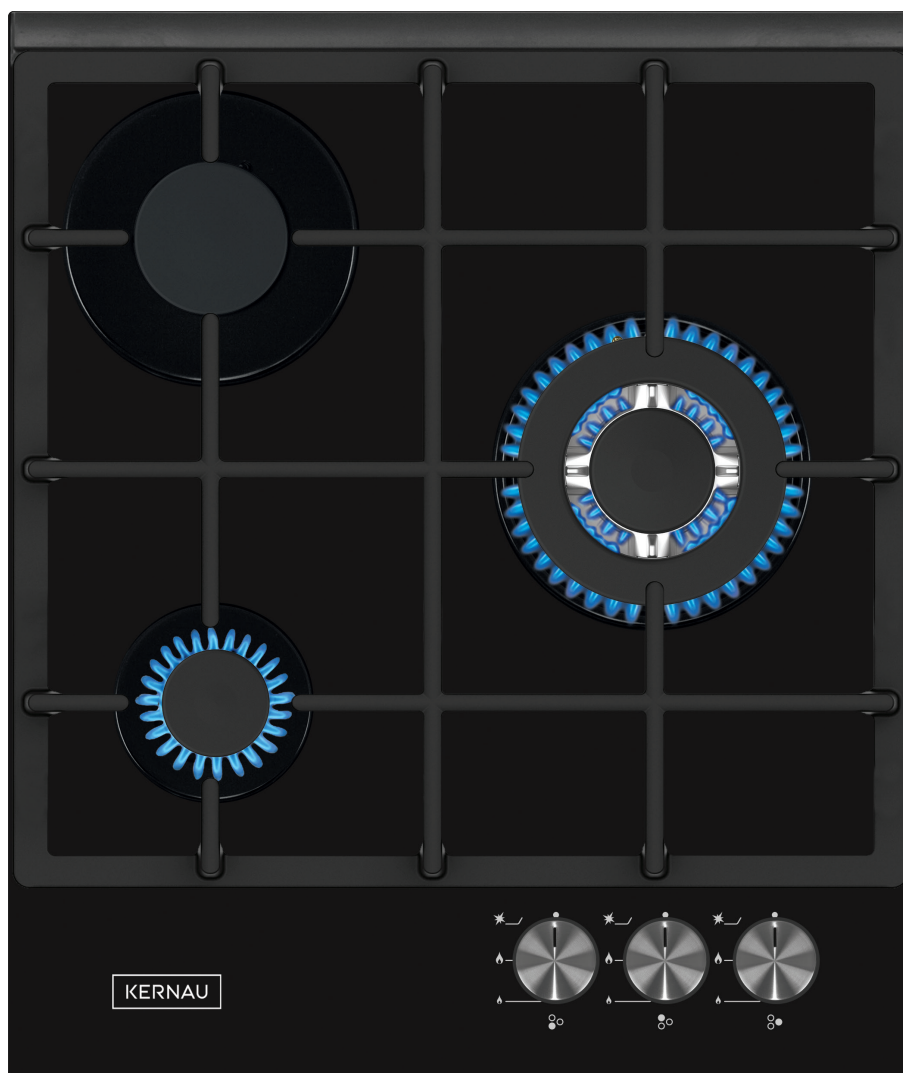


INSTRUKCJA OBSŁUGI
PŁYTY KUCHENNEJ GAZOWO-ELEKTRYCZNEJ
KGH 4345 T CI B



www.kernau.com

SZANOWNY KLIENCIE,

Naszym celem jest zapewnienie najlepszej wydajności urządzenia starannie wytwarzanego w naszych nowoczesnych obiektach, zgodnie z koncepcją totalnej jakości.

Dlatego zalecamy zapoznanie się z instrukcją obsługi przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia i zachowanie jej na przyszłość.

UWAGA:

Niniejsza instrukcja obsługi przygotowana została dla więcej niż jednego modelu. Niektóre funkcje określone w instrukcji mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu.

Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku komercyjnego.

Urządzenia oznaczone (*) są opcjonalne.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia mienia lub osób powstałe w wyniku błędnego montażu lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE OSTRZEŻENIA	5
2. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE	8
3. BEZPIECZEŃSTWO GAZOWE	10
Co zrobić, gdy wykryty zostanie zapach gazu	11
Przeznaczenie	11
4. PODŁĄCZENIA	12
Podłączenie elektryczne	12
Schemat połączeń elektrycznych	12
Podłączenie gazu	13
Do podłączenia LPG	13
Do podłączenia gazu ziemnego	14
Zmiana zasilania gazem ziemnym na LPG i odwrotnie	14
Wentylacja pomieszczenia	15
5. BUDOWA URZĄDZENIA	16
Dane techniczne	17
Dysza, przepływ i zasilanie stół	18
6. MONTAŻ KUCHENKI	20
Prawidłowe miejsce do montażu	20
7. INSTALACJA	21
Schemat instalacji	21
Montaż piekarnika do zabudowy pod płytą kuchenną	22
Wymiary otworu w blacie	22
Panel kontrolny	24
8. OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ	25
Palnik Do Woka	27
Rozmiary Garneków	27
9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	28
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	29
11. ZASADY PRZENOSZENIA	31
Przyjazna środowisku utylizacja	31
Informacje o opakowaniu	31

ROZDZIAŁ 1. WAŻNE OSTRZEŻENIA

1. Instalacja i naprawa powinny zawsze być wykonywane przez „AUTORYZOWANY SERWIS”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
2. Proszę uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób można bezpiecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia.
3. Kuchenka powinna być używana zgodnie z instrukcją obsługi.
4. Utrzymuj dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta domowe z dala od urządzenia podczas jego pracy.

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 należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

7. Aby wyczyścić urządzenie, nie używaj wytwornic pary.
8. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz obwód elektryczny urządzenia i przykryj płomień 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.

OSTROŻNIE:

Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi 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 dosięgnąć.
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.

ROZDZIAŁ 2. 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.
7. 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.
8. Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
9. 10. Nie używaj wytwornic pary do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
10. Upewnij się, że w gniazdku, do którego włożona jest wtyczka urządzenia, nie ma cieczy ani wilgoci.
11. 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.
12. Przewód zasilający (przewód z wtyczką) nie powinien stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
13. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
14. Urządzenie wyposażone jest w kabel typu „Y”.

15. Przełączniki wyłącznika automatycznego piekarnika powinny być umieszczone tak, aby użytkownik mógł ich dosięgnąć po zainstalowaniu piekarnika.
16. Połączenia stałe należy podłączyć do źródła zasilania umożliwiającego odłączenie omnipolarne. W przypadku urządzeń z kategorią nadnapięcia poniżej III, urządzenie odłączające należy podłączyć do stałego źródła zasilania zgodnie z przepisami budowlanymi.
17. Nie należy wyjmować przełączników zapalarki z urządzenia. W takim przypadku powstaje dostęp do kabli elektrycznych pod napięciem. Może to spowodować porażenie prądem.

ROZDZIAŁ 3. 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 użytkowania przed instalacją lub używaniem tego urządzenia.
5. Przed ustawieniem urządzenia upewnij się, że warunki sieci lokalnej (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) odpowiadają wymaganiom urządzenia.
6. Mechanizm nie może być uruchamiany na dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się po 15 sekundach, należy zatrzymać mechanizm i odczekać co najmniej jedną minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.
7. Wszelkie czynności wykonywane przy instalacji gazowej muszą być wykonywane przez upoważnione i kompetentne osoby.
8. To urządzenie jest dostosowane do gazu ziemnego (NG). Jeśli musisz używać urządzenia z innym rodzajem gazu, musisz wystąpić do autoryzowanego serwisu o jego konwersję.
9. Aby zapewnić prawidłowe działanie, okap, rura gazowa i zacisk powinny być okresowo wymieniane zgodnie z zaleceniami producenta i w razie potrzeby.
10. Gaz powinien dobrze palić się w urządzeniach gazowych. Dobrze palący się gaz ma niebieski płomień i pali się nieprzerwanie. Jeśli gaz nie spala się wystarczająco dobrze, może wytwarzać się tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonny 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:

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

PRZEZNACZENIE

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

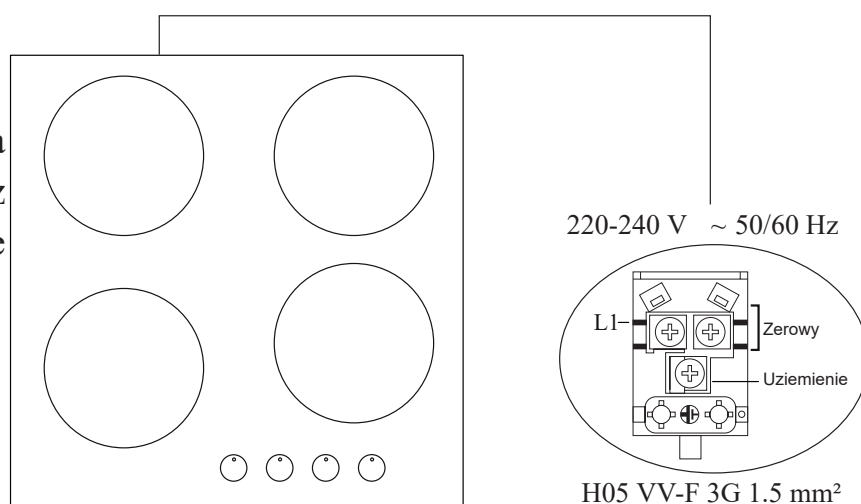
ROZDZIAŁ 4. PODŁĄCZENIA

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.



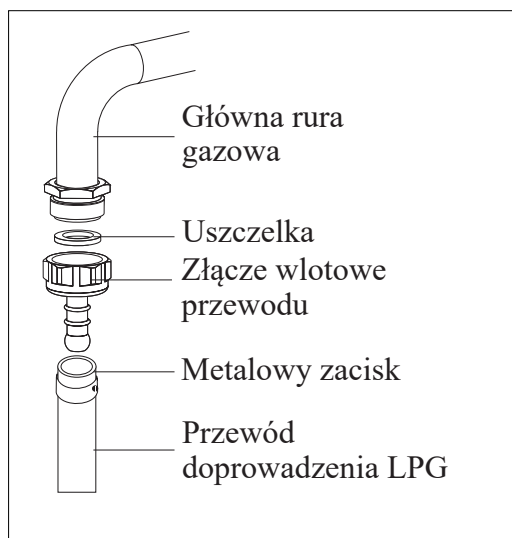
PODŁĄCZENIE GAZU

⚠️ 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



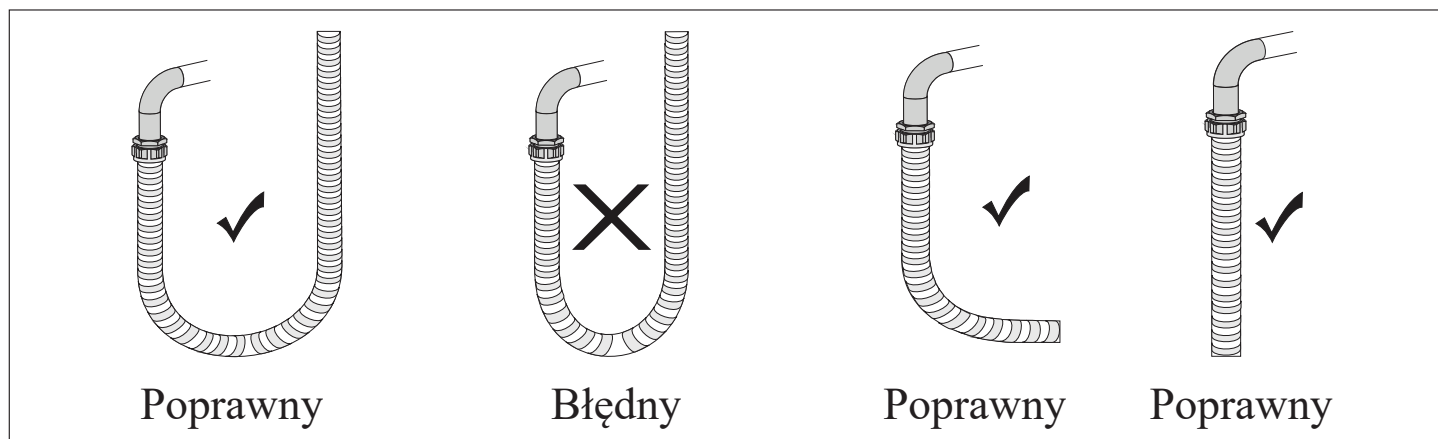
Aby podłączyć LPG (butli), przymocuj metalowy zacisk na węży pochodzącym z butli LPG. Przymocuj krawędź węży do złączki wlotu węży za urządzeniem, popychając do końca, ogrzewając wąż w gotowanej wodzie. Następnie, należy przesunąć zacisk w kierunku końca węży i dokręcić śrubokrętem. Uszczelka i złącze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

⚠️ UWAGA:

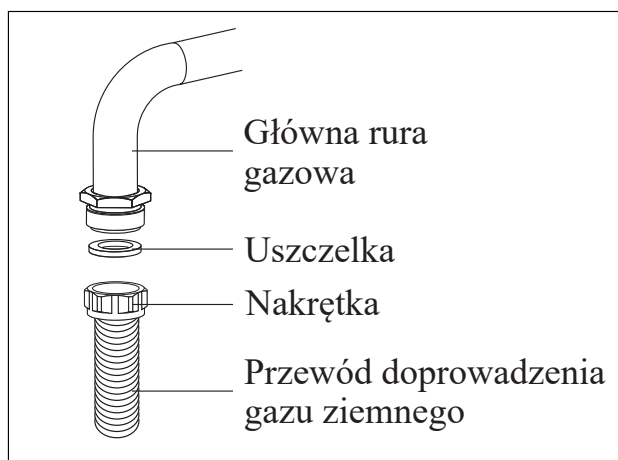
Na butli LPG należy zamocować reduktor 300mm SS.

⚠️ 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 załamań w celu uniemożliwienia uszkodzenia. Przesunięcie urządzenia po podłączeniu instalacji gazowej może spowodować nieszczelność tej instalacji.



DO PODŁĄCZENIA GAZU ZIEMNEGO

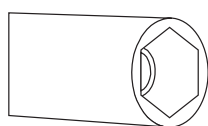


⚠ OSTRZEŻENIE:

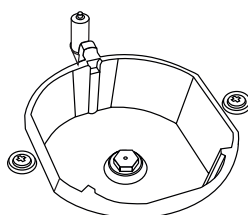
Podłączenie gazowe urządzenia powinno zostać wykonane przez autoryzowany serwis. W przypadku instalacji gazu ziemnego należy założyć uszczelkę na nakrętkę na końcu przewodu doprowadzającego gaz ziemny. Aby podłączyć przewód do rury gazowej, należy dokręcić nakrętkę. Sprawdzić szczelność instalacji gazowej.

ZMIANA ZASILANIA GAZEM ZIEMNYM NA LPG I ODWROTNIE

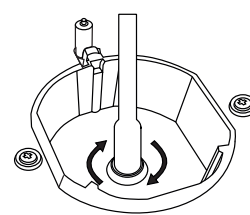
1. Zamknąć zawór gazowy i wyłączyć zasilanie elektryczne płyty kuchennej. Jeśli płyta kuchenna jest mocno nagrzana, pozostawić ją do ostygnięcia.
2. W przypadku wymiany dysz należy użyć wkrętaka z końcówką przedstawioną na rysunku 1.
3. Zdemontować pokrywę palnika oraz palnik płyty gazowej tak, aby odsłonić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



Rys. 1



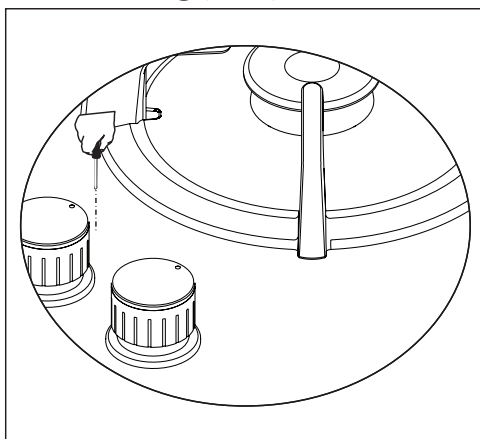
Rys. 2



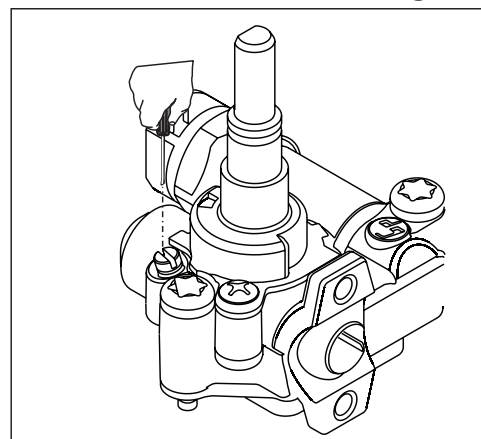
Rys. 3

5. Następnie zdemontować pokręta płyty kuchennej. Wyregulować ustawienia, obracając śrubę na środku kurków gazowych małym wkrętkiem 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.



Rys. 4



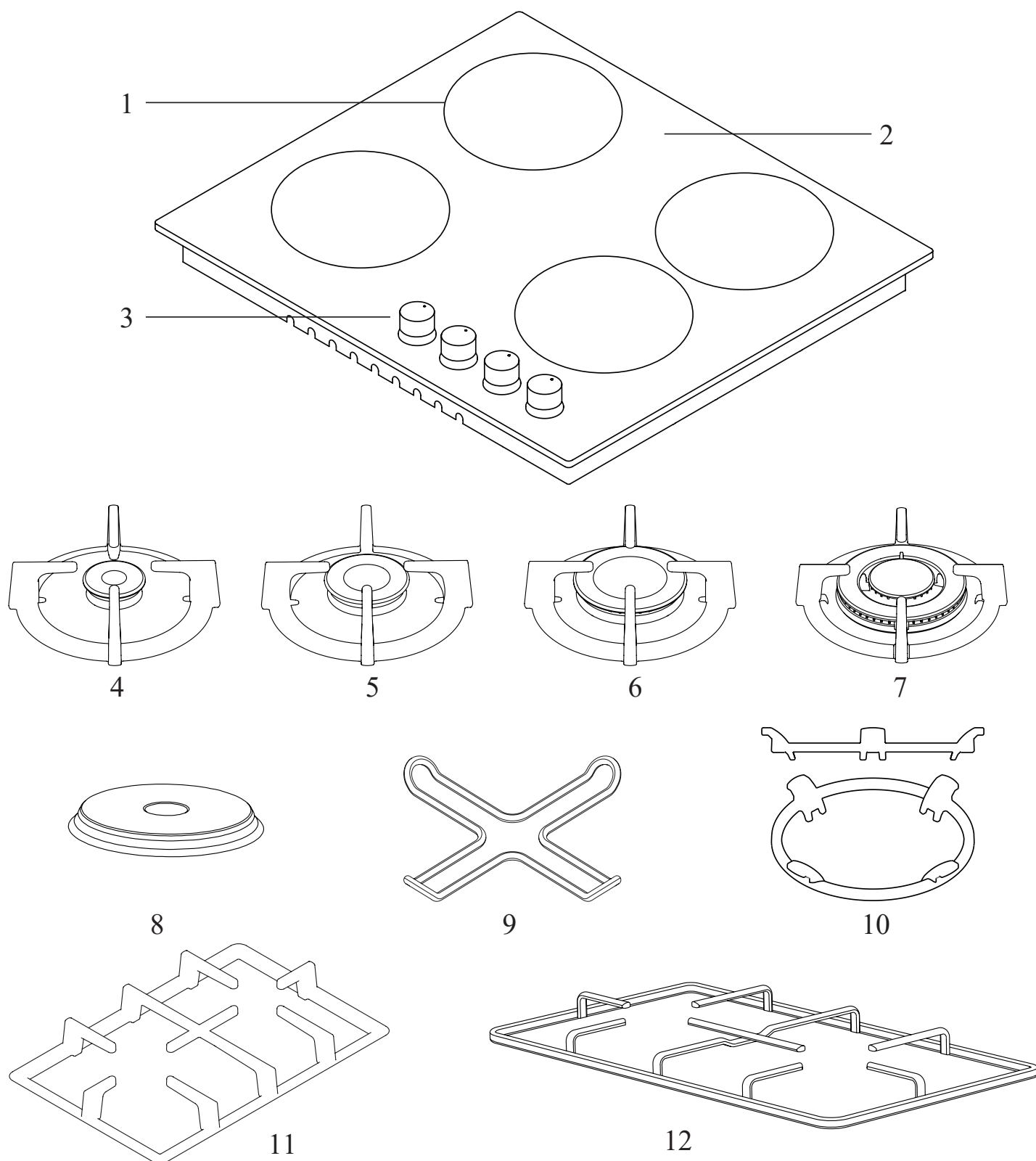
Rys. 5

WENTYLACJA POMIESZCZENIA

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

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

ROZDZIAŁ 5. 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

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 płytki podgrzewacza	200 W	250 W	450 W	—	—	—
Ø145 mm płytki podgrzewacza	250 W	750 W	1000 W	—	—	—
Ø180 mm płytki podgrzewacza	500 W	750 W	1500 W	—	—	—
Ø145 mm szybki płytki podgrzewacza	500 W	1000 W	1500 W	—	—	—
Ø180 mm szybki płytki podgrzewacza	850 W	1150 W	2000 W	—	—	—
Ø145 mm płytki podgrzewacza	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm płytki podgrzewacza	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm szybki płytki podgrzewacza	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm szybki płytki podgrzewacza	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Napięcie zasilania	220-240 V 50/60 Hz.					

DYSZA, PRZEPŁYW I ZASILANIE STÓŁ

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	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/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	m³/h	0,243	m³/h	0,243	m³/h
	Zasilanie	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Szybki palnik	Dysza	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Przepływ gazu	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Zasilanie	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Pół szybki palnik	Dysza	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Przepływ gazu	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Zasilanie	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomocniczy palnik	Dysza	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Przepływ gazu	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Zasilanie	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
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	g/h	254	g/h	254	g/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	g/h	182	g/h	182	g/h
	Zasilanie	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Szybki palnik	Dysza	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Przepływ gazu	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Zasilanie	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Pół szybki palnik	Dysza	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Przepływ gazu	124	g/h	124	g/h	124	g/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	g/h	69	g/h	69	g/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 6. 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.

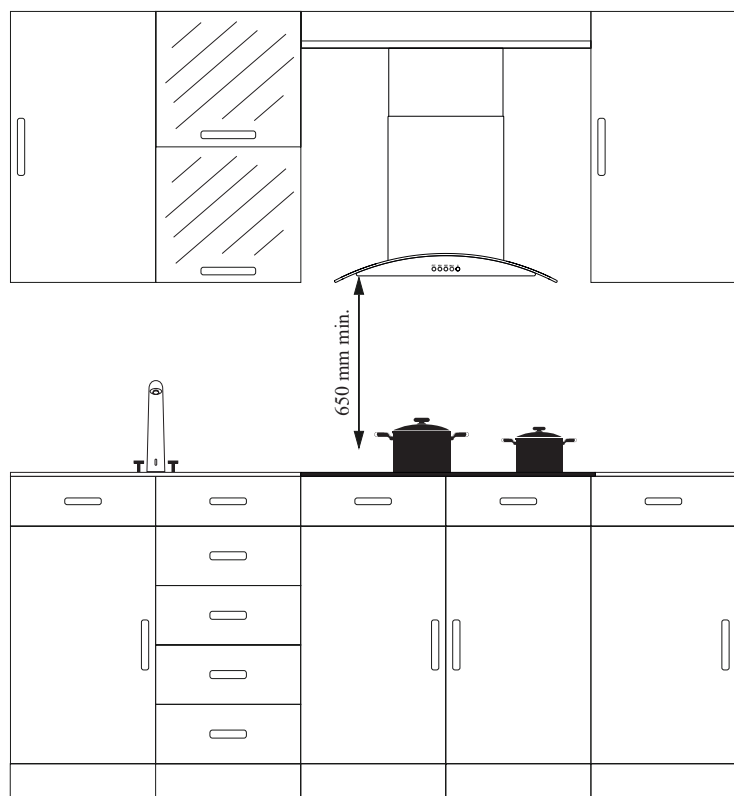
⚠ OSTRZEŻENIE:

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.

PRAWIDŁOWE MIEJSCE DO MONTAŻU



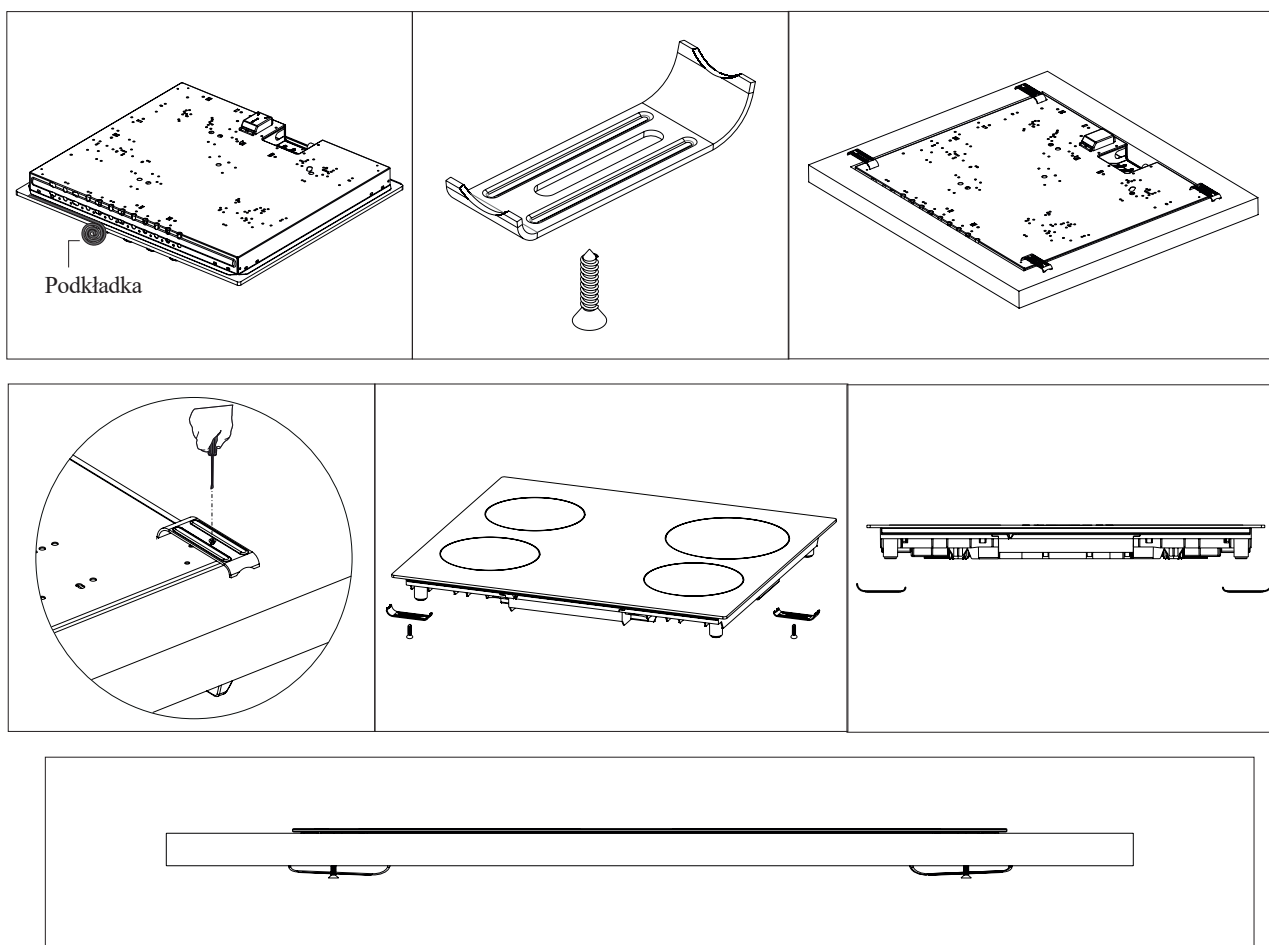
Urządzenie zostało zaprojektowane z uwzględnieniem wymiarów dostępnych na rynku blatów kuchennych. Należy pozostawić bezpieczną odległość między urządzeniem, ścianami kuchni a meblami. Jeśli nad urządzeniem jest przewidziany montaż okapu, należy uwzględnić zalecenia producenta okapu dotyczące wysokości 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.

