЛЯ МОНТАЖУ



Прилад розроблено з урахуванням розмірів кухонних стільниць, які доступні на ринку. Дотримуйтесь безпечної відстані між приладом, кухонними стінами та меблями.

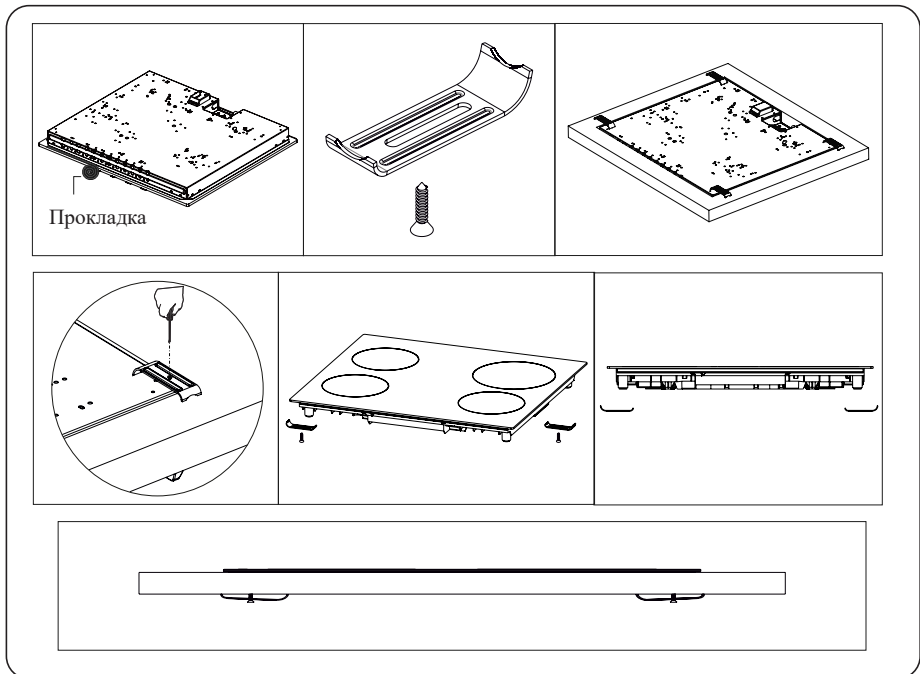
Якщо над приладом встановлюється витяжка, дотримуйтесь рекомендацій виробника щодо висоти встановлення витяжки. (мін. 65 см) Отвір для кухонної плити слід вирізати відповідно до її розмірів.

Монтаж виробу повинен бути виконаний відповідно до вимог, що визначені стандартами для електропроводки.

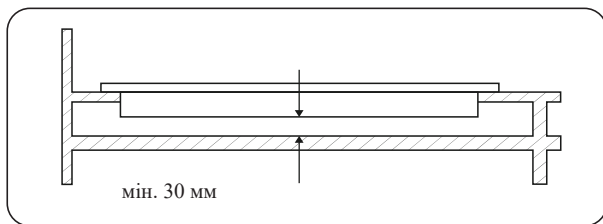
РОЗДІЛ 5. ВСТАНОВЛЕННЯ

1. Зніміть з приладу конфорки, кришки та решітки.
2. Переверніть кухонну плиту і покладіть її на м'яку поверхню.
3. Щоб запобігти потраплянню бруду або рідини між кухонною плитою та стільницею, нанесіть на нижній край стільниці пасту, що додається до упаковки виробу. Нанесіть більше пасти в кутах, щоб заповнити прогалини.
4. Знову переверніть кухонну плиту та встановіть її на стільницю.
5. Закріпіть кухонну плиту на стільниці за допомогою затискача та гвинтів з комплекту

