



La Cornue 1908

CornuFé®

www.la-cornue.com



CornuFé 110 Διπλής ενέργειας

Οδηγίες χρήσης, εγκατάστασης και σέρβις

GR

Model dwupaliwowy 110

Przewodnik użytkownika, Instalacja i Instrukcje obsługi

PL

Руководство по эксплуатации и инструкции по установке и обслуживанию для плиты модели 110

Работающей на двух видах топлива

RU

U106405 - 08



Ελληνικά

Για την ασφάλειά σας	1
Καθαρισμός της κουζίνας	7
Αντιμετώπιση προβλημάτων	8
Γενικές οδηγίες για την ασφάλεια	9
Σέρβις και ανταλλακτικά	11
Εγκατάσταση	12
Σέρβις	17
Τεχνικά στοιχεία	21
Διάγραμμα κυκλώματος	22

Για την ασφάλειά σας

- ▲ ΜΗΝ χρησιμοποιήστε ένα καθαρότερο ατμού στην κουζίνα σας.**
- ▲ Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και σε άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον έχουν υπό επιτήρηση ή οδηγίες για τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους εμπλέκονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Καθαρισμός και συντήρηση χρήστης δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.**
- ▲ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη του ζεσταίνονται κατά τη χρήση και θα διατηρούν τη θερμότητα ακόμη και μετά τη διακοπή της μαγειρικής. Πρέπει να ληφθεί μέριμνα για να αποφύγετε την επαφή με θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να φυλάσσονται μακριά εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.**
- ▲ Η κουζίνα, όπως και εσείς, χρειάζεται φρέσκο και καθαρό αέρα. Η φλόγες από τις εστίες παράγουν καυσαέρια, θερμότητα και υδρατμούς. Φροντίστε ο χώρος της κουζίνας να αερίζεται καλά: αφήστε ανοικτά τα ανοίγματα εξαερισμού ή εγκαταστήστε έναν απορροφητήρα. Εάν χρησιμοποιείτε πολλαπλές εστίες μαζί ή εάν χρησιμοποιείτε την κουζίνα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, ανοίξτε ένα παράθυρο ή ανάψτε τον εξαεριστήρα. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στις Οδηγίες εγκατάστασης. Σας συνιστούμε να διαβάσετε τις "Γενικές οδηγίες για την ασφάλεια" (ειδικά εάν δεν έχετε χρησιμοποιήσει στο παρελθόν κουζίνα διπλής ενέργειας), όπου δίνονται βασικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της κουζίνας διπλής ενέργειας.**
- ▲ Κίνδυνος φωτιάς: ΜΗΝ τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.**
- ▲ Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, ΜΗΝ τοποθετείτε την κουζίνα πίσω από διακοσμητική πόρτα.**

Με αέριο και ηλεκτρισμό

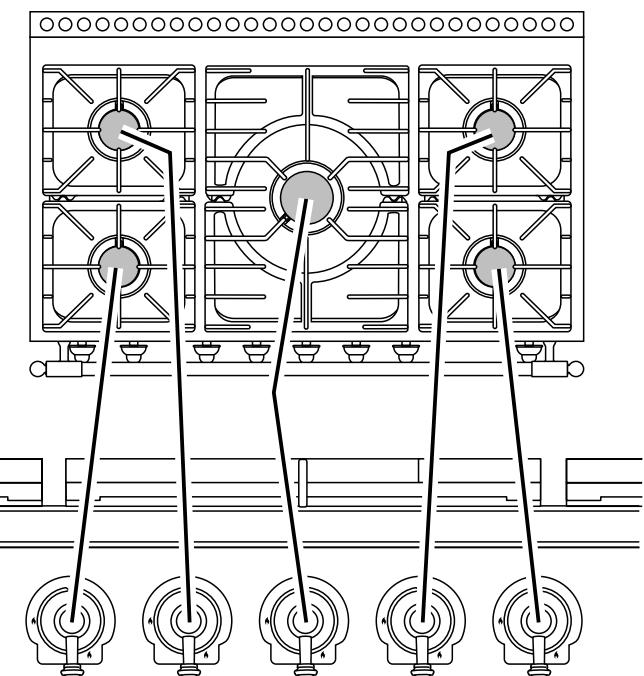
Βεβαιωθείτε ότι έχετε ανοίξει την τροφοδοσία του αερίου, καθώς και ότι η κουζίνα έχει συνδεθεί στην παροχή ρεύματος και βρίσκεται σε λειτουργία. Η κουζίνα χρειάζεται ηλεκτρικό ρεύμα για να λειτουργήσει.

Ασυνήθιστες οσμές

Κατά την πρώτη χρήση της κουζίνας είναι πιθανό να αισθανθείτε μια ελαφριά οσμή. Η οσμή αυτή θα εξαφανιστεί σύντομα, καθώς θα χρησιμοποιείτε την κουζίνα.

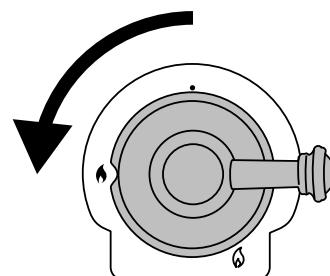
Εστίες επιφάνειας μαγειρέματος

Το σχήμα πλάι σε κάθε χειριστήριο υποδεικνύει την εστία που ελέγχει το αντίστοιχο χειριστήριο.

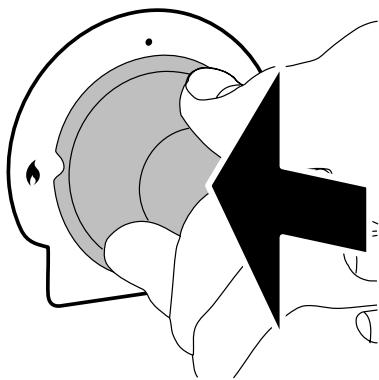


Υπάρχει ένα σύστημα ανάφλεξης με σπινθήρα, το οποίο λειτουργεί με το πάτημα του χειριστηρίου προς τα μέσα. Επιπλέον, κάθε εστία διαθέτει ειδική διάταξη ασφαλείας, η οποία διακόπτει την παροχή του αερίου, σε περίπτωση που θα σβήσει η φλόγα.

Πιέστε το χειριστήριο προς τα μέσα και στρέψτε το, έως το σύμβολο της σκουρόχρωμης φλόγας (████).

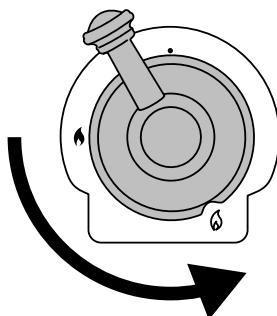


Κρατήστε το χειριστήριο πατημένο προς τα μέσα για λίγα δευτερόλεπτα, προκειμένου να τροφοδοτηθεί η εστία με αέριο. Θα ανάψει ο σπινθήρας και θα γίνει ανάφλεξη του αερίου.



Εάν όταν ελευθερώνετε το χειριστήριο η εστία σβήνει, τότε η διάταξη ασφαλείας δεν έχει ενεργοποιηθεί. Στρέψτε το χειριστήριο στη θέση σβήσιματος, περιμένετε για ένα λεπτό και, στη συνέχεια, δοκιμάστε και πάλι, κρατώντας το χειριστήριο πατημένο για λίγο περισσότερο χρόνο.

Ρυθμίστε κατάλληλα το ύψος της φλόγας, στρέφοντας το χειριστήριο. Το σύμβολο με την ανοιχτόχρωμη φλόγα υποδεικνύει τη χαμηλότερη ρύθμιση.



Φροντίστε ώστε οι φλόγες να καλύπτονται από τα διάφορα σκεύη. Μπορείτε να επιταχύνετε το βρασμό εάν χρησιμοποιήσετε καπάκι στα σκεύη.

Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε σκεύη και κατσαρόλες που έχουν κοίλη βάση ή τα χείλη των βάσεων τους είναι στραμμένα προς τα κάτω.

ΔΕΝ συνιστάται η χρήση βοηθημάτων για σιγοβράσιμο, όπως είναι ο αμίαντος ή τα πλέγματα. Θα ελαττώσουν την απόδοση της εστίας και ενδέχεται να φθείρουν τις βάσεις για τα σκεύη.

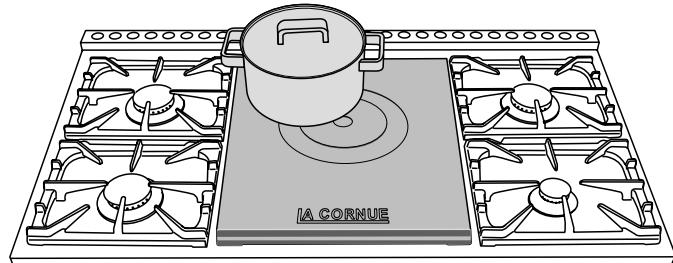
Αποφύγετε τη χρήση σκευών που έχουν παραμορφωθεί ή δεν στέκονται σωστά, καθώς και τα σκεύη με πολύ μικρή διάμετρο βάσης, π.χ. μπρίκια και βραστήρες αυγών.

Η ελάχιστη συνιστώμενη διάμετρος σκεύους για τις εξωτερικές εστίες είναι 120 mm και 160 mm για την κεντρική εστία.

Σημείωση: Με τη χρήση σκευών από αλουμίνιο, ενδέχεται να μείνουν μεταλλικά σημάδια επάνω στις βάσεις. Αυτό δεν επηρεάζει την αντοχή της επισμάλτωσής τους και μπορείτε να καθαρίσετε τα σημάδια με κρέμα στίλβωσης μεταλλικών αντικειμένων.

Μαντέμι μαγειρέματος (προαιρετικό εξάρτημα)

Αυτό είναι το εξάρτημα που προτιμούν οι επαγγελματίες, λόγω των πολλαπλών χρήσεών του.

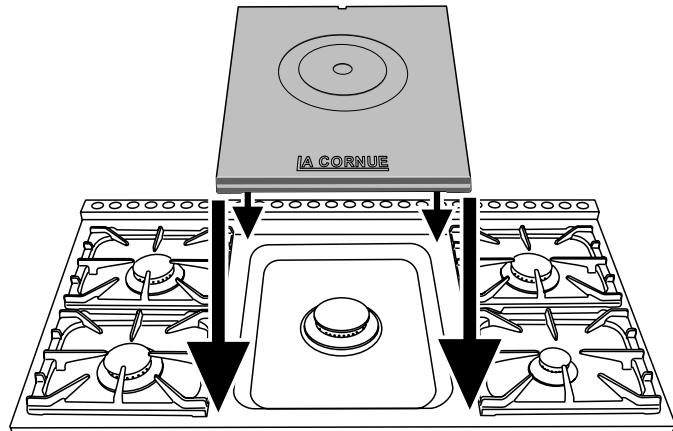


Ένα από τα πολλά πλεονεκτήματά του είναι ο τρόπος που μεταδίδει τη θερμότητα, ο οποίος θυμίζει τις παλιές στόφες που έκαιγαν ξύλα και κάρβουνο.

Ακόμη δεν έχει επινοηθεί καλύτερος τρόπος μαγειρέματος!

Τοποθέτηση του μαντεμιού

Το μαντέμι είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να αντικαθιστά τις δύο κεντρικές βάσεις για τα σκεύη. Αφαιρέστε τις δύο κεντρικές βάσεις και τοποθετήστε το μαντέμι, έτσι ώστε το όνομα La Cornue να είναι στραμμένο προς τα εμπρός. Το εμπρός τμήμα του μαντεμιού θα πρέπει να βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με το εμπρός τμήμα των εξωτερικών βάσεων.



Το μαντέμι θα πρέπει να τοποθετείται αποκλειστικά επάνω από την κεντρική εστία. Μην προσπαθήσετε να το χρησιμοποιήσετε επάνω από τις εξωτερικές εστίες.

Χρήση του μαντεμιού

Ανάψτε την κεντρική εστία, με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα των οδηγιών "Εστίες επιφάνειας μαγειρέματος".

Προθερμάνετε το μαντέμι προτού ετοιμάστε τα υλικά, καθώς ο συνιστώμενος χρόνος προθέρμανσης είναι δεκαπέντε λεπτά.

Η παροχή της θερμότητας είναι ομοιόμορφη, κανονική και συνεχής.

Η μεγάλη επιφάνεια παρέχει διάφορες θερμοκρασίες για μαγείρεμα.

Αυτό σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρεύετε σε 3 ή 4 σκεύη ταυτόχρονα, χωρίς να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε το χειριστήριο.

Ελληνικά

Αυτήν την επιφάνεια την ονομάζουμε "πιάνο του σεφ".

Παρακάτω δίνονται κάποια παραδείγματα τρόπων χρήσης του μαντεμιού:

Λαχανικά

Χρησιμοποιήστε μία από τις εξωτερικές εστίες για να βράσετε νερό στο οποίο έχετε προσθέσει αλάτι, προσθέστε τα λαχανικά και, στη συνέχεια, συνεχίστε το μαγείρεμα επάνω στο μαντέμι.

Σάλτσες και κρέμες

Ανακατέψτε έχοντας το σκεύος στη μέση και όταν αρχίσει να δένει η σάλτσα, μετακινήστε το σκεύος στην άκρη, συνεχίζοντας το ανακάτεμα.

Κρέας

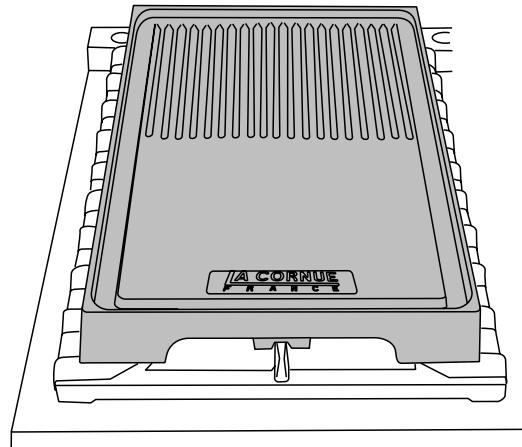
Αφού τσιγαριστούν και ροδίσουν τα κομμάτια του αρνίσιου ή βοδινού κρέατος σε δυνατή φωτιά μπορείτε να μεταφέρετε το σκεύος στο μαντέμι και να τα αφήσετε να μαγειρευτούν.

Η επαφή του μαντεμιού με το σκεύος είναι πάντα ομοιόμορφη, γεγονός που εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Σχάρα (προαιρετικό εξάρτημα)

Η σχάρα προσαρμόζεται επάνω στις αριστερές βάσεις για τα σκεύη, από εμπρός προς τα πίσω. Είναι σχεδιασμένη για να μαγειρεύετε το φαγητό απευθείας επάνω της.

Μην χρησιμοποιείτε κανενός είδους σκεύη επάνω της. Η σχάρα διαθέτει αντικολλητική επιφάνεια και τα μεταλλικά εξαρτήματα (π.χ. σπάτουλες) θα της προκαλέσουν φθορές. Χρησιμοποιήστε εργαλεία από πυρίμαχο πλαστικό ή ξύλο.



Μην την τοποθετήσετε διαγωνίως, διότι δεν θα εφαρμόσει σωστά και δεν θα είναι σταθερή.

Μην τοποθετείτε τη σχάρα στην κεντρική εστία, διότι δεν είναι σχεδιασμένη για να προσαρμόζεται στις βάσεις για τα σκεύη της κεντρικής εστίας.

Χρήση της σχάρας

Τοποθετήστε τη σχάρα στις βάσεις για τα σκεύη, επάνω από τις εστίες της επιφάνειας μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί καλά.

Πριν από τη χρήση μπορείτε να αλείψετε ελαφρά τη σχάρα

με μαγειρικό λάδι. Ανάψτε τις εστίες. Ρυθμίστε κατάλληλα το ύψος της κάθε φλόγας.

Προτού βάλετε το φαγητό στη σχάρα, προθερμάνετε την επί 5 λεπτά το μέγιστο. Εάν την προθερμάνετε περισσότερο ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη. Μπορείτε να χαμηλώσετε τη φλόγα στρέφοντας τα χειριστήρια προς τη θέση με το σύμβολο της ανοιχτόχρωμης φλόγας.

Να αφήνετε πάντοτε, ελεύθερο το χώρο γύρω από τη σχάρα για να διαφεύγουν τα αέρια. Ποτέ μην τοποθετήσετε μία σχάρα δίπλα στην άλλη.

Μετά το μαγείρεμα, αφήστε τη σχάρα να κρυώσει προτού την καθαρίσετε.

Οι φούρνοι

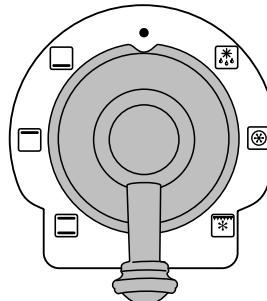
Κατά τη χρήση τους η θερμοκρασία της συσκευής αυξάνεται σημαντικά. Φροντίστε να μην αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.

Προτού χρησιμοποιήσετε την κουζίνα για πρώτη φορά, θα πρέπει να ανάψετε τους φούρνους για μία ώρα στους 230°C, προκειμένου να εξαφανιστούν οι οσμές από τα καινούρια υλικά κατασκευής. Για να διώξετε τις οσμές, φροντίστε ώστε το δωμάτιο να εξερίζεται καλά, για παράδειγμα, ανοίγοντας τα παράθυρα.

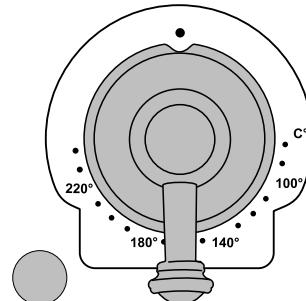
Ο αριστερός φούρνος

Ο αριστερός φούρνος είναι φούρνος πολλαπλών χρήσεων. Μαζί με τον ανεμιστήρα και το στοιχείο του ανεμιστήρα, ο φούρνος διαθέτει δύο επιπλέον θερμαντικά στοιχεία, από τα οποία το πρώτο είναι ορατό στο επάνω μέρος του φούρνου και το δεύτερο βρίσκεται κάτω από τη βάση του φούρνου. Κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων από το φούρνο, προσέξτε να μην αγγίξετε το επάνω στοιχείο ή τον ανακλαστήρα του. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με αυτόν το φούρνο ανατρέξτε στην παράγραφο "Λειτουργίες φούρνου πολλαπλών χρήσεων".

Ο φούρνος πολλαπλών χρήσεων διαθέτει δύο χειριστήρια, έναν επιλογέα λειτουργίας και ένα χειριστήριο ρύθμισης θερμοκρασίας.

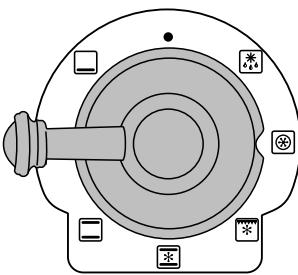


επιλογέας λειτουργίας



χειριστήριο ρύθμισης θερμοκρασίας

Στρέψτε τον επιλογέα λειτουργίας σε κάποια θέση για μαγείρεμα. Αυτή είναι η επιλογή του φούρνου με ανεμιστήρα.



Στρέψτε το χειριστήριο ρύθμισης της θερμοκρασία στην επιθυμητή τιμή.

Η ενδεικτική λυχνία του φούρνου θα ανάψει και θα παραμένει αναμμένη, έως ότου ο φούρνος αποκτήσει τη θερμοκρασία που επιλέξατε. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η ενδεικτική λυχνία θα αναβοσβήνει.

Λειτουργίες φούρνου πολλαπλών χρήσεων

Ο φούρνος πολλαπλών χρήσεων μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολλαπλούς διαφορετικούς τρόπους. Σας συνιστούμε να παρακολουθείτε προσεκτικά το μαγείρεμα, έως ότου εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες του φούρνου. Να θυμάστε ότι δεν είναι κατάλληλες όλες οι λειτουργίες για όλους τους τύπους φαγητού.

Ξεπάγωμα



Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί τον ανεμιστήρα μόνον για την ανακυκλοφορία κρύου αέρα. Δεν αναπτύσσεται θερμότητα. Η λειτουργία προορίζεται για ξεπάγωμα μικρών τεμαχίων, όπως γλυκά, κρέμες και κομμάτια κρέατος, ψαριού και πουλερικών.

Αυτός ο τρόπος ξεπαγώματος επιταχύνει τη διαδικασία και προστατεύει τα τρόφιμα από τις μύγες. Τα κομμάτια του κρέατος, του ψαριού και των πουλερικών θα πρέπει να τοποθετούνται επάνω σε σχάρα και να υπάρχει από κάτω δίσκος, όπου θα συλλέγονται τα υγρά που θα στάξουν. Μετά το ξεπάγωμα, φροντίστε να πλύνετε τη σχάρα και το δίσκο.

Ξεπάγωμα με κλειστή την πόρτα του φούρνου.

Με αυτόν τον τρόπο θα πρέπει να ξεπαγώνετε τα μεγάλα τεμάχια, όπως ολόκληρα κοτόπουλα και μεγάλα κομμάτια κρέατος. Σας συνιστούμε αυτή η διαδικασία να γίνεται στη συντήρηση του ψυγείου.

Το ξεπάγωμα ποτέ δεν πρέπει να γίνεται σε ζεστό φούρνο ή όταν ο διπλανός φούρνος λειτουργεί ή είναι ακόμα ζεστός.

Βεβαιωθείτε ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα, το κρέας και τα πουλερικά έχουν ξεπαγώσει εντελώς, προτού τα μαγειρέψετε.

Ανεμιστήρας φούρνου



Η λειτουργία αυτή ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και το θερμαντικό στοιχείο που βρίσκεται γύρω του. Η θερμότητα που παράγεται είναι ομοιόμορφη σε ολόκληρο το φούρνο, γεγονός που σας επιτρέπει να μαγειρέψετε γρήγορα μεγάλες ποσότητες τροφίμων.

Το μαγείρεμα στο φούρνο με αέρα είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για ταυτόχρονο ψήσιμο σε πολλά ράφια και αποτελεί μια εύχρηστη λειτουργία "γενικής χρήσης". Για συνταγές που αφορούν το ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο, ίσως να χρειάζεται να ελαττώσετε τη θερμοκρασία κατά 10°C περίπου.

Εάν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο, περιμένετε έως ότου σβήσει η ενδεικτική λυχνία, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.

Ψήσιμο με αντίσταση (γκριλ) και αέρα



Η λειτουργία αυτή ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και το επάνω θερμαντικό στοιχείο. Η θερμότητα που παράγεται με αυτή τη λειτουργία είναι περισσότερο ομοιόμορφη και λιγότερο έντονη από αυτή μιας συμβατικής αντίστασης (γκριλ). Για καλύτερα αποτελέσματα, τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε επάνω στη σχάρα, στο ράφι deluxe του φούρνου. Αυτός ο τρόπος ψησίματος με αντίσταση είναι ιδανικός για χοντρά κομμάτια κρέατος ή ψαριού, καθώς ο αέρας που κυκλοφορεί μειώνει την ένταση της θερμότητας από την αντίσταση. Για να εξοικονομήσετε ενέργεια, η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να παραμένει κλειστή για όσο χρόνο λειτουργεί η αντίσταση. Επίσης, θα διαπιστώσετε ότι η ανάγκη για παρακολούθηση και γύρισμα του φαγητού δεν είναι τόσο μεγάλη, όσο κατά το ψήσιμο με συμβατική αντίσταση. Θα πρέπει να προθερμάνετε το φούρνο προτού μαγειρέψετε.

Φούρνος με υποβοήθηση αέρα



Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα, για την κυκλοφορία του αέρα, ο οποίος θερμαίνεται από τα θερμαντικά στοιχεία στην κορυφή και τη βάση του φούρνου. Ο συνδυασμός ανεμιστήρα και συμβατικού μαγειρέματος (θερμότητα από την κορυφή και τη βάση του φούρνου) καθιστά αυτή τη λειτουργία ιδανική για το μαγείρεμα μεγάλων τεμαχίων που χρειάζονται καλό ψήσιμο, όπως τα μεγάλα κομμάτια κρέατος. Επίσης, μπορείτε να ψήσετε ταυτόχρονα σε δύο ράφια, αν και θα πρέπει να αλλάξετε τη θέση τους κατά το μαγείρεμα, καθώς όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία η θερμότητα από το επάνω μέρος του φούρνου είναι μεγαλύτερη από αυτή της βάσης του.

Αυτός είναι ένας γρήγορος τρόπος εντατικού μαγειρέματος και θα πρέπει να προσέχετε το φαγητό έως ότου εξοικειωθείτε με τη συγκεκριμένη λειτουργία.

Συμβατικός φούρνος (θέρμανση επάνω - κάτω)



Η λειτουργία αυτή συνδυάζει τη θερμότητα από το στοιχείο της οροφής και της βάσης. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το ψήσιμο γλυκών, κέικ και κουλουριών ή μπισκότων. Το φαγητό που ψήνεται στο επάνω ράφι θα ροδίσει και θα γίνει τραγανό γρηγορότερα από αυτό στο κάτω ράφι, καθώς η θερμότητα στο επάνω τμήμα είναι μεγαλύτερη από αυτή του κάτω, όπως και στη λειτουργία "Φούρνος με υποβοήθηση αέρα". Για να επιτύχετε ομοιόμορφο ψήσιμο σε όμοια τρόφιμα, θα πρέπει να αλλάξετε τη θέση τους. Αυτό σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα φαγητά που απαιτούν διαφορετική θερμοκρασία ψησίματος, χρησιμοποιώντας την ψυχρότερη ζώνη στο κάτω μισό του φούρνου και τη θερμότερη στο επάνω.

Θέρμανση επάνω



Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί μόνον το επάνω θερμαντικό στοιχείο. Είναι μια χρήσιμη λειτουργία για το ξεροψήσιμο ή την ολοκλήρωση σε πιάτα με ζυμαρικά, λαχανικά σε σάλτσα και για λαζάνια. Το φαγητό που θέλετε να ξεροψήσετε θα πρέπει να έχει ήδη ζεσταθεί,

Ελληνικά

προτού ανάψετε το επάνω θερμαντικό στοιχείο.

Κρατήστε κλειστή την πόρτα του φούρνου.

Θέρμανση κάτω

 Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί μόνον το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Κάνει την πίτσα και τη βάση των κις λορέν τραγανή και ψήνει τη ζύμη σε τάρτες και άλλα γλυκά, εάν χρησιμοποιήσετε το κάτω ράφι. Η θερμότητα που παράγεται είναι ήπια και ενδείκνυται για το αργό μαγείρεμα φαγητών κατσαρόλας στο μεσαίο ράφι ή για το ζέσταμα φαγητών.

Η λειτουργία θέρμανσης επάνω και θέρμανσης κάτω είναι δύο χρήσιμες λειτουργίες του φούρνου, που σας δίνουν την ευχέρεια να τελειοποιήσετε το μαγείρεμα των φαγητών. Με τον καιρό θα ανακαλύψετε διάφορους τρόπους να συνδυάσετε αυτές τις λειτουργίες και να βελτιώσετε τις μαγειρικές σας ικανότητες.

Ο δεξιός φούρνος

Ο ανεμιστήρας που υπάρχει στο δεξιό φούρνο ανακυκλοφορεί συνεχώς τον καυτό αέρα, γεγονός που εξασφαλίζει ταχύτερο, πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα.

Οι συνιστώμενες θερμοκρασίες μαγειρέματος για έναν φούρνο με ανεμιστήρα είναι γενικά χαμηλότερες από εκείνες των συμβατικών φούρνων χωρίς ανεμιστήρα.

Το χειριστήριο του δεξιού φούρνου βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του πίνακα ελέγχου.

Στρέψετε το χειριστήριο ρύθμισης της θερμοκρασίας στην επιθυμητή τιμή.

Η ενδεικτική λυχνία του φούρνου θα ανάψει και θα παραμείνει αναμμένη, έως ότου ο φούρνος αποκτήσει τη θερμοκρασία που επιλέξατε. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η ενδεικτική λυχνία θα αναβοσβήνει.

Και οι δύο φούρνοι

Προτού τους χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, θερμάνετε τους στους 200 °C επί 60 λεπτά για να απομακρύνετε τις οσμές που οφείλονται στα νέα υλικά κατασκευής.

Θα πρέπει να θυμάστε ότι όλες οι κουζίνες διαφέρουν μεταξύ τους. Οι θερμοκρασίες στους καινούριους σας φούρνους ενδέχεται να διαφέρουν από αυτές της προηγούμενης κουζίνας σας.

Θα πρέπει πάντοτε να τοποθετείτε τα ράφια μέσα στο φούρνο, ωθώντας τα έως το τέρμα της διαδρομής τους.

Οι δίσκοι ψησίματος, τα ταψιά για το κρέας κ.λπ. θα πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια και στο κέντρο των συρμάτινων ραφιών του φούρνου. Μην τοποθετείτε τα ταψιά και τα δοχεία κοντά στα τοιχώματα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να ψηθεί υπερβολικά το φαγητό.

Το μαγείρεμα φαγητών που περιέχουν πολλή υγρασία ενδέχεται να δημιουργήσει ένα κύμα ατμού κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου. Όταν ανοίγετε το φούρνο να στέκεστε σε απόσταση από την πόρτα και να αφήνετε να διαφεύγει ο ατμός που δημιουργείται.

Όταν ο φούρνος λειτουργεί, μην αφήνετε την πόρτα του

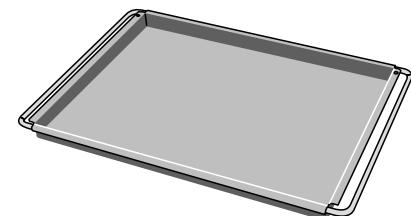
ανοικτή για περισσότερο χρόνο από όσο χρειάζεται, διαφορετικά υπάρχει πιθανότητα να υπερθερμανθούν τα χειριστήρια.

- Να αφήνετε πάντα μια απόσταση ίση με ένα δάκτυλο ανάμεσα στα πιάτα που βρίσκονται στον ίδιο ράφι. Αυτό θα επιτρέψει στη θερμότητα να κυκλοφορεί ελευθέρα γύρω από αυτά.
- Να καλύπτετε το κρέας κατά το μαγείρεμα.
- Για να αποφύγετε την εκτίναξη καυτού λίπους όταν προσθέτετε λαχανικά μέσα σε αυτό, να τα στραγγίζετε καλά ή να απλώνετε επάνω τους λίγο μαγειρικό λάδι.
- Εάν θέλετε να καλοψήσετε τη βάση ενός γλυκού, προθερμάνετε το ταψι επί 15 προτού το τοποθετήσετε στο κέντρο του φαριού.
- Εάν κάποια πιάτα ενδέχεται να βράσουν και πιτσιλίσουν κατά το μαγείρεμά τους, τοποθετήστε τα επάνω σε έναν δίσκο ψησίματος.

Ράφια φούρνου

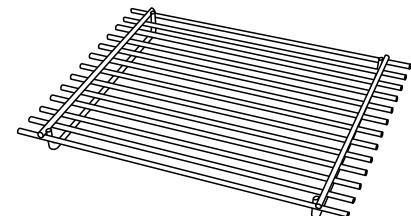
Ο κάθε φούρνος διαθέτει τρία διαφορετικά ράφια.

Ο δίσκος φούρνου deluxe.

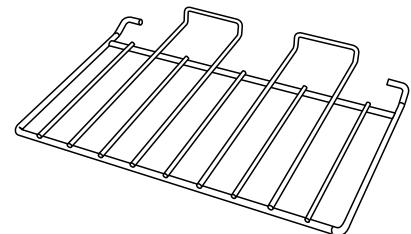


Ο δίσκος deluxe του αριστερού φούρνου πολλαπλών χρήσεων διαθέτει μια σχάρα που χρησιμεύει για ψήσιμο στο γκριλ ή για κανονικό ψήσιμο στο φούρνο.

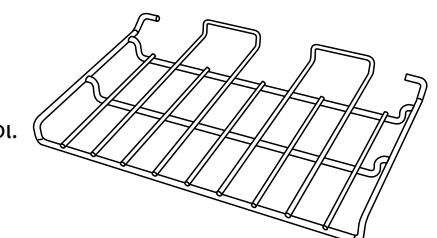
Σχάρα δίσκου deluxe.



Επίπεδο ράφι.



Και βαθύ ράφι.

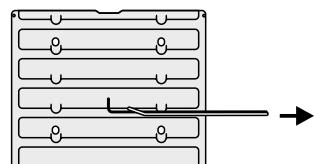


Το βαθύ ράφι αυξάνει τις δυνατότητες εκμετάλλευσης της χωρητικότητας του φούρνου.

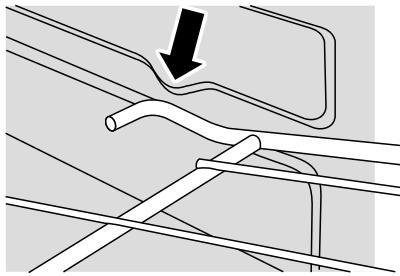
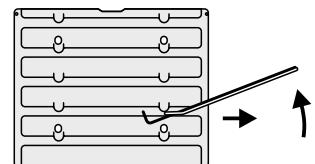
Ο δίσκος deluxε σύρεται εύκολα μέσα-έξω. Φροντίστε ώστε κατά την αφαίρεση του να παραμείνει σταθερός και να μην βγει έξω από τις εγκοπές που υπάρχουν στα τοιχώματα του φούρνου.

Τα υπόλοιπα ράφια του φούρνου διαθέτουν αναστολέα και είναι αδύνατον να τραβηγχτούν έξω κατά λάθος. Είναι όμως εύκολο να αφαιρεθούν και να τοποθετηθούν ξανά.

Τραβήξτε το ράφι προς τα εμπρός, έως ότου το πίσω μέρος του να ακινητοποιηθεί από τα εξογκώματα που υπάρχουν στις πλευρές του φούρνου.



Ανασηκώστε το εμπρός τμήμα του ραφιού έως ότου το πίσω μέρος του περάσει κάτω από τους αναστολείς και, στη συνέχεια, τραβήξτε το ράφι προς τα εμπρός.



Για να τοποθετήσετε και πάλι το ράφι, ευθυγραμμίστε το με τις εγκοπές του φούρνου και πιέστε το, έως ότου το πίσω μέρος του να έρθει σε επαφή με τους αναστολείς. Ανασηκώστε το εμπρός τμήμα του ραφιού προκειμένου τα άκρα του ραφιού να περάσουν από τους αναστολείς και, στη συνέχεια, χαμηλώστε το εμπρός τμήμα του μέχρι να οριζοντιωθεί και σπρώξτε το προς τα μέσα έως το τέρμα.

Ατμός

Όταν μαγειρεύετε φαγητά που περιέχουν πολύ νερό (π.χ. πατάτες φούρνου) ενδέχεται να εμφανιστεί ατμός στη σχάρα στο πίσω μέρος της επιφάνειας μαγειρέματος. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό.

Λαμπτήρας φούρνου



Υπάρχει ξεχωριστός διακόπτης για κάθε φούρνο. Για να ανάψετε το λαμπτήρα του φούρνου θα πρέπει να πατήστε το κατάλληλο κουμπί.

Εάν καεί κάποιος από τους λαμπτήρες των φούρνων, προτού τον αντικαταστήσετε θα πρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα. Για λεπτομέρειες σχετικά με την αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου, ανατρέξτε στην παράγραφο "Αντιμετώπιση προβλημάτων".

Αποθήκευση

Η θερμοκρασία του συρταριού ενδέχεται να ανέβει υπερβολικά γ' αυτό δεν πρέπει να αποθηκεύετε σε αυτό

πράγματα που μπορεί να λιώσουν ή να αναφλεγούν.

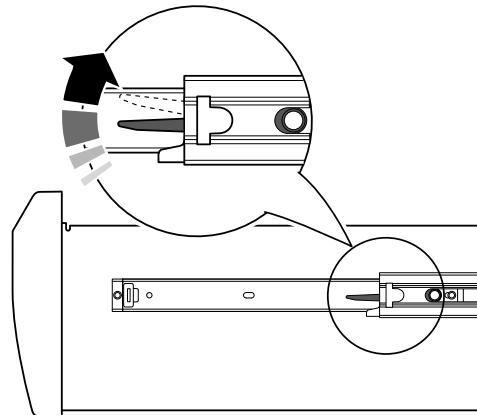
Η αυλακωτή επιφάνεια διαθέτει αντικολλητικές ιδιότητες. Φροντίστε ώστε να μην προκαλέσετε φθορές στην επιφάνεια, τοποθετώντας μεταλλικά σκεύη κ.λπ. επάνω της.

Μπορείτε να αφαιρέσετε το συρτάρι εντελώς, προκειμένου να το καθαρίσετε κ.λπ.

Αφαίρεση του συρταριού

Τραβήξτε το συρτάρι προς τα έξω.

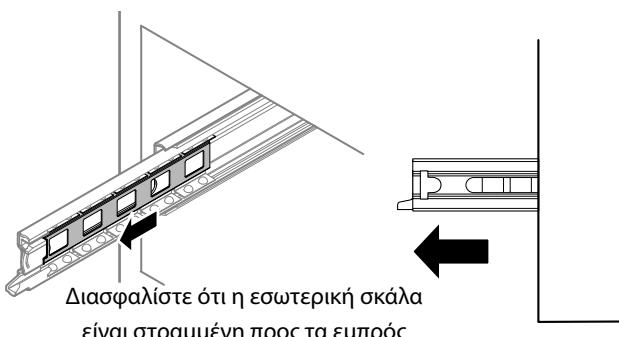
Σπρώξτε τα άκρα των πλαστικών κλιπ – κάτω από την αριστερή πλευρά, πάνω από την δεξιά πλευρά – για να αποδεσμεύσετε τους συλλέκτες που κρατούν το συρτάρι στις πλευρικές σκάλες. Ταυτόχρονα, τραβήξτε το συρτάρι προς τα εμπρός και μακριά από τις πλευρικές σκάλες.



Για λόγους ασφαλείας, απομακρύνετε το συρτάρι και τοποθετήστε το σε ασφαλές μέρος μέχρι να ολοκληρωθεί η τοποθέτηση.

Για να τοποθετήσετε το συρτάρι αποθήκευσης

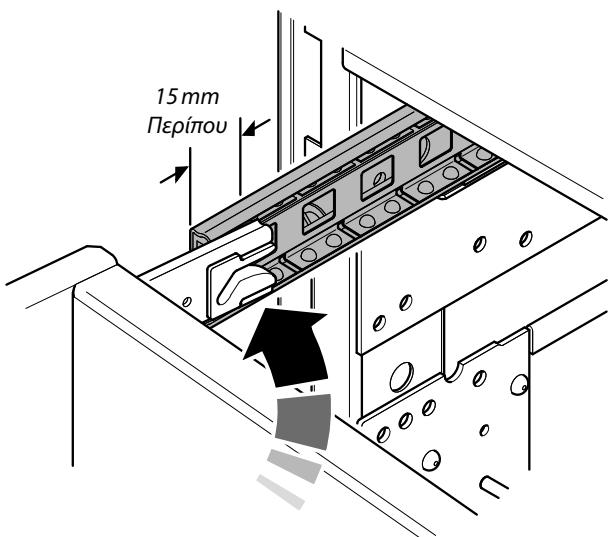
Τραβήξτε έξω τις τις εσωτερικές πλευρικές ράγες μέχρι να επεκταθούν εντελώς.



Διασφαλίστε ότι η εσωτερική σκάλα είναι στραμμένη προς τα εμπρός

Σηκώστε το συρτάρι από τα πλευρά του και τοποθετήστε μία από τις ράγες του συρταριού (περίπου 15 mm) πάνω σε εσωτερική πλευρική ράγα.

Ελληνικά



Περιστρέψτε το συρτάρι για να τοποθετήσετε την άλλη ράγα του συρταριού πάνω στην απέναντι εσωτερική πλευρική ράγα.

Σπρώξτε προσεχτικά το συρτάρι πάλι μέσα στην κοιλότητα. Καθώς οι ράγες του συρταριού μπαίνουν πλήρως μέσα στις εσωτερικές πλευρικές ράγες θα γίνει αισθητή κάποια αντίσταση.

Καθαρισμός της κουζίνας

⚠ Προτού καθαρίσετε σχολαστικά την κουζίνα θα πρέπει να την αποσυνδέσετε από την παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος. Προτού χρησιμοποιήσετε και πάλι την κουζίνα να θυμηθείτε να τη συνδέσετε και πάλι στην πρίζα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά χρωμάτων, σόδα καθαρισμού, καθαριστικά που περιέχουν καυστικές ουσίες, σκόνες βιολογικού καθαρισμού, λευκαντικό, λευκαντικά και καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη, ισχυρές αποξεστικές ουσίες ή άλατα καθαρισμού. Μην αναμιγνύετε τις καθαριστικές ουσίες, διότι υπάρχει πιθανότητα να αντιδράσουν μεταξύ τους με επικίνδυνα αποτελέσματα.

⚠ Μπορείτε να καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα της κουζίνας χρησιμοποιώντας ζεστή σαπουνάδα – θα πρέπει όμως να προσέχετε ώστε να μην εισέλθει νερό στη συσκευή.

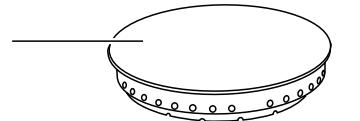
Ανοξείδωτη λεκάνη

Απομακρύνετε τα σκεύη και τις κατσαρόλες από την κεντρική λεκάνη. Αφαιρέστε τις βάσεις για τα σκεύη από την περιοχή και τοποθετήστε προσεκτικά μια λεκάνη με ζεστό σαπουνόνερο. Σκουπίστε τα υπολείμματα από τη λεκάνη. Αποφύγετε τη χρήση αποξεστικών καθαριστικών και κρεμών καθαρισμού στις στιλβωμένες ανοξείδωτες επιφάνειες. Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε υγρά απορρυπαντικά καθαρισμού. Ξεπλύνετε με κρύο νερό και σκουπίστε σχολαστικά με ένα καθαρό, μαλακό πανί. Προτού τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα και πάλι στη θέση τους, βεβαιωθείτε ότι έχουν στεγνώσει καλά.