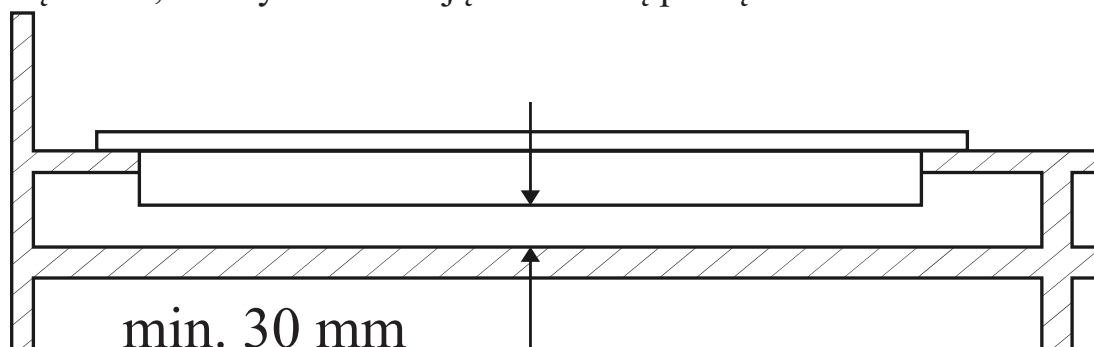
ROZDZIAŁ 7. INSTALACJA

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

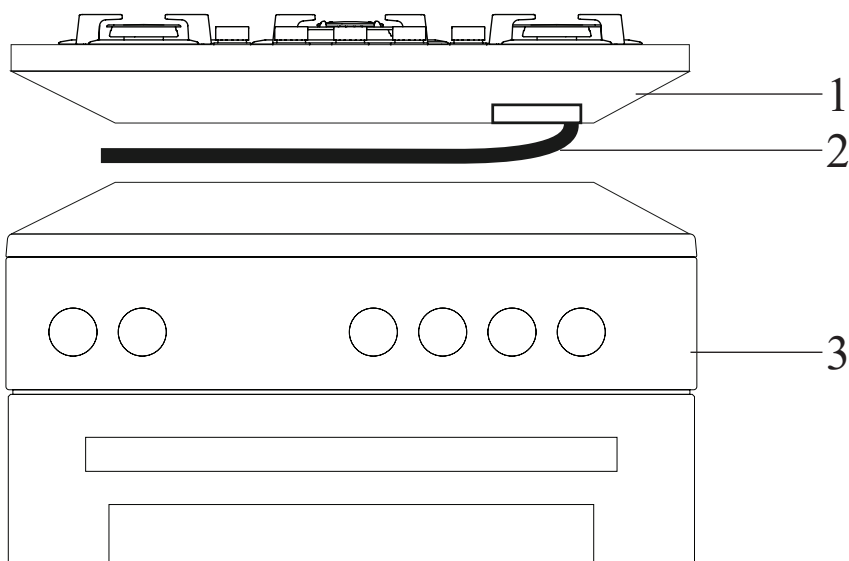


6. W przypadku montażu urządzenia w szufladzie, jeśli można dotknąć dolnej części urządzenia, należy oddzielić ją drewnianą półką.



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

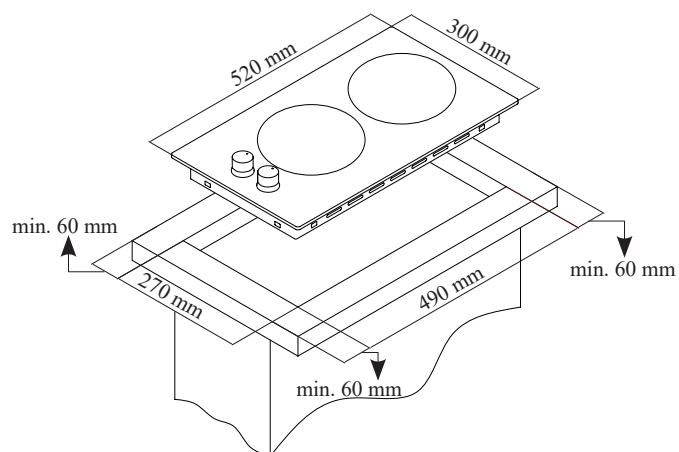


1. Płyta kuchenna
2. Przewód
3. Piekarnik

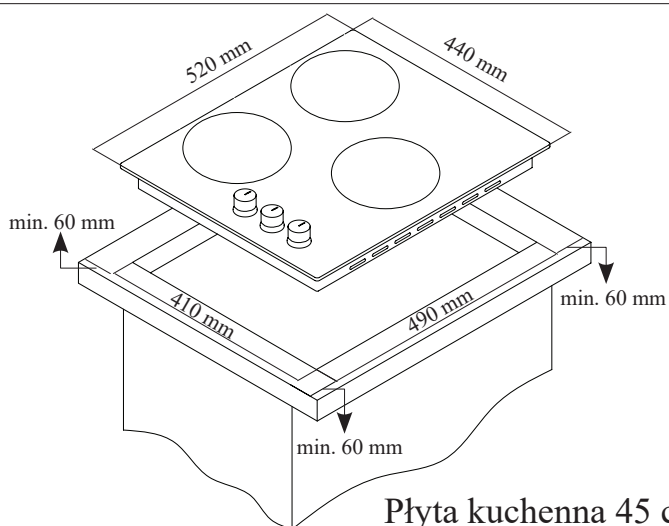
Przewód gazowy powinien być zamontowany tak, aby nie stykał się ze znajdującym się poniżej piekarnikiem, ostrymi krawędziami i narożnikami oraz nie powinien być naciągany ani poskręcany. Gaz należy podłączyć z prawej strony płyty kuchennej, a przewód zamocować za pomocą zacisku.

WYMIARY OTWORU W BLACIE

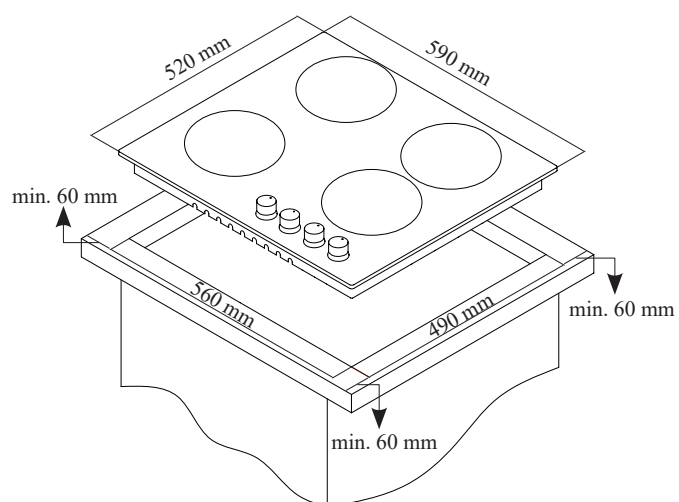
Podczas montażu płyty kuchennej oraz wyznaczania linii cięcia blatu należy skorzystać z poniższych rysunków i wymiarów.



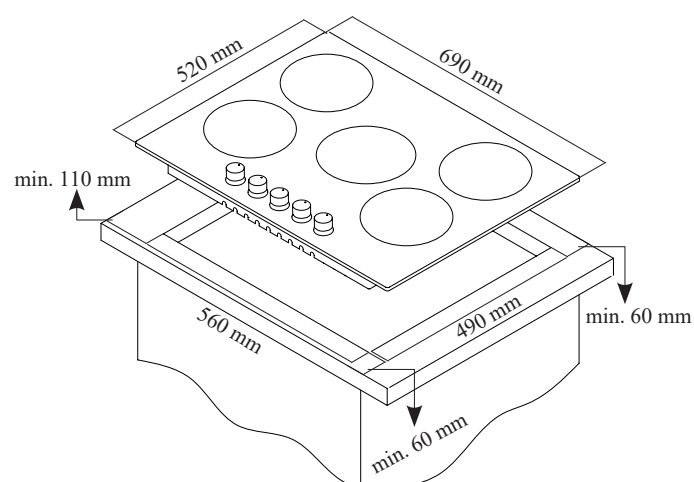
Płyta kuchenna 30 cm



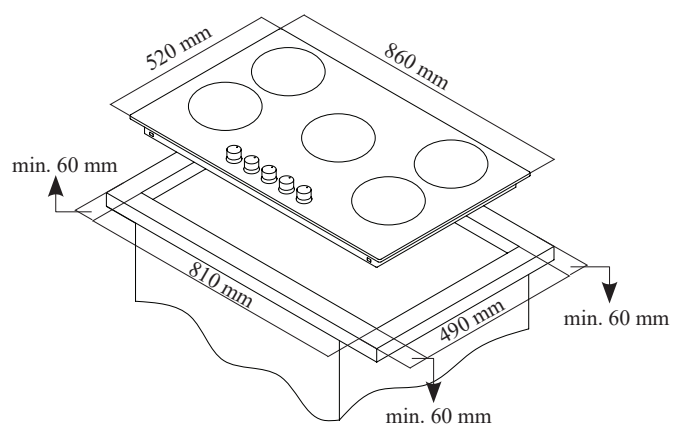
Płyta kuchenna 45 cm



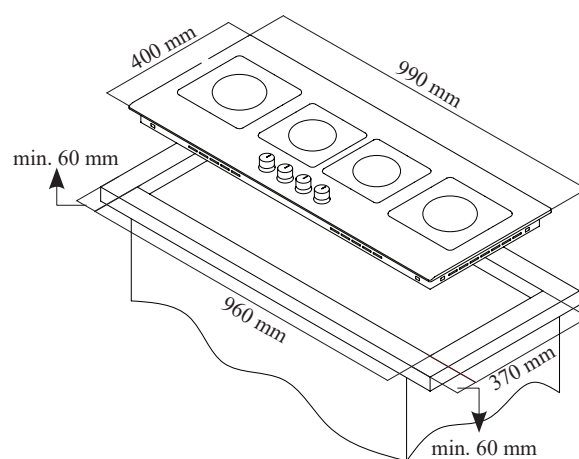
Płyta kuchenna 60 cm



Płyta kuchenna 70 cm



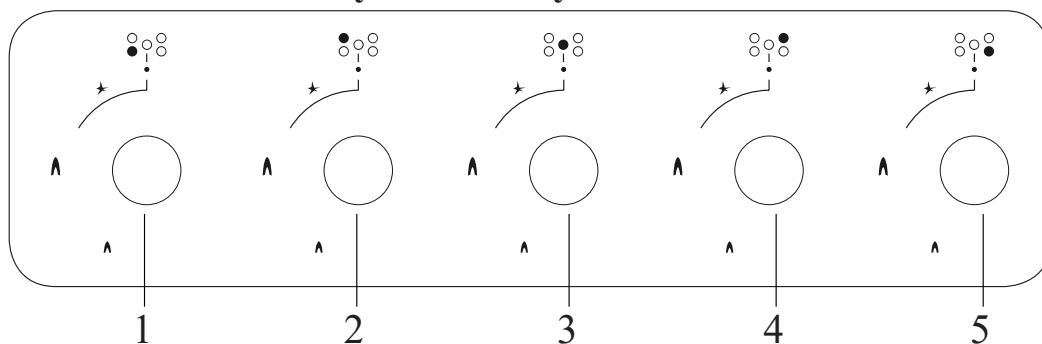
Płyta kuchenna 90 cm



Płyta kuchenna 100 cm

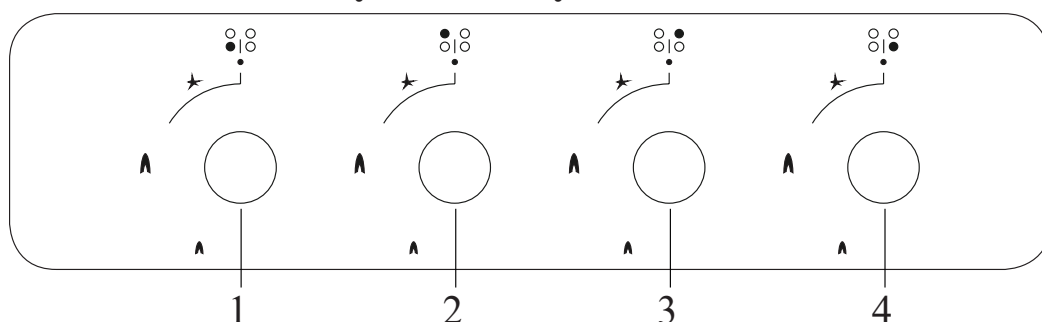
PANEL KONTROLNY

Widok Panelu Płyt Kuchennych 70-90 cm I 100 cm



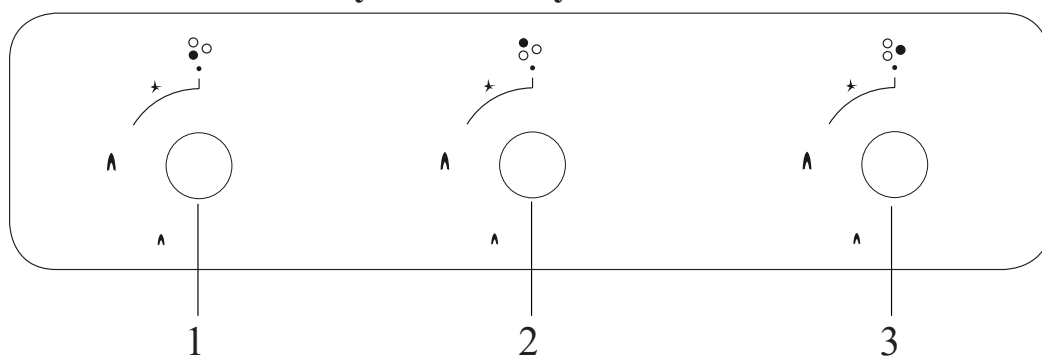
1. Przedni lewy palnik
2. Tylny lewy palnik
3. Palnik na woka
4. Palnik do woka
5. Przedni prawy palnik

Widok Panelu Płyt Kuchennych 60 cm



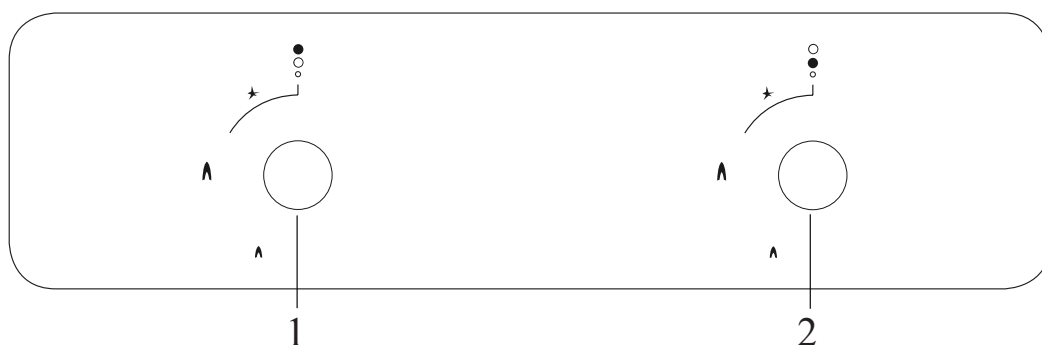
1. Przedni lewy palnik
2. Tylny lewy palnik
3. Palnik na woka
4. Przedni prawy palnik

Widok Panelu Płyt Kuchennych 45 cm



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

Widok Panelu Płyt Kuchennych 30 cm



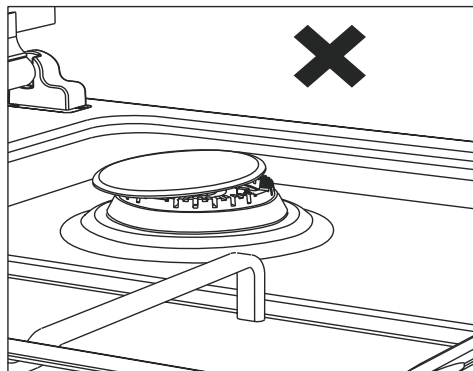
1. Dolny palnik
2. Górny palnik

⚠ OSTRZEŻENIE:

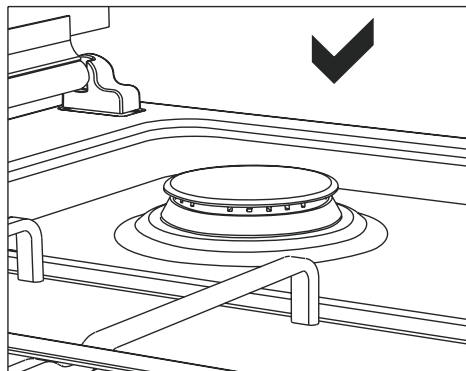
Powyższy panel sterowania ma jedynie charakter poglądowy. Zwróć uwagę panel sterowania swojego urządzenia.

ROZDZIAŁ 8. 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.



Rys. 6

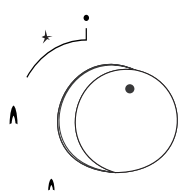


Rys. 7

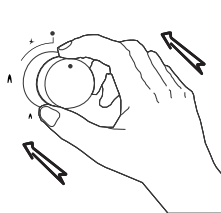
2. Kurki gazowe są wyposażone w specjalny mechanizm blokujący. Z tego względu w celu uruchomienia palnika należy docisnąć kurek i obrócić go w kierunku otwarcia lub zamknięcia.

● Zamknięty  Całkowicie otwarty  Na wpół otwarty

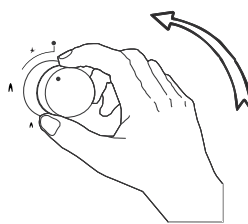
3. W modelach z automatycznym zapłonem zapalarka jest zasilana prądem elektrycznym. Z tego względu przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że urządzenie jest podłączone do prądu. Zapalanie płomienia w tych modelach wykonuje się w poniższy sposób.



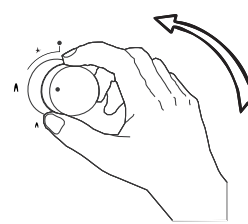
Kurek płyty kuchennej w położeniu zamknięcia.



W celu zapalenia płomienia najpierw docisnąć kurek.



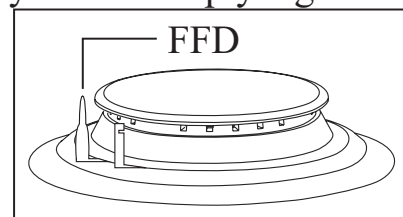
Zapalarka uruchamia się po docisnięciu kurka.



Obracając dociśnięty kurek w lewo, można regulować wielkość płomienia.

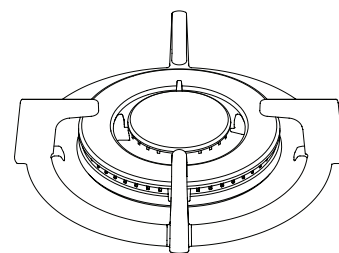
4. Należy zwrócić uwagę, czy kratownice są prawidłowo umieszczone na płycie kuchennej. W przeciwnym razie z postawionych na nich naczyń mogą wylewać się gotowane potrawy.

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 naczynia 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 przesuwaj.
20. Podnieś pokrywkę z naczynia, w którym podgrzewasz olej.
21. Nie 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 zwykłego 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 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
Pół szybki palnik	—	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Szybki 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 z metalu	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
Pół szybki palnik	—	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Szybki 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 9. 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 10. 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.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
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.
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.	Oczyść końcówki lub świece zapalarek palników.
	Przewody palnika gazowego są zatkane.	Oczyść przewody palnika gazowego.

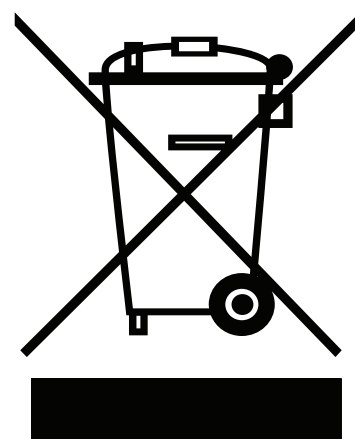
ROZDZIAŁ 11. ZASADY PRZENOSZENIA

1. Przenoś 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. Chroń 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.

PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA

Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska. Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotyczącą zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego - WEEE).

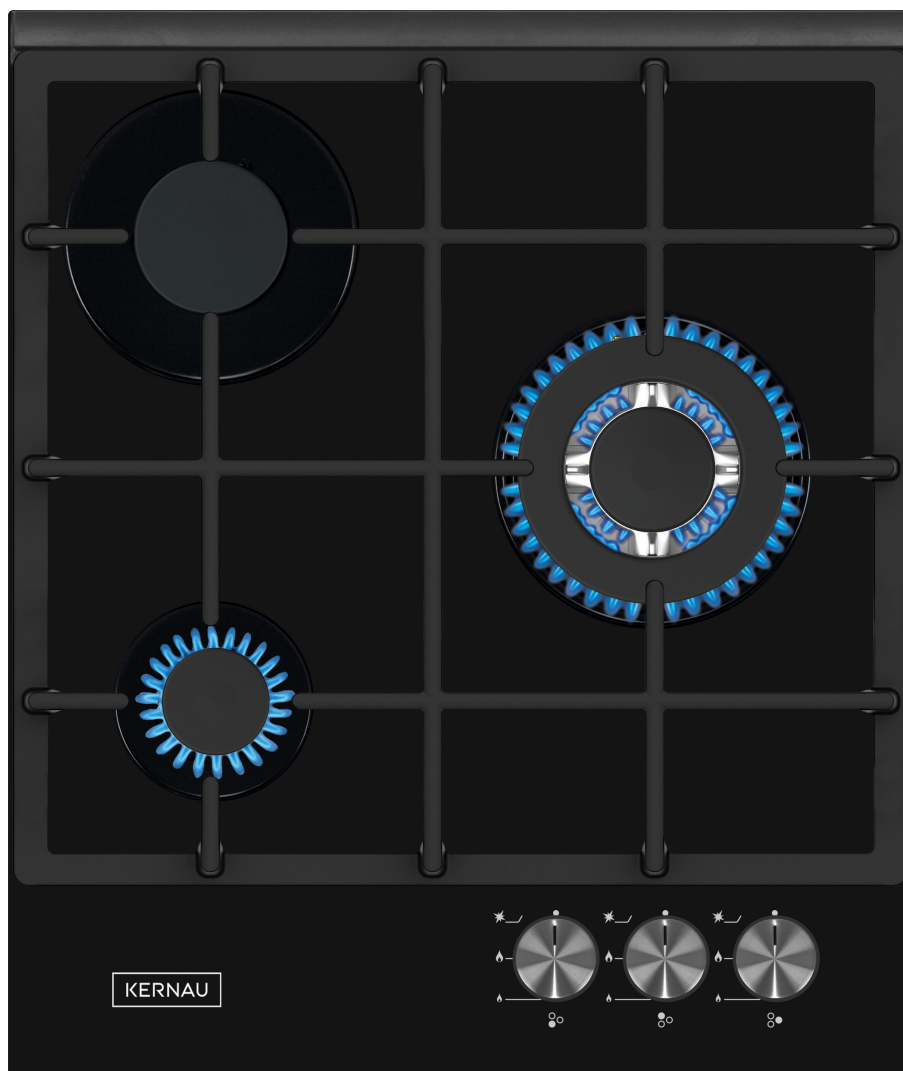
Wytyczna ta określa ogólne zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w całej do UE.



INFORMACJE 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.

USER MANUAL
GAS AND ELECTRIC COOKTOP
KGH 4345 T CI B



www.kernau.com

DEAR USER,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

 NOTE:

This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

SPIS TREŚCI

1. IMPORTANT WARNINGS	35
2. ELECTRICAL SAFETY	37
3. GAS SAFETY	38
What to do when gas odour is detected	39
Intended use	39
4. CONNECTION	40
Electrical connection	40
Electrical connection scheme	40
Gas connection	41
For LPG connection	41
For natural gas connection	42
Transformation from natural gas to LPG and from LPG to natural gas	42
Ventilation of room	43
5. INTRODUCTION OF THE APPLIANCE	44
Technical features	45
Injector, gas flow and power table	46
6. INSTALLATION OF COOKTOP	48
Correct place for installation	48
7. INSTALLATION	49
Installation diagram	49
If built-in oven is placed under cooktop	50
Counter cut-off dimensions	50
Control panel	52
8. USAGE OF YOUR COOKTOP	53
Wok burner	54
Pot sizes	55
9. MAINTENANCE AND CLEANING	56
10. TROUBLESHOOTING	57
11. HANDLING RULES	59
Environmentally-friendly disposale	59
Package information	59

CHAPTER 1. IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by „**AUTHORIZED SERVICE**“. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The cooker should be used according to operating instructions.
4. 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.

5. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
6. 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.

7. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
8. 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.
9. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
10. Touching the heating elements should be avoided

CAUTION:

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

11. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
12. 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.
13. This device has been designed for household use only.
14. 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.

15. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
16. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
17. Keep the ventilation channels open.
18. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
19. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
20. After each use, check if the unit is turned off.
21. 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.
22. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
23. Do not put objects that children may reach on the appliance.
24. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
25. 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.
26. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
27. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
28. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
29. 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.

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

CHAPTER 2. 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.

CHAPTER 3. 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:

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

INTENDED USE

- This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
- This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- 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.

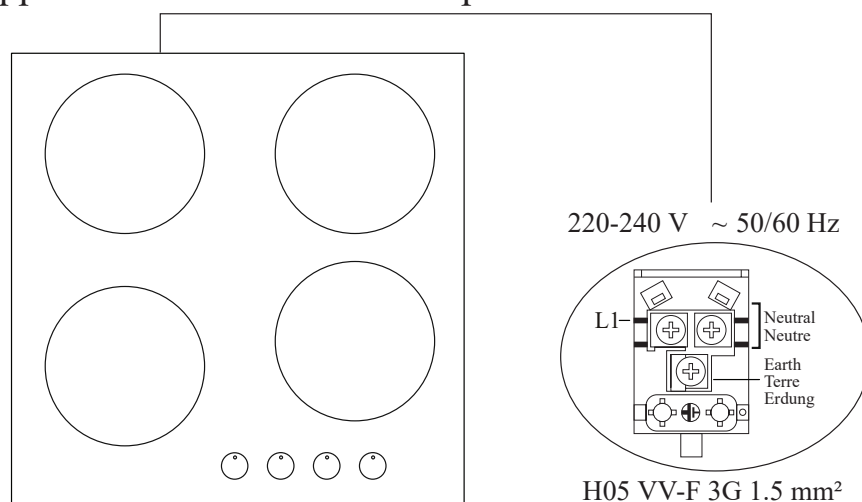
CHAPTER 4. CONNECTION

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.



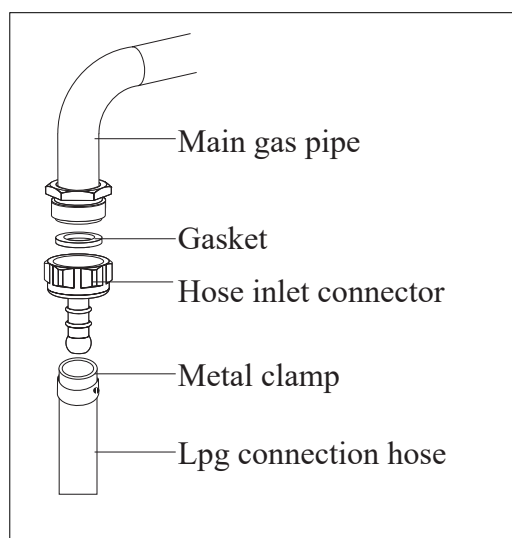
GAS CONNECTION

⚠ 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



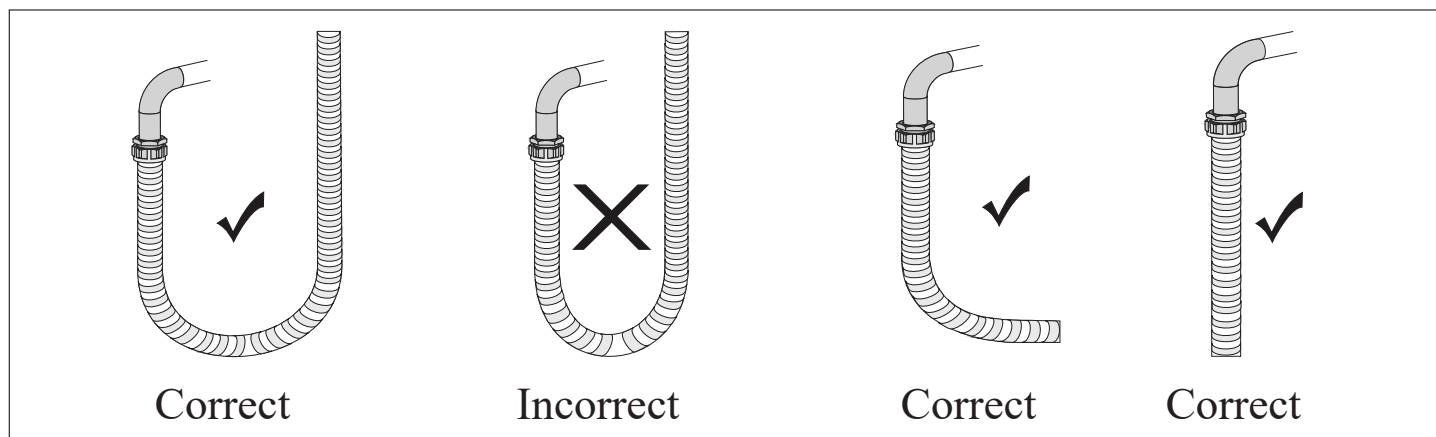
For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver.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

⚠ NOTE:

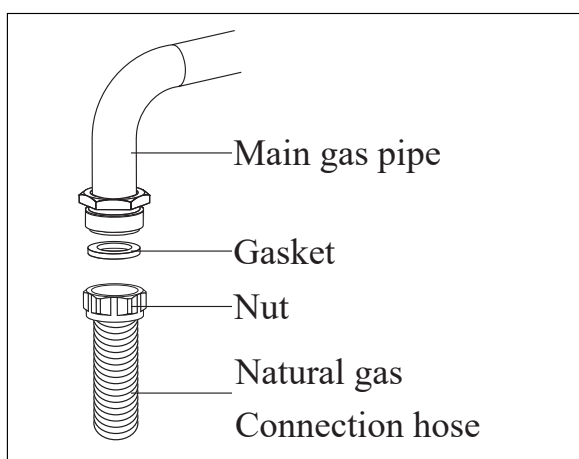
The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.

⚠ 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.

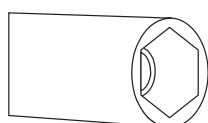


Figure 1

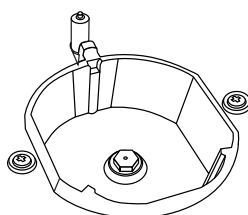


Figure 2

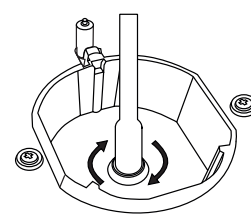


Figure 3

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.

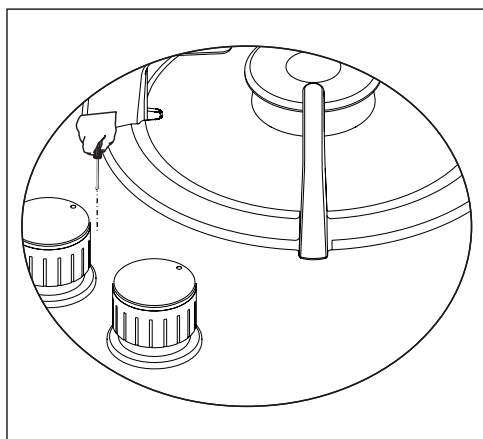


Figure 4

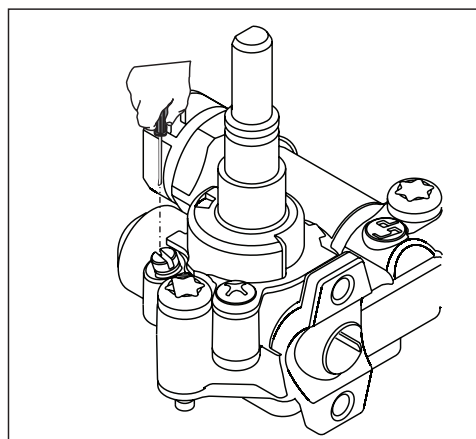


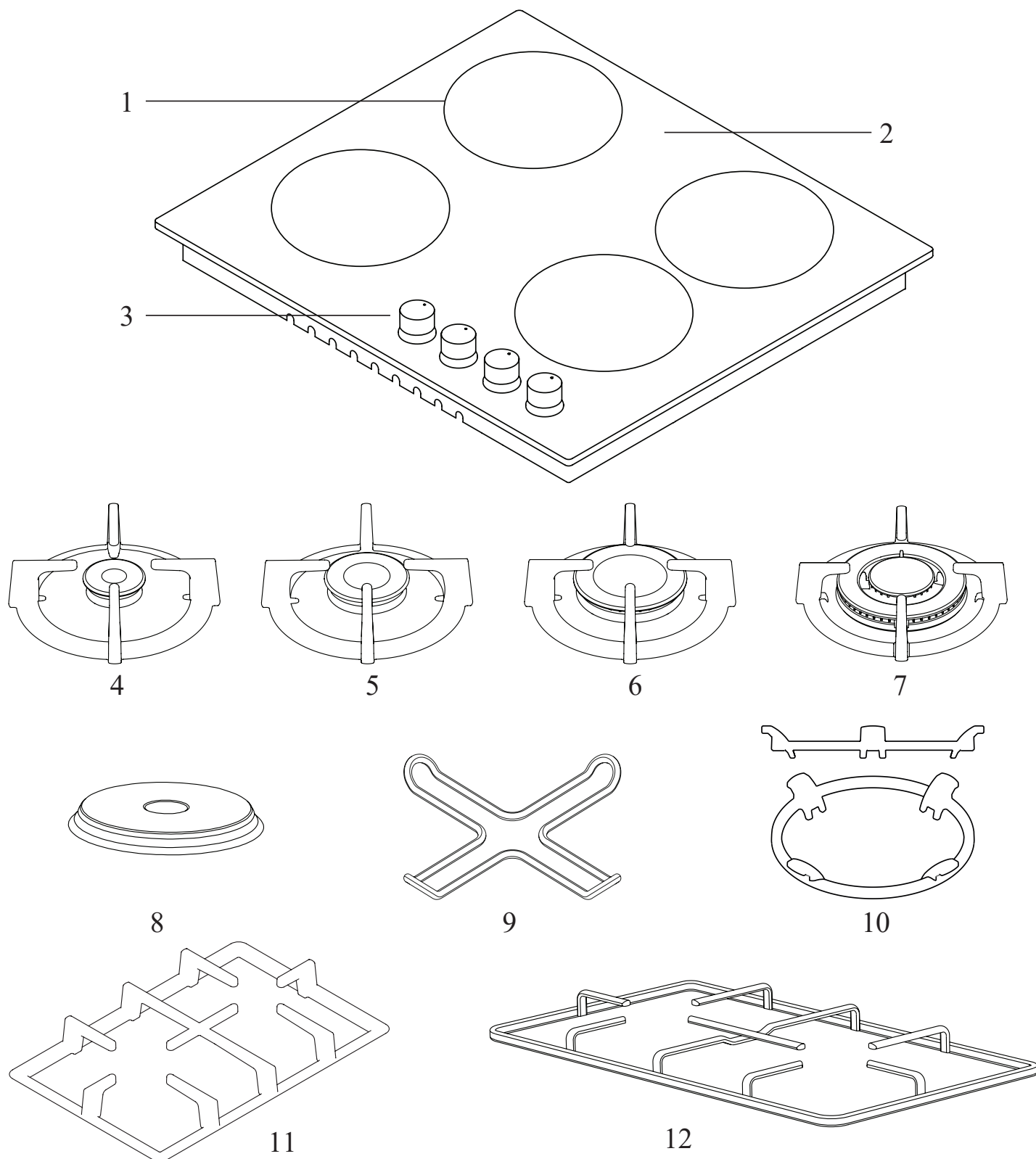
Figure 5

VENTILATION OF ROOM

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

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

CHAPTER 5. INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



1. Burner positions
2. Glass or metal surface
3. Control buttons
4. Small burner
5. Medium burner
6. Large burnerPalnik do woka*

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

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	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/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	m³/h	0,243	m³/h	0,243	m³/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	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
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	g/h	254	g/h	254	g/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	g/h	182	g/h	182	g/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	g/h	211	g/h	211	g/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	g/h	124	g/h	124	g/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	g/h	69	g/h	69	g/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 6. 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.

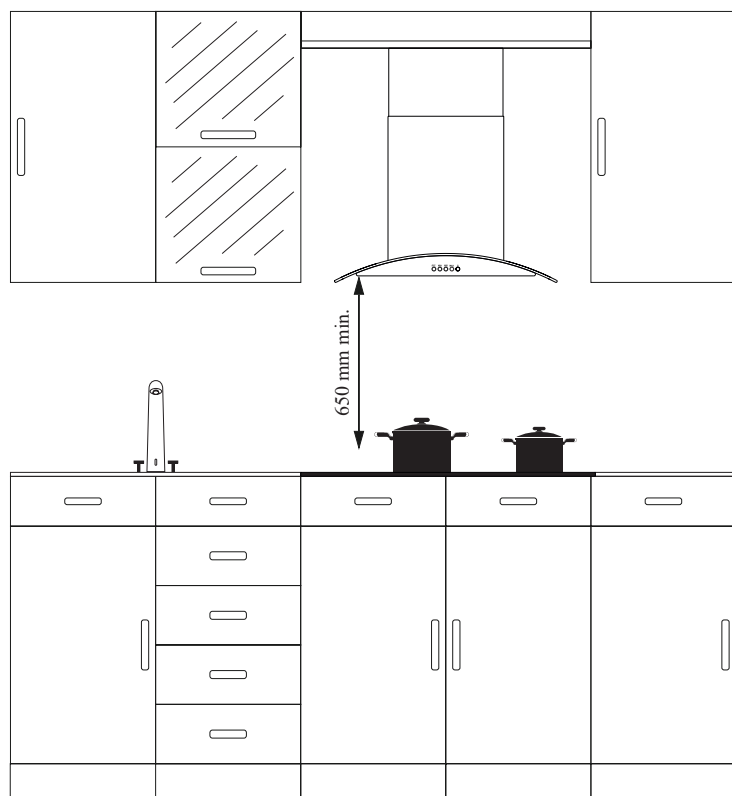
⚠ WARNING:

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



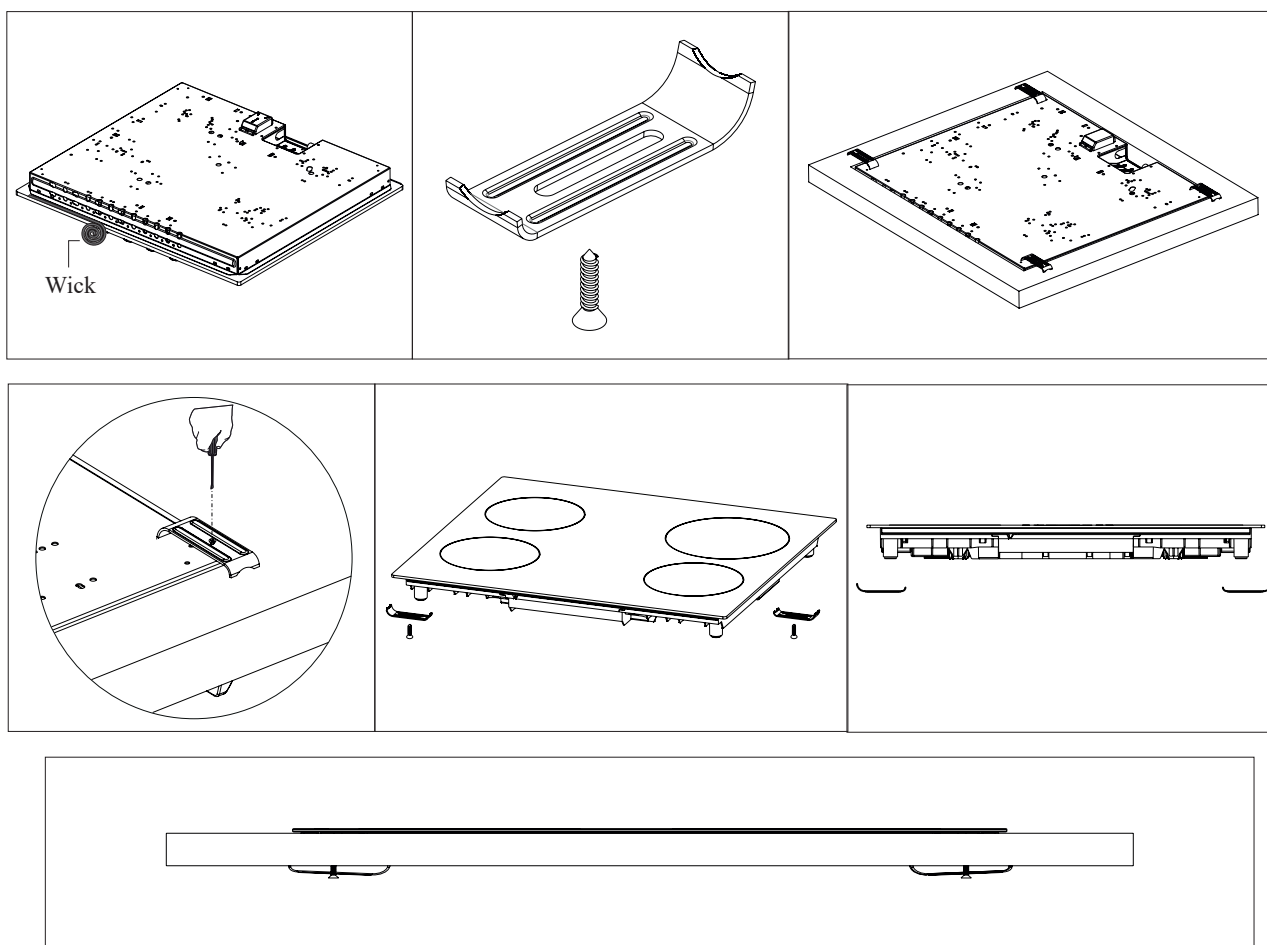
Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture. If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood / aspirator manufacturer for assembly height. (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.

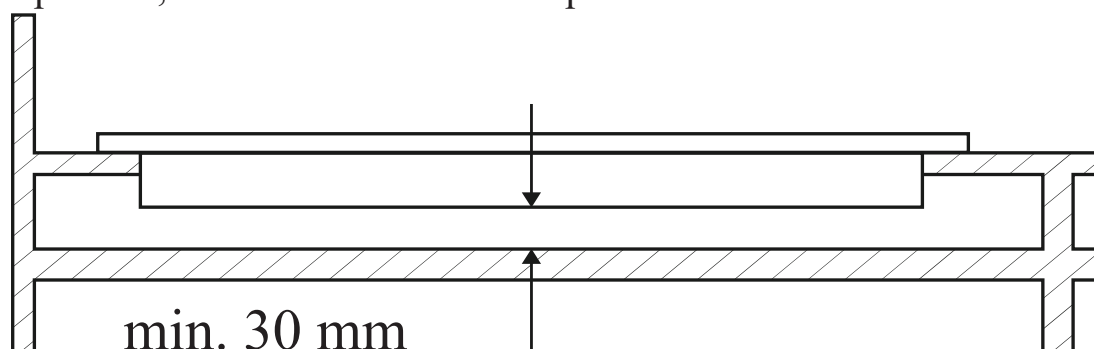
CHAPTER 7. INSTALLATION

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

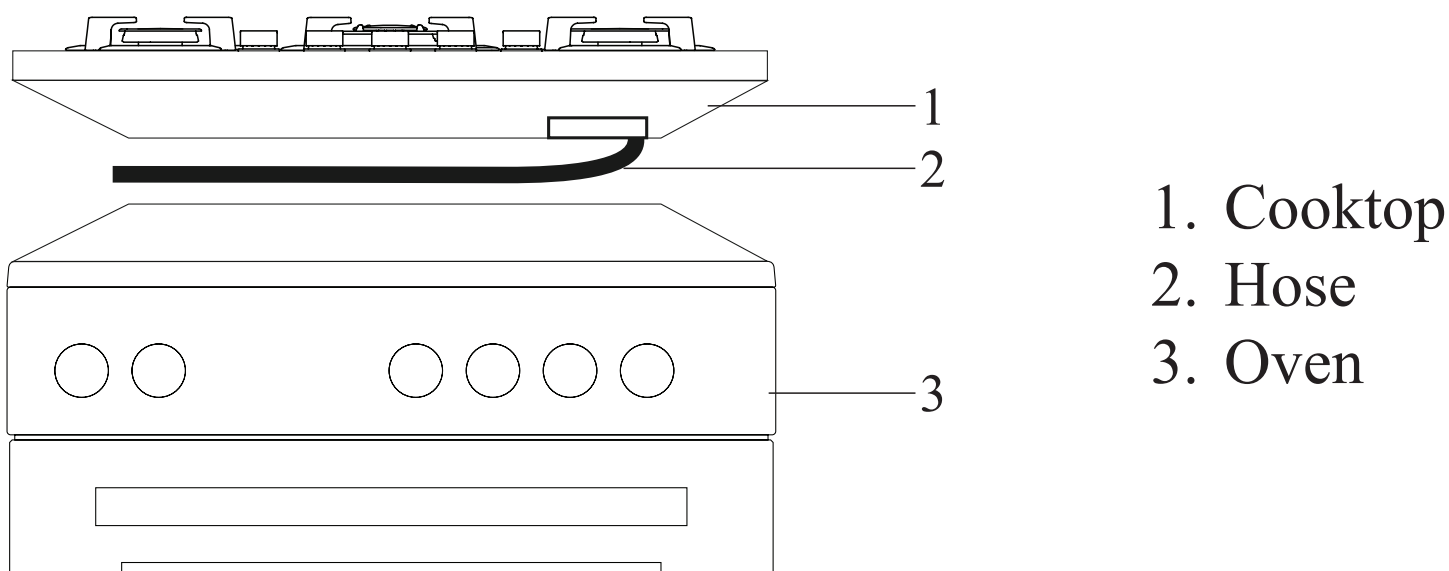


6. When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.



7. 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.
8. If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

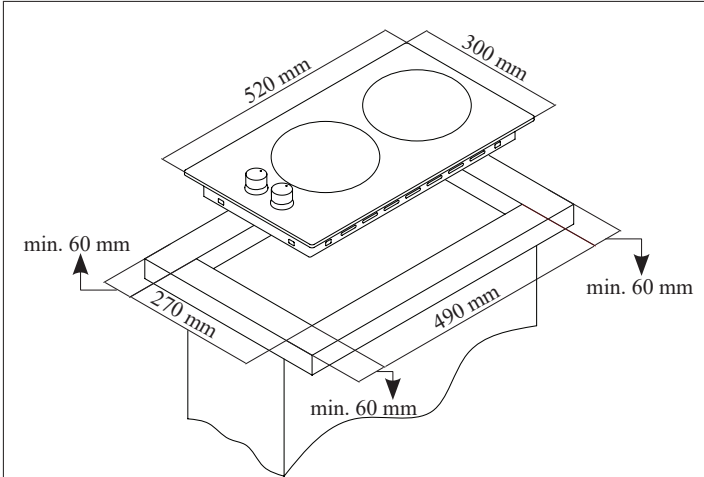
IF BUILT-IN OVEN IS PLACED UNDER COOKTOP



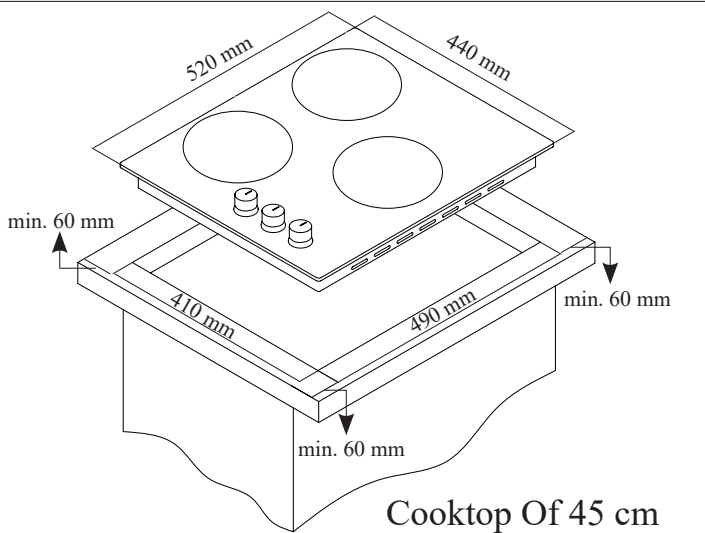
Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the cooktop, fasten the hose by use of clamp.