СХЕМА ВСТАНОВЛЕННЯ

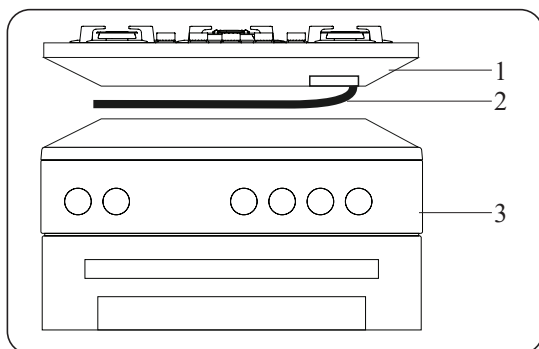


6. У разі встановлення приладу в шухляді, якщо до нижньої частини приладу можна доторкнутися, відокремте її дерев'яною полицкою.



7. Якщо прилад встановлюється на тумбу (як показано на малюнку вище), необхідно встановити відповідну полицю, щоб відокремити тумбу від кухонної плити. Якщо прилад встановлюється на вбудовану духову шафу, то додаткова полиця не потрібна.
8. Якщо кухонна плита встановлюється біля стіни, мінімальна відстань між стіною та кухонною плитою повинна становити 50 мм.

ВСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ ПІД КУХОННУ ПЛИТУ

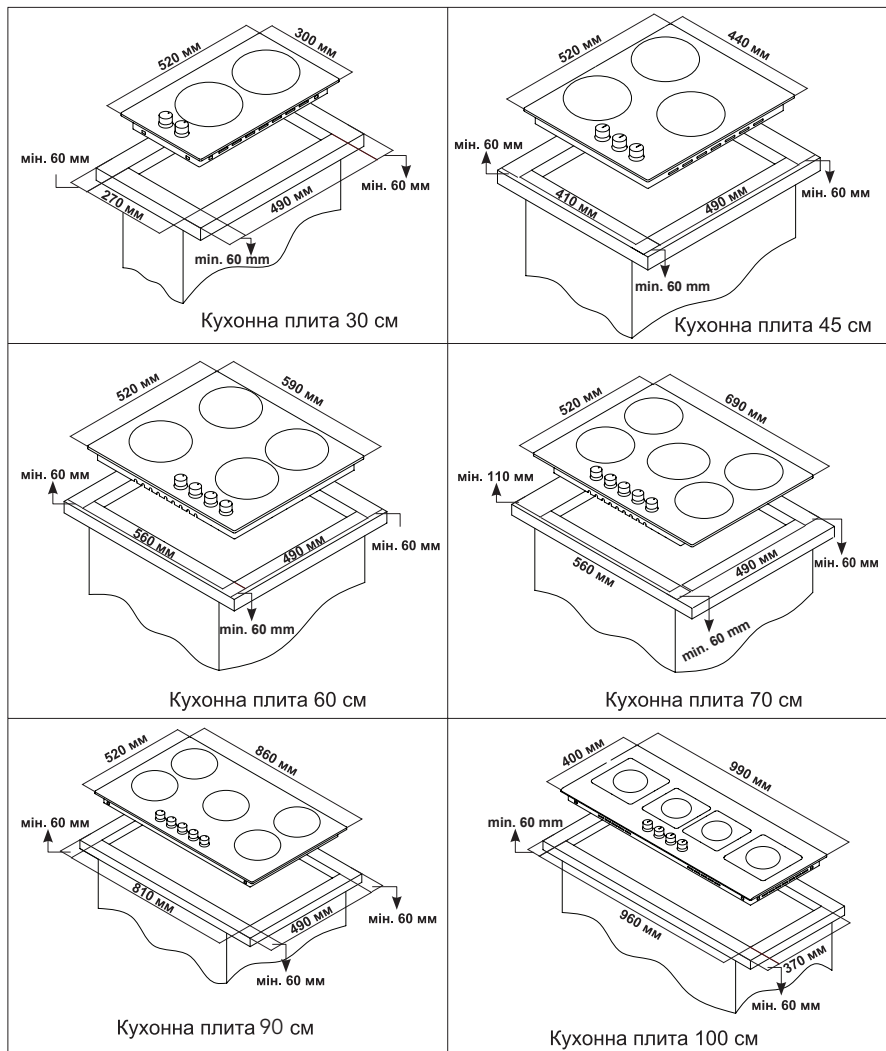


1. Кухонна плита
2. Провід
3. Духова шафа

Газовий провід повинен бути встановлений таким чином, щоб він не контактував з духовою шафою, розташованою нижче, гострими краями та кутами, а також він не повинен бути розтягнутим або перекрученим. Газ потрібно підключити з правого боку кухонної плити, а провід закріпити за допомогою хомута.