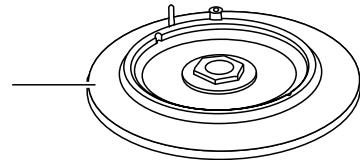
Εστίες επιφάνειας μαγειρέματος

Μπορείτε να αφαιρέστε τις κεφαλές των εστιών για καθάρισμα. Προτού τις τοποθετήσετε και πάλι στη θέση τους, βεβαιωθείτε ότι έχουν στεγνώσει τελείως.

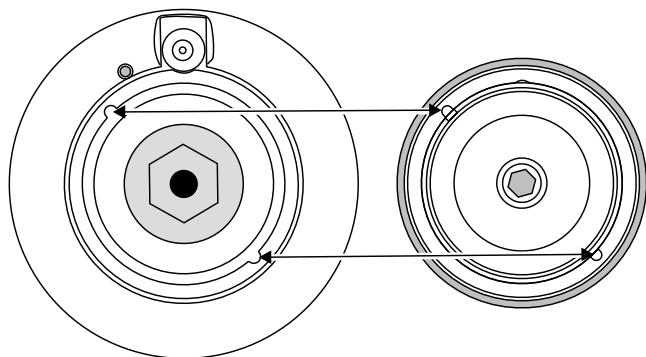
Κεφαλή εστίας



Υποδοχή εστίας



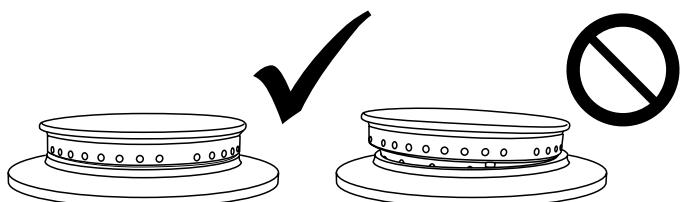
Κατά την τοποθέτηση των κεφαλών των εστιών, φροντίστε ώστε να εφαρμόσουν σωστά μέσα στις υποδοχές.



βάση της εστίας

κάτω μέρος της κεφαλής της εστίας

Εάν κοιτάξετε τη βάση της κεφαλής θα δείτε δύο προεξοχές, οι οποίες αντιστοιχούν στις εγκοπές που υπάρχουν στη βάση του καυστήρα.



Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν βουλώσει οι οπές της εστίας.

Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, αφαιρέστε τα υπολείμματα, χρησιμοποιώντας ένα σύρμα.

Σχάρα

Να καθαρίζετε πάντοτε τη σχάρα μετά τη χρήση της. Προτού την αφαιρέστε αφήστε την να κρυώσει τελείως. Μουλιάστε τη σχάρα σε καυτή σαπουνάδα. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή, εάν υπάρχουν επίμονοι λεκέδες, χρησιμοποιήστε μια πλαστική βούρτσα.

⚠ ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΥΣΤΙΚΑ Ή ΑΠΟΞΕΣΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΔΙΟΤΙ ΘΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΦΘΟΡΕΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΤΗΣ.

Πίνακας ελέγχου και πόρτες φούρνων

Αποφύγετε τη χρήση αποξεστικών καθαριστικών και κρεμών καθαρισμού στις γυαλισμένες ανοξείδωτες επιφάνειες. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε υγρά

απορρυπαντικά.

Ο πίνακας ελέγχου και τα χειριστήρια θα πρέπει να καθαρίζονται μόνον με ένα μαλακό πανί μουσκεμένο σε καθαρό και ζεστό σαπουνόνερο, προσέχοντας όμως να μην εισέλθει νερό μέσα στη συσκευή. Σκουπίστε με ένα καθαρό, υγρό πανί και γυαλίστε με ένα στεγνό πανί. Οι πόρτες των φούρνων θα πρέπει να καθαρίζονται μόνον με ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο σε καθαρό, καυτό σαπουνόνερο.

Καθαρισμός των ορειχάλκινων εξαρτημάτων (μόνον σε ορισμένα μοντέλα)

Σε ορισμένα μοντέλα χρησιμοποιούνται εξαρτήματα από άβαφο φυσικό ορείχαλκο, προκειμένου να προσδώσουν ένα αυθεντικό φινίρισμα. Τα εξαρτήματα ενδέχεται να μαυρίσουν με τον καιρό. Για να αποκτήσουν και πάλι τη γυαλάδα τους, θα πρέπει να τα καθαρίζετε με στιλβωτική κρέμα του εμπορίου για μεταλλικά αντικείμενα.

Φούρνοι

Κάποιες από τις επιφάνειες της επένδυσης μπορούν να αφαιρεθούν για να τις καθαρίσετε και για να καθαρίσετε πίσω από αυτές.

Αφαίρεση της επένδυσης των φούρνων

Αρχικά, αφαιρέστε τα ράφια.

Ο δεξιός φούρνος με τον ανεμιστήρα διαθέτει αποσπώμενη οροφή, την οποία θα πρέπει να σύρετε προς τα εμπρός για να την αφαιρέσετε. Μπορείτε να αφαιρέσετε τις πλευρικές επιφάνειες και στους δύο φούρνους.

Η κάθε πλευρική επιφάνεια διαθέτει τέσσερις βίδες στερέωσης. Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τις βίδες για να αφαιρέσετε τις επενδύσεις των φούρνων. Ανασηκώστε προς τα επάνω την κάθε επένδυση για να αποχωριστεί από τις βίδες. Στη συνέχεια, τραβήξτε τις προς τα εμπρός.

Αφού αφαιρέσετε τις επενδύσεις, μπορείτε να καθαρίσετε τις επισμαλτωμένες εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου.

Κατά την επανατοποθέτηση των επενδύσεων, τοποθετήστε πρώτα τις πλευρικές επενδύσεις.

Φροντίστε ώστε, κατά την τοποθέτηση της οροφής, η εγκοπή της να είναι στραμμένη προς τα εμπρός.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Εξέρχεται ατμός από το φούρνο

Όταν μαγειρέυετε φαγητά που περιέχουν πολύ νερό (π.χ. πατάτες φούρνου) ενδέχεται να εμφανιστεί ατμός στο μέρος πίσω της σχάρας. Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε τη θύρα του φούρνου, διότι ενδέχεται να εξέλθει μια ποσότητα ατμού. Να στέκεστε σε αρκετή απόσταση από την πόρτα και να αφήνετε να διαφεύγει ο ατμός που δημιουργείται.

Ο ανεμιστήρας του φούρνου κάνει θόρυβο

Ενδέχεται ο θόρυβος του ανεμιστήρα να αυξάνεται όσο αυξάνεται η θερμοκρασία του φούρνου. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό.

Τα χειριστήρια θερμαίνονται υπερβολικά κατά τη χρήση του φούρνου, πως μπορώ να το αποφύγω;

Ναι, αυτό οφείλεται στην αύξηση της θερμότητας, η οποία προκαλεί τη θέρμανσή τους. Μην αφήνετε την πόρτα του φούρνου ανοικτή.

Εάν προκύψει κάποιο πρόβλημα με την εγκατάσταση και δεν φέρω τον τεχνικό που μου εγκατέστησε αρχικά τη συσκευή για να την επισκευάσει, ποιος αναλαμβάνει το κόστος;

Εσείς. Όλοι οι τεχνικοί θα χρεώσουν την επίσκεψή τους, εάν κληθούν να επισκευάσουν την εγκατάσταση που έκανε κάποιος άλλος τεχνικός. Για το δικό σας συμφέρον θα πρέπει να αναζητήσετε και να καλέσετε τον τεχνικό που έκανε την αρχική εγκατάσταση.

Ηλεκτρονόμοι γείωσης

Στις περιπτώσεις όπου η εγκατάσταση της κουζίνας προστατεύεται από ασφάλεια υπολειματικού ρεύματος (RCD) με ευαισθησία 30-mA, η ταυτόχρονη χρήση της κουζίνας με άλλες οικιακές συσκευές, ενδέχεται σε ορισμένες περιπτώσεις να προκαλέσει την "πτώση" της ασφαλείας. Σε αυτές τις περιπτώσεις ίσως να είναι αναγκαίο να τοποθετήσετε μια συσκευή 100 mA για την προστασία του κυκλώματος της κουζίνας. Η εργασία αυτή θα πρέπει να εκτελεστεί από ειδικευμένο τεχνικό.

Το φαγητό μαγειρεύεται είτε πολύ αργά, είτε πολύ γρήγορα, είτε καίγεται

Ενδέχεται οι χρόνοι μαγειρέματος να διαφέρουν από αυτούς της προηγούμενης κουζίνας σας. Τα διάφορα φαγητά ενδέχεται να απαιτούν την αύξηση ή την ελάττωση της θερμοκρασίας μαγειρέματος, προκειμένου να επιτύχετε τα επιθυμητά αποτελέσματα.

Ο φούρνος δεν μαγειρεύει ομοιόμορφα

Εάν μαγειρέυετε κάποιο μεγάλο τεμάχιο, θα πρέπει να το γυρίσετε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Εάν χρησιμοποιείτε δύο ή περισσότερα ράφια, φροντίστε να αφήσετε χώρο, ώστε να κυκλοφορεί η θερμότητα.

Όταν τοποθετείτε δίσκο ψησίματος μέσα στο φούρνο, φροντίστε να τον τοποθετήσετε στο κέντρο του ραφιού.

Βεβαιωθείτε ότι η στεγανοποίηση της πόρτας δεν έχει υποστεί φθορές και ότι η ασφάλεια της πόρτας είναι σωστά ρυθμισμένη, ώστε η πόρτα να εφαρμόζει καλά στη στεγανοποίηση.

Εάν τοποθετήσετε ένα πιάτο γεμάτο νερό επάνω στο ράφι, το βάθος του νερού θα πρέπει να είναι το ίδιο για όλο το πιάτο. (Για παράδειγμα, εάν είναι βαθύτερο στο πίσω μέρος του πιάτου, τότε θα πρέπει να ανασηκώσετε το πίσω μέρος της κουζίνας ή να χαμηλώσετε το εμπρός τμήμα). Εάν η κουζίνα δεν είναι εντελώς οριζόντια,

Ελληνικά

αναθέστε στον προμηθευτή σας να τη ρυθμίσει κατάλληλα.

Ο φούρνος δεν ανάβει

Εάν χρησιμοποιείτε το φούρνο πολλαπλών χρήσεων, ελέγχετε εάν έχετε επιλέξει κάποια λειτουργία ψησίματος.

Έχετε συνδέσει την κουζίνα στην παροχή του ρεύματος; Ενδέχεται να υπάρχει πρόβλημα με την τροφοδοσία ρεύματος. Έχετε ανοίξει την ηλεκτρική ασφάλεια της κουζίνας.

Η θερμοκρασία του φούρνου, αυξάνεται όσο μεγαλώνει και η ηλικία της κουζίνας

Εάν η κουζίνα δεν αποκρίνεται στο κλείσιμο του χειριστηρίου ή αποκρίνεται μόνο για λίγο, τότε ενδέχεται να χρειάζεται καινούριος θερμοστάτης. Η τοποθέτησή του θα πρέπει να γίνει από τεχνικό.

Δεν λειτουργεί το φως του φούρνου

Πιθανότατα να έχει καεί ο λαμπτήρας. Μπορείτε να αγοράσετε έναν ανταλλακτικό λαμπτήρα (ο οποίος δεν θα καλύπτεται από την εγγύηση) από κάποιο καλό κατάστημα ηλεκτρικών ειδών. Ζητήστε έναν βιδωτό λαμπτήρα, με ισχύ 15 W / 230 V, ΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥΣ. Θα πρέπει να είναι ειδικός λαμπτήρας, με αντοχή σε θερμοκρασία 300 °C.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε τα ράφια.

Αποσυνδέστε την τροφοδοσία ρεύματος

Ξεβιδώστε το κάλυμμα του λαμπτήρα, στρέφοντας το αριστερόστροφα. Ξεβιδώστε τον παλιό λαμπτήρα. Βιδώστε τον καινούριο λαμπτήρα και βιδώστε και πάλι το κάλυμμά του. Συνδέστε την κουζίνα στην τροφοδοσία του ρεύματος και ελέγχετε εάν ανάβει ο λαμπτήρας.

Ελαττωματικός μηχανισμός ανάφλεξης ή ελαττωματικές εστίες

Έχετε θέσει την κουζίνα σε λειτουργία; Εάν ναι, ενδέχεται να υπάρχει πρόβλημα με την παροχή ρεύματος.

Μήπως ο σπινθηριστής (το ηλεκτρόδιο της ανάφλεξης) ή οι εγκοπές της εστίας έχουν φραχθεί από κατάλοιπα; Είναι σωστά τοποθετημένες οι κεφαλές των εστιών.

Οι εστίες της επιφάνειας μαγειρέματος δεν ανάβουν

Εάν κάποια ή όλες οι εστίες δεν ανάβουν, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά όλα τα εξαρτήματα μετά τον καθαρισμό ή την αφαίρεσή τους.

Ελέγχετε εάν υπάρχει κάποιο πρόβλημα με την τροφοδοσία του αερίου. Για να το κάνετε αυτό μπορείτε να ελέγχετε εάν λειτουργούν κάποιες άλλες συσκευές αερίου που τυχόν διαθέτετε.

Παράγεται σπινθήρας στις εστίες όταν πιέζετε προς τα μέσα τα χειριστήρια των εστιών; Εάν όχι, ελέγχετε εάν η κουζίνα είναι συνδεδεμένη με την τροφοδοσία ρεύματος.

Γενικές οδηγίες για την ασφάλεια

Η εγκατάσταση της συσκευής θα πρέπει να εκτελεστεί από έμπειρο προσωπικό, σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης. Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνει σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, καθώς και σύμφωνα με τις προδιαγραφές της τοπικής εταιρείας ηλεκτροδότησης.

Εάν εντοπίσετε οσμή αερίου:

- Μην ανοίξετε και μην κλείσετε οποιονδήποτε ηλεκτρικό διακόπτη
- Μην καπνίζετε
- Μην χρησιμοποιείτε γυμνή φλόγα
- Διακόψτε την παροχή του αερίου από το μετρητή ή τη φιάλη
- Ανοίξτε πόρτες ή παράθυρα για να διαφύγει το αέριο
- Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή του αερίου

⚠ Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η χρήση της για διαφορετικούς σκοπούς ενδέχεται να ακυρώσει την εγγύηση ή το δικαίωμά σας για αξίωση αποζημίωσης.

⚠ Η χρήση συσκευών αερίου για την παρασκευή φαγητού έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή θερμότητας και υγρασίας μέσα στο δωμάτιο όπου είναι εγκατεστημένη η συσκευή. Φροντίστε ώστε ο χώρος της κουζίνας να αερίζεται επαρκώς: αφήστε ανοικτά τα ανοίγματα εξαερισμού ή τοποθετήστε έναν εξαεριστήρα (απορροφητήρα).

⚠ Η παρατεταμένη χρήση της συσκευής ενδέχεται να απαιτεί επιπλέον εξαερισμό, για παράδειγμα το άνοιγμα κάποιου παραθύρου ή τον αποτελεσματικότερο εξαερισμό, για παράδειγμα την αύξηση της ταχύτητας του εξαεριστήρα.

⚠ Η συντήρηση της κουζίνας θα πρέπει να πραγματοποιείται από ειδικευμένο τεχνικό και θα πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά τα εγκεκριμένα ανταλλακτικά. Ζητήστε από τον τεχνικό εγκατάστασης να σας υποδείξει τη θέση του διακόπτη ελέγχου της κουζίνας. Σημειώστε τη θέση του, προκειμένου να είναι εύκολος ο εντοπισμός του. Να αφήνετε πάντοτε την κουζίνα να κρυώσει, προτού την αποσυνδέσετε από την παροχή του ρεύματος ή την καθαρίσετε ή την συντηρήσετε, εκτός εάν αναφέρεται κάτι διαφορετικό σε αυτόν τον οδηγό.

⚠ Η θερμοκρασία όλων των εξαρτημάτων της κουζίνας αυξάνεται με τη χρήση της και παραμένει υψηλή ακόμα και μετά το μαγείρεμα.

⚠ Προσέξτε όταν αγγίζετε την κουζίνα, ώστε να ελαττώσετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Θα πρέπει πάντοτε να ελέγχετε ότι τα χειριστήρια βρίσκονται στη θέση OFF και ότι η κουζίνα έχει κρυώσει, προτού επιχειρήσετε να την καθαρίσετε.

⚠ Όποτε είναι δυνατόν, να χρησιμοποιείτε στεγνά γάντια για το φούρνο διότι, εάν χρησιμοποιήσετε

- υγρά γάντια, ενδέχεται να υποστείτε εγκαύματα από τον ατμό, σε περίπτωση που αγγίξετε κάποια καυτή επιφάνεια. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το φούρνο με βρεγμένα χέρια.
- ⚠** Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πετσέτες ή άλλα ογκώδη υφάσματα αντί για γάντια. Υπάρχει πιθανότητα να αρπάξουν φωτιά εάν αγγίξουν κάποια καυτή επιφάνεια.
- ⚠** Καθαρίστε με προσοχή. Εάν χρησιμοποιήσετε σφουγγάρι ή κάποιο πανί για να καθαρίσετε λεκέδες από χυμένες ουσίες επάνω σε καυτές επιφάνειες, προσέξτε να μην υποστείτε εγκαύματα από τον ατμό. Ορισμένα καθαριστικά ενδέχεται να δημιουργήσουν βλαβερές αναθυμιάσεις, εάν έρθουν σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- ⚠** Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε ασταθή σκεύη και θα πρέπει να στρέψετε τις λαβές των σκευών μακριά από τα άκρα της φλόγας.
- ⚠** Δεν θα πρέπει να αφήνετε βρέφη, νήπια, καθώς και μικρά παιδιά να πλησιάζουν στην κουζίνα, οποιαδήποτε στιγμή. Δεν θα πρέπει να τα αφήνετε να στέκονται ή να κάθονται επάνω σε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής. Θα πρέπει να τα μάθετε να μην παίζουν με τα χειριστήρια και τα υπόλοιπα εξαρτήματα της κουζίνας.
- ⚠** Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τα ντουλάπια που βρίσκονται επάνω από τη συσκευή για να αποθηκεύσετε αντικείμενα που θα προσελκύσουν το ενδιαφέρον των παιδιών, διότι ενδέχεται να σκαρφαλώσουν επάνω στην κουζίνα, γεγονός που θα προκαλέσει τον σοβαρό τραυματισμό τους.
- ⚠** Να καθαρίζετε μόνον τα εξαρτήματα που αναφέρονται σε αυτόν τον οδηγό.
- ⚠** Για λόγους υγιεινής και ασφαλείας, η κουζίνα θα πρέπει να διατηρείται πάντοτε καθαρή, καθώς οι επικαθίσεις λίπους και τροφίμων ενδέχεται να προκαλέσουν την εκδήλωση πυρκαγιάς.
- ⚠** Η κουζίνα θα πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση ασφαλείας από τις εύφλεκτες επιτοίχιες επενδύσεις ή τις κουρτίνες κ.λπ.
- ⚠** Μην κάνετε χρήση σπρέι στο χώρο γύρω από την κουζίνα, ενόσω αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- ⚠** Μην αποθηκεύετε και μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υλικά ή υγρά, στους χώρους γύρω από τη συσκευή.
- ⚠** Μην χρησιμοποιήσετε νερό για την κατάσβεση λιπαρών υλικών. Ποτέ μην μετακινείτε ένα σκεύος που έχει πιάσει φωτιά. Κλείστε τα χειριστήρια. Εάν κάποιο σκεύος πιάσει φωτιά επάνω στη συσκευή, καλύψτε το τελείως με ένα καπάκι που εφαρμόζει καλά ή με έναν δίσκο ψησίματος. Εάν υπάρχει, χρησιμοποιήστε πυροσβεστήρα ξηράς σκόνης ή αφρού.
- ⚠** Εάν έχετε ρυθμίσει τις εστίες στη δυνατή φλόγα, δεν πρέπει να αφήνετε την επιφάνεια μαγειρέματος χωρίς επίβλεψη. Οι υπερχειλίσεις κατά το βράσιμο σε κατσαρόλα ενδέχεται να προκαλέσουν την έκλυση καπνού και οι λιπαροί λεκέδες ενδέχεται να προκαλέσουν την εκδήλωση πυρκαγιάς.
- ⚠** Ποτέ μη φοράτε χαλαρά ρούχα ή ρούχα που κρέμονται, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν επιχειρήσετε να φτάσετε αντικείμενα που βρίσκονται στα ντουλάπια επάνω από την επιφάνεια μαγειρέματος. Τα εύφλεκτα υλικά ενδέχεται να πάρουν φωτιά εάν έρθουν σε επαφή με την καυτή επιφάνεια της μονάδας και να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα.
- ⚠** Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ζεσταίνετε λίπη και έλαια, καθώς υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξής τους εάν θερμανθούν υπερβολικά.
- ⚠** Όποτε είναι δυνατόν, να χρησιμοποιείτε το ειδικό θερμόμετρο, προκειμένου να αποφεύγετε τη θέρμανση του λίπους πέρα από τη θερμοκρασία ανάφλεξης.
- ⚠** Ποτέ μην αφήνετε ένα σκεύος με το οποίο τηγανίζετε, χωρίς επίβλεψη. Πάντοτε να ζεσταίνετε τα λίπη αργά και να τα παρακολουθείτε καθώς θερμαίνονται. Τα βαθιά τηγάνια θα πρέπει να γεμίζονται μόνον κατά το ένα τρίτο με λάδι. Το υπερβολικό γέμισμα του τηγανιού με λάδι ενδέχεται να προκαλέσει την υπερχειλίση του λαδιού όταν θα προσθέσετε το φαγητό. Εάν για το τηγάνισμα χρησιμοποιείτε συνδυασμό λαδιών και λίπους, θα πρέπει να τα ανακατέψετε προτού τα θερμάνετε ή καθώς θα λιώνει το λίπος.
- ⚠** Τα φαγητά που προορίζονται για τηγάνισμα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν περισσότερο στραγγισμένα. Το παγωμένο ή κατεψυγμένο φαγητό ή η υγρασία των φρέσκων τροφίμων ενδέχεται να προκαλέσει τη δημιουργία φυσαλίδων στο λίπος και την υπερχειλίση του λίπους από το σκεύος. Όταν τηγανίζετε φαγητό σε δυνατή ή μέτρια φωτιά θα πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί για υπερχειλίση ή υπερθέρμανση του φαγητού. Ποτέ μην επιχειρήσετε να μετακινήσετε ένα σκεύος που περιέχει καυτό λάδι, ειδικά ένα βαθύ τηγάνι. Περιμένετε έως ότου να κρυώσει το λάδι.
- ⚠** Μην χρησιμοποιείτε το επάνω μέρος του εξαερισμού (το άνοιγμα που βρίσκεται στο πίσω μέρος της κουζίνας) για να ζεστάνετε πιάτα ή ταψιά, για να στεγνώσετε πετσέτες ή για να λιώσετε βούτυρο.
- ⚠** Εάν χρησιμοποιείτε κάποια ηλεκτρική συσκευή κοντά στην επιφάνεια μαγειρέματος, φροντίστε ώστε να μην αγγίσει το καλώδιο της συσκευής.
- ⚠** Φροντίστε ώστε να μην εισχωρήσει νερό στη συσκευή.
- ⚠** Μόνον ορισμένοι τύποι γυαλινων, υαλοκεραμικών, πήλινων ή άλλων παρόμοιων σκευών είναι κατάλληλοι για μαγειρέμα σε εστίες αερίου. Τα σκεύη των υπόλοιπων τύπων ενδέχεται να σπάσουν, λόγω της απότομης αλλαγής της θερμοκρασίας.

Ελληνικά

- ▲ Μην αφήνετε κανέναν να ανεβαίνει, να στέκεται ή να στηρίζεται σε οποιοδήποτε εξάρτημα της κουζίνας.
- ▲ Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για να καλύψετε τα ράφια, τις επενδύσεις ή την οροφή του φούρνου.
- ▲ Φροντίστε ώστε ο χώρος της κουζίνας να έχει συνεχώς επαρκή αερισμό. Χρησιμοποιήστε, εάν υπάρχουν, εξαεριστήρες ή απορροφητήρες.
- ▲ Ποτέ μην ζεσταίνετε σφραγισμένα δοχεία φαγητού. Η αύξηση της πίεσης ενδέχεται να προκαλέσει την έκρηξη του δοχείου και την πρόκληση τραυματισμού.
- ▲ Η κουζίνα έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για το μαγείρεμα του φαγητού και δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί για οποιονδήποτε άλλο σκοπό.
- ▲ Ο φούρνος ΔΕΝ θα πρέπει να χρησιμοποιείται για τη θέρμανση του χώρου της κουζίνας, καθώς κάτι τέτοιο όχι μόνον θα προκαλέσει σπατάλη αλλά θα υπερθερμάνει και τα χειριστήρια.
- ▲ Όταν λειτουργεί ο φούρνος ΔΕΝ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ να αφήνετε την πόρτα του ανοικτή για περισσότερο χρόνο από όσο χρειάζεται.
- ▲ Απαγορεύεται η τροποποίηση των προδιαγραφών αυτής της κουζίνας.
- ▲ Η συσκευή έχει σημαντικό βάρος, γι' αυτό θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη μετακίνησή της.
- ▲ Όταν δεν χρησιμοποιείτε την κουζίνα, βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια της βρίσκονται στη θέση εκτός λειτουργίας.

Σέρβις και ανταλλακτικά

Συμπληρώστε παρακάτω τα στοιχεία της συσκευής και φυλάξτε τα για μελλοντική αναφορά. Αυτές οι πληροφορίες θα μας επιτρέψουν να αναγνωρίσουμε με ακρίβεια τη συσκευή σας και θα μας διευκολύνει να σας εξυπηρετήσουμε. Η συμπλήρωση αυτού του εντύπου θα σας εξοικονομήσει χρόνο και κόπο εάν κάποια στιγμή στο μέλλον αντιμετωπίσετε πρόβλημα με τη συσκευή σας. Επίσης, θα ήταν καλό να φυλάξετε μαζί με αυτό το έντυπο και την απόδειξη αγοράς. Ίσως να χρειαστεί να την επιδείξετε, σε περίπτωση επίσκεψης τεχνικού στα πλαίσια ισχύος της εγγύησης.

Τύπος τροφοδοσίας: Διπλής ενέργειας
Ονομασία συσκευής: CornuFé 110 Mixt
Χρώμα*:
Αριθμός παραγωγής συσκευής*
Επωνυμία και διεύθυνση πωλητή
Ημερομηνία αγοράς
Επωνυμία και διεύθυνση τεχνικού εγκατάστασης
Ημερομηνία εγκατάστασης

* Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής.

Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα

Στην απίθανη περίπτωση που θα αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με τη συσκευή, ανατρέξτε στην υπόλοιπη ύλη αυτού του εντύπου, ειδικά στην παράγραφο σχετικά με την επίλυση προβλημάτων, αρχικά όμως θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τη συσκευή σωστά.

Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με τον πωλητή της συσκευής.

Σημειώστε

Εάν η περίοδος ισχύος της εγγύησης έχει λήξει, ενδέχεται να χρεωθείτε από την υπηρεσία παροχής τεχνικής υποστήριξης, για την επίσκεψη του τεχνικού.

Εάν ζητήσετε την επίσκεψη κάποιου τεχνικού και το πρόβλημα δεν οφείλεται σε σφάλμα του κατασκευαστή, η υπηρεσία παροχής τεχνικής υποστήριξης διατηρεί το δικαίωμα να σας χρεώσει.

Εάν δεν είστε συνεπείς στην προγραμματισμένη επίσκεψη του τεχνικού, ενδέχεται να χρεωθείτε.

Εκτός εγγύησης

Σας συνιστούμε να γίνονται τακτικά σέρβις των συσκευών μας, καθ' όλη τη διάρκεια ζωής τους, προκειμένου να διατηρηθεί η λειτουργικότητα και η αποδοτικότητά τους.

Οι εργασίες σέρβις θα πρέπει να εκτελούνται από κατάλληλα καταρτισμένους και εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

Ανταλλακτικά

Για να διατηρήσετε την αποδοτική και ασφαλή λειτουργία της συσκευής, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά. Μην χρησιμοποιείτε ανακατασκευασμένα ή μη εγκεκριμένα χειριστήρια αερίου. Επικοινωνήστε με τον πωλητή.

Εγκατάσταση

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η χρήση της για διαφορετικούς σκοπούς ενδέχεται να ακυρώσει την εγγύηση ή το δικαίωμά σας για αποζημίωση.

Ελέγξτε την πινακίδα στοιχείων της συσκευής προκειμένου να καθορίσετε το καύσιμο για το οποίο είναι ρυθμισμένη η συσκευή.

Εάν επιθυμείτε να αποσυσκευάσετε και να συναρμολογήσετε την κουζίνα αμέσως, αλλά να την εγκαταστήσετε αργότερα, μέσα σε έναν από τους δύο φούρνους υπάρχει ένα προστατευτικό κάλυμμα. Προσέξτε να μην χαράξετε τις λωρίδες και τις λαβές. Μην μετακινείτε την κουζίνα χρησιμοποιώντας τη χειρολαβή.

Εάν δεν εγκαταστήσετε την κουζίνα ανάμεσα σε άλλες μονάδες, διατίθεται προαιρετικά ένα κάλυμμα, το οποίο καλύπτει το κενό ανάμεσα στην κουζίνα και τον τοίχο.

Μετατροπή

Αυτή η συσκευή παραδίδεται με την εξής ρύθμιση:

G 20, 20 millibar; Cat II 2H3B/p; Cat II 2H3+; Cat II 2E+3+;
Cat II 2E3B/p; Cat II 2L3B/p; Cat II 2ELL3B/p.

Η κουζίνα συνοδεύεται από ένα σετ εξαρτημάτων μετατροπής. Εάν η συσκευή πρόκειται να υποστεί μετατροπή για χρήση διαφορετικού αερίου, συνιστούμε η μετατροπή να γίνει πριν από την εγκατάστασή της.

Απαιτήσεις/κανονισμοί ασφαλείας

Η εγκατάσταση της συσκευής θα πρέπει να εκτελεστεί από ειδικευμένο τεχνικό. Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνει σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, καθώς και σύμφωνα με τις προδιαγραφές της τοπικής εταιρείας ηλεκτροδότησης. Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής θα πρέπει να διαβάσετε τις οδηγίες.

Για τη δικής σας προστασία και για λόγους ασφαλείας, επιβάλλεται από το νόμο η εγκατάσταση όλων των συσκευών αερίου να πραγματοποιείται από ειδικευμένο προσωπικό. Η εσφαλμένη εγκατάσταση τής συσκευής ενδέχεται να επιφέρει την ακύρωση της εγγύησης και του δικαιώματος αποζημίωσής σας καθώς και να επισύρει την ποινική σας δίωξη.

Πριν από την εγκατάσταση, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για τον τύπο αερίου και την τάση του δικτύου που χρησιμοποιείτε. Ανατρέξτε στην πινακίδα στοιχείων. Υπάρχει δυνατότητα μετατροπής της συσκευής για χρήση με διαφορετικό τύπο αερίου.

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται σε χώρο που αερίζεται επαρκώς.

Εξασφάλιση εξαερισμού

Αυτή η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με διάταξη απομάκρυνσης προϊόντων καύσης. Θα πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στους σχετικούς κανονισμούς που αφορούν τον εξαερισμό. Τα ελάχιστα μέτρα εξαερισμού του χώρου θα πρέπει να είναι αυτά που υποδεικνύονται από τους τοπικούς κανονισμούς :

Όλα τα δωμάτια θα πρέπει να διαθέτουν ανοιγόμενο παράθυρο ή κάτι αντίστοιχο, ενώ σε ορισμένα δωμάτια απαιτείται η ύπαρξη μόνιμου συστήματος εξαερισμού, επιπλέον του ανοιγόμενου παραθύρου. Η κουζίνα δεν θα πρέπει να τοποθετηθεί σε υπνοδωμάτιο ή καθιστικό με όγκο μικρότερο από 20 m³. Εάν τοποθετηθεί σε δωμάτιο με όγκο μικρότερο από 5 m³ θα πρέπει να υπάρχει άνοιγμα εξαερισμού με ενεργή διατομή τουλάχιστον 100 cm². Εάν τοποθετηθεί σε δωμάτιο με όγκο μεταξύ 5 m³ και 10 m³, θα πρέπει να υπάρχει άνοιγμα εξαερισμού με ενεργή διατομή 50 cm². Εάν ο όγκος του δωματίου υπερβαίνει τα 11 m³, δεν απαιτείται άνοιγμα εξαερισμού. Ωστόσο, εάν το δωμάτιο διαθέτει πόρτα που ανοίγει κατευθείαν προς τα έξω, δεν απαιτείται η ύπαρξη ανοίγματος εξαερισμού, ακόμα και εάν ο όγκος του δωματίου κυμαίνεται μεταξύ 5 m³ και 10 m³. Εάν στο ίδιο δωμάτιο υπάρχουν και άλλες συσκευές που καταναλώνουν καύσιμες ύλες, ενδέχεται να απαιτείται επιπλέον δυνατότητα εξαερισμού.

Θέση της κουζίνας

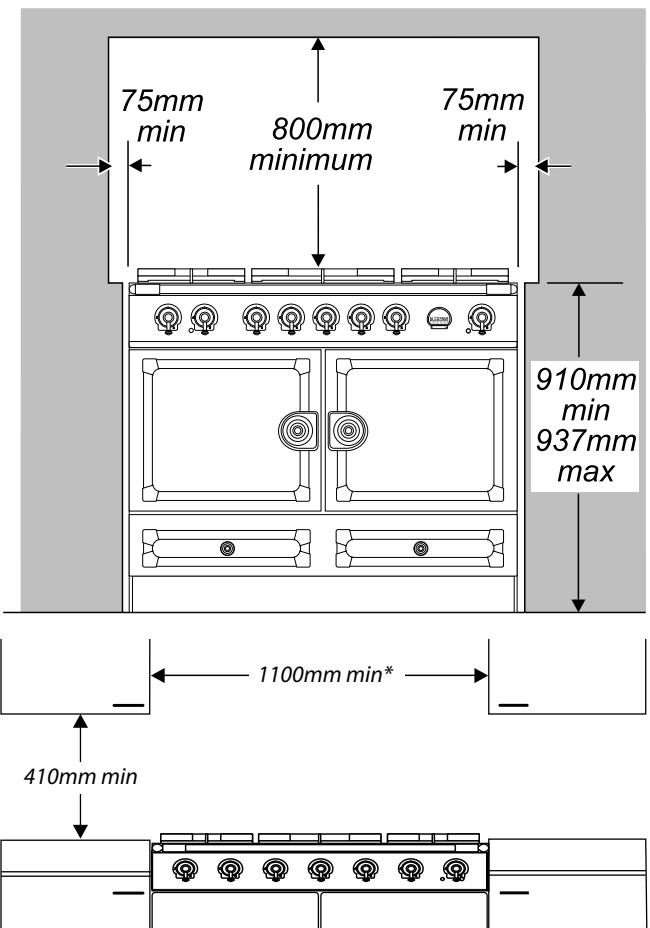
Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή μέσα σε κουζίνα/κουζίνα-τραπεζαρία αλλά ΟΧΙ μέσα σε δωμάτιο που περιλαμβάνει μπάνιο ή ντους.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι συσκευές που λειτουργούν με αέριο δεν πρέπει να εγκαθίστανται σε δωμάτιο ή εσωτερικούς χώρους που βρίσκονται κάτω από την επιφάνεια της γης, π.χ. σε υπόγεια.

Τοποθέτηση της κουζίνας

Τα παρακάτω διαγράμματα υποδεικνύουν τις ελάχιστες συνιστώμενες αποστάσεις της κουζίνας από τις πλησιέστερες επιφάνειες.

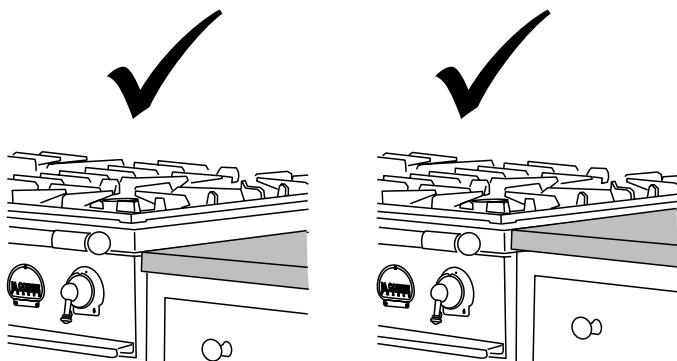
Ελληνικά



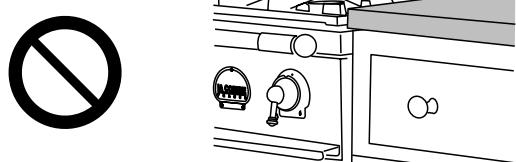
Η κουζίνα δεν πρέπει να τοποθετείται επάνω σε βάση.

Επάνω από την επιφάνεια μαγειρέματος θα πρέπει να υπάρχει απόσταση 75 mm μεταξύ της κάθε πλευράς της κουζίνας και των γειτονικών, κατακόρυφων επιφανειών.

Για τις μη εύφλεκτες επιφάνειες (όπως τα άβαφα μεταλλικά ελάσματα ή τα κεραμικά πλακίδια), η απόσταση αυτή μπορεί να μειωθεί στα 25 mm.



Οι παρακείμενες επιφάνειες εργασίας θα πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο ύψος ή χαμηλότερα από το πλαίσιο της επιφάνειας μαγειρέματος, όχι των βάσεων για τα σκεύη.



Συνιστούμε στο χώρο μεταξύ των μονάδων όπου θα τοποθετηθεί η κουζίνα να υπάρχει απόσταση 1110 mm, προκειμένου να είστε σε θέση να την μετακινήσετε. Εάν απαιτείται η τελείως ευθυγραμμισμένη τοποθέτηση της κουζίνας, θα πρέπει να στερεώσετε την κουζίνα πρώτα στη μία πλευρική μονάδα και, στη συνέχεια, να στερεώσετε τη μονάδα της άλλης πλευράς. Μην εντοιχίσετε την κουζίνα. Θα πρέπει να είστε σε θέση να την μετακινείτε μέσα-έξω, ώστε να μπορεί να γίνει σέρβις και καθαρισμός.

Μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και της υπερκείμενης εύφλεκτης επιφάνειας, απαιτείται να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 800 mm.

Ο απορροφητήρας θα πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή του.

Για λόγους ασφαλείας δεν θα πρέπει να τοποθετήσετε κουρτίνες ακριβώς πίσω από την κουζίνα.

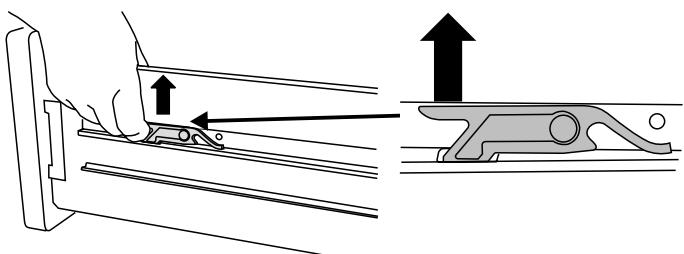
Εάν η κουζίνα τοποθετηθεί κοντά σε γωνία του δωματίου θα πρέπει να εξασφαλίσετε απόσταση 200 mm, προκειμένου να υπάρχει χώρος για το άνοιγμα της πόρτας των φούρνων. Το πραγματικό άνοιγμα της κάθε πόρτας είναι κάπως μικρότερο, με αυτόν τον τρόπο όμως θα εξασφαλίσετε την προστασία των δακτύλων σας κατά το άνοιγμα της πόρτας.

Εάν δεν εγκαταστήσετε την κουζίνα ανάμεσα σε άλλες μονάδες, διατίθεται προαιρετικά ένα κάλυμμα, το οποίο καλύπτει το κενό ανάμεσα στην κουζίνα και τον τοίχο.

Αποσυσκευασία της κουζίνας

Μην αφαιρέσετε τη συσκευασία της κουζίνας εάν αυτή δεν βρίσκεται ακριβώς μπροστά από το σημείο όπου πρόκειται να εγκατασταθεί (εκτός εάν η εξωτερική συσκευασία της κουζίνας εμποδίσει τη διέλευσή της από κάποια πόρτα).

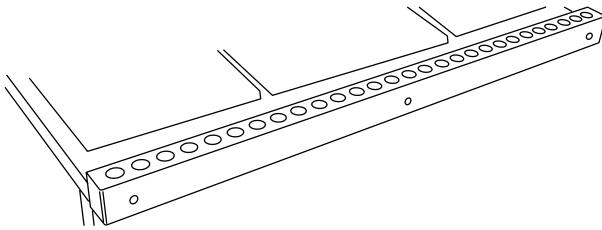
Τραβήξτε το συρτάρι εντελώς προς τα έξω.



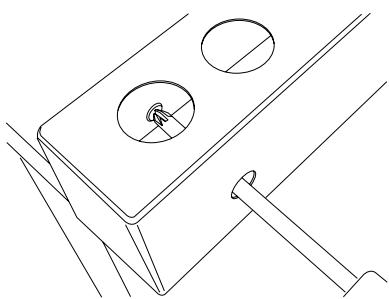
Για να ελευθερώσετε τις γλωττίδες που συγκρατούν το συρτάρι στους πλευρικούς οδηγούς, ανασηκώστε τα άκρα των πλαστικών ασφαλειών (ένα σε κάθε πλευρά) και, ταυτόχρονα, τραβήξτε το συρτάρι προς τα εμπρός, αποσυνδέοντάς το από τους οδηγούς.

Για λόγους ασφαλείας, θα πρέπει να σπρώξετε τους οδηγούς και πάλι προς τα μέσα. Τοποθετήστε το συρτάρι σε ασφαλές σημείο και μην το τοποθετήσετε στη θέση του, έως ότου ολοκληρωθεί η εγκατάσταση της κουζίνας.

