

INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA GAZOWA 5-PALNIKOWA Z PIECEM KONWEKCYJNYM



MOD. KCV 96 P – KCV96



Deklaracja zgodności CE

Produkt	Kuchenka gazowa 5-palnikowa z piecem konwekcyjnym
Model	KCV 96 P- KCV 96

Upoważniony przedstawiciel producenta oświadcza, że wymienione powyżej produkty są zgodne z następującymi przepisami bezpieczeństwa:

- Wytyczne w sprawie niskiego napięcia 73/23/CEE

CEI EN 60335 -1

CEI EN 60335-2-6

-Wytyczne w sprawie elektromagnetycznej wymiennosci 89/336/EC

CEI EN 55014 -1

CEI EN 61000-3-2

CEI EN 61000-3-3

- Wytyczne w sprawie sprzętu gazowego 90/396/CEE;
- Wytyczne dotyczące maszyn 98/37/CE;
- Wytyczne w sprawie bezpieczeństwa produktów 2001/95/CE;
- Wytyczne w sprawie ograniczenia używania substancji szkodliwych w aparaturze elektrycznej i elektronicznej;
- Wytyczne w sprawie śmieci produkowanych przez aparaturę elektryczną i elektroniczną 2002/96/CE.

Camposampiero, 11/12/2007r.

/-/ Podpis przedstawiciela CDA

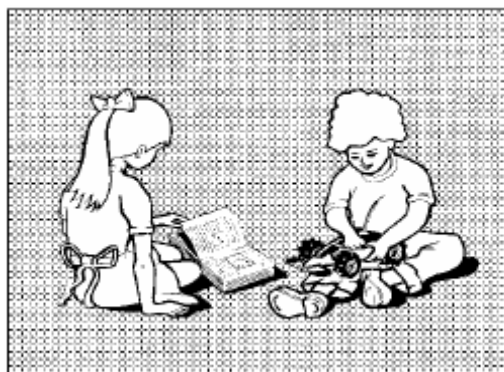


Spis treści

1. Podstawowe informacje
2. Wmontowanie do zabudowy
3. Wskazówki dla instalatora
4. Przyłącze kuchni do instalacji gazowej
5. Przyłącze kuchni do instalacji elektrycznej
6. Przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu
7. Instrukcja użytkowania
8. Czyszczenie i konserwacja
9. Schemat ideowy
10. Pomoc techniczna i oryginalne części zamienne
11. Informacja o odpadach
12. Gwarancja

Podczas używania pieca i opiekacza sprzęt staje się bardzo gorący, przede wszystkim w okolicy szyby pieca oraz przylegających do niej obszarów. **Dlatego też podczas zabawy dzieci nie powinny zbliżać się do pieca.**

W przypadku podłączania sprzętu gospodarstwa domowego do gniazd elektrycznych znajdujących się w pobliżu pieca zabezpieczyć, aby kabel nie dostał się w pobliże włączonych obszarów gotowania i nie wisiał na drzwiach pieca.



1. Podstawowe informacje

- Prosimy dokładnie przeczytać informacje zawarte w niniejszej instrukcji dotyczące ważnych wskazówek bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji. Instrukcję należy starannie przechowywać. Instrukcja ta obowiązuje wyłącznie w krajach, których oznaczenia znajdują się na obwolutie instrukcji oraz tabliczkach z danymi technicznymi urządzenia.
- Wszelkie czynności instalacyjne powinien przeprowadzać wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi normami. Specjalne informacje dla instalatora znajdują się w uwagach przeznaczonych dla instalatorów. Po każdym nastawieniu lub podłączeniu do innego typu gazu należy opieczetować daną aparaturę.
- W celu prawidłowego funkcjonowania urządzenia należy zapewnić prawidłową wentylację pomieszczenia kuchennego, w którym zostanie zainstalowane urządzenie (w tym celu instalator jest zobowiązany do przestrzegania obowiązujących krajowych przepisów i ich późniejszych zmian); tak aby do pomieszczenia dochodziła taka ilość powietrza, która jest konieczna do regulacji spalania i wentylacji pomieszczenia.
- Urządzenie powinno być podłączone do systemu wentylacji odprowadzającej spaliny, które musi być podłączone do komina, kratki wentylacyjnej lub wychodzić bezpośrednio na zewnątrz. Jeżeli nie ma możliwości zainstalowania okapu zezwala się na używanie wentylatora elektrycznego, który będzie zainstalowany w oknie lub na ścianie zewnętrznej i przy dokładnym przestrzeganiu instrukcji będzie zawsze uruchamiany z kuchnią w celu wentylacji pomieszczenia kuchennego (instalator jest zobowiązany do przestrzegania obowiązujących krajowych przepisów i ich późniejszych zmian).
- Kuchnia ta została zaprojektowana do użytkowania w pomieszczeniach wewnętrznych budynków mieszkalnych do użytku domowego i półprofesjonalnego.
- Aby urządzenie działało prawidłowo należy czyścić powierzchnię iskrowników co najmniej raz w tygodniu. W tym celu należy zdjąć palnik.

Tabliczka kuchni z danymi technicznymi (przykład)

		TESTPRÜFUNG: DE; G20; 2E; 20mbar				
MOD.: KCP96 V KCP96 VS	IT-ES-GB-PT-IE-CH	I12H3+	G20-G30/G31	20 ; 28-30/37 mbar	G20= 1358,44 l/h	
	DE	I12ELL3B/P	G20-G25-G30/G31	20; 20; 50/50 mbar	G25= 1578,07 l/h	
S/N: ΣQn: 14,25 kW AC 220-230V~ 50Hz 2530W	GR	I12H3+	G20-G30/G31	20; 30/37 mbar	G30= 1037,12 g/h	
	LU	I2E	G20	20 mbar	G31= 1018,58 g/h	
	AT-CH	I12H3B/P	G20-G30/G31	20 ; 50/50 mbar		
	DK-SE-FI	I12H3B/P	G20-G30/G31	20 ; 30/30 mbar		
	BE-FR	I12E+3+	G20/G25-G30/G31	20/25; 28/37 mbar		
	NL	I12L3B/P	G25-G30/G31	25 ; 30/30 mbar		
	NO	I3B/P	G30/G31	30/30 mbar		
						CE 2001 0705 N° 7058M098