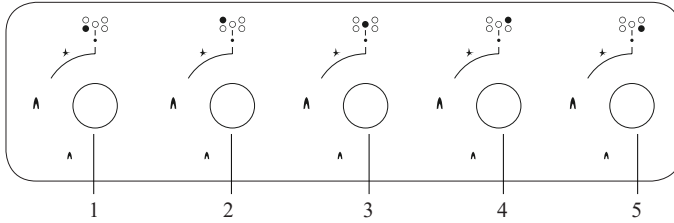
РОЗМІРИ ОТВОРУ У СТІЛЬНИЦІ

Під час монтажу кухонної плити та визначення лінії зрізу стільниці використовуйте наведені нижче малюнки та розміри.



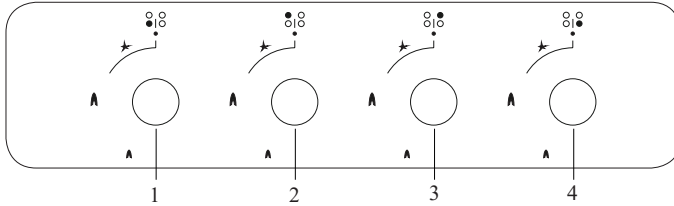
РОЗДІЛ 6. КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ

Вигляд панелі кухонних плит 70-90 см і 100 см



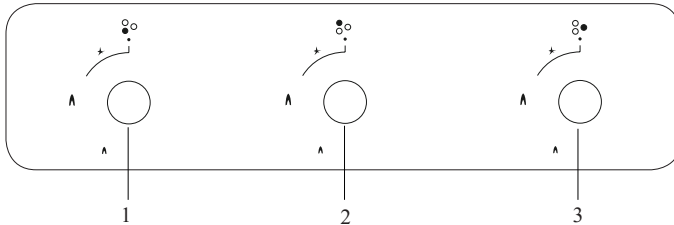
1. Передня ліва конфорка
2. Задня ліва конфорка
3. Конфорка для сковорідки-вок
4. Конфорка для сковорідки-вок
5. Передня права конфорка

Вигляд панелі кухонних плит 60 см



1. Передня ліва конфорка
2. Задня ліва конфорка
3. Конфорка для сковорідки-вок
4. Передня права конфорка

Вигляд панелі кухонних плит 45 см



1. Нижня ліва конфорка
2. Верхня ліва конфорка
3. Права конфорка

Вигляд панелі кухонних плит 30 см



1. Нижня конфорка
2. Верхня конфорка

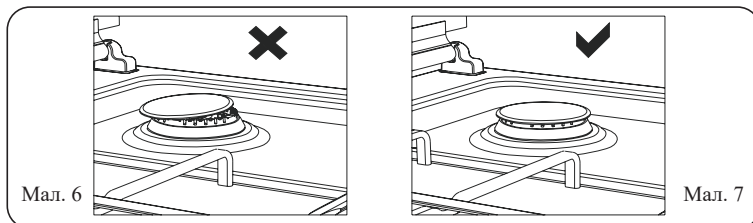


ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Наведена вище панель управління носить ілюстративний характер. Зверніть увагу на панель управління Вашого приладу.

РОЗДІЛ 7. ОБСЛУГОВУВАННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ

1. Перед використанням кухонної плити переконайтеся, що кришки конфорок знаходяться в правильному положенні. Правильне положення кришок конфорок показано на малюнку нижче.



