

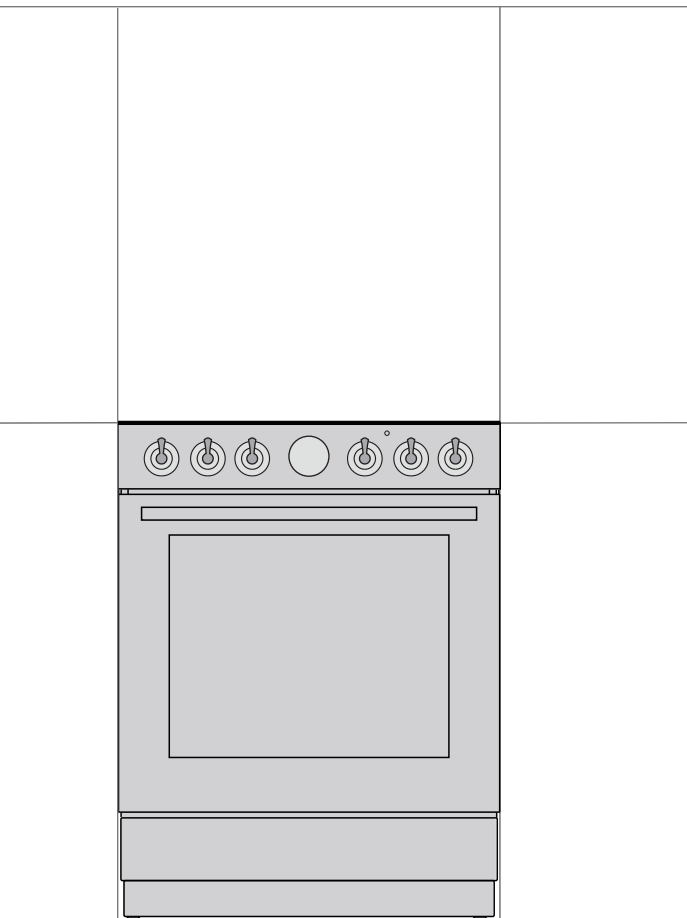


PL

PL

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## KUCHENKA WOLNOSTOJĄCA



Dziękujemy Państwu za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Celem niniejszej szczegółowej instrukcji obsługi jest ułatwienie korzystania z tego produktu. Instrukcja powinna umożliwić możliwie jak najszybsze zapoznanie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymali Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia w transporcie proszę skontaktować się ze sprzedawcą, gdzie nabyli Państwo urządzenie, lub z regionalnym dystrybutorem, który je dostarczył.

Instrukcja ta jest ważna tylko wówczas, gdy na urządzeniu umieszczony jest symbol kraju. Jeśli na urządzeniu jest BRAK symbolu kraju proszę sprawdzić w instrukcji technicznej, w jaki sposób urządzenie należy wyregulować, by spełniało ono obowiązujące w danym kraju wymagania eksploatacyjne.

Urządzenie należy podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami i można je eksploatować wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed przystąpieniem do podłączenia lub eksploatacji urządzenia proszę zapoznać się z treścią instrukcji.

**W celu uzyskania szczegółowych instrukcji i wskazówek należy odwiedzić stronę <http://www.gorenje.com> lub zeskanować kod QR na tabliczce znamionowej.**



W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:



**INFORMACJA!**

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie



**OSTRZEŻENIE!**

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo



Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

# WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSKAZÓWKAMI I  
ZACHOWAĆ JE DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.**



Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od lat 8 wzwyż oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej lub bez doświadczenia i przeszkolenia, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomią sobie one związane z tym niebezpieczeństwa. Nie pozwalać na to, by urządzeniem bawiły się dzieci. Dzieciom bez nadzoru nie wolno powierzania wykonywania zadań z zakresu czyszczenia i konserwacji zastrzeżonej dla użytkownika.

**OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i niektóre z odsłoniętych jego części mogą się w trakcie eksploatacji bardzo nagrzewać. Proszę uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Należy nie pozwalać zbliżać się do urządzenia dzieciom w wieku poniżej 8 lat, chyba że pod stałym nadzorem.

**OSTRZEŻENIE:** Odsłonięte części urządzenia mogą się w czasie eksploatacji bardzo nagrzewać. Należy nie pozwalać zbliżać się do piekarnika małym dzieciom.

**OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach kuchenki żadnych przedmiotów.

**OSTROŻNIE:** Proces gotowania wymaga nadzoru. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na kuchenie bez nadzoru z wykorzystaniem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie nakryć płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

**OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.

**OSTRZEŻENIE:** W razie pęknięcia powierzchni wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie należy używać silnych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szyby.

Nie używać do czyszczenia urządzenia odkurzaczy parowych lub wysokociśnieniowych, ponieważ mogłyby to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, by było sterowane przy pomocy zewnętrznych programatorów czasowych lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.

**OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych przez producenta urządzenia, wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi lub wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich osłon grozi wypadkiem.

Urządzenie jest przeznaczone do tego by postawić je bezpośrednio na podłodze, bez żadnych wsporników lub cokołów.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi zostać on wymieniony dla uniknięcia niebezpieczeństwa przez producenta, jego serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach.

Przed podniesieniem pokrywy upewnić się, że jest ona czysta i nie ma na niej żadnych rozlanych płynów. Można ją zamknąć dopiero po całkowitym wystygnięciu stref gotowania.

**OSTROŻNIE:** Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania żywności. Nie wolno go wykorzystywać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

Kuchenka z panelem sterowania ze stali nierdzewnej i piekarnikiem elektrycznym wyposażona jest w wentylator chłodzący. Podczas pracy piekarnika przy zamkniętych drzwiach, powietrze wydostaje się z kuchenki w obszarze pod panelem sterowania. W przypadku braku przepływu powietrza należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

Urządzenie może podłączyć wyłącznie upoważniony przez gazownię lub autoryzowany serwis fachowiec. Puszkę zaciskową (miejsce podłączenia kabla zasilającego) chronić pokrywą puszkę zaciskowej, patrz wyposażenie. Należy przestrzegać wszelkich obowiązujących przepisów i warunków technicznych miejscowego dystrybutora gazu dotyczących podłączenia do sieci gazowej.