Dane techniczne

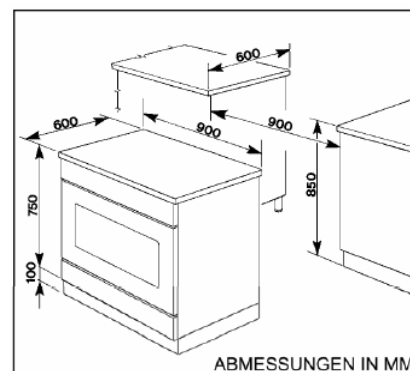
Model	KCV96 P	KCV 96
Wymiary dł. x gł. x wys. (mm)	900 x 600 x 850	
Wymiary pieca dł. x gł. x wys. (mm)	510 x 410 x 345	
Pojemność użytkowa pieca (dm ³)	72	
Maks. ładowność na blachę (GN 1/1) kg	4	
Pojemność użytkowa (4 blachy GN 1/1) kg	16	
Moc elektryczna		
Element grzewczy opiekacza (W)	2500	
Moc elektryczna pieca (W)	2400	5000
Maks. całkowita moc elektryczna (W)	2530	5150
Napięcie zasilające (V~)	220-230	380-400 2N
Częstotliwość (Hz)	50	
Klasa	I (przeciwko porażeniu prądem elektrycznym)	
Znamionowa moc cieplna kuchni (kW)	14,25	
Kategoria urządzenia (na Niemcy)	II2ELL3B/P	
Przyłącze gazowe	1/2"	
Klasa instalacji	Klasa 2 podklasa 1 /	
Ustawienie fabryczne	metan G20 – 20 mbar	
Ciśnienie zasilające	Gaz płynny G30/ G31: 50/50 mbar – metan G20: 20 mbar	

Tabliczka „Dane techniczne“ jest umieszczona z tyłu urządzenia

2. Zabudowa

Instalacja kuchni (rys. 1):

- oddzielnie od mebli (klasa 1)
 - między dwoma meblami (klasa 2 – podklasa 1)
- Zgodnie z przepisami bezpieczeństwa kuchnię należy zabudować tak, aby zagwarantować zabezpieczenie przed możliwym kontaktem z elementami elektrycznymi i przed przegrzaniem sąsiadujących mebli. Zwracamy uwagę na to, że okładzina z tworzywa sztucznego i drewna fornirowego musi być przyklejona klejami odpornymi na temperaturę 120°C. Tworzywa sztuczne i kleje o gorszych właściwościach lub nie odporne na działanie gorąca mogą spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny.



Wymiary w mm
Rys. 1

Należy zwrócić szczególną uwagę na to, aby kuchnia w żadnym przypadku nie przylegała tylną ścianą do łatwopalnej ściany. Przestrzeń pod kuchnią powinna być wolna.

3. Wskazówki dla instalatora

Szanowny Kliencie, zdecydował się Pan/ Pani na nasz produkt. Dziękujemy za dokonany wybór. Przedstawione dalej wskazówki i zalecenia objaśniają etapy prawidłowej instalacji kuchenki, jej użytkowania i konserwacji, co spowoduje jej bezpieczne i optymalne wykorzystanie.

Ogólne uwagi – Instalacja i użytkowanie każdego elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego wymaga przestrzegania kilku podstawowych norm. Urządzenie może być zainstalowane wyłącznie przez uprawniony do tego personel i zgodnie z prawnie obowiązującymi normami. Wszelkie czynności konserwacyjne i nastawianie urządzenia można wykonywać wyłącznie wtedy, gdy kuchnia jest odłączona od prądu.

Wskazówka: Używanie gazowych elementów grzewczych wytwarza wysoką temperaturę i wilgotność w pomieszczeniu, w którym urządzenie zostało zainstalowane. W celu zapewnienia właściwej cyrkulacji powietrza w pomieszczeniu należy zawsze zapewniać naturalne wietrzenie lub zainstalować wywiewnik z przewodem odprowadzającym. Przed pierwszym włączeniem piekarnika przemyć go wodą i środkiem czyszczącym i dokładnie wypłukać. Umieścić boczne prowadnice i założyć wszelkie możliwe ruszty. Następnie włączyć kuchnię na maksymalną temperaturę na okres 2 godzin, aby w ten sposób usunąć możliwe zapachy spowodowane izolacją cieplną i pozostałościami smarów stosowanych przy produkcji kuchni.

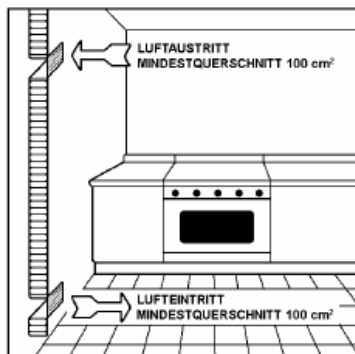
Miejsce instalacji: W celu sprawnego funkcjonowania kuchni pracującej na gaz konieczne jest naturalne napowietrzanie do spalania gazu. (Instalator musi zachować obowiązujące krajowe przepisy i ich późniejsze zmiany). Powietrze powinno być doprowadzane do pomieszczenia bezpośrednio przez otwór prowadzący do ściany zewnętrznej (rys. a). Otwory te powinny charakteryzować się swobodnym przekrojem przepływu wynoszącym przynajmniej 100cm² dla dopływu powietrza i przynajmniej 100 cm² dla odprowadzania spalin. Jeżeli będzie zainstalowane inne urządzenie zasilane gazem, wówczas przekrój przepływu musi ulec odpowiedniemu powiększeniu. Otwory powinny być tak umieszczone, aby nie można ich było zaczopować ani z zewnątrz ani od wewnątrz, te do doprowadzenia powietrza najlepiej w okolicy podłogi, a te do odprowadzania spalin u góry na murze zewnętrznym. Jeżeli nie ma takiej możliwości w pomieszczeniu, w którym kuchnia jest instalowana, konieczne powietrze może być doprowadzane z sąsiadującego pomieszczenia, pod warunkiem, że nie jest to sypialnia lub pomieszczenie niebezpieczne, i że można zagwarantować właściwą wentylację. (Instalator musi zachować obowiązujące krajowe przepisy i ich późniejsze zmiany)

Odprowadzanie produktów spalania – Z palników spaliny muszą być odprowadzane przez okap bezpośrednio do rury wyciągu dymowego lub bezpośrednio na zewnątrz. Okap nie może być umieszczony poniżej 70 cm od powierzchni pracy (rys. b) Należy także zachować minimalny odstęp od mebli lub regałów, które są zamontowane poziomo nad kuchnią. Jeżeli nie ma możliwości zainstalowania okapu, należy stosować wentylator elektryczny połączony bezpośrednio z oknem lub wyjściem na zewnątrz. W pomieszczeniu muszą się jednak znajdować otwory doprowadzające powietrze (Instalator musi zachować obowiązujące krajowe przepisy i ich późniejsze zmiany) – (rys. c)

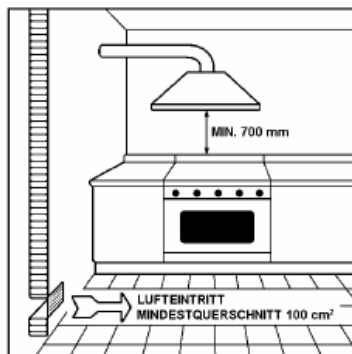
Moc tego elektrycznego wentylatora musi gwarantować 3-5-krotnie większą godzinową wymianę powietrza w napowietrzonym pomieszczeniu.

Wskazówka: Intensywne i dłuższe użytkowanie kuchni może wymagać dodatkowej wentylacji, np. przez otworzenie okna lub bardziej wydajne napowietrzanie przy pomocy sprawniejszego mechanicznego urządzenia zasysającego.