Τοποθέτηση της γρίλιας εξαερισμού



Η γρίλια εξαερισμού είναι συσκευασμένη ξεχωριστά. Η μεγαλύτερη από τις οπές που υπάρχουν στο πλάι προορίζεται για τη χρήση του κατσαβιδιού και θα πρέπει ναέχει άνοιγμα προς τα πίσω. Για να στερεώσετε τη γρίλια στη θέση της, χρησιμοποιήστε τις βίδες και τα παξιμάδια που περιλαμβάνονται στη συσκευασία.



Στερεώστε τις εύκαμπτες προεκτάσεις του ανοίγματος εξαερισμού επάνω στη γρίλια, χρησιμοποιώντας τα κλίπ που υπάρχουν μέσα στη γρίλια.

Ισοστάθμιση

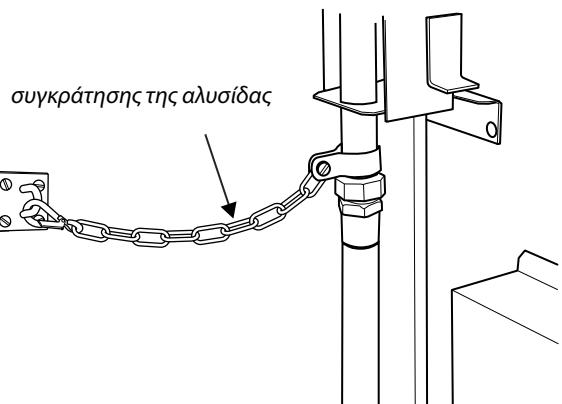
Σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε στάθμη (αλφάδι) με φυσαλίδα αέρα πάνω σε σχάρα σε έναν από τους φούρνους για να ελέγχετε τη στάθμη.

Τοποθετήστε τον φούρνο στην προοριζόμενη θέση του φροντίζοντας να 3 mm ελάχιστο ιετε στο κενό ανάμεσα στις μονάδες κουζίνας καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στον φούρνο ή στις μονάδες.

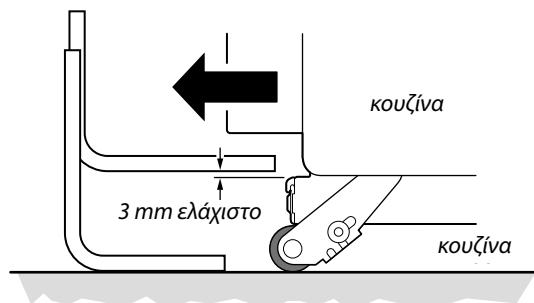
Τα μπροστινά πόδια και οι πίσω κύλινδροι μπορούν να ρυθμιστούν για την εξισορρόπηση της κουζίνας. Για τη ρύθμιση του ύψους του πίσω μέρους της κουζίνας, γυρίστε τα ρυθμιζόμενα περικόχλια στις εμπρόσθιες, κάτω γωνίες της κουζίνας. Για να ρυθμίσετε τα μπροστινά πόδια, γυρίστε τις βάσεις για να αυξήσετε ή να μειώσετε το ύψος.

Τοποθέτηση στηρίγματος σταθερότητας

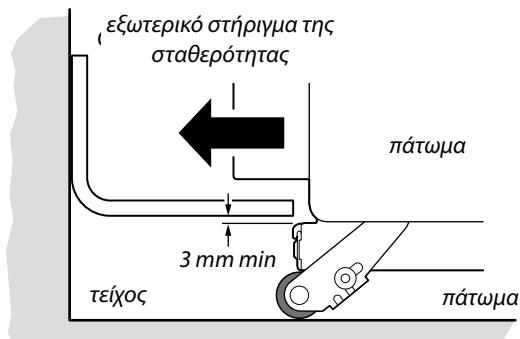
Κατά την τοποθέτηση στηρίγματος σταθερότητας, ανατρέξτε στις οδηγίες που παρέχονται με το στήριγμα για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την τοποθέτηση.



στήριγμα της σταθερότητας



Τυπική στερέωση δαπέδου



Τυπική στερέωση τοίχου

Αν χρησιμοποιείτε αλυσίδα σταθεροποίησης, θα πρέπει να φροντίσετε να είναι όσο το δυνατόν πιο κοντή και να είναι καλά στερεωμένη στο πίσω μέρος του φούρνου.

Αν χρησιμοποιείτε στήριγμα σταθεροποίησης, θα πρέπει να το ρυθμίσετε έτσι ώστε να υπάρχει όσο το δυνατόν πιο μικρό διάκενο ανάμεσα στο στήριγμα και στην υποδοχή σύνδεσης στο πίσω μέρος του φούρνου.

Στερεώστε το στήριγμα έτσι ώστε να συνδέεται όσο το δυνατό πιο πάνω από το πλαίσιο του φούρνου.

Σύνδεση αερίου

Περιοριστική βαλβίδα

Κατά τη σύνδεση της κουζίνας με τον εύκαμπτο σωλήνα παροχής αερίου, θα πρέπει οπωσδήποτε να τοποθετηθεί περιοριστική βαλβίδα. Η περιοριστική βαλβίδα θα πρέπει να είναι στερεωμένη στη δομή του κτιρίου και θα πρέπει να υπάρχει σύνδεση αποσύνδεσής της όταν θα είναι αναγκαία η

Ελληνικά

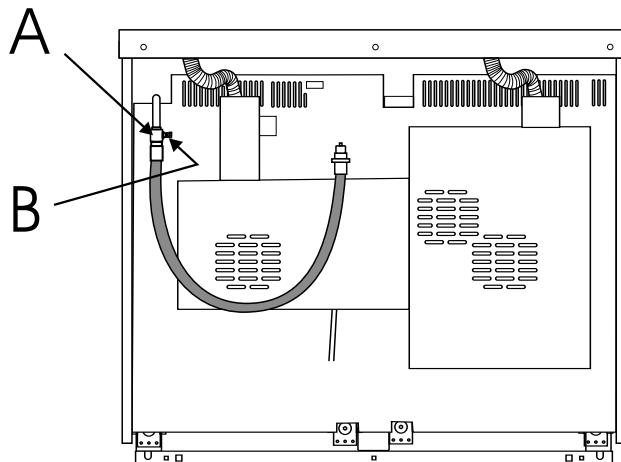
μετακίνηση της κουζίνας για καθαρισμό ή συντήρηση.

Εύκαμπτος σωλήνας αερίου

Μεταξύ της παροχής και του εύκαμπτου σωλήνα αερίου θα πρέπει να τοποθετηθεί βαλβίδα διακοπής αερίου. Ο εύκαμπτος σωλήνας (δεν περιλαμβάνεται) θα πρέπει να πληροί τα σχετικά πρότυπα. Εάν υπάρχουν αμφιβολίες, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.

Τα κουτιά του καλύμματος που υπάρχουν στην πίσω πλευρά περιορίζουν τις επιλογές για την τοποθέτηση του σημείου παροχής. Το οικιακό δίκτυο παροχής αερίου θα πρέπει να καταλήγει σε σύνδεση στραμμένη προς τα κάτω.

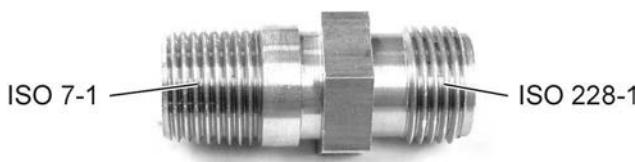
Η υποδοχή σύνδεσης της συσκευής βρίσκεται ακριβώς κάτω από την επιφάνεια μαγειρέματος, στο πίσω μέρος της κουζίνας (σημείο A στην εικόνα).



Πίσω όψη

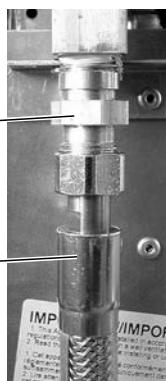
A: υποδοχή σύνδεσης αερίου, B: Σημείο ελέγχου πίεσης

Η υποδοχή εισόδου της κουζίνας διαθέτει εσωτερικό σπείρωμα κατά ISO 7-1. Εάν χρειάζεστε σύνδεση με σπείρωμα κατά ISO 228-1, χρησιμοποιήστε το σύνδεσμο από ISO 7-1 σε ISO 228-1, που περιλαμβάνεται στα εξαρτήματα μετατροπής. Απλώστε κατάλληλη ουσία στεγανοποίησης σπειρωμάτων στο άκρο με το σπείρωμα ISO 7-1.



Σύνδεσμος

Εύκαμπτος σωλήνας



Βιδώστε το σύνδεσμο στην εισαγωγή της κουζίνας και σφίξτε τον με το χέρι. Χρησιμοποιήστε δύο κατάλληλα κλειδιά, ένα για να σταθεροποιήσετε την εισαγωγή της κουζίνας και ένα για το σύνδεσμο και σφίξτε το σύνδεσμο στην εισαγωγή.

Ροπή σύσφιξης:	ελάχιστη 15 Nm	μέγιστη 30 Nm.
-----------------------	-----------------------	-----------------------

Συνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα στον σύνδεσμο.

Ο εύκαμπτος σωλήνας θα πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιο τρόπο ώστε οι συνδέσεις εισαγωγής και εξαγωγής να είναι κάθετες μεταξύ τους και ο εύκαμπτος σωλήνας να κρέμεται στραμμένος προς τα κάτω σχηματίζοντας ένα 'U'.

Λόγω της δυνατότητας ρύθμισης του ύψους της κουζίνας και των διαφορών των συνδέσεων, είναι δύσκολο να αναφέρουμε ακριβείς διαστάσεις.

Μόλις ολοκληρώσετε τη σύνδεση του υγραερίου, ελέγχετε την ασφαλή τροφοδοσία της κουζίνας με αέριο, εκτελώντας τη δοκιμή πίεσης. Όταν ελέγχετε για την ύπαρξη διαρροών, μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό υγρό διότι προκαλεί διάβρωση. Χρησιμοποιήστε τα προϊόντα που έχουν σχεδιαστεί ειδικά για την ανίχνευση διαρροών.

Έλεγχος πίεσης

Μπορείτε να μετρήσετε την πίεση του αερίου στο σημείο ελέγχου πίεσης, που υπάρχει στην εισαγωγή του αερίου. Διακόψτε την παροχή του αερίου προς την κουζίνα. Προσαρμόστε ένα μανόμετρο στο σημείο ελέγχου πίεσης. Αποκαταστήστε την παροχή προς την κουζίνα και ανάψτε μία από τις εστίες.

Διακόψτε την παροχή του αερίου προς την κουζίνα και αποσυνδέστε το μανόμετρο.

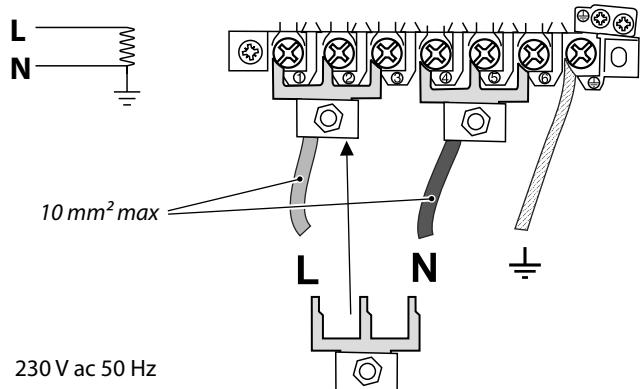
Σύνδεση τροφοδοσίας ρεύματος

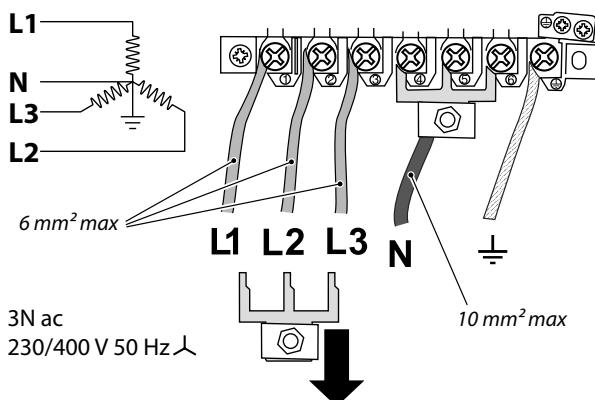
Η εγκατάσταση της συσκευής θα πρέπει να γίνει από έμπειρο ηλεκτρολόγο σύμφωνα με τους σχετικούς κανονισμούς, καθώς και σύμφωνα με τις προδιαγραφές της τοπικής εταιρείας ηλεκτροδότησης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΘΕΙ.

Σημείωση Η κουζίνα θα πρέπει να συνδεθεί σε κατάλληλο δίκτυο ηλεκτρικού ρεύματος, όπως αυτό περιγράφεται στην πινακίδα ηλεκτρικών στοιχείων της κουζίνας, μέσω κατάλληλης μονάδας σύνδεσης, η οποία θα περιλαμβάνει ένα διπολικό διακόπτη με διάκενο τουλάχιστον 3 mm μεταξύ των πόλων του. Αυτή η κουζίνα δεν πρέπει να συνδεθεί σε απλή οικιακή πρίζα.

Η συνολική ηλεκτρική ισχύς της κουζίνας είναι περίπου 5,1 kW. Η διατομή των καλωδίων θα πρέπει να ανταποκρίνεται σε αυτήν την ισχύ και να πληροί τους τοπικούς κανονισμούς.





Η πρόσβαση στους ακροδέκτες ρεύματος είναι δυνατή εάν αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού των ακροδεκτών που υπάρχει στην πίσω επιφάνεια. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στους κατάλληλους ακροδέκτες που αντιστοιχούν στο δικό σας τύπο παροχής. Βεβαιωθείτε ότι οι συνδέσεις έχουν γίνει σωστά και ότι οι βίδες των ακροδεκτών έχουν βιδωθεί καλά. Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιώντας τον αντίστοιχο σφιγκτήρα.

Ηλεκτρονόμοι γείωσης

Στις περιπτώσεις όπου η εγκατάσταση της κουζίνας προστατεύεται από ασφάλεια υπολειπόμενου ρεύματος (RCD) με ευαισθησία 30 mA, η ταυτόχρονη χρήση της κουζίνας και άλλων οικιακών συσκευών ενδέχεται σε ορισμένες περιπτώσεις να προκαλέσει την "πτώση" της ασφαλείας. Σε αυτές τις περιπτώσεις ίσως να είναι αναγκαίο να τοποθετήσετε μια συσκευή 100 mA για την προστασία του κυκλώματος της κουζίνας. Η εργασία αυτή θα πρέπει να εκτελεστεί από ειδικευμένο τεχνικό.

Επιφάνεια μαγειρέματος

Ελέγχετε κάθε εστία με τη σειρά. Υπάρχει ειδική διάταξη ασφάλειας φλόγας, η οποία διακόπτει την παροχή του αερίου προς την εστία σε περίπτωση που σβήσει η φλόγα. Σε κάθε εστία, στρέψτε το χειριστήριο ελέγχου στη θέση με την σκουρόχρωμη φλόγα. Πατήστε το χειριστήριο ελέγχου. Με αυτόν τον τρόπο θα διοχετεύει αέριο προς την εστία. Κρατήστε το χειριστήριο πατημένο και πατήστε το κουμπί ανάφλεξης ή ανάψτε την εστία, χρησιμοποιώντας ένα σπίρτο. Κρατήστε το χειριστήριο πατημένο επί 10 δευτερόλεπτα.

Εάν ελευθερώσετε το χειριστήριο και σβήσει η εστία, τότε η διάταξη ασφαλείας δεν έχει ενεργοποιηθεί. Περιμένετε ένα λεπτό και, στη συνέχεια, προσπαθήστε και πάλι, κρατώντας το χειριστήριο πατημένο για λίγο μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Έλεγχος φούρνου

Ανάψτε τους φούρνους και ελέγχτε εάν αρχίζουν να θερμαίνονται.

Σβήστε τους φούρνους.

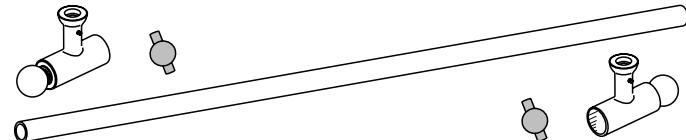
Λαμπτήρες φούρνου

Ελέγχετε εάν οι λαμπτήρες του φούρνου λειτουργούν. Σημείωση: Οι λαμπτήρες των φούρνων δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

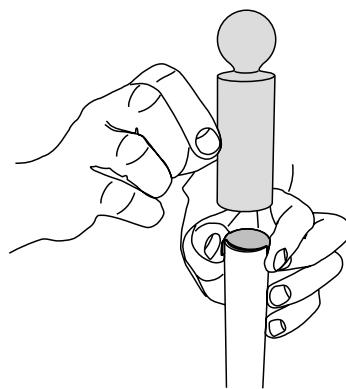
Συναρμολόγηση υπόλοιπων εξαρτημάτων

Τοποθέτηση της χειρολαβής

Η χειρολαβή αποτελείται από 2 ακραία στηρίγματα με βίδες στερέωσης, 2 πλαστικά πώματα ενσφήνωσης και το σωλήνα της χειρολαβής.

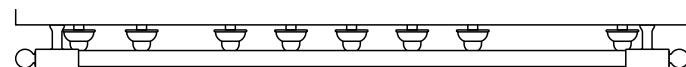


Συγκρατήστε το πώμα ενσφήνωσης από τις γλωττίδες, επάνω στο ένα άκρο του σωλήνα. Τοποθετήστε ένα από τα ακραία στηρίγματα στο σωλήνα και πιέστε το στο σωλήνα, επάνω από το πώμα ενσφήνωσης.



Αναστρέψτε το σωλήνα και τοποθετήστε το άλλο ακραίο στήριγμα, χρησιμοποιώντας το δεύτερο πώμα ενσφήνωσης, φροντίζοντας ώστε να μην χαράξετε και να μην φθείρετε το άλλο ακραίο στήριγμα, καθώς και να ευθυγραμμίσετε σωστά τα δύο ακραία στηρίγματα.

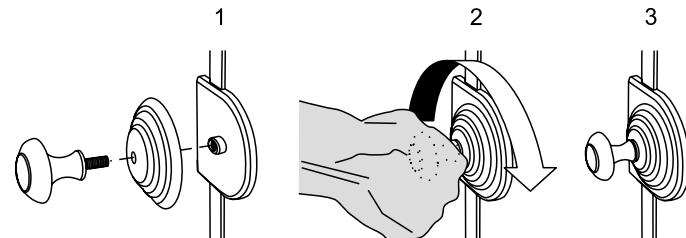
Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη χειρολαβή στους πείρους στερέωσης που προεξέχουν από τον πίνακα ελέγχου και στερεώστε τη στη θέση της, χρησιμοποιώντας τις βίδες στερέωσης. Οι βίδες στερέωσης θα πρέπει να είναι στραμμένες προς την κάτω πλευρά.



Όψη από επάνω

Τοποθέτηση των λαβών για τις πόρτες

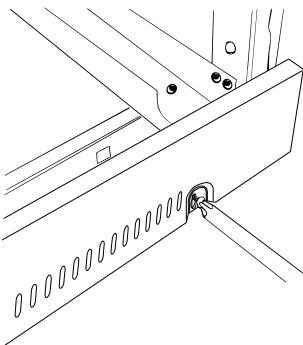
Περάστε τις λαβές για τις θύρες μέσα από τις βάσεις τους και βιδώστε τις στις υποδοχές που υπάρχουν επάνω στις πόρτες των φούρνων. Σφίξτε τις με το χέρι, χωρίς να χρησιμοποιήσετε εργαλεία.



Ελληνικά

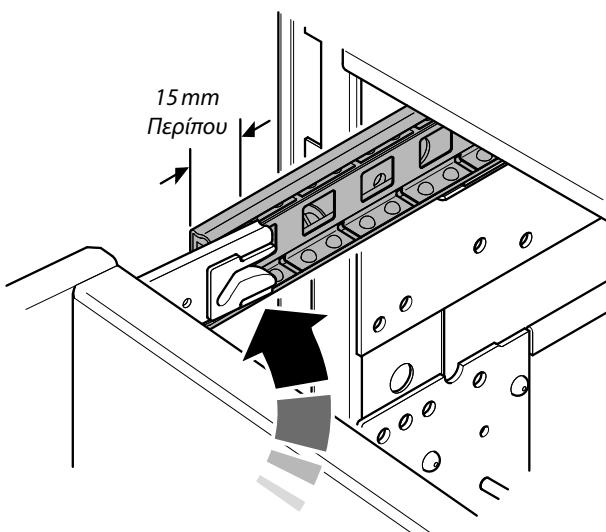
Τοποθέτηση της ποδιάς

Αφαιρέστε τις 3 βίδες για τα στηρίγματα της ποδιάς, που υπάρχουν κατά μήκος του εμπρός κάτω μέρους της κουζίνας. Σφίξτε την ποδιά χρησιμοποιώντας αυτές τις βίδες (βίδες διαφορετικού χρώματος υπάρχουν στο πακέτο με τα υπόλοιπα εξαρτήματα).



Για να τοποθετήσετε το συρτάρι αποθήκευσης

Τραβήξτε έως τις τις εσωτερικές πλευρικές ράγες μέχρι να επεκταθούν εντελώς. Σηκώστε το συρτάρι από τα πλευρά του και τοποθετήστε μία από τις ράγες του συρταριού (περίπου 15 mm) πάνω σε εσωτερική πλευρική ράγα.



Περιστρέψτε το συρτάρι για να τοποθετήσετε την άλλη ράγα του συρταριού πάνω στην απέναντι εσωτερική πλευρική ράγα.

Σπρώξτε προσεχτικά το συρτάρι πάλι μέσα στην κοιλότητα. Καθώς οι ράγες του συρταριού μπαίνουν πλήρως μέσα στις εσωτερικές πλευρικές ράγες θα γίνει αισθητή κάποια αντίσταση.

Εξυπηρέτηση πελατών

Ενημερώστε το χρήστη για τον τρόπο χειρισμού της κουζίνας. Τοποθετήστε αυτές τις οδηγίες μέσα στον χρωματισμό φάκελο της CornuFé, που περιλαμβάνεται στο πακέτο οδηγιών και παραδώστε τις στο χρήστη.

Σας ευχαριστούμε.

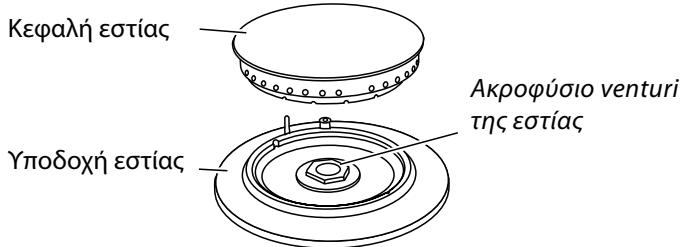
Σέρβις

- ⚠ **ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΕΡΒΙΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΑΕΡΙΟΥ, ΔΙΑΚΟΨΤΕ ΤΗΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΤΟΥ ΑΕΡΙΟΥ.**
- ⚠ **Μόλις ολοκληρώσετε τις εργασίες του σέρβις βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές αερίου στη συσκευή. Όταν ελέγχετε για την ύπαρξη διαρροών, μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό υγρό, διότι ενδέχεται να προκαλέσει διάβρωση. Χρησιμοποιήστε τα προϊόντα που έχουν σχεδιαστεί ειδικά για την ανίχνευση διαρροών.**
- ⚠ **Μην χρησιμοποιείτε ανακατασκευασμένα ή μη εγκεκριμένα χειριστήρια αερίου.**
- ⚠ **Θα πρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος προτού αρχίσετε την εκτέλεση των εργασιών σέρβις, ειδικά προτού αφαιρέσετε οποιοδήποτε από τα παρακάτω εξαρτήματα: πίνακα ελέγχου, πλευρικές επιφάνειες, δίσκο επιφάνειας μαγειρέματος ή οποιοδήποτε ηλεκτρικό εξάρτημα ή κάλυμμα.**
- ⚠ **Προτού αποκαταστήσετε την τροφοδοσία ρεύματος, βεβαιωθείτε για την ασφάλεια της συσκευής από ηλεκτρολογικής πλευράς.**
- ⚠ **Σημείωση: Οι αναφορές στο δεξιό ή στον αριστερό φούρνο γίνεται με βάση την εικόνα που έχετε όταν κοιτάζετε την κουζίνα από μπροστά.**

1. Για να αφαιρέσετε την επιφάνεια μαγειρέματος

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.

Αφαιρέστε τις βάσεις για τα σκεύη και τις κεφαλές των εστιών.



Ξεβιδώστε τα μεγάλα ορειχάλκινα παξιμάδια και αφαιρέστε τα ορειχάλκινα ακροφύσια venturi. Ανασηκώστε το εμπρός μέρος της επιφάνειας μαγειρέματος και αποσυνδέστε τα καλώδια της ανάφλεξης από τα ηλεκτρόδια. Ανασηκώστε και αφαιρέστε την επιφάνεια μαγειρέματος από τη συσκευή.

Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.

2. Για να αφαιρέσετε τον πίνακα ελέγχου

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα των βάσεων για τα σκεύη και τις επιφάνειας μαγειρέματος, καθώς και τις κεφαλές των εστιών. Χαλαρώστε τα ορειχάλκινα ακροφύσια venturi, που υπάρχουν στο κέντρο της κάθε εστίας. Αφαιρέστε τα χειριστήρια ελέγχου από όλες τις υποδοχές.

Ανοίξτε και τις δύο πόρτες των φούρνων. Αφαιρέστε τις 3 συνδέσεις στο επάνω εμπρός τμήμα και τις 3 συνδέσεις στην κάτω πλευρά του πίνακα ελέγχου.

Τραβήξτε τον πίνακα ελέγχου προς τα εμπρός. Αφαιρέστε τους συνδέσμους από την πίσω πλευρά των φωτεινών διακοπών. Αποσυνδέστε το καλώδιο της γείωσης και αφαιρέστε τον πίνακα από τη μονάδα.

Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.

Για την επανασύνδεση των ηλεκτρικών συνδέσεων, ανατρέξτε στο ηλεκτρολογικό διάγραμμα.

3. Για να αφαιρέσετε την εξωτερική πλευρική επιφάνεια

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.

Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου, ανατρέξτε στην παράγραφο

2. Αφαιρέστε τη βίδα συγκράτησης από την επάνω εμπρός πλευρά και τις δύο συνδέσεις στην πίσω πλευρά της πλευρικής επιφάνειας. Ξεβιδώστε την κάτω βίδα συγκράτησης, που υπάρχει κάτω από το χείλος στην εμπρός γωνία της επιφάνειας. Αφαιρέστε την επιφάνεια απομακρύνοντάς την από τη συσκευή.

4. Για να αφαιρέσετε έναν φωτεινό διακόπτη του φούρνου

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.

Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου, ανατρέξτε στην παράγραφο

2. Αποσυνδέστε τον αντίστοιχο φωτεινό διακόπτη και ξεβιδώστε το παξιμάδι που στερεώνει το φωτεινό διακόπτη επάνω στον πίνακα ελέγχου. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι ο φωτεινός διακόπτης λειτουργεί σωστά.

5. Για να αφαιρέσετε έναν θερμοστάτη

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.

Αφαιρέστε την επιφάνεια μαγειρέματος, σύμφωνα με την παράγραφο 1. Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου σύμφωνα με την παράγραφο 2. Ανοίξτε την πόρτα του αντίστοιχου φούρνου και αφαιρέστε τα ράφια. Τραβήξτε τη συσκευή προς τα εμπρός για να φτάσετε το κουτί του πίσω καλύμματος. Ξεβιδώστε τις βίδες του καλύμματος και απομακρύνετε το.

Δεξιός φούρνος

Αφαιρέστε τις δύο συνδέσεις που στερεώνουν το κάλυμμα της φύσιγγας του θερμοστάτη. Απασφαλίστε τη φύσιγγα του θερμοστάτη από τα κλιπ που υπάρχουν στην πίσω επιφάνεια του φούρνου.

Αριστερός φούρνος

Αφαιρέστε τις δύο βίδες που συγκρατούν τη φύσιγγα του θερμοστάτη στο κάλυμμα του ανεμιστήρα του φούρνου, στην πίσω πλευρά του φούρνου. Τραβήξτε τη μονάδα προς τα εμπρός για να αποκτήσετε πρόσβαση στο πίσω μέρος της κουζίνας. Για να αφαιρέσετε τα κουτιά του καλύμματος, ξεβιδώστε τις βίδες στερέωσης και απομακρύνετε τα. Αφαιρέστε τον τριχοειδή σωλήνα του θερμοστάτη από το φούρνο.

Αποσυνδέστε τα καλώδια από το θερμοστάτη και τις δύο συνδέσεις που στερεώνουν τη μονάδα ελέγχου στην πλάκα στερέωσης. Τοποθετήστε το ανταλλακτικό και επανατοποθετήστε τα εξαρτήματα με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι η φύσιγγα έχει στερεωθεί στην πίσω πλευρά του φούρνου και έχει τοποθετηθεί στο κέντρο, μεταξύ των κλιπ. Ελέγξτε τη σωστή λειτουργία του θερμοστάτη.

6. Για να αφαιρέσετε το θερμικό στοιχείο διακοπής του φούρνου

Τραβήξτε την κουζίνα προς τα εμπρός για να αποκτήσετε πρόσβαση στο κουτί του καλύμματος. Ξεβιδώστε τις βίδες του καλύμματος και απομακρύνετε το. Το στοιχείο διακοπής βρίσκεται στην πλάκα γείωσης δίπλα στις συνδέσεις των στοιχείων του φούρνου. Αποσυνδέστε τα καλώδια του στοιχείου διακοπής. Απασφαλίστε τις συνδέσεις που στερεώνουν το στοιχείο διακοπής επάνω στην πλάκα γείωσης και αφαιρέστε το. Τοποθετήστε το ανταλλακτικό ελέγχου και επανατοποθετήστε τα εξαρτήματα, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.

7. Για να αφαιρέσετε μια στρόφιγγα της επιφάνειας μαγειρέματος

Αφαιρέστε την επιφάνεια μαγειρέματος και τον πίνακα ελέγχου, σύμφωνα με τις παραγράφους 1 και 2.

Αφαιρέστε το καλώδιο του κεντρικού διακόπτη από την πίσω πλευρά της στρόφιγγας. Αποσυνδέστε τον σύνδεσμο συμπίεσης που υπάρχει στο πίσω μέρος της στρόφιγγας. Αφαιρέστε τις συνδέσεις που στερεώνουν τη στρόφιγγα στον αγωγό του αερίου. Αποσυνδέστε τα καλώδια του διακόπτη της ανάφλεξης.

Αφαιρέστε τη στρόφιγγα. Αφαιρέστε και απορρίψτε τη στεγανοποιητική τσιμούχα. Τοποθετήστε καινούρια τσιμούχα στην ανταλλακτική στρόφιγγα. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές αερίου από τη συσκευή. Ελέγξτε το σύστημα ανάφλεξης της επιφάνειας μαγειρέματος.

8. Για να αλλάξετε το διακόπτη ανάφλεξης

Αλλάξτε τη στρόφιγγα του αερίου, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 7.

9. Για να αφαιρέσετε το μπεκ μιας εστίας

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.

Αφαιρέστε τη βάση για τα σκεύη και την κεφαλή της εστίας. Ξεβιδώστε το μεγάλο ορειχάλκινο παξιμάδι και αφαιρέστε το ορειχάλκινο ακροφύσιο venturi. Ανασηκώστε τη βάση της εστίας και αποσυνδέστε το καλώδιο της ανάφλεξης από το ηλεκτρόδιο. Η πρόσβαση στο μπεκ είναι πλέον δυνατή, χρησιμοποιώντας ένα μακρύ σωληνωτό κλειδί.

Εναλλακτικά, μπορείτε να αφαιρέσετε την επιφάνεια μαγειρέματος, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 1. Αφαιρέστε το μπεκ απευθείας από το σώμα της εστίας. Τοποθετήστε το κατάλληλο μπεκ.

Τοποθετήστε τα εξαρτήματα, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές αερίου από τη συσκευή.

10. Για να αφαιρέσετε το ηλεκτρόδιο ανάφλεξης μιας εστίας

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Αφαιρέστε τις βάσεις για τα σκεύη και τα εξαρτήματα της επιφάνειας μαγειρέματος, καθώς και τις κεφαλές των εστιών.

Ξεβιδώστε το ακροφύσιο venturi μαζί με την υποδοχή και αφαιρέστε την υποδοχή από την επιφάνεια μαγειρέματος. Θα πρέπει να τραβήξετε το καλώδιο της ανάφλεξης μέσα

Ελληνικά

από την οπή του διάκενου του ηλεκτροδίου. Αποσυνδέστε το ηλεκτρόδιο σπινθηρισμού από το καλώδιο της ανάφλεξης.

Σημείωση

Φροντίστε ώστε το καλώδιο της ανάφλεξης να μην πέσει και πάλι μέσα στην οπή του διάκενου. Αφαιρέστε το ελατήριο του κλίπ και το κλίπ για να αποσυνδέσετε το ηλεκτρόδιο από την υποδοχή. Τοποθετήστε το ανταλλακτικό ηλεκτρόδιο στην υποδοχή της εστίας. Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε σωστά το ελατήριο και το κλίπ. Επανατοποθετήστε τα εξαρτήματα, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά και ελέγχτε τη σωστή λειτουργία της ανάφλεξης της εστίας.

11. Για να αφαιρέσετε μια εστία

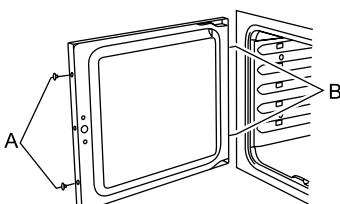
Αφαιρέστε τις βάσεις για τα σκεύη και τα εξαρτήματα της επιφάνειας μαγειρέματος, καθώς και τις κεφαλές των εστιών. Αφαιρέστε την επιφάνεια μαγειρέματος, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 1. Αφαιρέστε το παξιμάδι που στερεώνει το σώμα της εστίας στο σωλήνα στήριξης. Αφαιρέστε τις συνδέσεις που στερεώνουν το σωλήνα στήριξης στο πλαίσιο. Ανασηκώστε και απομακρύνετε το σωλήνα από τη συσκευή.

Αποσυνδέστε το σύνδεσμο συμπίεσης που συνδέει το σώμα της εστίας με το σωλήνα του αερίου. Αφαιρέστε το σώμα της εστίας από τη συσκευή. Επανατοποθετήστε τα εξαρτήματα, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές αερίου από τη συσκευή και ότι η εστία λειτουργεί ικανοποιητικά.

12. Για να αφαιρέσετε την εξωτερική επιφάνεια της πόρτας του φούρνου

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Αφαιρέστε τις δύο βίδες 'Α' και τις δύο βίδες 'Β' από την πόρτα. Αφαιρέστε την εξωτερική επιφάνεια της πόρτας. Τοποθετήστε την ανταλλακτική επιφάνεια στο εσωτερικό της πόρτας του φούρνου.

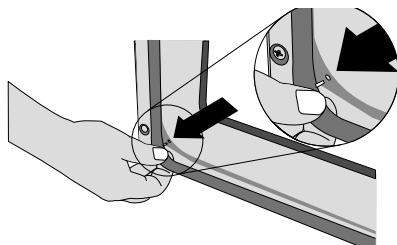
Τοποθετήστε τα εξαρτήματα, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.



13. Για να αφαιρέσετε την ασφάλεια της πόρτας

Αφαιρέστε την εξωτερική επιφάνεια της πόρτας, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 12. Αφαιρέστε τις συνδέσεις που συγκρατούν την ασφάλεια στην εσωτερική επιφάνεια της πόρτας. Τοποθετήστε την ανταλλακτική ασφάλεια και επανατοποθετήστε τα εξαρτήματα, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά. Ελέγχτε τη σωστή λειτουργία της πόρτας.

14. Για να αφαιρέσετε την τσιμούχα της πόρτας του φούρνου



Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Η τσιμούχα συγκρατείται στη θέση της με μικρά άγκιστρα, τα οποία βρίσκονται στην πίσω πλευρά της. Τραβήξτε διαγωνίως τη γωνία της τσιμούχας, μακριά από το κέντρο της πόρτας, έως ότου ελευθερωθεί το άγκιστρο.

Προχωρήστε στο επόμενο άγκιστρο και ελευθερώστε το με παρόμοιο τρόπο κ.ο.κ. Εάν τα άγκιστρα παρουσιάζουν αντίσταση, οπότε θα πρέπει να απορρίψετε την παλιά τσιμούχα, εφαρμόστε δύναμη για να τα αποκολλήσετε.

Κατά την τοποθέτηση καινούριας τσιμούχας, θα πρέπει να τοποθετήσετε τη ραφή της στο κάτω μέρος. Στερεώστε την καινούρια τσιμούχα σε μία από τις γωνιακές οπές της πόρτας και προχωρήστε στις επόμενες γωνίες, τοποθετώντας τα άγκιστρα ένα προς ένα, με τη σειρά.

15. Για να ρυθμίσετε τη βάση της ασφάλειας της πόρτας

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και ξεβιδώστε το παξιμάδι στερέωσης της βάσης της ασφάλειας. Ρυθμίστε τη βάση προς τα μέσα ή προς τα έξω, έως ότου επιτύχετε την επιθυμητή θέση της πόρτας.

Σφίξτε και πάλι το παξιμάδι στερέωσης.

16. Για να αφαιρέσετε τη γεννήτρια σπινθήρων της επιφάνειας μαγειρέματος

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.

Τραβήξτε τη μονάδα προς τα εμπρός για να αποκτήσετε πρόσβαση στα κουτιά του καλύμματος, στο πίσω μέρος της συσκευής. Αφαιρέστε τις συνδέσεις που στερεώνουν το κάλυμμα και απομακρύνετε το. Αποσυνδέστε τους ακροδέκτες, αφού σημειώσετε τις θέσεις τους.

Απασφαλίστε τις συνδέσεις που στερεώνουν τη γεννήτρια σπινθήρων και αφαιρέστε την.

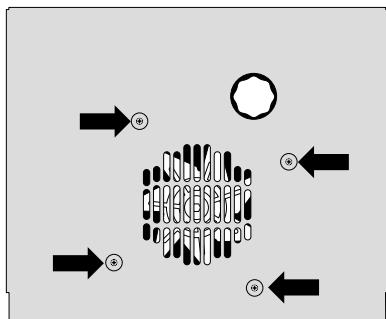
17. Για να αφαιρέσετε τα καλώδια του ηλεκτροδίου της επιφάνειας μαγειρέματος

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Τραβήξτε τη μονάδα προς τα εμπρός για να φτάσετε το πίσω μέρος της συσκευής. Αφαιρέστε τις βάσεις για τα σκεύη και τα εξαρτήματα της επιφάνειας μαγειρέματος, καθώς και τις κεφαλές των εστιών. Αφαιρέστε την επιφάνεια μαγειρέματος, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 1. Αφαιρέστε το κουτί του καλύμματος και αποσυνδέστε όλα τα καλώδια υψηλής τάσης από τη γεννήτρια.

Αφαιρέστε την κάτω, πίσω επιφάνεια και αποσυνδέστε το καλώδιο από το ηλεκτρόδιο. Τραβήξτε το χιτώνιο της δέσμης των καλωδίων υψηλής τάσης από την πίσω κατακόρυφη θέση. Τραβήξτε το καλώδιο που επιθυμείτε έξω από το χιτώνιο και τοποθετήστε το ανταλλακτικό του. Τοποθετήστε και πάλι κατακόρυφα τα καλώδια στην πίσω πλευρά. Συνδέστε και πάλι τα καλώδια στη γεννήτρια και στο ηλεκτρόδιο του φούρνου. Επανατοποθετήστε τα εξαρτήματα με την αντίστροφη σειρά και ελέγχτε την ανάφλεξη.

18. Για να αφαιρέσετε την πίσω εσωτερική επιφάνεια του φούρνου

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Για τον αριστερό φούρνο, ξεβιδώστε τις 2 βίδες στερέωσης της φύσιγγας του θερμοστάτη.



Αφαιρέστε τις συνδέσεις που στερεώνουν την εσωτερική επιφάνεια στο πίσω μέρος του φούρνου. Για να αφαιρέσετε την επιφάνεια, ανασκάψτε την.

Επανατοποθετήστε τα εξαρτήματα με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σφίξει γερά τις συνδέσεις στερέωσης.

19. Για να αντικαταστήσετε τον ανεμιστήρα του φούρνου

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.

Τραβήξτε τη μονάδα προς τα εμπρός για να αποκτήσετε πρόσβαση στα κουτιά του καλύμματος στο πίσω μέρος της συσκευής. Αφαιρέστε τις συνδέσεις που στερεώνουν το κάλυμμα και απομακρύνετε το. Αφαιρέστε την καλωδίωση του ανεμιστήρα, σημειώνοντας τα σημεία των συνδέσεων. Αφαιρέστε την πίσω εσωτερική επιφάνεια, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 18. Συγκρατήστε τη φτερωτή του ανεμιστήρα και ξεβιδώστε το κεντρικό παξιμάδι (αριστερόστροφο σπείρωμα), τις ορειχάλκινες ροδέλες, τη φτερωτή και την κυκλική ασφάλεια.

Αποσυνδέστε τις συνδέσεις που συγκρατούν τον ανεμιστήρα και αφαιρέστε τον από την εσοχή της πίσω πλευράς. Τοποθετήστε το ανταλλακτικό και επανατοποθετήστε τα εξαρτήματα με την αντίστροφη σειρά. Ελέγχτε την ικανοποιητική λειτουργία του ανεμιστήρα.

20. Για να αφαιρέσετε το στοιχείο του ανεμιστήρα του φούρνου

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.