COUNTER CUT-OFF DIMENSIONS

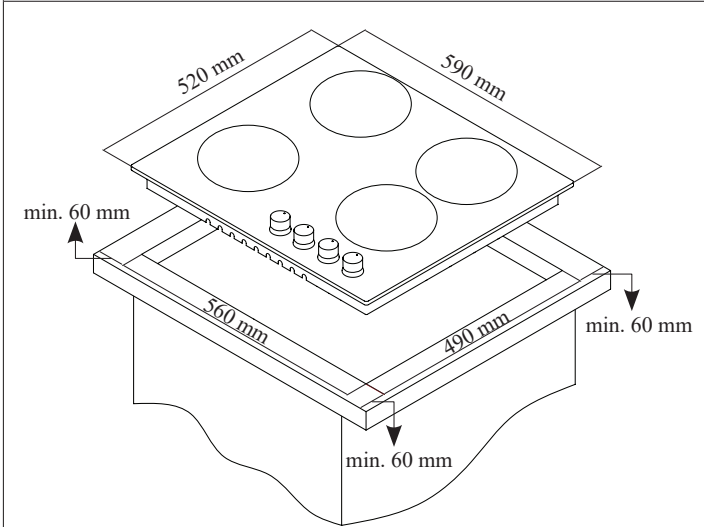
Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



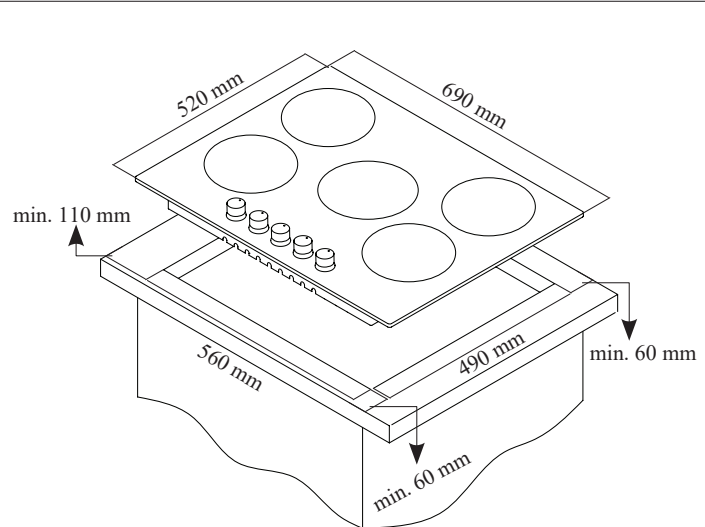
Cooktop Of 30 cm



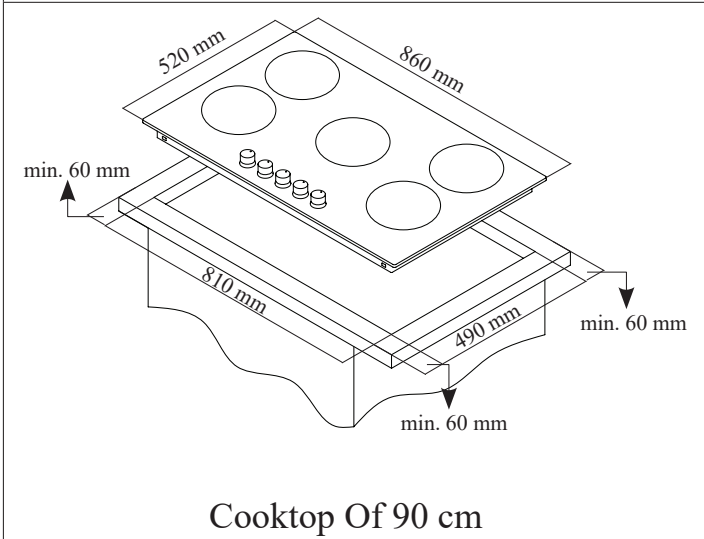
Cooktop Of 45 cm



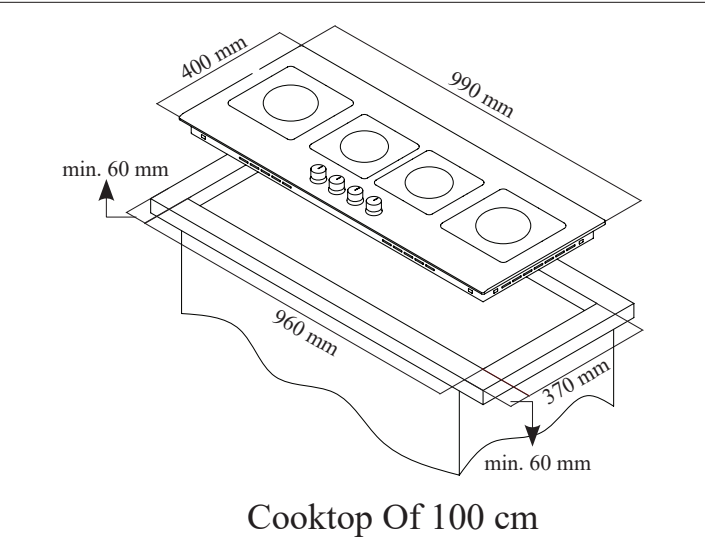
Cooktop Of 60 cm



Cooktop Of 70 cm



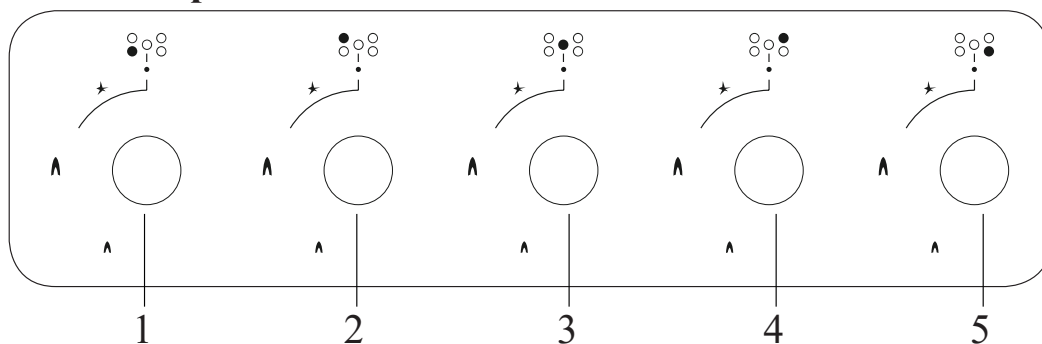
Cooktop Of 90 cm



Cooktop Of 100 cm

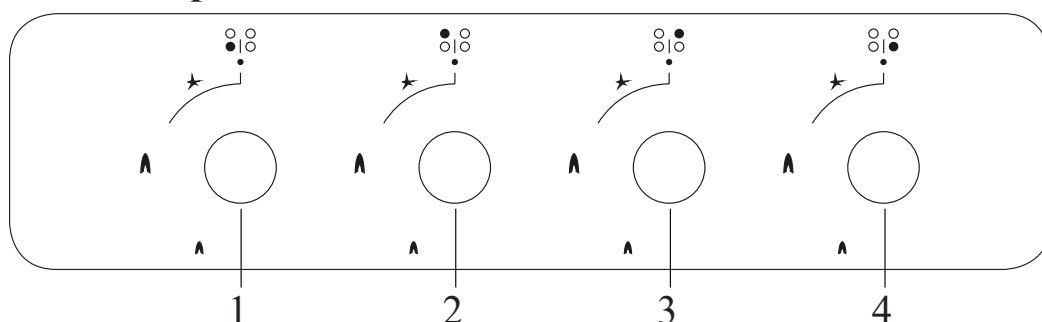
CONTROL PANEL

Cooktop Panel Visual Of 70-90 cm And 100 cm



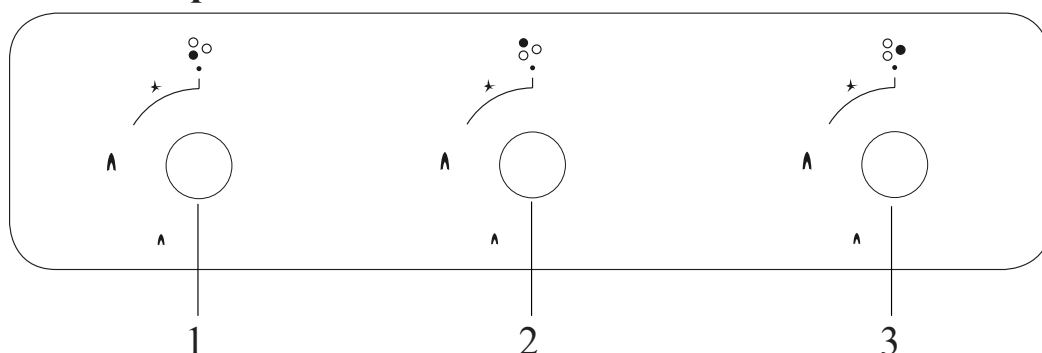
1. Front left burner
2. Rear left burner
3. Wok burner
4. Rear right burner
5. Front right burner

Cooktop Panel Visual Of 60 cm



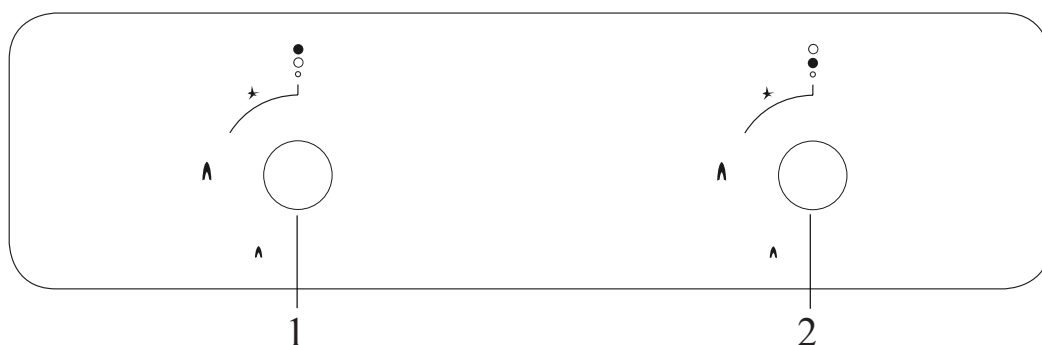
1. Front left burner
2. Rear left burner
3. Rear right burner
4. Front right burner

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

CHAPTER 8. USAGE OF YOUR COOKTOP

- 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.

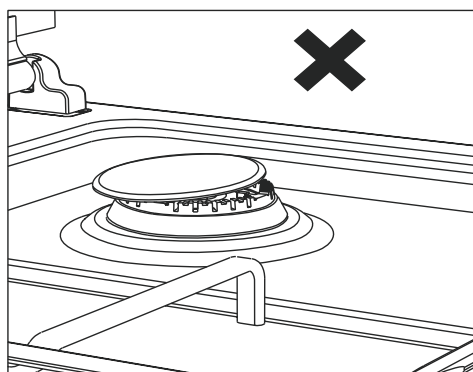


Figure 6

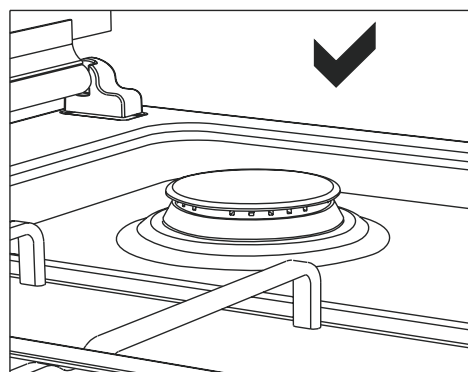
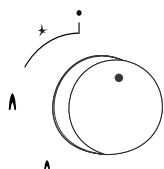


Figure 7

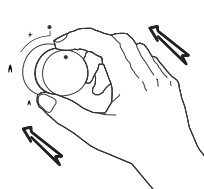
- Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

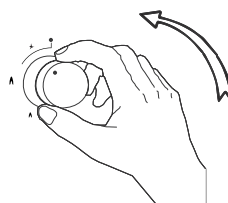
- For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



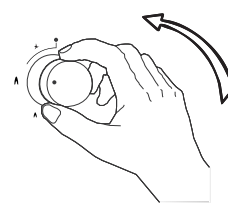
Cooktop cock is at closed position.



To ignite cooktop, firstly press the button towards ahead.

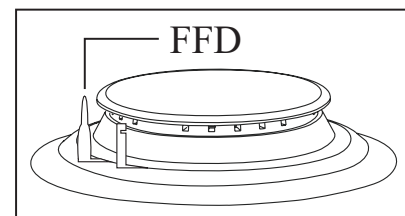


While holding down the button, lighter steps in and starts to ignition.



By turning the button left while holding down, you can provide ignition at flame length you want.

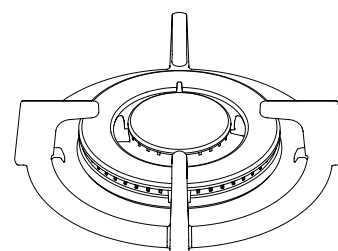
- Pay attention that cooktop grills are placed on cooktop table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.
- For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 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 overflown 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.



Splashes and overflow may cause damage to the cooktop surface and fire.



Do not use containers with convex or concave bases.



If the diameter of the pot is smaller than the diameter of the hob, this shall waste energy.



Use pots and pans with flat bases only.

CHAPTER 9. 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 10. 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.

Problem	Possible cause	Remedy
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 11. HANDLING RULES

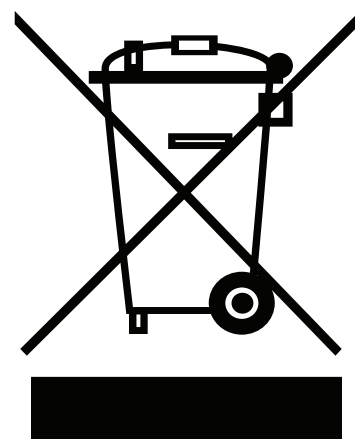
1. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
2. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
3. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
4. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) 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.

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).

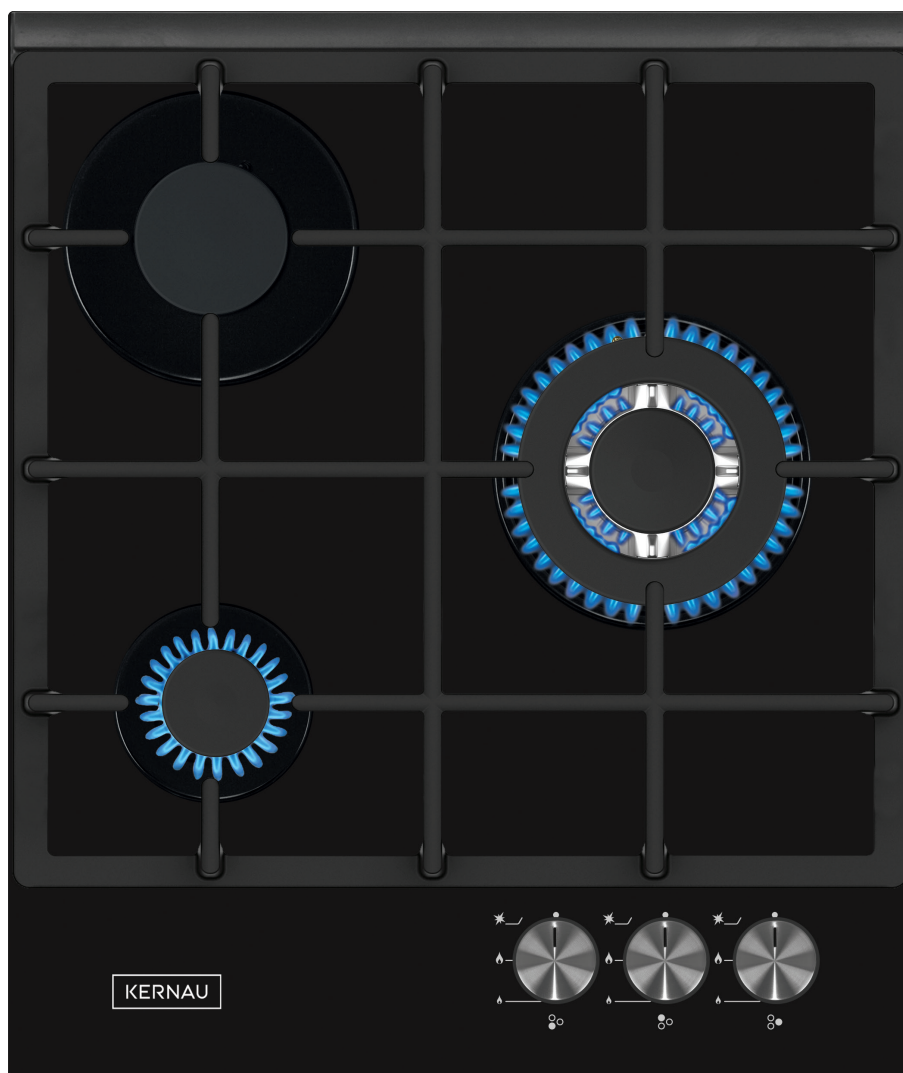
The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.



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.

**UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA
PLYNOVÁ VARNÁ DESKA S ELEKTRICKÝM
ZAPALOVÁNÍM
KGH 4345 T CI B**



www.kernau.com

MILÍ UŽIVATELI,

Naším cílem je zajistit co nejlepší výkon zařízení, které je pečlivě vyrobeno v našich moderních objektech, v souladu s koncepcí absolutní kvality.

Proto vám doporučujeme seznámit se s návodem k obsluze ještě, než začnete zařízení používat, a uchovat jej pro budoucí nahlédnutí.

POZOR:

Tento návod k použití byl připraven pro více než jeden model. Některé funkce popsané v návodě nemusí být ve vašem zařízení dostupné.

Všechna naše zařízení jsou určena výhradně k použití v domácnostech, ne ke komerčnímu použití.

Vybavení označené (*) je volitelné.

OBSAH

1. DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ	63
2. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST	65
3. PLYNOVÁ BEZPEČNOST	66
Co dělat, když bude zjištěn zápach plynu	67
Určení	67
4. PŘIPOJENÍ	68
Elektrické připojení	68
Schéma elektrických připojení	68
Připojení plynu	69
K připojení LPG	69
K připojení zemního plynu	70
Změna napájení ze zemního plynu na LPG a naopak	70
Ventilace místnosti	71
5. KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ	72
Technické údaje	73
Tryska, průtok a napájení	74
6. MONTÁŽ VARNÉ DESKY	76
Správné místo pro montáž	76
7. INSTALACE	77
Schéma instalace	77
Montáž vestavné trouby pod varnou desku	78
Rozměry otvoru v pracovní desce	78
Kontrolní panel	80
8. OBSLUHA VARNÉ DESKY	81
Hořák na wok	83
Rozměry hrnců	83
9. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	84
10. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	85
11. ZÁSADY PŘENÁŠENÍ	87
Ekologická likvidace	87
Informace na obale	87

KAPITOLA 1. DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

1. Instalace a opravy musí být provedeny vždy „**AUTORIZOVANÝM SERVISEM**”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
2. Výrobce nenese odpovědnost za činnosti prováděné neoprávněnými osobami.
3. Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k obsluze. Jen pak budete moci bezpečně a správně používat zařízení.
4. Sporák musí být používán v souladu s návodem k obsluze.
5. 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.

6. Podmínky nastavení tohoto zařízení jsou uvedeny na štítku. (Nebo na typovém štítku)
7. 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.

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

VAROVÁNÍ:

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

12. Zařízení nesmí být používáno v kombinaci s externím časovým vypínačem nebo samostatným dálkovým ovládacím zařízením.
13. 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.
14. Toto zařízení je navrženo výhradně k použití v domácnostech.

15. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a děti bez dohledu dospělé osoby.
16. Uchovejte zařízení a jeho napájecí kabel z dosahu dětí do 8 let.
17. Než zařízení začnete používat, dejte záclony, tyly, papír nebo jiné snadno zápalné (vznětlivé) materiály do bezpečné vzdálenosti od zařízení. Nepokládejte hořlavé nebo snadno zápalné materiály na nebo do zařízení.
18. Ventilační kanály udržujte otevřené.
19. Nezahřívejte uzavřené dózy a skleněné lahve. Tlak může způsobit výbuch lahví.
20. Nepoužívejte zařízení pod vlivem léků a/nebo alkoholu, mohlo by to ovlivnit schopnost odhadnout situaci.
21. Po každém použití zkontrolujte, zda je zařízení vypnuté.
22. 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.
23. 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. Uchovejte materiál použitý jako obal v bezpečné vzdálenosti od dětí.
26. Napájení sporáku můžete během všech stavebních prací v domě odpojit. Po dokončení prací musí být zařízení opět připojeno 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 clonou.
29. Vypněte zařízení před odstraněním pojistek. Po vyčištění nainstalujte pojistky v souladu s instrukcemi.
30. Místo upevnění kabelu musí být chráněno.

VAROVÁNÍ:

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 troubu sám přenášet. 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.

KAPITOLA 2. 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 zemnicího vybavení. Naše firma nenese 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 mokřýma 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 přerézané 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 bude vytvořen přístup k elektrickým kabelům pod napětím. Může to způsobit zasažení proudem.

KAPITOLA 3. 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 během obsluhy zařízení ujistěte, že je kuchyně 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 zápachu plynu.

CO DĚLAT, KDYŽ BUDE ZJIŠTĚN ZÁPACH PLYNU:

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

URČENÍ

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

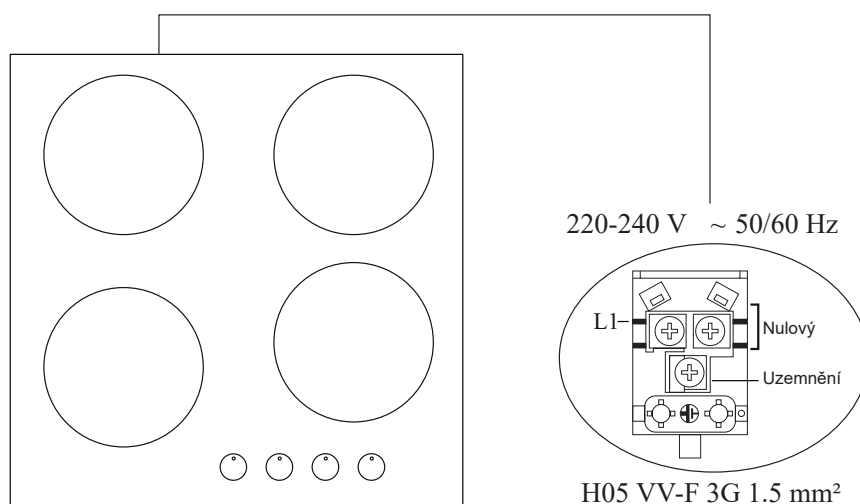
KAPITOLA 4. PŘIPOJENÍ

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 žádné míře 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.



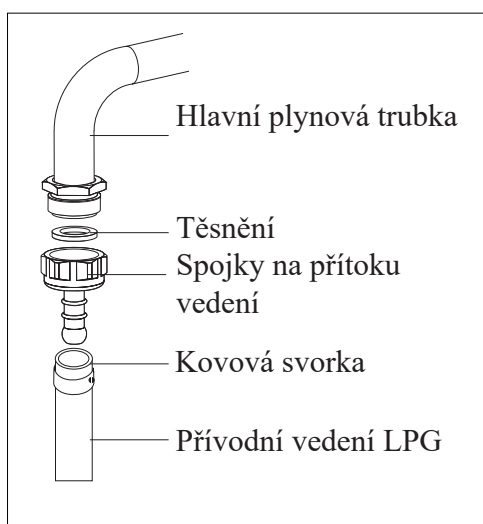
PŘIPOJENÍ PLYNU

⚠VAROVÁNÍ:

Před zahájením jakýchkoliv prací souvisejících s plynovou instalací přerušte 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 otvíravém šuplíku, musí být pod desku nainstalován termický panel s otvorem o minimální šířce 15 mm.

K PŘIPOJENÍ LPG



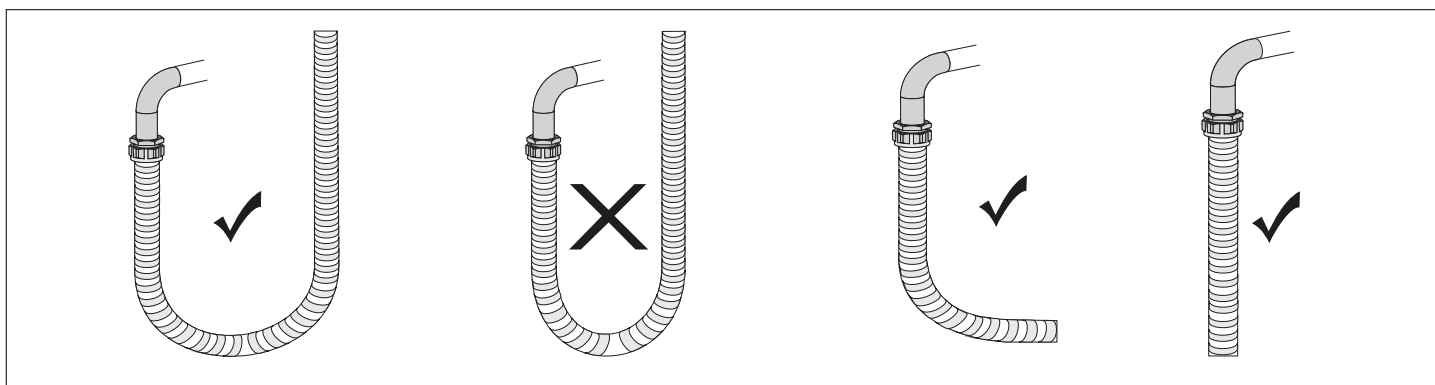
Pro připojení LPG (lahve) přimontujte kovovou svorku na hadici vycházející z LPG lahve. Připevněte hranu hadice ke spojce na přívodu hadice se zařízením, potlačte do konce a zahřívejte přitom hadici v horké vodě. Následně přesuňte svorku směrem na konec hadice a přišroubujte šroubovákem. Těsnění a spojky na přítoku hadice, které jsou požadovány pro připojení, jsou zobrazeny na ilustraci níže.

⚠POZOR:

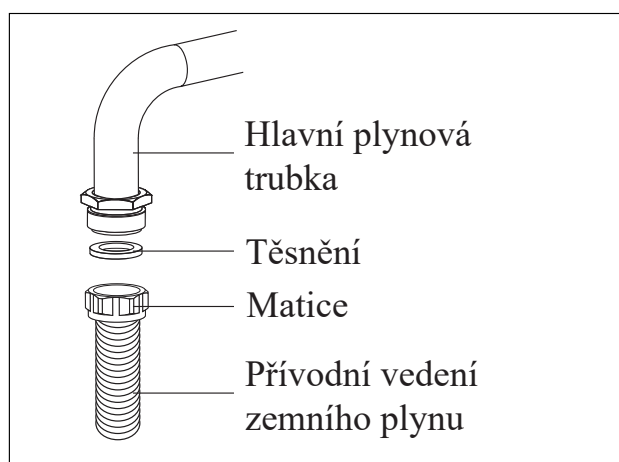
Na LPG lahvi připevněte redukci 300 mm SS.

⚠VAROVÁNÍ:

Plynové vedení a elektrické připojení 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

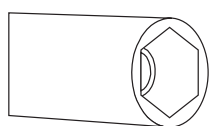


!VAROVÁNÍ:

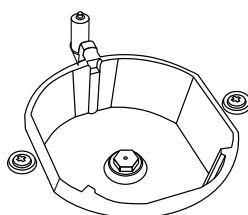
Plynové připojení zařízení musí být provedeno autorizovaným servisem. V případě instalace zemního plynu je třeba nasadit těsnění na matici na konci přívodního vedení zemního plynu. Pro připojení vedení k plynové trubce dotáhněte matici. Zkontrolujte těsnost plynové instalace.