Ujście powietrza
min. przekrój 100cm²

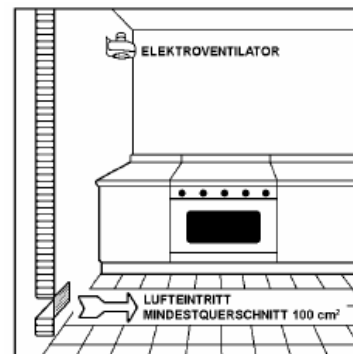


Dopływ powietrza
min. przekrój 100cm²
(rys. a)



Dopływ powietrza
min. przekrój 100cm²
(rys. b)

Wentylator elektryczny



Dopływ powietrza
min. przekrój 100cm²
(rys. c)

Pozostałe ryzyka

- Nie dopuszczać do użytkowania kuchni przez personel, który nie został w tym względzie przeszkolony,
- Gdy kuchnia jest gorąca, ostrożnie otwierać drzwiczki, aby nie dopuścić do dużego ujścia ciepła, mogącego spowodować oparzenia.
- Kuchnia jest wyposażona w elektryczne części i nigdy nie wolno jej myć strumieniem wody lub parą.
- Aby nie dopuścić do złego podłączenia kuchni, przyłączy gazowe jest oznakowane tabliczką, na której podany jest stosowany rodzaj gazu.
- Kuchnia ma przyłączy elektryczne: przed przystąpieniem do jej czyszczenia zawsze odłączyć ją od prądu.
- Uchwytu drzwi nie używać do transportu kuchni (możliwe pęknięcie szyby).
- Ruchome części palników należy po ewentualnym czyszczeniu prawidłowo umieścić na swoim miejscu, w ten sposób unikamy złej lub niebezpiecznej pracy kuchni (usterki).

4. Przyłączenie kuchni do instalacji gazowej

Przyłączenie kuchni do butli lub instalacji gazowej odbywa się zgodnie z przepisami i normami (Instalator musi zachować obowiązujące krajowe przepisy i ich późniejsze zmiany). Przyłączy gazowe musi być wykonane ze stałej rury miedzianej lub odpowiedniej dla danego typu stali nierdzewnej (Instalator musi zachować obowiązujące krajowe przepisy i ich późniejsze zmiany). Gaz jest doprowadzany gwintowanymi przewodami GJ1/2". Należy sprawdzić, czy kuchnia jest przystosowana do pracy z istniejącym gazem i czy ciśnienie jest ustawione na doprowadzany rodzaj gazu. W przeciwnym przypadku należy wykonać czynności opisane w rozdziale „Przyłączy do różnych rodzajów gazu”.

WAŻNE – Prosimy upewnić się, czy ciśnienie w przewodzie doprowadzającym gaz ma wartości podane w tabeli „parametry palnika i dysz” (tabela 1-2).

Jeżeli ciśnienie zasilające nie jest zgodne z podanym w tabeli, należy usunąć przyczynę lub zgłosić do zakładu gazociągów i zaprzestać użytkowania kuchni. Przyłączenie do sztywnych lub elastycznych rur metalowych nie może powodować obciążenia przewodów kuchni („rampa”)

5. Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej


Przed podłączeniem kuchni należy zapewnić:


- przełącznik różnicowy i instalacja wytrzymałą obciążenie kuchni (patrz dane na tabliczce elektrycznej);
- Instalacja elektryczna jest wyposażona w skuteczny system uziemiający spełniający wymogi aktualnych przepisów;
- Łatwa dostępność okrągłej wtyczki używanej do podłączenia.

Przy bezpośrednim podłączeniu do sieci należy zgodnie z obowiązującymi przepisami zainstalować między kuchnią a przewodem okrągłą wtyczkę z minimalnym otworem 3mm między kontaktami, zwymiarować ją odpowiednio do obciążenia oraz zgodnie z przepisami. Nie wolno odłączać z wtyczki kabla uziemiającego żółty/ zielony.


Przyłączenie kabla zasilającego

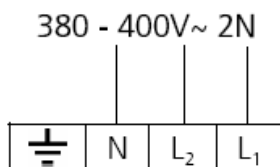
Model KCV 96 P – Listwa przyłączeniowa znajduje się z na tylnej ścianie kuchni. Otworzyć pokrywę listwy przyłączeniowej podnosząc śrubokrętem dwa boczne skrzydła. Poluzować śrubę uchwytu kabla i przeprowadzić kabel. Kabel umieścić w taki sposób, aby przewód uziemiający, w przypadku gdy będzie wyciągany, wyszedł jako ostatni.

Podłączyć przewód fazowy do zacisku oznaczonego „L”, przewód zerowy do zacisku z oznaczeniem „N” a przewód uziemiający do zacisku oznaczonego symbolem 

Przykręcić nakrętkę wpustową uchwytu kabla i zamknąć pokrywę deski zaciskowej. Kuchnia musi być podłączona do systemu ekwipotencjalnego, którego skuteczność należy sprawdzić zgodnie z obowiązującymi przepisami. Podłączenie między różnymi urządzeniami musi być wykonane przy pomocy przewidzianego do tego zacisku o symbolu .


Minimalny przekrój ekwipotencjalnego przewodu musi wynosić 10 mm². Ekwipotencjalny zacisk znajduje się na tylnej ścianie kuchni. Przy pracującej kuchni napięcie zasilające nie może różnić się od napięcia znamionowego o więcej niż ± 10%.

Model KCV 96 – Dostęp do listwy przyłączeniowej uzyskuje się przez usunięcie tylnego pokrycia kuchni. Poluzować zacisk i przeciągnąć kabel. Przewód tak umieścić, aby przewód uziemiający odłączyć w ostatniej kolejności od zacisku, w przypadku gdy w sposób nieprzewidziany zostanie pociągnięty. Podłączyć przewód fazowy do zacisków oznaczonych jako „L1” i „L2”, przewód zerowy do zacisku „N” a przewód uziemiający do zacisku oznaczonego symbolem  zgodnie ze schematem:



(taki sam schemat przyłączeniowy znajduje się w pobliżu listwy przyłączeniowej). Dokręcić zaciski kabli i założyć tylną pokrywę.

Kuchnię należy podłączać w ramach ekwipotencjalnego systemu, którego wydajność należy sprawdzić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przyłącze to między różnymi urządzeniami należy wykonać przez odpowiedni zacisk, oznaczony symbolem . Minimalny przekrój ekwipotencjalnego przewodu musi wynosić 10mm². Zacisk ekwipotencjalny znajduje się na dole tylnej ściany kuchni.

Kabel zasilający musi charakteryzować się następującymi właściwościami:

	KCV96P	KCV 96
Napięcie zasilające (V~)	220 – 230	380 – 400 2N
Przekrój kabla	3 x 1,5 mm ²	4 x 2,5 mm
Typ kabla zasilającego	H07RN-F	

Zabezpieczenie przeciwwyfływowe gazu – Kuchnia posiada przerywacz cieplny, który gwarantuje ochronę przed zbyt wysokimi i niebezpiecznymi temperaturami, mogącymi powstać w sposób niezamierzony w piekarniku. W takim przypadku urządzenie włącza się i przerywa dopływ prądu do kuchni. Dostęp do urządzenia jest możliwy przez zdjęcie tylnej osłony kuchni.

