

**INSTRUKCJA OBSŁUGI
KUCHNI GAZOWEJ Z PIEKARNIKIEM
ELEKTRYCZNYM
KFC 90094 GE CI X**



www.kernau.com

KERNAU

SZANOWNY KLIENCIE,

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

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

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

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



UWAGA:

Kuchnię obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Kuchnia przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.

Oświadczenie producenta:

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

- 2014/35/EC Niskie napięcie (dyrektywa),
- 2014/30/EC Kompatybilność elektromagnetyczna (dyrektywa),
- 2016/426/EC Urządzenia gazowe (dyrektywa),
- 1935/2004/EC Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością (rozporządzenie),
- 2011/65/EC Ograniczenie stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (dyrektywa),
- 2010/30/EC Etykiety energetyczne piekarników elektrycznych do użytku domowego (dyrektywa).

Wyrób został oznakowany oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. OSTRZEŻENIA	5
ROZDZIAŁ 2. OPIS WYROBU	10
ROZDZIAŁ 3. OBSŁUGA	11
PŁYTA GRZEJNA	12
PIEKARNIK	13
PROGRAMOWANIE	15
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA	19
ROZDZIAŁ 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI	21
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA STALI NIERDZEWNEJ	24
ROZDZIAŁ 5. INSTALACJA	28
INSTALACJA	28
PRZYSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU	35
PRZENOSZENIE PRODUKTU	37
ROZDZIAŁ 6. DANE TECHNICZNE.....	38
DANE TECHNICZNE	38
TABELE GOTOWANIA	40
WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI	41
POMOC TECHNICZNA	41
ROZDZIAŁ 6. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....	42

ROZDZIAŁ 1. OSTRZEŻENIA

- To urządzenie jest przeznaczone i zbudowane wyłącznie do użytku domowego. Każde inne użycie, na przykład ogrzewanie, jest uważane za niewłaściwe, a zatem bardzo niebezpieczne.
- Nie pozwalać się zbliżać dzieciom w wieku poniżej 8 lat, jeśli nie są pod stałym nadzorem osoby dorosłej. Dzieci i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub sensorycznych i/lub nieposiadające odpowiedniej wiedzy na temat użytkowania i zagrożeń, jakie może powodować to urządzenie, nie mogą go używać, chyba że są pod stałym nadzorem odpowiedzialnej osoby dorosłej.
- Dzieciom nie wolno się bawić urządzeniem lub w jego pobliżu, niezależnie od tego, czy jest włączone, czy nie. Nie należy pozwalać dzieciom czyścić urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone i/lub nie działa prawidłowo, należy zamknąć przewód gazowy, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i nie podejmować prób samodzielnej naprawy. Należy się skontaktować bezpośrednio z najbliższym autoryzowanym centrum pomocy (patrz sekcja „pomoc techniczna” w niniejszym dokumencie).
- Temperatura powierzchni każdej części musi być ściśle zgodna z obowiązującymi przepisami. Nie oznacza to, że niektóre metalowe części nie parzą podczas lub po jego użyciu. W związku z tym należy je używać z należytą ostrożnością.
- Kuchenki nie należy instalować bez nóżek.
 - Firma nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania informacji zawartych w niniejszym dokumencie.
- Firma zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji produktów z zachowaniem bezpieczeństwa i funkcjonalności.

- Opary alkoholu w gorącej komorze piekarnika mogą się zapalić. Nie należy gotować potraw zawierających duże ilości napojów o dużej zawartości alkoholu.
- Można używać tylko małych ilości napojów o dużej zawartości alkoholu. Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.

⚠ UWAGA:

Niektóre części kuchenki są chronione specjalną folią. Należy ją zdjąć przed uruchomieniem urządzenia i użyć letniej wody z mydłem, aby usunąć wszelkie lepkie pozostałości.

⚠ UWAGA:

Zapobieganie wypadkom w domu

Podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ może dojść do pożaru. Nie pozostawiać przedmiotów w pobliżu powierzchni gotowania.

Jeśli płyta szklano-ceramiczna pęknie, należy wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.

NIGDY nie należy podejmować prób gaszenia płomienia/ognia wodą. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień pokrywką lub niepalnym kocem.

⚠ UWAGA:

Podczas użytkowania garnki nie mogą wystawać poza krawędzie płyty grzejnej. Wskazane jest również używanie pojemników z nienaruszoną, płaską podstawą.

⚠ UWAGA:

Podczas użytkowania urządzenie się przegrzewa. Nie należy pozwalać zbliżać się dzieciom do urządzenia. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych w piekarniku.

⚠ UWAGA:

Dostępne części mogą być gorące podczas używania grilla, dlatego dzieci nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

⚠ UWAGA:

Nie należy czyścić urządzenia strumieniami pary. Para może dostać się do części elektrycznych, uszkadzając je i powodując zwarcia. Nie używać środków czyszczących, które zawierają chlor, amoniak lub wybielacz na częściach wykonanych ze stali lub powierzchniowo pokrytych metalowymi wykończeniami (na przykład anodowanie, niklowanie, chromowanie).

⚠ UWAGA:

Istotne jest, aby wszystkie czynności związane z instalacją, regulacją i konserwacją techniczną były wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników. Urządzenie należy zainstalować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.

⚠ UWAGA:

Przed każdą czynnością konserwacyjną należy wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka i poczekać aż ostygnie całkowicie.

⚠ UWAGA:

Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować urządzenie stabilizujące, jak pokazano w rozdziale dotyczącym instalacji.

⚠ UWAGA:

Urządzenie jest przeznaczone do działania z różnymi rodzajami gazu; każdy rodzaj gazu wymaga specjalnych wtryskiwaczy i regulacji. Aby dokonać jakiegokolwiek zmiany, zawsze należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz chwilowo odciąć dopływ gazu.

⚠ UWAGA:

Jeśli kuchenka ma szklaną pokrywę, przed włączeniem palników, podczas użytkowania i późniejszej fazy chłodzenia należy się upewnić, że jest otwarta. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie szkła.

⚠ UWAGA:

Do czyszczenia szkła w drzwiczkach piekarnika nie należy używać produktów ściernych ani ostrych metalowych szpatulek, ponieważ mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

⚠ UWAGA:

Przed otwarciem płyty należy usunąć wszelki płyn, który mógł się przelać na pokrywę. Przed zamknięciem pokrywy należy poczekać, aż powierzchnia płyty ostygnie.

⚠ UWAGA:

Przy pierwszym użyciu piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria i dostarczone w nim materiały, włączyć go i pozostawić na biegu jałowym przez co najmniej godzinę w najwyższej temperaturze z zamkniętymi drzwiczkami (ale nie używając grilla). Następnie należy go wyłączyć, otworzyć drzwiczki i przewietrzyć pomieszczenie. Każdy zapach, który można wyczuć, pochodzi z parowania substancji uszczelniających oraz ochronnych wewnątrz piekarnika.

⚠ UWAGA:

Urządzenie nie jest przystosowane do działania z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.

⚠ UWAGA:

Korzystanie z urządzenia gazowego wytwarza ciepło i wilgoć w pomieszczeniu, w którym zostało zainstalowane. Należy zadbać o dobrą wentylację pomieszczenia, uważając, aby otwory wentylacji naturalnej były otwarte lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap z kanałem wywiewnym).

⚠ UWAGA:

Podczas gotowania nie należy przykrywać dna piekarnika ani płyty folią aluminiową.

⚠ UWAGA:

Potrawy należy gotować pod stałym nadzorem. Nawet krótkie gotowanie wymaga ciągłego nadzoru.

⚠ UWAGA:

Nie należy instalować urządzenia na podwyższonej podstawie i/lub platformie.

⚠ UWAGA:

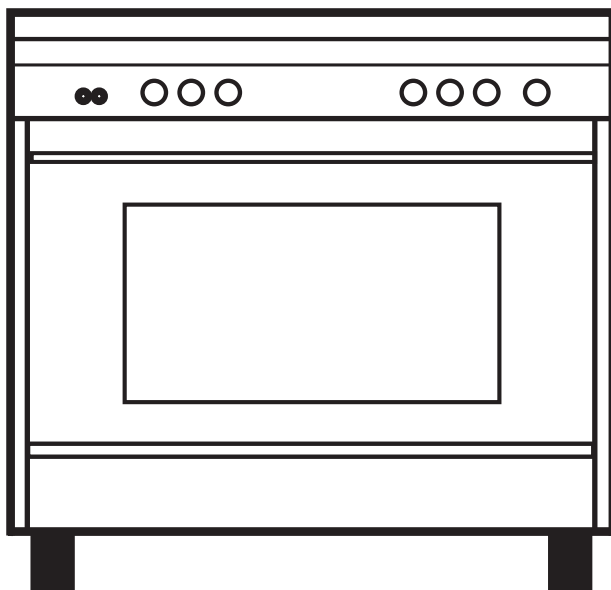
Nie należy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby zapobiec nadmiernemu nagrzewaniu.

ROZDZIAŁ 2. OPIS WYROBU

Biorąc pod uwagę szeroką gamę produktów dostępnych na rynku, niniejsza broszura zawiera informacje o kilku modelach, dlatego też możliwe jest, że nie wszystkie zawarte w niej informacje odnoszą się do Państwa urządzenia lub jego akcesoriów. Niemniej jednak jesteśmy do Państwa dyspozycji, aby udzielić wszelkich wyjaśnień, których mogą Państwo potrzebować.









Posiadana kuchenka składa się z następujących głównych części:









- **plyta grzejna:** płaska górna część, na której znajdują się ruszty do garnków (ruszty pod garnki), palniki gazowe, płyty elektryczne lub powierzchnie szklano-ceramiczne, w zależności od wielkości i modelu posiadanej kuchenki,
- **panel sterowania:** obszar urządzeń sterujących kuchenki (np. pokręteł i przełączników),
- **drzwiczki piekarnika.**



ROZDZIAŁ 3. OBSŁUGA

JAK ZROZUMIEĆ SYMBOLE NA PANELU STEROWANIA

SYMBOL	ZNACZENIE
	Palnik / przedni lewy obszar
	Palnik / tylny lewy obszar
	Palnik środkowy
	Palnik / przedni prawy obszar
	Palnik / tylny prawy obszar
	Palnik / lewy obszar
	Kontrola temperatury piekarnika (°C)
	Regulator czasowy / minutnik

SYMBOL	ZNACZENIE
	Funkcje wielofunkcyjnego piekarnika elektrycznego
	Termostat piekarnika
	Palnik piekarnika gazowego
	Palnik grillowy
	Przycisk oświetlenia
	Przycisk zapłonu (zapalarka)
	Przycisk gazu wentylowanego
	Te dwie lampki kontrolne wskazują, że piekarnik elektryczny jest włączony i/lub że piekarnik się nagrzewa

PLYTA GRZEJNA

OBSŁUGA PŁYTY GRZEJNEJ



Jeśli kuchenka ma szklaną pokrywę, przed włączeniem palników, podczas użytkowania i późniejszej fazy chłodzenia należy się upewnić, że jest otwarta. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie szkła.