2. Газові крани оснащені спеціальним механізмом блокування. Тому, щоб увімкнути конфорку, необхідно натиснути на кран і повернути його внапрямку відкриття або закриття.



Закритий



Повністю відкритий



Напіввідкритий

3. У моделях з автоматичним запалюванням запальник живиться від електрики. Тому перед використанням переконайтеся, що прилад увімкнено в електричну мережу. Розпалювання полум'я на цих моделях відбувається наступним чином.



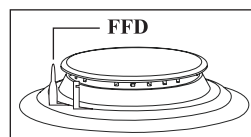
Переведіть кран кухонної плити в закрите положення.

Щоб запалити полум'я, спочатку натисніть на кран.

Запальник активується після дотискання крану.

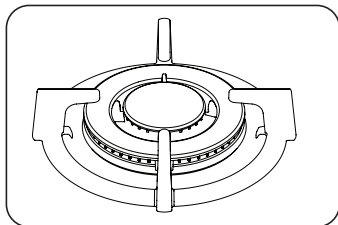
Обертаючи дотиснутий кран ліворуч, можна відрегулювати величину полум'я.

4. Переконайтеся, що решітки правильно встановлені на кухонній плиті. В іншому випадку їжа, що готується, може вилитися з поставленого на плиту посуду.
5. На моделях, оснащених датчиком відключення подачі газу, натисніть на кран і утримуйте його протягом 5-10 секунд. Запобіжний механізм буде розблокований, що дозволить користуватися кухонною плитою. У разі згасання полум'я та виходу газу газовий кран перекриє подачу газу до конфорки.
6. **Захист від відключення полум'я (FFD)*:** негайно спрацьовує, якщо запобіжний механізм активується через витікання рідини над верхніми конфорками.



7. Використовуючи підставку для заварювання кави, що постачається з кухонною плитою, переконайтеся, що ніжки підставки знаходяться точно по центру конфорки на решітці кухонної плити. Використовуйте підставку для заварювання кави тільки на найменшій конфорці.
8. Використовуючи газову кухонну плиту, використовуйте каstrулі, коли це можливо. Вони дозволяють заощаджувати енергію. У таблиці нижче наведено рекомендовані діаметри каstrул відповідно до конфорок. Конфорка для сковорідки-вок забезпечує найшвидше приготування їжі.
9. Переконайтеся, що решітки повністю посаджені на кухонну плиту. Якщо решітка не встановлена належним чином, це може призвести до того, що їжа, розміщена на ній, розллється.
10. Ставте каstrулі та сковорідки так, щоб їхні ручки не були над нагрівальними плитами і щоб вони не нагрівалися.
11. Кладіть у каstrулі та сковорідки відповідну кількість їжі. Так Ви зможете запобігти переливанню їжі та уникнути зайвого прибирання.
12. Розмір каstrулі та газове полум'я повинні відповідати один одному. Відрегулюйте полум'я так, щоб воно не виходило за межі дна посуду.
13. Не використовуйте нестійкий посуд, який може легко перекинутися на кухонну плиту.
14. Не ставте порожні каstrулі та сковорідки на кухонну плиту з увімкненими конфорками.
15. Завжди вимикайте кухонну плиту після кожного використання.
16. Не ставте на прилад посуд, на який може впливати нагрівання.
17. Не використовуйте нагрівальні плити без встановлених на них каstrул і сковорідок.
18. Не ставте кришки від каstrул і сковорідок на нагрівальні плити.
19. Якщо Ви хочете поставити каstrулю на іншу конфорку, підніміть каstrулю і поставте її знову, а не пересувайте.
20. Підніміть кришку з посуду, в якому Ви підігріваєте олію.
21. Не наливайте в посуд більше олії, ніж на третину його об'єму. Не залишайте олію без нагляду, поки вона нагрівається. Дуже гаряча олія може спричинити пожежу

сковорідки-вок *



Оскільки це подвійна конфорка, вона забезпечує рівномірний розподіл тепла по всьому дну посуду при високій температурі. Цей тип конфорки ідеально підходить для нетривалого обсмажування і високотемпературного приготування. Щоб поставити звичайну каstrулю на конфорку для сковорідки-вок, необхідно зняти з плити насадку для сковорідки-вок.