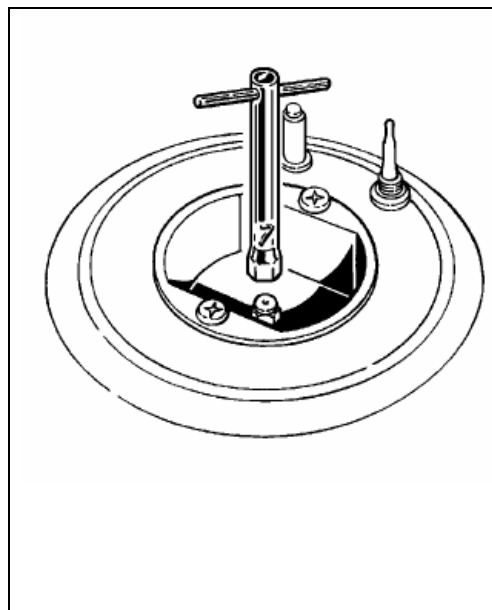
6. Przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu

W celu przystosowania kuchni do innego rodzaju gazu (patrz tabliczka znamionowa lub uzupełniające oznakowanie), należy wymienić dysze pięciu palników i nastawić dopływ powietrza pierwotnego przy pomocy odpowiednich nastawników. W tym celu należy wymontować pole grzewcze w taki sposób, aby uzyskać łatwy dostęp do palnika, podstawy dysz i nastawników powietrza pierwotnego.

- Usunąć z palnika nakładane i ruchome części
- Dyszę wykręcić przy pomocy specjalnego klucza nasadowego 7mm (rys. 2) i wymienić na nową sprawdzoną dyszę (patrz tabela 1). Sprawdzić w tabeli 1 prawidłową średnicę, która jest podana na dyszach.

Po wymianie dysz ponownie zamontować wymontowane części i na tabliczce „dane techniczne” umieścić nowe dane.

Uwaga: Palniki nie wymagają regulacji powietrza.



Rys. 2

Ustawienie minimalne – Palniki są dostosowane do pracy z metanem (G20). W przypadku pracy z gazem płynnym (G30/G31) należy postępować następująco: Palnik zapalić na minimalnej mocy i przy pomocy odpowiedniego śrubokrętu całkowicie dokręcić śrubę

nastawczą znajdującą się z boku rękojeści każdego kurka. Sprawdzić, czy płomień pali się równomiernie i jest stabilny, także podczas obracania pokrętkiem kurka z położenia maksymalnego do minimalnego otwarcia. Po ustawieniu śruby nastawczej na obejściu należy ją zamknąć czerwonym lakierem.

Tabela 1

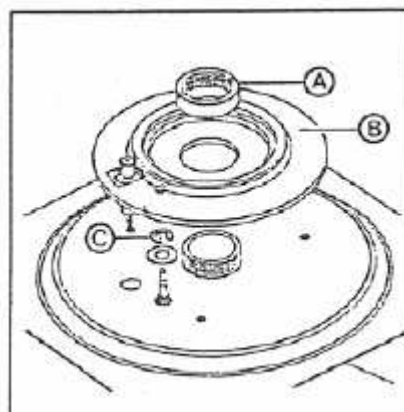
Ciśnienie doprowadzane w mbar			
Rodzaj gazu	Praca	Max	Min.
G30	50	57,5	42,5
G31	50	57,5	42,5
G20	20	25	17
G25	20	25	17

	Nominalny przepływ ciepła (kW)	Zredukowany przepływ ciepła (kW)	Średnica dyszy głównej (1/100mm)		Średnica dysz śruby na obejściu		Zużycie obliczone przy wyższych mocy cieplnej			
			G30/G31 50/50 mbar	G20/G25 20/20 mbar	G30/G31 50/50 mbar	G20/G25 20/20 mbar	G30 50mbar (g/h)	G31 50mbar (g/h)	G20 20mbar (g/h)	G25 20mbar (g/h)
Palnik z potrójnym wieńcem nr 1	3,5	1,8	75	135/145	74	podana	255	250	334	388
Palnik średni nr 3	3	0,95	75	115/134	50	podana	218	214	286	332
Palnik pomocniczy nr 1	1,75	0,6	58	97/100	40	podana	127	125	167	194

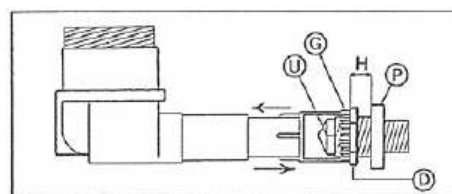
Model KC V96

W celu dostosowania kuchni do innego rodzaju gazu (patrz tabliczka znamionowa lub uzupełniające oznakowanie), należy wymienić dysze pięciu palników i nastawić dopływ powietrza pierwotnego przy pomocy odpowiednich nastawników. W tym celu należy wymontować pole grzewcze w taki sposób, aby uzyskać łatwy dostęp do palnika, podstawy dysz i nastawników powietrza pierwotnego.

- Usunąć z palnika nakładane i ruchome części
- Przy pomocy specjalnego narzędzia dostarczonego z kuchnią odkręcić pierścienie gwintowane „A” (rys. 3), które mocują palnik do pola grzewczego.
- Ostrożnie usunąć pierścienie chromowe „B”, aby nie uszkodzić drucików zamocowanych do zapalników.
- Odciągnąć pierścienie gumowe „C” przytwierdzające termoelementy do pola grzewczego.
- Poluzować 3 śruby, które mocują średni palnik (potrójny wieńiec) do pola grzewczego.
- Poluzować 4 śruby znajdujące się po obu stronach pola grzewczego.
- Ostrożnie podnieść i zdjąć pole grzewcze, aby ułatwić dostęp w obszar palnika.
- Dysze „U” zamienić nowymi odpowiednimi do



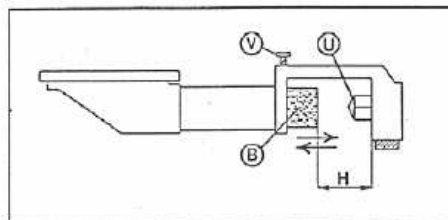
Rys. 3



Rys. 4

danego rodzaju gazu, zgodnie z informacjami zawartymi w tabeli 2. Sprawdzić, czy na dyszach podana jest właściwa średnica.

- Wyregulować nowy dopływ powietrza pierwotnego poprzez właściwy odstęp nastawników, znajdujących się na wejściu przewodu Venturiego palnika.
- Dla palników średnich i pomocniczych (rys. 4) poluzować nakrętkę mocującą „D” w taki sposób, aby odstęp między pierścieniem a podstawą dysz „P” miała wartość H zgodnie z tabelą 2. Następnie ponownie dokręcić nakrętkę mocującą „D”



Rys. 5

- Dla palnika z potrójnym wieńcem (rys. 5) poluzować śrubę „V”, która mocuje tuleję nastawczą „B”. Tuleję nastawić na odstęp H, z uwzględnieniem wartości podanych w tabeli 2. Następnie ponownie dokręcić śrubę „V”.
- Po wymianie podstawowych dysz palnika wyregulować powietrze pierwotne i zamknąć nastawniki.