ZMĚNA NAPÁJENÍ ZE ZEMNÍHO PLYNU NA LPG A NAOPAK

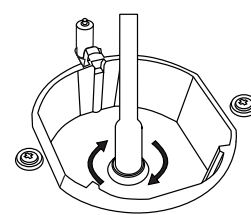
1. Uzavřete plynový uzávěr a vypněte elektrické napájení varné desky. Pokud je varná deska silně zahřátá, nechte ji vychladnout.
2. V případě výměny trysek je třeba použít šroubovák s koncovkou zobrazenou na obrázku 1.
3. Demontujte víko hořáku a hořák plynové desky tak, abyste odkryli trysku (v souladu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



Obr. 1



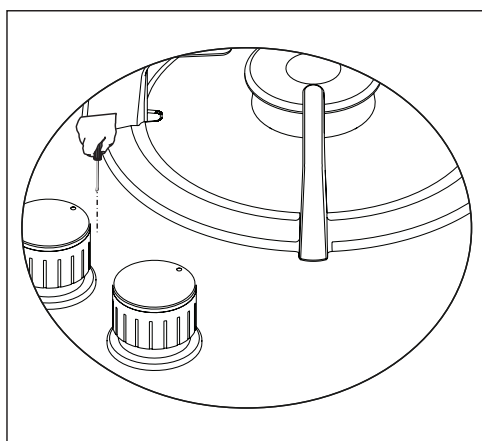
Obr. 2



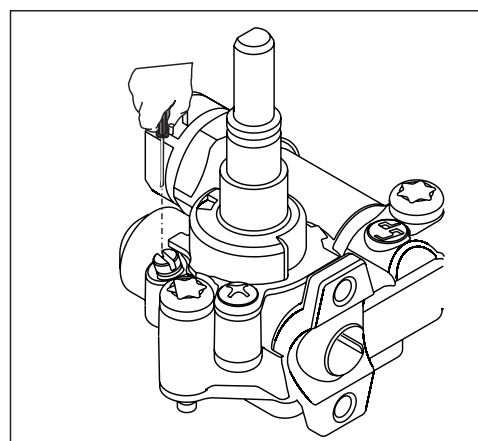
Obr. 3

5. 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 proved'te 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.



Obr. 4



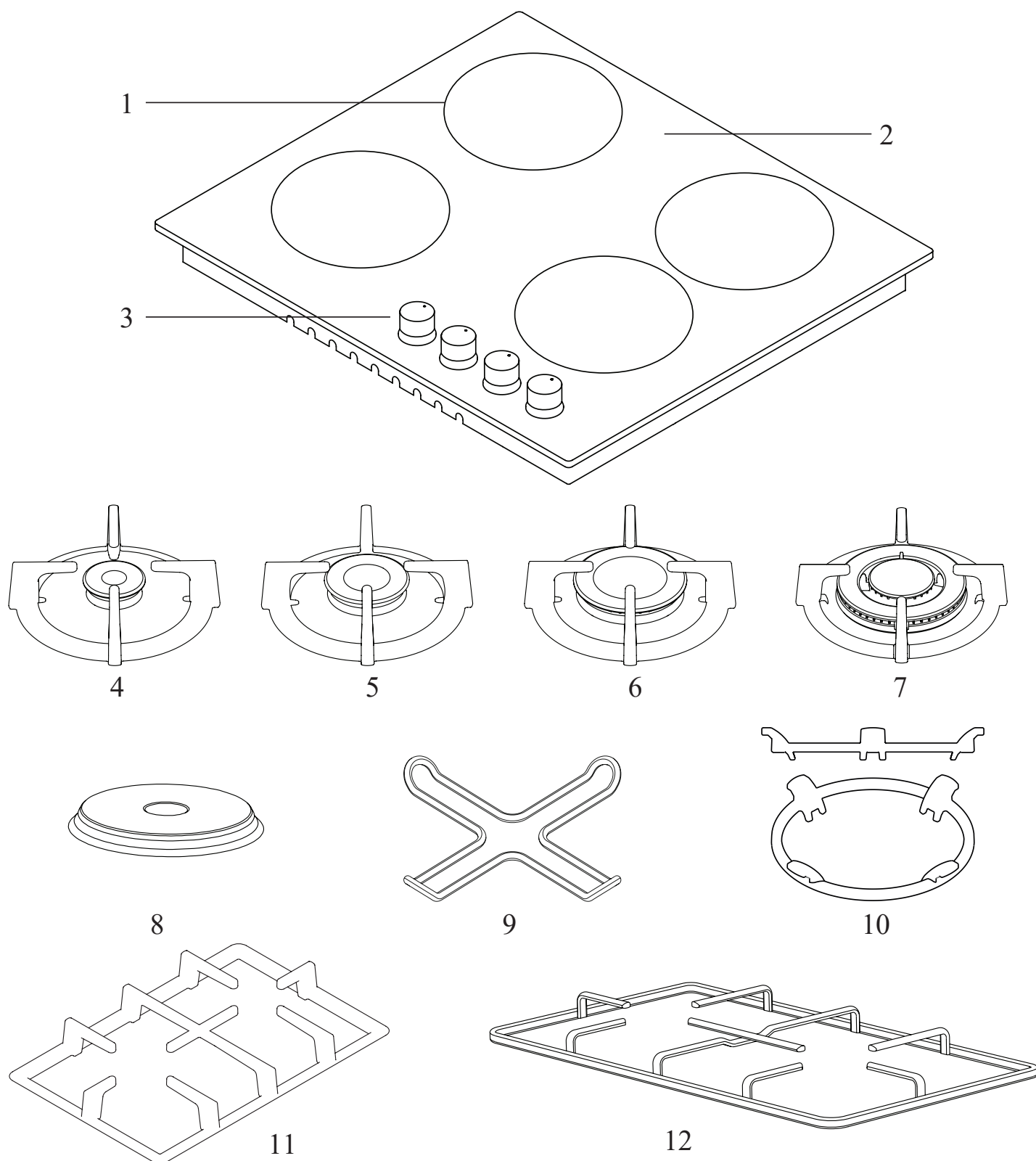
Obr. 5

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 sklepě	min. 65 cm ²

KAPITOLA 5. 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

TECHNICKÉ ÚDAJE

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 deska ohřívače	200 W	250 W	450 W	—	—	—
Ø145 mm deska ohřívače	250 W	750 W	1000 W	—	—	—
Ø180 mm deska ohřívače	500 W	750 W	1500 W	—	—	—
Ø145 mm rychlý deska ohřívače	500 W	1000 W	1500 W	—	—	—
Ø180 mm rychlý deska ohřívače	850 W	1150 W	2000 W	—	—	—
Ø145 mm deska ohřívače	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm deska ohřívače	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rychlý deska ohřívače	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rychlý deska 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	
Hořák wok (3,5)	Tryska	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Průtok plynu	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/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	m³/h	0,243	m³/h	0,243	m³/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	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/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	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/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	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/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	
Hořák wok (3,5)	Tryska	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Průtok plynu	254	g/h	254	g/h	254	g/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	g/h	182	g/h	182	g/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	g/h	211	g/h	211	g/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	g/h	124	g/h	124	g/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	g/h	69	g/h	69	g/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 změn autorizovaným servisem je nutné zohlednit tuto tabulku. Výrobce nenese odpovědnost za jakékoliv problémy vzniklé z důvodu nesprávné změny.

⚠VAROVÁNÍ:

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

⚠VAROVÁNÍ:

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

KAPITOLA 6. 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 nenese odpovědnost za škody způsobené činnostmi prováděnými neoprávněnými osobami.

⚠VAROVÁNÍ:

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

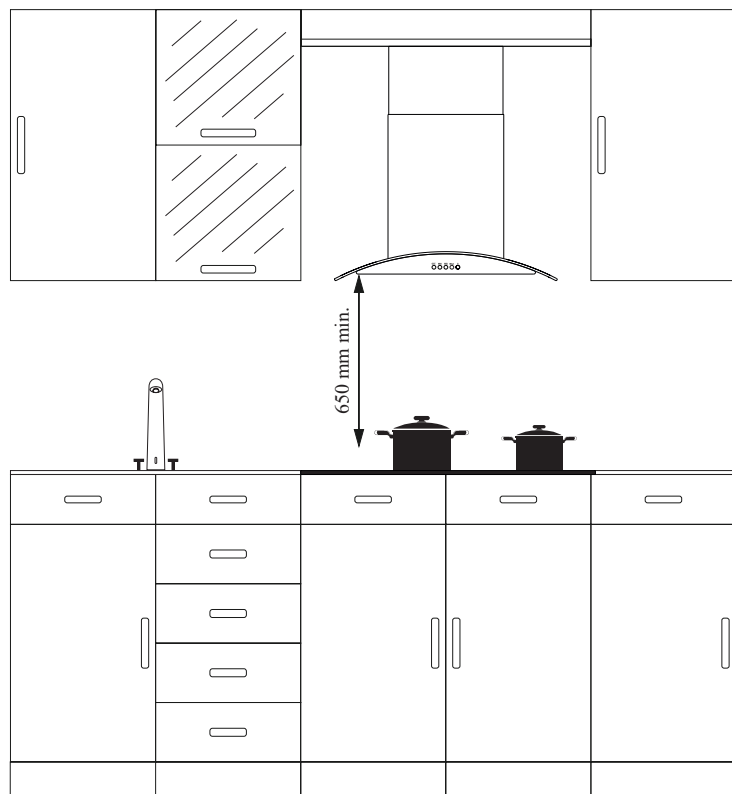
⚠VAROVÁNÍ:

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



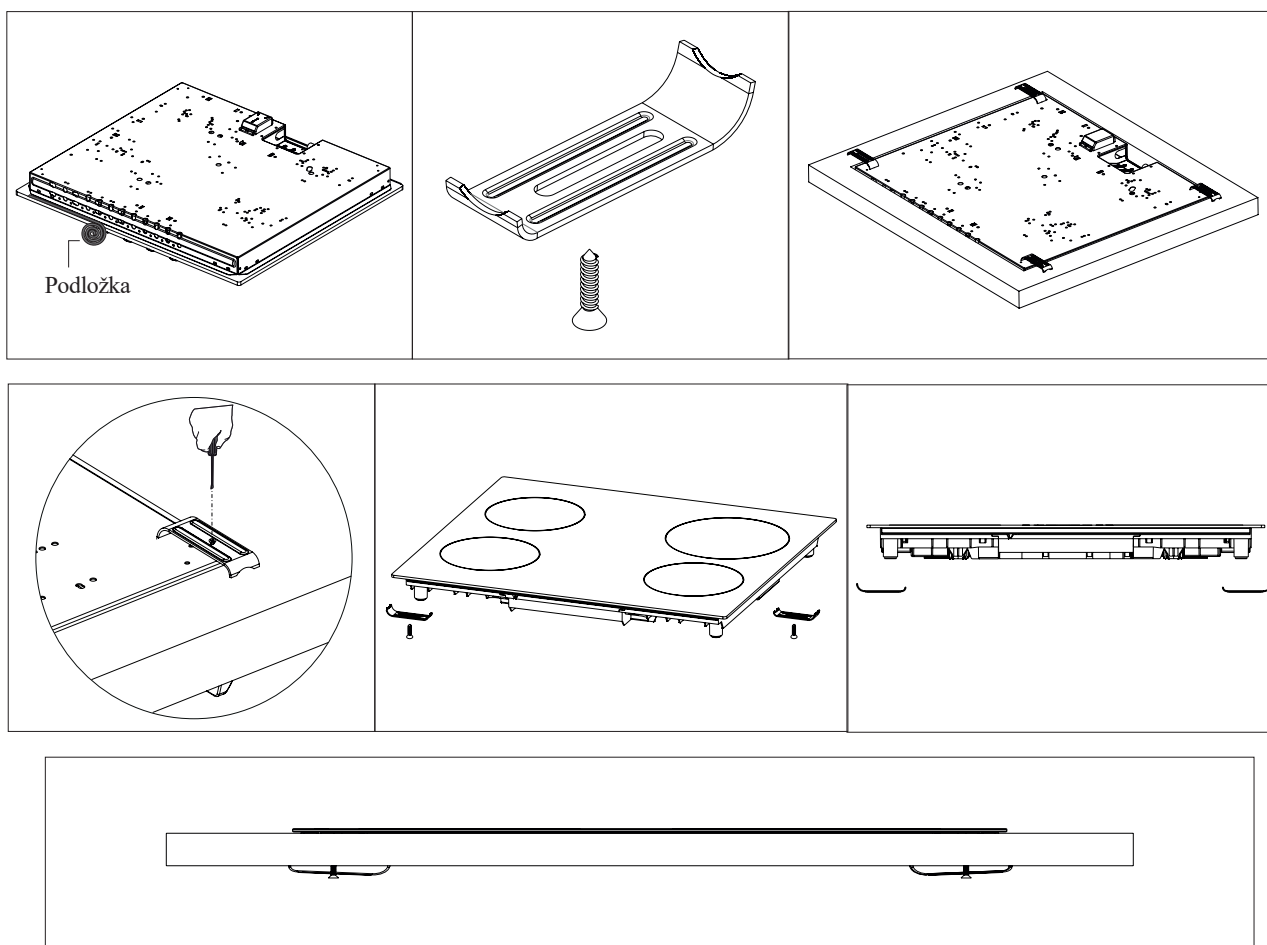
Zařízení bylo navrženo se zohledněním rozměrů dostupných na trhu kuchyňských desek. Zachovejte bezpečnou vzdálenost mezi zařízením, kuchyňskými stěnami a nábytkem. Pokud je plánovaná montáž digestoře nad zařízením, zohledněte doporučení výrobce digestoře ohledně montážní výšky. (min. 65 cm) Otvor na varnou desku musí být vyřezán na její rozměr.

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

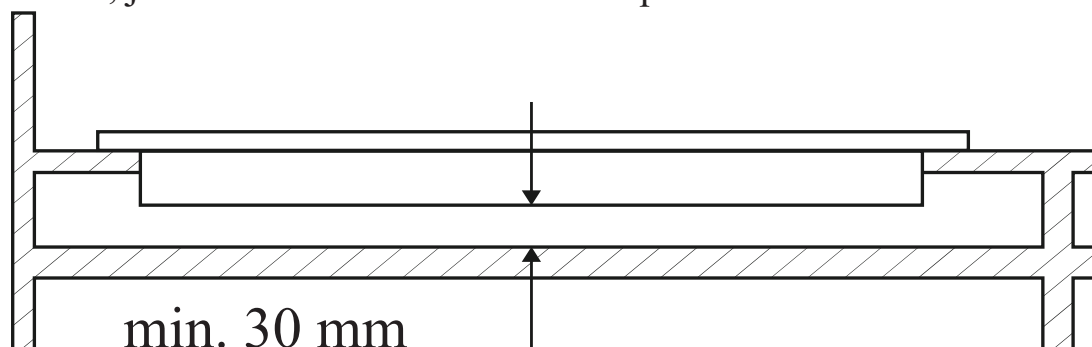
KAPITOLA 7. INSTALACE

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. Obrátte varnou desku zpět a přiměřte ji k pracovní desce.
5. Přichyťte varnou desku k pracovní desce pomocí přiložené svorky a šroubů.

SCHÉMA INSTALACE

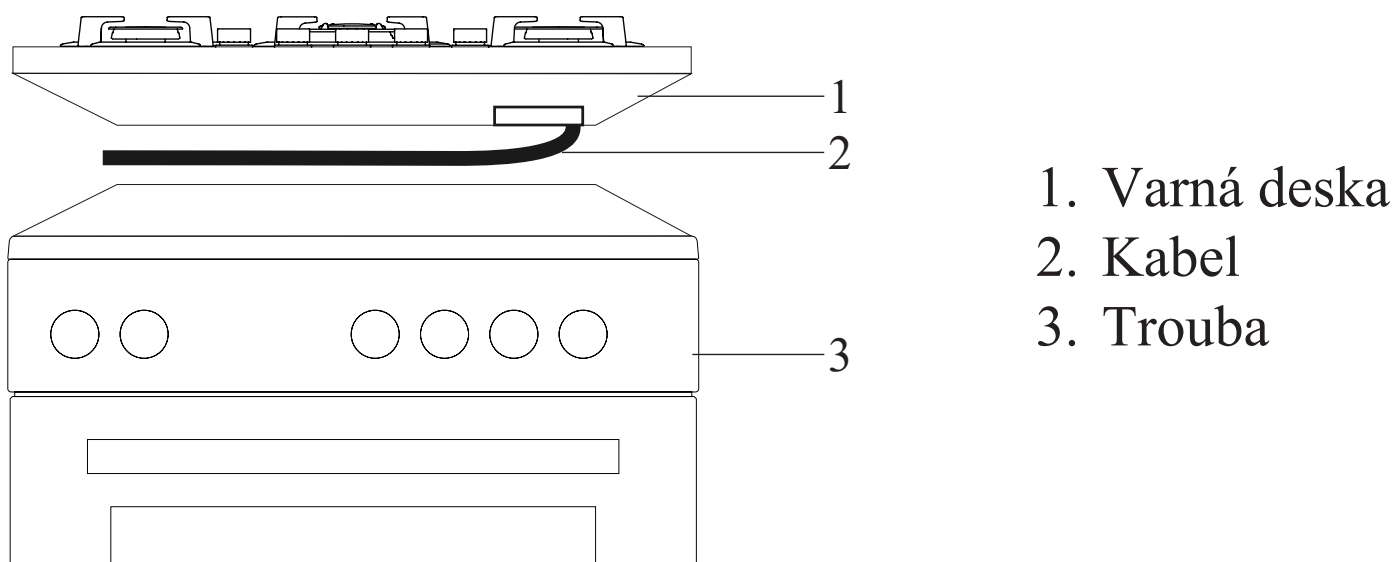


6. V případě montáže zařízení do šuplíku, kde je možné dotknout se spodní částí zařízení, je třeba oddělit desku dřevěnou policí.



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.

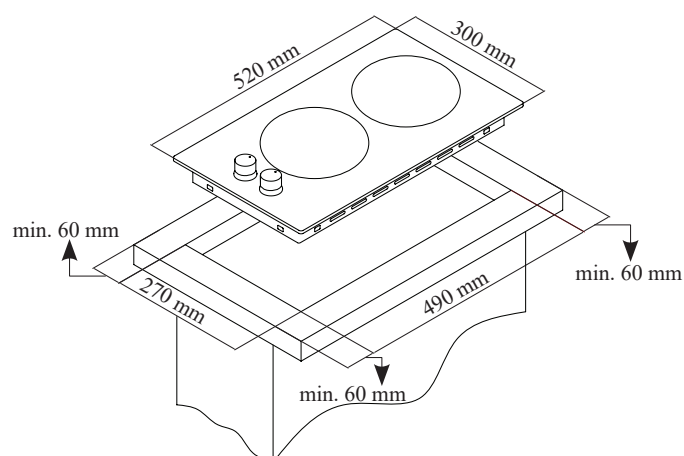
MONTÁŽ VESTAVNÉ TROUBY POD VARNOU DESKU



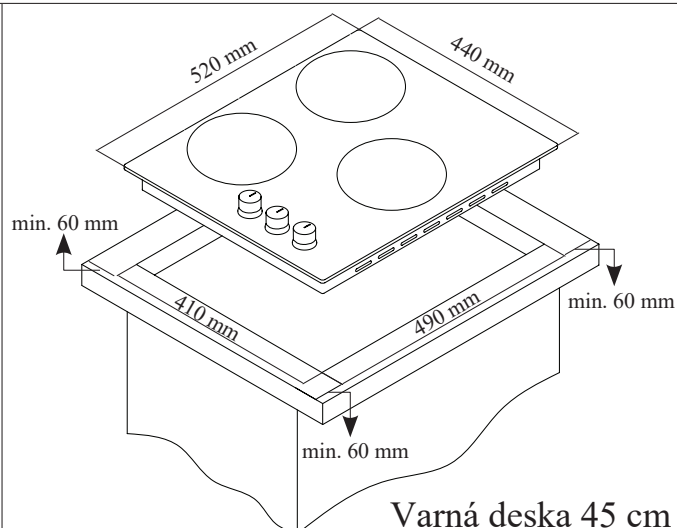
Plynové vedení musí být nainstalováno tak, aby se nedotýkalo trouby nacházející se pod ní ostrými hranami a rohy a nebylo příliš natažené ani pokroucené. Plyn musí být připojen z pravé strany varné desky a vedení přichyceno pomocí svorky.

ROZMĚRY OTVORU V PRACOVNÍ DESCE

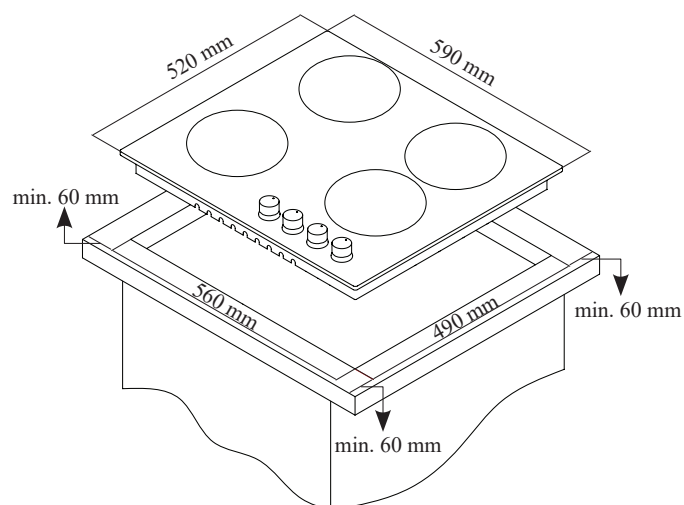
Během montáže varné desky a vyznačení čar pro výřez pracovní desky použijte níže uvedené výkresy a rozměry.



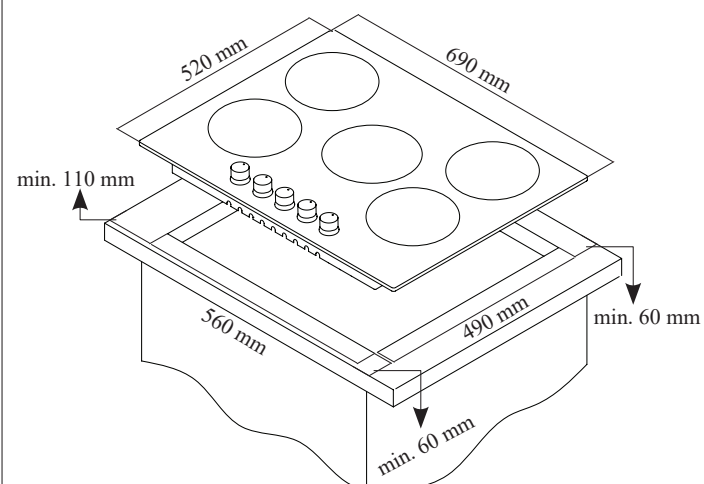
Varná deska 30 cm



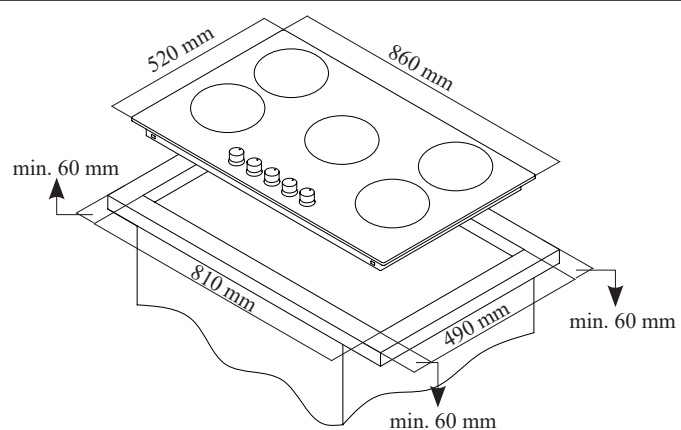
Varná deska 45 cm



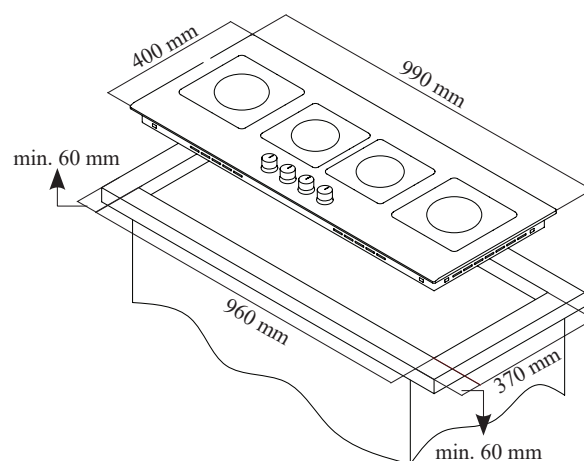
Varná deska 60 cm



Varná deska 70 cm



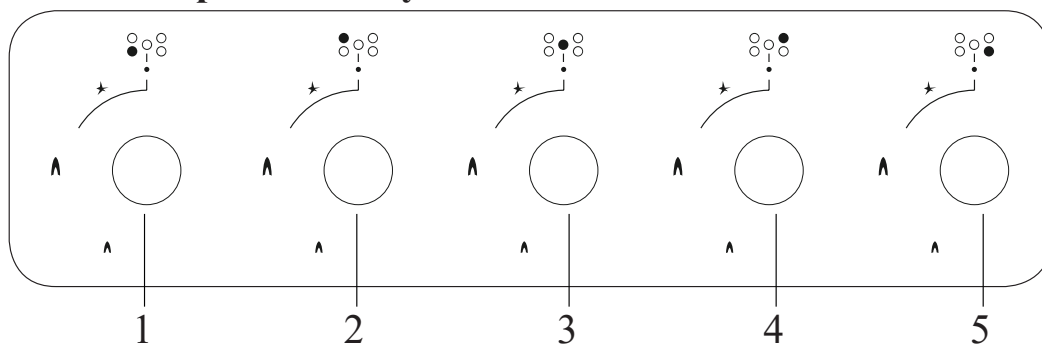
Varná deska 90 cm



Varná deska 100 cm

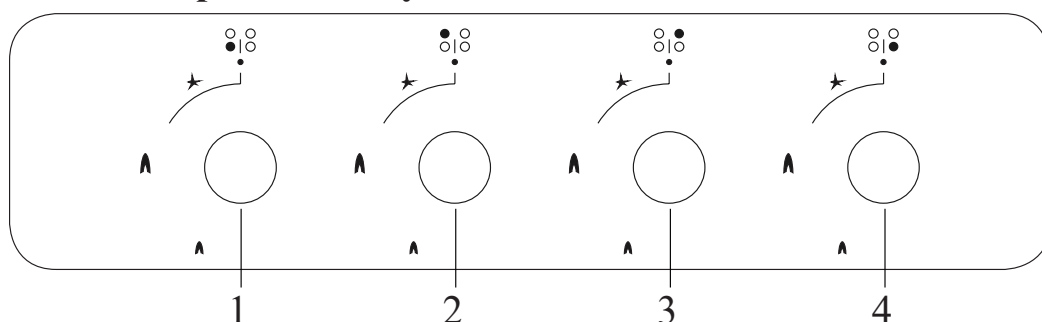
KONTROLNÍ PANEL

Vzhled panelu varných desek 70-90 cm i 100 cm



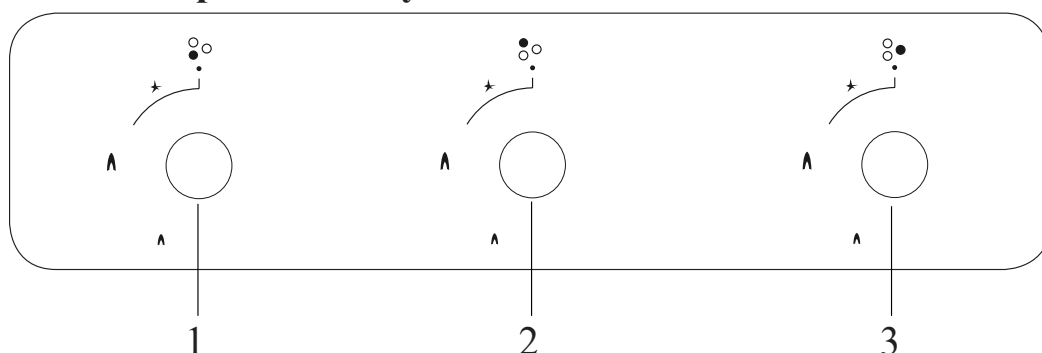
1. Přední levý hořák
2. Zadní levý hořák
3. Hořák na wok
4. Hořák na wok
5. Přední pravý hořák