Z wykonywaniem nieuprawnionych czynności serwisowych i naprawczych może wiązać się ryzyko wybuchu, porażenia prądem elektrycznym i zwarcia, a w konsekwencji obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia. Czynności tego typu może wykonywać wyłącznie upoważniony do tego fachowiec.

Przed przystąpieniem do montażu upewnić się, że urządzenie zostało wyregulowane (rodzaj i ciśnienie gazu) zgodnie z warunkami lokalnego dystrybutora gazu.

Parametry eksploatacyjne urządzenia są podane na etykiecie (lub tabliczce znamionowej).

Urządzenia nie podłącza się do wyciągu produktów spalania. Należy je zamontować i podłączyć zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na stosowne wymagania dotyczące wentylacji.

**OSTROŻNIE:** Korzystaniu z gazowego urządzenia kuchennego towarzyszy wydzielanie się w pomieszczeniu, w którym jest ono zamontowane, ciepła, wilgoci i produktów spalania. Upewnić się, że kuchnia posiada odpowiednią wentylację, zwłaszcza w czasie korzystania z urządzenia: nie zakrywać naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg mechaniczny).

Długotrwałe, intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, takiej jak zwiększenie wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli taka istnieje, dodatkowa wentylacja w celu bezpiecznego odprowadzania produktów spalania na zewnątrz oraz zapewnienie wymiany powietrza w pomieszczeniu poprzez dodatkową wentylację. Przed montażem dodatkowej wentylacji skonsultuj się ze specjalistą.



**OSTROŻNIE:** Możliwość przewrócenia się.



**OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć przewrócenia się urządzenia, konieczne okazać się może zamontowanie elementów stabilizujących. Patrz instrukcja montażu.

To jest urządzenie grupy 1 i 2/1. Jeśli urządzenie zostanie ustawione w rzędzie, to może dotyczyć sąsiednich szafek z obu stron. Z jednej strony w odległości co najmniej 10 cm od urządzenia znajdować się może wysoka szafka (wyższa od urządzenia). Z drugiej strony można postawić jedynie szafkę tej samej wysokości.

Zwrócić uwagę na prawidłowe rozmieszczenie elementów palników.

Nie instalować urządzenia w pobliżu silnych źródeł ciepła takich jak piecyki na paliwo stałe, ponieważ wysokie temperatury panujące w ich pobliżu mogłyby doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Jeśli nie zamierza się używać palników przez dłuższy okres czasu (np. w czasie urlopu) zamknąć główny zawór wlotowy.

Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń znajdujących się w pobliżu tego urządzenia może powodować uszkodzenie tych kabli, a to z kolei może doprowadzić do powstania zwarcia. Dlatego też względem kabli zasilających innych urządzeń należy zachować bezpieczny odstęp.

W przypadku stwierdzenia usterki instalacji gazowej lub wyczucia ulatniającego się gazu w pomieszczeniu:

- natychmiast odciąć dopływ gazu lub zamknąć butlę z gazem;
- zgasić wszelkie źródła otwartego ognia, w tym produkty tytoniowe;
- nie włączać i nie wyłączać żadnych urządzeń elektrycznych (łącznie ze światłami);
- dokładnie wywietrzyć pomieszczenie – otworzyć okna;

- natychmiast skontaktować się z punktem serwisowym lub autoryzowanym dystrybutorem gazu ziemnego.

Nie wyklejać ścian piekarnika folią aluminiową i nie umieszczać na dnie piekarnika blach lub innych naczyń. Folia aluminiowa uniemożliwiłaby cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniałaby pieczenie i zniszczyłaby emaliową powłokę.

Drzwiczki piekarnika bardzo się w trakcie eksploatacji nagrzewają. Jako dodatkowe zabezpieczenie zamontowane jest trzecie szkło obniżające temperaturę powierzchni zewnętrznej (tylko w niektórych modelach).

Nadmierne obciążanie zawiasów drzwiczek piekarnika może spowodować ich uszkodzenie. Nie kłaść ciężkich garnków na otwarte drzwiczki piekarnika i nie opierać o otwarte drzwiczki piekarnika w czasie jego czyszczenia w środku. Nigdy nie stawać na otwartych drzwiczkach piekarnika, ani nie pozwalać dzieciom, by na nich siadały.

Dostępny jest dodatkowy środek ochronny, aby uniknąć kontaktu z drzwiami piekarnika. Ta część powinna być zamontowana, gdy prawdopodobne jest, że będą obecne małe dzieci.

Uważać, by otwory wentylacyjne nigdy nie były zakryte lub w jakikolwiek inny sposób niedrożne.

W razie usterki wentylatora chłodzącego nie używać urządzenia, wyłączyć je i wezwać technika serwisowego.

**UWAGA:** Jeżeli urządzenie posiada płytę grzewczą wykonaną ze szkła lub ceramiki, w razie rozbicia:

- natychmiast zamknąć doprowadzenie paliwa do palników a elektryczne elementy grzewcze i urządzenia odłączyć od zasilania;
- nie dotykać powierzchni urządzenia;
- nie używać urządzenia.

Urządzenie należy podłączyć kablem 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> oznaczonym symbolem H05VV-F3G1,5 lub lepszym. Kabel musi zostać zainstalowany przez serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

Urządzenie należy podłączyć do stałej instalacji zgodnej z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy podłączyć do stałej instalacji posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Stałą instalację należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.