WŁĄCZANIE PALNIKA GAZOWEGO

- Przynależać zapaloną zapałkę do palnika (lub iskry, lub generatora płomienia), nacisnąć i przekręcić powiązane pokrętko w lewo do pozycji MAX. Płyta może być wyposażona w elektryczny zapłon włączany oddzielnym przyciskiem lub po naciśnięciu na pokrętko.
- Gdy się świeci, przytrzymać pokrętko przez około 10 sekund, a następnie puścić je i wyregulować intensywność płomienia, uważając, aby ustawić pokrętko w obszarze między maksimum a minimum (w zestawie), a nigdy między maksimum a zerem, aby zapobiec nieoczekiwanemu wyłączeniu. Po zwolnieniu pokrętko palnik może zgasać; oznacza to, że termopara nie jest wystarczająco gorąca.
- Jeśli nie zapali się w ciągu 15 sekund, przed ponowną próbą należy odczekać 1 minutę.
- Jeśli posiadany model nie jest wyposażony w zawór bezpieczeństwa gazu (termopara w kolorze miedzi w pobliżu palnika) należy sprawdzić, czy w regularnych odstępach czasu płomień nie gaśnie z powodu ewentualnego wypływania cieczy z garnków podczas gotowania.

OBSŁUGA PŁYT ELEKTRYCZNYCH

- Płyty elektryczne włącza się, przekręcając pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara, na wartość od 0 do 4.
- Im wyższa cyfra, tym większa moc elektryczna.
- Włączając płytę po raz pierwszy lub po długim okresie bezczynności, zaleca się pozostawić ją bez gotowania w pozycji „minimalne grzanie” (pozycja 1) przez co najmniej 15 minut, tak aby wyeliminować wszelką wilgoć, którą mogła wchłonąć izolacja. Aby zoptymalizować użycie płyt elektrycznych, należy używać garnków z płaskim dnem i unikać używania garnków o średnicy mniejszej niż płyty.

OBSŁUGA PŁYT SZKLANO-CERAMICZNYCH (Zaznaczenie)

Należy się zapoznać z broszurą dostarczoną z urządzeniem.

ZAPOBIEGANIE WYPADKOM W DOMU



- **Podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ może dojść do pożaru.**
- **Nie pozostawiać przedmiotów w pobliżu powierzchni gotowania. Jeśli płyta szklano-ceramiczna pęknie, należy wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.**

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI PŁYTY

Aby jak najlepiej wykorzystać palniki przy minimalnym zużyciu gazu, zaleca się stosowanie garnków o płaskim dnie z pokrywkami i o odpowiedniej wielkości do palnika. Poniższa tabela przedstawia średnice garnków do każdego palnika, od najmniejszego do największego.

Typ (rozmiar palnika w cm)	Wielkość garnka (cm)
Palnik pomocniczy (A) Ø 5	Ø 10 - 14**
Palnik pół-szybki (S) Ø 7,5	Ø 16 - 20
Palnik szybki (R) Ø 10	Ø 20 - 24
Palnik trójpierzścieniowy (TC) Ø 13	Ø 24 - 28



**Nakładka na ruszt kuchenny; DO modeli, które ją zawierają, może być używana tylko na dodatkowym palniku podczas gotowania w garnkach o średnicy mniejszej niż 12 cm.

PIEKARNIK

WŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Przy pierwszym użyciu piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria i dostarczone znajdujące się w nim materiały, włączyć go na co najmniej godzinę z najwyższą temperaturą, z zamkniętymi drzwiczkami (ale nie używając grilla). Następnie należy go wyłączyć, otworzyć drzwiczki i przewietrzyć pomieszczenie. Każdy zapach, który można wyczuć, pochodzi z parowania substancji uszczelniających i ochronnych wewnątrz piekarnika.

KUCHENKA Z PALNIKIEM GAZOWYM I ELEKTRYCZNYM GRILLEM

- Piekarnik gazowy jest wyposażony w element grzejny (palnik piekarnika) umieszczony pod podstawą piekarnika oraz w górną grzałkę (grill). Niektóre modele mają również tylny wentylator, który można włączać i wyłączać przyciskiem, i który służy do równomiernego rozprowadzania ciepła podczas użytkowania. Aby sprawdzić piekarnik, należy użyć pokrętki i 1 lub 2 przycisków ( / ).
- Palnik piekarnika musi być zawsze zapalony przy całkowicie otwartych drzwiczkach piekarnika i pustej komorze piekarnika. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę piekarnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, umieszczając je w pozycji MAX.
- Przytrzymując pokrętkę, przyłożyć zapaloną zapałkę (lub użyć iskrownika czy zapalarki) do otworu w podstawie piekarnika. Przytrzymać pokrętkę wciśniętą przez około 10 sekund, następnie je puścić i wyregulować do wymaganej temperatury. Zamknąć drzwiczki piekarnika i odczekać kilka minut, aby nagrzać komorę przed pieczeniem.
- Niektóre modele mają również tylny wentylator, który służy do równomiernego rozprowadzania ciepła podczas użytkowania piekarnika. Jeśli zamierza się gotować z wymuszonym powietrzem, należy włączyć jego sterowanie.
- Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 15 sekund, przed ponowną próbą należy odczekać 1 minutę.

- W niektórych modelach palnik można wyposażyć w zapłon uruchamiany osobnym przyciskiem lub poprzez wciśnięcie samego pokręćła. Gdy się zapali, przytrzymać pokręćło przez około 15 sekund. Po zwolnieniu pokręćła palnik może zgasnąć; oznacza to, że termostata nie jest wystarczająco gorąca. Odczekać co najmniej 1 minutę i powtórzyć czynności, przytrzymując pokręćło dłużej.


GRILL ELEKTRYCZNY

Funkcję grilla włącza się i wyłącza za pomocą powiązanego przycisku. W kuchenkach z wyposażeniem do ochrony gałek (szkliwiona osłona na gałki w kolorze czarnym), grillowanie należy wykonywać przy częściowo otwartych drzwiczkach piekarnika. Przed uruchomieniem grilla należy zamontować osłonę pokręćła w szczelinach znajdujących się po obu stronach przedniej części, między panelem sterowania a samym piekarnikiem. Jeśli posiadana kuchenka nie została wyposażona w ten dodatek oznacza to, że grillowanie należy wykonywać przy zamkniętych drzwiczkach.


KUCHENKA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

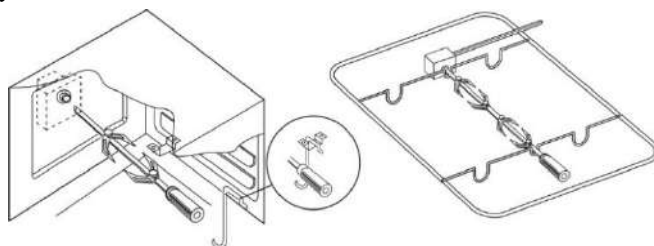
Piekarniki wielofunkcyjne mają dwa pokręćła: jedno do wyboru funkcji, a drugie do sterowania temperaturą.

PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY


- Wielofunkcyjne piekarniki elektryczne są sterowane za pomocą przełącznika funkcji (pokręćła) połączonego z termostatem, który umożliwi wybór żądanej temperatury. W zależności od modelu, piekarnik będzie miał różne funkcje gotowania (patrz tabela funkcji gotowania, aby zapoznać się z symbolami i zastosowaniem).
- Wybrać pożądaną funkcję i temperaturę. Jeżeli kuchenka nie ma osłony pokręćła oznacza to, że grillowanie musi się odbywać przy zamkniętych drzwiczkach i nie ma możliwości ustawienia temperatury powyżej 200°C.
- Aby uzyskać natychmiastowy dostęp do funkcji gotowania w piekarnikach z programatorem (ręcznym, analogowym lub elektronicznym), zawsze należy się upewnić, że programator/regulator czasowy jest w trybie „ręcznym” .

ROŻEN

- Rożen można włączyć ręcznym przyciskiem lub automatycznie, wybierając odpowiedni symbol .
- Umieścić jedzenie na rożnie tak, aby można je było podeprzeć dwoma widłami; zrównoważyć ciężar na środku, aby uniknąć niepotrzebnego obciążenia silnika rożna przy obrocie.



OŚWIETLENIE

Oświetlenie w piekarniku można włączać i wyłączać odpowiednim przyciskiem lub przekręcając pokrętkę piekarnika .

WENTYLATOR CHŁODZĄCY Z PRZEPLÝWEM KRZYŻOWYM

Chłodzenie krzyżowe umożliwia obniżenie temperatury powierzchni kuchenki dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza pomiędzy drzwiczkami piekarnika, panelem sterowania i komorą piekarnika pod płytą. Wentylator krzyżowy, umieszczony między płytą a sufitem piekarnika, uruchamia się automatycznie kilka minut po włączeniu piekarnika, a urządzenie utrzymuje go nawet wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony, aż do ostygnięcia zewnętrznej powierzchni piekarnika.

FUNKCJA PODGRZEWANIA (jeśli dotyczy)

Ta funkcja szybko podgrzewa piekarnik, umożliwiając osiągnięcie idealnej temperatury do rozpoczęcia gotowania. Aby ją włączyć (w modelach bez cyfrowego regulatora czasowego/mechanicznego regulatora czasowego końca gotowania), przekręcić pokrętkę piekarnika na funkcję PRH, aby ją włączyć; dwie diody LED zaświecą się (PRH - °C), a po zakończeniu cyklu podgrzewania zgasną. Teraz można włożyć jedzenie do piekarnika i wybrać pożądaną funkcję gotowania.

DOLNY SCHOWEK (pod drzwiczkami piekarnika)

- W niektórych modelach znajduje się dolny schowek, w którym można przechowywać metalowe akcesoria kuchenki, gdy nie są używane.
- W tym schowku nie wolno umieszczać materiałów łatwopalnych, papieru, szmat, plastikowych toreb itp.

PROGRAMOWANIE

MINUTNIK

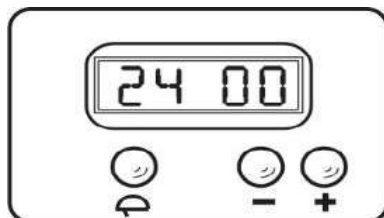
Minutnik włącza się, przekręcając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do końca jego biegu w celu naładowania mechanizmu, a następnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu ustawienia wymaganego czasu. Czas jest wyrażony w minutach. Dzwonek poinformuje, kiedy minęły ustawione wcześniej minuty.