Vzhled panelu varných desek 60 cm



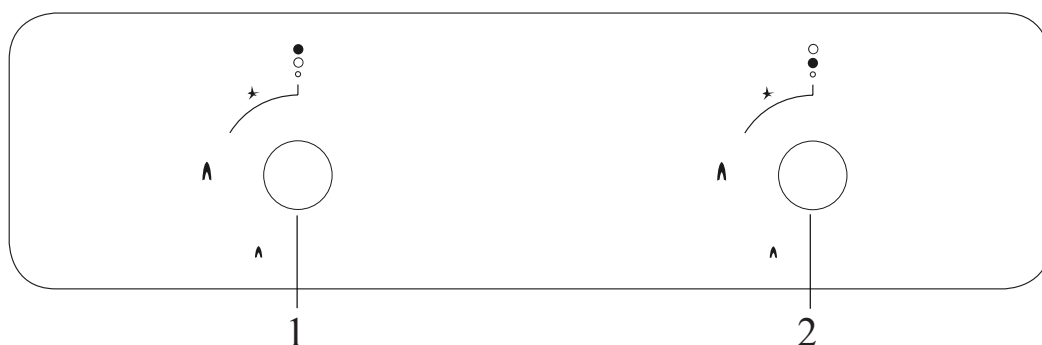
1. Přední levý hořák
2. Zadní levý hořák
3. Hořák na wok
4. Přední pravý hořák

Vzhled panelu varných desek 45 cm



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

Vzhled panelu varných desek 30 cm



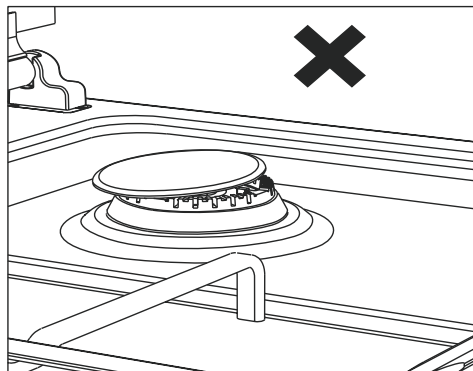
1. Spodní hořák
2. Vrchní hořák

⚠ VAROVÁNÍ:

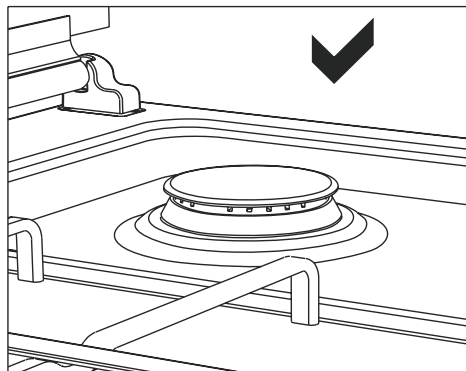
Výše uvedený ovládací panel má jen orientační charakter. Všímněte si ovládacího panelu vašeho zařízení.

KAPITOLA 8. OBSLUHA VARNÉ DESKY

1. Než začnete varnou desku používat, se ujistěte, že se víka hořáku nachází na správném místě. Správné umístění vík hořáků je zobrazeno na níže uvedeném výkrese.



Obr. 6

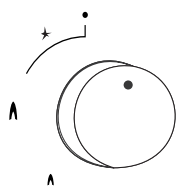


Obr. 7

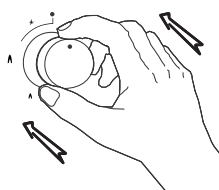
2. Plynové kohouty jsou vybavené speciálním blokovacím mechanismem. Z tohoto důvodu je pro spuštění hořáku nutné stisknout kohout a otočit jej ve směru otevření nebo zavření.

● Zavřený  Zcela otevřený  Na půl otevřený

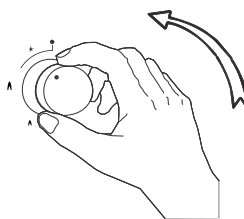
3. V modelech s automatickým zapalováním je zapalovač napájen elektrickým proudem. Z tohoto důvodu se ještě, než začnete zařízení používat, ujistěte, že je zařízení připojeno k proudu. Zapalování plamene v těchto modelech probíhá níže uvedeným způsobem.



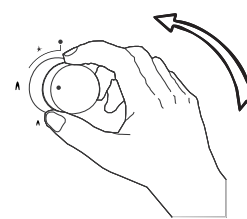
Kohout varné desky v zavřené poloze.



Pro zapálení plamene nejprve stiskněte kohout.



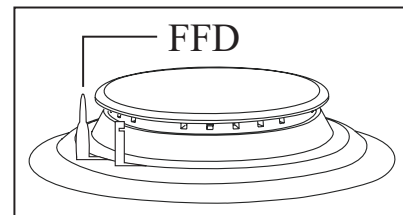
Zapalovač se z apne po stisknutí kohoutu.



Otáčením stisknutého kohoutu doleva můžete nastavit velikost plamene.

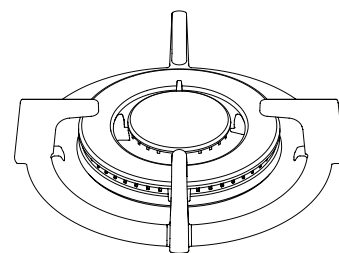
4. Všimněte si, zda jsou rošty umístěné na varné desce správně. V opačném případě se z nádobí na nich postaveném mohou vylít pokrmy.

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 zapaření 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 zahřívat.
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 hrnec na jiné varné zóně, zvedněte a znovu jej postavte, ale nepřesouvejte jej.
20. Zvedněte víko z nádobí, ve kterém rozehtíváte 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 dvojité hořák, zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla na dně 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 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	18-24 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.



Nepoužívejte nádobí s vypouklým nebo zatlačeným dnem.



Používejte jen hrnce a pánve s plochým dnem.

KAPITOLA 9. 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 vysypané na varné desce vždy ihned vytřete.
10. Časem se mohou tlačítka varné desky hůře zapínat nebo se vůbec nezapnout. V takovém případě může být nutná výměna tlačítek. Výměnu může provést výhradně autorizovaný servis.

KAPITOLA 10. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Než budete kontaktovat technický servis, můžete vyřešit problémy, se kterými se můžete setkat, pročtením 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.	Žádná jiskra.	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.

Problém	Možná příčina	Řešení
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.
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 11. ZÁSADY PŘENÁŠENÍ

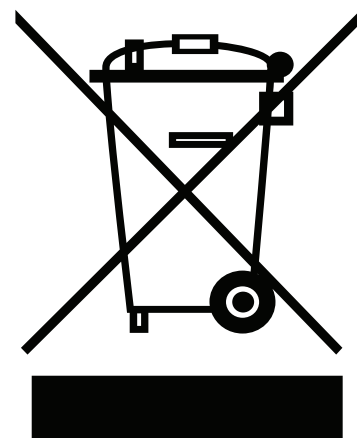
1. Přenášejte a přepravujte v originálním obale.
2. Sledujte zařízení pozorně během nakládky/vykládky a přenášení.
3. Ujistěte se, že je obal během přenášení a přepravy bezpečný a uzavřený.
4. Chraňte zařízení před vnějšími faktory (jako je vlhkost, voda atp.), které by mohly poškodit obal.
5. Buďte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

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).

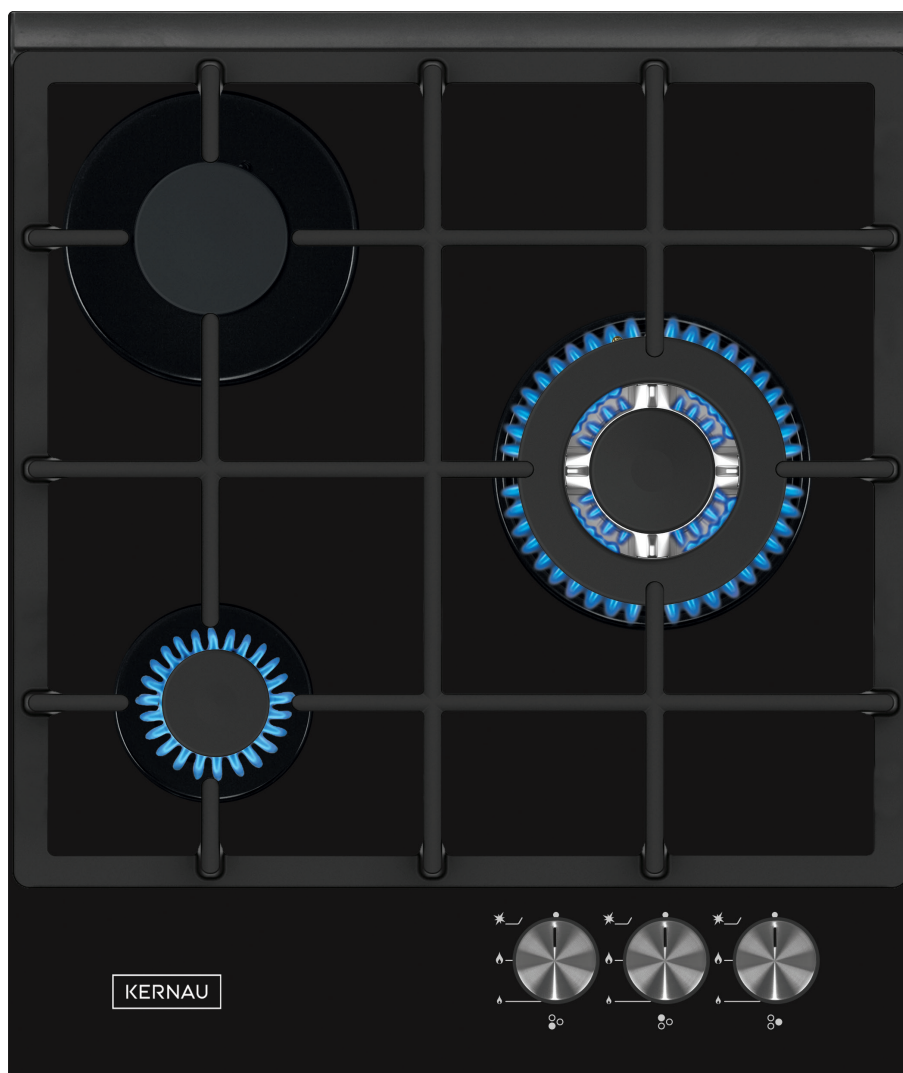
Tato směrnice stanovuje všeobecné zásady pro vrácení a recyklaci spotřebovaných zařízení v rámci celé EU.



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. Předajte je na sběrná místa obalových materiálů stanovená lokálními orgány.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ГАЗОВО-ЕЛЕКТРИЧНА КУХОННА ПЛИТА KGN 4345 T CI B



www.kernau.com

ДОРОГИЙ КОРИСТУВАЧУ,

Нашою метою є забезпечення якнайкращої продуктивності обладнання, ретельно виготовленого на наших сучасних підприємствах відповідно до концепції загальної якості.

Саме тому перед тим як розпочати користуватися обладнанням, рекомендуємо ознайомитися з інструкцією з експлуатації та зберігати її на майбутнє.

УВАГА:

Ця інструкція з експлуатації розроблена для більше, ніж однієї моделі. Деякі функції, що містяться в інструкції можуть бути недоступні для Вашого обладнання.

Усе наше обладнання призначене виключно для побутового, а не комерційного використання.

Елементи позначені (*) є опціональними

ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	91
2. ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА	94
3. ГАЗОВА БЕЗПЕКА	96
Що робити, якщо Ви відчуєте запах газу:	97
Призначення	97
4. ПІД'ЄДНАННЯ	98
Електричне під'єднання	98
Схеми електричних під'єднань	98
Під'єднання газу	99
Для під'єднання LPG	99
Після під'єднання природного газу	100
Зміна живлення природним газом на LPG та навпаки	100
Вентиляція приміщення	101
5. БУДОВА ОБЛАДНАННЯ	102
Технічні дані	103
Tryska, průtok a napájení	104
6. МОНТАЖ ПЛИТКИ	106
Правильне місце для монтажу	106
7. ВСТАНОВЛЕННЯ	107
Схема встановлення	107
Монтаж вбудованої духовки під кухонною плитою	108
Розміри отвору в поверхні	108
КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ	110
8. ЕКСПЛУАТАЦІЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ	111
Конфорка для вока	113
Розміри каструль	113
9. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ	115
10. ВИРИШЕННЯ ПРОБЛЕМ	116
11. ПРАВИЛА ПЕРЕНЕСЕННЯ	118
УТИЛІЗАЦІЯ, ЩО НЕ ЗАВДАЄ ШКОДИ	
НАВКОЛИЦНЬОМУ СЕРЕДОВИЩУ	118
ІНФОРМАЦІЯ НА УПАКОВЦІ	118

ГЛАВА 1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Установка та ремонт завжди повинні здійснюватися „АВТОРИЗОВАНИМ СЕРВІСОМ”. Виробник не несе відповідальності за діяльність, здійснену неуповноваженими особами.
2. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Лише таким чином можна правильно та безпечно експлуатувати обладнання.
3. Плиту слід використовувати відповідно до Інструкції з експлуатації.
4. Утримуйте дітей, що не досягли 8-річного віку та домашніх тварин на відстані від увімкнутого обладнання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Ризик пожежі: не зберігати матеріали на поверхні готування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Під час роботи як обладнання, так і доступні елементи - гарячі.

5. Умови встановлення цього обладнання вказані на етикетці. (Або на інформаційній табличці)
6. Доступні елементи можуть бути гарячі, якщо використовується гриль. Маленьким дітям заборонено наближатися до обладнання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Це обладнання призначене для готування їжі, Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення..

7. Для того щоб почистити обладнання не слід використовувати генератор пари..
8. НІКОЛИ не слід гасити вогонь водою. Слід вимкнути електричне коло обладнання та прикрити полум'я накидкою або протипожежним покривалом.
9. Діти, які не досягли 8-річного віку та не перебувають під постійним наглядом, не повинні наближатися до обладнання.
10. Слід уникати нагрівальних елементів..

ОБЕРЕЖНО:

Процес готування їжі слід контролювати. Процес готування їжі слід завжди контролювати.

11. Обладнання не може використовуватися в поєднанні із зовнішнім таймером вимикання або окремими віддаленим пристроєм керування.
12. Це обладнання може використовуватися дітьми, що досягнули 8-річного віку та особами з обмеженими фізичними і психічними здібностями та без відповідного досвіду і знань, якщо вони були повідомлені про існуючі загрози.
13. Це обладнання було розроблено виключно для домашнього використання.
14. Його заборонено використовувати як іграшку для дітей. Очищення та технічне обслуговування обладнання не повинно здійснюватися дітьми, які не досягли 8-річного віку без нагляду дорослої особи.
15. Тримати обладнання та його кабель живлення за межами досяжності дітей, які не досягли 8-річного віку.
16. Перед тим, як розпочати експлуатацію обладнання слід розмістити штори, тюль, папір та інші легкозаймисті (горючі) матеріали на відстані від нього. Не розміщувати горючі або легкозаймисті матеріали на або в обладнанні.
17. Утримувати відкритими вентиляційні канали.
18. Не розігрівати закриті консервні та скляні банки. Вони можуть вибухнути внаслідок збільшення тиску.
19. Не слід користуватися обладнання після вживання ліків і/або під впливом алкоголю, що може впливати на здатність оцінки ситуації.
20. Після кожного використання слід перевірити, чи обладнання вимкнене.
21. Дотримуватися обережності під час використання алкоголю в стравах. Алкоголь випаровується під дією високих температур і може зайнятися, викликавши пожежу, якщо відбудеться контакт з гарячими поверхнями.
22. Якщо обладнання пошкоджене або має видимі пошкодження, його не слід використовувати.
23. Не розміщувати на обладнанні предметів, які можуть дістати діти.
24. Пакувальні матеріали небезпечні для дітей. Тримати матеріали, які використовувалися для пакування, на віддалі від дітей.
25. Живлення плити можна роз'єднати під час проведення усіх ремонтних робіт в приміщенні. Після завершення робіт повторне під'єднання плити повинен здійснити працівник авторизованої сервісної служби.
26. Не розташовувати металевих приборів, таких як: ніж, вилка, ложка, на поверхні обладнання, оскільки вони сильно нагріються.
27. Щоб запобігти перегріванню обладнання не повинно встановлюватися за декоративним фасадом.
28. Вимкнути обладнання перед видаленням елементів захисту. Після очищення встановити захисні елементи відповідно до інструкцій.
29. Точка кріплення кабелю повинна бути захищена.

ОБЕРЕЖНО:

Якщо скляна поверхня плити пошкоджена, слід негайно вимкнути нагрівальний елемент та від'єднати обладнання від джерела живлення, не торкатися поверхні обладнання та не користуватися ним.

30. Користувач не повинен самотійно переносити плиту. 36. Під час очищення газових конфорок слід дотримуватися обережності. Це може призвести до травмування тіла.
31. Оскільки кухонна плита є гарячою під час готування або відразу після готування, можна отримати опіки в результаті впливу високої температури та пари.
32. Торкаючись гарячих поверхонь плити під час готування користувач може обпектись.
33. Якщо на плитці знаходиться важкий кухонний посуд, він може перевернутися. Це може призвести до травмування тіла.
34. При встановленні слід залишити легкий доступ до вилки або вимикача для вимикання обладнання.

ГЛАВА 2. ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

1. Під'єднати обладнання до заземленого гнізда, захищеного запобіжником, що відповідає значенням, вказаним в карті технічних специфікацій.
2. Попросити кваліфікованого електрика про встановлення заземлюючого оснащення. Наша компанія не несе відповідальності за збитки, що виникли в результаті використання обладнання без заземлення відповідно до положень місцевого законодавства.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть обладнання, щоб уникнути ураження електричним струмом.

3. Заборонено мити продукт, сприскувати його або поливати водою! Існує ризик ураження електричним струмом!
4. Не торкатися електричної вилки мокрими руками. Не тягнути за кабель, щоб від'єднати живлення, завжди тримати за вилку.
5. Під час встановлення, технічного обслуговування, очищення та ремонту обладнання повинно бути відімкнуте від живлення.
6. Переконайтеся, що вилка міцно вкладена в настінну розетку, щоб уникнути іскріння.
7. Якщо кабель живлення (кабель вилка) пошкоджений, він повинен бути замінений виробником або його представником центру сервісного обслуговування або кваліфікованим фахівцем, щоб запобігти виникненню небезпечної ситуації.
8. Не використовувати розрізаних або пошкоджених кабелів та інших подовжувачів, аніж оригінальний кабель.
9. Не використовувати парогенератора для очищення обладнання, оскільки це може призвести до ураження струмом.
10. Переконайтеся, що в гнізді, куди під'єднана вилка відсутня рідина та волога.
11. Для встановлення потрібен всеполюсний перемикач, що дає можливість від'єднати живлення. Від'єднання від живлення повинно бути забезпечене встановленим вимикачем або вбудований запобіжник відповідно до будівельного законодавства.
12. Кабель живлення (шнур з вилкою) не повинен стикатися з гарячими елементами обладнання.
13. Під час встановлення, технічного обслуговування, очищення та ремонту обладнання повинно бути відімкнуте від живлення.

14. Обладнання оснащене кабелем типу «Y».
15. Перемикачі автоматичного вимикача плити повинні бути розміщені таким чином щоб користувач міг їх дістати після встановлення духовки.
16. Постійне з'єднання слід під'єднати до джерела живлення, яке дає можливість всеполюсного від'єднання. У випадку обладнання з категорією напруги нижчою за III від'єднувальне обладнання слід під'єднати до постійного джерела живлення відповідно до будівельного законодавства.
17. Не слід виймати перемикачі запальнички з обладнання. У такому випадку виникає доступ до електричних кабелів під напругою. Це може призвести до ураження електричним струмом.

ГЛАВА 3. ГАЗОВА БЕЗПЕКА

1. Це обладнання не під'єднане до обладнання видалення продуктів згоряння. Це обладнання повинно бути під'єднане та встановлене відповідно до діючих правил встановлення. Слід враховувати умови, що стосуються вентиляції.
2. Прикористуванні обладнання для готування на газів в приміщенні утворюються продукти згоряння, волога і тепло. Перед усім слід переконатися, що кухня добре провітрюється під час експлуатації та утримувати в чистоті природні вентиляційні отвори або встановити механічне вентиляційне обладнання.
3. Після інтенсивного використання обладнання протягом довшого періоду може бути необхідна додаткова вентиляція. Наприклад, слід відкрити вікно або налаштувати вищу швидкість для механічної вентиляції, якщо вона наявна.
4. Це обладнання може використовуватися лише в добре провітрюваних приміщеннях відповідно до діючих правил. Прочитайте цю інструкцію з експлуатації перед тим як встановлювати або користуватися цим обладнанням.
5. Перед налаштуванням обладнання переконайтеся, що умови місцевої мережі (вид газу, тиск газу) відповідають вимогам обладнання.
6. Механізм не може запускатися на час, що перевищує 15 секунд. Якщо конфорка не загориться через 15 секунд, слід зупинити механізм та почекати принаймні 1 хв перед повторною спробою вмикання пальника.
7. Усі дії, які виконуються біля газової мережі повинні виконуватися уповноваженими компетентними особами.
8. Це обладнання пристосоване для споживання природного газу (NG). Якщо необхідно використовувати це обладнання з іншим видом газу, слід звернутися в авторизований сервіс щодо його конверсії.
9. Щоб забезпечити правильну роботу витяжку, газову трубу та затискач слід періодично замінювати відповідно до рекомендацій виробника та у випадку необхідності.
10. Газ повинен добре горіти у газовому обладнанні. Газ, який добре горить має блакитне полум'я та горить безперервно. Якщо газ згоряє неналежно, може утворюватися чадний газ (CO). Чадний газ - це газ без кольору та запаху з дуже токсичною дією: навіть у незначній кількості він може призвести до летальних випадків.
11. Дізнайтеся в місцевого постачальника газу про номери екстрених телефонів, на які слід телефонувати у випадках, пов'язаних з газом та про заходи, які слід застосовувати у випадку виникнення запаху газу.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИ ВІДЧУЄТЕ ЗАПАХ ГАЗУ:

- Не використовувати відкритого вогню та не палити сигарети.
- Не використовувати жодного електричного перемикача (наприклад, вимикача світла або дверного дзвінка).
- Не користуватися телефоном та мобільним телефоном.
- Відкрити вікна та двері.
- Закрутити усі крани обладнання, які працюють на газі, та лічильники газу.
- Зателефонувати в пожежну службу з телефону, який знаходиться за межами помешкання.
- Перевірити усі шланги та їх з'єднання щодо можливої розгерметизації. Якщо запах газу не зникає, покинути помешкання та попередити сусідів.
- Не заходити в помешкання поки відповідні служби не підтвердять, що це безпечно.

ПРИЗНАЧЕННЯ

- Цей продукт призначена виключно для домашнього вжитку. Використання обладнання у комерційних цілях заборонене.
- Це обладнання може використовуватися виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли внаслідок неправильного використання або експлуатації обладнання.
- Термін використання придбаного продукту становить 10 років. Це період, протягом якого замінні частини, необхідні для визначеної діяльності цього обладнання забезпечуються виробником.

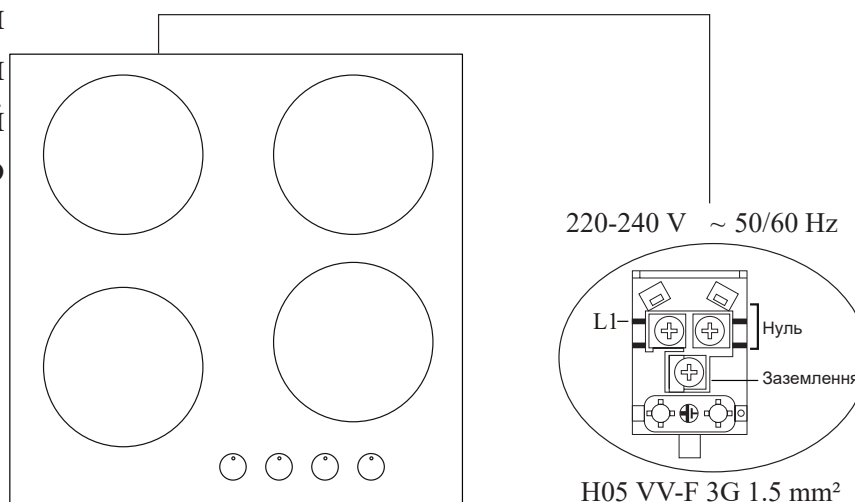
ГЛАВА 4. ПІД'ЄДНАННЯ

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІД'ЄДНАННЯ

1. Налаштування обладнання розміщено на етикетці або бірці з даними.
2. Обладнання повинно бути з'єднане з відповідним запобіжником з параметрами, що відповідають мережевому живленню. У випадку необхідності слід доручити під'єднання авторизованому сервісу.
3. Обладнання пристосоване до мережевого живлення 220-240 В АС 50/60 Гц.
4. Якщо параметри мережі живлення відрізняються від вказаних, слід зв'язатися з авторизованим сервісом.
5. Електричні під'єднання обладнання повинні бути приєднані до запобіжників з відповідним заземленням. Якщо у місці встановлення обладнання немає доступу до запобіжників, слід негайно зв'язатися з авторизованим сервісом. Виробник обладнання в жодному разі не несе відповідальності за збитки, які виникають внаслідок відсутності заземлення запобіжників, під'єднаних до обладнання.
6. Вилка обладнання повинна забезпечити легкий доступ до заземленого запобіжника без застосування подовжувача.
7. Не слід допускати торкання кабелю живлення з гарячими місцями на поверхні обладнання. Кабель слід відсунути від гострих країв та кутів.
8. Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником або його представником центру сервісного обслуговування або кваліфікованим фахівцем, щоб запобігти виникненню небезпечної ситуації.
9. Неправильно виконане електричне під'єднання може призвести до пошкодження обладнання. У такому випадку обладнання не буде підлягати гарантійним умовам. Електричне під'єднання обладнання повинен виконати авторизований сервіс.