#### **PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA**

**Przed przystąpieniem do podłączenia urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń gwarancyjnych wynikających z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.**

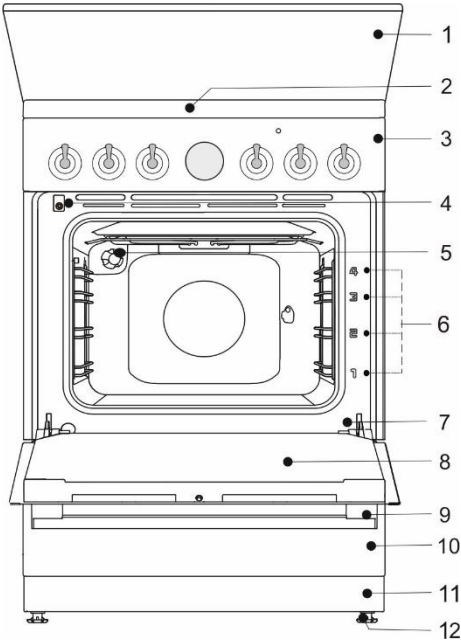
WOLNOSTOJĄCA KUCHENKA GAZOWO-ELEKTRYCZNA

Opis urządzenia



INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



- 1 Pokrywa
- 2 Płyta kuchenna
- 3 Panel sterowania
- 4 Wylącznik drzwiczek
- 5 Oświetlenie
- 6 Prowadnice – poziomy pieczenia
- 7 Tabliczka znamionowa
- 8 Drzwiczki
- 9 Uchwyt drzwiczek
- 10 Szuflada/ Obrót w dół
- 11 Cokół
- 12 Regulowane nóżki

Parametry elektryczne (w zależności od modelu, patrz tabliczka znamionowa)  
220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1x16A

Stopień ochrony: IPX0

| Kraj przeznaczenia | Kategorie urządzeń  |
|--------------------|---------------------|
| PL                 | I2E, I3B/P, I1E3B/P |

OBCIĄŻENIE CIEPLNE

| Oznaczenie typu | Całkowity nominalny pobór mocy elektrycznej (kW) |                       |
|-----------------|--------------------------------------------------|-----------------------|
|                 | (Piekarnik bez grilla)                           | (Piekarnik z grillem) |
| FM6A1x-xxxxx    | 2,2                                              | 2,8                   |
| FM6A3x-xxxxx    | 3,2                                              | 2,8                   |
| FM6A4x-xxxxx    | -                                                | 3,3                   |

| Płyta kuchenna                                               |     |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|-----|
| Całkowite nominalne obciążenie cieplne przy użyciu gazu (kW) | 7,8 | 8,4 |

POKRYWA URZĄDZENIA



Przed podniesieniem pokrywy upewnić się, że jest ona czysta i nie ma na niej żadnych rozlanych płynów. Można ją zamknąć dopiero po całkowitym wystygnięciu stref gotowania.  
**Nie zamykać pokrywy, kiedy jest zapalony palnik!**  
Przed zamknięciem pokrywy wyłączyć wszystkie palniki.

## SZUFLADA URZĄDZENIA



Nie przechowywać w szufladzie piekarnika żadnych przedmiotów łatwopalnych, wybuchowych, lotnych lub wrażliwych na temperaturę (takich jak papier, obrusy, reklamówki, środki czyszczące lub detergenty i aerozole) ponieważ mogłyby one się w czasie pracy piekarnika zapalić i wywołać pożar.

## DRUCIANE PROWADNICE

Druciane prowadnice umożliwiają przyrządzanie żywności na czterech poziomach.

Eksploatacja urządzenia jest bezpieczna zarówno z jak i bez prowadnic blach.

## WYCIĄGANE PROWADNICE TELESKOPOWE

Dla poziomu 2, 3 i 4 można zamontować wyciągane prowadnice teleskopowe. Prowadnice mogą być wyciągane całkowicie lub częściowo.

## WYBRZUSZENIA

Piekarnik ma wytłoczone boczne rowki na czterech poziomych do umieszczenia rusztu i blach do pieczenia.

## WYŁĄCZNIK W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

Jeśli w czasie przyrządzania żywności drzwiczki piekarnika zostaną otwarte, wyłącznik wyłączy podgrzewanie piekarnika i wentylator. Zamknięcie drzwiczek powoduje ponowne włączenie grzałek.

## WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Urządzenie jest wyposażone w wentylator, który chłodzi obudowę urządzenia i jego panel sterowania. Wentylator chłodzący pracuje podczas pracy piekarnika.



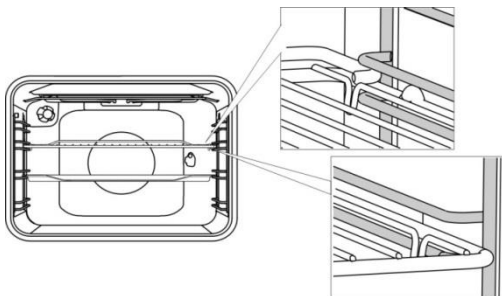
Urządzenie i niektóre z jego odsłoniętych części wykazują tendencję do nagrzewania się w czasie gotowania i pieczenia. Używać rękawic żaroodpornych.

## RUSZT



Ruszt wyposażony jest w zatrzask zabezpieczający, dlatego też przy wysuwaniu rusztu z piekarnika podnieść go z przodu lekko do góry.

Ruszt lub blachę należy zawsze wsuwać w wyżłobienia pomiędzy dwoma metalowymi profilami.



W przypadku wysuwanych prowadnic teleskopowych najpierw należy wysunąć prowadnice jednego poziomu i położyć na nie ruszt lub blachę, a następnie możliwie jak najdalej wsunąć je ręką.



Zamknąć drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu prowadnic teleskopowych do środka.

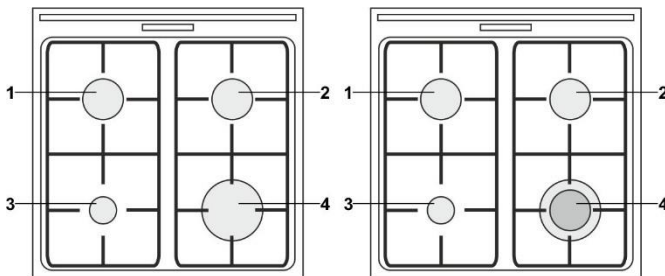


Wypożądanie do pieczenia może w czasie nagrzewania zmieniać kształt, co nie wpływa na jego funkcjonalność. Po ochłodzeniu powróci ono do stanu pierwotnego.

## PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

- Po odebraniu urządzenia usunąć z piekarnika wszystkie elementy, w tym wyposażenie transportowe.
- Wszystkie akcesoria i przybory przemyć ciepłą wodą i normalnym detergentem. Nie używać środków czystości o właściwościach ściernych.
- Pierwszemu rozgrzewaniu się piekarnika towarzyszyć będzie charakterystyczny zapach nowego urządzenia. W czasie pierwszego uruchomienia przewietrzyć dobrze pomieszczenie.

## PLYTA KUCHENNA (w zależności od modelu)



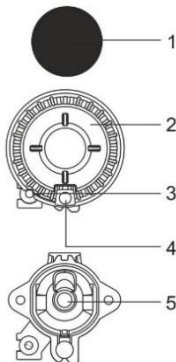
- 1 Strefa grzejna z tyłu po lewej stronie
- 2 Strefa grzejna z tyłu po prawej stronie
- 3 Strefa grzejna z przodu po lewej stronie
- 4 Strefa grzejna z przodu po prawej stronie

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNOŚCI

- Garnki i ich dna powinny mieć taką samą średnicę co strefa gotowania. Jeśli garnek lub rondel będzie za mały, część energii ciepłej ucieknie, a strefa gotowania ulegnie uszkodzeniu.
- Jeśli nie przeszkadza to w gotowaniu, używać pokrywki.
- Wielkość naczynia powinna być dostosowana do ilości żywności. Gotowanie niewielkiej ilości żywności w dużym garnku lub rondlu powoduje, że ucieka jeszcze więcej energii.
- Jeśli przyrządzenie danego dania jest długotrwałe, używać szybkowaru.
- Warzywa, ziemniaki, itp. można gotować w mniejszej ilości wody. Nie ma to wpływu na jakość ugotowania, o ile garnek będzie szczelnie zamknięty pokrywką. Po doprowadzeniu wody do wrzenia zmniejszyć poziom ciepła, tak by był on wystarczający do utrzymania gotowania na wolnym ogniu.

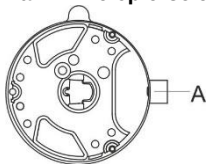
## PALNIKI GAZOWE

- Aby obsmażyć żywność, najpierw ustawić maksymalną moc palnika, a następnie kontynuować smażenie przy minimalnej mocy.
- W niektórych modelach palniki kucharki są wyposażone w termoelektryczne urządzenia zabezpieczające. Gdy płomień palnika gaśnie (wskutek wykipienia, przeciągu, itp.), dopływ gazu zostaje automatycznie odcięty. Wyeliminowane zostaje wszelkie prawdopodobieństwo wydostania się gazu do pomieszczenia.
- Koronę palnika zawsze dokładnie zakrywać nakrywką. Pamiętać o tym, że otwory w koronie palnika nigdy nie mogą być zablokowane.



- 1 Nakrywka korony palnika
- 2 Korona palnika z nakrywką
- 3 Termooogniwo (lub w niektórych modelach zabezpieczenie termoelektryczne)
- 4 Świeca zapłonowa
- 5 Dysza

## Palnik wielopierścieniowy (Palnik potrójny)

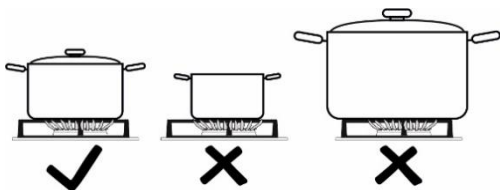


A Dysza

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE NACZYŃ

- Wybór odpowiednich naczyń pozwala na optymalny czas gotowania i zużycie gazu. Najważniejsza w tym względzie jest średnica naczynia.
- Jeśli garnek lub naczynie jest za małe, to zostanie ono uszkodzone przez płomień wychodzący poza krawędzie jego denka. Poza tym zużycie gazu będzie większe.
- Jeśli garnek lub naczynie jest za duże, brak jest wystarczającej ilości powietrza i spalanie jest mniej wydajne.

**Reduktor kuchenki gazowej** (tylko w niektórych modelach). Reduktora kuchenki gazowej używać przy gotowaniu w naczyniach o mniejszej średnicy. Postawić go na ruszcie nad palnikiem pomocniczym.



| Rodzaj palnika                     | Średnica naczynia |
|------------------------------------|-------------------|
| Duży (3,0 kW)                      | 220-260 mm        |
| Normalny (1,9 kW)                  | 180-220 mm        |
| Pomocniczy (1,0 kW)                | 120-180 mm        |
| Palnik wielopierścieniowy (3,6 kW) | 220-260 mm        |

## ZAPALANIE I DZIAŁANIE PALNIKÓW



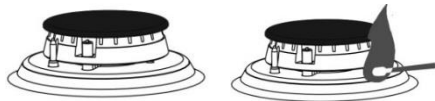
Zawsze przed jego obróceniem nacisnąć pokrętko.

Poziom mocy jest zaznaczony na pokrętkach przy pomocy symbolu dużego i małego płomienia. Obracając pokrętkę zmienić jego położenie z dużego (☀) na mały płomień (🔥) i z powrotem. Oba symbole płomieni wyznaczają zakres roboczy.

Nie zaleca się ustawić pomiędzy (🔥) i (●) Płomień w tym zakresie jest nie stabilny i może zgasnąć.



Aby wyłączyć palnik, obracając pokrętkę w prawo ustawić je w pozycji (●).



### Zapłon przy użyciu jednej ręki

Aby zapalić palnik gazowy, wcisnąć odpowiadające mu pokrętko i obracając nim ustawić je w maksymalnym położeniu. Świca zapłonowa wytworzy iskrę elektryczną i gaz zapali się.

### Zapłon przy użyciu dwóch rąk

Aby zapalić palnik gazowy, wcisnąć odpowiadające mu pokrętko i obracając nim ustawić je w maksymalnym położeniu. Nacisnąć przycisk świcy zapłonowej. Świca zapłonowa wytworzy iskrę elektryczną i gaz zapali się.