MECHANICZNY REGULATOR CZASOWY KOŃCA GOTOWANIA (tylko w modelach z piekarnikiem elektrycznym)

Ten mechaniczny regulator czasowy, oprócz dźwięku dzwonka, działa również jako przełącznik, wyłączając zasilanie. Różni się od minutnika, ponieważ nakrętka pierścieniowa wokół pokrętki (podkładki) oprócz wskazania minut ma również symbol dłoni. Aby go ustawić, należy przekręcić pokrętkę do końca jego biegu, aby załadować mechanizm, a następnie przekręcić w przeciwnym kierunku, aby ustawić wymagany czas. Jeśli chce się włączyć piekarnik bez ustawiania czasu, ustawić pokrętkę na symbolu „ręki” w pozycji ręcznej.

3 PRZYCISKI CYFROWEGO REGULATORA CZASOWEGO

- Ustawianie czasu: nacisnąć na przycisk on/off regulatora czasowego (dzwonek) i zaraz po tym na przycisk + lub -, aby ustawić czas. Po ustawieniu czas zostanie ustawiony automatycznie po 10 sekundach.
- Użyć regulatora czasowego: aby ustawić czas gotowania, nacisnąć na przycisk "+" lub "-", aż osiągnie się pożądaný czas (od 1 do 99 minut). Gdy regulator czasowy jest włączony, wyświetli się na ekranie. Po upływie czasu minutnik zacznie dzwonić. Aby go wyłączyć, nacisnąć na przycisk włączania/wyłączania regulatora czasowego (dzwonek).
- Zmiana głośności regulatora czasowego: ustawić minutnik na 1 minutę i po usłyszeniu dzwonka nacisnąć "-", aby zmienić głośność.



ELEKTRONICZNY REGULATOR CZASOWY

- Ustawić zegar: po pierwszym przyłączeniu piekarnika lub po awarii zasilania na wyświetlaczu zacznie migać wartość „0.00”. Aby ustawić zegar, nacisnąć na środkowy przycisk ustawiania, a zaraz po tym na przyciski (+) lub (-), aby ustawić pożądaną godzinę. Godzina zostanie zapisana po 10 sekundach.
- Użycie regulatora czasowego: Można go ustawić na maksymalny okres 99 minut i minimum 10 sekund. Aby ustawić regulator czasowy, wystarczy nacisnąć przycisk (+) lub (-), aż ustawi się pożądaną liczbę minut i sekund.
- Podczas działania regulatora czasowego, jego wskaźnik będzie się świecił. Po upływie nastawionego czasu minutnik wyda sygnał dźwiękowy. Nacisnąć na przycisk SET, aby go wyłączyć. Przycisku (-) można również użyć do zmiany głośności sygnału dźwiękowego.

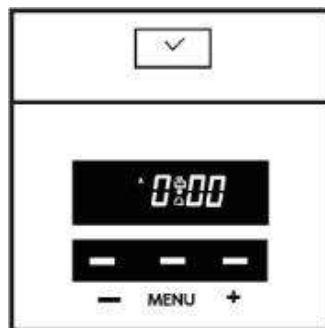


PROGRAMATOR DOTYKOWY

Programator dotykowy może pracować w 3 trybach:
MINUTNIK: po ustawieniu czasu regulator czasowy zacznie odliczać do końca i rozlegnie się dzwonek.

AUTOMATYCZNE ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA: po upływie ustawionego czasu piekarnik się wyłącza i rozlega się dzwonek (tylko w modelach z piekarnikiem elektrycznym).

OPÓŹNIONY START: po ustawieniu czasu gotowania i czasu wyłączenia piekarnik będzie się włączał i wyłączał automatycznie.

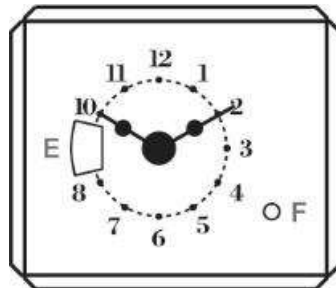


- **Wstrzymanie działania panelu przyciskowego:** programator jest wyposażony w automatyczne wstrzymanie działania panelu przyciskowego po 7 sekundach bezczynności. Aby wznowić jego działanie, nacisnąć na jeden z przycisków na 2 sekundy.
 - **Ustawić czas programatora:** przytrzymać jednocześnie przyciski "+" i "-", aż środkowy kursor między godziną a minutami zacznie migać. Następnie nacisnąć na "+" lub "-", aby ustawić czas. Po osiągnięciu pożądanego czasu, nie należy naciskać na żaden przycisk, a po kilku sekundach sygnał dźwiękowy potwierdzi ustawiony czas.
 - **Ustawianie odliczania (funkcja minutnika):** minutnik działa niezależnie od piekarnika i może być używany do wszystkich funkcji gotowania. Wcisnąć przycisk „menu” i przytrzymać, aż ekran się zmieni.
- Puścić przycisk i wyregulować czas (minuty) przyciskami "+" i "-". Po osiągnięciu wymaganego czasu puścić przycisk i poczekać na sygnał potwierdzenia. Na ekranie pojawi się ikona dzwonka. Pod upływem minut zadzwoni dzwonek.
 - Nacisnąć na dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Aby usunąć ikonę dzwonka z ekranu, należy nacisnąć na przycisk „menu”.
 - Aby sprawdzić pozostały czas (zanim upłynie), przytrzymać przycisk „Menu”.
 - Aby skasować ustawiony czas, należy naciskać na przycisk „Menu” aż do zmiany ekranu, a następnie jednocześnie nacisnąć na przyciski "+" i "-". Ustawiona liczba razy zostanie w ten sposób usunięta.


- Ustawianie automatycznego wyłączenia (tylko w przypadku piekarników elektrycznych):** włączyć piekarnik, dostosowując funkcje i temperaturę. Wcisnąć przycisk „Menu” i przytrzymać, aż ekran się zmieni, następnie wcisnąć go ponownie.
 - Na ekranie wyświetlą się litery „DUR” („duration” - czas trwania). Nacisnąć na przyciski "+" i "-", aby wyregulować czas gotowania. Poczekać na sygnał potwierdzenia, nie dotykając żadnych przycisków. Po upływie ustawionego czasu piekarnik i sygnał dźwiękowy się wyłączą. Nacisnąć na dowolny przycisk, aby go wyłączyć.
 - Aby usunąć ikonę dzwonka z ekranu, należy nacisnąć na przycisk „Menu”.
 - Aby sprawdzić pozostały czas (zanim minie), przytrzymać przycisk „Menu”.
 - Aby skasować ustawiony czas, należy naciskać na przycisk „Menu” aż do zmiany ekranu, a następnie jednocześnie nacisnąć na przyciski "+" i "-". Odpowiednio, ustawiona liczba razy zostanie usunięta.
 - Pod koniec gotowania należy pamiętać o ponownym ustawieniu pokrętki w pozycji „0”.
- Ustawianie opóźnionego startu (tylko do piekarników elektrycznych):** przytrzymać przycisk „Menu” do momentu zmiany ekranu, a następnie ponownie na niego nacisnąć. Na ekranie wyświetlą się litery „DUR” („duration” - czas trwania).
 - Nacisnąć na przyciski "+" i "-", aby wyregulować czas gotowania. Następnie nacisnąć jeden raz na przycisk „Menu”; na ekranie wyświetlą się litery END [KONIEC], wskazując menu, w którym ustawi się czas wyłączenia. Nacisnąć na przyciski "+" i "-", aby wyregulować czas wyłączenia. Następnie wybrać funkcję gotowania i pożądaną temperaturę. Oczywiście piekarnik nie włączy się natychmiast. Po upływie ustawionego czasu piekarnik się wyłączy i włączy się sygnał dźwiękowy.
 - Nacisnąć na dowolny przycisk, aby go wyłączyć
 - Aby usunąć ikonę dzwonka z ekranu, należy nacisnąć na przycisk „Menu”.
- Ustawianie głośności:** jednocześnie nacisnąć na "+" i "-", następnie na „Menu”, aby wejść do trybu ustawiania tonu i kilkakrotnie nacisnąć na przycisk "-", aby zmienić ton alarmu. Po wybraniu dźwięku, regulator czasowy zapamięta wybór, do czasu ponownej zmiany.
- Praktyczne wskazówki dotyczące korzystania z programatora:** podczas ustawiania czasu pieczenia należy wziąć pod uwagę ilość czasu potrzebnego na nagrzenie piekarnika. Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć piekarnik.

ZEGAR ANALOGOWY CLOCK ze wskazówkami

- Ustawianie godziny:** pociągnąć za pręt (F) i kręcić nim w prawo, aż ustawi się bieżący czas. Po ustawieniu umieścić pręt z powrotem w jego początkowej pozycji.
- Ustawianie czasu gotowania:** przekręcić pręt (bez ciągnięcia go) (F) zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustawić żądane minuty na tarczy zegara na „9” (E).



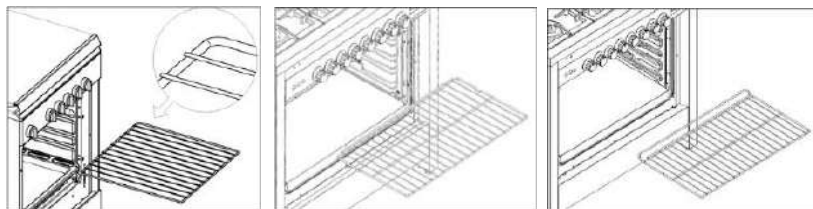
Maksymalny czas to 3 godziny. Po upływie czasu zadzwoni dzwonek. Wyłączy się automatycznie po trzech minutach. W przypadku wyłączenia ręcznego, przekręcić pręt zgodnie z ruchem wskazówek zegara, dopóki nie zobaczy się E, 0 lub przekreślonego dzwonka na tarczy i w E.

- Ustawianie funkcji ręcznej: Przekręcić pręt w prawo do pozycji I lub  , aby wyłączyć minutnik.

RUSZTY WEWNĘTRZNE

Piekarnik ma 4 wewnętrzne poziomy do ustawiania rusztu (czarny prostokątny ruszt do pieczenia lub chromowany ruszt), na których można umieszczać różne potrawy do pieczenia.

Aby wybrać najlepszą pozycję i osiągnąć najlepsze wyniki gotowania, zaleca się zapoznanie się z tabelą gotowania na następnych stronach.



PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA



ŚWIATŁO PIEKARNIKA

Oświetla wnętrze piekarnika. Przydatne do sprawdzania stopnia ugotowania potraw.