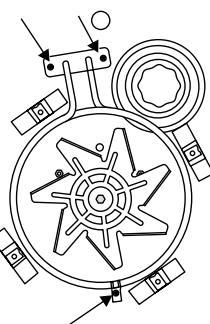
Τραβήξτε τη μονάδα προς τα εμπρός για να φτάσετε τα κουτιά του καλύμματος στο πίσω μέρος της συσκευής. Αφαιρέστε τις συνδέσεις που στερεώνουν το κάλυμμα και απομακρύνετε το. Αποσυνδέστε τους ακροδέκτες, αφού σημειώσετε τις θέσεις τους. Αφαιρέστε την πίσω εσωτερική επιφάνεια, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 18.

Αφαιρέστε τις συνδέσεις

που στοιχείο μέσα στο φούρνο στοιχείο ανασκάψτε το στοιχείο προσοχή.

το και με

και με



Τοποθετήστε το

ανταλλακτικό

επανατοποθετήστε τα εξαρτήματα την αντίστροφη σειρά.

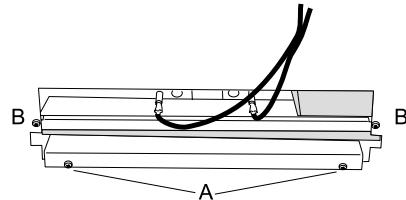
Ελέγχτε τη σωστή λειτουργία του φούρνου.

21. Για να αφαιρέσετε τα κάτω και τα επάνω στοιχεία του αριστερού φούρνου

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.

Κάτω στοιχείο

Τραβήξτε τη μονάδα προς τα εμπρός για να φτάσετε τα κουτιά του καλύμματος στο πίσω μέρος της μονάδας. Αφαιρέστε τις συνδέσεις που στερεώνουν το κάλυμμα και απομακρύνετε το.



Αφαιρέστε τις 2 βίδες Α και αφήστε την πλάκα να πέσει κάτω. Αφαιρέστε τις 2 βίδες Β, χαμηλώστε την επάνω πλάκα και αφαιρέστε τη μέσα από την εγκοπή που υπάρχει στο πίσω μέρος της κουζίνας.

Αποσυνδέστε τους ακροδέκτες, αφού σημειώσετε τις θέσεις τους. Αφαιρέστε τις συνδέσεις του στοιχείου και απομακρύνετε το στοιχείο. Αντικαταστήστε το στοιχείο και επανατοποθετήστε τα εξαρτήματα, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.

Επάνω στοιχείο

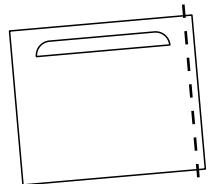
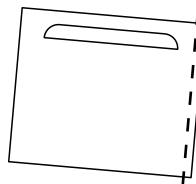
Ανοίξτε την πόρτα του αριστερού φούρνου και αποσυνδέστε τις συνδέσεις που στερεώνουν το θερμομονωτικό κάλυμμα. Αφαιρέστε τις συνδέσεις της βάσης του επάνω στοιχείου και αφαιρέστε το στοιχείο. Αντικαταστήστε το στοιχείο και τοποθετήστε τα εξαρτήματα, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά. Ελέγχτε την ικανοποιητική λειτουργία του ανεμιστήρα.

22. Ρύθμιση της γωνίας της πόρτας του φούρνου

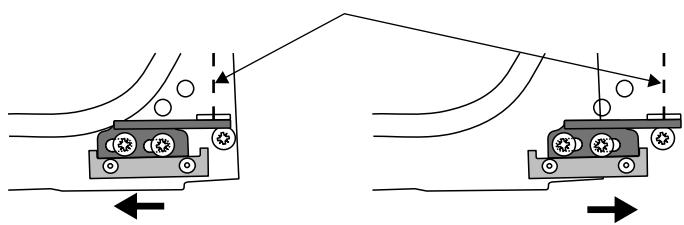
Ο κάτω μεντεσές της πόρτας μπορεί να ρυθμιστεί για να μεταβάλλετε τη γωνία της πόρτας. Ξεσφίξτε τις βίδες στερέωσης του κάτω μεντεσέ και χρησιμοποιήστε ένα ίσιο κατσαβίδι για να μετακινήσετε την εγκοπή και να ρυθμίσετε το μεντεσέ.

Σφίξτε και πάλι τις βίδες του μεντεσέ.

Αποτέλεσμα της ρύθμισης του μεντεσέ – ακραίες ρυθμίσεις για να είναι σαφή τα σχήματα



Αξονική γραμμή του πείρου του μεντεσέ



Παραλείπεται η πόρτα του φούρνου για να είναι σαφή τα σχήματα

Τεχνικά στοιχεία

Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ: Katll_{2H3B/P}; Katll_{2H3+}; Katll_{2E+3+}; Katll_{2E3B/P}; Katll_{2L3B/P}; Katll_{2ELL3B/P}.

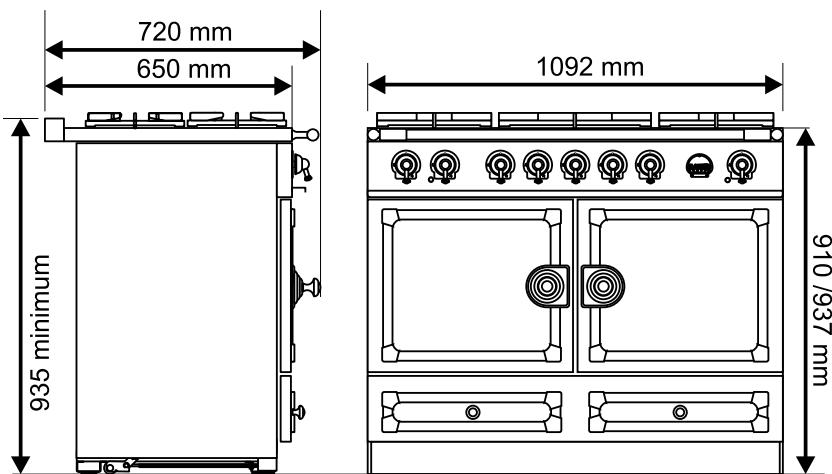
Είναι ρυθμισμένη για παροχή φυσικού αερίου τύπου H.

ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ: Τοποθετήστε αυτές τις οδηγίες μέσα στον χρωματιστό φάκελο της CornuFé, που περιέχεται στο πακέτο οδηγών και παραδώστε τις στο χρήστη.

ΘΕΣΗ ΠΙΝΑΚΙΔΑΣ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ: Κάτω από το αποθηκευτικό συρτάρι. Αφαιρέστε το αποθηκευτικό συρτάρι (ανατρέξτε στην παράγραφο "Αποσυσκευασία της κουζίνας").

Για τις τιμές ελέγχου πίεσης, ανατρέξτε στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής.

ΧΩΡΑ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ: UK, FR, DE, NL, DK, NO, SE, GR, PL, RU, ES, IT, PT, AT, BE, CH, IE, LU.



Διαστάσεις

Συνολικό ύψος	minimum 910 mm	maximum 937 mm
Συνολικό πλάτος	1092 mm (Ανατρέξτε στην παράγραφο "Τοποθέτηση της κουζίνας")	
Συνολικό βάθος (μαζί με τις λαβές)	720 mm	
Συνολικό βάθος (χωρίς τις λαβές)	650 mm	
Ελάχιστη ελεύθερη απόσταση επάνω από την επιφάνεια μαγειρέματος		Ανατρέξτε στην παράγραφο "Τοποθέτηση της κουζίνας"
Mindestraum über Kochplatte		800 mm

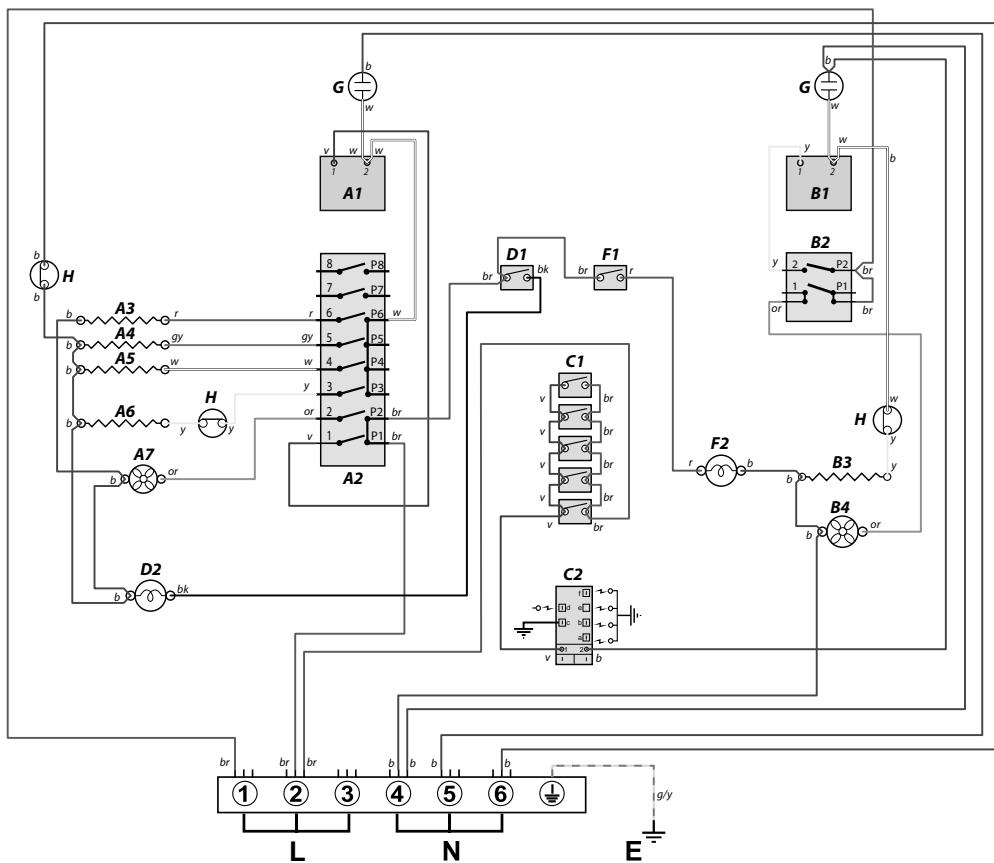
Ονομαστικές τιμές

Φούρνοι	Αριστερός φούρνος πολλαπλών χρήσεων	Δεξιός φούρνος με ανεμιστήρα
Στοιχείο ανεμιστήρα	2,5 kW	2,5 kW
Επάνω στοιχείο	1,2 kW	
Επάνω θερμαντικό στοιχείο	1,15 kW	
Κάτω στοιχείο	1,0 kW	

Φούρνοι	Αριστερός φούρνος πολλαπλών χρήσεων	Δεξιός φούρνος με ανεμιστήρα
Τάξη ενεργειακής απόδοσης σε μια κλίμακα από το A (πιο αποδοτικό) έως το G (λιγότερο αποδοτικό)	A	A
Κατανάλωση ενέργειας τη βάση τυποποιημένο φορτίο	0,90 kWh	0,85 kWh
Ωφέλιμος όγκος (Λίτρα)	62	67
Τύπος	Μεσαίος	Μεσαίος
Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου	41	38
Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	1400 cm ²	1400 cm ²

Το μέγιστο ηλεκτρικό φορτίο υπό τάση 230 V είναι (σύνολο κατά προσέγγιση, συμπεριλαμβανομένων των ανεμιστήρων φούρνου κ.λπ.) 5,1 kW.

Διάγραμμα κυκλώματος



Κωδικός περιγραφή

- A1** Θερμοστάτης αριστερού φούρνου πολλαπλών χρήσεων
- A2** Χειριστήριο λειτουργίας φούρνου πολλαπλών χρήσεων
- A3** Στοιχείο βάσης φούρνου πολλαπλών χρήσεων
- A4** Επάνω στοιχείο φούρνου πολλαπλών χρήσεων (εξωτερικό ζεύγος)
- A5** Επάνω στοιχείο φούρνου πολλαπλών χρήσεων (εσωτερικό ζεύγος)
- A6** Στοιχείο ανεμιστήρα φούρνου πολλαπλών χρήσεων
- A7** Ανεμιστήρας φούρνου πολλαπλών χρήσεων
- B1** Ανεμιστήρα Θερμοστάτης φούρνου
- B2** Ανεμιστήρα μπλοκ διακόπτη φούρνου
- B3** Στοιχείο ανεμιστήρα φούρνου πολλαπλών χρήσεων
- B4** Ανεμιστήρα μοτέρ του ανεμιστήρα φούρνου
- C1** Διακόπτες ανάφλεξης
- C2** Γεννήτρια σπινθήρων
- D1** Διακόπτης λαμπτήρα φούρνου
- D2** Λαμπτήρας φούρνου
- F1** Ανεμιστήρα διακόπτης φωτός φούρνου
- F2** Ανεμιστήρα λάμπα φούρνου
- G** Νέο
- H** Θερμικό στοιχείο διακοπής

Κωδικοί χρωμάτων

- | | |
|-----------|-----------|
| b | μπλε |
| br | καφέ |
| bk | μαύρο |
| or | πορτοκάλι |
| r | κόκκινο |
| v | βιολέτα |
| w | λευκό |
| y | κίτρινο |
| gr | γκρί |

Polski

Zachowaj Ostrożność	23
Czyszczenie Kuchenki	29
Wykrywanie i Usuwanie Usterek	30
Ogólne Zasady Bezpieczeństwa	31
Obsługa i Części Zamienne	32
Instalacja	33
Obsługa Techniczna	37
Schemat Zasadniczy	41
Dane Techniczne	42

Zachowaj Ostrożność

- ⚠ NIE należy używać do czyszczenia parą na kuchenki.**
- ⚠ To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i powyżej, a osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z braku wiedzy i doświadczenia, jeżeli zostały one pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumie zagrożenia zaangażowanych. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie są wykonane przez dzieci bez nadzoru.**
- ⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania i zachowuje ciepło nawet po zaprzestaniu gotowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala chyba stale nadzorowane.**
- ⚠ Niebezpieczeństwo pożaru: NIE przechowywać produktów na powierzchniach do gotowania.**
- ⚠ Aby uniknąć przegrzania, NIE wolno instalować kuchenki za dekoracyjnymi drzwiami.**
- ⚠ Człowiek potrzebuje świeżego powietrza – tak samo Twoja kuchenka. Płomienie palnika emisją spalin, ciepła i wilgoć. Należy upewnić się, czy kuchnia jest należycie wentylowana: należy utrzymywać otwarte otwory wentylacji naturalnej lub zainstalować zasilany okap z wentylacją zewnętrzną. Jeśli włączonych jest kilka palników lub kuchenka jest używana przez dłuższy czas, należy otworzyć okno lub włączyć wyciąg. Aby otrzymać więcej informacji zobacz instrukcję instalacyjne. Zalecamy przeczytać „Ogólne zasady bezpieczeństwa” (szczególnie, jeśli wcześniej nie używano dwupaliwowej kuchenki), w których opisano niektóre podstawowe wytyczne odnoszące się do bezpiecznego użytkowania kuchenki dwupaliwowej.**

Przyłączenie Gazu i Prądu

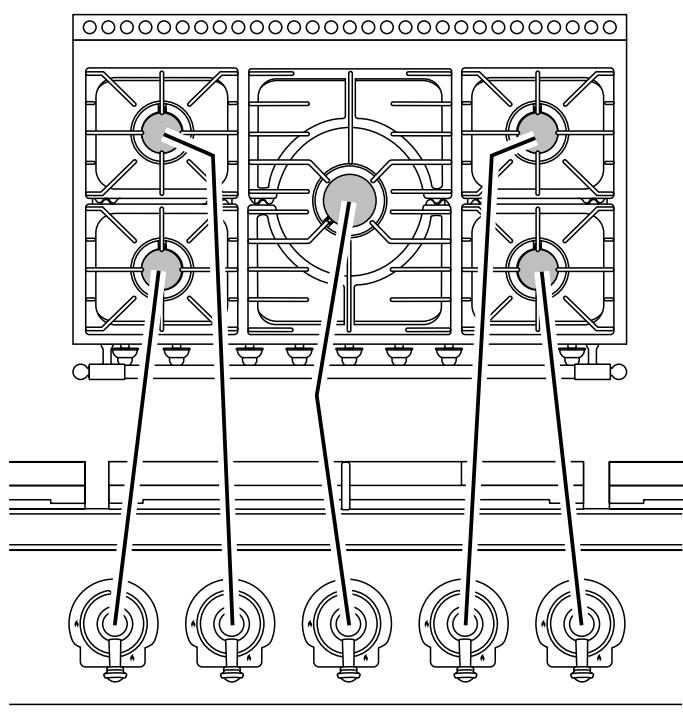
Należy się upewnić, czy zasilanie gazu jest włączone oraz czy kuchenka jest przyłączona do prądu i włączona. Kuchenka wymaga zasilania energią elektryczną.

Specyficzne Zapachy

Kiedy kuchenka używana jest po raz pierwszy, może emitować specyficzny zapach. Zapach ten powinien ustąpić po krótkim okresie użytkowania.

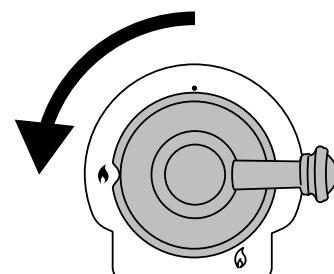
Palniki Płyty Grzejnej

Rysunek przy każdym pokrętłe wskazuje obsługiwany przez niego palnik.

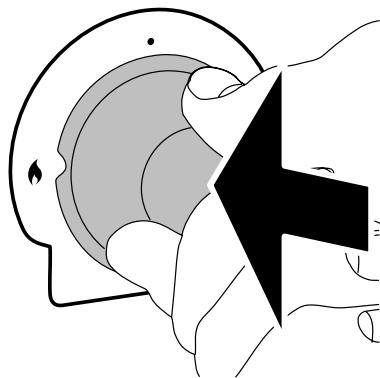


Zainstalowano system zapłonu iskrowego, działający po wciśnięciu pokrętła. Każdy palnik jest wyposażony w specjalne urządzenie zabezpieczające, które odcina dopływ gazu, jeśli płomień zgaśnie.

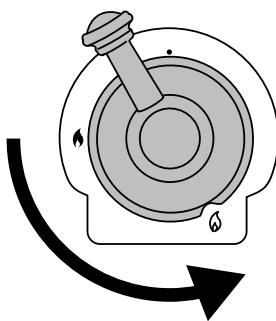
Wciśnij i przekrć pokrętło na symbol pełnego płomienia (🔥).



Należy wcisnąć pokrętło na kilka sekund, aby wypuścić niewielką ilość gazu przez palnik. Urządzenie zapłonowe powinno zaiskrzyć i zapalić gaz.



Jeśli, po puszczeniu pokrętła, palnik gaśnie, oznacza to, że urządzenie zabezpieczające nie zadziałało. Należy wyłączyć urządzenie i odczekać minutę, a następnie spróbować ponownie przytrzymując wduszone pokrętło trochę dłużej. Należy wyregulować wysokość płomienia poprzez przekręcanie pokrętła. Kontur symbolu płomienia oznacza najniższe ustawienie.



Należy się upewnić czy płomienie są pod naczyniami. Zastosowanie pokrywek pomoże w szybszym gotowaniu. Garnki i czajniki z wkleślimi podstawami lub z zagiętymi do środka rantami nie powinny być używane.

Środki pomocnicze do gotowania, takie jak azbest lub maty siatkowe nie są zalecane. Obniżają one wydajność palnika i mogą uszkodzić podporę naczyń.

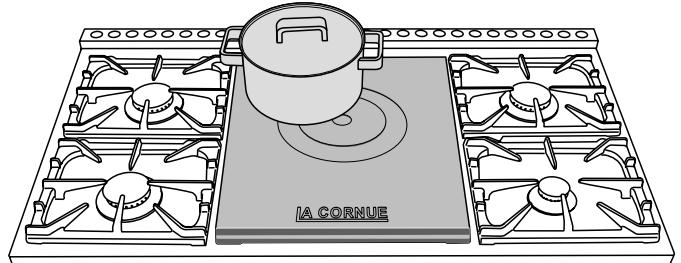
Należy unikać niestabilnych lub zniekształconych naczyń, które mogą się łatwo przewrócić oraz naczyń o małej średnicy podstawy np. garnki do mleka, czy pojemnik do gotowania jaj.

Minimalna zalecana średnica naczynia to 120 mm (około $4\frac{3}{4}$) dla zewnętrznych palników i 160 mm (około $6\frac{3}{8}$) dla palnika centralnego.

Uwaga: Użytkowanie naczyń aluminiowych może doprowadzić do metalicznych zabrudzeń rusztu. Nie wpływa to na trwałość emalii i może zostać wyczyszczone za pomocą środka do nadawania połysku.

Płyta Grzewcza (Dodatek Opcjonalny)

Jest to element wyposażenia do gotowania, preferowany przez profesjonalistów z powodu swojej wszechstronności.

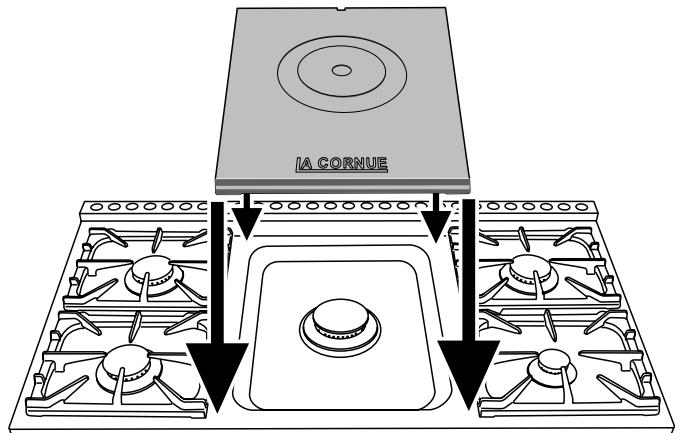


Jedną z jej zalet jest odtworzenie typu ciepła emitowanego przez stare żeliwne kuchenki na drewno i węgiel.

Nic lepszego od tego czasu nie wynaleziono!

Mocowanie Płyty Grzewczej

Płyta grzewcza jest zaprojektowana w celu zastąpienia obu rusztów. Należy usunąć dwa środkowe ruszty a następnie umieścić płytę grzewczą na płycie kuchenki ze znakiem La Cornue skierowanym do przodu. Przednia część płyty grzewczej powinna być w tej samej linii, co przednia część rusztu.



Płyta powinna być montowana wyłącznie nad środkowym palnikiem – nie należy używać jej na palnikach zewnętrznych.

Użytkowanie Płyty Grzewczej

Należy zapalić środkowy palnik zgodnie z opisem z sekcji „Płyta grzejna” tej instrukcji.

Należyłączyć płytę grzewczą przed przygotowaniem składników, ponieważ zaleca się 15 minutowy czas nagrzewania.

Ciepło jest rozprowadzane równomiernie, regularnie, w sposób ciągły. Duża powierzchnia do gotowania zapewnia różne temperatury gotowania.

Oznacza to, że można pracować z 3 lub 4 garnkami w tym samym czasie bez potrzeby regulacji pokrętłem.

Nazywamy tą powierzchnią „pianinem szefa kuchni”.

W dalszej części podane są przykładowe sposoby użycia płyty grzewczej:

Warzywa

Należy zagotować osoloną wodę na jednym z zewnętrznych palników, dodać warzywa i kontynuować gotowanie na płycie grzewczej.

Polski

Sosy i Kremy

Należy ubijać z rondlem ustawionym po środku; kiedy zacznie się zagęszczanie, należy przesunąć rondel na krawędź, nadal mieszając.

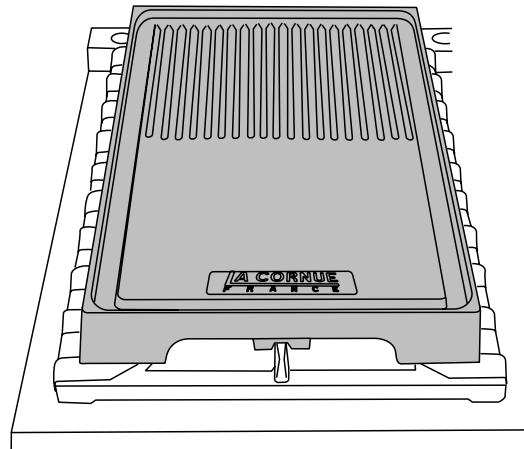
Mięso

Po usmażeniu i zarumienieniu kawałka jagnięciny lub cielęciny na wysokim płomieniu, możesz przesunąć je na płytę, aby się piekły i gotowały.

Odległość pomiędzy płytą grzewczą a naczyniem do gotowania jest zawsze taka sama, zapewniając idealnie równomierne rozprowadzanie ciepła.

Płyta do Gotowania (Dodatek Opcjonalny)

Płyta do gotowania pasuje do lewej części rusztu, od przodu do tyłu. Jest dostosowana do bezpośredniego gotowania potraw. Nie należy stawiać na niej żadnych naczyń. Powierzchnia płyty do gotowania jest nieprzywierająca a metalowe przybory do gotowania (np. łopatka) uszkodzą powierzchnię. Należy używać odpornych na ciepło plastikowych lub drewnianych przyborów.



Nie należy jej ustawić pod skosem – nie będzie pasować i będzie niestabilna.

Nie należy jej umieszczać na palniku centralnym - nie jest zaprojektowana na ruszt palnika środkowego.

Użytkowanie Płyty do Gotowania

Należy ustawić płytę do gotowania ponad palnikami tak, aby spoczęła na ruszcie.

Należy się upewnić czy jest bezpiecznie ustawiona.

Przed użyciem, płytę do gotowania można delikatnie przesmarować olejem jadalnym. Należy zapalić palniki na płycie grzewczej. Należy wyregulować wysokość płomienia w zależności od potrzeb.

Należy podgrzać płytę do gotowania przez maksimum 5 minut przed ułożeniem składników potrawy. Dłuższe nagrzewanie może doprowadzić do uszkodzenia. Płomień można zmniejszyć poprzez przekręcenie pokrętła w stronę pozycji oznaczonej konturem płomienia na pulpicie kontrolnym.

Należy zawsze pozostawić wolną przestrzeń dookoła płyt do gotowania, aby pozwolić na swobodne odprowadzenie

gazów. Nigdy nie należy ustawiać dwóch płyt do gotowania jedna przy drugiej.

Po gotowaniu należy pozwolić na wystudzenie płyty do gotowania przed jej czyszczeniem.

Piekarniki

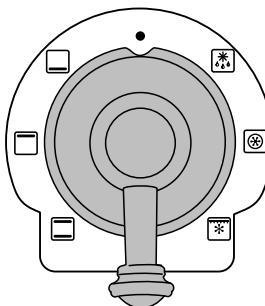
Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy unikać dotykania elementów grzewczych wewnętrz piekarnika.

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy, aby pozbyć się zapachów produkcyjnych należy ustawić piekarnik na 230 °C i włączyć na jedną godzinę. Aby pozbyć się zapachu należy upewnić się czy pomieszczenie jest należycie wentylowane na zewnątrz, poprzez np. otworzenie okna.

Lewy Piekarnik

Lewy piekarnik jest piekarnikiem wielofunkcyjnym. Poza wentylatorem piekarnika, jest on wyposażony w dwa dodatkowe elementy grzewcze, pierwszy widoczny w górnej części piekarnika, natomiast drugi pod podstawą piekarnika. Należy unikać dotykania górnej części piekarnika oraz części deflektora podczas wkładania i wyciągania naczyń z piekarnika. Aby uzyskać więcej informacji na temat piekarnika zobacz rozdział „Funkcje Piekarnika Multifunkcyjnego”.

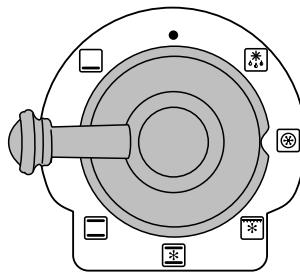
Piekarnik multifunkcyjny ma dwa systemy sterowania, przełącznik funkcji oraz pokrętło regulacji temperatury.



Przełącznik funkcji

Pokrętło regulacji temperatury

Przekrój przełącznika funkcji na funkcję gotowania. To jest ustawienie wentylatora piekarnika.



Ustaw pokrętło temperatury piekarnika na pożdaną temperaturę.

Światło wskaźnika piekarnika będzie świecić do momentu, kiedy piekarnik osiągnie wybraną temperaturę. Następnie w trakcie pieczenia będzie się cyklicznie zapalać i gasnąć.

Funkcje Piekarnika Multifunkcyjnego

Piekarnik wielofunkcyjny ma wiele różnych zastosowań. Sugerujemy rozważne używanie piekarnika do momentu, kiedy oswoimy się z każdą funkcją. Należy pamiętać, że nie wszystkie funkcje będą odpowiednie do wszystkich rodzajów potraw.

Rozmrażanie



Ta funkcja operuje wentylatorem, który dostarcza wyłącznie chłodnego powietrza. Nie stosuje się ogrzewania. To pozwala na rozmrażanie takich potraw jak desery, ciasta z kremem, kawałki mięsa, ryby i drobiu.

Rozmrażanie w ten sposób przyspiesza proces i chroni żywność przed muchami. Porcje mięsa, ryby czy drobiu powinny być ułożone na stojaku nad tacą w celu wyląpania skroplin. Należy się upewnić czy stojak i taca zostały umyte po rozmrażaniu.

Rozmrażać należy przy zamkniętych drzwiczkach.

W ten sposób nie powinno się rozmrażać dużych porcji, takich jak całe kurczaki. Zalecamy, aby wykonać to w lodówce.

Rozmrażanie nie powinno odbywać się w ciepłym piekarniku lub, kiedy sąsiadujący piekarnik jest używany lub nadal ciepły.

Należy się upewnić czy produkty mleczne, mięso i drób są całkowicie rozmrożone przed gotowaniem.

Piekarnik z Wentylatorem



Ta funkcja steruje pracą wentylatora i nagrzewnicy umiejscowionej dookoła wentylatora. Wytwarzane w ten sposób ciepło jest równomiernie rozprowadzane po całym piekarniku, pozwalając na gotowanie dużych ilości w krótkim czasie.

Gotowanie przy użyciu piekarnika z wentylatorem jest szczególnie zalecane do pieczenia na kilku półkach jednocześnie i jest dobrą funkcją uniwersalną. Istnieje możliwość, że w przypadku potraw wcześniej gotowanych w konwencjonalnym piekarniku niezbędne będzie zmniejszenie temperatury o około 10 °C.

Jeśli masz zamiar wstępnie podgrzać piekarnik zaczekaj do momentu, kiedy światło wskaźnika zgaśnie zanim włożysz potrawę.

Grillowanie Wentylatorowe



Funkcja ta steruje pracą wentylatora, podczas gdy górny element grzewczy jest włączony. Sposób ten pozwala na bardziej równomierne i mniej gwałtowne grzanie niż w przypadku konwencjonalnego grilowania. Dla lepszych rezultatów, umieść potrawę, która ma być grilowana, na ruszcie na półce piekarnika deluxe. Duże porcje mięsa lub ryby są idealne do grilowania w ten sposób, ponieważ krążące powietrze redukuje intensywność emitowanego przez gril ciepła. Drzwiczki piekarnika powinny pozostać zamknięte podczas procesu grilowania, oszczędzając w ten sposób energię elektryczną. Łatwo można zaobserwować, że potrawa będzie wymagała poświęcenia mniejszej ilości uwagi i obracania niż przy normalnym

grilowaniu. Ta funkcja wymaga wstępnego podgrzania piekarnika przed rozpoczęciem gotowania.

Piekarnik Wyposażony w Wentylator



Funkcja ta steruje wentylatorem, wymuszając obieg podgrzanego powietrza przez elementy grzewcze znajdujące się w górnej i dolnej części piekarnika.

Kombinacja użycia wentylatora i konwencjonalnego gotowania (grzanie górne i dolne) powoduje, że funkcja ta jest idealna do gotowania dużych potraw, które wymagają dokładnego gotowania, takich jak duże pieczenie mięsne. Możliwe jest również pieczenie na dwóch półkach jednocześnie, wymagając jednorazowej zamiany miejsc podczas gotowania, ponieważ przy użyciu tej funkcji temperatura w górnej części piekarnika jest wyższa niż w dolnej.

To jest szybka i intensywna forma gotowania; na początku należy bacznie obserwować proces gotowania do momentu, kiedy oswoimy się z tą funkcją.

Piekarnik Konwencyjny (grzanie górne i dolne)



Funkcja ta łączy grzanie górnego i dolnego elementu grzewczego. Funkcja ta jest szczególnie zalecana do prażenia i pieczenia ciast, ciastek i herbatników. Potrawy gotowane na górnej półce uzyskują brązowy kolor i kruchosć szybciej niż na dolnej półce, ponieważ ciepło jest większe w górnej części piekarnika niż w dolnej, jak w funkcji „Piekarnik wyposażony w wentylator”. Przy gotowaniu podobnych potraw, będą one wymagały przełożenia w celu osiągnięcia równomiernego stopnia ugotowania. To oznacza, że potrawy wymagające różnych temperatur mogą być gotowane jednocześnie, przy użyciu chłodniejszej strefy w dolnej części piekarnika i cieplejszej w górnej części.

Element Opiekający



Funkcja ta używa wyłącznie elementu grzewczego w górnej części piekarnika. Jest to funkcja używana do opiekania lub wykończenia potraw przygotowanych na bazie makaronu, warzyw w sosie i lazanii, które już są gorące przed włączeniem górnego elementu grzewczego. Drzwiczki piekarnika należy utrzymywać w pozycji zamkniętej.

Grzanie Podstawowe



Funkcja ta używa wyłącznie dolnego elementu grzewczego piekarnika. Funkcja ta pozwoli na podpieczenie pizzy lub quiche lub na zakończenie gotowania podstawy ciasta na niższej półce. Jest to grzanie delikatne, dobre do powolnego gotowania potraw duszonych w środku piekarnika lub do podgrzania półki.

Funkcje opiekania i grzania podstawy są użytecznymi dodatkami do twojego piekarnika, pozwalając na perfekcyjne wykończenie potraw. Z czasem zdadzą sobie Państwo sprawę ze sposobu, w jaki funkcje te można łączyć poszerzając swoje zdolności kulinarne.

Prawy Piekarnik

Wentylator w prawym piekarniku wymusza obieg powietrza w sposób ciągły, co oznacza szybsze i bardziej równomierne gotowanie.

Zalecane temperatury gotowania dla piekarnika z wentylatorem są ogólnie niższe niż przy piekarnikach bez wentylatora.

Sterowanie prawego piekarnika znajduje się z prawej strony panelu kontrolnego.

Ustaw pokrętło temperatury piekarnika na pożądaną temperaturę.

Światło wskaźnika piekarnika będzie świecić do momentu, kiedy piekarnik osiągnie wybraną temperaturę. Następnie w trakcie pieczenia będzie się cyklicznie zapalać i gasnąć.

Obydwa Piekarniki

Przed użyciem piekarników po raz pierwszy, należy ustawić piekarnik na 200 °C i wyłączyć go na 60 min., aby pozbyć się zapachów poprodukcyjnych.

Należy pamiętać, że wszystkie piekarniki różnią się – temperatury w nowych piekarnikach mogą różnić się od tych w poprzednio stosowanych.

Półki powinny być zawsze dociskane szczerle do tylnej ściany piekarnika.

Blachy do pieczenia, brytfanny itd. powinny być ustawiane centralnie na półkach drucianych piekarnika. Należy trzymać wszystkie blachy i pojemniki z dala od ścian bocznych piekarnika, z powodu możliwości przypalenia.

Gotowanie potraw o wysokiej wilgotności może doprowadzić do gwałtownej emisji pary przy otwieraniu piekarnika.

Podczas otwierania piekarnika należy stać w oddaleniu, aby umożliwić swobodne rozproszenie się pary.

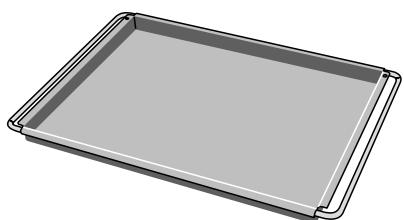
Kiedy piekarnik jest włączony, nie należy zostawiać otwartych drzwiczek na dłużej niż to konieczne, w innym przypadku pokrętła staną się bardzo gorące.

- Należy zawsze zachowywać kilkucentymetrowy odstęp między potrawami na tej samej półce. To pozwoli na swobodną cyrkulację pomiędzy nimi.
- Gotowane mięso należy przykryć.
- Aby zredukować efekt pryskania podczas dodawania warzyw do gorącego tłuszczu wokół pieczeni, należy je wstępnie osuszyć lub pokryć cienką warstwą oleju.
- Jeśli chcesz opiec podstawę ciasta, należy podgrzać blachę do pieczenia przez 15 min. przed położeniem potrawy na jej środku.
- Jeśli istnieje możliwość, że potrawy będą się przelewać podczas gotowania, należy je umieścić na blasze do pieczenia.

Półki Głównego Piekarnika

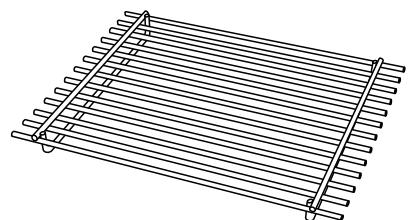
Każdy piekarnik jest wyposażony w trzy rodzaje półek.

Półkę do piekarnika „deluxe”.

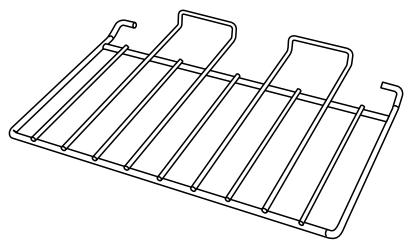


Półka do piekarnika „deluxe” w lewym piekarniku wielofunkcyjnym jest dostarczana razem z rusztem lub z trójnogiem w celu umożliwienia grilowania jak i normalnego gotowania.

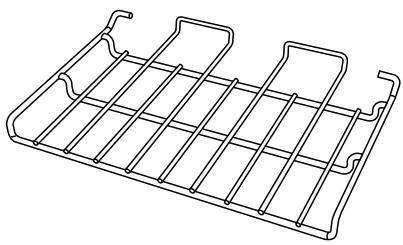
Trójnóg półki piekarnika typu „deluxe”.



Półkę płaską.



Półkę z wgłębieniem.

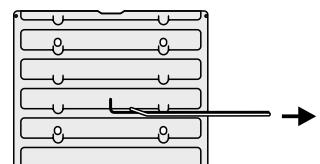


Półka z wgłębieniem zwiększa możliwości rozmiarczenia między półkami.

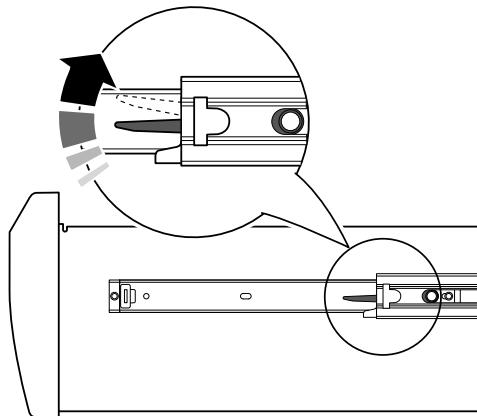
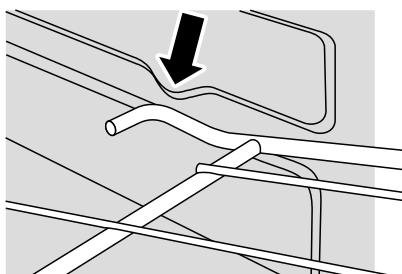
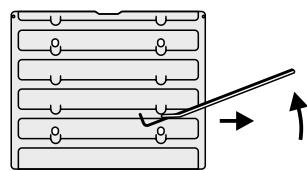
Półka deluxe wsuwa i wysuwa się łatwo – należy uważać, aby podczas wyciągania jej do przodu nie stała się niestabilna lub wysunęła się z prowadnic umiejscowionych po bokach piekarnika.

Inne półki piekarnika są wyposażone w ograniczniki krańcowe uniemożliwiające przypadkowe wyciągnięcie, przy czym mogą być łatwo wyjęte i przestawione.

Należy pociągnąć półkę w przód do momentu, kiedy zatrzyma się na bokach piekarnika.



Należy podnieść przód półki tak, aby tył półki przeszedł pod spodem ograniczenia półki a następnie wyciągnąć półkę do przodu.



Aby ponownie zamocować półkę, ustawić półkę w linii z prowadnicami po bokach piecyka i wepnchnij ją z powrotem do momentu, kiedy uderzy w ograniczniki półki. Podnieś przód półki tak, aby tył półki przeszedł pod spodem ograniczenia półki a następnie wepnchnij półkę do końca.

Para

Podczas gotowania potraw o wysokiej zawartości wody (np. frytek) może się pojawić para na okratowaniu z tyłu płyty grzejnej. To jest absolutnie normalne.

Oświetlenie Piekarnika



Każdy piekarnik ma swoje osobne sterowanie.

Naciśnij odpowiedni przycisk, aby włączyć oświetlenie piekarnika.

Jeśli jedna z lamp piekarnika nie pali się, wyłącz zasilanie zanim zaczniesz zmieniać żarówkę. Zobacz rozdział „Wykrywanie i usuwanie usterek”, aby dowiedzieć się jak wymienić żarówkę w piekarniku.

Magazynowanie

Szuflada może się nagrzewać, nie należy nic w niej przechowywać, ponieważ może ulec stopieniu lub zapaleniu.

Powierzchnia płyty do podgrzewania jest nieprzywierająca; należy uważać, aby nie zniszczyć powierzchni np. poprzez stawianie na niej innych naczyń.

Szuflada może zostać całkowicie wyjęta np. do czyszczenia.