Zdemontowane części założyć w odwrotnej kolejności i na tabliczce „dane techniczne” umieścić nowe dane.

Uwaga: Zdjęcie osłony tylnej ułatwi montowanie palników.

Ustawienie minimalne – Palniki są dostosowane do pracy z metanem (G20). W przypadku pracy z gazem płynnym (G30/G31) należy postępować następująco: Palnik zapalić na minimalnej mocy i przy pomocy odpowiedniego śrubokrętu całkowicie dokręcić śrubę nastawczą znajdującą się z boku rękojeści każdego kurka. Sprawdzić, czy płomień pali się równomiernie i jest stabilny, także podczas obracania pokrętkiem kurka z położenia maksymalnego do minimalnego otwarcia. Po ustawieniu śruby nastawczej na obejściu należy ją zamknąć czerwonym lakierem.

Tabela 2

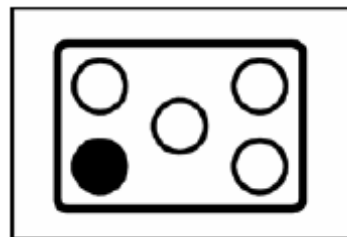
Ciśnienie doprowadzane w mbar			
Rodzaj gazu	Praca	Max	Min.
G30	50	57,5	42,5
G31	50	57,5	42,5
G20	20	25	17
G25	20	25	17

	Nominalny przepływ ciepła (kW)	Zredukowany przepływ ciepła (kW)	Średnica dyszy głównej (1/100mm)		Średnica dysz śruby na obejściu		Odstęp H dla regulacji powietrza (mm)		Zużycie obliczone przy wyższych mocy cieplej			
			G30/G31 50/50 mbar	G20/G25 20/20 mbar	G30/G31 50/50 mbar	G20/G25 20/20 mbar	G30/G31 50/50 mbar	G20/G25 20/20 mbar	G30 50mbar (g/h)	G31 50mbar (g/h)	G20 20mbar (g/h)	G25 20mbar (g/h)
Palnik z potrójnym wieńcem nr 1	3,6	1,8	80	140/150	74	podana	6	6	262	257	343	399
Palnik średni nr 3	3,1	0,95	75	130/140	50	podana	4	4	226	222	296	343
Palnik pomocniczy nr 1	2,7	0,6	70	119/130	40	podana	4	4	197	193	257	299


7. Instrukcja użytkowania


Pole grzewcze

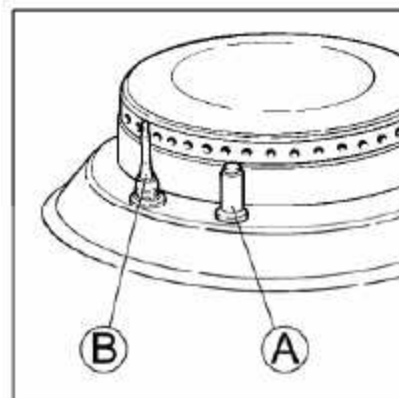
Obsługa pola grzewczego – Na pulpicie pokazane są dla każdego pokrętkła, 4 puste i jeden zaciemniony okrąg (rys. 6) Zaciemniony okrąg pokazuje umieszczenie palnika gazowego, który jest obsługiwany przez odpowiednie pokrętkło.



Rys. 6

Elektryczny zapalacz z urządzeniem zabezpieczającym wypływ gazu – Palnik jest wyposażony w elektryczny zapalacz iskrowy „A” (rys. 7). Zapalacz zaczyna działać, gdy naciśniemy na przycisk oznaczony symbolem 

W celu zapalenia palnika wcisnąć przycisk zapalacza iskrowego i jednocześnie wcisnąć pokrętkło i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji (duży płomień/ iskra zapalająca). 





Aby urządzenie działało prawidłowo należy czyścić powierzchnię iskrowników co najmniej raz w tygodniu. W tym celu należy zdjąć palnik.

Po ukazaniu się płomienia zwolnić przycisk elektrycznego zapalacza a pokrętkło kurka trzymać wciśnięte przez następne ok. 6 – 8 sekund celem zadziałania urządzenia zabezpieczającego przed wypływem gazu „B”.

Następnie zwolnić pokrętkło i ustawić na żądane położenie. Jeżeli płomień zgaśnie, włączy się zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu „B” i automatycznie zamknie kurek, co spowoduje przerwanie dopływu gazu.

W celu ponownego zapalenia palnika, ponownie ustawić pokrętkło na pozycję wyłączenia • i po upływie ok. 1 minuty powtórzyć proces zapalania. Każdy palnik można użytkować na maksymalnej, średniej lub minimalnej mocy poprzez ustawienie pokrętkła w położeniu pomiędzy ustawieniami minimum a maksimum.

Położenia pokrętkła są oznakowane następująco:

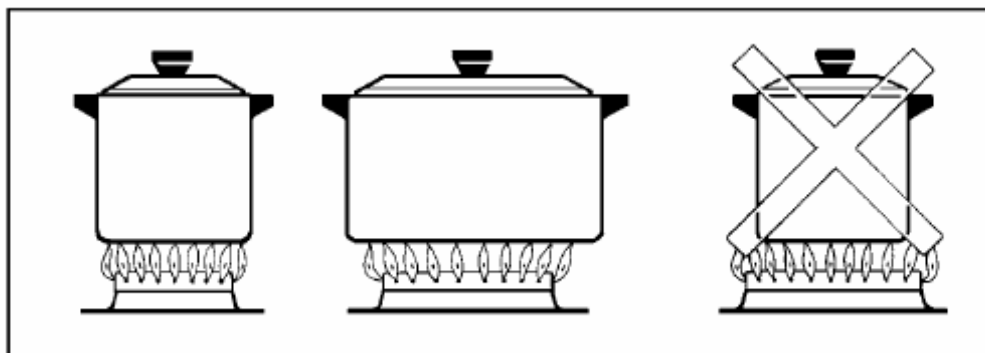
- położenie „aus” (wyłączone) •
- położenie „maksimum”  (duży płomień/iskra)
- położenie „minimum”  (mały płomień).

Wskazówka: Naczynia stawiane na palniku pola grzewczego nie powinny mieć wybruszonych lub wklęsłych spodów. Dno naczynia powinno być płaskie (rys. 8: Ich średnica powinna wynosić:

Model KCV 96 P - KCV96

- 180 mm dla palnika pomocniczego (palnik po prawej stronie z tyłu);
- 220 mm dla palnika średniego (palnik po lewej stronie z tyłu – z przodu po lewej i prawej stronie);
- 240 mm dla palnika z potrójnym wieńcem (środkowy palnik)

Palnik pomocniczy jest wyposażony w ruszt redukcyjny, na którym można ustawiać garnki o średnicy 120 mm lub mniejsze.