Zapłon elektryczny działa jedynie wówczas, gdy kabel zasilający podłączony jest do sieci elektrycznej. Jeśli zapłon elektryczny nie działa ze względu na przerwę w dostawie prądu lub zawilgocenie świec zapłonowych, gaz w dalszym ciągu można zapalić przy użyciu zapalniczki lub zapalniczki.

Po zapaleniu przytrzymać pokrętkę przez ok. 5 kolejnych sekund w pozycji wciśniętej aż do ustabilizowania się płomienia.

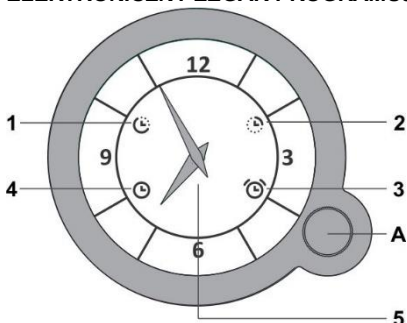


Jeśli zapłon palnika nie nastąpi w ciągu 15 sekund, zamknąć go i odczekać co najmniej 1 minutę. Następnie powtórzyć procedurę zapłonu. Jeśli płomień palnika zgaśnie (bez względu na przyczynę), to zamknąć palnik i przed kolejną próbą jego zapalenia odczekać 1 minutę.



Najpierw należy zapalić palnik gazowy, a następnie postawić na nim naczynie. Dbaj o własne bezpieczeństwo, nigdy nie pochylaj się nad zapalonym palnikiem podczas zapalania lub gotowania.

## ELEKTRONICZNY ZEGAR PROGRAMUJĄCY



A Pokrętko wyboru funkcji

- 1 Opóźnienie włączenia piekarnika
- 2 Zakończenie działania piekarnika
- 3 Minutnik
- 4 Czas bieżący
- 5 Zegar – wyświetlenie czasu

- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać żądane ustawienia zegara. Wybrany symbol pulsować będzie na wyświetlaczu. Obracając pokrętkę (A), należy tę funkcję nastawić i potwierdzić za pomocą przycisku. Wskazówki samoczynnie przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego. Symbole nastawionych funkcji pozostaną podświetlone.
- Każdorazowemu przyciśnięciu przycisku (A) towarzyszyć będzie krótki sygnał dźwiękowy.
- Przytrzymując przycisk (A) przez 2 sekundy, można usunąć nastawioną funkcję.

## NASTAWIENIE CZASU BIEŻĄCEGO

- Jeżeli symbol czasu bieżącego (4) pulsuje (przy pierwszym podłączeniu lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej), należy przez 2 sekundy przyciskać przycisk (A), aby symbol przestał pulsować.
- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać wyświetlanie czasu bieżącego (4), aby zaczął pulsować.
- Obracając pokrętkę (A), należy nastawić dokładny czas bieżący.
- Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A) bądź po upływie kilku sekund zostanie ono dodane automatycznie.

## NIEZAPROGRAMOWANE DZIAŁANIE PIEKARNIKA

- Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej, pulsować będzie symbol czasu bieżącego (4).
- Aby piekarnik mógł działać, należy przez 2 sekundy przyciskać przycisk (A), wówczas symbol czasu bieżącego przestanie pulsować.
- Piekarnik można dowolnie użytkować bez ustawień czasowych.

## ZAPROGRAMOWANE DZIAŁANIE PIEKARNIKA

Za pomocą zegara programującego można działanie piekarnika zaprogramować na 2 sposoby:

- **Nastawienie zakończenia działania** – zakończenie działania piekarnika nastąpi w określonym czasie.
- **Nastawienie opóźnienia włączenia** - w określonym czasie nastąpi automatyczne rozpoczęcie i zakończenie działania piekarnika.

## **NASTAWIENIE ZAKOŃCZENIA DZIAŁANIA PIEKARNIKA**

W tym trybie należy nastawić czas, po upływie którego piekarnik powinien zakończyć działanie. Piekarnik można nastawić na najwyżej 15 godzin względem czasu bieżącego.

- Sprawdzić należy, czy zegar wskazuje dokładny czas bieżący.
- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać symbol (2), aby zaczął pulsować.
- Obracając pokrętkę (A), należy nastawić czas zakończenia działania.
- Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A). Wskazówki przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego. Świecić będzie symbol zakończenia pieczenia (działania).
- Piekarnik należy włączyć (za pomocą odpowiednich pokręteł sterujących piekarnika, należy nastawić sposób oraz temperaturę działania piekarnika). Piekarnik włączy się natychmiast i przestanie działać o wyznaczonym czasie.
- Gdy zegar wskaże nastawiony czas zakończenia działania, piekarnik się wyłączy, słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przyciskając przycisk (A), bądź po 1 minucie wyłączy się on sam. Symbol (2) pulsuje. Chcąc kontynuować pieczenie, należy przycisnąć przycisk (A) na 2 sekundy i w zależności od potrzeby nastawić nowy czas działania.

## **NASTAWIENIE OPÓŹNIENIA WŁĄCZENIA PIEKARNIKA**

W tym trybie należy określić czas, kiedy piekarnik powinien zacząć działać (rozpoczęcie pieczenia) i o której godzinie powinien przestać działać (zakończenie pieczenia).

Zakończenie pieczenia można nastawić na najwyżej 12 godzin względem czasu bieżącego, a ustawienie czasu działania na najwyżej 3 godziny.

- Sprawdzić należy, czy zegar wskazuje dokładny czas bieżący.
- Nastawienie rozpoczęcia działania: przyciskając przycisk (A), należy wybrać symbol (1), aby zaczął pulsować. Obracając pokrętkę (A), należy nastawić rozpoczęcia działania, co należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk. Pulsować zacznie symbol zakończenia działania (2).
- Nastawienie zakończenia działania: Obracając pokrętkę (A), należy nastawić godzinę, kiedy pieczenie powinno być zakończone, co należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk.
- Wskazówki przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego, świecą się symbole (1 i 2).
- Zegar czeka na włączenie piekarnika.
- Piekarnik należy włączyć – za pomocą odpowiednich pokręteł sterujących piekarnika, należy nastawić sposób oraz temperaturę działania piekarnika.
- Piekarnik rozpocznie działanie o nastawionej godzinie i przestanie działać o wyznaczonym czasie.
- Gdy zegar wskaże nastawiony czas zakończenia działania, piekarnik się wyłączy, słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przyciskając przycisk (A), bądź po 1 minucie wyłączy się on sam. Symbol (2) pulsuje. Chcąc kontynuować pieczenie, należy przycisnąć przycisk (A) na 2 sekundy i w zależności od potrzeby nastawić nowy czas działania.