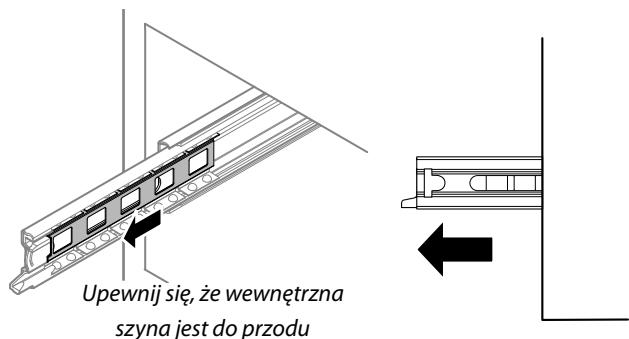
Wyjmowanie Szuflady

Naciśnacj końce plastikowych zacisków – w dół po lewej stronie i w górę po prawej stronie – aby zwolnić zaczepy mocujące szufladę do bocznych prowadnic. W tym samym czasie należy pociągnąć szufladę do przodu i odchylić od bocznych prowadnic.

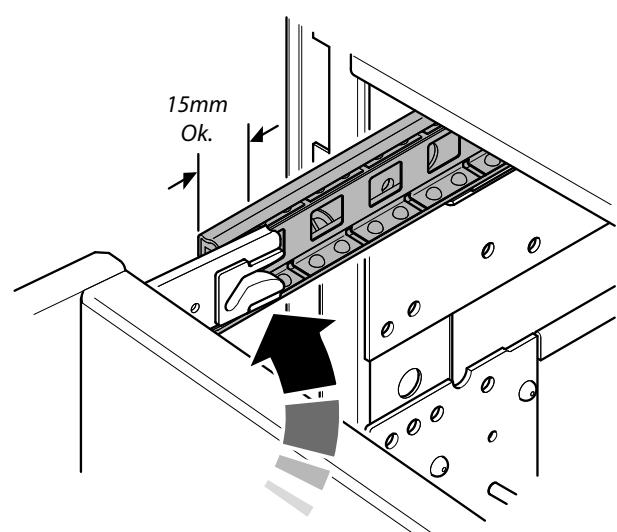
Ze względów bezpieczeństwa należy wcisnąć do końca prowadnice szuflady i umieścić szufladę w bezpiecznym miejscu aż do zakończenia instalacji.

Montowanie Szuflady

Całkowicie wysuń wewnętrzne prowadnice boczne.



Unieś boki szuflady i osadź jedną z prowadnic szuflady (ok. 15 mm) na wewnętrznej prowadnicy bocznej.



Obróć szufladę, aby osadzić drugą prowadnicę szuflady na wewnętrznej prowadnicy bocznej po przeciwnej stronie.

Ostrożnie wsuń szufladę do otworu. Niewielki wyczuwalny opór będzie oznaczał pełne osadzenie prowadnic szuflady na wewnętrznych prowadnicach bocznych.

Czyszczenie Kuchenki

Przed dokładnym czyszczeniem należy odłączyć dopływ prądu. Należy pamiętać o ponownym podłączeniu zasilania elektrycznego przed ponownym użyciem kuchenki.

Nie wolno używać rozcieńczalników do farb, sody, kaustycznych środków czyszczących, wybielaczy na bazie chloru, gruboziarnistych proszków do czyszczenia lub soli. Nie należy mieszać różnych produktów czyszczących – mogą wejść w reakcję z ryzykownym skutkiem.

Wszystkie elementy kuchenki mogą zostać wyczyszczone przy użyciu wody z mydłem – **lecz należy zadbać, aby woda nie dostała się do urządzenia.**

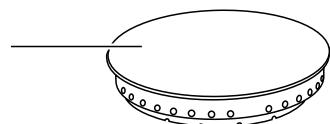
Płyta Grzewcza ze Stali Nierdzewnej

Podnieś naczynia i garnki z płyty grzewczej. Należy usunąć ruszt z obszaru wycieku i delikatnie włożyć do zlewu pełnego ciepłej wody z mydłem. Należy zetrzeć pozostałości z płyty. Należy unikać używania jakichkolwiek ściernych środków czyszczących typu mleczka czyszczące, na powierzchniach ze stali nierdzewnej. Aby uzyskać najlepszy rezultat należy użyć płynnego środka czyszczącego i spłukać zimną wodą oraz dokładnie osuszyć czystą miękką szmatką. Należy się upewnić czy wszystkie części są suche przed ponowym ich zamontowaniem.

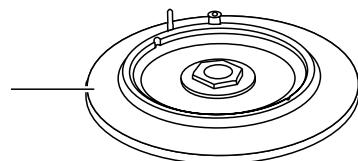
Palniki Płyty Grzewczej

Główice palników mogą zostać zdemontowane do czyszczenia. Należy się upewnić czy są absolutnie suche przed ponowym ich montażem.

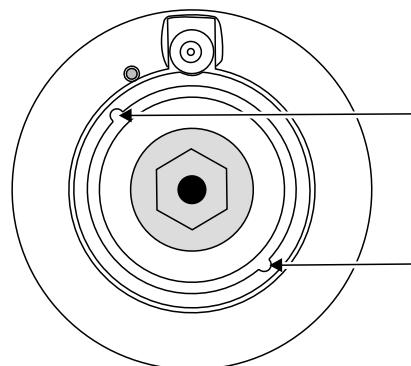
Główica palnika



Podstawa palnika



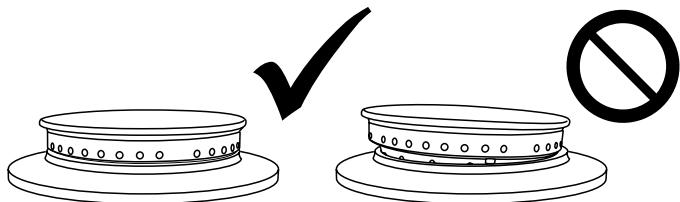
Podczas mocowania głowicy palnika, należy upewnić się czy jest odpowiednio umiejscowiony w maskownicy.



Podstawa palnika płyty grzewczej

Spód głowicy palnika

Jeśli spojrzysz na dolną część głowicy palnika zobaczyś dwa „wybruszenia”; pasujące do dwóch wgłębień w podstawie palnika.



Należy sprawdzić czy otwory przelotowe palników nie są zablokowane. Jeśli nastąpi zablokowanie, należy usunąć uporczywe pozostałości przy użyciu drutu.

Płyta do Gotowania

Należy zawsze wyczyścić płytę do gotowania przed ponowym użyciem. Przed demontażem należy pozwolić na wystygnięcie. Należy zanurzyć płytę grzewczą w ciepłej mydlanej wodzie. Należy użyć miękkiej szmatki a w przypadku uciążliwych zabrudzeń nylonowej siatki.

⚠ NIGDY NIE WOLNO UŻYWAĆ KAUSTYCZNYCH LUB ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, PONIEWAŻ USZKODZĄ POWIERZCHNIĘ.

Pulpit Kontrolny i Drzwiczki Piekarnika

Należy unikać używania jakichkolwiek ściernych środków czyszczących typu mleczka czyszczące na powierzchniach ze stali nierdzewnej. Oby osiągnąć najlepsze rezultaty należy użyć środków czyszczących w płynie.

Pulpit kontrolny i pokrętła regulacyjne powinny zostać wyczyszczone wyłącznie za pomocą miękkiej szmatki zamoczonej w ciepłej mydlanej wodzie – lecz należy uważać, aby woda nie dostała się do urządzenia. Do wycierania należy użyć czystej namoczonej szmatki a następnie wypolerować suchą szmatką. Drzwiczki piekarnika powinny być czyszczone wyłącznie miękką szmatką zamoczoną w czistej ciepłej wodzie z mydłem.

Czyszczenie Elementów Mosiężnych (wybrane modele)

Niepokryty naturalny mosiądz jest używany jako część autentycznego wykończenia w niektórych modelach i może z czasem ulec zmatowieniu. Aby odzyskać połysk, obszary te należy wyczyścić przy użyciu firmowego środka czyszczącego takiego jak „Brasso”.

Piekarniki

Niektóre panele obudowy mogą być zdemontowane do czyszczenia na zewnątrz i wewnętrz.

Demontaż Obudowy Piekarnika

W pierwszej kolejności należy zdemontować półki.

Prawy piekarnik z wentylatorem ma zdejmowany sufit – sufit należy wysunąć do przodu a następnie go wyjąć.

Boczne panele ścian obydwu piekarników mogą być zdemontowane.

Każdy bok piekarnika jest zamontowany przy użyciu czterech śrub mocujących. Nie musisz wykręcać śrub, aby zdemontować obudowę piekarnika. Należy podnieść panele boczne do góry a one wysuną się ze śrub. Następnie należy je

wyciągnąć do przodu.

Kiedy osłony są zdjęte, emaliowane wnętrze piekarnika może zostać wyczyszczone.

Podczas ponownego montażu osłon należy w pierwszej kolejności zamontować osłony boczne.

Należy się upewnić czy sufit piekarnika został przymocowany do szczeleiny z przodu.

Wykrywanie i Usuwanie Usterek

Para wydobywa się z piekarnika

Podczas gotowania potraw o wysokiej zawartości wody (np. frytek) może się pojawić para na okratowaniu w tylnej części kuchenki. Należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ może dojść do chwilowej wzmożonej emisji pary. Należy stanąć w oddaleniu, aby umożliwić swobodne rozproszenie się pary.

Wentylator piekarnika jest hałaśliwy

Dźwięk wentylatora może ulec zmianie wraz z podnoszeniem się temperatury piekarnika – jest to zupełnie normalne.

Pokrętła nagrzewają się, podczas użytkowania piekarnika, czy można temu zapobiec?

Tak, spowodowane jest to ciepłem unoszącym się z piekarnika podgrzewając pokrętła. Nie zostawiaj otwartych drzwiczek piekarnika.

Jeśli powstanie problem przy instalacji i nie jestem w stanie wezwać osoby, która zajęła się instalacją żeby to naprawiła, kto płaci?

Państwo płacią. Serwisanci obciążą klienta za ich wezwania, jeśli będą poprawiać pracę wykonaną przez instalatora. W Państwa interesie leży znalezienie instalatora, który ją instalował.

Wyłączniki prądu upływowego

W przypadku gdy instalacja kuchenki jest chroniona przez 30 milliamperowy przyrząd prądu szczytowego (RCD), to równoczesne korzystanie z kuchenki i innego przyrządu AGD może czasami powodować samoczynne wyłączanie zasilania. W takim przypadku układ kuchenki może będzie musiał być chroniony niezależnie.

Takie prace powinny być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Potrawy gotują się za wolno, za szybko, przypalają się

Czasы gotowania mogą różnić się od poprzednio stosowanych kuchenek. Indywidualne poczucie smaku może wymagać regulacji temperatury w taki sposób, aby uzyskać pożądane rezultaty.

Piekarnik nie gotuje równomiernie

Jeśli gotowana jest duża potrawa, należy być przygotowanym, że należy ją przewrócić podczas gotowania.

Jeśli używane są dwie lub więcej półek, należy sprawdzić odległość pozostawioną między nimi, aby nie blokować swobodnego obiegu powietrza. Jeśli używamy blachy do pieczenia, należy się upewnić, że jest umiejscowiona centralnie na półce.

Należy sprawdzić czy uszczelka drzwiczek nie jest uszkodzona oraz czy uchwyty drzwi jest wyregulowany w taki sposób, że drzwiczki szczelnie dolegają do uszczelki.

Naczynie z wodą ułożone centralnie na półce powinno być równe ze wszystkich stron, mając na uwadze jego głębokość. (Np. Jeśli jest głębsze z tyłu, to należy podnieść tył kuchenki lub obniżyć jej przód). Jeśli twoja kuchenka nie jest dobrze ustawiona poproś dostawcę o jej wypoziomowanie.

Piekarnik nie zaczyna funkcjonować po włączeniu

Jeśli używany jest piekarnik wielofunkcyjny, czy ustawiono funkcję gotowania?

Czy jest zasilanie? Może to być spowodowane brakiem zasilania. Czy jest zasilanie na włączniku?

Temperatura piekarnika rośnie w miarę starzenia się kuchenki

Jeśli przekręcenie pokrętła nie zadziałało albo zadziałało tylko przez krótki czas może konieczny jest nowy termostat. Termostat powinien być montowany przez serwisanta.

Oświetlenie piekarnika nie działa

Najprawdopodobniej przepaliła się żarówka. Można kupić żarówkę zamienną (która nie jest objęta gwarancją) w dobrym sklepie elektrycznym. Należy porozmawiać z piekarnikiem Edisona, DO PIEKARNIKÓW. To musi być specjalna żarówka, odporna na ciepło do 300 °C.

Należy otworzyć drzwiczki piekarnika i zdemontować półki piekarnika.

Należy wyłączyć zasilanie.

Należy wykręcić żarówkę poprzez przekręcanie w kierunku przeciwnym do wskaźówek zegara. Należy wykręcić starą żarówkę. Należy wkręcić nową żarówkę i ponownie zamocować osłonę żarówki. Należy włączyć zasilanie i sprawdzić czy żarówka świeci.

Wadliwy system zapłonu lub wadliwe palniki płyty grzewczej

Czy jest zasilanie? Jeśli nie ma to może być spowodowane brakiem zasilania.

Czy urządzenie zapłonowe (elektroda zapłonowa) lub otwory palnika nie są zablokowane przez pozostałości gotowanych potraw?

Czy głowice palników są poprawnie zamocowane?

Nie pali się palniki płyty grzewczej

Jeśli nie pali się tylko jeden lub wszystkie palniki płyty grzewczej, należy upewnić się czy elementy zostały

poprawnie ponownie zamontowane po wycieraniu lub po zdjęciu w celu czyszczenia.

Należy sprawdzić czy nie ma problemu z dopływem gazu. Można to zrobić poprzez upewnienie się czy działają inne urządzenia zasilane gazem.

Czy powstaje iskra przy wduszonym pokrętłe regulacyjnym płyty grzewczej? Jeśli nie, to należy sprawdzić czy jest zasilanie.

Ogólne Zasady Bezpieczeństwa

To urządzenie musi być instalowane przez osobę kompetentną zgodnie z instrukcją obsługi. Proces instalacji musi być zgodny z odpowiednimi przepisami oaz powinien odpowiadać wymaganiom lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

Jeśli Wyczuwasz Zapach Gazu:

- Nie włączaj ani nie wyłączaj przełączników elektrycznych
- Nie pal
- Nie używaj nieosłoniętych płomieni
- Zakrć dopływ gazu przy liczniku lub na butli
- Otwórz drzwi i okna, aby pozbyć się gazu
- Zadzwoń do swojego dostawcy gazu

⚠ To urządzenie jest zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego. Użytkowanie go do innych celów może naruszyć warunki gwarancji lub reklamacji.

⚠ Korzystanie z urządzenia do gotowania zasilanego gazem powoduje emisje ciepła i wilgoci do pomieszczenia, w którym jest zamontowane. Należy upewnić się czy kuchnia jest należycie wentylowana: należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować okap z wentylacją wymuszoną.

⚠ Przedłużające się użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna lub bardziej wydajnej wentylacji, np. zwiększenie wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli taka jest zainstalowana.

⚠ Kuchenka powinna być serwisowana przez wykwalifikowanego serwisanta i przy użyciu wyłącznie autoryzowanych części zamiennych. Należy poprosić instalatora, aby pokazał lokalizację włącznika kuchenki. Oznacz go dla własnego dobra. Zawsze należy pozwolić kuchence ostygnąć a następnie wyłączyć ją z sieci przed czyszczeniem lub pracami konserwatorskimi chyba, że inaczej podano w poradniku.

⚠ Wszystkie części kuchenki nagrzewają się przy użytkowaniu i utrzymują temperaturę po zakończeniu gotowania.

⚠ Należy uważać podczas obsługi kuchenki, minimalizując możliwość poparzenia, należy się zawsze upewnić czy wszystkie sterowniki są

wyłączone a kuchenka jest wystudzona przed próbą jej czyszczenia.

⚠ Należy używać suchych rękawic, jeśli to konieczne – używanie wilgotnych rękawic może doprowadzić do poparzeń parą podczas kontaktu z gorącymi powierzchniami. Nigdy nie obsługuje kuchenki mokrymi rękoma.

⚠ Nie należy używać ręcznika lub innego kawałka materiału zamiast rękawicy. Mogą się zapalić w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

⚠ Czyść ostrożnie. Jeśli mokra gąbka lub materiał jest używany do wycierania rozlanych płynów na gorącej powierzchni, należy unikać poparzeń parą. Niektóre środki czyszczące mogą emitować trujące gazy, jeśli są stosowane na mokrej gorącej powierzchni.

⚠ Nie należy używać niestabilnych rondli, a rękojeść powinna być skierowana z dala od krawędzi płyty grzewczej.

⚠ Noworodki, niemowlaki i małe dzieci nie powinny być nigdy dopuszczane w pobliże kuchenki. Nigdy nie powinno im się pozwalać na stanie lub siedzenie na żadnej z części urządzenia. Należy je nauczyć, że nie wolno bawić się pokrętlami oraz żadnymi innymi częściami kuchenki.

⚠ Nigdy nie należy przechowywać rzeczy, którymi interesują się dzieci w szafkach nad kuchenką – dzieci wspinając się, żeby się do nich dostać mogą zostać poważnie okaleczone.

⚠ Należy czyścić wyłącznie części wymienione w poradniku.

⚠ Mając na uwadze higienę i bezpieczeństwo pracy, kuchenka powinna być zawsze utrzymywana w czystości, ponieważ pozostałości tłuszczów i innych potrów mogą doprowadzić do pożaru.

⚠ Należy zawsze utrzymywać wszystkie palne osłony i założone itd. w bezpiecznej odległości od kuchenki.

⚠ Nie należy rozpylać aerosoli w pobliżu włączonej kuchenki.

⚠ Nie należy magazynować łatwopalnych materiałów i płynów w pobliżu urządzenia.

⚠ Nie używaj wody do gaszenia płomieni podsycanych tłuszczem. Nigdy nie należy podnosić palącego się naczynia. Należy wyłączyć urządzenia sterujące. Palące się naczynie należy ugasić poprzez całkowite przykrycie dobrze przylegającą pokrywką lub blachą do pieczenia. Jeśli jest dostępna to należy użyć wielozadaniowej suchej lub wypełnionej pianą gaśnicy.

⚠ Nigdy nie pozostawiaj płyty grzewczej bez dozoru przy wysokich ustawieniach temperatury. Kipiące naczynia mogą doprowadzić do powstania dymu a tłuste odpryski mogą ulec zapłonowi.

⚠ Nigdy nie należy nosić luźnych lub obwisłych ubrań podczas użytkowania urządzenia.

- Należy szczególnie uważać sięgając po rzeczy zmagazynowane w szafkach nad płytą grzewczą. Materiał łatwopalny może zostać zapalony, jeśli wejdzie w kontakt z gorącą powierzchnią i może spowodować bolesne poparzenia.**
- ⚠ Należy szczególnie uważać przy podgrzewaniu tłuszczy i oleju, ponieważ mogą się zapalić, jeśli za bardzo się nagrzeją.**
- ⚠ Aby zapobiec przegrzaniu się tłuszcza powyżej punktu zapłonu należy zastosować głęboki termometr do pomiaru temperatury tłuszcza, jeśli jest to możliwe.**
- ⚠ Nigdy nie pozostawiać frytkownicy bez dozoru. Tłuszcz należy zawsze podgrzewać powoli, i obserwować cały proces. Naczynia do smażenia na głębokim tłuszczu powinny być napełnione wyłącznie do $\frac{1}{3}$ wysokości. Zbytnie napełnianie naczynia tłuszczem może doprowadzić do wylania się tłuszcza przy wkładaniu potrawy. Jeśli używana jest mieszanina olejów lub tłuszczy przy smażeniu, należy je wymieszać przed podgrzewaniem, lub podczas topnienia.**
- ⚠ Potrawy do smażenia powinny być tak suche jak to tylko możliwe. Szron na zamarzniętych potrawach lub wilgoć na świeżych potrawach może powodować odpryski skierowane poza naczynie. Podczas smażenia należy uważnie obserwować czy potrawa się nie rozlewa lub czy nie jest przegrzana przy średnich i wysokich temperaturach. Nigdy nie należy przenosić naczynia z gorącym tłuszcza, szczególnie frytkownicy do smażenia na głębokim tłuszcza. Należy zaczekać do momentu ostygnięcia tłuszcza.**
- ⚠ Nie należy używać kanału spalinowego (szczeliny umiejscowionej wzdłuż tylnej ściany kuchenki) do podgrzewania naczyń, blach do pieczenia, suszzenia ręczników lub zmiękczenia masła.**
- ⚠ Jeśli używane jest urządzenie elektryczne w pobliżu płyty grzewczej, należy się upewnić czy kabel tego urządzenia nie styka się z płytą grzewczą.**
- ⚠ Należy sprawdzić, czy woda nie dostaje się do urządzenia.**
- ⚠ Tylko konkretne typy szkła, tworzywa szklano-ceramicznego, tworzywa ceramicznego oraz inne pojemniki szkliwione są odpowiednie do gotowania na płycie grzewczej; inne mogą pękać z powodu gwałtownej zmiany temperatur.**
- ⚠ Nie należy pozwalać nikomu na wspinanie się lub wiszenie na żadnej z części kuchenki.**
- ⚠ Nie należy używać folii aluminiowej do okrywania półek, lub sklepienia piekarnika.**
- ⚠ Należy upewnić się czy kuchnia jest zawsze należycie wentylowana. Należy używać wentylatorów lub wyciągów, jeśli są zainstalowane.**

- ⚠ Nigdy nie należy podgrzewać nie otwartych pojemników. Wzrost ciśnienia może powodować rozerwanie pojemnika i doprowadzić do obrażeń ciała.**
- ⚠ Kuchenka jest zaprojektowana wyłącznie do gotowania potraw i nie może być używana do innych celów.**
- ⚠ Piekarnik NIE powinien być używany do ogrzewania kuchni, nie tylko wpływa to na marnotrawstwo gazu, ale również może powodować przegrzanie pokręteł.**
- ⚠ Jeśli piekarnik jest włączony NIE NALEŻY pozostawiać otwartych drzwiczek piekarnika na dłuższy czas niż to konieczne.**
- ⚠ Parametry techniczne tej kuchenki nie powinny być zmieniane.**
- ⚠ Urządzenie to jest ciężkie, należy uważać przy jego przemieszczaniu.**
- ⚠ Kiedy kuchenka nie jest używana należy upewnić się czy pokrętła regulacyjne są wyłączone.**

Obsługa i Części Zamienne

Należy wypełnić dane urządzenia poniżej i zachować je na przyszłość - informacje te umożliwiają nam dokładne zidentyfikowanie danego urządzenia i pomogą nam w pomaganiu właścicielom kuchenki. Wypełnienie tego w chwili obecnej oszczędzi Państwu czasu i nieprzyjemności, jeśli w późniejszym czasie pojawią się jakieś problemy z urządzeniem. Warto również zachować potwierdzenie zakupu dołączone do tej ulotki. Możliwe, że będą Państwo poproszeni o przedstawienie potwierdzenia w celu stwierdzenia ważności wizyty serwisowej.

Typ paliwa: Dwu paliwowa
Nazwa urządzenia: CornuFé 110 Mixte
Kolor*:
Numer seryjny urządzenia*
Nazwa i adres sprzedawcy
Data zakupu
Nazwa i adres instalatora
Data instalacji

* Ta informacja znajduje się na tabliczce znamionowej.

Jeśli Powstanie Problem

W przypadku, kiedy pojawi się problem z Państwa urządzeniem, proszę sprawdzić resztę ulotki, szczególnie rozdział na temat rozwiązywania problemów, w pierwszej kolejności żeby sprawdzić czy urządzenie jest odpowiednio użytkowane. Jeśli problem nie zostanie w ten sposób rozwiązany, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Uwaga

Jeśli urządzenie nie podlega gwarancji, nasz serwis może obciążyć zleceniodawcę kosztami naprawy.

Jeśli wezwany zostanie technik oraz jeśli producent nie ponosi winy za uszkodzenie urządzenia, serwisant zastrzega sobie prawo do obciążenia klienta kosztami wizyty.

Umówione spotkania, które nie dobyły się z winy zamawiającego mogą stanowić podstawę do obciążenia klienta kosztami takiej wizyty.

Poza Gwarancją

Zalecamy regularne serwisowanie naszych urządzeń przez cały okres ich użytkowania, aby zachować ich parametry i wydajność.

Prace serwisowe powinny zostać wykonane wyłącznie przez osoby kompetentne w sprawach technicznych oraz odpowiednio wykwalifikowane.

Części Zamienne

Aby zapewnić optymalną i bezpieczną pracę, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Nie należy używać regenerowanych lub nieautoryzowanych elementów regulacyjnych. Należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Instalacja

To urządzenie jest zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego. Użycie go do innych celów może naruszyć warunki gwarancji lub reklamacji.

Należy sprawdzić etykietę znamionową, aby ustalić, do jakiego typu gazu jest dostosowana.

Jeśli chce Państwo rozpakować i złożyć kuchenkę teraz, ale zainstalować ją w terminie późniejszym, w jednym z piekarników znajduje się pokrowiec ochronny dla tego urządzenia. Należy uważać, aby nie uszkodzić obramowania i rękojeści. Nie należy przemieszczać kuchenki przy użyciu poręczy.

Konwersja

To urządzenie jest dostarczone ustawione na G 20 20 milibar.

Zestaw konwersyjny dla innych gazów jest dostarczony z kuchenką.

Jeśli urządzenie to ma być przedstawiane na inny typ gazu, zaleca się wykonanie tego procesu przed instalacją. Aby uzyskać więcej informacji należy wrócić do rozdziału „Konwersja”.

Należy Być Swiadomym Następujących Wymagań i Przepisów

Przed instalacją, należy sprawdzić czy lokalne warunki dystrybucji (typ gazu i jego ciśnienie) są zbieżne z zakresem regulacji urządzenia.

Urządzenie to powinno być instalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz wyłącznie w odpowiednio wentylowanych pomieszczeniach. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia, należy przeczytać instrukcję.

Wentylacja

Urządzenie to nie jest połączone z urządzeniem odprowadzającym produkty spalania. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie wymagania obejmujące zagadnienia wentylacji.

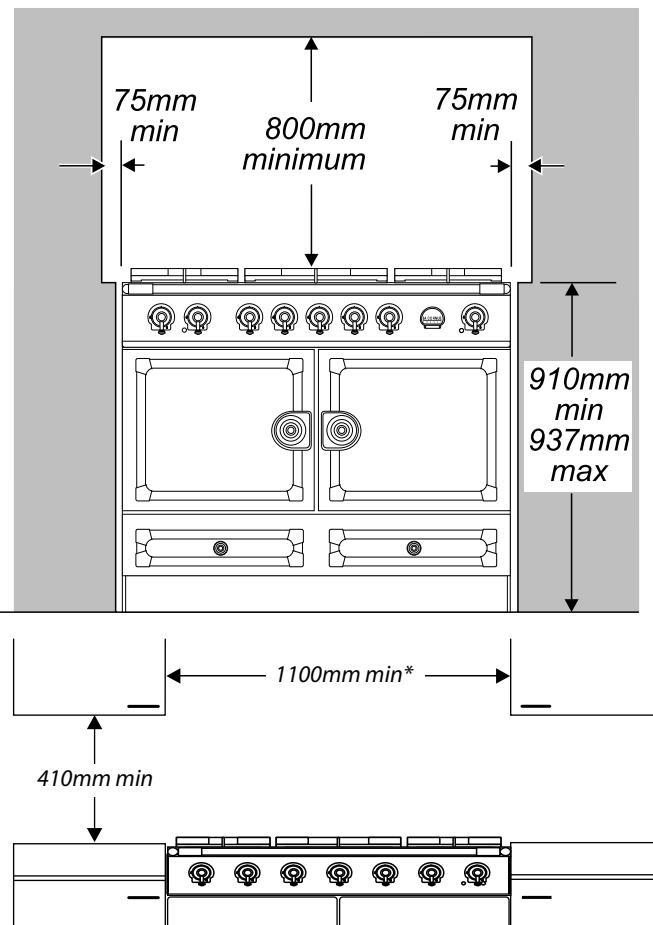
Lokalizacja Kuchenki

Kuchenka może zostać zainstalowana w kuchni / pokoju, ale NIE w pomieszczeniu, którym znajduje się wanna lub natrysk.

UWAGA: Urządzenie zasilane LPG nie może być instalowane w pomieszczeniu lub powierzchni zamkniętej poniżej poziomu terenu np. w piwnicy.

Ustawienie Kuchenki

Diagramy poniżej pokazują minimalny zalecany dystans między kuchenką a przylegającymi powierzchniami.

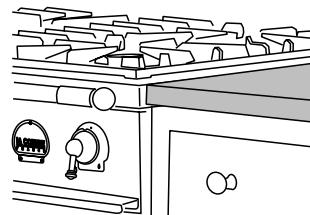
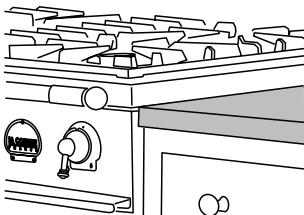


Kuchenka nie powinna być umiejscowiona na cokole.

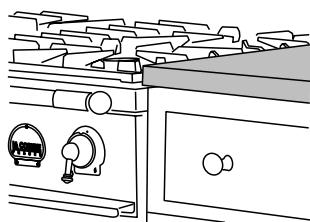
Ponad powierzchnią płyty grzewczej, należy zachować wolną

przestrzeń 75 mm pomiędzy kuchenką a każdą przylegającą powierzchnią pionową.

Dla powierzchni z materiałów niepalnych (takich jak nie pomalowany metal czy materiał ceramiczny) można przestrzeń tą ograniczyć do 25 mm.



Przystające powierzchnie robocze powinny być na tym samym poziomie lub poniżej otoczenia płyty grzewczej a nie rusztu.



Zaleca się przestrzeń 1110 mm pomiędzy elementami wyposażenia kuchni, aby swobodnie przesuwać kuchenkę. Jeśli konieczne jest ustawnie wpuszczone, należy zamontować kuchenkę do elementu z jednej strony a następnie dopasować pozostały element z drugiej strony. Nie należy wpychać kuchenki przy użyciu siły; musi być możliwość wysunięcia i wsunięcia kuchenki w celu czyszczenia czy też w celu serwisu.

Wymagana jest powierzchnia minimum 800 mm pomiędzy górną częścią płyty grzewczej a poziomymi powierzchniami palnymi.

Każdy okap kuchenny powinien być zamontowany zgodnie z zaleceniami producenta.

Dla celów bezpieczeństwa nie należy mocować zasłon bezpośrednio za kuchenką.

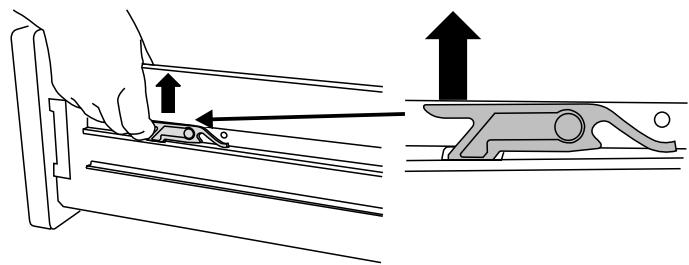
W celu umożliwienia otwarcia drzwiczek kuchenki wymagany jest prześwit 200 mm, jeśli kuchenka znajduje się w pobliżu narożnika kuchni. Rzeczywiste otwarcie drzwiczek jest odrobinę mniejsze, ale pozwala to na ochronę ręki podczas ich otwierania.

Jeśli kuchenka nie jest instalowana pomiędzy innymi jednostkami, dostępny jest panel wykończeniowy, który zamyka przestrzeń między kuchenką a tylną ścianą, jako element wyposażenia dodatkowego.

Rozpakowywanie Kuchenki

Nie należy zdejmować opakowania z kuchenki do momentu, kiedy jest ustawniona bezpośrednio przed miejscem instalacji (chyba, że razem z opakowaniem nie zmieści się przez drzwi).

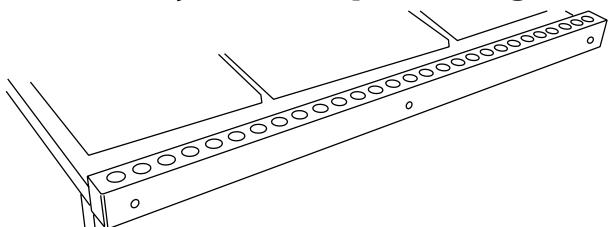
Należy wysunąć szufladę maksymalnie na zewnątrz.



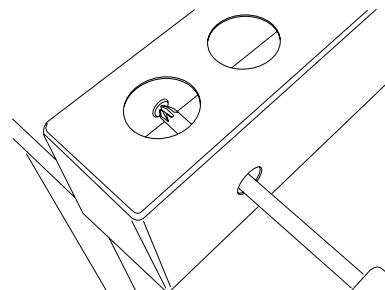
Należy podnieść końcówki plastikowych zacisków (jeden z każdej strony), aby zwolnić zaczepy mocujące szufladę do prowadnic i jednocześnie pociągnąć szufladę w przód i z dala od prowadnic.

Dla celów bezpieczeństwa przesuń prowadnice tak, aby nie wystawały na zewnątrz. Należy odłożyć szufladę w bezpieczne miejsce - nie montuj jej ponownie do zakończenia instalacji.

Montaż Kraty Kanału Spalinowego



Krata kanału wentylacyjnego jest spakowana osobno. Większe otwory wzdłuż boków mają ułatwić dostęp śrubokręta i powinny być skierowane do tyłu. Do zamocowania kraty na swoim miejscu, należy użyć dostarczonych śrub i nakrętek.



Należy spiąć elastyczne połączenia kanału spalinowego piekarnika z kratą kanału spalinowego przy użyciu zacisków dołączonych do kraty kanału spalinowego.

Osłona przeciwkurzowa jest dostarczona i spakowana w jednym z piekarników. Należy jej użyć do ochrony kuchenki, jeśli kuchenka nie może zostać zainstalowana w tym samym czasie.

Poziomowanie

Zaleca się poziomowanie kuchenki z wykorzystaniem poziomicy alkoholowej umieszczonej na jednej z półek wewnętrz piekarnika. Umieść kuchenkę w docelowym położeniu – nie obracaj jej po ustawnieniu pomiędzy pozostałymi elementami zabudowy kuchni, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia kuchenki lub innych mebli.

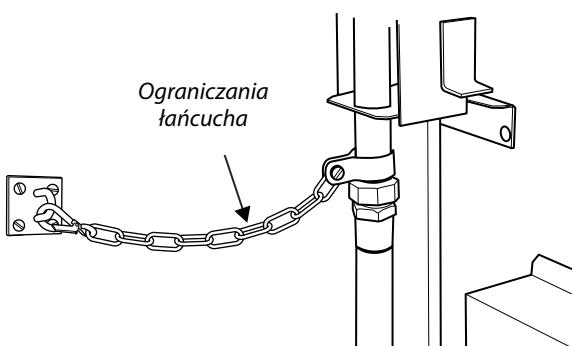
Przednie nóżki i tylne rolki umożliwiają wypoziomowanie kuchenki. Aby ustawić wysokość tylnej części kuchenki,

Polski

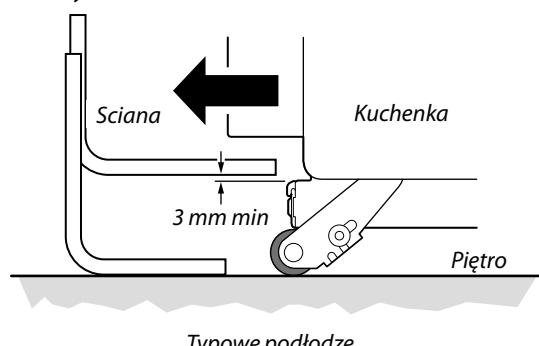
należy przekręcić nakrętki regulacyjne w przednich dolnych rogach kuchenki. Aby ustawić przednie nóżki, należy przekręcić podstawy w celu podniesienia lub obniżenia kuchenki.

Mocowanie Wspornika Stabilizującego

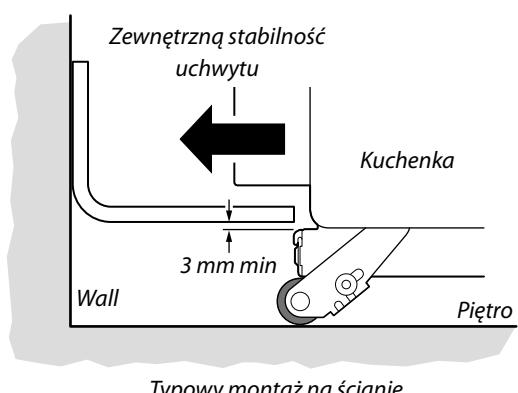
W przypadku montażu wspornika stabilizującego należy zapoznać się z instrukcjami dostarczonymi z wspornikiem.



Uchwyty stabilność



Typowe podłodze



Typowy montaż na ścianie

Łańcuch stabilizujący powinien być możliwie najkrótszy i dobrze zamocowany do kuchenki.

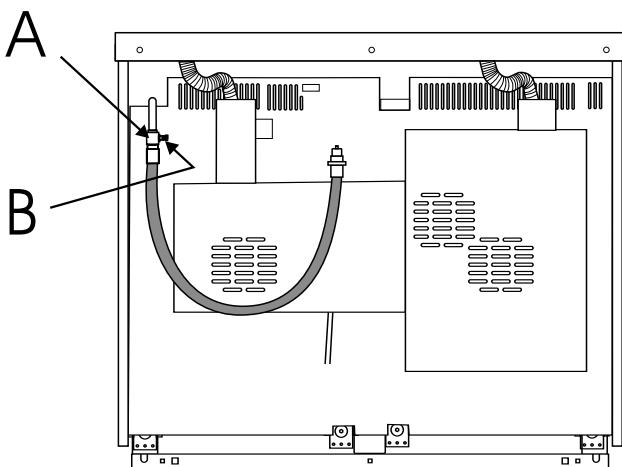
Wspornik stabilizujący należy ustawić tak, aby odległość między wspornikiem a gniazdem mocowania w tylnej części kuchenki była możliwie najmniejsza.

Wspornik należy zamontować tak, aby miejsce zaczepienia znajdowało się możliwie najdalej od ramy kuchenki..

Przyłączenie Gazu

Musi odbywać się w zgodzie ze stosownymi standardami. Wąż nie jest w zestawie z kuchenką. Węże mogą zostać zakupione w większości sklepów budowlanych.

Zasilanie gazu musi kończyć się bagnetem skierowanym ku dołowi.



Widok z tyłu

A - pozycja łącznika zasilania gazu

B - punkt pomiaru ciśnienia

Ponieważ wysokość kuchenki może zostać wyregulowana a każde połączenie jest inne, trudno jest podać dokładne wymiary. Wąż powinien być zamocowany w taki sposób, żeby połączenie zarówno wlotu jak i wylotu było pionowe tak, aby wąż wisiał w kierunku do dołu w kształcie litery „U”.

Złączka jest ulokowana na poziomie spodu płyty grzewczej z tyłu piekarnika („A” w diagramie).

Dla gazu LP wąż powinien wytrzymać ciśnienie 50 mbar, wzrost temperatury 70 °C i być oznaczony czerwonym paskiem, opaską lub etykietą.

Jeśli pojawią się wątpliwości, należy skontaktować się z dostawcą. Należy połączyć / skręcić gwintowany koniec węża ze złączką dopływu gazu.

Po zakończeniu przyłączania gazu, należy sprawdzić czy kuchenka jest szczelna za pomocą testu ciśnieniowego.

Test Ciśnieniowy

Ciśnienie gazu może być zmierzone w punkcie pomiaru ciśnienia na wlocie gazu. Należy wyłączyć dopływ gazu. Należy zamontować urządzenie pomiarowe w punkcie pomiarowym ciśnienia. Należy ponownie włączyć zasilanie gazu i podpalić jeden z palników płyty grzejnej.

Należy wyłączyć zasilanie gazu do kuchenki i odłączyć urządzenie pomiarowe.

Połączenie Elektryczne

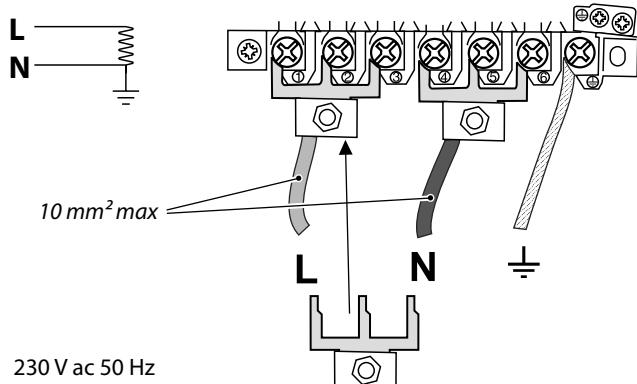
Urządzenie to musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego elektryka, tak aby było zgodne z przepisami Instytutu Inżynierów Elektryków (I.E.E.) oraz z wymaganiami lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

⚠️ OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE TO MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Uwaga

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego typu zasilania energią elektryczną, zgodnie z napięciem podanym na płytce znamionowej kuchenki, poprzez odpowiednią jednostkę kontrolną kuchenki obejmującą wyłącznik dwubiegunowy posiadający rozdzielenie styków minimum 3 mm na wszystkich biegunkach. Kuchenka ta nie może być podłączona do zwykłego domowego gniazdka.

Całościowe obciążenie ładunkiem elektrycznym urządzenia wynosi około 5,1 kW. Rozmiar używanego kabla powinien odpowiadać temu obciążeniu i odpowiadać lokalnym wymogom.



Dostęp do terminala głównego można uzyskać zdejmując pokrywę terminala elektrycznego na tylnym panelu. Należy podłączyć kable zasilania do odpowiednich terminali dla danego typu zasilania (zobacz rys.). Należy sprawdzić czy połączenia są poprawnie zamocowane a śruby terminala solidnie dokręcone. Należy zabezpieczyć kabel zasilający, przy użyciu zacisku kabla.

Urządzenia te są typu X, jeśli chodzi o kwestię ochrony przed przegrzaniem powierzchni otaczających.