PIZZA

Program do pizzy umożliwia pieczenie pizzy jak w piecu opalonym drewnem.



GOTOWANIE TRADYCYJNE

Ciepło jest wytwarzane przez elementy grzejne w górnej i dolnej części piekarnika. Doskonała do wypieków i tradycyjnych przepisów.



WSPOMAGANIE WENTYLATORA

Ciepło górnych i dolnych elementów grzejnych w połączeniu z ciepłem wentylatora umożliwia doskonałe rozprowadzenie ciepła, umożliwiając przyrządzanie wielu potraw.















OKRĄGŁA GRZAŁKA + WENTYLATOR

Wentylator powoduje krążenie gorącego powietrza wewnątrz piekarnika, umożliwiając równomierne gotowanie na trzech poziomach, bez wydzielania zapachu.



PODGRZEWANIE

Ta funkcja skraca czas nagrzewania piekarnika, podnosząc temperaturę do 200°C w krótkim czasie.

-  **GRILL + WENTYLATOR**
Grill w połączeniu z wentylatorem równomiernie rozprowadza ciepło. Program idealny do mięs średniej/dużej grubości, dzięki czemu jest chrupkie na zewnątrz i miękkie w środku.
-  **MAXI GRILL + WENTYLATOR**
Doskonały do grillowania mięsa lub ryb.
-  **PALNIK GAZOWY**
Tradycyjne gotowanie gazowe. Idealny do gotowania wymagającego „wilgotnego” ciepła, np. mięsa i pieczeni.
-  **ELEMENT GÓRNY**
Ta funkcja umożliwia bezpośrednie gotowanie, doskonałe do lekkiego zarumienienia.
-  **ELEMENT DOLNY**
Dolny element grzejny jest włączony. Doskonały do powolnego gotowania, zakwaszania i utrzymywania ciepła potraw.
-  **SPÓD + WENTYLATOR**
Ciepło z dolnego elementu grzejnego jest wentylowane (zalecane do dokończenia gotowania i sterylizacji).
-  **ROZMRAŻANIE**
Wentylator działa bez elementów grzejnych. Zapewnia to optymalne szybkie rozmrażanie w ciągu zaledwie kilku minut.
-  **GRILL**
Służy do przyrumieniania wierzchu żywności. Doskonały do pieczenia mięs ułożonych w cienkich warstwach.
-  **MAXI GRILL**
Grill w połączeniu z grzałką sufitową umożliwia grillowanie większych powierzchni.
-  **ROŻEN**
Idealny do gotowania dziczyzny i pieczeni na szaszłyku. Może być używany ze statycznym lub wentylowanym grillem.
-  **GRILL GAZOWY**
Nadaje się do grillowania mięsa i przyrumieniania. Idealny w połączeniu z rożnem do gotowania dziczyzny.
-  **PALNIK GAZOWY + WENTYLATOR**
Ciepło wytwarzane przez palnik jest wentylowane, zapewniając równomierną temperaturę i możliwość gotowania kilku potraw jednocześnie.

ROZDZIAŁ 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Należy okresowo dokładnie czyścić piekarnik, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu, który z czasem może wytwarzać dym, nieprzyjemny zapach i nieprawidłowe działanie.

Poniżej znajduje się lista naszych wskazówek dotyczących różnych części posiadanej kuchenki.



OSTRZEŻENIE

- Nie należy czyścić urządzenia strumieniami pary.
- Para może dostać się do części elektrycznych, uszkadzając je i powodując zwarcia.
- Nie używać środków czyszczących, które zawierają chlor, amoniak lub wybielacz na częściach wykonanych ze stali lub powierzchniowo pokrytych metalowymi wykończeniami (na przykład anodowanie, nikiowanie, chromowanie).

OBSŁUGA PŁYTY GRZEJNEJ

Zaleca się, aby po ostygnięciu płyty codziennie ją czyścić po każdym użyciu, korzystając ze specjalnych produktów do stali lub zwykłego odtłuszczacza do kuchenek kolorowych. Należy ostrożnie usunąć wszystkie pozostałości po gotowaniu. Stanowczo odradzamy stosowania produktów ściernych lub na bazie chloru.

CZYSZCZENIE RUSZTU KUCHENKI

Ruszt do kuchenki należy czyścić regularnie ciepłą wodą z nieściernym detergentem, uważając, aby usunąć wszelkie osady.

CZYSZCZENIE POKRYW I KOŁPAKÓW PALNIKA

Aby ułatwić czyszczenie płyty grzejnej, pokrywy, kołpaki palników można zdjąć. Należy je umyć gorącą wodą z nieściernym detergentem, upewniając się przed ponownym zainstalowaniem, że są dokładnie suche.

CZYSZCZENIE ŚWIEC ZAPŁONOWYCH I TERMOPAR

Aby uniknąć nieprawidłowości, należy sprawdzać i utrzymywać w czystości świece zapłonowe i termopary płyty. Należy usuwać wszelkie pozostałości po gotowaniu, przecierając je delikatnie wilgotną szmatką.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

Aby zapewnić dobry stan piekarnika, należy go regularnie czyścić po ostygnięciu.

- Usunąć wszystkie wyjmowane części.
- Wyczyścić ruszt piekarnika gorącą wodą i nieściernymi środkami czyszczącymi, opłukać go i wysuszyć.
- W celu ułatwienia czyszczenia można zdjąć drzwiczki i/lub szybę (patrz rozdział dotyczący konserwacji).
- Po zakończeniu tych czynności należy dokładnie wysuszyć zawilgocone części. Zaleca się włączenie piekarnika na maksymalnie 15/20 minut po użyciu określonych środków czyszczących, aby usunąć wszelkie pozostałości z wnętrza piekarnika.

- Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać ściernych detergentów ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą zarysować powierzchnię szyby, powodując jej pęknięcie.

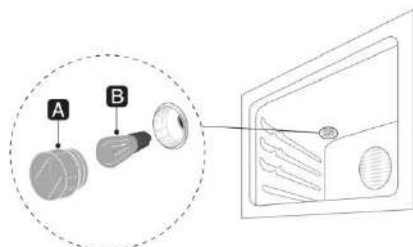


OSTRZEŻENIE

Przed każdą czynnością konserwacyjną należy wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka i zaczekać aż ostygnie całkowicie.

WYMIANA ŻARÓWKI W PIEKARNIKU

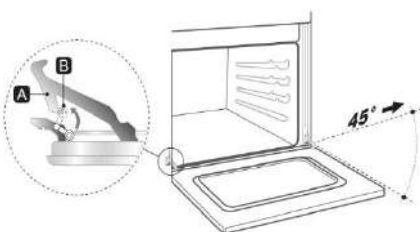
Wykręcić wystającą nasadkę ochronną wewnątrz piekarnika (A). Wykręcić i wymienić żarówkę (B) na nową o tej samej mocy i odporności na wysoką temperaturę (300°C). Wkręcić z powrotem nakładkę ochronną zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



ZDEJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

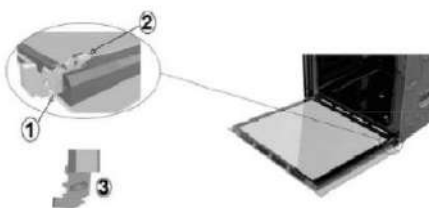
DRZWICZKI NA TRADYCYJNYCH ZAWIASACH

- Podnieść dźwignie B i przytrzymać drzwiczki z obu stron rękami, w pobliżu zawiasów A.
- Podnieść drzwiczki do góry pod kątem ok. 45° i ostrożnie wyciągnąć. Aby je ponownie zamontować, włożyć zawiasy w odpowiednie rowki; gdy drzwiczki się przesuną w dół zwolnić dźwignie B.



DRZWICZKI Z KOMPAKTOWYMI ZAWIASAMI

- Podnieść dźwignie „2” do półki z zawiasami „1” i przytrzymać drzwiczki z obu stron obiema rękami, w pobliżu zawiasów.
- Podnieść drzwiczki do góry pod kątem ok. 45° i ostrożnie wyciągnąć.
- Aby je ponownie zamontować, dopasować zawias „2” do powiązanego rowka; gdy drzwiczki zsuną się na dół, należy się upewnić, że są solidnie zablokowane w rowkach „3” i puścić dźwignie „1”.



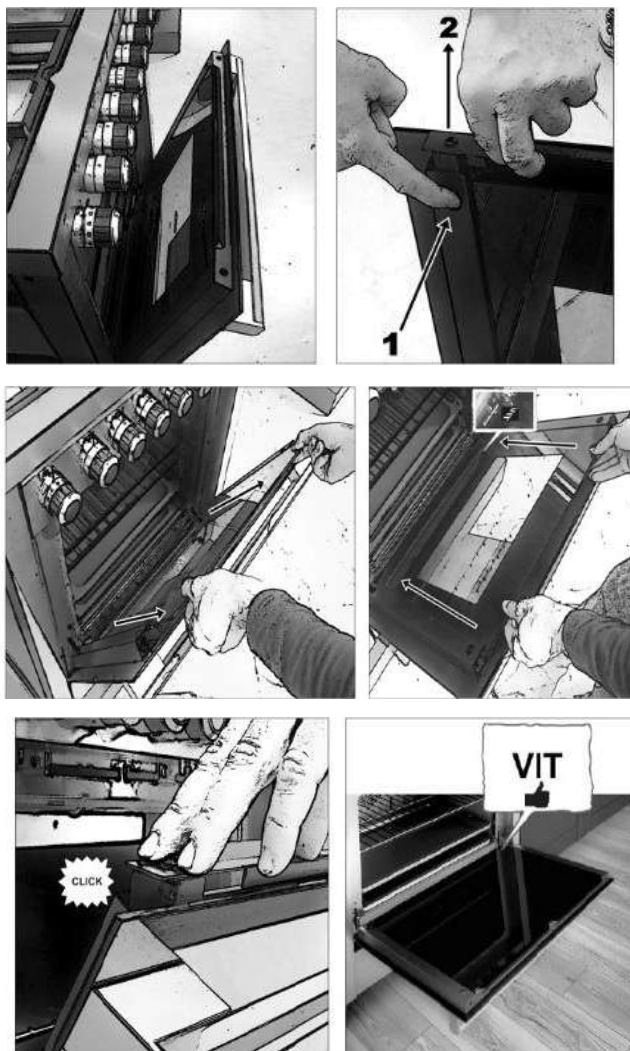
WYJMOWANIE SZYBY Z DRZWICZEK PIEKARNIKA (tylko w wybranych modelach)

Czynność tę można wykonać tylko wtedy, gdy urządzenie jest zimne.