## **NASTAWIENIE MINUTNIKA**

Zegara można użyć jako minutnika, który dźwiękowo poinformuje o upływie nastawionego czasu.

Minutnik można wybrać jedynie wtedy, gdy nie został wybrany tryb zaprogramowanego działania zegara.

- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać symbol (3), aby zaczął pulsować.
- Obracając pokrętkę (A), należy nastawić czas, kiedy minutnik ma zaalarmować. Ustawienie czasu działania jest możliwe na najwyżej 3 godziny.
- Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A), wskazówki samoczynnie przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego, świeci się symbol (3).
- Po upływie nastawionego czasu, słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przez 2 sekundy przyciskając przycisk (A), bądź po 1 minucie wyłączy się on sam.

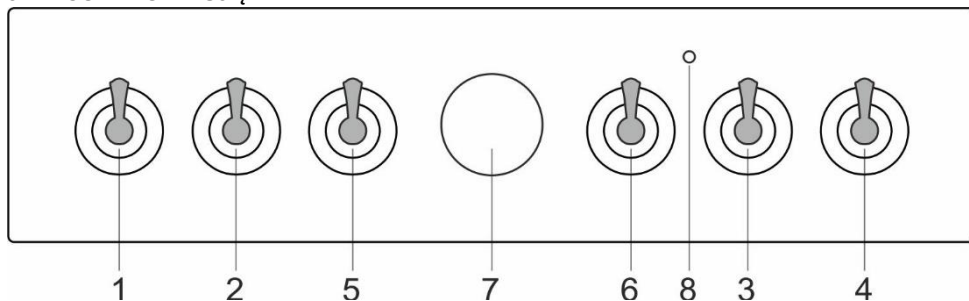
## **WYŚWIETLENIE USTAWIENIA**

Gdy nastawiona jest funkcja czasowa, ustawienie można sprawdzić, przyciskając przycisk (A). Wskazówki na chwilę przestawiają się na nastawioną wartość, a następnie powrócą do wskazywania czasu bieżącego.

## **USUNIĘCIE USTAWIENIA**

Ustawienie można usunąć, przez 2 sekundy przyciskając przycisk (A). Symbol tego ustawienia przestanie się świecić.

## JEDNOSTKA STERUJĄCA



1. Tylne lewe pokrętko strefy gotowania
2. Przednie lewe pokrętko strefy gotowania
3. Przednie prawe pokrętko strefy gotowania
4. Tylne prawe pokrętko strefy gotowania
5. Pokrętko wyboru systemu przyrządzania żywności
6. Pokrętko temperatury piekarnika
7. Elektroniczny zegar programujący
8. Kontrolka piekarnika. Kontrolka świeci, kiedy są aktywne grzałki. Jak tylko piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, zgaśnie.

### PIEKARNIK (w zależności od modelu)

#### WYBÓR SYSTEMU PRZYRZĄDZANIA

Piekarnik obsługuje się pokrętkiem "przełącznik funkcji piekarnika" do nastawiania funkcji, oraz pokrętkiem "nastawienie temperatury" do nastawiania temperatury.



Obracając pokrętkiem (w lewo i w prawo) wybrać system przyrządzania.



Ustawienia można zmieniać także w czasie pracy.

#### NASTAWIENIE TEMPERATURY PIEKARNIKA

Nastawienie temperatury można zmieniać obracając pokrętkiem termostatu w prawo w zakresie 50 – 275/300°C. Obracając w lewo obniża się temperaturę.



**W razie przekroczenia pozycji zerowej siłą dojdzie do uszkodzenia termostatu!**

#### WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

POKRĘTKO SELEKTORA SYSTEMU PRZYRZĄDZANIA ustawić w pozycji "0".

#### OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

We wszystkich trybach pracy oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po wybraniu trybu pracy.