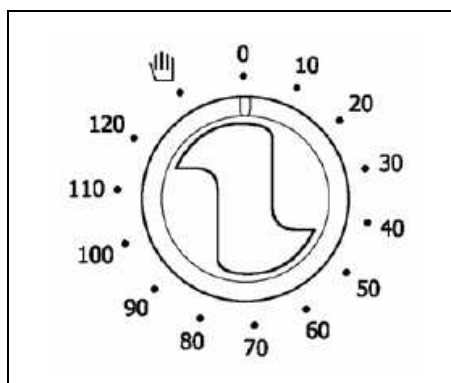


Rys. 8

Nie radzimy zbyt długiego używania brytfanien lub tego typu naczyń. Podczas pracy palnika zbyt duża temperatura rusztu może prowadzić do uszkodzenia lakieru.

PIECA

- Obsługa pieca i jego funkcje



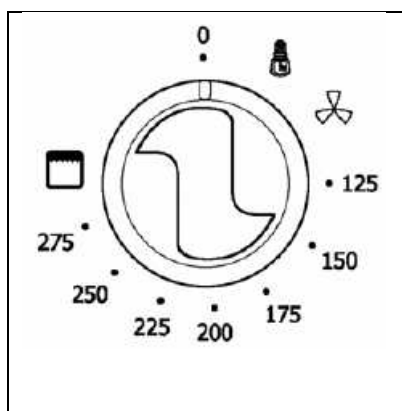
Rys. 9

PROGRAMATOR – POKRĘTŁO
(rys. 9)

Działa poprzez przełącznik i umożliwia włączenie urządzenia.

Symbole

 = praca ręczna



Przełącznik programów /
Regulator termostatu
(KCV 96 P – KCV 96)
rys. 10

Umożliwia wybór
różnego rodzaju ciepła w
zależności od wymagań
pieczeniowych i reguluje
temperaturę wewnątrz
pieca wg wybranej
wartości



= Oświetlenie wnętrza
pieca





= Rozmrażanie



= Grzejnik opiekacza

PROGRAMOWANIE „ZAKOŃCZENIE PIECZENIA”

- **Praca półautomatyczna** – można nastawić czas pieczenia do 120 minut. Pokrętko programatora obrócić na wybrany czas pieczenia. Program pracuje. Gdy minie czas pieczenia piec wyłączy się automatycznie.
- **Praca ręczna** – Piec można użytkować także bez nastawiania czasu pieczenia. Pokrętko programatora ustawić po prostu w pozycję (ręczna) 
- **Lampka kontrolna termostatu pieca** – gaśnie zawsze, gdy piec osiągnie nastawioną temperaturę. Zapala się w chwili załączenia się termostatu w celu ponownego uzyskania nastawionej temperatury.
- **Oświetlenie wnętrza pieca** – Włączony piec jest zawsze oświetlony. Gdy piec jest wyłączony do normalnego czyszczenia należy obrócić pokrętko w położenie 

PIECZENIE – Przed włożeniem produktu do pieca należy go ogrzać do żądanej temperatury. Gdy piec ma właściwą temperaturę wsunąć potrawę i sprawdzić czas pieczenia. 5 minut przed zakończeniem nastawionego czasu wyłączyć piec i w ten sposób wykorzystać pozostałe ciepło.

Przykłady pieczenia przy wstępnie ogrzanym piecu


Potrawa	Temperatura °C	Czas pieczenia (min)
Faszerowane Cannelloni	160	20
Faszerowany jajami koper włoski	200	25
Zapieczona lasagne	170	45
Zapiekanka z makaronem	180	22
Ryż po kreolsku	190	90
Pieczeń jagnięca	200	90
Kaczka	100	220
Pieczeń wieprzowa	200	110
Duszona wołowina	220	180
Kurczak pieczony	200	100
Ryba ogólnie (1/2 kg)	200	20
Ciasto z brzoskwiniami	180	60
Murzynek	200	40
Jabłecznik	180	55
Ciasto bez owoców	180	50
Podkład do ciast (Bigné)	200	20
Strudel (1 etap)	200	20
Strudel (2 etap)	180	45

Użytkowanie opiekacza – Podczas użytkowania opiekacza drzwiczki muszą być zamknięte. Opiekane mięso lub rybę lekko natrzeć olejem i zawsze kłaść na ruszt, który w zależności od grubości opiekanej potrawy jest najbliżej albo najdalej od elementu grzewczego, tak aby uniknąć spalenia z zewnątrz i niedopieczenia potrawy w środku. Dodanie 1 do 2 szklanek wody do blachy na ściekający tłuszcz, pozwoli na uniknięcie dymu powodowanego przez

pryskający tłuszcz. *Użytkując opiekacz należy blachę na ściekający tłuszcz zawsze wsuwać na najniższy poziom pieca.*

Pieczenie z termoobiegiem – Ustawić pokrętko (rys. 10) na żadaną temperaturę.

Opiekacz – Obrócić pokrętko na symbol  Ruszt użytkuje się zawsze przy zamkniętych drzwiczkach.

Rozmrażanie: Obrócić pokrętko na symbol 

8. Czyszczenie i konserwacja kuchni

UWAGA: Przed wszelkimi pracami należy kuchnię wyłączyć z prądu. Sprawdzić, czy kurek od gazu jest zamknięty i ewentualnie odczekać do ochłodzenia się urządzenia.

Palniki – Ruszty myć zawsze w ciepłej wodzie z dodatkiem płynnych środków zmywających. Płytę podpalnikową i sam palnik należy często przemywać ciepłą wodą z dodatkiem płynnych środków myjących, i starannie usuwać osad. Płytę podpalnikową dokładnie wytrzeć i sprawdzić czy otwory palnika nie są zaczopowane. Często czyścić końcówki zapalacza iskrowego.

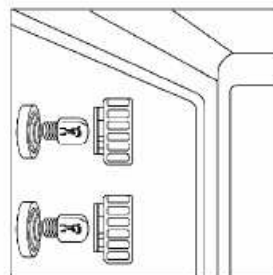
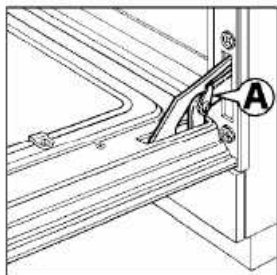
Palniki / piec – Ruszty i części ze stali szlachetnej wyczyścić ciepłą wodą z dodatkiem mydła i wytrzeć miękką szmatką. Nie używać żadnych ścierających lub niszczących środków. Do trudnych plam stosować normalne tradycyjne środki myjące (nie ścierające) używać trochę ciepłego octu. Połysk stali szlachetnej można zachować, stosując środki dostępne na rynku.

Piec – Ze względów na higienę środków spożywczych i w celu zapewnienia optymalnej pracy pieca, należy go czyścić po każdym użytkowaniu; dzięki temu łatwiej jest usunąć pozostałości po pieczeniu i unika się ich spalania podczas następnego użytkowania pieca.