Aby wyjąć szybę z drzwiczek piekarnika, należy wykonać następujące czynności:

- delikatnie uchylić drzwiczki,
- wcisnąć jednocześnie czarne przyciski umieszczone na bocznych wspornikach drzwiczek i przesunąć je do góry,
- wyjąć górny profil z drzwiczek,
- wyjąć szybę, pociągając ją do siebie.

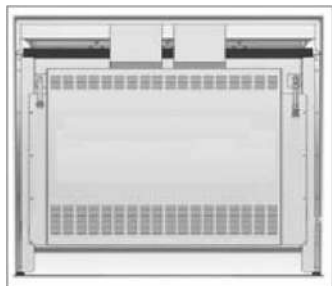
Aby ponownie zainstalować szybę, należy wykonać poniższe czynności w odwrotnej kolejności, uważając, aby wyrównać szkło do bocznych wsporników i upewniając się, że litery VIT znajdują się w prawym dolnym rogu oznaczonym strzałką. Na koniec umieścić górny profil z powrotem na miejscu w drzwiczkach.



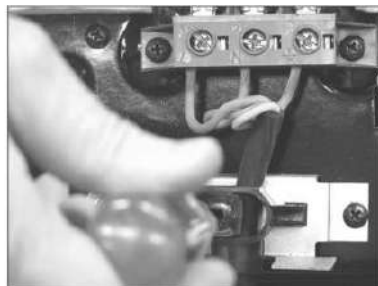
WYMIANA KABLA ZASILAJĄCEGO (tę czynność może wykonać tylko wykwalifikowany pracownik)

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i zdjąć tylny panel kuchenki, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej (rys. 1). Poluzować śruby zaciskowe uchwytu kabla i śruby na listwie zaciskowej, które przytrzymują trzy żyły kabla (rys. 2).

Instrukcje wymienione poniżej:



Rys. 1



Rys. 2

- niebieski kabel neutralny na zacisku N,
- brązowy kabel do fazy na zacisku L,
- żółto-zielony kabel uziemienia na zacisku \perp

Przyłączyć kabel do powiązanego zacisku kablowego (brązowa listwa zaciskowa) i ponownie zamontować tylny panel kuchenki.

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem posprzedażnym, który go wymieni.

PORADY DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I KONSERWACJI STALI NIERDZEWNEJ

- Stal nierdzewna może ulec znacznym uszkodzeniom, jeśli nie zostanie poddana obróbce i jeśli nie będzie stale i starannie konserwowana.
- Jej odporność i trwałość są ściśle związane z jej prawidłowym użytkowaniem, optymalną i stałą konserwacją oraz stosowaniem odpowiednich produktów i materiałów czyszczących mających certyfikaty potwierdzające oryginalne właściwości.
- Zmiana chemiczno-fizycznego charakteru środowiska, w którym się znajduje, może szybko spowodować dość poważne problemy.
- Można wspomnieć np. o środowiskach, w których występuje morskie powietrze i możliwe osady chlorków lub związków siarki w powietrzu, które mogą powodować korozję.

GLÓWNE PRZYCZYNY UTLENIANIA

1. Pozostałości żelaza pozostawione do osadzenia się na wilgotnych (nie suchych) powierzchniach, z wodą w obiegu, na produktach spożywczych lub kuchennych używanych do czyszczenia sprzętu (skrobaki, wełna stalowa itp.)
2. Pozostałości żelaza w obiegu z okapu wyciągowego umieszczone na sprzęcie (w postaci kurzu lub mikro-osadu kamiennego, które osadzają się na powierzchniach).
3. Jeśli kamień nie zawsze jest usuwany, przyczynia się do osłabienia (naprężenia) stali w punktach lub na powierzchniach, na których się gromadzi.
4. Stal nierdzewna, nawet jeśli jest odporna na ciepło, może przybrać niebieskawy lub brązowy kolor pod wpływem nietypowego płomienia, który pojawia się, gdy używa się garnków o nieodpowiedniej średnicy.
5. Detergenty na bazie chloru lub amoniaku.
6. Osad kamienny lub resztki jedzenia pozostawione przez dłuższy czas.
7. Uruchomienie i użytkowanie sprzętu z suchymi zbiornikami (bez minimalnej ilości zawartości w środku - np. typową sytuacją jest przygotowywanie saute), co skutkuje obciążeniem metalu na skutek przegrzania.
8. Produkty czyszczące na bazie chloru, na przykład wybielacze lub podobne produkty, które są dostępne na rynku, ponieważ mogą powodować poważne skutki korozyjne.
9. Bezpośredni kontakt lub tylko opary uwalniane z produktów kwaśnych (kwas solny, kwas solny), produktów alkalicznych (podchloryn sodu/wybielacz) lub amoniaku, używanych bezpośrednio lub zawartych w zwykłych detergentach, do czyszczenia i odkażania podłóg, płytek i powierzchni zmywalnych.
10. Umieszczanie lub używanie szmatek, gąbek lub innych przedmiotów służących do czyszczenia innych produktów lub innych znajdujących się na nim materiałów.

Równie ważne jest, aby wiedzieć, że używanie wełny stalowej lub innych podobnych przedmiotów do usuwania stałych lub uporczywych resztek żywności może pozostawić mikroskopijne cząsteczki, które odrywając się od tych przedmiotów, osadzają się na powierzchni sprzętu i poprzez kontakt powodują szybki i nieodwracalny lub trudny do usunięcia wyraźny proces korozji, jeśli nie zostanie szybko naprawiony (cząstka żelaza pozostawiona w wilgotnym środowisku zajmuje zaledwie kilka godzin, aby wywołać poważną korozję).

ZALECENIA

1. Nie dopuścić do wysychania lub pozostawiania na powierzchni roztworów soli, ponieważ mogą powodować zjawiska korozji.
2. Nie dopuścić do długotrwałego kontaktu z materiałami żelaznymi (wełna stalowa, widelce rzeźbiarskie, kadzie, skrobaki itp.), aby uniknąć wywołania korozji, spowodowanej zanieczyszczeniem cząsteczek żelaza w obiegu.
3. Dokładnie wyczyścić powierzchnie ze stali nierdzewnej wilgotną szmatką (np. z mikrofibry), wodą i mydłem oraz zwykłymi, nieściernymi i niezawierającymi chloru detergentami.
4. Wytrzeć w kierunku satyny, jeśli jest satynowany.

5. Dobrze spłukać i dokładnie wysuszyć.
6. Do czyszczenia stali nierdzewnej używać wyłącznie specjalnych produktów. Zaleca się stosowanie dostępnych na rynku produktów emulsyjnych.

JAK CZYŚCIĆ...

Osad kamienny

Użyć uniwersalnego detergentu w kremie z wilgotną szmatką (np. z mikrofibry). Można też użyć octu białego, możliwie gorącego, przetrzeć miękką szmatką (np. mikrofibra), a następnie dobrze wypłukać i osuszyć.

Plamy z oleju i tłuszczu

Użyć łagodnego płynu do mycia naczyń lub łagodnego detergentu w bardzo gorącej wodzie. Spłukać dużą ilością czystej wody i wytrzeć miękką szmatką (np. mikrofibra). W przypadku bardziej uporczywych plam użyć alkoholu etylowego lub octu.

Odciski palców

Użyć łagodnego detergentu lub płynu do mycia naczyń w wodzie lub delikatnie przetrzeć miękką szmatką (np. mikrofibra) i płynem do mycia okien.

Smugi ognia

Użyć miękkiej szmatki (np. mikrofibry) z uniwersalnym, kremowym środkiem do czyszczenia w gospodarstwie domowym. Spłukać pod bieżącą wodą i wytrzeć miękką szmatką (np. mikrofibra).

Plamy z kawy lub herbaty, uporczywy brud, przypalony tłuszcz

Do czyszczenia stali nierdzewnej używaj miękkiej szmatki (np. mikrofibry) i specjalnego detergentu emulsyjnego. Należy pamiętać, że żywność i płyny należy natychmiast usuwać z powierzchni ze stali nierdzewnej.

Klej po naklejkach, smugi kleju

Odpowiednio do substancji klejącej pozostałości można usunąć za pomocą wody, alkoholu lub rozpuszczalników na bazie acetonu, które, jak wiadomo, nie mają wpływu na stal nierdzewną.

Plamy rdzy (zanieczyszczenie)

Plamy rdzy mogą nie być spowodowane korozją stali nierdzewnej, ale:

- Przedmiotami (słoiki, naczynia używane codziennie itp.) ze zwykłej stali pozostawionymi przez dłuższy czas na powierzchniach ze stali nierdzewnej lub które mogą przenosić cząsteczki żelaza.
- Stosowaniem agresywnych produktów do czyszczenia stali nierdzewnej.
- Pozostałościami żelaza w obiegu z okapów wyciągowych umieszczonych nad urządzeniem.
- Bezpośrednim kontaktem lub tylko z oparami produktów kwaśnych, zasadowych lub na bazie amoniaku.

- Kontakt ze szmatkami, gąbkami lub innymi podobnymi przedmiotami używanymi do czyszczenia innych przedmiotów lub innych materiałów.

Aby usunąć te plamy, za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki (np. z mikrofibry) nałożyć kremowy detergent i delikatnie wytrzeć.

Natomiast jeśli już jest obecna rdza, należy ponownie pokryć odpowiednią część mieszanką cytryny i soli i pozostawić na kilka minut. Dzięki działaniu cytryny rdza szybko się oderwie i usunie się ją miękką gąbką.

Rdza, która się oderwie, najprawdopodobniej osłabi metal w miejscu, w którym mogły powstać niewielkie wgłębienia.

PAMIĘTAJ: dobrą praktyką jest testowanie wszelkich nowych produktów do czyszczenia stali nierdzewnej na niewidocznych częściach i odczekanie kilku godzin, aby ocenić efekt.

UWAGA

- **NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ** do czyszczenia welny stalowej, szczotek, tarcz ściernych ani metalowych narzędzi.

Gdyby te przedmioty były wcześniej używane do czyszczenia innych metali, nie tylko porysowałyby powierzchnię, ale także spowodowałyby zanieczyszczenie, powodując nieestetyczne plamy, a nawet wygląd rdzy.

- **NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ** kwasu solnego (dostępnego w handlu kwasu muriatowego). Należy również unikać kontaktu z oparami kwasu solnego, np. pochodzącymi z mycia podłóg. Ogólnie na stali nierdzewnej należy unikać bezpośredniego stosowania produktów na bazie chloru.
- **NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ** ściernych detergentów w proszku, które mogłyby uszkodzić estetyczny wygląd wykończenia powierzchni.
- **NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ** substancji do czyszczenia srebra.