## SYSTEM PRZYZRĄDZANIA

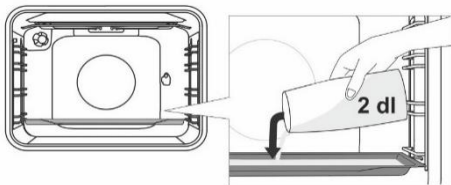
| System | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <b>SZYBKE PODGRZEWANIE</b><br>Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Nie jest ona przeznaczona do przyrządzania żywności. Proces podgrzewania kończy się z chwilą, gdy piekarnik rozgrzeje się do żądanej temperatury. Sugerowana temperatura: 50°C – max.                                                                                                     |
|        | <b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA *</b><br>Grzałki w dolnej i górnej ścianie piekarnika wytwarzają energię ciepłą, która rozchodzi się równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Ciast i mięs nie można piec z użyciem tylko jednej grzałki. Sugerowana temperatura: 200°C.                                                                                                                                                  |
|        | <b>GRZAŁKA W GÓRNEJ ŚCIANCE</b><br>Energję ciepłą na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w górnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od góry (końcowego przyrumieniania). Sugerowana temperatura: 180°C.                                                                                                                                                                       |
|        | <b>GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCE</b><br>Energję ciepłą na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w dolnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od dołu. Sugerowana temperatura: 180°C.                                                                                                                                                                                                   |
|        | <b>GRZAŁKA W GÓRNEJ I DOLNEJ ŚCIANCE Z WENTYLATOREM *</b><br>Włączone są obie grzałki i wentylator. Wentylator zapewnia równomierny obieg gorącego powietrza wewnątrz piekarnika. Program służy do pieczenia piasta, rozmrażania oraz suszenia owoców i warzyw. Sugerowana temperatura: 180°C.                                                                                                                      |
|        | <b>GRILL</b><br>Włączona jest wyłącznie grzałka grilla będąca częścią większego zestawu do grillowania. Systemu tego używa się do grillowania małej ilości jednostronnych kanapek lub kielbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.                                                                                                                                      |
|        | <b>DUŻY GRILL</b><br>Włączona jest górna grzałka i grzałka grilla. Energję ciepłą emituje bezpośrednio grzałka grilla zainstalowana w górnej ścianie piekarnika. Dla zwiększenia efektu podgrzewania włącza się także górna grzałka. Kombinacja ta służy do grillowania niewielkiej ilości jednostronnych kanapek, mięsa i kielbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C. |
|        | <b>GRILL Z WENTYLATOREM</b><br>Włączona jest grzałka grilla i wentylator. Kombinacja ta służy do grillowania mięsa oraz do jednostronnego pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu. Nadaje się także do przyrządzania dań au gratin i przyrumieniania na chrupiącą skórkę. Sugerowana temperatura: 170°C. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.                                                             |
|        | <b>GRZAŁKA W GÓRNEJ ŚCIANCE I WENTYLATOR</b><br>Włączona jest górna grzałka (znajdująca się w górnej ścianie piekarnika) oraz wentylator. System ten służy do pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu. Nadaje się także do przyrządzania potraw au gratin. Sugerowana temperatura: 170°C.                                                                                                                       |
|        | <b>PIECZENIE INTENSYWNE (AIR FRY)</b><br>Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy). Sugerowana temperatura: 200-220°C.                                                      |
|        | <b>GORĄCE POWIETRZE *</b><br>Włączona jest okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ścianie piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub ciasta. Program ten służy do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach równocześnie. Sugerowana temperatura: 180°C.                                                                                                        |
|        | <b>GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCE I WENTYLATOR</b><br>Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw. Sugerowana temperatura: 180°C.                                                                                                                                                                                                                                         |
|        | <b>PROGRAM PIZZA</b><br>Tento program z ustawieniem temperatury pieczenia do 275°C został specjalnie zaprojektowany, aby pomóc Ci upiec idealną pizzę, focaccia, podpłomyki i podobne wypieki.                                                                                                                                                                                                                      |
|        | <b>GRZAŁKA W GÓRNEJ ŚCIANCE I WENTYLATOR</b><br>Włączona jest górna grzałka (znajdująca się w górnej ścianie piekarnika) oraz wentylator. System ten służy do pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu. Nadaje się także do przyrządzania potraw au gratin. Sugerowana temperatura: 170°C.                                                                                                                       |

| System | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <b>PIECZENIE INTENSYWNE (AIR FRY)</b><br>Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy). Sugerowana temperatura: 200-220°C. |
|        | <b>GORĄCE POWIETRZE *</b><br>Włączona jest okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ścianie piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub ciasta. Program ten służy do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach równocześnie. Sugerowana temperatura: 180°C.                                                   |
|        | <b>GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCIE I WENTYLATOR</b><br>Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw. Sugerowana temperatura: 180°C.                                                                                                                                                                                   |
|        | <b>PROGRAM PIZZA</b><br>Tento program z ustawieniem temperatury pieczenia do 275°C został specjalnie zaprojektowany, aby pomóc Ci upiec idealną pizzę, focaccia, podpłomyki i podobne wypieki.                                                                                                                                                                 |
|        | <b>PIECZENIA MROŻONEJ ŻYWNOSCI</b><br>Ten program umożliwia pieczenie zamrożonej żywności w krótszym czasie, bez wcześniejszego nagrzewania. Znajduje zastosowanie przy gotowych produktach mrożonych (pieczywo, rogaliki, lasagne, frytki, nuggetsy), mięsie i warzywach. Sugerowana temperatura: 190- 200°C.                                                 |
|        | <b>ROZMRAŻANIE</b><br>Obieg powietrza odbywa się bez włączania grzałek. Włączony zostaje wyłącznie wentylator. Program służy do powolnego rozmrażania zmrożonej żywności. Sugerowana temperatura: 0 °C.                                                                                                                                                        |
|        | <b>AQUA CLEAN</b><br>Energia cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ścianie piekarnika. Program ten służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut. Sugerowana temperatura: 70°C.                                                                                                        |

\* Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

## GOTOWANIE NA PARZE

Dzięki tym systemom możesz gotować z dodatkiem pary. Para powoduje lepsze przyrumienienie i większą chrupkość na powierzchni.



Umieść blachę do pieczenia w pierwszej prowadnicy, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny. Wlej maksymalnie 2 dl wody na blachę do pieczenia. Umieść potrawę w drugiej prowadnicy i uruchom system.



Nie wkładaj głębokiej blachy do pieczenia do pierwszej prowadnicy, włóż ją o jeden poziom wyżej.



Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

## OPISY SYSTEMÓW

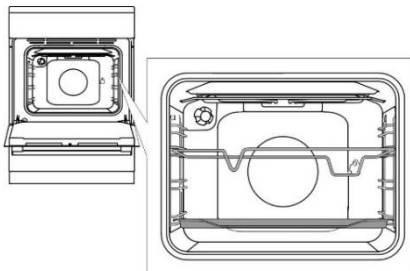
- Podgrzewanie pustego piekarnika wiąże się ze zużyciem dużej ilości energii. Stąd też pieczenie kilku rodzajów ciast lub pizz po kolei pozwoli zaoszczędzić dużą ilość energii, ponieważ piekarnik będzie już rozgrzany.
- Używać ciemnych, czarnych silikonowych lub emaliowych blach i tacek, ponieważ charakteryzują się one bardzo dobrą przewodnością cieplną.
- Jeśli korzysta się z pergaminu, upewnić się, że jest on odporny na wysokie temperatury.
- Podczas przygotowywania jedzenia w piekarniku powstaje duża ilość pary, która odprowadzana jest przez komin na tylnej ścianie urządzenia. Para może ulec skropleniu na drzwiach lub pokrywie urządzenia (w zależności od

modelu). Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na pracę urządzenia. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć skropliny za pomocą ściereki.