Kuchnię należy myć, gdy jest jeszcze ciepła. Używać do tego ciepłej wody i środka do mycia, następnie dokładnie wytrzeć i wysuszyć.

Drzwi pieca – Podczas dokładnego mycia pieca należy wymontować drzwi. W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- Całkowicie otworzyć drzwi;
 - Na odpowiednich miejscach zawiasów zahaczyć pierścienie „A” (rys. 13);
- Lekko podnieść i wyjąć drzwi (rys. 14)



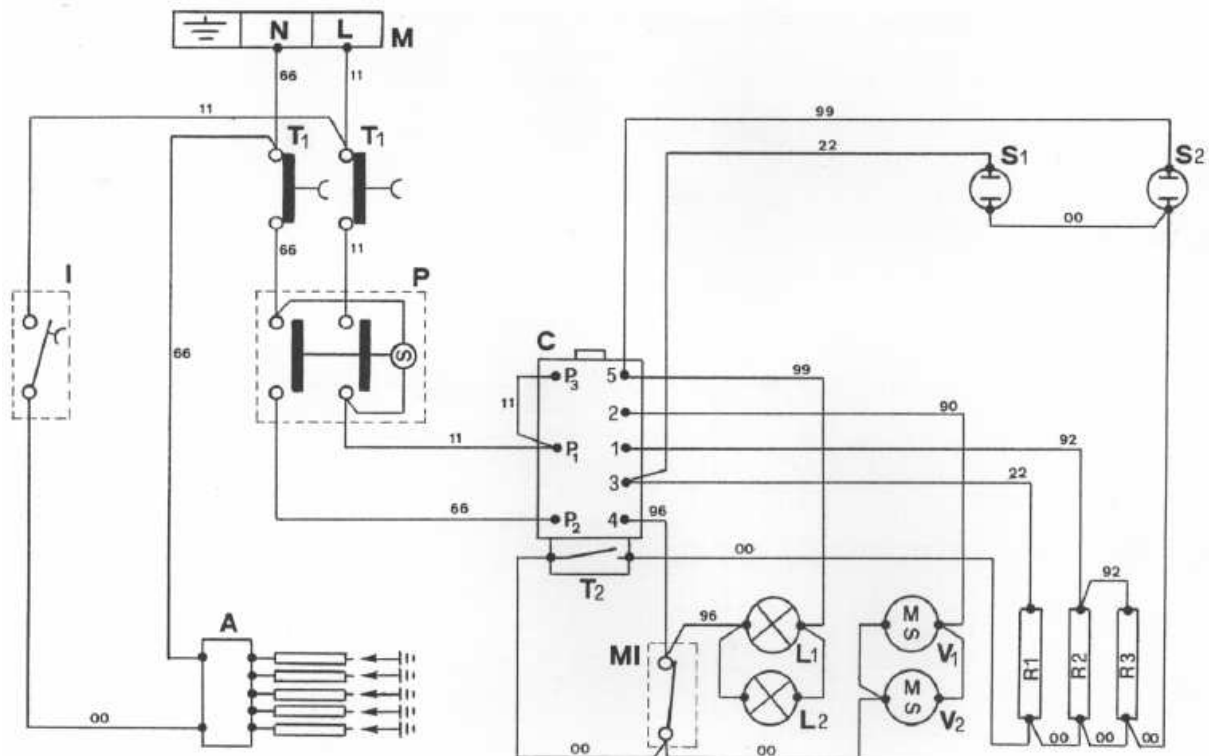
Wymiana żarówki oświetlenia wnętrza pieca – Kuchnię odłączyć od prądu.

- Zdjąć szklany klosz lampki (rys. 15);
- Wykręcić żarówkę i wkręcić nową, żaroodporną (300°C). Musi ona spełniać następujące wymagania:
Napięcie: 230/240 V
Moc: 15 W
Gwint: E 14
- Założyć ponownie szklany klosz lampki i podłączyć kuchnię do prądu.

WAŻNE – Zaleca się, aby przynajmniej raz do roku urządzenia z przyłączem gazowym lub elektrycznym były sprawdzone przez wykwalifikowanych techników. Producent nie przyjmuje żadnej odpowiedzialności za pośrednie i bezpośrednie szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, wadliwą instalacją lub konserwacją lub przez inne przyczyny podane w naszych warunkach handlowych.

Schemat ideowy

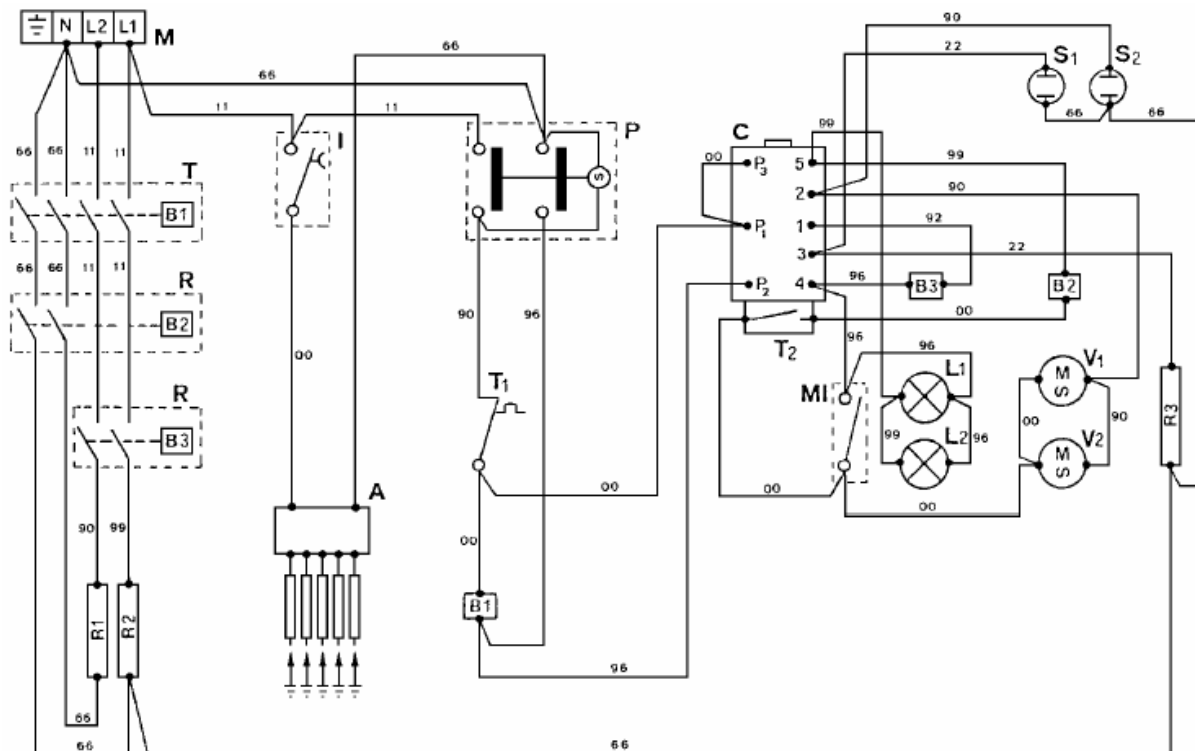
SCHEMAT IDEOWY MODELU KCV 96 P



Legenda

M	Listwa połączeń zasilania elektrycznego	V1-V2	Elektryczna dmuchawa promieniowa
T1	Termostat	R2-R3	Okrągłe grzejniki 1200 W
T2	Pokrętko termostatu	R1	Grzejnik opiekacza 2500 W
A	Zapalacz	00	czarny
I	Przycisk przełącznika	11	brązowy
MI	Mikrowyłącznik drzwi	22	czerwony
P	Programowanie czasu pieczenia	66	niebieski
C	Pokrętko programatora pieca	90	biały/czarny
L1-L2	Oświetlenie wnętrza pieca	92	biały/czerwony
S1	żarówka lampki kontrolnej opiekacza	96	biały/niebieski
S2	żarówka lampki kontrolnej termostatu	99	biały