РОЗМІРИ КАСТРУЛЬ

Рекомендовані діаметри посуду наведені в таблицях нижче.

Скляна поверхня	30 см кухонн а плита	45 см кухонн а плита	60 см ручне керуван ня	60 см перед не управ ління	70 см перед не управ ління	90 см перед не управ ління
Допоміжна конфорка	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см
Конфорка SemiRapid	---	18-20 см	18-20 см	18-20 см	18-20 см	18-22 см
Конфорка Rapid	18-24 см	22-24 см	22-24 см	22-24 см	22-24 см	22-26 см
Конфорка для сковорідки-вок	24-26 см	---	24-26 см	24-26 см	24-26 см	26-30 см

Металева поверхня	30 см кухонн а плита	45 см кухонн а плита	60 см ручне керуван ня	60 см перед не управ ління	70 см перед не управ ління	90 см перед не управ ління
Допоміжна конфорка	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см
Конфорка SemiRapid	---	18-20 см	18-20 см	18-20 см	18-20 см	18-22 см
Конфорка Rapid	18-22 см	22-24 см	22-26 см	22-24 см	22-24 см	22-26 см
Конфорка для сковорідки-вок	24-26 см	24-26 см	24-26 см	24-26 см	24-26 см	26-32 см



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Посуд для приготування їжі повинен мати діаметр не менше 120 мм.



Розбризування та витікання рідини може пошкодити поверхню кухонної плити та спричинити пожежу



Не використовуйте посуд з опуклим або увігнутим дном



Якщо діаметр посуду менший за діаметр плити, то це призведе до зайвих витрат енергії.



Використовуйте тільки каструлі та сковорідки з плоским дном.

РОЗДІЛ 8. КОНСЕРВАЦІЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Перед консервацією або очищенням приладу відключіть електроживлення і закрийте газовий кран. Якщо кухонна плита дуже гаряча, дайте їй охолонути.

- Для забезпечення тривалого та економічного терміну служби кухонної плити її потрібно регулярно чистити і доглядати за нею.
- Кухонну плиту не можна чистити гострими інструментами, такими як дротова щітка, дротова губка або ніж. Не використовуйте абразивні засоби, що дряпають поверхню, кислоти або миючі засоби.
- Після миття деталей кухонної плити за допомогою ганчірки, змоченої в мильному розчині, їх слід прополоскати і протерти сухою ганчіркою.
- Скляні поверхні потрібно чистити засобами, які призначені для догляду за склом. Дряпання скляних поверхонь може призвести до виникнення на них тріщин. Тому для чищення скляних поверхонь не можна використовувати абразивні очисні засоби або гострі металеві скребки.
- Кухонну плиту не можна чистити за допомогою парових очисників.
- Канали та кришки конфорок слід мити мильним розчином, а газові канали чистити щіткою.
- Під час чищення кухонної плити ніколи не використовуйте легкозаймисті речовини, такі як кислоти, розчинники або гази.
- Пластикові та алюмінієві частини кухонної плити не можна мити в посудомийній машині.
- Розлити на варильну поверхню речовини, що містять оцет, лимонний сік, сіль, кока-колу та подібні кислоти слід негайно витирати.
- З часом кнопки кухонної плити можуть важче вмикатися або взагалі не вмикатися. У такому випадку може знадобитися заміна кнопок. Заміна повинна виконуватися тільки в авторизованому сервісному центрі.

РОЗДІЛ 9. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Перш ніж звертатися до технічної служби, Ви можете вирішити проблеми, що можуть виникнути, перевіривши наведені нижче пункти.