Płyta Grzewcza

Należy sprawdzić po kolej każdy palnik. Każdy palnik jest wyposażony w specjalne urządzenie zabezpieczające, które odcina dopływ gazu, jeśli płomień zgaśnie. Każdy palnik należy ustawić w pozycji oznaczonej symbolem pełnego płomienia. Należy wcisnąć pokrętło regulacyjne. Czynność ta pozwala na przepływ gazu przez palnik. Należy trzymać pokrętło wcisnięte i jednocześnie wcisnąć przycisk urządzenia zapłonowego lub podpalić zapałką. Należy przytrzymać wcisnięte pokrętło regulacyjne przez około 10 sek.

Jeśli po zwolnieniu pokrętła regulacyjnego palnik gaśnie, oznacza to, że urządzenie zabezpieczające nie zadziałało. Należy odczekać jedną minutę, a następnie spróbować ponownie przytrzymując wduszone pokrętło trochę dłużej.

Kontrola Piekarnika

Należy włączyć piekarniki i sprawdzić czy zaczynają się nagrzewać. Należy sprawdzić czy oświetlenie piekarnika funkcjonuje poprawnie.

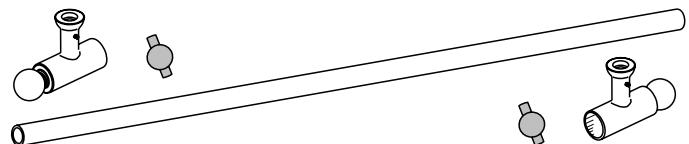
Uwaga - Gwarancja nie obejmuje żarówek oświetlenia piekarnika.

Należy wyłączyć piekarniki.

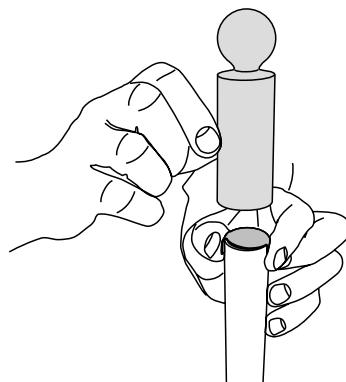
Montaż Części Luzem

Montaż Poręczy

Poręcz jest dostarczana jako 2 elementy wykończeniowe ze wkrętami dociskowymi, 2 plastikowymi elementami mocującymi i rurką.

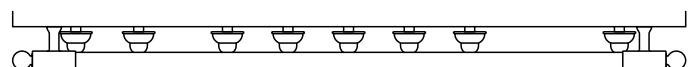


Należy przytrzymać element mocujący przy pomocy fajek z jednej strony rurki. Należy przymocować jeden z elementów wykończeniowych do rurki i wsunąć go na rurkę ponad elementem mocującym.



Należy obrócić rurkę i zamocować pozostały element wykończeniowy przy użyciu drugiego elementu mocującego, uważając, aby nie porysować lub uszkodzić pierwszego elementu wykończeniowego oraz aby obydwa elementy wykończeniowe były odpowiednio ustalone wobec siebie.

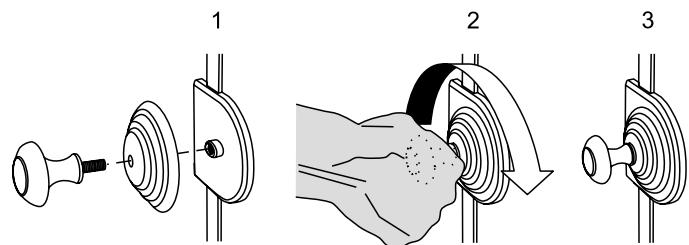
Należy zamontować złożoną poręcz projekcyjnych słupków mocujących na panelu kontrolnym oraz przytwierdzić ją dokręcając wkręty dociskowe. Wkręty dociskowe powinny znajdować się na spodzie.



Widok z góry

Mocowanie Klamek

Należy przymocować gałki drzwiowe do ich podstaw i przykręcić je do oprawy na drzwiach piekarnika. Dokręcać należy wyłącznie używając rąk – nie należy używać żadnego narzędzia.

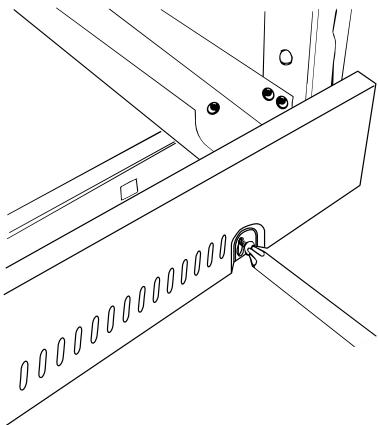


Montaż Cokołu

Należy usunąć trzy śruby z podstawy cokołu wzdłuż przedniej

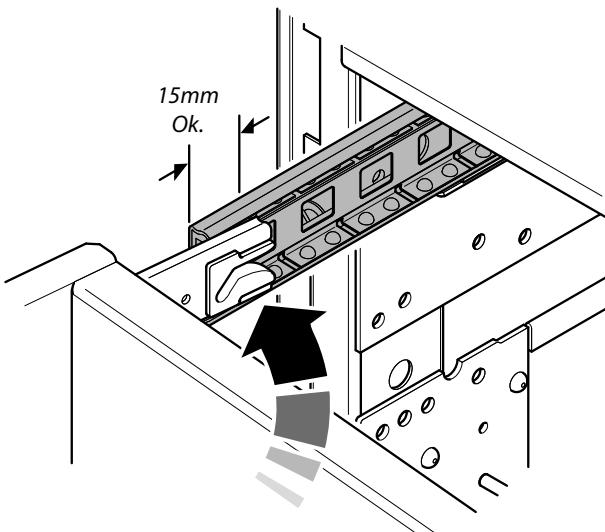
Polski

dolnej krawędzi obszaru. Należy zamocować cokół przy użyciu tych śrub (śruby o innym kolorze można znaleźć w opakowaniu z elementami luźnymi).



Montowanie Szuflady

Całkowicie wysuń wewnętrzne prowadnice boczne. Unieś boki szuflady i osadź jedną z prowadnic szuflady (ok. 15 mm) na wewnętrznej prowadnicy bocznej.



Obróć szufladę, aby osadzić drugą prowadnicę szuflady na wewnętrznej prowadnicy bocznej po przeciwnej stronie.

Ostrożnie wsuń szufladę do otworu. Niewielki wyczuwalny opór będzie oznaczał pełne osadzenie prowadnic szuflady na wewnętrznych prowadnicach bocznych.

Obsługa Klienta

Należy poinformować klienta, jak używa kuchenki. Niniejsze instrukcje należy włożyć do kolorowego folderu CornuFé w zestawie instrukcyjnym i przekazać je użytkownikowi.

Dziękujemy.

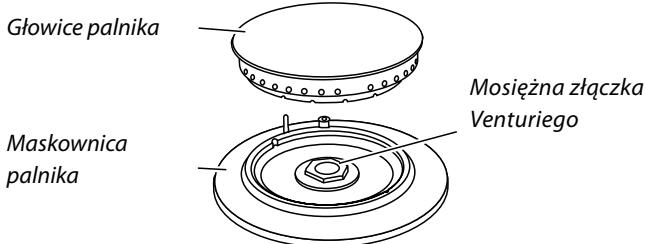
Obsługa Techniczna

PRZED OBSŁUGĄ JAKIEGOKOLWIEK ELEMENTU MAJĄCEGO BEZPOŚREDNI KONTAKT Z GAZEM. NALEŻY WYŁĄCZYĆ ZASILANIE GAZU.

- ⚠ Po zakończeniu obsługi, należy sprawdzić czy urządzenie jest szczelne. Przy wyszukiwaniu nieszczelności nie należy używać płynu do mycia naczyń - może powodować korozję. Należy użyć produktu specjalnie wyprodukowanego do celu wykrywania nieszczelności.
- ⚠ Nie należy używać regenerowanych lub nieautoryzowanych elementów regulacyjnych.
- ⚠ Przed rozpoczęciem obsługi należy odłączyć źródło zasilania energii elektrycznej, szczególnie przed demontażem każdej z następujących części: - panelu kontrolnego, paneli bocznych, podstawki płyty grzewczej oraz każdej części elektrycznej lub osłon.
- ⚠ Przed ponownym podłączeniem zasilania, należy sprawdzić czy urządzenie jest elektrycznie bezpieczne.
- ⚠ Uwaga – Informacje dotyczące lewego i prawego piekarnika są podane patrząc na kuchenkę od przodu.

1. Demontaż płyty grzewczej

Należy odłączyć urządzenie od zasilania energią elektryczną. Należy zdemontować wspornik naczyń oraz głowice palnika.



Należy odpiąć duże mosiężne nakrętki i zdemontować mosiężną zwężkę Venturiego oraz mosiężne pierścienie. Należy podnieść przód płyty grzewczej i odłączyć świece zapłonowe od elektrod. Należy podnieść płytę grzewczą i ją odłożyć.

Ponowny montaż odbywa się w odwrotnej kolejności.

2. Demontaż panelu kontrolnego

Należy odłączyć urządzenie od zasilania energią elektryczną.

Należy zdemontować wspornik naczyń/akcesoria płyty grzewczej oraz głowice palnika. Należy poluźnić mosiężne zwężki Venturiego po środku każdego palnika. Należy zdemontować wszystkie pokrętła z zaworów.

Należy otworzyć drzwiczki obydwu piekarników. Należy zdemontować 3 łączniki w górnej, przedniej części oraz 3 łączniki znajdujące się na spodzie panelu kontrolnego.

Należy pociągnąć pulpit kontrolny w przód. Należy zdemontować połączenia z tylnej części neonów. Należy zdemontować uziemienie i odstawić panel kontrolny.

Ponowny montaż odbywa się w odwrotnej kolejności.

Podczas wymiany połączeń elektrycznych należy kierować się schematem połączeń.

3. Demontaż zewnętrznych paneli bocznych

Należy odłączyć urządzenie od zasilania energią elektryczną. Należy zdemontować panel kontrolny – zobacz 2. Należy odkręcić wkręt zabezpieczający na górnej przedniej krawędzi oraz dwa łączniki na tylnej części panelu bocznego. Należy zdemontować dolny wkręt zabezpieczający umiejscowiony pod krawędzią przy przednim narożniku panelu. Należy zdjąć panel poprzez odcięcie go od urządzenia.

4. Demontaż Neonu piekarnika

Należy odłączyć urządzenie od zasilania energią elektryczną.

Należy zdemontować panel kontrolny – zobacz 2. Należy zdemontować odpowiednie połączenie elektryczne oraz odkręcić nakrętkę mocującą neon z panelem kontrolnym. Ponowny montaż odbywa się w odwrotnej kolejności. Należy się upewnić czy neon działa poprawnie.

5. Demontaż termostatu

Należy odłączyć urządzenie od zasilania energią elektryczną. Należy zdemontować płytę grzewczą – zobacz 1. Należy zdemontować panel kontrolny – zobacz 2. Należy otworzyć odpowiednie drzwiczki piekarnika i wyciągnąć półki z piekarnika. Należy pociągnąć urządzenie w przód, aby uzyskać dostęp do tylnej osłony. Należy wykręcić śruby osłony i ją unieść.

Prawy piekarnik

Należy zdjąć obydwa łączniki zabezpieczające osłonę termostatu. Należy odpiąć termostat zaczepek na tylnym panelu piekarnika.

Lewy piekarnik

Należy zdemontować dwie śruby mocujące termostat z osłoną wentylatora piekarnik w tylnej części piekarnika. Należy przesunąć urządzenie do przodu, aby uzyskać dostęp do tylnej części piekarnika. Należy zdemontować osłony poprzez odkręcenie śrub mocujących i ich podniesienie. Należy wysunąć kapilarę termostatu z piekarnika.

Należy odłączyć okablowanie od termostatu i odpiąć dwa łączniki mocujące sterowanie z płytą montażową.

Należy zamontować zamiennik i złożyć ponownie w odwrotnej kolejności. Należy upewnić się czy fiołka termostatu jest przypięta do tylnej części piekarnika i ustawiona pośrodku łączników. Należy upewnić się czy termostat funkcjonuje poprawnie.

6. Demontaż termicznego odłącznika elementu grzewczego piekarnika

Należy przesunąć urządzenie w przód, aby uzyskać dostęp do tylnej osłony. Należy wykręcić śruby osłony i ją unieść. Odłącznik jest umiejscowiony na płytce uziomowej obok połączeń elementu grzewczego. Należy rozłączyć przewody odłącznika. Należy rozpiąć mocowania mocujące odłącznik płytą uziomową i następnie wyjąć. Należy zamontować zamiennik i złożyć ponownie w odwrotnej kolejności.

7. Demontaż zaworu płyty grzewczej

Należy zdemontować płytę grzewczą i panel kontrolny, zobacz 1 i 2.

Należy wyciągnąć sondę FSD z tylnej części zaworu. Należy

zdemontować oprawę sprężania w tylnej części zaworu. Należy zdemontować elementy łączące zawór z szyną gazową. Należy rozłączyć przewody włącznika zapłonu.

Należy zdemontować zawór. Należy zdemontować i usunąć uszczelkę. Należy zamontować nową uszczelkę w wymienionym zaworze.

Należy ponownie zamontować w odwrotnej kolejności. Należy sprawdzić czy urządzenie jest szczelne. Należy sprawdzić zapłon płyty grzewczej.

8. Demontaż włącznika zapłonu

Należy wymienić zawór gazu jak w rozdziale 7.

9. Demontaż wtryskiwacza palnika płyty grzewczej

Należy odłączyć urządzenie od zasilania energią elektryczną.

Należy zdemontować wspornik naczyń oraz głowice palnika. Należy odpiąć duże mosiężne nakrętki i zdemontować mosiężną zwęźkę Venturiego. Należy podnieść podstawę palnika i rozłączyć świecę zapłonową z elektrodą. Wtryskiwacz jest dostępny przy użyciu długiego klucza nasadowego.

Ewentualnie, należy zdemontować płytę grzewczą jak wyszczególniono w rozdziale 1. Należy zdemontować wtryskiwacz bezpośrednio z korpusu palnika. Należy zamontować odpowiedni wtryskiwacz.

Należy ponownie zamontować w odwrotnej kolejności. Należy sprawdzić czy urządzenie jest szczelne.

10. Demontaż elektroiskrowej palnika płyty grzewczej

Należy odłączyć urządzenie od zasilania energią elektryczną. Należy zdemontować wspornik naczyń/akcesoria płyty grzewczej oraz głowice palnika.

Należy zdemontować maskownicę zwęzki Venturiego i wyjąć maskownicę z płyty grzewczej. Przewód zapłonu elektroiskrowego będzie wyciągnięty z otworu elektrody. Należy odłączyć elektrodę elektroiskrową od przewodu zapłonu.

Uwaga: Należy zabezpieczyć przewód zapłonu przed powrotem do otworu wejściowego. Należy zdemontować elektrodę elektroiskrową z maskownicy poprzez demontaż zacisku sprężynowego oraz sprężyny. Należy zainstalować elektrodę zamienną na maskownicy palnika. Należy upewnić się czy sprężyna i jej zacisk są poprawnie zamontowane. Ponownego montażu należy dokonać w odwrotnej kolejności oraz należy sprawdzić czy zapłon palnika funkcjonuje poprawnie.

11. Demontaż palnika płyty grzewczej

Należy zdemontować wspornik naczyń/akcesoria płyty grzewczej oraz głowice palnika. Należy zdemontować płytę grzewczą jak w rozdziale 1.

Należy wykręcić nakrętkę mocującą korpus palnika z kanałem pomocniczym. Należy zdemontować elementy łączące kanał pomocniczy z podstawą montażową. Należy podnieść kanał z kuchenki i go odłożyć.

Należy zdemontować mocowanie kompresyjne łączące

Polski

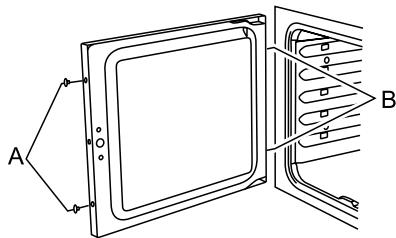
korpus palnika z rurą gazową. Należy odłączyć korpus palnika od urządzenia.

Ponowny montaż odbywa się w odwrotnej kolejności. Należy sprawdzić czy urządzenie jest szczelne i czy palnik funkcjonuje poprawnie.

12. Demontaż panelu zewnętrznych drzwiczek piekarnika

Należy otworzyć drzwiczki piekarnika. Należy wykręcić z drzwiczek dwie śruby „A” i dwie śruby „B”. Należy zdemontować zewnętrzny panel drzwiczek. Należy przymocować wymienny panel do wewnętrznych drzwiczek piekarnika.

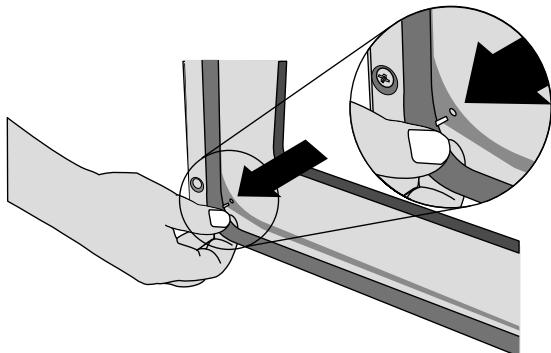
Ponowny montaż odbywa się w odwrotnej kolejności.



13. Demontaż zaczepu drzwiczek

Należy zdemontować panel zewnętrznych drzwiczek piekarnika jak wyszczególniono w rozdziale 12. Należy zdemontować łączniki łączące zaczep montażowy z wewnętrznym panelem drzwiczek. Należy zamontować zamiennik i złożyć ponownie w odwrotnej kolejności. Należy sprawdzić prawidłowe działanie drzwiczek.

14. Demontaż uszczelki piekarnika



Należy otworzyć drzwiczki piekarnika. Uszczelka jest mocowana przez małe haczyki od strony wewnętrznej. W narożniku należy odciągnąć uszczelkę po przekątnej do momentu zwolnienia haczyka.

Podobnie należy postąpić z następnym haczykiem itd. Należy użyć siły, jeśli haczyki są sztywne, ponieważ stara uszczelka będzie odrzucona.

Podczas instalacji nowej uszczelki, należy ułokować łącznik uszczelki w dolnej części. Należy zahaczyć nową uszczelkę w jednym z otworów narożników drzwiczek i kontynuować w dowolnym kierunku zaczepiając każdy z haczyków.

15. Regulacja jarzma zaczepu drzwiczek piekarnika

Należy otworzyć drzwiczki piekarnika i poluzować nakrętkę zabezpieczającą podstawę jarzma. Należy regulować jarzmo w kierunku do wewnątrz lub na zewnątrz w zależności od

potrzeby, do momentu uzyskania optymalnego położenia.

Należy ponownie nakręcić nakrętkę zabezpieczającą.

16. Demontaż generatora iskrowego płyty grzewczej

Należy odłączyć urządzenie od zasilania energią elektryczną.

Należy przesunąć urządzenie w przód, aby uzyskać dostęp do osłony w tylnej części urządzenia. Należy zdjąć obydwa łączniki zabezpieczające osłonę i ją odstawić. Należy odłączyć przewody terminala notując ich położenie.

Należy rozpiąć uchwyty mocujące generator iskrowy oraz go zdemontować.

17. Demontaż sond elektrod płyty grzewczej

Należy odłączyć urządzenie od zasilania energią elektryczną.

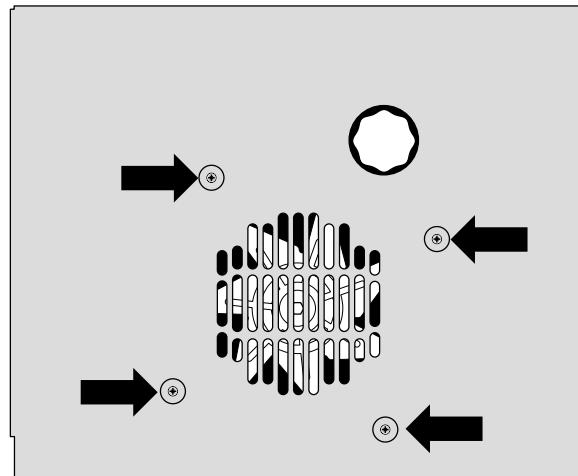
Należy przesunąć urządzenie do przodu, aby uzyskać dostęp do tylnej części piekarnika.

Należy zdemontować wsparnik naczyń, akcesoria płyty grzewczej oraz głowice palnika. Należy zdemontować płytę grzewczą jak wyszczególniono w rozdziale 1. Należy zdjąć osłonę i odłączyć sondy HT przy regulatorze.

Należy zdemontować dolny, tylny panel i odłączyć sondę od elektrody. Należy pociągnąć izolowaną wiązkę sondy HT w górę poprzez tylną kolumnę. Należy wyciągnąć odpowiednią sondę z rękawa i wcisnąć zamiennik. Sondy należą wymienić w tylnej kolumnie. Należy ponownie podłączyć sondy do generatora i elektrody piekarnika. Ponowny montaż odbywa się w odwrotnej kolejności, sprawdzając zaplon.

18. Demontaż tylnej wewnętrznej części piekarnika

Należy otworzyć drzwiczki piekarnika. W przypadku lewego piekarnika należy odkręcić 2 śruby mocujące termostat.



Należy zdemontować elementy łączące tył wewnątrz z tylną ścianą piekarnika. Należy podnieść i odstawić zdejmowalny panel.

Ponowny montaż odbywa się w odwrotnej kolejności. Należy upewnić się czy mocowania zabezpieczające są dobrze dokręcone.

19. Wymiana wentylatora piekarnika

Należy odłączyć urządzenie od zasilania energią elektryczną.

Należy przesunąć urządzenie w przód, aby uzyskać

dostęp do osłony w tylnej części urządzenia. Należy zdjąć obydwa łączniki zabezpieczające osłonę i ją odstawić. Należy zdemontować przewody wentylatora, notując ich dotychczasowe położenie. Należy zdemontować tył wnętrza jak wyszczególniono w rozdziale 18.

Przytrzymując łopatki wentylatora należy odkręcić średzkową nakrętkę (gwint LH), mosiężne podkładki, łopatki wentylatora oraz pierścień sprężynujący.

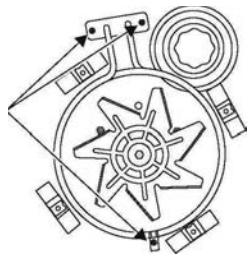
Należy zdemontować mocowania przytrzymujące wentylator i wyciągnąć go z tylnej wnęki. Należy zamontować zamiennik i złożyć ponownie w odwrotnej kolejności. Należy sprawdzić czy piekarnik funkcjonuje prawidłowo.

20. Demontaż elementu grzewczego wentylatora

Należy odłączyć urządzenie od zasilania energią elektryczną.

Należy przesunąć urządzenie w przód, aby uzyskać dostęp do osłony w tylnej części urządzenia. Należy zdjąć obydwa łączniki zabezpieczające osłonę i ją odstawić. Należy odłączyć przewody terminala notując ich dotychczasowe położenie. Należy zdemontować tylny element wnętrza jak wyszczególniono w rozdziale 18.

Śruby mocujące element grzewczy



Należy zdemontować mocowania zabezpieczające element grzewczy w piekarniku i ostrożnie wysunąć go z piekarnika.

Należy zamontować zamiennik i złożyć ponownie w odwrotnej kolejności.

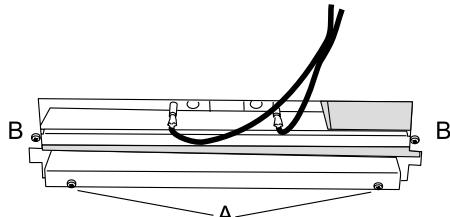
Należy sprawdzić czy piekarnik funkcjonuje prawidłowo.

21. Demontaż górnego i dolnego elementu grzewczego lewego piekarnika

Należy odłączyć urządzenie od zasilania energią elektryczną.

Dolny element grzewczy

Należy przesunąć urządzenie w przód, aby uzyskać dostęp do osłony w tylnej części urządzenia. Należy zdemontować obydwa mocowania zabezpieczające osłonę i ją odstawić.



Należy wykręcić 2 śruby „A” i pozwolić na osunięcie się płyty. Należy odkręcić 2 śruby „B”, obniżyć górną płytę i wysunąć ją przez otwór w tylnej części kuchenki.

Należy odłączyć przewody terminala notując ich położenie.

Należy zdemontować elementy mocujące i wysunąć element grzewczy. Należy zamontować zamiennik i złożyć ponownie w odwrotnej kolejności.

Górny element grzewczy

Należy otworzyć drzwiczki lewego piekarnika i zdemontować mocowania zabezpieczające osłonę ciepłochronną. Należy zdemontować elementy mocujące wspornik i wysunąć nagrzewnicę. Należy wymienić nagrzewnicę. Ponowny montaż odbywa się w odwrotnej kolejności. Należy sprawdzić czy piekarnik funkcjonuje prawidłowo.

22. Regulacja kąta drzwiczek piekarnika

Dolny zawias drzwiczek może zostać wyregulowany w celu zmiany kąta drzwiczek.

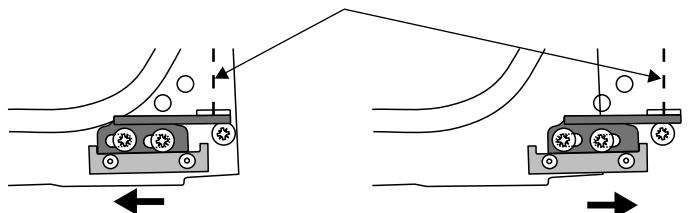
Należy poluzować śruby mocujące dolny zawias i używając wycięcia i płaskiego śrubokręta zmienić pozycję zawiasu ustawiając jego położenie.

Należy ponownie dokręcić śruby zawiasu.

Efekt regulacji zawiasu – wyobrażony dla jasności przekazu

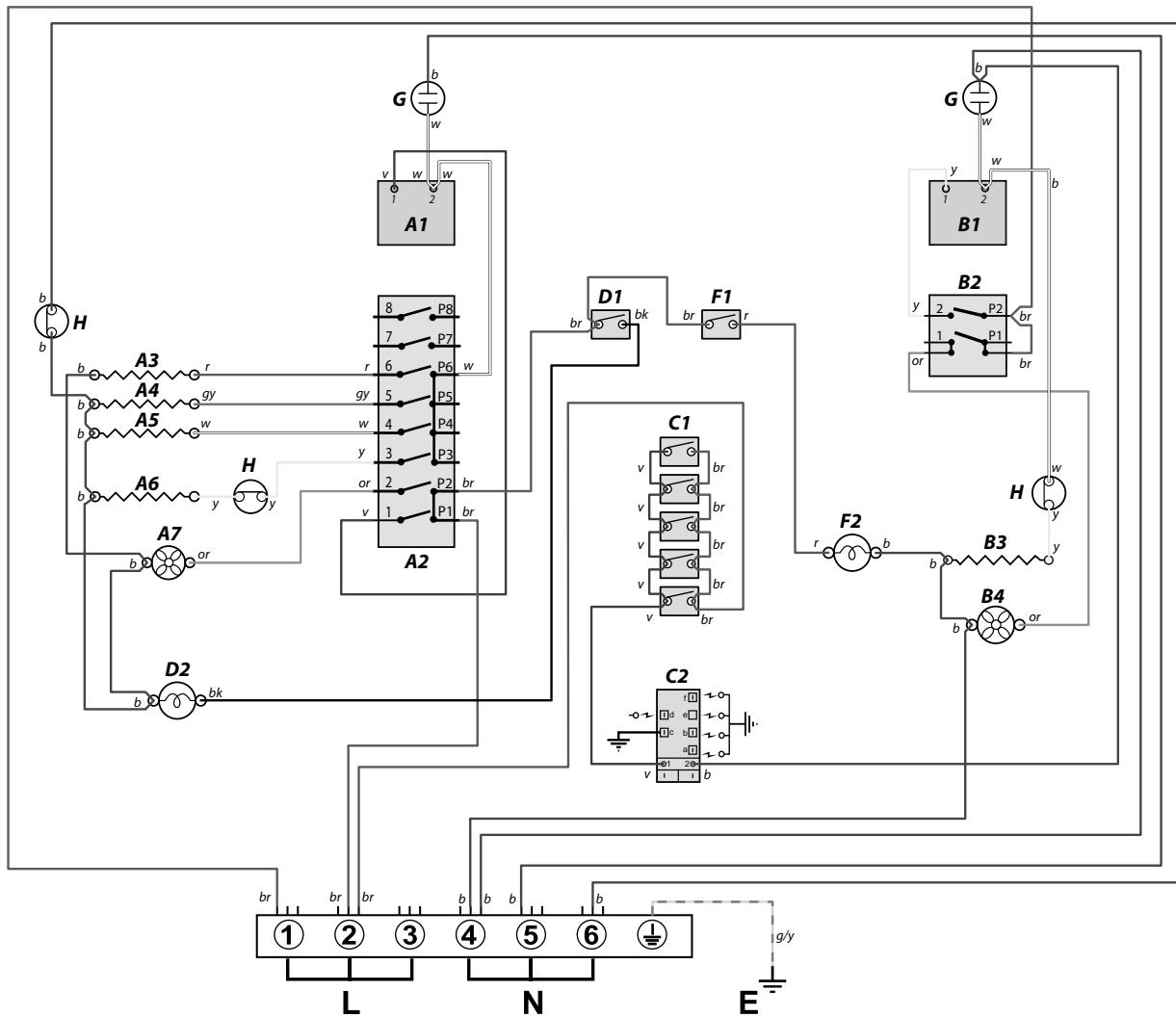


Oś sworznia zawiasu



Drzwiczki piekarnika omienięto dla celów demonstracyjnych

Schemat Zasadniczy



Legenda Schematu Zasadniczego

- A1** Termostat lewego piekarnika wielofunkcyjnego
- A2** Sterowanie piekarnika wielofunkcyjnego
- A3** Dolna nagrzewnica piekarnika wielofunkcyjnego
- A4** Górna nagrzewnica piekarnika wielofunkcyjnego (para zewnętrzna)
- A5** Nagrzewnica opiekacza piekarnika wielofunkcyjnego (para wewnętrzna)
- A6** Nagrzewnica wentylatora piekarnika wielofunkcyjnego
- A7** Piekarnik wielofunkcyjny silnika wentylatora
- B1** Termostat piekarniku z termoobiegiem
- B2** Piekarnik bloku przełącznik prędkości wentylatora
- B3** Element piekarniku z termoobiegiem
- B4** Nagrzewnica wentylatora piekarnika
- C1** Włączniki zapłonu
- C2** Generator zapłonu
- D1** Włącznik oświetlenia piekarnika
- D2** Piekarnik wielofunkcyjny światło żarówki
- F1** Piekarnik przełącznik wentylatora światło
- F2** Piekarnika wentylator światło żarówki
- G** Neon
- H** Odłącznik

Kod Kolorystyczny

b	Niebiesk
br	Brązowy
bk	Czarny
or	Pomarańczowy
r	Czerwony
v	Fioletowy
w	Biały
y	Żółty
gr	Siwy

Dane Techniczne

TA KUCHENKA TO TYP: Katll₂H3B/P; Katll₂H3+; Katll₂E3B/P; Katll₂L3B/P; Katll₂ELL3B/P; Katll₂E+3+.

Jest dostosowana do gazu ziemnego H. Dołączony jest zestaw konwersyjny.

INSTALATOR: Niniejsze instrukcje należy włożyć do kolorowego folderu CornuFé w zestawie instrukcyjnym i przekazać je użytkownikowi.

LOKALIZACJA PŁYTKI ZNAMIONOWEJ: Pod szufladą. Należy wysunąć szufladę (zobacz „Rozpakowywanie Kuchenki”).

KRAJ DOCELOWY: UK, FR, DE, NL, DK, NO, SE, GR, PL, RU, ES, IT, PT, AT, BE, CH, IE, LU.

Gaz	Elektryczne
Gaz ziemny	20mbar 230 / 400V 50Hz
Propan	
Butan	

Zobacz płytę znamionową w celu uzyskania danych do testu ciśnieniowego.

Wymiary

Całkowita wysokość	min 910 mm	maks 937 mm
Całkowita szerokość	1092 mm (Zobacz „Ustawienie Kuchenki”)	
Całkowita głębokość uwzględniająca klamki	720 mm	
Całkowita głębokość z wykluczeniem klamek	650 mm	
Przestrzeń montażowa	Zobacz „Ustawienie Kuchenki”	
Minimalna przestrzeń nad płytą grzewczą	800 mm	

Połączenia

Gazowe	Elektryczne
½ RP z tylniej prawej strony	230 / 400V 50Hz

Wartości Znamionowe

Piekarniki	Lewy piekarnik ielofunkcyjny	Prawy piekarnik z wentylatorem
Nagrzewnica wentylatora	2,5 kW	2,5 kW
Nagrzewnica górska	1,2 kW	
Nagrzewnica opiekacza	1,15 kW	
Nagrzewnica dolna	1,0 kW	

Płyta grzewcza	Gaz ziemny	Gaz LP
Palnik środkowy	4 Kw	4 Kw (291 g/h)
Duże palniki	3 Kw	3 kW (214 g/h)
Prawy przedni palnik	1,7 Kw	1,7 kW (121 g/h)

W celu uzyskania dalszych informacji, należy zobaczyć instrukcję konwersji.

Piekarniki	Wielofunk-cyjny	Konwekcja powietrza tłoczonego
Klasa wydajności energetycznej: Według skali A (bardziej wydajna) do G (mniej wydajna)	A	A
Zużycie energii oparte na standardowym obciążeniu	0,90 kWh	0,85 kWh
Objętość użytkowa (litry)	62	67
Rozmiar	Średni	Średni
Czas potrzebny na ugotowanie standardowego	41 minut	38 minut
Powierzchnia wypiekania	1400 cm ²	1400 cm ²

Maksymalne całkowite obciążenie elektryczne przy 230 V (w przybliżeniu całość uwzględnia wentylatory piekarników itd.): 5,1 kW.

Русский язык

Меры безопасности	43
Чистка плиты	49
Выявление неисправностей	50
Инструкции по общей безопасности	51
Обслуживание и запасные части	53
Установка	53
Обслуживание	58
Коммутационная схема	62
Технические данные	63

Меры безопасности

- ⚠ Этот прибор может быть использован для детей в возрасте от 8 лет и старше и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они были под контролем или инструктирования по вопросам использования прибора в безопасный способ и понять опасность участия. Дети не должны играть с прибором. Очистка и абонентское обслуживание не принимается детей без присмотра.**
- ⚠ ВНИМАНИЕ: прибор и доступные части нагреваются во время работы и будет сохранять тепло даже после того, как вы прекратили приготовление пищи. Следует проявлять осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов. Дети менее 8 лет, должны находиться в стороне, если только под непрерывным контролем.**
- ⚠ Плите, так же как и вам, требуется чистый свежий воздух. В результате горения выделяется отработавший газ, жар и влага. Позаботьтесь о хорошей вентиляции кухни: оставляйте отверстия для естественного проветривания открытыми или установите вытяжку над плитой с выходным отверстием наружу для принудительной вентиляции. Если вы используете несколько горелок одновременно, или плита работает в течение длительного времени, откройте окно или включите вытяжной вентилятор. Дополнительная информация содержится в "Инструкциях по установке". Мы рекомендуем прочесть "Инструкции по общей безопасности" (особенно в том случае, если вы ранее не пользовались плитой, работающей на двух видах топлива) с изложением основных правил техники безопасности для плиты, работающей на двух видах топлива.**

- ⚠ Опасность пожара: НЕ храните предметы на поверхностях для приготовления пищи.**
- ⚠ Чтобы избежать перегрева, НЕ устанавливайте плиту за декоративной дверью.**
- ⚠ НЕ используйте пароочиститель на вашей плите.**

Включение газа и электричества

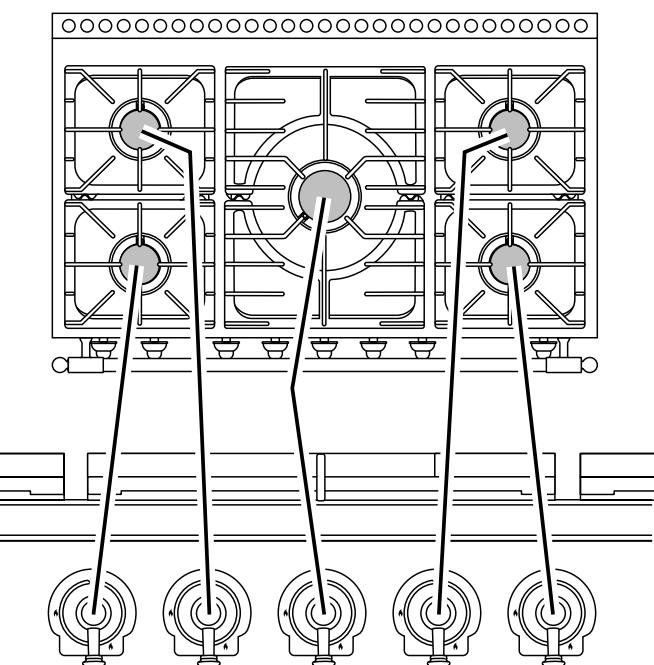
Убедитесь, что подача газа включена, плита подсоединенна к сети и включена. Для работы плиты требуется электричество.

Специфические запахи

При включении плиты первый раз может появиться несильный запах. Через некоторое время он исчезнет.

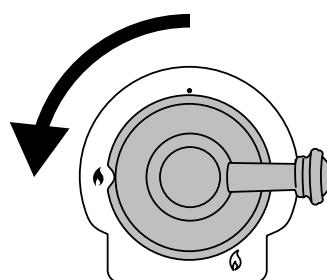
Горелки Конфорки

На схеме, расположенной рядом с каждой ручкой переключения, показано, какую конфорку она контролирует.

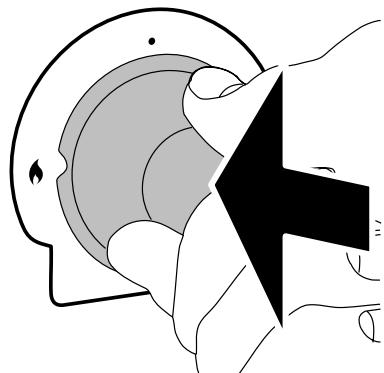


При нажатии ручки срабатывает система электроподжига. Кроме того, каждая конфорка оснащена специальным устройством безопасности для остановки подачи газа в том случае, если погаснет пламя.

Нажать и повернуть ручку, установив на сплошной символ пламени (████).

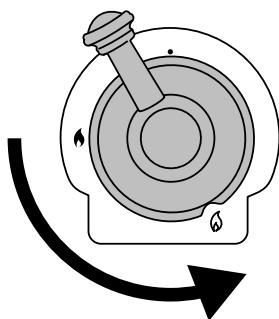


Удерживайте ручку в нажатом положении в течение нескольких секунд, чтобы обеспечить поступление газа к горелке. Система электроподжига дает искру и воспламеняет газ.



Если после того, как вы отпустите ручку переключателя, пламя погаснет, значит, устройство безопасности не сработало. Поверните ручку в положение "выключено" и подождите одну минуту. Затем сделайте еще одну попытку, удерживая ручку в нажатом положении подольше.

Отрегулируйте пламя, поворачивая ручку. Символ контура пламени соответствует минимальной.



Убедитесь, что пламя располагается под дном кастрюли. Содержимое закипает быстрее, если посуду закрыть крышкой.

Не рекомендуется использовать кастрюли и чайники с вогнутым дном или с выступающим вниз краем основания.

НЕ рекомендуется использовать устройства для снижения мощности нагревания, такие как асbestosовые или сетчатые маты. Они снижают производительность конфорки и могут повредить решетку для посуды.

Старайтесь не использовать неустойчивую или деформированную посуду, которая может опрокинуться, или посуду с очень малым диаметром основания, например, кастрюли для молока или сосуды, предназначенные для варки одного яйца.

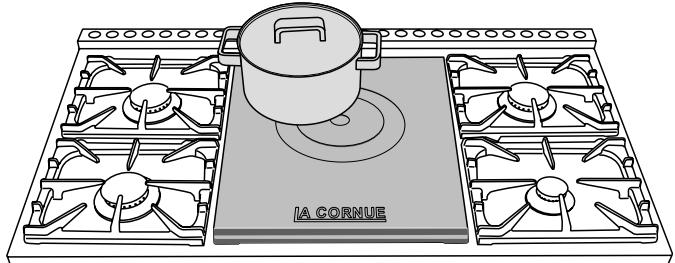
Рекомендуется использовать посуду с диаметром основания не менее 120 мм (примерно $4\frac{3}{4}$ ") для внешних горелок и 160 мм (примерно $6\frac{3}{8}$ ") для центральной горелки.

Примечание: Алюминиевая посуда может оставить металлические следы на решетке. Это не влияет на срок

службы эмали и очищается при помощи специальных фирменных составов для полировки металлических поверхностей.

Панель для томления (под заказ)

Эта панель пользуется особой популярностью среди профессионалов из-за ее универсальности.

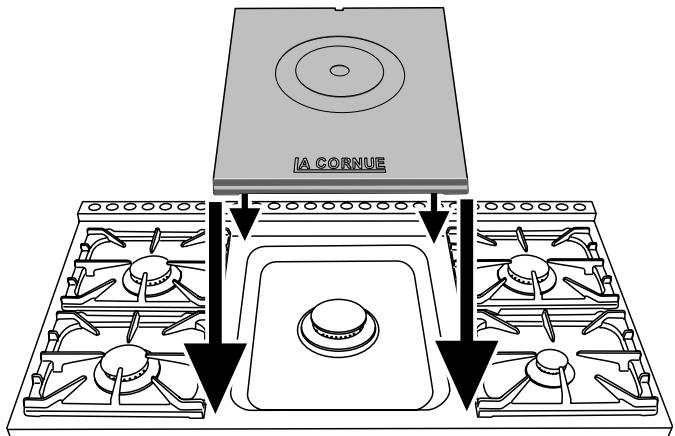


Одно из многих ее преимуществ - воссоздание типа нагрева, обеспечиваемого старинными чугунными печами, работающими на дровах и угле.