СХЕМИ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПІД'ЄДНАНЬ

Електричне під'єднання обладнання повинен виконувати уповноважений працівник відповідно до нижчеприведеної схеми.



ПІД'ЄДНАННЯ ГАЗУ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Перед початком виконання будь-яких робіт, пов'язаних з газовою мережею слід відімкнути подачу газу. Ризик вибуху.

1. Обладнання слід під'єднувати якомога ближче до газового крану щоб унеможливити виникнення розгерметизації. Для безпеки довжина шлангу повинна становити 40-125 см.
2. Для перевірки герметичності газової мережі ніколи не слід використовувати запальничку, сірники, запаленої сигарети та інші легкозаймисті речовини.
3. На з'єднання слід накласти воді з милом. У негерметичному місці з'явиться піна.
4. Якщо кухонна плита повинна бути встановлена в тумбі або шухляді, що відкривається, під плитою слід встановити термічну панель з отвором з мінімальною шириною 15 мм.

ДЛЯ ПІД'ЄДНАННЯ LPG



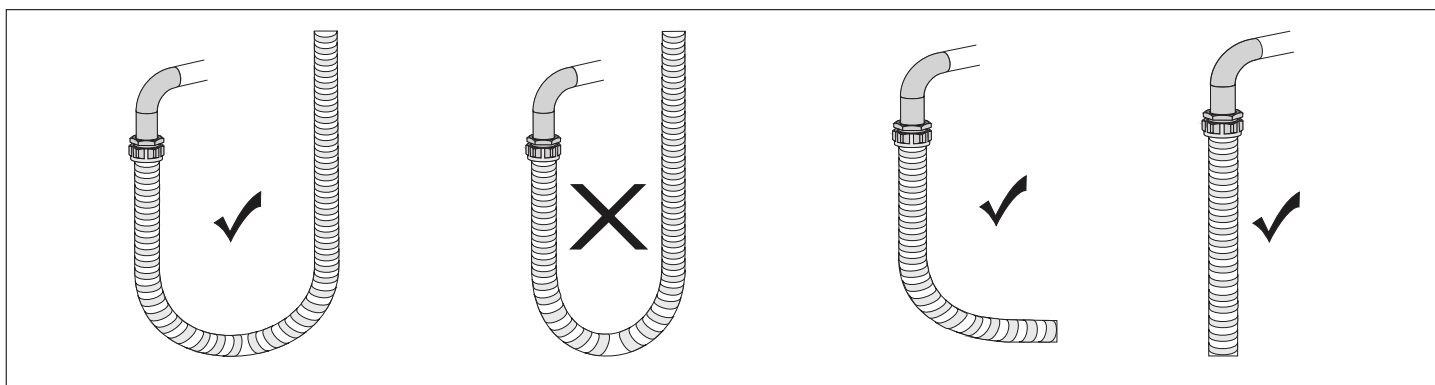
Щоб під'єднати LPG (балони), слід прикріпити металевий затискач на шланг, який виходить з балону LPG. Прикріпити кінець шлангу до з'єднувача входу шлангу за обладнанням, вкладаючи до кінця, підігрівач шланг у киплячій воді. Після цього слід перемістити затискач в напрямку кінця шлангу та дотягнути викруткою. Ущільнювач та з'єднання входу шлангу, необхідні для під'єднання, зображені на ілюстрації нижче.

⚠ УВАГА:

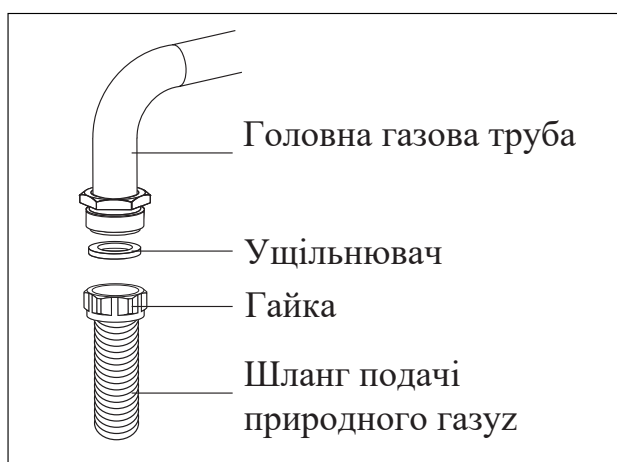
На балоні LPG слід прикріпити редуктор 300мм SS.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Газовий шланг та електричне під'єднання не повинні проходити неподалік місць з високою температурою, наприклад ззаду обладнання. Газовий шланг повинен проходити без згинів, що виключити можливість пошкоджень. Протягування обладнання після під'єднання газової мережі може призвести до розгерметизації цієї мережі.



ПІСЛЯ ПІД'ЄДНАННЯ ПРИРОДНОГО ГАЗУ

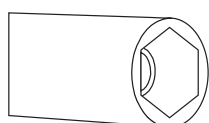


⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

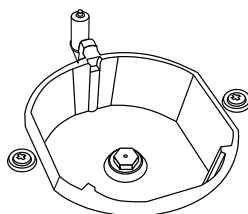
Газове під'єднання обладнання повинен виконати авторизований сервіс. У випадку установки природного газу слід встановити ущільнювач на гайку на кінці шлангу подачі природного газу. Щоб під'єднати шланг до газової труби, слід дотягнути гайку. Перевірити герметичність газової мережі.

ЗМІНА ЖИВЛЕННЯ ПРИРОДНИМ ГАЗОМ НА LPG ТА НАВПАКИ

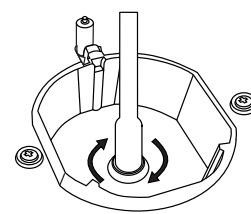
1. Закрити газовий кран та вимкнути електричне живлення кухонної плити. Якщо кухонна плита сильно нагріта, її слід залишити до вистигання.
2. У випадку заміни сопла слід використати викрутку з наконечником, зображеним на мал. 1.
3. Демонтувати кришку конфорки та конфорку газової плити таким чином, щоб відкрити сопло (як зображено на малюнок 2).
4. Демонтувати сопло, обертаючи його викруткою відповідно до мал. 3 та замінити на нове.



Мал. 1



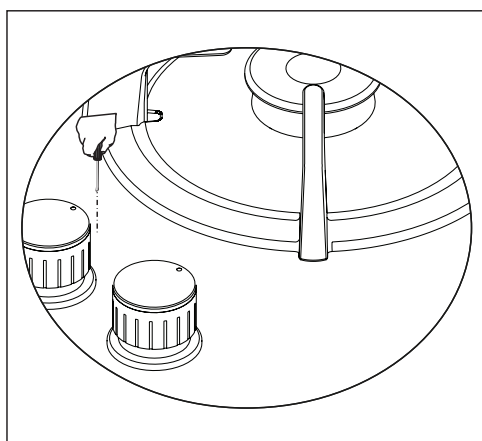
Мал. 2



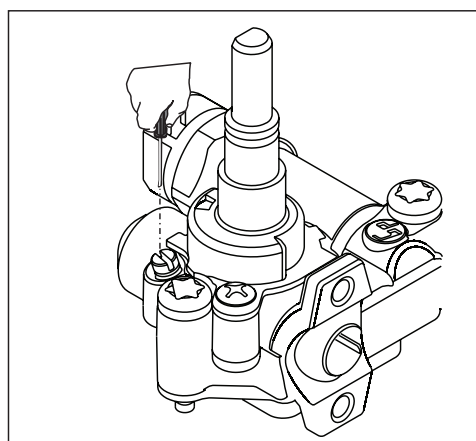
Мал. 3

5. Після цього зняти регулятори кухонної плити. Відрегулювати налаштування обертаючи гвинт посередині газових регуляторів малою викруткою таким чином, як це зображено на малюнку нижче. Для регулювання подачі газу слід використати викрутку відповідного розміру. У випадку живлення газом LPG слід обернути цей гвинт за годинниковою стрілкою. У випадку живлення природнім газом слід обернути цей гвинт проти годинникової стрілки. У мінімальному положенні висота полум'я повинна становити 6-7 мм. У кінці слід перевірити, чи подача газу відкрита, чи закрита.

Налаштування обладнання можуть відрізнятися залежно від використовуваного газового крану.



Мал. 4



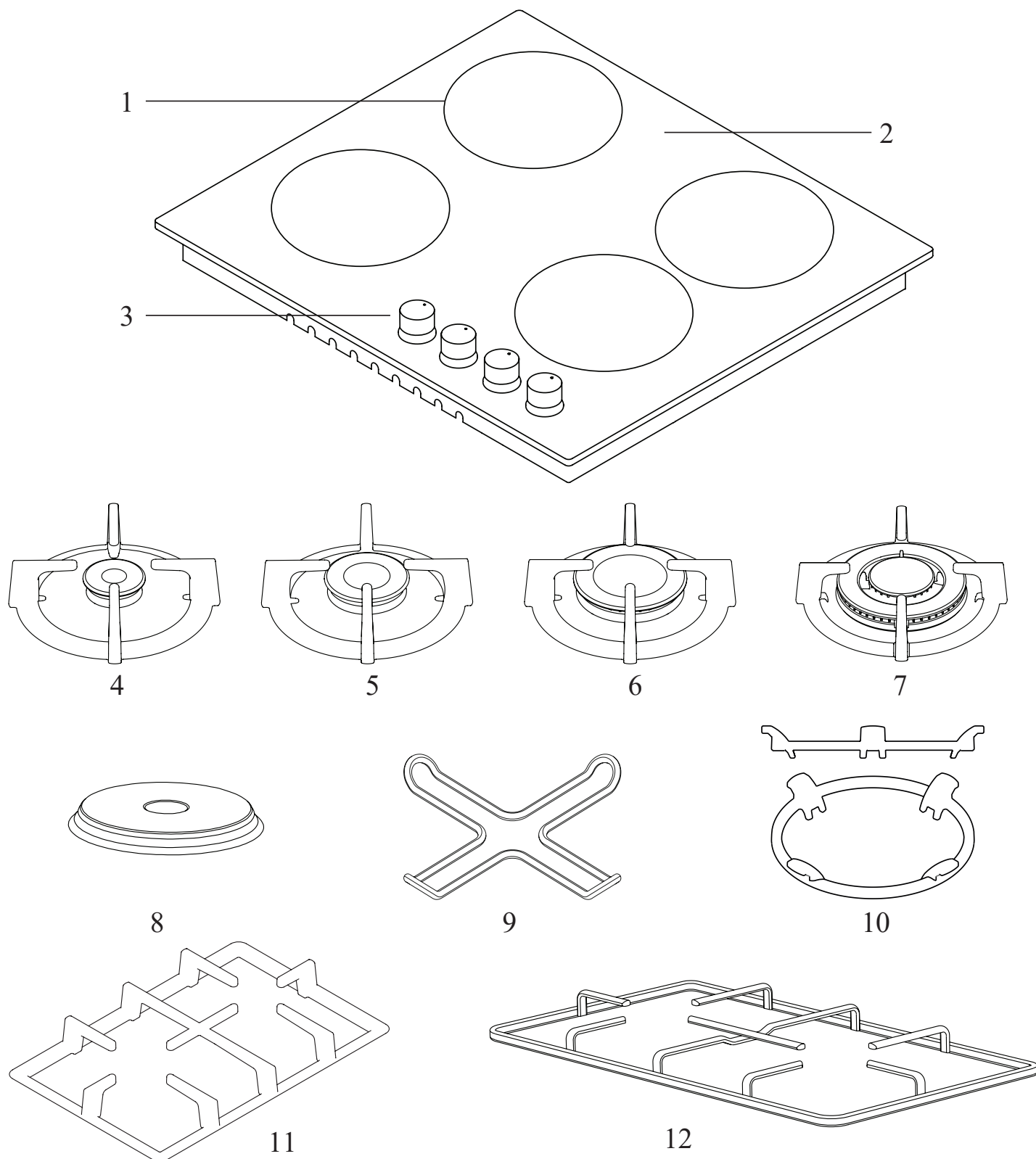
Мал. 5

ВЕНТИЛЯЦІЯ ПРИМІЩЕННЯ

Повітря, потрібне для процесу горіння, отримується з приміщення, а гази, які утворюються в процесі згоряння викидаються в це приміщення. Для забезпечення безпечної експлуатації цього продукту слід попередньо організувати належну вентиляцію приміщення. Якщо в приміщенні немає вікна або місця, яке забезпечує вентиляцію, слід застосувати додаткову вентиляційну установку. Проте, якщо у приміщенні є двері, які виходять назовні будівлі, не вимагаються додаткові вентиляційні отвори.

Об'єм приміщення	Вентиляційні отвори
Менше за 5 м ³	мін. 100 см ² .
5-10 м ³	мін. 50 см ² .
Менше за 10 м ³	не вимагається
Під землею або в підвалі	мін. 65 см ² .

ГЛАВА 5. БУДОВА ОБЛАДНАННЯ



1. Розташування конфорок
2. Скляна або металева поверхня
3. Регулятори
4. Мала конфорка
5. Середня конфорка
6. Велика конфорка Но́жак на wok*

7. Конфорка для вока*
8. Нагрівальна поверхня*
9. Підставка для запарювання кави*
10. Підставка конфорки для вока
11. Чугунна решітка
12. Емальована решітка

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Електричні кухонні плити можна експлуатувати, увімкнути кнопку на панелі керування та налаштовуючи відповідний рівень нагріву. Кухонна плита працює з налаштуваннями відповідно з нижчеприведеною таблицею.

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

TRYSKA, PRÚTOK A NAPÁJENÍ

Конфорка Специфікація	G20,20 мБар G25,25 мБар			G20,25 мБар		G20,13 мБар	
	Природного газу			Природного газу		Природного газу	
Вок конфорка (3,5)	Сопло	1,40	мм	1,28	мм	1,60	мм
	Подача газу	0,333	м³/год	0,333	м³/год/h	0,333	м³/год
	Живлення	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Вок конфорка (2,5)	Сопло	1,15	мм	1,06	мм	1,35	мм
	Подача газу	0,243	м³/год	0,243	м³/год	0,243	м³/год
	Живлення	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт
Конфорка Rapid	Сопло	1,15	мм	1,10	мм	1,45	мм
	Подача газу	0,276	м³/год	0,276	м³/год	0,276	м³/год
	Живлення	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Semi-Rapid конфорка	Сопло	0,97	мм	0,92	мм	1,10	мм
	Подача газу	0,162	м³/год	0,162	м³/год	0,162	м³/год
	Живлення	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Допоміжна конфорка	Сопло	0,72	мм	0,70	мм	0,85	мм
	Подача газу	0,96	м³/год	0,96	м³/год	0,96	м³/год
	Живлення	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт
Конфорка Специфікація	G30,28-30 мБар G31,37 мБар			G30,50 мБар		G30,37 мБар	
	LPG			LPG		LPG	
Вок конфорка (3,5)	Сопло	0,96	мм	0,76	мм	0,96	мм
	Подача газу	254	г/год	254	г/год	254	г/год
	Живлення	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Вок конфорка (2,5)	Сопло	0,82	мм	0,73	мм	0,78	мм
	Подача газу	182	г/год	182	г/год	182	г/год
	Живлення	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт
Конфорка Rapid	Сопло	0,85	мм	0,75	мм	0,85	мм
	Подача газу	211	г/год	211	г/год	211	г/год
	Живлення	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Semi-Rapid конфорка	Сопло	0,65	мм	0,60	мм	0,65	мм
	Подача газу	124	г/год	124	г/год	124	г/год
	Живлення	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Допоміжна конфорка	Сопло	0,50	мм	0,43	мм	0,50	мм
	Подача газу	69	г/год	69	г/год	69	г/год
	Живлення	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт

⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Значення діаметрів, розміщені на соплі, вказані без коми. Наприклад, діаметр 1,70 мм вказана як 170 на соплі.

⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Щоб модифікація була виконана авторизованим сервісом, слід взяти до уваги цю таблицю. Виробник не несе відповідальності за будь-які проблеми, які виникли у зв'язку з виконанням неправильної модифікації.

⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Для підвищення якості продукту технічна специфікація може бути змінена без попереднього повідомлення.

⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Значення, доставлені з обладнанням або документами, які до нього додаються, є результатами лабораторних досліджень, що відповідають відповідним нормам. Ці значення можуть відрізнятися в залежності від умов експлуатації та оточення.

ГЛАВА 6. МОНТАЖ ПЛИТКИ

Перевірити, чи електрична мережа є відповідною для доведення обладнання до експлуатаційного стану. Якщо це не так, слід викликати електрика та гідравліка, щоб пристосувати мережі до вимог. Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені внаслідок діяльності, здійсненої неуповноваженими особами.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Обов'язком клієнта є підготовка місця, де обладнання буде розміщене, та підготовка електричної мережі.

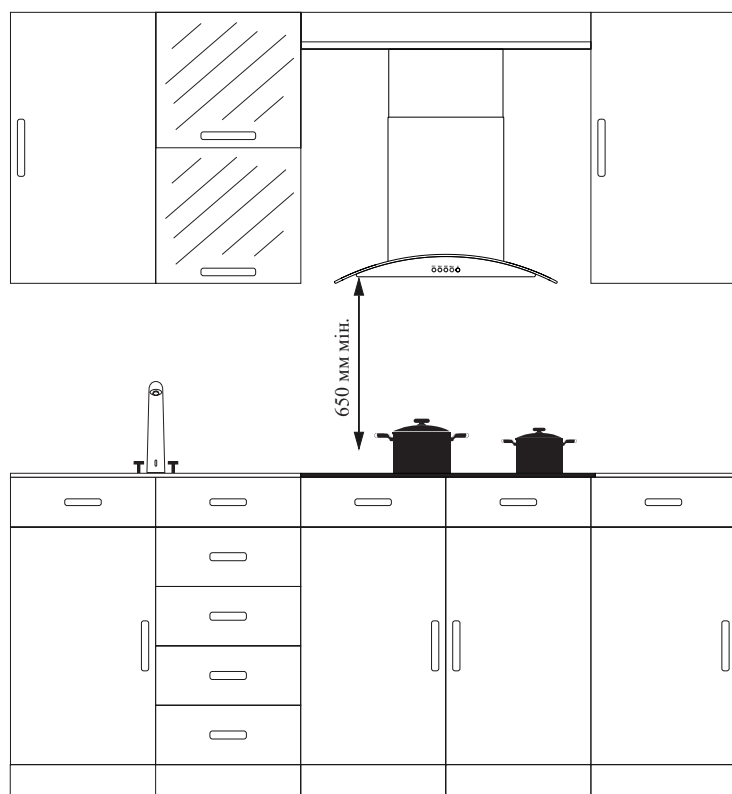
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Під час встановлення обладнання слід дотримуватися місцевих положень, що стосуються електричного під'єднання.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Перед встановленням перевірити, чи обладнання не має жодних пошкоджень. Не встановлювати обладнання, якщо воно пошкоджене. Пошкоджене обладнання становить загрозу Вашій безпеці.

ПРАВИЛЬНЕ МІСЦЕ ДЛЯ МОНТАЖУ



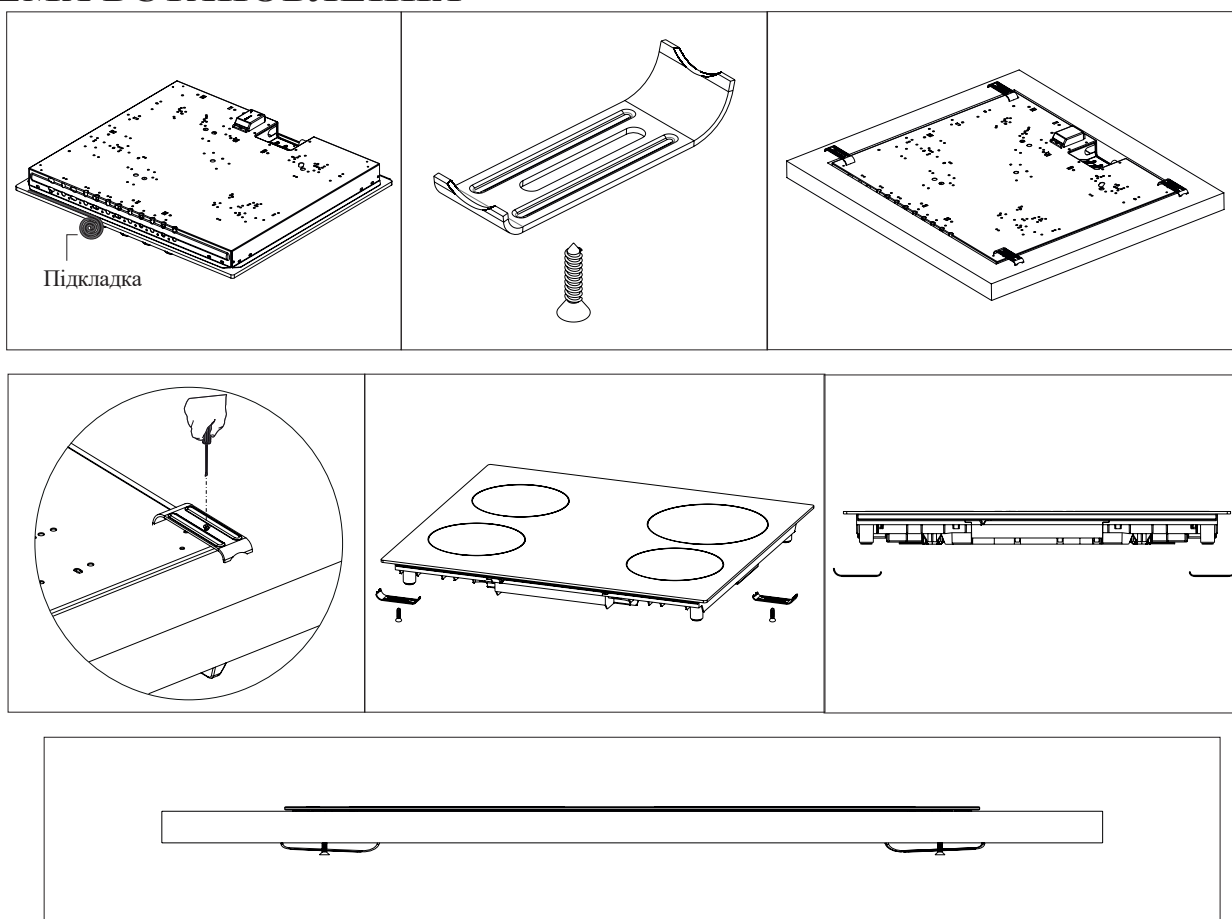
Обладнання було розроблено з врахуванням розмірів кухонних поверхонь, доступних на ринку. Слід залишити безпечну відстань між обладнанням, стінами кухні та меблями. Якщо над обладнанням передбачається встановлення витяжки, слід врахувати рекомендації виробника витяжки, що стосуються висоти монтажу. (мін. 65 см) Отвір для кухонної плити повинен бути вирізаний у відповідності до її розмірів.

Монтаж продукту слід виконувати відповідно до вимог, що містяться в нормах, які стосуються електричних установок.

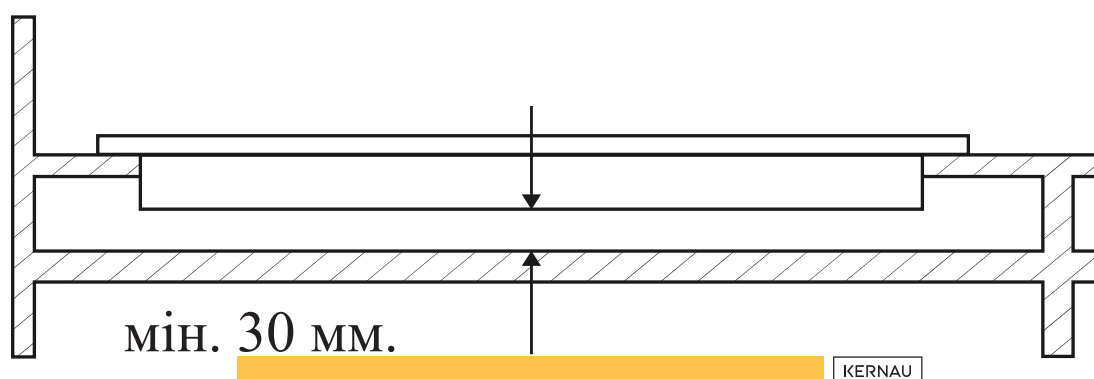
ГЛАВА 7. ВСТАНОВЛЕННЯ

1. Зняти конфорки, кришки та решітку з обладнання.
2. Обернути кухонну плиту і покласти її на м'якій поверхні.
3. Щоб унеможливити потрапляння забруднень або рідини між кухонною плитою та поверхнею, слід накласти на нижній край поверхні пасту, що додається в упаковці продукту. На кутах накласти більше пасти, щоб заповнити вигини.
4. Обернути кухонну плиту назад та встановити її на поверхні.
5. Прикріпити кухонну плиту до поверхні за допомогою затискача та гвинтів, що входять в комплект.

СХЕМА ВСТАНОВЛЕННЯ

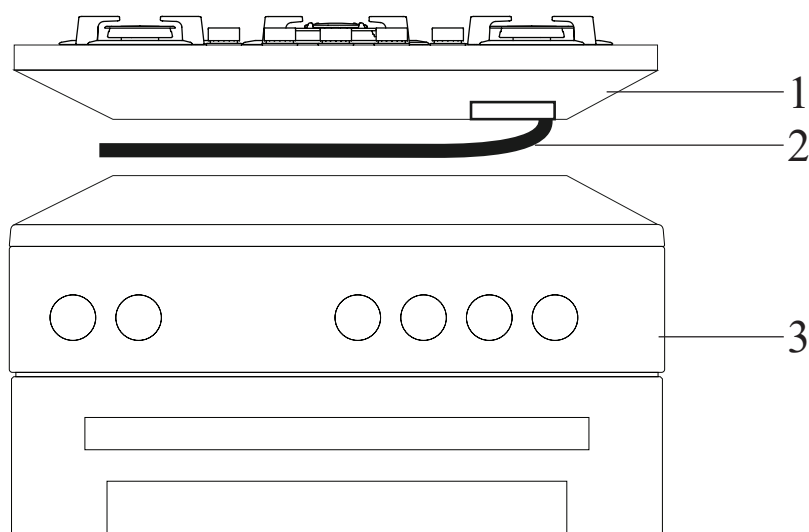


6. У випадку монтажу обладнання в шухляді, якщо можна торгнутися нижньої частини обладнання, його слід розділити дерев'яною полицею.