SCHEMAT IDEOWY MODELU KCV 96



Legenda

M	Listwa połączeń zasilania elektrycznego	B2-B3	Przełącznik cewki
T1	Termostat	V1-V2	Elektryczna dmuchawa promieniowa
T2	Pokrętło termostatu	R1-R2	Okrągłe grzejniki 2500 W
A	Zapalacz	R3	Grzejnik opiekacza 2500 W
I	Przycisk przełącznika	00	czarny
MI	Mikrowyłącznik drzwi	11	brązowy
P	Programowanie czasu pieczenia	22	czerwony
C	Pokrętło programatora pieca	45	żółty/ zielony
L1-L2	Oświetlenie wnętrza pieca	66	niebieski
S1	żarówka lampki kontrolnej opiekacza	90	biały/czarny
S2	żarówka lampki kontrolnej termostatu	92	biały/czerwony
B1	Zdalny przełącznik cewki	96	biały/niebieski
T	Zdalny przełącznik	99	biały
R	Przełącznik		

9. Pomoc techniczna i oryginalne części zamienne

Przed opuszczeniem zakładu kuchnia została odebrana i nastawiona przez doświadczonych specjalistów, dzięki czemu gwarantuje doskonałe rezultaty. Wymagane naprawy i nastawienia muszą być przeprowadzane z największą starannością i uwagą. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Z tego powodu należy zawsze zgłaszać się do sprzedawcy kuchni lub do naszego najbliższego punktu serwisowego, podając rodzaj usterki i model urządzenia. Części potrzebne do przystosowania do innego rodzaju gazu znajdują się w zakresie dostawy.

10. Informacja o odpadach

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.



Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Urządzenie, w celu jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.

Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów.

Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

11. Gwarancja

Zakupione przez Państwa nowe urządzenie jest objęte gwarancją. Gwarancja jest dołączona do niniejszej instrukcji. **Gwarancja zaczyna obowiązywać, gdy wypełnicie Państwo kupon B dokumentu gwarancji i odesłacie go w ciągu 8 dni od daty zakupu do producenta ; część A dowodu gwarancji należy starannie przechowywać i w razie potrzeby przedłożyć personelowi obsługi technicznej razem z dowodem zakupu lub innym ważnym dokumentem ważnym dla celów podatkowych. W przeciwnym razie personel serwisu może wystawić Państwu fakturę za przeprowadzenie ewentualnej naprawy.**

Warunki gwarancji: Sprzedający zobowiązuje się do wymiany lub bezpłatnej naprawy urządzenia lub jego części, jeżeli będą one wykazywać pierwotne usterki, **zgodnie z wytycznymi 1999/44/CE Parlamentu Europejskiego**. Ustawowa gwarancja trwająca **24 miesiące** dotyczy urządzeń przeznaczonych do użytku gospodarstwa domowego, dla celów profesjonalnych natomiast **12 miesięcy**. Naprawy przeprowadzone w ramach gwarancji nie powodują przedłużenia lub odnowienia gwarancji. Nikt nie ma prawa zmiany okresów i warunków gwarancji lub wystawiania innych ustnych lub pisemnych gwarancji. Udzielona ustawowa gwarancja jest zgodna z wytycznymi 1999/44/CE i nie narusza krajowych praw konsumenta. Gwarancja obowiązuje we wszystkich krajach członkowskich Unii Europejskiej. W sprawach spornych właściwym sądem jest sąd w Padwie.

Gwarancja nie obejmuje następujących rzeczy:

- uszkodzeń powstałych w wyniku awarii lub usterek elektrycznych lub hydraulicznych instalacji i/lub urządzeń doprowadzania gazu;



- szkód spowodowanych niestarannością, niedbalstwem lub niewłaściwym użytkowaniem urządzenia;
- uszkodzeń spowodowanych użytkowaniem urządzenia w sposób niezgodny ze wskazówkami niniejszej instrukcji obsługi;
- prac takich jak instalacja, nastawienia, konserwacja i niepotrzebne kontrole;
- szkód i/ lub usterek powstałych podczas transportu (w takim przypadku należy natychmiast powiadomić sprzedawcę i/ lub przewoźnika).

Gwarancja nie obowiązuje:

- gdy klient nie potrafi wykazać się wypełnionym dokumentem gwarancji wraz z dowodem zakupu;
- gdy naprawy przeprowadzał nie autoryzowany personel;
- gdy wyciągi dymowe i odpływy są niewłaściwe dla prawidłowego funkcjonowania urządzenia;
- w stosunku do części lakierowanych lub emaliowanych, pokręteł, uchwytów, ruchomych i zdejmowalnych części plastikowych, lampek, części szklanych, kształtek szamotowych i pozostałego osprzętu.

Producent nie przeprowadza instalacji urządzeń; jeżeli sprzęt zostanie zainstalowany przez Sprzedającego, wówczas on ponosi za to odpowiedzialność. Producent nie przyjmuje odpowiedzialności za bezpośrednie i pośrednie szkody na osobach, rzeczach i zwierzętach domowych spowodowanych awarią urządzenia lub powstałych w wyniku przymusowego wyłączenia z użytkowania.

Wskazówki dla Sprzedającego:

1. Jeżeli w chwili otrzymania towaru opakowanie nie jest kompletne lub jest uszkodzone, należy nanieść następującą informację: „Z ZASTRZEŻENIEM KONTROLI TOWARU” i w ciągu 4 dni od daty dostawy przesłać pisemną reklamację do producenta.
2. Przed zainstalowaniem nowej kuchni należy zawsze sprawdzić wyciąg dymowy, także wtedy, gdy do danego komina zostało już podłączone inne urządzenie ;
3. Kuchnia została zaprojektowana wyłącznie do użytkowania w przemyśle spożywczym, natomiast urządzenie grzewcze do ogrzewania pomieszczeń mieszkalnych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne nieścisłości instrukcji powstałe w wyniku błędów drukarskich lub podczas przepisywania. Zastrzega sobie prawo dokonywania zmian, które uzna za konieczne lub przydatne także w interesie klienta, a które nie zakłócają najważniejszych właściwości funkcjonalnych i zabezpieczających urządzenia.