Ничего лучше пока не изобрели!

Установка панели для томления

Конструкция панели предполагает ее установку вместо двух центральных решеток для посуды. Снимите две центральные решетки для посуды и установите панель для томления на варочную поверхность таким образом, чтобы название La Cornue располагалось на лицевой стороне. Передняя часть панели для томления должна находиться на одном уровне с передней частью наружных решеток для посуды.



Панель для томления должна устанавливаться только над центральной горелкой. Не пытайтесь установить ее над наружными горелками.

Эксплуатация панели для томления

Зажгите центральную горелку, как описано в разделе "Варочная панель" данной инструкции.

Включайте панель для томления до того, как начнете подготовку продуктов для готовки, так как рекомендуется предварительно разогревать ее в течение пятнадцати минут.

Панель обеспечивает постоянное равномерное нагревание и распределение жара по всей поверхности.

Русский язык

Благодаря достаточно большой площади поверхности для готовки, в различных местах на панели обеспечивается различная температура приготовления.

Это означает, что на панели можно готовить блюда на 3-4 сковородах или кастрюлях одновременно без необходимости переключать режимы.

Мы называем эту поверхность "рояль шеф-повара".

Ниже приводятся несколько примеров применения панели для томления:

Овощи

Вскипятите подсоленную воду на одной из наружных горелок, добавьте овощи и доведите их до готовности на панели для томления.

Соусы и кремы

Взбивайте смесь в кастрюле, поставив ее в центре панели; когда смесь начнет загустевать, передвиньте кастрюлю на край, продолжая взбивать.

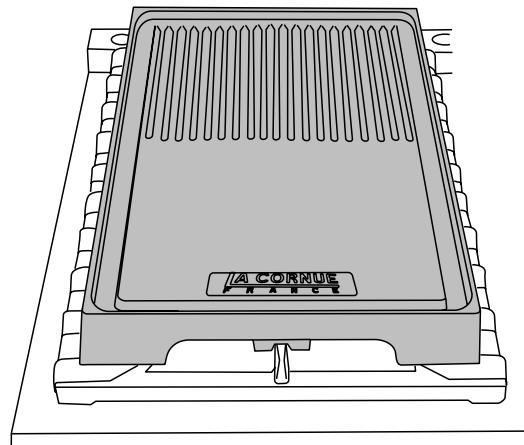
Мясо

Поджарьте кусочки ягнятины или телятины на сильном огне до золотистого цвета, а затем переставьте на панель для томления и доведите до готовности на медленном огне.

Благодаря равномерному контакту панели для томления с дном кухонной посуды обеспечивается идеально однородное распределение жара.

Жарочная поверхность (под заказ)

Жарочная поверхность устанавливается сверху на левые решетки для посуды, по всей длине плиты. Продукты готовятся непосредственно на ее поверхности. Не ставьте на нее никакой посуды. Жарочная поверхность имеет антипригарное покрытие, и металлические кухонные принадлежности (например, лопаточки) могут повредить ее поверхность. Используйте только жаропрочные пластиковые или деревянные принадлежности.



Не устанавливайте ее поперек варочной поверхности, так как такая установка не соответствует ее размерам и будет неустойчивой. Не устанавливайте ее на центральную конфорку, так как эта конструкция не соответствует решетке центральной конфорки.

Использование жарочной поверхности

Установите жарочную поверхность поверх конфорок, чтобы она опиралась на решетку для посуды.

Убедитесь в устойчивости установки.

Перед использованием жарочной поверхности на нее можно нанести небольшое количество масла для жарки. Зажгите конфорки. Отрегулируйте высоту пламени по необходимости.

Прежде, чем добавить продукты, следует разогреть жарочную поверхность, но не дольше 5 минут. При более длительном разогреве она может испортиться. Пламя можно уменьшить, повернув ручку переключения в положение пониженной мощности, обозначенное символом контура пламени на панели управления.

Всегда оставляйте место вокруг жарочной поверхности свободным, чтобы обеспечить выход газа. Никогда не устанавливайте две жарочные поверхности рядом друг с другом.

После окончания жарки дайте жарочной поверхности остить, прежде чем почистить ее.

Духовые шкафы

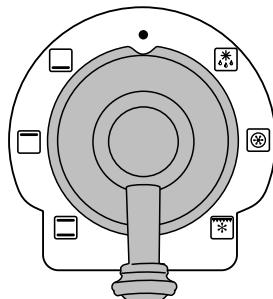
В процессе работы плита сильно нагревается. Обращайтесь с плитой осторожно и не касайтесь нагревательных элементов внутри плиты.

Перед первым применением следует нагреть духовки до 230 °C и дать поработать в течение одного часа, чтобы избавиться от заводских запахов. Чтобы избавиться от запаха, позаботьтесь о хорошей вентиляции кухни, например, открыв окна.

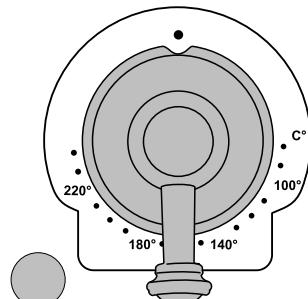
Левая духовка

Левая духовка является многофункциональной. Помимо вентилятора и заднего нагревателя в ней установлены два дополнительных нагревателя; один можно увидеть в верхней части духовки, а другой скрыт под ее днищем. Помещая продукты или посуду в духовку или вынимая их, будьте особо осторожны и не дотрагивайтесь до верхнего нагревателя и отражателя. Дополнительную информацию по данной духовке можно прочитать в разделе "Функции многофункциональной духовки".

Многофункциональная духовка имеет две ручки - выбор функции и настройка температуры.

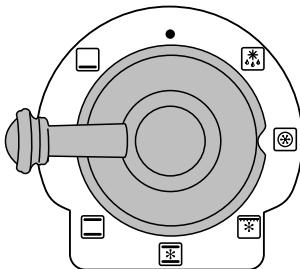


выбор функций
температуры



ручка настройки

Поверните ручку выбора функций в нужное положение. Таким образом регулируются настройки вентилятора духовки.



Поверните ручку настройки температуры в положение, соответствующее нужной температуре.

Световой индикатор духовки будет гореть до тех пор, пока не будет достигнута выбранная температура. После этого он будет периодически включаться и выключаться в процессе готовки.

Функции многофункциональной духовки

Многофункциональная духовка может применяться для различных целей. Мы рекомендуем внимательно следить за процессом готовки до тех пор, пока вы не выучите, как работают все ее режимы. Помните - не все режимы можно использовать для всех типов продуктов.

Размораживание



Эта функция обеспечивает циркуляцию только холодного воздуха. Нагревание не включается. При помощи данной функции размораживают небольшие по размеру продукты, такие как творожные пирожные, куски мяса, рыбы и птицы.

Данный режим позволяет ускорить процесс размораживания и защитить продукты питания от мух. Куски мяса, рыбы и птицы следует поместить на решетку, под которой находится поднос для сбора жидкости. Не забывайте хорошо вымыть решетку и поднос после окончания размораживания.

Размораживайте продукты при закрытой дверце духовки.

Продукты большого размера, например, целая птица или мясные отруби таким способом размораживать нельзя. Размораживать их рекомендуется в холодильнике.

Не следует размораживать продукты в теплой духовке, во время работы другой духовки или в неостывшей духовке.

Прежде чем начинать готовить, убедитесь, что молочные продукты, мясо и птица разморожены полностью.

Конвекционная духовка



В данном режиме включается вентилятор и нагреватель, расположенный вокруг него. Жар в духовке распределяется равномерно, что позволяет быстро готовить продукты питания в больших количествах.

Конвекционная духовка особенно рекомендуется для приготовления продуктов на нескольких противнях одновременно. Эта функция может применяться при любом способе готовки в духовке. При приготовлении

продуктов по рецептам для классической духовки может понадобиться снизить температуру приблизительно на 10 °C.

Если по рецепту требуется предварительно разогреть духовку, подождите, пока не погаснет световой индикатор, и только тогда помещайте продукты в духовку.

Гриль с конвекцией



При помощи данной функции включается вентилятор при включенном верхнем нагревателе. Благодаря этому обеспечивается более равномерное и менее интенсивное нагревание, чем в обычном гриле. Чтобы гарантировать хороший результат, поместите продукты для жарки на решетку противня класса люкс. Такая жарка особенно хороша для больших кусков мяса и рыбы, поскольку, благодаря циркуляции воздуха, жар гриля становится менее сильным. Дверца духовки во время работы гриля должна оставаться закрытой в целях экономии энергии. Обратите внимание, что при таком типе жарки не требуется постоянно следить за продуктами и переворачивать их так же часто, как при обычной жарке в гриле. Перед началом готовки с применением данной функции духовку следует предварительно разогреть.

Духовка с обдувом



При помощи данной функции включается вентилятор для циркуляции воздуха нагреваемого верхним и нижним нагревателями духовки. Комбинация классического режима нагревания (нагревание сверху и снизу) и конвекции идеально подходит для приготовления продуктов, требующих особенно тщательной тепловой обработки, например, больших кусков мяса. Кроме того, допускается приготовление продуктов на двух противнях одновременно. Время готовки их необходимо менять местами, так как в данном режиме духовка в верхней части нагревается сильнее, чем в нижней.

Это очень быстрый и интенсивный тип приготовления пищи; постоянно следите за продуктами во время приготовления, пока досконально не ознакомитесь с данной функцией.

Классическая духовка (нагревание сверху и снизу)



Данная функция обеспечивает нагревание при помощи верхних и нижних нагревателей. Она особенно подходит для запекания и выпечки изделий из сдобного теста, тортов и печенья. Блюда на верхнем противне подрумяниваются и покрываются хрустящей корочкой быстрее, чем на нижнем, потому что духовка в верхней части нагревается сильнее, чем в нижней, также как при готовке в режиме "духовка с обдувом". При приготовлении сходных продуктов требуется менять их местами. Таким образом, можно одновременно готовить продукты, требующие разной температуры, поскольку в нижней части духовки температура меньше, чем в верхней.

Верхнее нагревание



В этом режиме применяется только верхний нагреватель. Это очень полезная функция при приготовлении макаронных изделий, овощей в соусе и лазаньи, которая позволяет подрумянить поверхность горячего блюда после переключения на верхний нагреватель. Держите закрытой дверцу духовки.

Нижнее нагревание



Данная функция позволяет включать только нижний нагреватель. Этот режим используется на последней стадии приготовления коржей для пиццы, пирога или торта, которые размещают на нижнем уровне духовки, чтобы качественно прожарить. Кроме того, она гарантирует несильное нагревание, необходимое для медленного приготовления жаркого на среднем уровне духовки, или для разогрева тарелок.

Функции верхнего и нижнего нагревания являются полезным дополнением к режимам работы печи, позволяющие обеспечить желаемый результат. В процессе работы вы узнаете, как довести кулинарное мастерство до совершенства при помощи комбинации этих режимов.

Правая духовка

При помощи вентилятора воздух в правой духовке циркулирует постоянно, что обеспечивает более быстрое и однородное приготовление блюд.

В конвекционной духовке, как правило, рекомендуется, устанавливать более низкую температуру, чем в духовке без вентилятора.

Ручка переключения правой конвекционной духовки находится с правой стороны панели управления.

Повернуть ручку настройки температуры в положение, соответствующее необходимой температуре.

Световой индикатор духовки будет гореть до тех пор, пока не будет достигнута выбранная температура. После этого он будет периодически включаться и выключаться в процессе готовки.

Обе духовки

Перед первым использованием необходимо прогреть обе духовки при температуре 200 °C в течение 60 минут, чтобы избавиться от заводских запахов.

Учитите, что все духовки отличаются друг от друга, поэтому настройка температуры в новой духовке может отличаться от настроек в прежней.

Противни всегда следует придвигать вплотную к задней панели духовки.

Противни, поддоны для мяса и т.д. следует устанавливать ровно в горизонтальном положении по центру решетчатых полок духовки. Не следует ставить противни и контейнеры близко к стенкам духовки, так как в противном случае продукты в них могут подгореть.

При открывании дверцы духовки во время приготовления продуктов с высоким содержанием влаги, может произойти "выброс пара". Открывая дверцу, отойдите

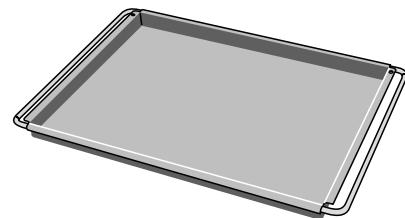
подальше в сторону и подождите, пока не выйдет пар.

Во время работы не оставляйте дверцы духовки открытыми дольше, чем необходимо, так как ручки переключения могут слишком сильно нагреться.

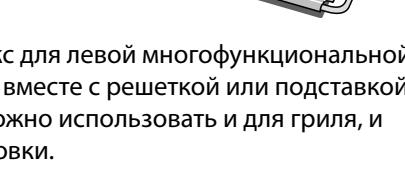
- Всегда оставляйте дистанцию как минимум 10 см между блюдами на одном уровне. Это обеспечит циркуляцию горячего воздуха вокруг них.
- *Накрывайте мясо во время готовки.*
- Чтобы не допустить разбрзгивания жира при опускании овощей в горячий жир вокруг мяса, необходимо их тщательно высушить и слегка сбрзнути маслом.
- Если хотите подрумянить основание блюда из макаронных изделий, предварительно нагрейте противень в течение 15 минут, а затем поставьте блюда на середину противня.
- *Если есть вероятность того, что жидкость в блюде может вскипеть и перелиться через край во время приготовления, всегда ставьте его на противень.*

Основные полки духов

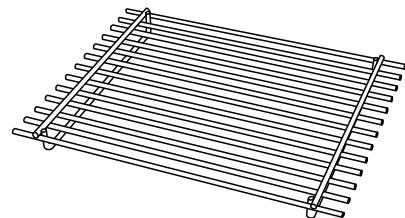
В комплект поставки входят три различных полки для каждой духовки.



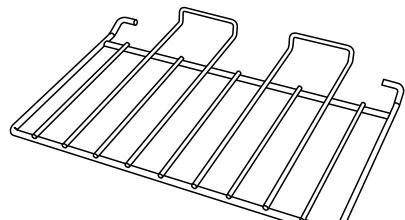
Противень для духовки класса люкс.



Противень класса люкс для левой многофункциональной духовки поставляется вместе с решеткой или подставкой, благодаря чему его можно использовать и для гриля, и для классической духовки.

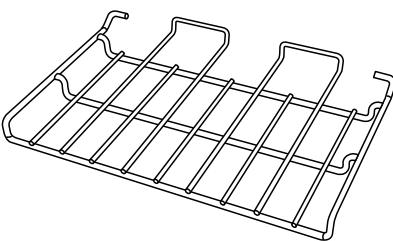


Подставка для противня класса люкс.



Плоская полка.

И подвесная полка.



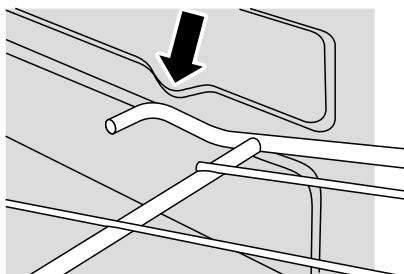
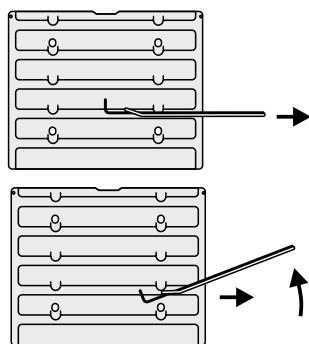
Подвесная полка позволяет увеличить полезное пространство духового шкафа.

Противень класса люкс легко задвигается и выдвигается. Выдвигайте его осторожно, чтобы он не потерял устойчивости и не высокользнул из боковых пазов духовки.

Другие полки духовки оснащены ограничителем, не допускающим случайного выдвижения; но их легко можно снять и установить на место.

Потяните полку вперед до тех пор, пока она не упрется задним краем в выпуклости ограничителей по обе стороны духовки.

Поднимите передний край полки таким образом, чтобы задний край прошел под ограничителем, а затем потяните полку вперед.



Чтобы установить полку на место, нужно поставить ее на уровень пазов и двигать назад до тех пор, пока ее края не упрутся в ограничитель. Поднимите передний край полки, чтобы она не касалась ограничителей, а затем опустите в горизонтальное положение и задвиньте до упора назад.

Пар

Во время приготовления продуктов с высоким содержанием воды (напр., картофельные чипсы) в задней части варочной панели возле отводной решетки можно заметить пар. Это абсолютно нормальное явление.

Подсветка духовки

Для каждой духовки предназначены отдельные переключатели.

Чтобы включить подсветку духовки, нажмите на нужную кнопку.

Если перегорела лампа подсветки в одной из духовок, отключите прибор от сети и замените лампу. Информацию

по замене лампы подсветки см. в разделе "Выявление неисправностей".

Ящик для посуды

Ящик может сильно нагреваться. Не храните в нем никаких предметов, которые могут расплавиться или воспламениться.

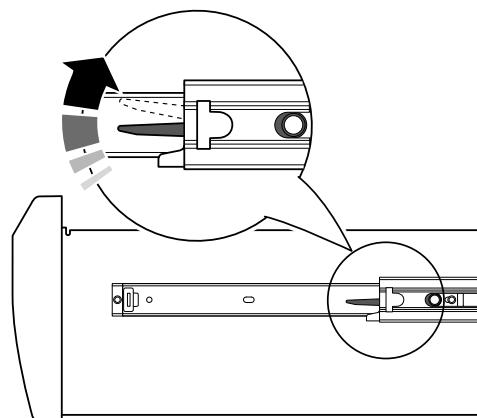
Жарочная поверхность имеет антипригарное покрытие; обращайтесь с ней осторожно, чтобы не повредить покрытие - не ставьте на нее кастрюли и сковороды.

Ящик для посуды полностью вынимается для чистки и пр.

Снятие выдвижного ящика

Выдвиньте ящик.

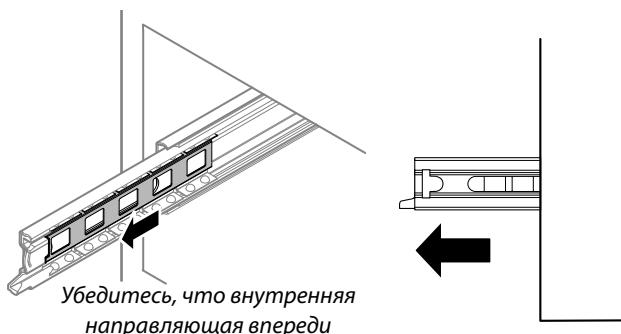
Нажмите концы пластиковых зажимов – вниз на левой стороне, вверх на правой стороне – для освобождения зацепов,держивающих выдвижной ящик на боковых направляющих. В то же время выдвигайте ящик вперед и от боковых направляющих.



В целях безопасности втолкните полозки ящика назад и до завершения установки поместите ящик где-нибудь в безопасное место.

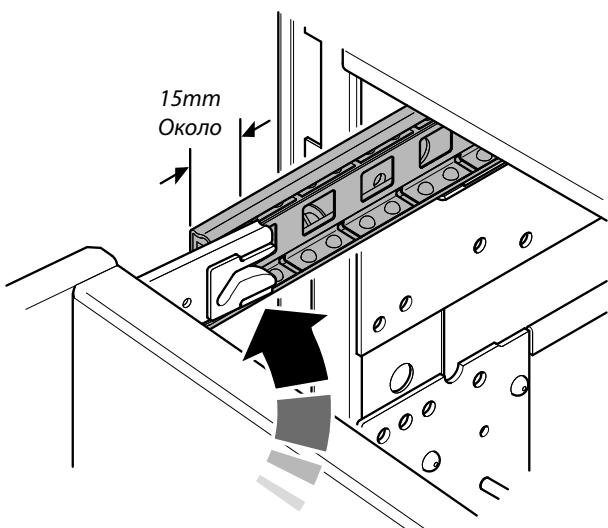
Установка Ящика для Хранения

Полностью выдвиньте внутренние боковые направляющие.



Русский язык

Поднимите ящик за боковые стороны и поместите одну из его направляющих (около 15 мм) во внутреннюю боковую направляющую.



Поверните ящик, чтобы установить вторую направляющую ящика в расположенную с противоположной стороны внутреннюю боковую направляющую.

Аккуратно задвиньте ящик в полость. При установке направляющих ящика во внутренние боковые направляющие возникнет некоторое сопротивление.

Чистка плиты

Перед основательной чисткой отключите плиту от источника электроэнергии. Не забудьте включить прибор в сеть перед использованием.

Никогда не применяйте растворителей, хозяйственной соды, каустических чистящих средств, биологических порошков, хлорной извести, чистящих средств на основе хлора, грубых абразивных препаратов или соли. Не смешивайте разные чистящие средства, так как они могут вступить в реакцию, чреватую опасными результатами.

Любые части плиты можно чистить мыльным раствором – однако следует следить, чтобы вода не попала внутрь прибора.

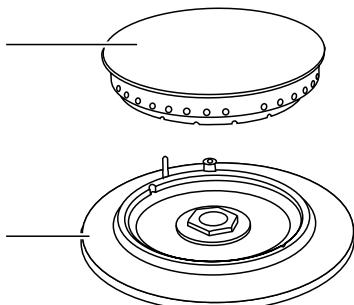
Варочная панель из нержавеющей стали

Убрать все сковороды и кастрюли с варочной панели. Убрать решетки для посуды с загрязненного участка и осторожно положить в раковину с теплым мыльным раствором. Протереть варочную панель, чтобы удалить частицы грязи. Страйтесь не пользоваться абразивными чистящими средствами, включая кремообразные препараты, для чистки поверхности из матовой нержавеющей стали. Лучше всего воспользоваться жидким моющим средством. Промыть холодной водой и насухо вытереть чистой мягкой тканью. Убедитесь, что все части вытерты насухо, прежде чем устанавливать их на место.

Горелки

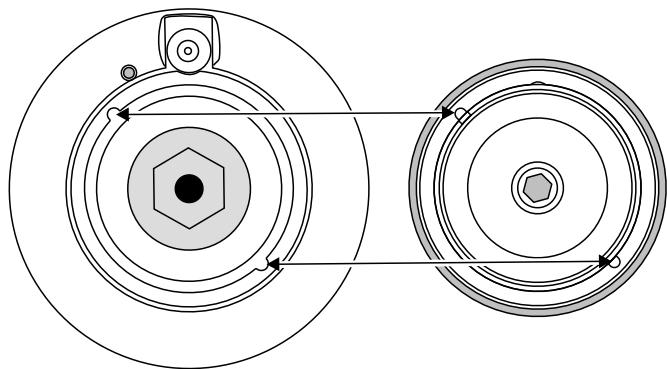
Накладки можно снимать с горелок, чтобы почистить. Прежде чем возвратить их на место, убедитесь, что они абсолютно сухие.

Накладка горелки



Гнездо горелки

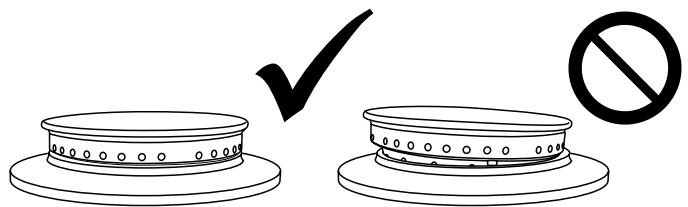
При установке накладки горелки, убедитесь, что она правильно сидит в гнезде.



основание горелки

днище накладки

Если посмотреть на днище накладки, можно увидеть две "точки"; они совпадают с двумя зазубринами на основании горелки.



Накладки можно снимать с горелок, чтобы почистить. Прежде чем возвратить их на место, убедитесь, что они абсолютно сухие.

Жарочная поверхность

Жарочную поверхность необходимо чистить после каждого использования. Дождитесь, пока жарочная поверхность полностью остынет, и только потом снимайте ее. Погрузите жарочную поверхность в мыльный раствор. Воспользуйтесь мягкой тканью, а трудно смыываемые пятна удаляйте нейлоновой щеткой для мытья посуды.

⚠ НИКОГДА НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ КАУСТИЧЕСКИХ ИЛИ АБРАЗИВНЫХ ЧИСТЯЩИХ СРЕДСТВ, ТАК КАК ОНИ ПОВРЕЖДАЮТ ПОВЕРХНОСТЬ.

Панель управления и дверцы духовок

Старайтесь не использовать абразивных чистящих средств, включая кремообразные препараты, на поверхностях из матовой нержавеющей стали. Лучше всего использовать жидкие моющие средства.

Панель управления и ручки переключения следует чистить только мягкой тканью, смоченной в чистом мыльном растворе; следите, чтобы вода не попала внутрь прибора. Вытрите чистой влажной тканью, а затем насухо протрите сухой тканью. Дверцы духовки следует чистить только мягкой тканью, смоченной в чистой горячей воде с мылом.

Чистка медных компонентов (только в отдельных моделях)

В некоторых моделях есть детали из неокрашенной меди, использованные для отделки под станину. С течением времени они могут потускнеть. Чтобы возвратить им блеск, следует почистить их фирменным средством для чистки медных изделий, например, "Brasso".

Духовки

Некоторые внутренние панели можно снимать, чтобы почистить их и участки за панелями.

Снятие внутренних панелей духовки

Сначала снимите полки.

В правой конвекционной духовке снимается верхняя внутренняя панель: потяните верхнюю панель вперед и снимите.

Боковые панели обеих духовок можно снимать.

Каждая боковая панель духовки закреплена при помощи четырех крепежных винтов. Чтобы снять панели, винты снимать не требуется. Приподнимите каждую боковую панель вверх, чтобы снять с винтов. Затем потяните вперед.

Сняв панели, можно почистить эмалированные внутренние поверхности.

При установке панелей на место сначала установите боковые панели.

Верхнюю панель следует аккуратно вставить в прорезь впереди.

Выявление неисправностей

Из духового шкафа выходит пар

При готовке продуктов с высоким содержанием воды (например, картофельные чипсы) в области решетки отвода может появиться пар. Открывайте дверцы духового шкафа осторожно, поскольку при открытии дверцы может случиться мгновенный выброс пара. Отойдите подальше от духовки и подождите, пока пар не выйдет.

Вентилятор духового шкафа шумно работает

Тон вентилятора может меняться при нагревании духового шкафа, это нормальное явление.

Ручки переключения нагреваются при работе духового шкафа. Этого можно избежать?

Да, это происходит вследствие того, что из духовки поднимается жар и нагревает их. Не оставляйте дверцы духового шкафа открытыми.

Если при установке была допущена ошибка, а я не могу вызвать фирму, которая осуществляла установку, кто будет платить за устранение этих неисправностей?

Платить должны вы. Придется платить за вызов сервисным компаниям, если они устраниют ошибки мастера-установщика. В ваших интересах связаться с фирмой, осуществлявшей установку.

Выключатели дифференциального тока

Если для защиты плиты применяется устройство защитного отключения (УЗО) с чувствительностью 30 mA, то при одновременном включении плиты и других бытовых электроприборов иногда срабатывает устройство отключения. В таком случае лучше установить индивидуальную защиту для плиты. Установка должна осуществляться только квалифицированным электриком.

Блюда готовятся слишком медленно, слишком быстро или пригорают

Продолжительность готовки на данной плите может отличаться от продолжительности готовки на прежней плите. Может понадобиться изменить температуру по индивидуальному вкусу, чтобы добиться желаемого результата.

Продукты в духовке готовятся неравномерно

Если вы готовите продукты большой массы, их следует регулярно переворачивать.

Если вы готовите продукты на двух или более уровнях, проверьте, достаточно ли свободного пространства для циркуляции жара. Всегда устанавливайте противень по центру полки духового шкафа.

Проверьте уплотнение дверцы на повреждения и убедитесь, что запорное устройство плотно прижимает уплотнитель к дверце.

Если поставить сосуд с водой на полку, уровень воды должен быть одинаковым по всему сосуду. (Например, если уровень воды выше в задней части сосуда, плиту следует приподнять сзади или слегка наклонить вперед). Если плита установлена неровно, пригласите представителя поставщика, чтобы откорректировать установку.

Духовой шкаф не работает при включении

Если вы пользуетесь многофункциональной духовкой, выбрали ли вы функцию?

Русский язык

Включено ли питание? Могут быть проблемы с источником питания. Включен ли выключатель-разъединитель на щитке?

Температура в духовом шкафу повышается по мере изнашивания плиты

Установите ручку переключения на пониженную мощность. Если это не помогает или срабатывает лишь кратковременно, вам потребуется новый термостат. Термостат должен устанавливаться сервисной компанией.

Подсветка духовки не работает

Вероятно, перегорела лампа. Новую лампочку (не входит в условия гарантии) можно купить в хорошем магазине электротоваров. Покупайте лампочки накаливания 15 Вт 230 В с винтовым цоколем, ДЛЯ ДУХОВОК. Следует покупать специальную жаропрочную лампочку, выдерживающую температуру до 300 °C.

Откройте дверцу духовки и снимите полки.

Отключите плиту от электросети.

Открутите колпачок лампочки, повернув его против часовой стрелки. Выкрутите старую лампочку. Вкрутите новую лампочку, поставьте на место колпачок. Подключите плиту к электросети и проверьте, зажигается ли лампочка.

Неисправности электроподжига конфорок или горелок

Подается ли электричество? Если нет, то, возможна неисправность источника питания.

Не засорился ли искровой источник (электрод электроподжига) или щели горелки?

Правильно ли установлены накладки горелок?

Горелки не зажигаются

Если не зажигается всего лишь одна из горелок, убедитесь, что после притирания или чистки все ее компоненты были установлены правильно.

Проверьте, нет ли проблем с газоснабжением. В этом можно убедиться, проверив, работают ли другие газовые приборы.

Появляется ли искра на горелках при нажатии на ручки переключения? Если нет, проверьте, включена ли плита в электросеть.

Инструкции по общей безопасности

Данный прибор должен устанавливаться лицензованным специалистом в соответствии с инструкциями по установке. При установке следует соблюдать соответствующие нормативные стандарты, а также требования местного поставщика электроэнергии.

Если есть запах газа:

- Не поворачивайте электрические выключатели в положение "включено" и "выключено"

- Не курите
- Не пользуйтесь источниками открытого пламени
- Отключите газ от сети или баллона
- Откройте двери и окна, чтобы дать выход газу
- Позвоните в службу газа

⚠️ Данный прибор предназначен исключительно для готовки в домашних условиях. Если прибор используется не по назначению, любые гарантийные рекламации и претензии могут быть признаны недействительными.

⚠️ При работе газовых кухонных приборов в помещении, в котором они установлены, вырабатывается жар и влага. Позаботьтесь о хорошей вентиляции кухни: держите отверстия для естественного проветривания открытыми или установите устройство принудительной вентиляции (вытяжной шкаф).

⚠️ При интенсивном использовании прибора в течение длительного периода времени требуется дополнительная вентиляция, например, открытые окна, или более эффективная вентиляция, например, усиление уже имеющейся принудительной вентиляции.

⚠️ Кухонная плита должна обслуживаться квалифицированным мастером; допускается применение только лицензированных запасных частей. Попросите мастера-установщика показать, где находится выключатель плиты. Обозначьте его, чтобы не забыть. Перед чисткой или обслуживанием обязательно следует подождать, пока плита остынет, и только тогда отключить ее от сети, если только в данном руководстве не указано обратное.

⚠️ В процессе работы плиты нагреваются все ее части; они сохраняют тепло даже после завершения процесса приготовления.

⚠️ Соблюдайте осторожность при касании к плите, чтобы не допустить ожогов; прежде чем начинать чистку плиты, убедитесь, что она остыла, и все переключатели находятся в положении "ВЫКЛЮЧЕНО".

⚠️ Пользуйтесь только сухими рукавицами: использование влажных рукавиц может привести к ожогу паром при прикосновении к горячей поверхности. Никогда не работайте с плитой влажными руками.

⚠️ Не используйте полотенце или другую тяжелую ткань вместо рукавиц. При касании к горячей поверхности они могут загореться.

⚠️ Соблюдайте осторожность при чистке плиты. Если вы пользуетесь влажной губкой или тканью, чтобы вытираять грязные потеки на горячей поверхности, будьте особенно осторожны, чтобы не допустить ожога паром. При применении некоторых чистящих средств на

- горячей поверхности могут появиться ядовитые испарения.**
- ⚠ Не пользуйтесь неустойчивыми кастрюлями или сковородами, и всегда ставьте их ручками в сторону от края плитки.**
- ⚠ Никогда не позволяйте грудным и маленьким детям находиться рядом с плитой. Не разрешайте им сидеть или стоять на плите. Приучите их никогда не трогать ручки и другие части кухонной плиты.**
- ⚠ Никогда не храните предметы, которые могут заинтересовать детей, на полках, расположенных над плитой: дети могут серьезно пораниться, если попытаются забраться на плиту, чтобы достать их.**
- ⚠ Чистить можно только те части, которые указаны в данном руководстве.**
- ⚠ Из соображений гигиены и безопасности плиту следует постоянно держать в чистоте, так как накопление жиров и остатков других пищевых продуктов может стать причиной пожара.**
- ⚠ Воспламеняемые покрытия стен, шторы и т.д. должны находиться на безопасном расстоянии от плиты.**
- ⚠ Не распыляйте аэрозолей вблизи от работающей плиты.**
- ⚠ Не храните горючие материалы или легко воспламеняющиеся жидкости вблизи от данного прибора.**
- ⚠ Не брызгайте водой на горячий жир. Никогда не пытайтесь поднять горящую сковороду. Поставьте ручки в положение "выключено". Погасите пламя в сковороде, стоящей на поверхности плиты, полностью накрыв ее хорошо подогнанной крышкой или противнем. Если есть, воспользуйтесь универсальным сухим химически или пенным огнетушителем.**
- ⚠ Никогда не оставляйте варочную панель без присмотра, если блюда готовятся на большом огне. Кипящая жидкость в сковороде или кастрюле может перелиться через край, образуя дым, а разлившийся жир может загореться.**
- ⚠ Никогда не одевайте свободной одежды, когда готовите. Будьте осторожны, доставая предметы из шкафов над варочной панелью. Горючий материал может воспламениться при контакте с горячей поверхностью плиты и причинить серьезные ожоги.**
- ⚠ Будьте осторожны при нагревании жира и масла, так как, при сильном нагревании они могут загореться.**
- ⚠ По возможности пользуйтесь термометром для фритюра, чтобы не допустить перегрева жира сверх точки дымообразования.**
- ⚠ Никогда не оставляйте фритюрницу без присмотра. Всегда нагревайте жир медленно, и следите за ним в процессе нагревания. Сковороды для жарки во фритюре следует наполнять жиром только на одну треть. Если в сковороду добавить слишком много жира, он может выплынуть через край, когда в него опускают продукты. При жарке с использованием смеси масла и жира, тщательно перемешайте смесь до разогревания или в процессе растапливания жира.**
- ⚠ Продукты для жарки должны быть по возможности сухими. Если используются замороженные продукты или продукты, покрытые инеем или конденсатом, горячий жир может запузириться и выплынуть из сковороды. Во время жарки на большом и среднем огне внимательно следите, чтобы продукты не разбрызгивались и не перегревались. Никогда не пытайтесь передвинуть сковороду или кастрюлю с горячим жиром, особенно фритюрницу. Подождите, пока жир не остынет.**
- ⚠ Никогда не используйте верхнюю часть канала для отвода пара (канал вдоль задней части плиты) для разогревания тарелок и блюд, сушки кухонных полотенец или растапливания масла.**
- ⚠ При использовании электроприборов вблизи от варочной панели, будьте осторожны и следите, чтобы шнур прибора не соприкасался с варочной панелью.**
- ⚠ Следите, чтобы вода не попадала внутрь плиты.**
- ⚠ Для готовки на варочной панели подходят лишь отдельные виды стеклянной, стеклокерамической, керамический и другой глазурованной посуды; другие виды посуды могут треснуть вследствие резкого изменения температур.**
- ⚠ Не позволяйте никому взбираться на плиту, стоять или висеть на ней.**
- ⚠ Не покрывайте полки, боковые панели или верхнюю панель духовки алюминиевой фольгой.**
- ⚠ Позаботьтесь о постоянной хорошей вентиляции кухни. Если есть, всегда пользуйтесь вытяжными вентиляторами или шкафами.**
- ⚠ Никогда не разогревайте невскрытые пищевые консервы. При возрастании давления контейнер может взорваться и кого-нибудь поранить.**
- ⚠ Данная плита предназначена только для приготовления пищи и не должна применяться для других целей.**
- ⚠ Данную плиту НЕЛЬЗЯ использовать для обогревания кухни: это неэкономное использование топлива и, кроме того, ведет к перегреву ручек переключения.**

Русский язык

- ▲ **Во время работы плиты НЕ оставляйте дверцу духового шкафа открытой дольше, чем требуется.**
- ▲ **Не допускается изменение технических характеристик данной плиты.**
- ▲ **Этот прибор очень тяжелый - соблюдайте осторожность, передвигая его.**
- ▲ **Когда плита не работает, оставляйте ручки переключения в положении "выключено".**

Обслуживание и запасные части

Внесите данные прибора в приведенную ниже форму, и храните ее в надежном месте. Эта информация может понадобиться в будущем для идентификации вашего прибора и оказания помощи в случае необходимости. Заполнив эту форму сейчас, вы сэкономите силы и время в будущем, если возникнет проблема с данным прибором. Кроме того, вам может понадобиться чек, поэтому лучше сохранить его вместе с данной брошюрой. Чек может потребоваться для обеспечения выезда специалиста на дом при гарантийном ремонте.

Тип топлива: Два типа топлива
Название прибора: CornuFé 110 Mixte
Цвет*:
Серийный номер продукта*
Название и адрес продавца
Дата покупки
Названия и адрес фирмы, выполнившей установку
Дата установки

* Данная информация находится на заводской бирке.

Если возникла проблема

В случае возникновения проблем с прибором, внимательно прочитайте этот буклет, особенно раздел о выявлении неисправностей, чтобы сначала проверить,

соблюдаете ли вы правила эксплуатации прибора.

Если проблему разрешить не удалось, свяжитесь в продавцом.

Примечание

Если гарантия на обслуживание данного прибора истекла, вызов специалиста из сервисной компании может быть платным.

Если специалист выезжает на дом и обнаружит, что проблема возникла не по вине производителя, наша сервисная компания оставляет за собой право выставить счет за обслуживание.

В случае вашего отсутствия во время, назначенное для вызова, за вызов может быть выставлен счет.

Окончание гарантии

Мы рекомендуем продолжать регулярное обслуживание наших приборов в течение всего срока службы, чтобы гарантировать их производительность и эффективность на наивысшем уровне.

Сервисное обслуживание может выполняться только технически компетентным персоналом, обладающим соответствующими квалификациями.

Запасные части

Для обеспечения оптимальной производительности и безопасности плиты используйте только фирменные запасные части. Не используйте переделанные ручки переключения газа или ручки от поставщиков, не имеющих соответствующих лицензий. Свяжитесь с фирмой-продавцом.

Установка

Данный прибор предназначен исключительно для готовки в домашних условиях. Если прибор используется не по назначению, любые гарантийные рекламации и претензии могут быть признаны недействительными.

Посмотрите информацию на заводской бирке, чтобы узнать, на какой газ настроена плита.

Если хотите распаковать и собрать плиту сразу, а установить позднее, достаньте защитное покрытие прибора из духовки. Будьте осторожны, чтобы не поцарапать отделку или ручки. Не передвигайте плиту, держась за ее поручень.

Переключение на другой тип газа

Данный прибор поставляется с настройками на газ G 20, давление 20 мбар.

Вместе с плитой поставляется комплект для переключения на другой тип газа.

Если требуется переключить прибор на другой тип газа, переключение рекомендуется выполнять до установки. Дополнительную информацию можно посмотреть в разделе "Переключение" данной инструкции.

Вы должны ознакомиться с приведенными ниже требованиями и правилами техники безопасности

Перед установкой убедитесь в соответствии настроек и характеристик прибора требованиям местного газового хозяйства (тип и давление газа).

Данный прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими требованиями и только в хорошо проветриваемых помещениях. Ознакомьтесь с инструкциями перед установкой данного прибора.

Обеспечение вентиляции

Данный прибор не подключен к устройству вывода продуктов горения. Особое внимание должно уделяться соответствующим требованиям к вентиляции.

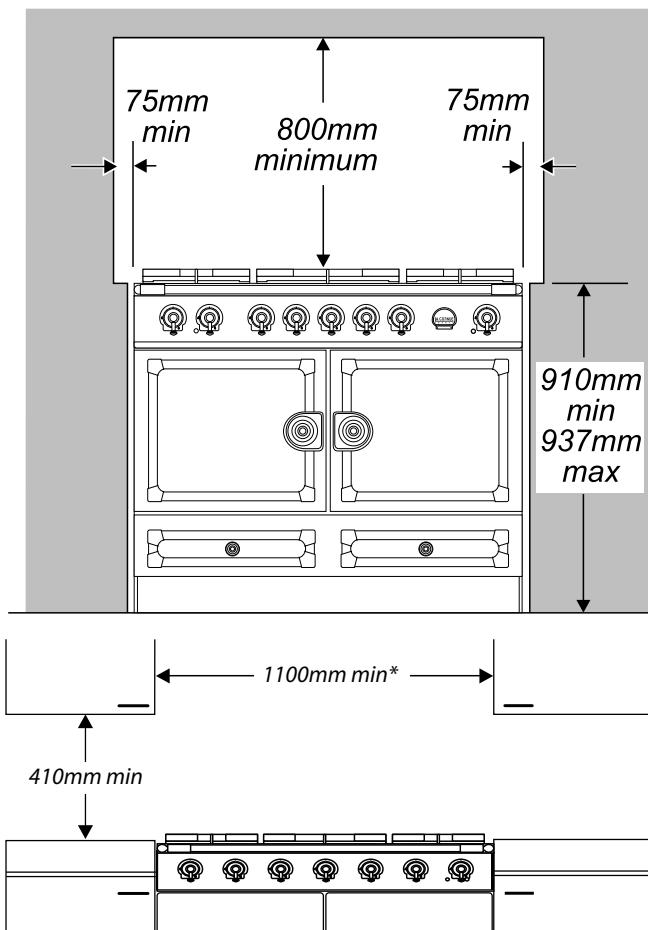
Месторасположение кухонной плиты

Плиту следует устанавливать в кухне или в кухне-столовой, но ни в коем случае НЕ в помещении, в котором находится ванная или душ.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор, потребляющий сжиженный газ нельзя устанавливать в помещении, расположенном ниже уровня земли, например, в подвале.