7. У випадку монтажу обладнання на тумбі (як зображено на малюнку вище), для розділення тумби та кухонної плити слід встановити відповідну полицю. У випадку монтажу обладнання на вбудованій духовці не вимагається використання додаткової полиці.
8. Якщо кухонна плита повинна бути встановлена біля стіни, мінімальна відстань між стіною та кухонною плитою повинна становити 50 мм.

МОНТАЖ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ ПІД КУХОННОЮ ПЛИТОЮ

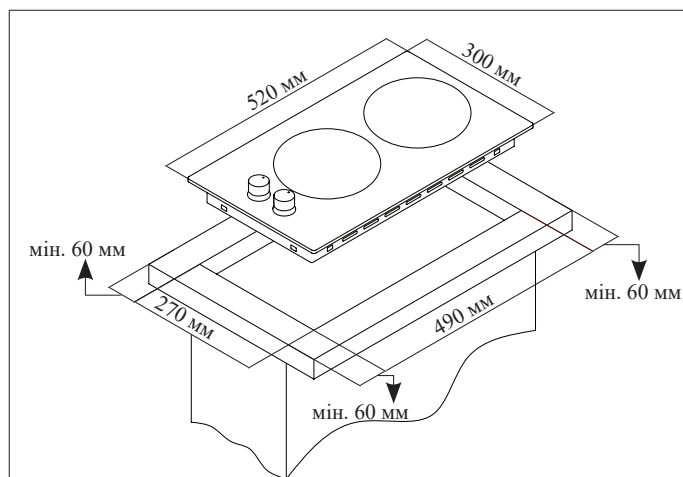


1. Кухонна плита
2. Шланг
3. Духовка

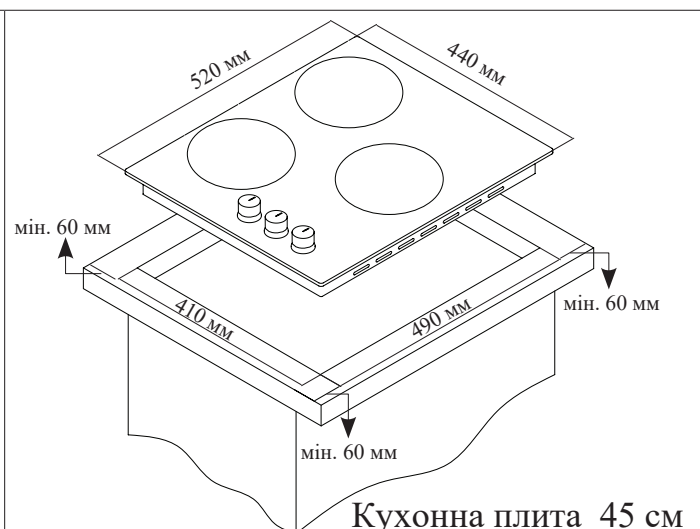
Газовий шланг повинен бути встановлений таким чином, щоб він не торкався духовки, розміщеної нижче, гострих країв та кутів, а також він не повинен бути зігнутим та перекрученим. Газ слід під'єднувати з правого боку кухонної плити, а шланг закріпити за допомогою затискача.

РОЗМІРИ ОТВОРУ В ПОВЕРХНІ

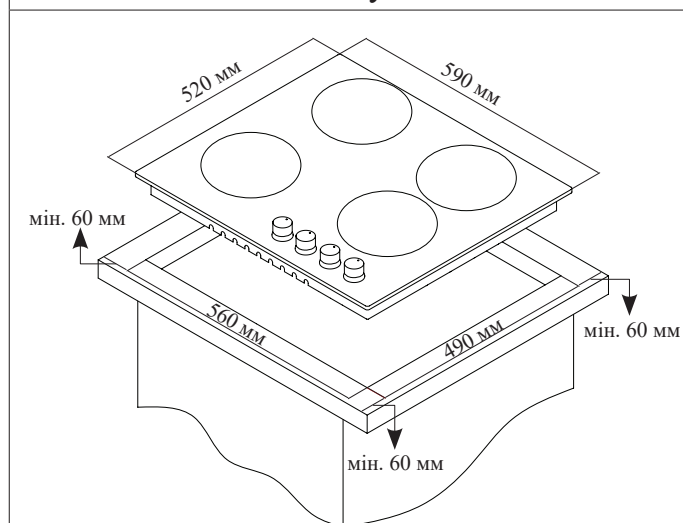
Під час монтажу кухонної плити та визначення лінії відрізання поверхні слід скористатися нижчеприведеними малюнками та розмірами.



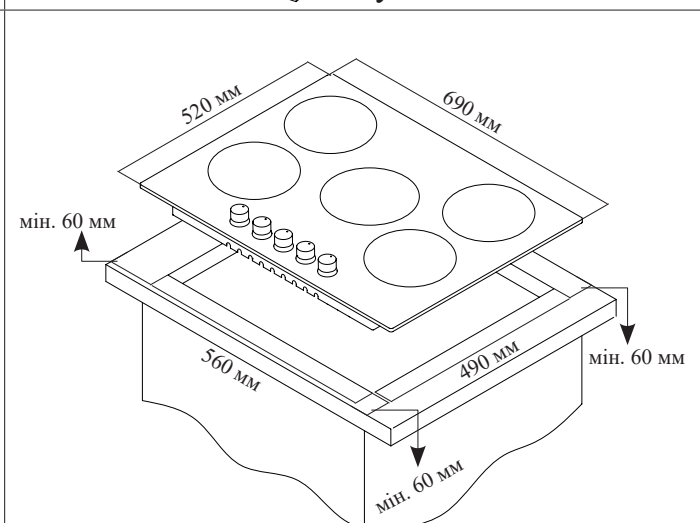
Кухонна плита 30 см



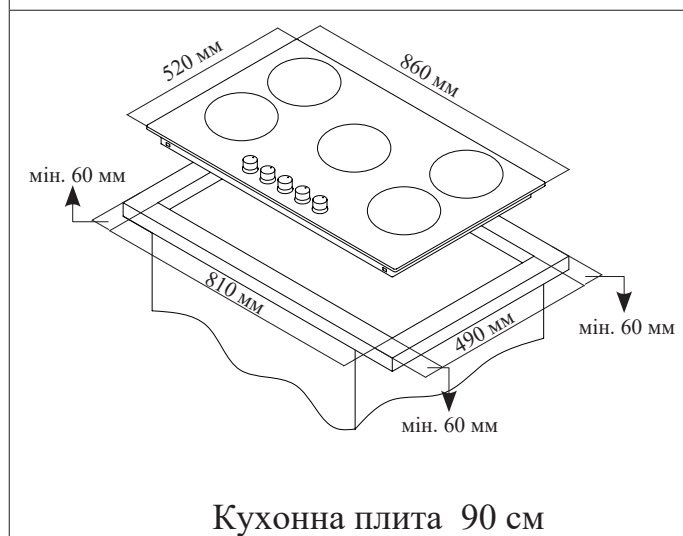
Кухонна плита 45 см



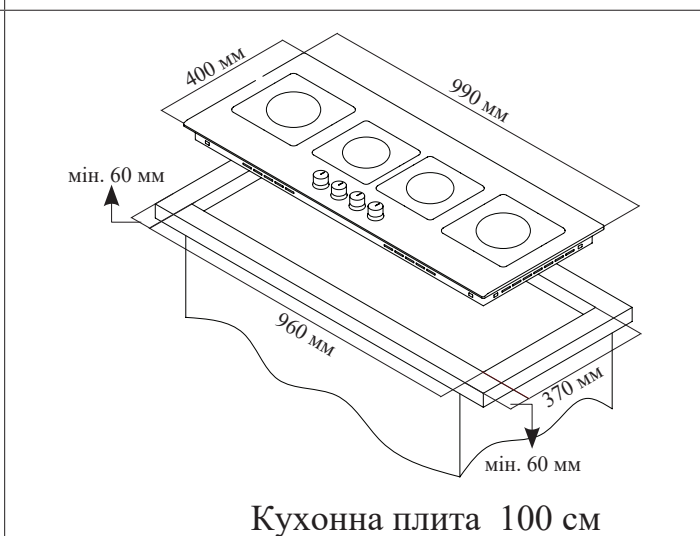
Кухонна плита 60 см



Кухонна плита 70 см



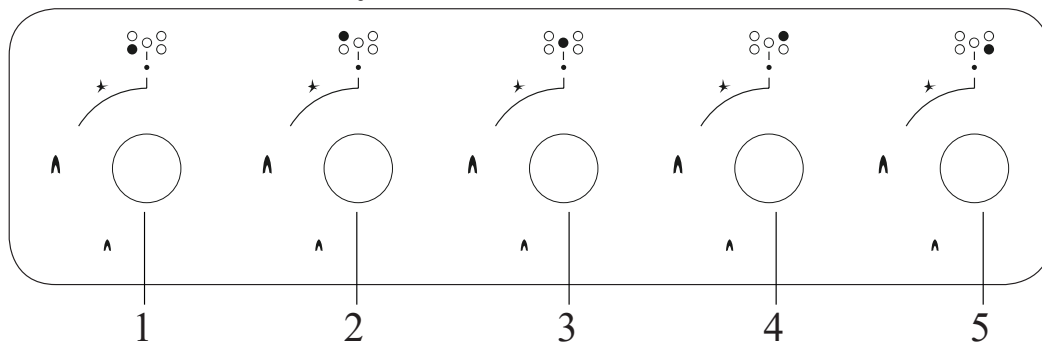
Кухонна плита 90 см



Кухонна плита 100 см

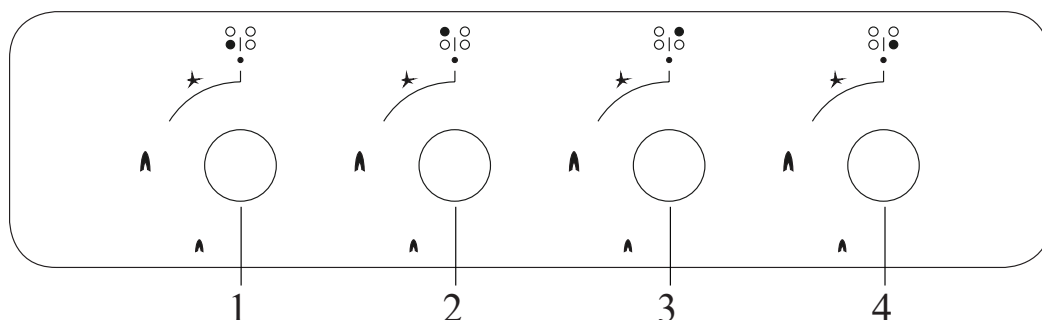
КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ

Вигляд панелі кухонних плит 70-90 см і 100 см



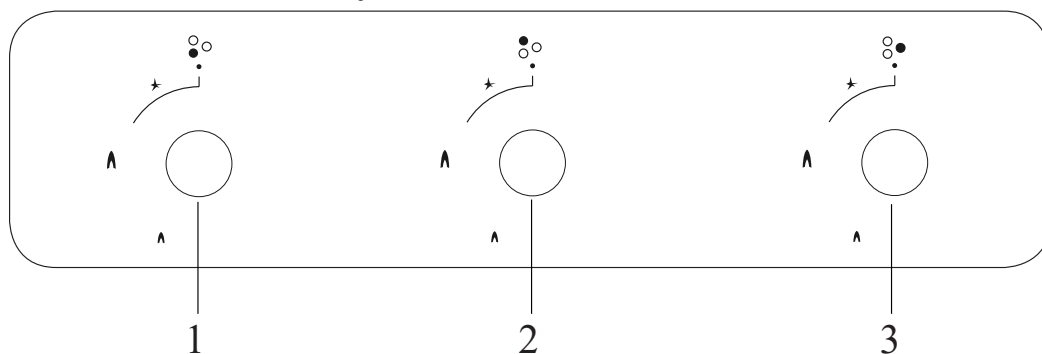
1. Передня ліва конфорка
2. Задня ліва конфорка
3. Конфорка для вока
4. Конфорка для вока
5. Передня права конфорка

Вигляд панелі кухонних плит 60 см



1. Передня ліва конфорка
2. Задня ліва конфорка
3. Конфорка для вока
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



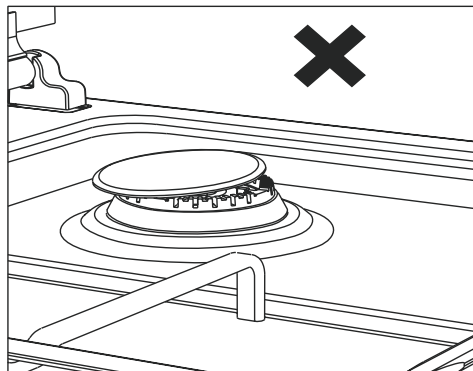
1. Нижня конфорка
2. Верхня конфорка

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

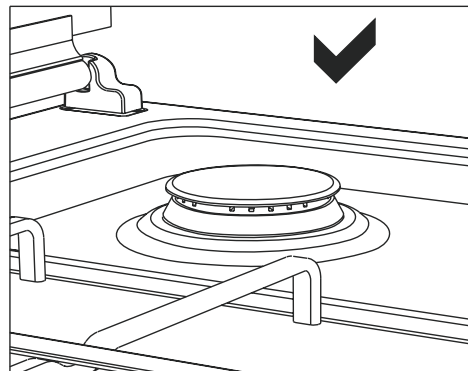
Вищеприведена панель керування має виключно ілюстративний характер. Зверніть увагу на панель керування свого обладнання.

ГЛАВА 8. ЕКСПЛУАТАЦІЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ

1. Перед тим як розпочати користуватися кухонною плитою слід переконаватися, що кришки конфорок знаходяться у відповідному місці. Правильне розміщення кришок конфорок зображено на малюнку нижче.



Мал. 6

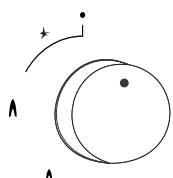


Мал. 7

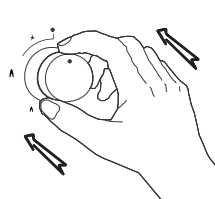
2. Газові крани оснащені спеціальним блокуючим механізмом. Тому для запуску конфорки слід дотиснути кран та обернути його у напрямку відкривання або закривання.

● Закритий  Повністю відкритий  Наполовину відкритий

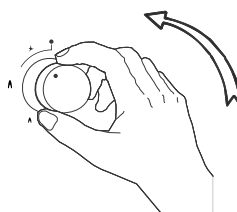
3. В моделях з автоматичним запалюванням запальничка під'єднана до електричного живлення. У зв'язку з цим перед тим, як почати користуватися обладнанням слід переконаватися, що воно під'єднане до джерела струму. Запалювання полум'я у цих моделях відбуваються наступним чином.



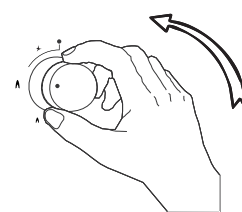
Регулятор
кухонної плити в
закритому положенні.



З метою
запалювання
полум'я слід перш за
все дотиснути регулятор.

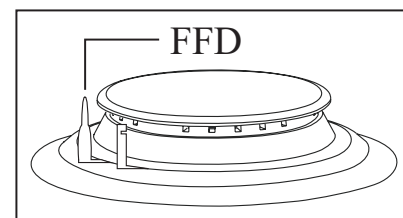


Запальничка
вмикається після
дотискання
регулятора.



Обертаючи дотиснутий
регулятор вліво
можна регулювати
розмір полум'я.

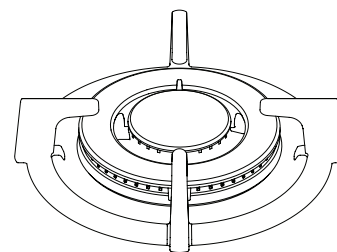
4. Слід звернути увагу, чи решітка правильно розміщена на кухонній плиті. У протилежному випадку з покладеного не неї посуду можуть виливатися страви, які готуються.
5. В моделях, оснащених датчиком, який відрізає подачу газу, слід дотиснути регулятор та притримати його протягом 5-10 секунд. Захисний механізм відпускається, даючи можливість користуватися кухонною плитою. У випадку, якщо полум'я погасне і почнеться вивільнення газу, газовий регулятор відріже подачу газу до конфорки.



6. Захист від відрізання полум'я (FFD) *: спрацьовує негайно, коли механізм безпеки запуститься у зв'язку з википанням рідини над верхніми конфорками.
7. У випадку користування підставкою для запарювання кави, яка входить у комплект кухонної плити, слід переконатися, що ніжки підставки знаходяться точно посередині конфорки на решітці плити. Підставку для запарювання кави слід використовувати лише на найменшій конфорці.
8. Під час експлуатації газової плити слід в міру можливості користуватися каструлями. Це дозволяє заощаджувати електроенергію. В таблиці нижче приведено рекомендовані діаметри посуду залежно від конфорок. Конфорка для вока дає можливість для якнайшвидшого приготування їжі.
9. Переконатися, що решітка повністю встановлена на кухонній плиті. Якщо решітка встановлена неправильно, це може призвести до розливання розміщеної на ній їжі.
10. Розмістити каструлі та сковорідки таким чином, щоб їх ручки не розташовувалися над нагрівальними поверхнями, щоб запобігти їх нагріванню.
11. Розмістити відповідну кількість їжі в каструлях та на сковорідках. Це запобігатиме переливанню їжі та відповідно зекономить час прибирання.
12. Розмір посуду та полум'я газу повинні підходити одне до одного. Налаштуйте полум'я газу таким чином, щоб воно не поширювалося за межі посуду.
13. Не використовуйте нестійкий посуд, який може легко перевернутися на кухонній плиті.
14. Не кладіть порожні каструлі та сковорідки на нагрівальні поверхні з увімкнутими конфорками.
15. Завжди слід вимикати поверхні після щоразового використання.
16. Не розташовуйте на обладнанні посуд, на який може впливати температура.
17. Не використовувати нагрівальні поверхні без розміщених на них каструль та сковорідок.
18. Не розміщувати кришок каструль та сковорідок на нагрівальних поверхнях.
19. Якщо Ви хочете розмістити каструлю на іншій поверхні слід підняти каструлю та покласти її повторно, а не пересувати.
20. Підняти кришку з посуду, в якому нагрівається олія.
21. Не наливати в посуд кількість олії, що перевищує 1/3 його об'єму. Не залишати нагріту олію без нагляду. Сильно розігріта олія може призвести до пожежі.

КОНФОРКА ДЛЯ ВОКА*

Оскільки це подвійна конфорка, вона забезпечує рівномірне розподілення тепла по дну посуду при збереженні високої температури. Цей вид конфорки ідеально підходить для короткотривалого смаження та готування при високій температурі. Для розміщення звичайної каструлі на конфорці для вока слід зняти з плити накладку для воку.



РОЗМІРИ КАСТРУЛЬ

Рекомендовані діаметри посуду приведено в таблицях нижче.

Поверхня зі скла	30 см плита	45 см плита	60 см ручне керування	60 см передній контроль	70 см передній контроль	90 см передній контроль
Допоміжна конфорка	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см
Конфорка Semi-rapid	—	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 ВОК	24-26 см	—	24-26 см	24-26 см	24-26 см	26-30 см

Kovová deska	30 см плита	45 см плита	60 см ручне керування	60 см передній контроль	70 см передній контроль	90 см передній контроль
Допоміжна конфорка	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см
Конфорка Semi-rapid	—	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 ВОК	24-26 см	24-26 см	24-26 см	24-26 см	24-26 см	26-32 см

⚠ VAROVÁNÍ:

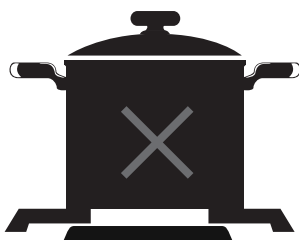
Nádoby na vaření pokrmů by mělo mít minimální průměr 120 mm.



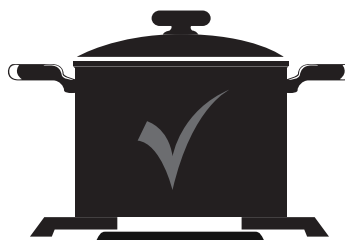
Розбризування та
викіпання можуть
призвести до
пошкодження поверхні
кухонної плити
та виникнення пожежі.



Не слід
використовувати
посуд з випуклим
або увігнутим дном.



Якщо діаметр
посуду менший
за діаметр поверхні,
це призведе до
втрат енергії.



Використовуйте
каструлі та
сковорідки лише
з плоским дном.

ГЛАВА 9. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Перед тим, як розпочати технічне обслуговування або очищення обладнання слід відімкнути електричне живлення та та закрити газовий кран. Якщо кухонна плита сильно нагріта, її слід залишити до встигання.

1. Для забезпечення довгого та ощадного періоду експлуатації кухонної плити слід її регулярно чистити та здійснювати технічне обслуговування.
2. Кухонну плиту не слід чистити гострими інструментами, таким як: дротяна щітка, дротяна сіточка або ніж. Не слід використовувати абразивні засоби, які дряпають поверхню, кислоти та миючі засоби.
3. Після миття елементів плити вологою ганчіркою з милом, їх слід промити та витерти сухою ганчіркою.
4. Скляні поверхні слід чистити спеціальними засобами, призначеними для догляду за склом. Подряпини на скляних поверхнях можуть призвести до їх тріскання. Через це для миття скляних поверхонь не слід застосовувати абразивних засобів для чищення та гострих металевих щіток.
5. Кухонні плити не слід чистити паровими мийками.
6. Канали та кришки конфорок слід мити водою з милом , а газові канали чистити щіточкою.
7. Для чищення кухонної плити ніколи не слід використовувати легкозаймисті речовини, такі як: кислоти, розчинники або гази.
8. Пластикові та алюмінієві елементи плити не слід мити в посудомийній машині.
9. Розлиті на плиті речовини, які містять оцет, сік з лимона та схожі кислоти слід негайно витерти.
10. З часом кнопки кухонної плити можуть вмикатися з ускладненням або взагалі не вмикатися. У такому випадку може виникнути необхідність заміни кнопок. Заміну може здійснити виключно авторизований сервісний центр.

ГЛАВА 10. ВИРИШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Перед тим, як зв'язатися з технічним сервісом Ви можете вирішити проблеми, що виникли, скориставшись наступними характеристиками.

Пункти для перевірки

У випадку виникнення проблем з плитою, перш за все перегляньте та спробуйте скористатися запропонованими рекомендаціями.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Без запалення.	Відсутня іскра.	Перевірити живлення.
	Кришка плити встановлена неправильно.	Правильно встановити кришку.
	Відрізана подача газу.	Відкрити газовий кран до кінця.
Неправильне запалювання.	Подача газу не повністю відкрита.	Відкрити газовий кран до кінця.
	Кришка плити встановлена неправильно.	Правильно встановити кришку.
	Забруднена запалювальна свічка.	Очистити її ганчіркою.
	Мокрі конфорки.	Обережно витягнути конфорки.
	Вхідні отвори полум'я забиті.	Очистити отвори конфорок.
Під час горіння або під час запалювання чути шум.	Кришка плити встановлена неправильно.	Правильно встановити кришку.
Полум'я гасне під час роботи	Обладнання, яке контролює полум'я забите чужорідними предметами.	Очистити обладнання, що контролює полум'я.
	Розлита страва гасить полум'я.	Вимкнути плиту. Зачекати якийсь час та знову увімкнути.
	Сильний струмінь повітря гасить полум'я.	Перевірте відповідні конфорки та перевірте зону готування на наявність протягу, наприклад з відкритого вікна. Зачекати якийсь час та знову увімкнути.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Жовте полум'я	Вхідні отвори полум'я забиті.	Очистити отвори конфорок.
	Використовується інший газ.	Перевірити газ, який використовується.
Нестабільне полум'я.	Кришка плити встановлена неправильно.	Правильно встановити кришку.
Запах газу	Відкритий вихід газу.	Перевірити, чи виходи газу в плитці відкриті.
	Витік зі з'єднання балону з газом з плиткою.	Переконалися, що з'єднання герметичне.
Не працює запальничка.	Конcovky nebo svíčky Наконечники або свічки запальничок забиті.	Очистити наконечники або свічки запальничок конфорок.
	Забиті шланги газової конфорки.	Очистити шланги газової конфорки.

ГЛАВА 11. ПРАВИЛА ПЕРЕНЕСЕННЯ

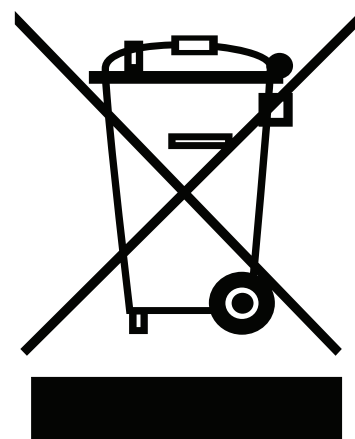
1. Переносити та транспортувати в оригінальній упаковці.
2. Звернути максимальну увагу на обладнання під час завантаження/розвантаження та перенесення.
3. Переконалися, що упаковка безпечно закрита під час перенесення та транспортування.
4. Берегти обладнання від зовнішніх чинників (таких як: вода, волога тощо), які можуть пошкодити упаковку.
5. Слід дотримуватися обережності, щоб не пошкодити або не деформувати обладнання ударивши, або впустивши його під час перенесення і транспортування.

УТИЛІЗАЦІЯ, ЩО НЕ ЗАВДАЄ ШКОДИ НАВКОЛИЩНЬОМУ СЕРЕДОВИЩУ

Позбутися упаковки у спосіб, що не завдає шкоди зовнішньому середовищу.

Обладнання марковане відповідно до Директиви Європейського Парламенту та Ради про відходи електричного та електронного обладнання - WEEE).

Ці рекомендації визначають загальні правила повернення та переробки використаного обладнання в загальному для ЄС.



ІНФОРМАЦІЯ НА УПАКОВЦІ

Матеріали упаковки цього обладнання виконані з вторсировини, відповідно до нашого національного законодавства, що стосується захисту навколишнього природного середовища. Не викидати пакувальних матеріалів разом з комунальними та іншими відходами. Доставте їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевими органами влади.



www.kernau.com