PAMIĘTAJ

- **KWAS CHLOROWODOROWY**
- **ŚRODEK BIELĄCY na bazie kwasu podchloraowego**
- **CHLORKI ogólnie**

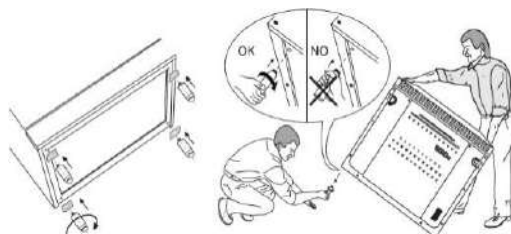
Stal nierdzewna w kontakcie z tymi substancjami może tworzyć na powierzchni trudne do usunięcia plamy lub nawet ślady rdzy.

ROZDZIAŁ 5. INSTALACJA

INSTALACJA

INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

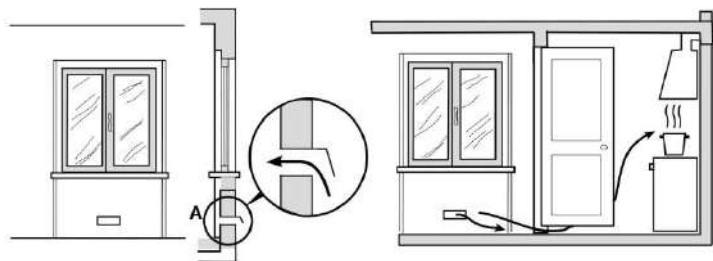
PRODUKT NALEŻY ZAINSTALOWAĆ RAZEM Z JEGO NÓŻKAMI.



WIETRZENIE POMIESZCZEŃ

To urządzenie może być instalowane i uruchamiane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. Istotne jest, aby ilość powietrza potrzebna do spalania gazu mogła przepływać przez pomieszczenie, w którym zainstalowano urządzenie.

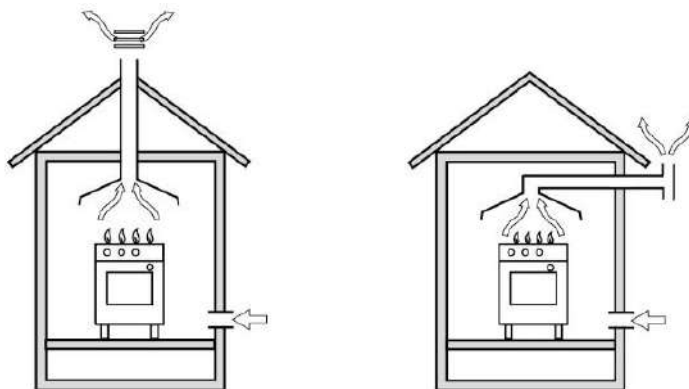
Przede wszystkim przepływ powietrza wymagany do prawidłowego spalania nie może być mniejszy niż 2 m³/h na każdy kW mocy znamionowej urządzenia. (Patrz tabliczka danych technicznych dołączone do urządzenia, umieszczona po wewnętrznej stronie drzwiczek pod drzwiczkami piekarnika lub z tyłu urządzenia). Powietrze musi być pobierane bezpośrednio z zewnątrz przez stałe otwory lub kanały wentylacyjne.



WYLOT GAZU SPALINOWEGO

OSTRZEŻENIE

Istotne jest, aby wszystkie czynności związane z instalacją, regulacją i konserwacją techniczną były wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników. Urządzenie należy zainstalować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkownika.

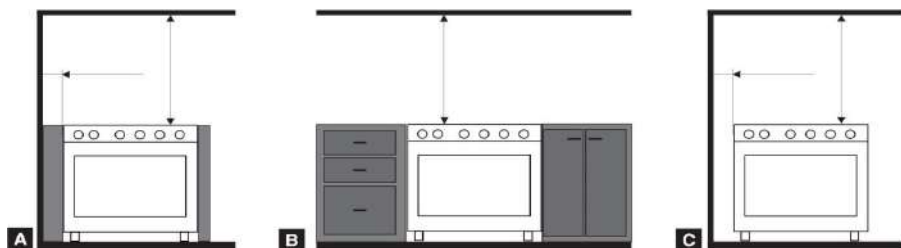


To urządzenie nie jest przyłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Urządzenie musi odprowadzać produkty spalania do atmosfery przez specjalny okap przyłączony do komina, przewodu kominowego lub bezpośrednio na zewnątrz. Intensywne lub długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub skuteczniejszej wentylacji poprzez zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli ma to zastosowanie.

INSTALACJA

Urządzenie jest klasy 1 i klasy 2.1 (patrz rysunek poniżej). Może być wolnostojące lub zabudowane (instalowane między innymi elementami) z zachowaniem następujących minimalnych odległości: 750 mm między płytą a dowolnym elementem poziomym nad nią (na przykład szafkami); przestrzeń tę można zmniejszyć do 650 mm, jeśli powyższy element jest okapem; 150 mm między bokiem urządzenia a elementami wyższymi niż urządzenie. Można je instalować przy ścianach wyższych niż powierzchnia robocza, w minimalnej odległości 150 mm od boku urządzenia.

W przypadku montażu między elementami konieczne jest, aby materiał tych elementów był odporny na temperaturę do 90°C.



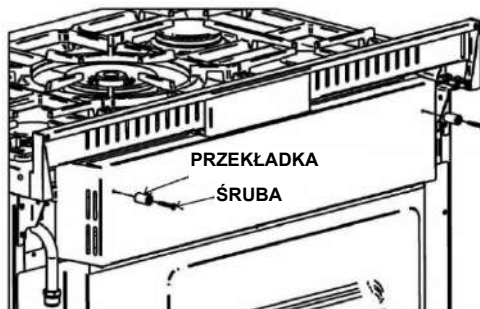
- A Urządzenie do wbudowania (Klasa 2 pod-klasa 1)
- B Urządzenie do wbudowania (Klasa 2 pod-klasa 1)
- C Instalacja urządzenia wolnostojącego (Klasa 1)

W przypadku zastosowania panelu osłaniającego do nóżek kuchni, należy przygotować kratkę o przekroju przejścia > 100 mm², aby zapewnić odpowiednią wentylację palników gazowych wewnątrz komory piekarnika.



OSTRZEŻENIE

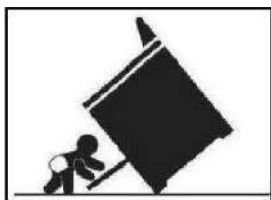
Kuchenkę należy zainstalować za pomocą przekładek znajdujących się wewnątrz urządzenia. Zobacz zdjęcie poniżej przedstawiające montaż przekładek:



URZĄDZENIE STABILIZUJĄCE (tylko, jeśli tego wymagają przepisy w kraju użytkowania i zostało dostarczone jako zestaw razem z kuchenką)

OSTRZEŻENIE

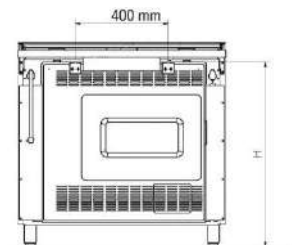
Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować urządzenie stabilizujące, jak pokazano na poniższym rysunku.



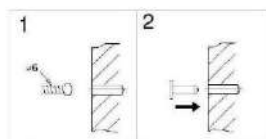
1. Dzieci nie mogą bawić się ani siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika.
2. Nie należy się opierać ani siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nadmierne obciążenie może zagrazić stabilności.
3. Nie stawiać gorących garnków z ostrym dnem na szybie wewnętrznej.

W modelach o szerokości 50, 60, 70, 80, 90, 100 cm należy zamontować tylne urządzenia zabezpieczające, które stanowią absolutną gwarancję, że urządzenie nie przewróci się do przodu, nawet przy dużym obciążeniu otwartych drzwiczek piekarnika.

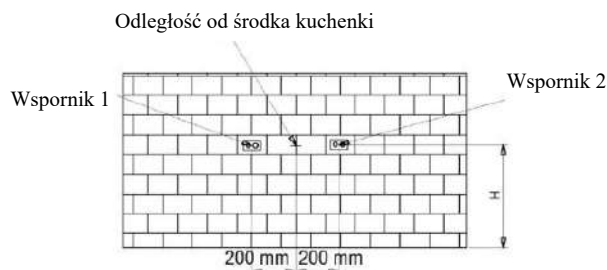
- Z tyłu kuchenki znajduje się panel tylny. Zmierzyć odległość H od najwyższego punktu panelu do podłogi (A).
- Użyć wartości pomiaru H, aby zaznaczyć punkty odniesienia, w których zostaną wywiercone otwory na kołki na ścianie, przy której zostanie zainstalowana kuchenka (B).
- Należy też zaznaczyć odległość środka kuchenki na ścianie na tej samej zmierzonej wcześniej wysokości H (C).
- Teraz można zainstalować dwa wsporniki w odległości 400 mm od siebie (200 mm od środka) i ustawić kuchenkę przy ścianie pod dwoma wspornikami (D).



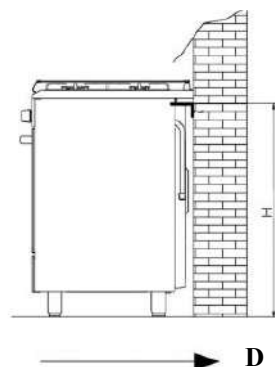
A



B

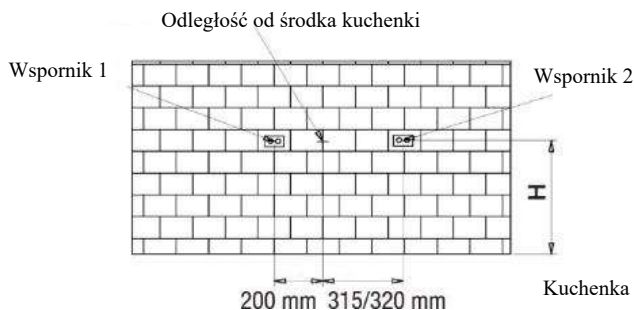


C

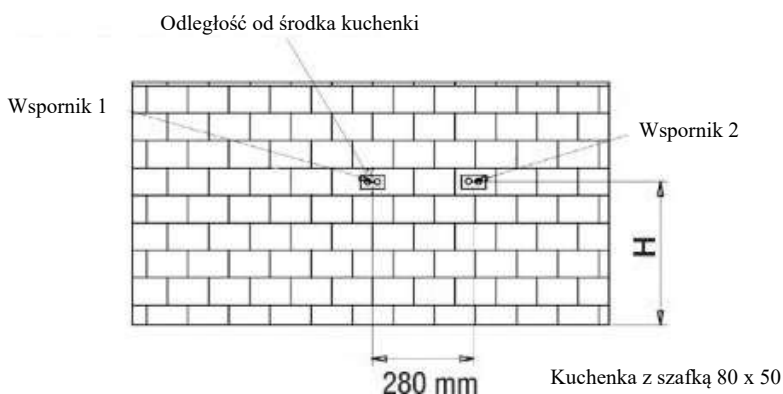
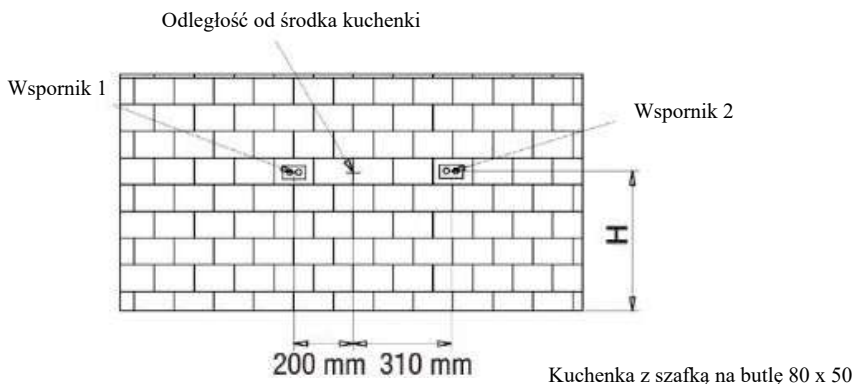