Расположение кухонной плиты

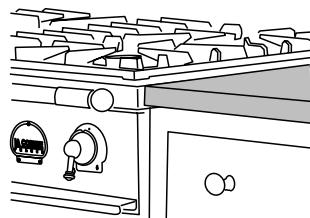
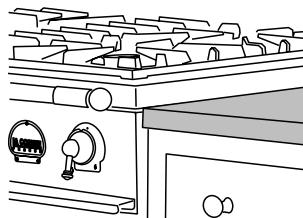
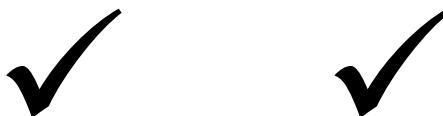
На диаграмме внизу показано минимально рекомендуемое расстояние от плиты до другой соседней поверхности.



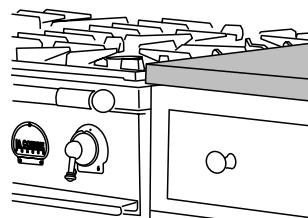
Нельзя ставить плиту на подставку.

Над уровнем варочной плиты следует оставить зазор в 75 мм между каждой стороной плиты и другой соседней вертикальной поверхностью.

Для поверхностей из негорючих материалов (таких как неокрашенный метал или керамическая плитка) это расстояние можно уменьшить до 25 мм.



Прилегающие рабочие поверхности должны быть на одном уровне с варочной панелью (а не решеткой для посуды) или ниже ее.



Рекомендуется оставлять зазор в 1110 мм кухонными секциями, чтобы была возможность двигать плиту. Если требуется установка вплотную, придвиньте плиту к секции с одной стороны, а затем придвиньте секцию к плите с другой стороны. Не закрывайте доступ к плите полностью; должна оставаться возможность выдвигать и задвигать плиту для чистки и обслуживания.

Дистанция между верхом варочной панели и любой горизонтальной поверхностью из воспламеняющегося материала должна составлять не менее 800 мм.

Вытяжные шкафы следует устанавливать согласно инструкциям производителя шкафов.

Из соображений безопасности нельзя навешивать занавески непосредственно за плитой.

Если плита устанавливается в углу кухни, следует оставить расстояние 200 мм между плитой и стеной, чтобы открывались дверцы духовок. Действительный размах двери немного меньше, но установка такой дистанции обеспечивает защиту руки при открывании дверцы.

Если плита не устанавливается между блоками кухни, можно заказать специальную секцию, которая закроет пространство между плитой и стеной.

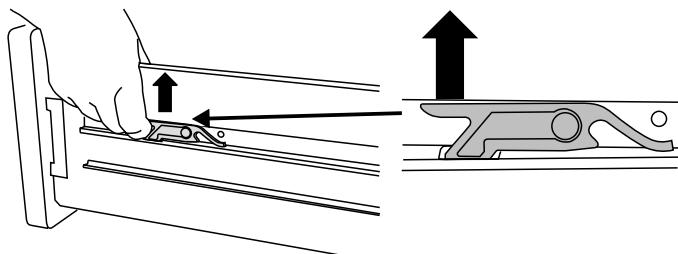
Распаковка кухонной плиты

Не снимайте упаковку с плиты до тех пор, пока не поставите ее непосредственно перед местом эксплуатации (упаковка снимается в том случае, если

Русский язык

плита во внешней упаковке не проходит через дверной проем).

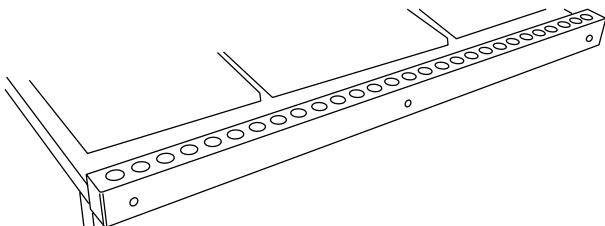
Выдвиньте ящик для посуды вперед на максимальное расстояние.



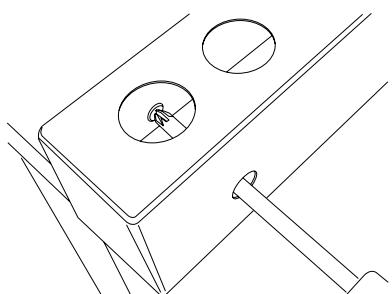
Приподнимите концы пластиковых зажимов стороны), чтобы высвободить захваты, удерживающие ящик в боковых направляющих, и одновременно потяните ящик вперед и в сторону от боковых направляющих.

В целях безопасности задвиньте направляющие ящика как можно дальше назад. Поставьте ящик в безопасное место; не ставьте его на место до завершения установки.

Установка решетки вертикального отвода пара



Решетка вертикального отвода пара упакована отдельно. Отверстия большего размера, расположенные по бокам, предназначены для обеспечения доступа отверткой, и должны находиться сзади. Вертикальный отвод устанавливается при помощи винтов и гаек, входящих в комплект поставки.



При помощи зажимов из комплекта поставки прикрепите гибкие удлинители отводов духовки к решетке отвода.

В комплект поставки входит чехол для защиты от пыли; упаковка с ним находится в одном из духовых шкафов. Воспользуйтесь чехлом для защиты плиты от пыли, если плита будет устанавливаться позже.

Выравнивание

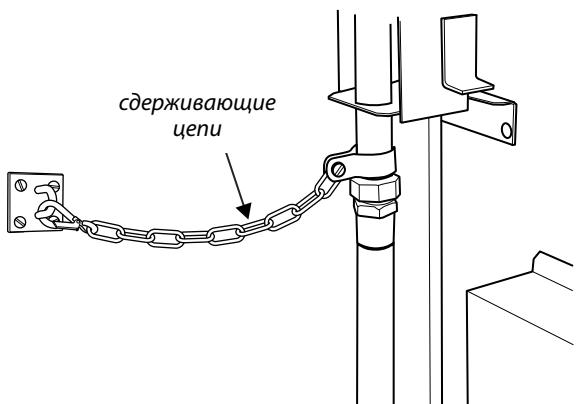
Для проверки горизонтальности расположения рекомендуем поместить спиртовой уровень на один из поддонов в духовке.

Установите плиту в желаемое место, стараясь не двигать ее в разные стороны в проеме между кухонной мебелью, поскольку это может привести к повреждению плиты или мебели.

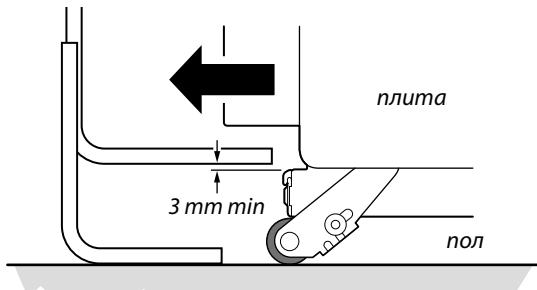
Передние ножки и задние ролики можно отрегулировать для выравнивания плиты. Для регулировки высоты задней части плиты вращайте регулировочные гайки на передних нижних углах плиты. С целью установки передних ножек поворачивайте основания для подъема или опускания.

Установка кронштейна устойчивости

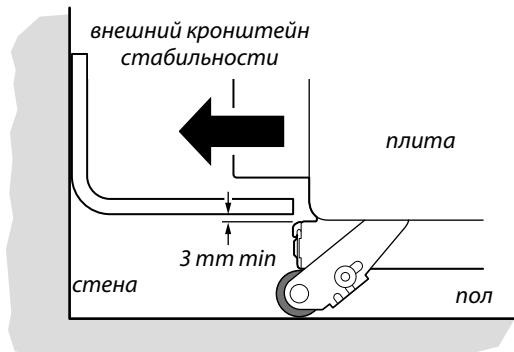
При установке кронштейна устойчивости, пожалуйста, обратитесь к инструкции, прилагаемой к кронштейну, для более подробной информации по монтажу.



стабильность кронштейн



типового этажа монтажа



типовичного настенного монтажа

При использовании фиксирующей цепи ее длина должна быть как можно меньшей, а сама цепь должна быть надежно прикреплена к задней части плиты.

При использовании фиксирующей скобы отрегулируйте ее таким образом, чтобы между скобой и прорезью

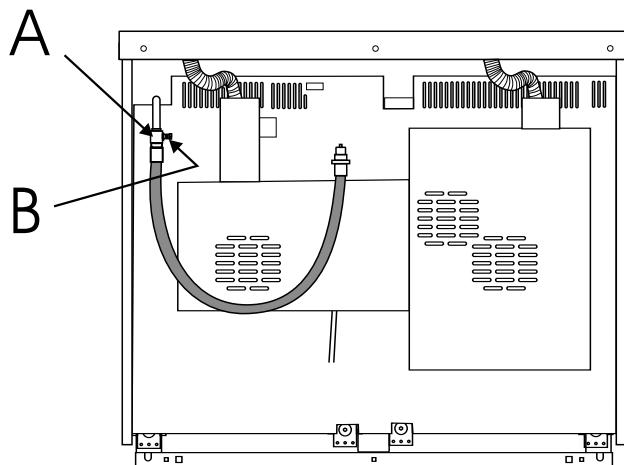
для зацепления на задней стороне плиты оставалось минимально возможное расстояние.

Установите скобу так, чтобы она как можно дальше была зацеплена за раму плиты.

Подключение газа

Осуществляется в соответствии с применимыми стандартами. Шланг не входит в комплект поставки плиты. Шланги продаются в магазинах стройматериалов.

Подача газа должна запираться при помощи байонетного замка, обращенного лицевой стороной вниз.



вид с тыльной стороны

A - положение газового соединения

B - точка тестирования давления.

Поскольку положение плиты можно регулировать по высоте, а соединения отличаются друг от друга, то указать точные размеры сложно. При подключении шланга устанавливайте входные и выходные соединения вертикально, чтобы свисающий вниз шланг имел форму "U".

Соединение расположено непосредственно под уровнем варочной поверхности с тыльной стороны плиты ("A" на диаграмме).

Для сжиженного газа подводка должна быть рассчитана на давление 50 мбар и повышение температуры до 70°C, и маркирована красной полоской, каймой или ярлыком.

Если у вас возникли какие-либо сомнения, свяжитесь со своим поставщиком. Вставьте конец шланга с резьбой в газовый вход и закрутите.

После завершения подключения газа, проверьте работу газа в плите при помощи проверки давления.

Тестирование давления

Давление газа измеряется в диагностической точке давления на входе газа. Отключите подачу газа от плиты. Установите манометр в диагностической точке давления. Включите газ и зажгите одну из конфорок.

Отключите газ от плиты и снимите манометр.

Подключение к электросети

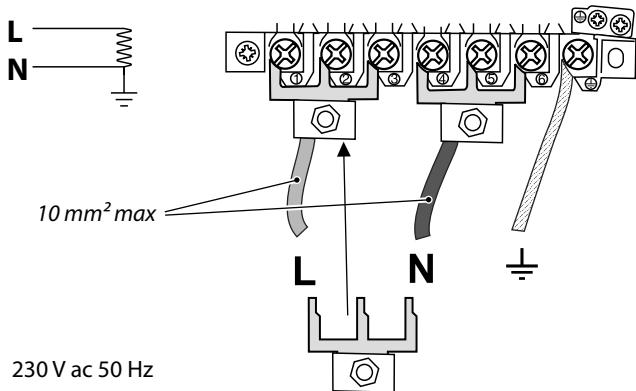
Данный прибор должен устанавливаться квалифицированным мастером с соблюдением соответствующих нормативных стандартов Института инженеров-электриков (I.E.E.), а также в соответствии с требованиями местного поставщика электроэнергии.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

Примечание

Плита подключается к электросети с напряжением, указанным на заводской бирке плиты, через адекватный блок управления, укомплектованный двухполюсным выключателем с расстоянием между разомкнутыми контактами на каждом полюсе не менее 3 мм. Данную плиту нельзя подключать к обычной бытовой штепсельной розетке.

Общая электрическая нагрузка прибора составляет приблизительно 5,1 кВт. Размер кабеля должен соответствовать данной нагрузке и отвечать всем местным требованиям.



Сетевая клемма находится под крышкой электрических клемм на задней панели. Подключите кабель сетевого питания к соответствующим клеммам в зависимости от вида электроснабжения (см. рис.). Убедитесь, что соединения установлены правильно, и винты зажимов затянуты. Закрепите кабель сетевого питания при.

Данные приборы относятся к типу X согласно правилам предохранения от перегрева примыкающих поверхностей.

Варочная панель

Проверьте каждую горелку по очереди. Плита оснащена устройством безопасности, которое прекращает подачу газа к горелке, если погаснет пламя. Поверните ручку переключения каждой горелки и поставьте на символ сплошного пламени. Нажмите ручку переключения. Этим включается подача газа на горелку. Продолжайте держать ручку в нажатом положении и нажмите кнопку электроподжига или зажгите газ спичкой. Удерживайте ручку переключения в нажатом положении в течение 10 секунд.

Если, после того как вы отпустили ручку конфорки, пламя погаснет, это означает, что защитное устройство

Русский язык

не сработало. Подождите одну минуту и попробуйте еще раз, на этот раз, удерживая ручку в нажатом положении подольше.

Проверка духовок

Включите духовки и убедитесь, что они нагреваются.

Проверьте, работает ли подсветка духовок.

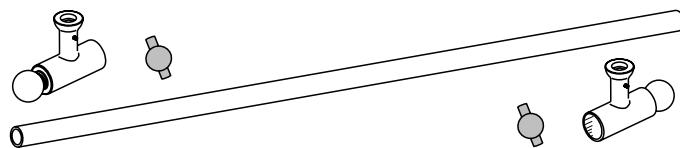
Примечание: На лампу подсветки духовки гарантия не распространяется.

Выключите духовки.

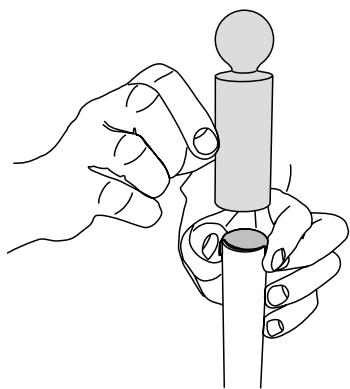
Монтаж отдельных частей

Установка поручня

Поручень укомплектован 2 концевыми деталями с установочными винтами, 2 пластмассовыми фрикционными колпачками и трубкой поручня.

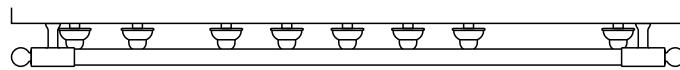


Удерживая один фрикционный колпачок за лапки, приставьте его к трубке. Наденьте одну из концевых деталей на трубку поверх фрикционного колпачка.



Переверните трубку и установите вторую концевую деталь вместе со вторым фрикционным колпачком, стараясь не поцарапать и не повредить первой концевой детали. Выровняйте обе концевые детали.

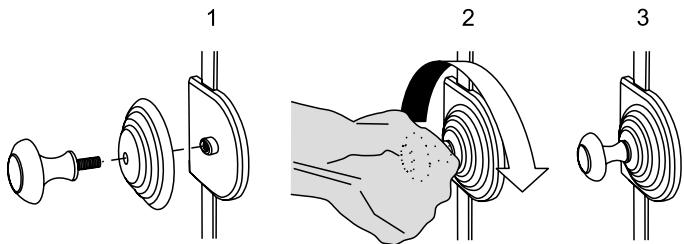
Установите собранный поручень на выступающие монтажные штифты, расположенные на панели управления и закрепите его, затянув установочные винты. Установочные винты должны располагаться с нижней стороны поручня.



Вид сверху

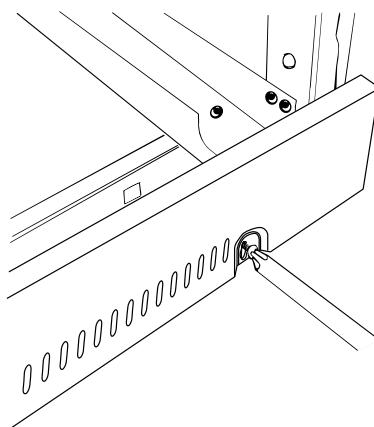
Установка ручек дверцы

Установите колпачки ручек в основание и прикрутите их к арматуре на дверцах духовки. Закручивайте только руками, не пользуйтесь никаким инструментом.



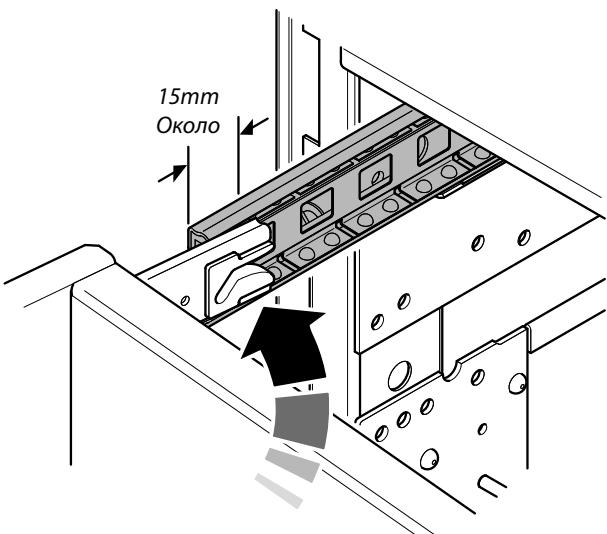
Установка цоколь

Удалите 3 винта крепления цоколя, расположенные вдоль передней нижней панели плиты. Прикрепите цоколь при помощи трех винтов (запасные цветные винты находятся в комплекте запасных частей).



Установка Ящика для Хранения

Полностью выдвиньте внутренние боковые направляющие. Поднимите ящик за боковые стороны и поместите одну из его направляющих (около 15 мм) во внутреннюю боковую направляющую.



Поверните ящик, чтобы установить вторую направляющую ящика в расположенную с противоположной стороны внутреннюю боковую направляющую.

Аккуратно задвиньте ящик в полость. При установке направляющих ящика во внутренние боковые направляющие возникнет некоторое сопротивление.

Сервисное обслуживание

Объясните клиенту, как пользоваться данной плитой. Положите эти инструкции в цветную папку CornuFé, которая находится в комплекте инструкций, и вручите ее пользователю.

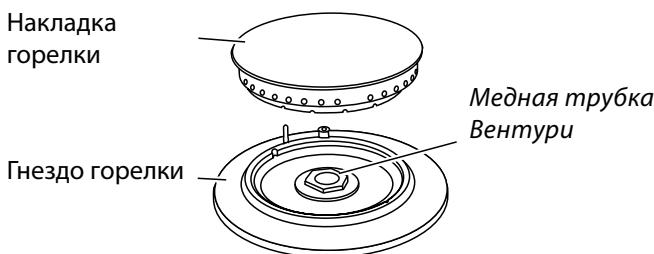
Спасибо.

Обслуживание

- ▲ ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К ОБСЛУЖИВАНИЮ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ, ОТКЛЮЧИТЕ ПОДАЧУ ГАЗА.**
- ▲ По окончании обслуживания проверьте работу газа. Не применяйте жидкость для мытья посуды для проверки на утечку газа, так как она обладает коррозионными свойствами. Применяйте специальные продукты для обнаружения утечки.**
- ▲ Не используйте переделанные ручки переключения газа или ручки от поставщиков, не имеющих соответствующих лицензий.**
- ▲ Отключите прибор от электросети перед проведением обслуживания, особенно перед тем, как снимать следующие компоненты: - панель управления, боковые панели, варочная поверхность или любые другие электрические детали или их покрытия.**
- ▲ Перед включением в сеть убедитесь в электрической безопасности прибора.**
- ▲ Примечание - левое и правое положение духовок указано в соответствии с видом спереди.**
- ▲ Как снять варочную поверхность.**
- ▲ Отключите прибор от источника электричества. Снимите решетки для посуды и накладки горелок.**

1. Как снять варочную поверхность

Отключите прибор от источника электричества. Снимите решетки для посуды и накладки горелок.



Снимите большие медные гайки и медные трубы Вентури. Приподнимите переднюю часть варочной панели и отсоедините провода электроподжига от электродов. Полностью снимите варочную панель с прибора.

Установка на место осуществляется в обратном порядке.

2. Как снять панель управления

Отключите прибор от электросети.

Снимите решетки для посуды (аксессуары варочной

панели) и накладки горелки. Ослабьте медные трубы Вентури в центре каждой горелки. Снимите ручки переключения со всех кранов.

Откройте дверцы обеих духовок. Удалите 3 крепления в лицевой верхней части и 3 крепления с обратной стороны панели управления.

Потяните контрольную панель вперед. Отсоедините неоновые лампы с тыльной стороны. Отключите провод заземления и полностью снимите панель с прибора.

Установка всех деталей на место осуществляется в обратном порядке.

Замена любых электрических соединений осуществляется согласно электромонтажной схеме.

3. Как снять внешнюю боковую панель

Отключите прибор от источника электричества. Снимите панель управления - см. 2. Снимите фиксирующий винт с верхнего переднего края и два фиксатора с задней или боковой панели. Открутите нижний винт крепления, расположенный под передним углом панели. Снимите панель, потянув ее в от прибора.

4. Как заменить неоновую лампу духовки

Отключите прибор от источника электричества.

Снимите панель управления - см.2. Отсоедините соответствующую неоновую лампу и открутите гайку, при помощи которой она крепится к панели управления. Установка всех деталей на место осуществляется в обратном порядке. Убедитесь, что новая неоновая лампа работает нормально.

5. Как снять термостат

Отключите прибор от электросети. Снимите варочную панель - см. 1. Снимите панель управления - см. 2. Откройте дверцу соответствующей духовки и снимите полки. Подвиньте прибор вперед, чтобы получить доступ к защитному кожуху на тыльной стороне. Открутите винты и снимите покрытие.

Правый духовой шкаф

Снимите два фиксатора с кожуха патрона термостата. Освободите патрон термостата из зажимов, расположенных в задней панели духовки.

Левый духовой шкаф

Снимите два винта, при помощи которых патрон термостата крепится к кожуху вентилятора в задней части духовки. Подвиньте прибор вперед, чтобы открыть доступ к задней части плиты. Снимите защитные кожухи, открутив фиксирующие винты, и уберите их в сторону. Отведите капиллярную трубку термостата в сторону от плиты.

Отсоедините провода от термостата и снимите два фиксатора, при помощи которых регулятор крепится к монтажной плите.

Установите новую запасную часть и соберите модуль в обратном порядке. Убедитесь, что патрон установлен в

Русский язык

зажимы на задней стенке духовки и расположен по центру между зажимами. Убедитесь, что термостат работает нормально.

6. Как снять предохранительное устройство термовыключения нагревателя духовки

Подвиньте плиту вперед, чтобы открыть доступ к защитному кожуху. Открутите винты и снимите кожух. Предохранительное устройство расположено на пластине заземления рядом с соединениями нагревателя духовки. Отсоедините провода предохранительного устройства термовыключения. Снимите фиксаторы, при помощи которых предохранительное устройство термовыключения крепится к пластине заземления, и снимите пластину. Замените регулятор и установите детали в обратном порядке.

7. Как снять кран конфорки

Снимите варочную панель и панель управления, см. 1 и 2.

Отключите провод FSD от тыльной стороны крана. Снимите арматуру с тыльной стороны крана. Снимите фиксаторы, при помощи которых кран крепится к газовому каналу. Отсоедините проводку включателя электроподжига.

Снимите кран. Снимите и выкиньте прокладку. Установите новую прокладку в новый кран.

Устанавливайте детали на место в обратном порядке. Проверьте работу газа в приборе. Проверьте, как работает электроподжиг варочной панели.

8. Как заменить включатель электроподжига

Замените газовый кран, как описано в Разделе 7.

9. Как снять инжектор горелки

Отключите прибор от электросети.

Снимите рамку-держатель и накладку горелки. Открутите большую медную гайку и снимите медную трубку Вентури. Поднимите основание горелки и отсоедините провод электроподжига от электрода. Затем при помощи кольцевого гаечного ключа можно снять инжектор.

Или же снимите варочную панель, как описано в Разделе 1. Снимите инжектор непосредственно с корпуса горелки. Установите подходящий инжектор.

Установите детали на место в обратном порядке. Проверьте работу газа в приборе.

10. Как снять электрод электроподжига конфорки

Отключите прибор от электросети. Снимите решетки для посуды (аксессуары варочной панели) и накладки горелки.

Отсоедините трубку Вентури и снимите гнездо с конфоркой. Провод искрового зажигания можно вытянуть через отверстие электрода. Отсоедините электрод электроподжига от провода зажигания.

Примечание

Следите, чтобы провод зажигания не упал в отверстие электрода. Отсоедините электрод электроподжига

от гнезда, удалив пружинный зажим и пружину. Замените электрод в гнезде горелки. Убедитесь, что пружина и зажим установлены правильно. Установите детали на место в обратном порядке и убедитесь, что электроподжиг горелки работает нормально.

11. Как снять горелку

Снимите решетки для посуды (аксессуары варочной панели) и накладки горелки. Снимите конфорку, как описано в Разделе 1.

Снимите гайку, при помощи которой крепится корпус горелки к вспомогательному каналу. Снимите фиксаторы, при помощи которых вспомогательный канал крепится к шасси. Полностью снимите канал с прибора.

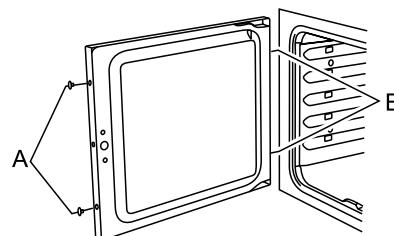
Отсоедините арматуру, при помощи которой корпус горелки соединяется с газовой трубой. Снимите корпус горелки с прибора.

Установка на место осуществляется в обратном порядке. Проверьте работу газа в приборе и убедитесь, что горелка работает нормально.

12. Как снять внешнюю панель дверцы духовки

Откройте дверцу духовки. Снимите с дверцы два винта "A" и два винта "B". Снимите внешнюю панель дверцы. Вставьте новую панель во внутреннюю дверцу духовки.

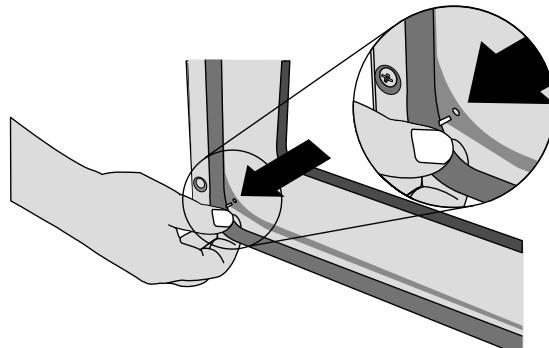
Устанавливайте детали на место в обратном порядке.



13. Как снять защелку дверцы

Снимите внешнюю панель дверцы духовки, как описано в Разделе 12. Снимите фиксаторы, при помощи которых защелка крепится к внутренней панели дверцы. Установите новую защелку и соберите все детали в обратном порядке. Убедитесь, что дверца работает нормально.

14. Как снять уплотнитель дверцы плиты



Перейдите к следующему крючку и освободите его таким же способом, как и предыдущий, и так далее. Если крючки не поддаются, приложите усилие, поскольку старый уплотнитель все равно будет выброшен.

Устанавливайте новый уплотнитель швом вниз. Зацепите крючком новый уплотнитель и заправьте его в угловое отверстие, а затем, двигаясь по кругу, защелкивайте каждый крючок по очереди.

15. Как отрегулировать скобу защелки дверцы духовки

Откройте дверцу духовки и ослабьте контргайку у основания скобы. Отрегулируйте скобу, перемещая ее внутрь или наружу по необходимости так, чтобы дверь закрывалась нормально.

Затяните контргайку.

16. Как снять генератор зажигания конфорки

Отключите прибор от источника электричества.

Подвиньте плиту вперед, чтобы открыть доступ к защитному кожуху с тыльной стороны прибора.

Снимите фиксаторы кожуха и отодвиньте его в сторону. Отсоедините клеммы, запомнив их положение.

Снимите крепления генератора зажигания и снимите его.

17. Как снимать провода электродов конфорки

Отключите плиту от источника электроэнергии.

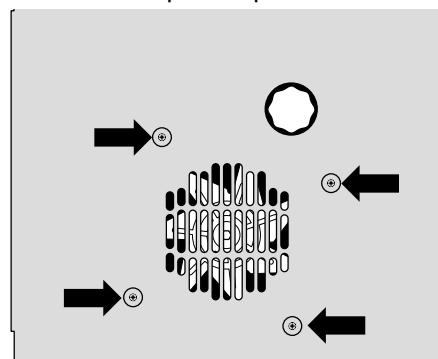
Подвиньте плиту вперед, чтобы открыть доступ к тыльной стороне плиты.

Снимите решетки для посуды (аксессуары варочной панели) и накладки горелки. Снимите конфорку, как описано в Разделе 1. Снимите защитный кожух и отсоедините все провода высокого напряжения на генераторе.

Снимите нижнюю заднюю панель и отсоедините провод от электрода. Вытяните жгут проводов высокого напряжения через заднюю стойку. Вытяните соответствующий провод из жгута и вставьте новый. Установите жгут на место в задней стойке. Подсоедините провода к генератору и электроду духовки. Установите детали на место в обратном порядке и проверьте, как работает электроподжиг.

18. Как снять внутреннюю заднюю панель духовки

Откройте дверцу духовки. В левой духовке снимите 2 крепежных винта патрона термостата.



Снимите фиксаторы, при помощи которых внутренняя панель крепится к задней стенке плиты. Уберите съемную панель в сторону. Устанавливайте детали на место в обратном порядке. Убедитесь, что все фиксаторы тугу

затянуты.

19. Как заменить вентилятор духовки

Отключите прибор от электросети.

Подвиньте плиту вперед, чтобы открыть доступ к защитному кожуху на задней стенке прибора. Снимите крепления кожуха, и отодвиньте его в сторону. Уберите проводку вентилятора, запомнив положение соединений. Снимите внутреннюю заднюю панель, как описано в Разделе 18.

Удерживая лопасти вентилятора, отсоедините центральную гайку (с левой резьбой), медные шайбы, лопасти вентилятора и стопорное кольцо. Снимите фиксаторы, при помощи которых крепится вентилятор, и выньте его из углубления в задней панели. Поставьте новый вентилятор и установите все детали на место в обратном порядке. Убедитесь, что духовка работает нормально.

20. Как снять нагреватель вентилятора

Отключите прибор от источника электричества.

Подвиньте плиту вперед, чтобы открыть доступ к защитному кожуху на задней стенке прибора. Снимите крепления кожуха и уберите его в сторону. Отсоедините клеммы, запомнив их положение. Снимите внутреннюю заднюю панель, как описано в Разделе 18.



Снимите фиксаторы, при помощи которых нагреватель крепится внутри духовки, и осторожно выньте его.

Установите новый нагреватель и поставьте все детали на место в обратном порядке.

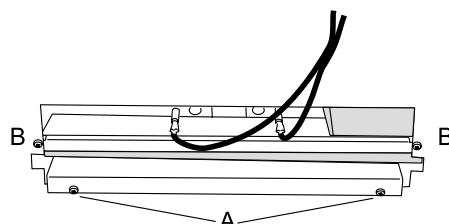
Убедитесь, что духовка работает нормально.

21. Как снимать верхний и нижний нагреватели левой духовки

Отключите прибор от электросети.

Нижний нагреватель

Подвиньте плиту вперед, чтобы открыть доступ к защитному кожуху на задней стенке прибора. Снимите крепления кожуха и уберите его в сторону.



Русский язык

Снимите 2 винта "А", чтобы освободить плату. Снимите 2 винта "В", опустите верхнюю плату и выдвиньте ее через прорезь в задней стенке плиты.

Отсоедините клеммы, запомнив их положение.

Снимите крепления нагревателя и выньте его. Замените нагреватель и поставьте все детали на место в обратном порядке.

Верхний нагреватель

Откройте дверцу левой духовки и снимите крепления теплового экрана. Снимите скобу крепления верхнего нагревателя и отставьте его в сторону. Замените нагреватели и установите детали на место в обратном порядке. Убедитесь, что духовка работает нормально.

22. Как отрегулировать угол открывания дверцы духовки

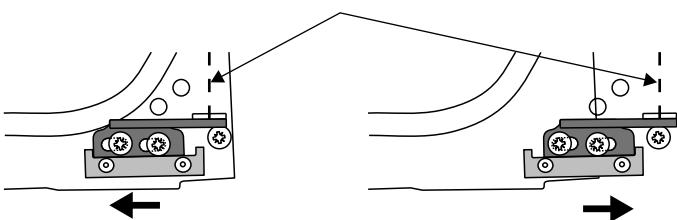
Чтобы изменить угол открывания дверцы, можно отрегулировать нижнюю петлю дверцы духовки.

Ослабьте фиксирующий винт нижней петли, а затем при помощи насечки и отвертки с плоским лезвием поменяйте положение петли.

Затяните винты петли. Эффект регулирования петли - преувеличено для наглядности

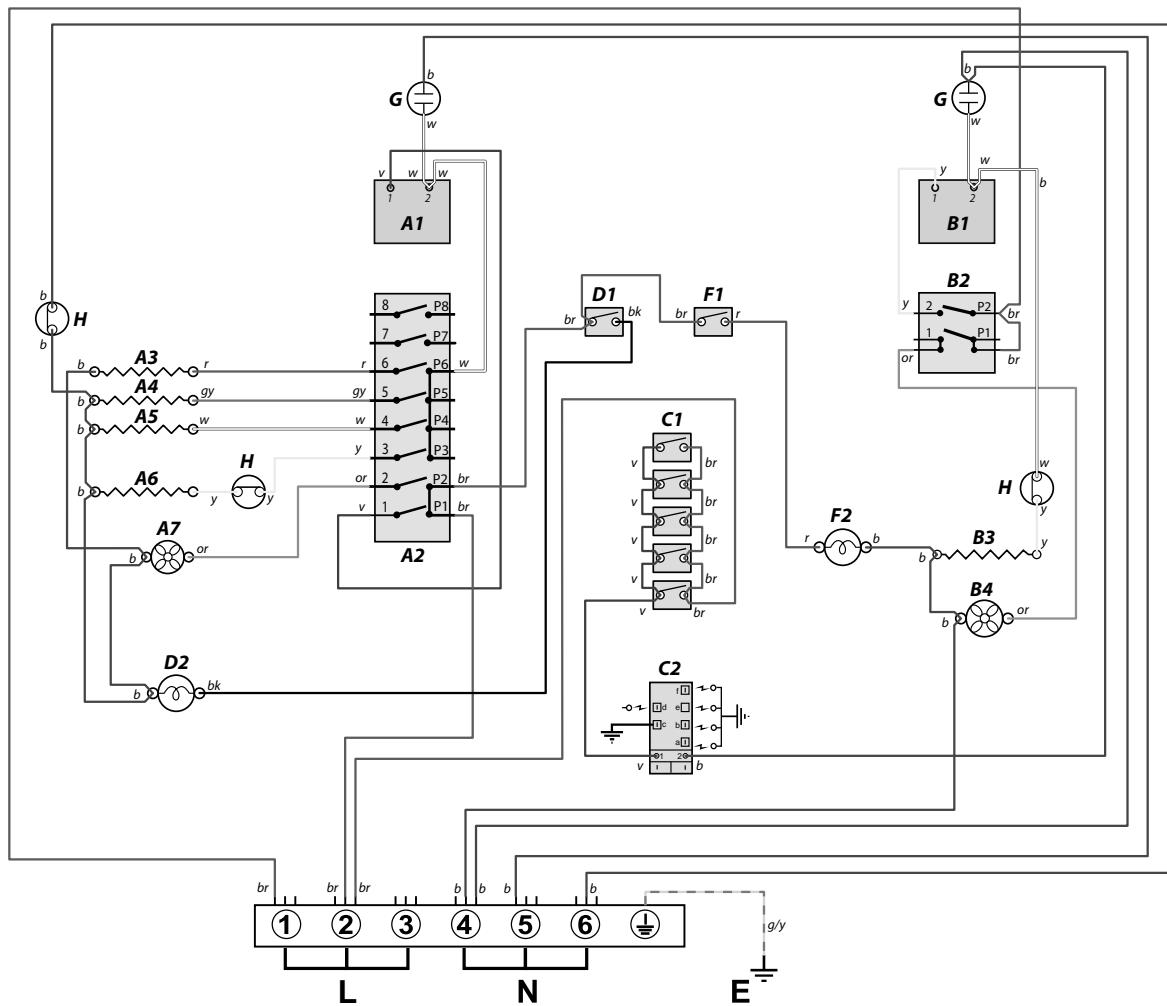


Осьевая линия шарнирного пальца



Для наглядности дверца духовки на схеме не показана

Коммутационная схема



Ключевые обозначения коммутационной схемы

- A1** Термостат левой многофункциональной духовки
- A2** Управление режимами многофункциональной духовки
- A3** Нижний нагреватель многофункциональной духовки
- A4** Верхний нагреватель многофункциональной духовки (внешняя пара)
- A5** Верхний нагреватель многофункциональной духовки (внутренняя пара)
- A6** Задний нагреватель многофункциональной духовки
- A7** многофункциональную духовку вентилятора
- B1** Термостат вентилятора печи
- B2** вентилятор печи переключатель блока
- B3** элемент вентилятора печи
- B4** мотор вентилятора печи
- C1** Переключатели электроподжига
- C2** Генератор электроподжига
- D1** многофункциональную духовку выключатель
- D2** многофункциональную духовку лампочки
- F1** вентилятор печи выключатель
- F2** Вентилятор печь электрическая лампочка
- G** Неоновая лампа
- H** Выключатель

Цветовая маркировка

b	Голубой
br	Коричневый
bk	Черный
or	Оранжевый
r	Красный
v	Фиолетовый
w	Белый
y	Желтый
gr	Серый

Технические данные

ДАННАЯ ПЛИТА ОТНОСИТСЯ К КАТЕГОРИИ: KatII₂H3B/p, KatII₂H3+, KatII₂E+3+, KatII₂E3B/p, KatII₂L3B/p, KatII₂ELL3B/p.

Плита поставляется с настройками на природный газ группы Н. Плита поставляется вместе с комплектом для переключения на другой газ.

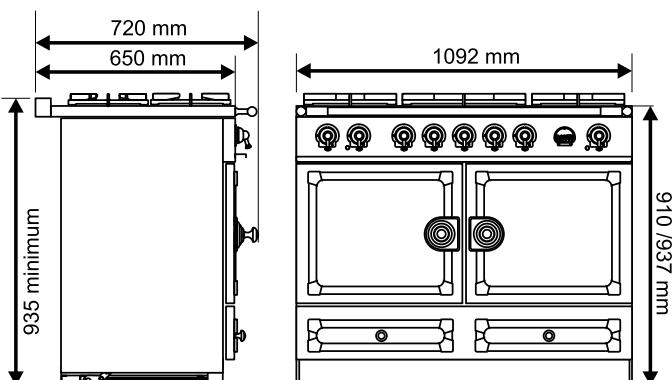
УСТАНОВЩИК: Положите данные инструкции в цветную папку CornuFé из пакета инструкций и вручите ее пользователю.

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ ЗАВОДСКОЙ БИРКИ: Под ящиком для посуды. Выдвиньте ящик для посуды (см. раздел "Распаковка кухонной плиты").

СТРАНА НАЗНАЧЕНИЯ: UK, FR, DE, NL, DK, NO, SE, GR, PL, RU, ES, IT, PT, AT, BE, CH, IE, LU.

Газ	Электричество
Природный газ	20 мбар
Пропан	37 мбар
Бутан	29 мбар

испытательное давление см. на заводской бирке прибора.



Соединения

Газовые	Электрические
Rp ½ сзади справа.	230/400 В 50 Гц

Габариты

Общая высота	мин. 910 мм	макс. 937 мм
Общая ширина	1092 мм	раздел "Расположение плиты"
Общая глубина, включая ручки	720 мм	
Не включая ручек	650 мм	
Пространство для крепления	См. раздел "Расположение плиты"	
Мин. расстояние над варочной панелью	800 мм	

Номинальные значения

Духовки	Левая многофункциональная духовка	Правая конвекционная духовка
Нагреватель вентилятора	2,5 кВт	2,5 кВт
Верхний нагреватель	1,2 кВт	
Верхний нагреватель (внутренняя пара)	1,15 кВт	
Нижний нагреватель	1,0 кВт	

Варочная панель	Природный газ	Сжиженный газ
Центральная горелка	4 кВт	4 кВт (291 г/ч)
Большие горелки	3 кВт	3 кВт (214г/ч)
Правая передняя горелка	1,7 кВт	1.7 кВт (121г/ ч)

См. дополнительную информацию в разделе "Инструкции по переключению"

Духовки	Многофункциона	Принудительная конвекция
Класс энергетического кпд: по шкале от A (более эффективный) до G (менее эффективный)	A	A
Потребление энергии на основе стандартной	0,90 кВт	0,85 кВт
Полезный объем (в литрах)	62	67
Размер	Среда	Среда
Время приготовления стандартного по массе	41 минута	38 минута
Рабочая площадь духовки	1400 см ²	1400 см ²

Максимальная общая электрическая нагрузка при 230 В (прибл. общее, вкл. вентиляторы духовки и т.д.) 5,1 кВт.



La Cornue 1908

Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont

Z.I. les Béthunes

95310 Saint-Ouen l'Aumône

FRANCE

Tél. : + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax : + 33 (0)1 34 64 32 65

E-mail : a.table@la-cornue.com

www.la-cornue.com