Пункти для перевірки

Якщо у Вас виникла проблема з Вашою кухонною плитою, то спочатку перевірте таблицю нижче та спробуйте скористатися наведеними порадами.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Немає запалювання.	Немає іскри.	Перевірте електроживлення.
	Неправильно встановлена кришка плити.	Встановіть кришку правильно.
	Перекрито подачу газу.	Повністю відкрийте газовий кран.
Неправильне запалювання.	Не повністю відкрито подачу газу.	Повністю відкрийте газовий кран.
	Неправильно встановлена кришка плити.	Встановіть кришку правильно.
	Свічка запалювання забруднена.	Протріть її ганчіркою.
	Конфорки мокрі.	Обережно висушіть конфорки.
	Забиті отвори, що впускають полум'я.	Прочистіть отвори конфорок.
Під час горіння або під час запалювання виникає шум.	Неправильно встановлена кришка плити.	Встановіть кришку правильно.
Полум'я гасне під час роботи.	Пристрій контролю полум'я закритий сторонніми предметами.	Очистіть пристрій контролю полум'я.
	Розлита їжа гасить полум'я.	Вимкніть кухонну плиту. Зачекайте одну хвилину і знову увімкніть.
	Сильний потік повітря гасить полум'я.	Перевірте відповідну конфорку та перевірте, чи немає протягу в зоні готування, наприклад, з відчиненого вікна. Зачекайте одну хвилину і знову увімкніть.
Полум'я жовтого кольору.	Забиті отвори, що впускають полум'я.	Прочистіть отвори конфорок.
	Використовується інший газ.	Перевірте газ, що використовується.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Нестабільне полум'я.	Неправильно встановлена кришка плити.	Встановіть кришку правильно.
Запах газу.	Відкритий вихід газу.	Переконайтеся, що газові виходи на кухонній плиті залишаються відкритими.
	Витік з місця з'єднання балону з кухонною плитою.	Переконайтеся в герметичності з'єднань.
Не працює запальник.	Наконечники або свічки запальників засмічені.	Очистіть наконечники або свічки запальників конфорок.
	Засмічені канали газової конфорки.	Прочистіть канали газової конфорки.

РОЗДІЛ 10. ПРАВИЛА ПЕРЕМІЩЕННЯ

1. Переносьте та транспортуйте прилад в оригінальній упаковці.
2. Під час завантаження/розвантаження та переміщення приділяйте приладу максимальну увагу.
3. Переконайтеся, що упаковка надійно закрита під час переміщення та транспортування.
4. Захищайте прилад від впливу зовнішніх факторів (таких як волога, вода тощо), які можуть пошкодити упаковку.
5. Будьте обережні і не допускайте пошкодження або деформації приладу через удари, падіння тощо під час його переміщення і транспортування.

РОЗДІЛ 11. ЕКОЛОГІЧНА УТИЛІЗАЦІЯ



Утилізуйте упаковку екологічно безпечним способом. Цей прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про використанні електричні та електронні пристрої (відходи електричного та електронного обладнання - WEEE). Ця директива встановлює загальні правила повернення та переробки використаних приладів на території ЄС.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ

Пакувальні матеріали цього приладу виготовлені з матеріалів, придатних для вторинної переробки, відповідно до наших національних екологічних норм. Не викидайте пакувальні матеріали разом з побутовими або іншими відходами. Доставляйте їх до пунктів збору пакувальних матеріалів, визначених місцевою владою.

РОЗДІЛ 12. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можуть бути повторно використані.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розмішений на пристрої (Мал. А) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. В) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами. Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.

Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини.

Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

Якщо пристрій має замок, його слід демонтувати для безпеки усіх осіб, які в подальшому можуть мати контакт з пристроєм.

Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та CFC/холоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.



Мал. А



Мал. В

KERNAU

Serwis Kernau
PL: +48 22 243 70 00
Pn 8:00 - 17:00
Wt-Pt 9:00 - 17:00
serwis@kernau.com