D

Jeżeli posiadana kuchenka ma szafkę na butlę o wymiarach 90x60, 80x50 lub szafkę 80x50, należy zamontować wsporniki w odległości podanej na poniższych zdjęciach:



Kuchenka z szafką na butlę 90 x 60



POZIOMOWANIE

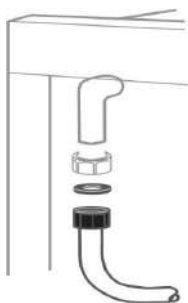
Po zamontowaniu i przykręceniu dostarczonych nóżek, jeśli to konieczne, wypoziomować urządzenie, obracając je. Pozwoli to uniknąć ewentualnych oscylacji.

POŁĄCZENIE GAZU

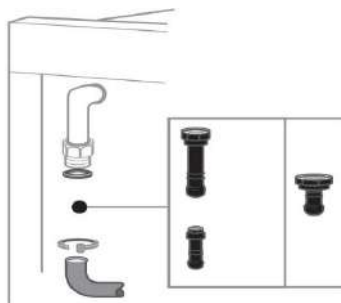
Chociaż przyłączenie do sieci gazowej lub butli z gazem można wykonać za pomocą różnych typów rur (gumowej lub stalowej rury), to jednak tę operację należy przeprowadzić zgodnie z obowiązującymi przepisami i poprawkami, po upewnieniu się, że urządzenie jest odpowiednio dostosowane do rodzaju gazu, którym będzie zasilane (patrz tabliczka techniczna wewnątrz dolnych drzwiczek lub z tyłu kuchenki).

POŁĄCZENIE ZA POMOCĄ GIĘTKIEJ METALOWEJ RURY (Rys. 3)

Połączenie wykonuje się za pomocą rury zgodnie z przepisami krajowymi, przyłączonego do łącznika gwintowego urządzenia za pomocą złączki uszczelniającej (uszczelki). Maksymalne wydłużenie rury nie może przekraczać 2 metrów długości.



Rys. 3



Rys. 4

POŁĄCZENIE ZA POMOCĄ GIĘTKIEGO GUMOWEGO WĘŻA

- Ten typ połączenia nie jest dozwolony, gdy urządzenie jest zabudowane (urządzenie klasy 2/1) i nie można sprawdzić rury na całej jej długości. Przyłączyć rurę z łącznikiem gwintowym za pomocą złączki uszczelniającej (podkładki).

W zależności od rodzaju używanego gazu rury będą miały różne średnice:

- rura gazowa G30 (LPG) (**rys. 4**) umieszczana na połączeniu rury o średnicy 8 mm;
- rura gazowa G20 (METAN) (**rys. 5**) umieszczana na połączeniu rury o średnicy 12 mm.
- Przymocować dwa końce rury za pomocą wymaganych zacisków rurowych zgodnie z przepisami krajowymi.
- Rurę należy wymienić zgodnie z danymi na niej i nie może przekraczać maksymalnej długości 1,5 metra.
- Rura nie może stykać się z: ostrymi przedmiotami, narożnikami i tylną ścianką kuchenki (**patrz rysunek A**); nie może być naprężona ani skręcona; żaden punkt rury nie może przekraczać temperatury 50°C.

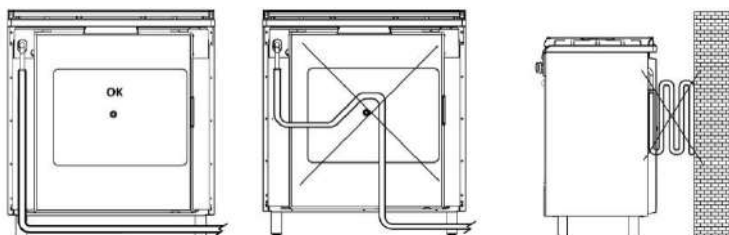


Rys. 5



Rys. 6

Rys. A



Jeśli rura gazowa zostanie uszkodzona, nie podejmować samodzielnych prób jej naprawy, ale wymienić ją na nową przed użyciem urządzenia.

PRZYŁĄCZANIE GAZOWE DO BUTLI

- W modelach z szafką na butle można pomieścić butle do 15 kg butanu, które są zgodne z przepisami krajowymi.
- Butla musi być wyposażona w reduktor ciśnienia zgodny z przepisami krajowymi.
- Przyłączenie do butli należy wykonać zgodnie z normami instalacyjnymi zgodnie z przepisami krajowymi.
- Używana do przyłączenia rura elastyczna musi mieć wewnętrzną średnicę 8 mm, być zgodna z normami i zostać wymieniona przed upływem terminu ważności. Należy ją przymocować do przyłącza rurowego na kuchence i reduktora ciśnienia za pomocą regulacyjnych zacisków rurowych.
- Podczas przyłączania butli należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:
 - rura gazowa do połączenia nie może przekraczać 1 metra długości;
 - złączka reduktora ciśnienia musi być skierowana w stronę drzwi szafki butli;
 - trasa giętkiej rury nie może dotykać żadnych gorących powierzchni kuchenki (lewa wewnętrzna ściana szafki butli, tył kuchenki i sufit szafki) i MUSI przebiegać po trasie wyznaczonej przez odpowiednie zaciski;
 - butlę należy ustawić tak, aby nie dotykała ściany przylegającej do piekarnika.

Po zakończeniu gotowania zaleca się zamknięcie zaworu butli.

POŁĄCZENIE ZA POMOCĄ SZTYWNEJ MIEDZIANEJ RURY

Połączyć sztywną część z gwintowaną złączką znajdującą się z tyłu urządzenia poprzez regulowaną złączkę uszczelniającą. (Rys. 6)

KONTROLA USZCZELNIENIA

Po instalacji należy się upewnić, że łączniki są mocno połączone. Nigdy nie należy używać płomienia do sprawdzania uszczelnienia w obwodach gazowych, zawsze używać roztworu mydła.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Zainstalować wtyczkę na kablu, odpowiednią do obciążenia podanego na tabliczce znamionowej urządzenia (umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwiczek pod górnymi drzwiczkami lub z tyłu kuchenki). Połączenie elektryczne musi mieć skuteczne połączenie uziemiające. Na żółto-zielonym przewodzie kabla zasilającego nie mogą znajdować się żadne przełączniki.

W przypadku bezpośredniego przyłączenia do sieci, należy umieścić wyłącznik wielobiegunowy między urządzeniem a siecią z minimalnym 3 mm rozwarciem między stykami, dobranym do obciążenia i zgodnym z obowiązującymi normami krajowymi (przewód uziemiający nie może mieć żadnych przełączników). Kabel zasilający musi być ułożony tak, aby w żadnym miejscu nie przekraczał temperatury otoczenia o 50°C. Firma produkcyjna nie będzie ponosić odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania obowiązujących przepisów elektrycznych oraz jeśli połączenie nie zostało wykonane przez wykwalifikowanego pracownika.

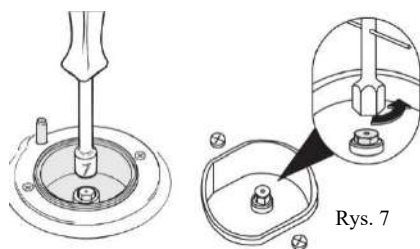
PRZYSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

OSTRZEŻENIE

Urządzenie jest przeznaczone do działania z różnymi rodzajami gazu; każdy rodzaj gazu wymaga specjalnych wtryskiwaczy i regulacji. Aby dokonać jakiegokolwiek zmiany, zawsze należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz chwilowo odciąć dopływ gazu.

WYMIANA WTRYSKIWACZY PALNIKA PŁYTY GRZEJNEJ

Ręcznie zdemontować palniki (nie jest wymagana żadna inna czynność demontażu) i za pomocą odpowiedniego klucza nasadowego wykręcić wtryskiwacze i wymienić je na odpowiednie do danego rodzaju gazu, zgodnie z tabelą danych technicznych i tabliczką znamionową na kuchence (**Rys. 7**).



Rys. 7



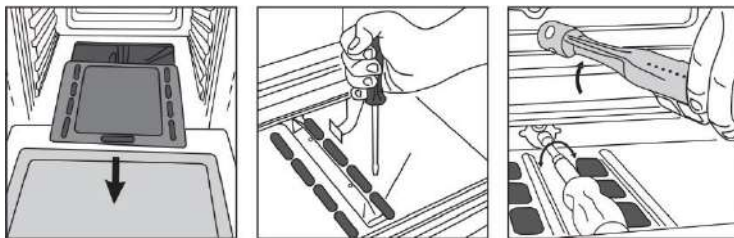
Rys. 8

REGULACJA MINIMALNEGO POZIOMU PRZEPIYU GAZU DO PALNIKÓW PŁYTY

Regulacja minimalnego natężenia przepływu gazu do palników odbywa się w fabryce. W przypadku wymiany wtryskiwacza w celu dostosowania go do rodzaju dostępnego gazu lub w związku z określonymi warunkami ciśnienia w sieci, może zajść potrzeba ponownej regulacji minimum. Zapalić palnik z maksymalną mocą przez około 10 minut. Przekręcić pokrętkę do pozycji minimalnej. Zdjąć pokrętkę, ściągnając je z pręta zaworu. Za pomocą małego płaskiego śrubokręta wyregulować minimum, obracając śrubę obejścia zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień lub w lewo, aby zwiększyć płomień. W przypadku stosowania kurków śruba regulacyjna (by-pass) znajduje się na korpusie kurka. W przypadku stosowania zaworów innych niż kurkowe, śruba regulacyjna znajduje się wewnątrz korpusu zaworu. Po każdej wymianie lub regulacji wtryskiwaczy należy zawsze się upewnić, że płomień jest niebieski, stabilny i cichy oraz nie odrywa się od palnika i nie powoduje zapłonu wstecznego pomiędzy przejściem od maksimum do minimum. (**Rys. 8**)

WYMIANA WTRYSKIWACZY PALNIKA W PIEKARNIKU

Wyjąć palniki, wykręcając śruby zaciskowe i odpowiednim kluczem odkręcić wtryskiwacze i wymienić je na odpowiednie dla danego rodzaju gazu, zgodnie z tabelą danych technicznych. (**Rys. 9**)



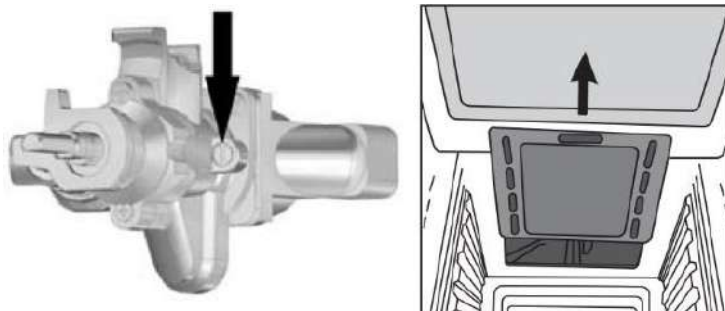
Rys. 9

REGULACJA POWIETRZA PIERWOTNEGO PALNIKA WEWNĄTRZ PIEKARNIKA (dotyczy tylko modeli z palnikami rurowymi)

Niektóre modele mają metalowy kołnierz (mocowany śrubą) umieszczony na końcu palnika, służący do regulacji otworu powietrza (zwiększając lub zmniejszając ilość powietrza) w zależności od wyniku, jaki chce się uzyskać. Po każdej regulacji wtryskiwaczy należy zawsze się upewnić, że płomień jest niebieski, stabilny i cichy oraz nie odrywa się od palnika i nie powoduje zapłonu wstecznego pomiędzy przejściem od maksimum do minimum.

REGULACJA MINIMALNEGO PRZEPŁYWU GAZU DO PALNIKÓW PIEKARNIKA I GRILLA

- Włączyć palnik i ustawić pokrętło na maksymalnej temperaturze. Począć przez co najmniej 30 minut, aż piekarnik się nagrzej. Przekręcić pokrętło do pozycji minimalnej.
- Wyciągnąć pokrętło z pręta termostatu i za pomocą małego płaskiego śrubokręta wyregulować minimum, obracając śrubę obejścia zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień lub w lewo, aby zwiększyć płomień. Płomień powinien być krótki i stabilny; żadne przeciągi ani zamknięcie drzwiczek nie mogą powodować zgaśnięcia płomienia lub jego powrotu. Śruba regulacyjna (by-pass) jest zwykle umieszczona na korpusie termostatu. W przypadku stosowania kurków śruba regulacyjna (by-pass) znajduje się na korpusie kurka (**Rys. 10**). W przypadku stosowania zaworów innych niż kurkowe, śruba regulacyjna znajduje się wewnątrz korpusu zaworu.



Rys. 10

- Po każdej czynności związanej z wymianą lub regulacją części urządzenia, konieczne jest ostrożne ponowne złożenie wszystkich części, których to dotyczy w celu przywrócenia oryginalnych cech. Wszelkie dostosowania wykonane dla innego rodzaju gazu należy uzupełnić, zmieniając połączenie rurowe. W takim przypadku należy również sprawdzić uszczelnienie obwodu roztworem mydła, a nigdy płomieniem. Na koniec należy wymienić starą etykietę kalibracji na nową (w zestawie) do nowego rodzaju używanego gazu.
- Teraz posiadany produkt jest zainstalowany poprawnie. Przed włączeniem należy usunąć wszystkie etykiety i materiały informacyjne (znajdujące się wewnątrz piekarnika).

PRZENOSZENIE PRODUKTU

- Produkt muszą przenieść dwie osoby.
- Nie należy podnosić kuchenki za uchwyt drzwiczek piekarnika, lecz otworzyć drzwiczki i przytrzymać kuchenkę za górną część wewnętrznej komory.
- Nie przeciągać ani popychać kuchenki.



ROZDZIAŁ 6. DANE TECHNICZNE

TYP/MODEL	KFC 90094 GE CI X
Klasa efektywności energetycznej	A
Napięcie znamionowe	220/240V - 50/60Hz - 11A
Pojemność piekarnika	104 lt
Płyta grzejna gazowa	8300 W
Palnik centralny	3800 W
Palnik prawy przedni	1000 W
Palnik lewy przedni	3000 W
Palnik prawy tylny	1750 W
Palnik lewy tylny	1750 W
Piekarnik elektryczny	2524 W
Element dolny	1500 W
Element górny	950 W
Grzałka piekarnika	2000 W
Podwójna grzałka Grilla	2950 W
Długość kabla	1,5 m
Waga produktu	64 kg
Waga produktu z opakowaniem	72 kg
Wymiary kuchni (wys. X szer. X głęb.)	850-900 x 900 x 600 mm
Wymiary kuchni z opakowaniem(wys. X szer. X głęb.)	885 x 955 x 695 mm

PIEKARNIK

POJEMNOŚĆ PIEKARNIKA	ELEMENT DOLNY	ELEMENT GÓRNY	GRZAŁKA PIEKARNIKA	PODWÓJNA GRZAŁKA GRILLA	OKRĄGŁA GRZAŁKA
104 lt	1500 W	950 W	2000 W	2950 W	/

TYP PALNIKA (rozmiary mm)	RODZAJ GAZU	CIŚNIENIE (mbar)	OZNACZENIE WTRYSKI- WACZA (1/100 mm)	POBÓR GAZU*	MOC (kW)		ZALECANA ŚREDNICA GARNKA** (cm)
					MAKS.	MIN.	
POMOCNICZY Ø 55	LPG	30	32	73 g/h	1,000	0,300	12÷14 6 z nakładką na ruszt kuchenny
	gaz ziemny	20	72	95 dm ³ /h			
PÓLSZYBKI Ø 75	LPG	30	68	127 g/h	1,750	0,440	16÷20
	gaz ziemny	20	98	167 dm ³ /h			
SZYBKI Ø 100	LPG	30	88	218 g/h	3,000	0,750	20÷24
	gaz ziemny	20	116	286 dm ³ /h			
POTRÓJNY Ø 130	LPG	30	96	262 g/h	3,800	1,800	24÷28
	gaz ziemny	20	135	343 dm ³ /h			

*W warunkach odniesienia temperatura gazu 15°C, ciśnienie atmosferyczne 1013,25 mbar.

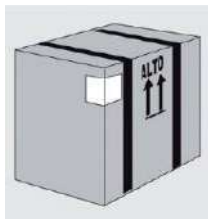
**Zgodnie ze specyfikacją palników i garnków.

PIEKARNIK/PALNIK - POJEMNOŚĆ	RODZAJ GAZU	CIŚNIENIE (mbar)	OZNACZENIE WTRYSKI- WACZA (1/100 mm)	ZUŻYCIENIE GAZU*	MOC (kW)	
					MAKS.	MIN.
Palnik piekarnika Wnętrze piekarnika: 102 - 126 l (dm³) Kuchenka z pojedynczym piekarnikiem Wymiary kuchenki (SxGŁ): 90x60cm	LPG	30	100	305 g/h	4,200	1,000
	gaz ziemny	20	150	400 dm ³ /h		

TABELE GOTOWANIA

DANIE	PIEKARNIK WENTYLOWANY (gotowanie wielopoziomowe)		CZAS GOTOWANIA
	poziom rusztu	temperatura °C	minuty
Desery			
Ciasto kruche	2 (1-3)	180-190	30-35
ciasto mieszane	2 (1-3)	190-200	30-35
Ciasto	2 (1-3)	180-190	30-35
Ciasto śliwkowe	2 (1-3)	180-190	30-35
Ciasto owocowe	2 (1-3)	165-180	35-45
Ciasto orzechowe	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2 (1-3)	185-195	35-45
Biszkopt	2 (1-3)	185	35-45
Crème caramel	2 (1-3)	130	30-35
Ciasto czekoladowe	2 (1-3)	180	35-40
Rogaliki	2 (1-3)	180-190	25-30
Ciastka	2 (1-3)	165	20
Ciasta	2 (1-3)	200-230	10-15
Scones	1 (1-2)	180-190	20
Muffinki	2 (1-3)	185-200	25-35
Chleb i pizza			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Focaccia	2 (1-3)	190-210	20-30
Chleb	3(2-3)	215-230	40-50
Główne dania			
Lasagna	2(2-4)	165-180	30-40
pieczony makaron	2(2-4)	180-190	35-45
Tarty warzywne	2 (1-3)	170-180	30-40
Pieczone mięso			
1 kg wołowiny	2 (1-3)	200-220	50-60
1 kg jagnięciny	2 (1-3)	180-200	50-60
1 kg cielęciny	2 (1-3)	180-200	60-70
Kurczak	2 (1-3)	195-210	40
Kaczka	2 (1-3)	195-210	120-180
Gęś	2 (1-3)	195-210	120
Indyk	2 (1-3)	195-210	120
Mięso królicze	2 (1-3)	200-200	40
Bażant	2 (1-3)	195-210	40-50
Ryba			
Filety i plastry	2 (1-3)	160-170	20-30
pieczone mięso	2 (1-3)	180-190	25-35
pieczone w folii aluminiowej	2 (1-3)	190-200	25-35

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



Opakowania naszych produktów mogą być poddane recyklingowi, dlatego prosimy Państwa, aby nie wyrzucać opakowania lub jego części wraz z odpadami z gospodarstwa domowego i utylizować je w najlepszy możliwy sposób, aby zmniejszyć wpływ na środowisko. Przy zakupie naszego urządzenia w celu wymiany starego, należy się skontaktować z miejscową autoryzowaną firmą w celu odbioru wycofanych urządzeń. Pozwoli to na ponowne wykorzystanie materiałów nadających się do recyklingu i uniknięcie zanieczyszczenia środowiska.

POMOC TECHNICZNA

Aby znaleźć najbliższe autoryzowane centrum serwisowe, należy się skontaktować ze sprzedawcą. Zalecamy przygotowanie sobie informacji znajdujących się na tabliczce znamionowej.

ROZDZIAŁ 7. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



Rys. A



Rys. B

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

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

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

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

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.

KERNAU

www.kernau.com



KERNAU