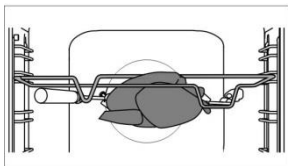
- Aby zaoszczędzić energię poprzez wykorzystanie nagromadzonego ciepła, wyłączyć piekarnik na ok. 10 minut przez zakończeniem przyrządzania posiłku.
- Aby uniknąć skraplania (rosy), nie pozostawiać żywności do ostygnięcia w zamkniętym piekarniku.

#### **Pieczenie na obrotowym rożnie (w zależności od modelu)**

Maksymalna temperatura w czasie korzystania z obrotowego rożna wynosi 230°C.



Umieścić wspornik rożna w trzeciej prowadnicy od dołu, a do dolnej (pierwszej) prowadnicy włożyć płaską blachę, która posłuży za tacę ociekową.



Nabić mięso na rożen i dokręcić śruby.

Uchwyt rożna umieścić na przednim wsporniku rożna, a końcówkę włożyć w otwór po prawej stronie tylnej ścianki piekarnika (otwór jest zabezpieczony obrotową pokrywą). Odkręcić uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Włączyć piekarnik i wybrać **DUŻY GRIL**.



**Nie używać grilla w pozycji 4. Z grilla można korzystać tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte.**



**Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.**

#### **KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**



**Upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, i poczekać aż urządzenie ostygnie. Bez odpowiedniego nadzoru dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.**

##### **Powłoka aluminiowa (palnik gazowy)**

Do czyszczenia aluminiowej powłoki stosować przewidziane do takich powierzchni płynne i pozbawione właściwości ściernych środki czystości. Nałożyć środek czystości na mokrą szmatkę i oczyścić nią powierzchnię. Następnie przepłukać powierzchnię wodą. Nie stosować środka czystości bezpośrednio na powłokę aluminiową. Nie używać środków czystości lub gąbek o właściwościach ściernych.



Powierzchnie aluminiowe nie powinny mieć kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ mogłoby to spowodować widoczne i trwałe uszkodzenia.

##### **Przód obudowy ze stali nierdzewnej (w zależności od modelu)**

Do czyszczenia tej powierzchni stosować wyłącznie delikatne detergenty (mydliny) i miękką gąbkę, która nie porysuje wykończenia. Nie stosować środków czystości o właściwościach ściernych lub zawierających rozpuszczalniki, ponieważ mogłyby one uszkodzić powłokę obudowy.

##### **Powierzchnie lakierowane i elementy plastikowe (w zależności od modelu)**

Do czyszczenia pokręteł i przycisków, rączek drzwi, naklejek i tabliczek znamionowych nie stosować środków czystości lub materiałów czyszczących o właściwościach ściernych oraz środków czystości zawierających alkohol lub na bazie alkoholu. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, wszelkie zabrudzenia usuwać natychmiast miękką szmatką nie posiadającą właściwości ściernych i niewielką ilością wody. Można także stosować środki czystości i materiały czyszczące przeznaczone do takich powierzchni zgodnie z instrukcjami ich producentów.

### **Powierzchnie emaliowane** (piekarnik, płyta kuchenki)

Czyścić przy pomocy wilgotnej gąbki z detergentem. Tłuste plamy można usuwać przy pomocy ciepłej wody i specjalnego detergentu do emalii. Do czyszczenia powierzchni emaliowanych nigdy nie używać środków o właściwościach ściernych nieodwracalnie uszkadzających powierzchnię urządzenia.

### **Powierzchnie szklane**

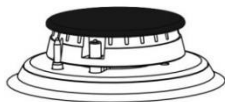
Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie używać silnych środków czyszczących o właściwościach ściernych lub ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogłyby one doprowadzić do pęknięcia powierzchni, a w konsekwencji rozbicia szkła. Powierzchnie szklane czyścić specjalnymi środkami do szkła, luster i okien.



### **INFORMACJA!**

**Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości.**

### **PALNIK GAZOWY**



Ruszt, powierzchnię kuchenki i elementy palników można czyścić gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać do ich czyszczenia zmywarki. Termoogniwo i świecę zapłonową czyścić miękką szczoteczką. Dla swojego prawidłowego działania elementy te muszą być nieskazitelnie czyste. Czyszczenia wymagają także korona i pokrywa palnika. Sprawdzać, czy otwory w koronie palnika nie zapchały się lub nie zostały zablokowane w inny sposób.

Po zakończeniu czyszczenia dokładnie wysuszyć wszystkie części i prawidłowo zmontować je ponownie. Krzywo założone części będą utrudniać zapalenie palnika.



Pokryvky palników są powleczone czarną emalią. Ze względu na wysokie temperatury nie da się uniknąć odbarwień, jednak nie ma to wpływu na działanie palnika.

### **PIEKARNIK**

Do czyszczenia ścianek piekarnika używać mokrej gąbki z detergentem. Do usuwania trudnych do zmycia zabrudzeń wżartych w ściankę piekarnika używać specjalnego detergentu do emalii. Po zakończeniu czyszczenia dokładnie wytrzeć piekarnik do sucha. Czyścić piekarnik tylko wtedy, gdy całkowicie ostygnie. Nigdy nie stosować środków o właściwościach ściernych, ponieważ mogłyby one porysować emaliowaną powierzchnię.

Przybory do piekarnika (ruszt, garnek, itp.) myć gąbką z detergentem lub w zmywarce. Do usuwania trudnych do zmycia zabrudzeń lub śladów przypalenia można używać także specjalnych detergentów.



### **CZYSZCZENIE PIEKARNIKA PRZY UŻYCIU FUNKCJI AQUA CLEAN**

Przekręcić pokrętkę wyboru systemu przyrządzania żywności w pozycję Aqua Clean . Ustawić pokrętkę temperatury w pozycji 70 °C. Nalać do blachy 0,6 l wody i włożyć ją w dowolną prowadnicę. Po upływie 30 minut pozostałości żywności na emaliowanych ściankach piekarnika zmiękną i będzie je można łatwo usunąć wilgotną szmatką.



**Z systemu Aqua Clean można korzystać, gdy piekarnik całkowicie ostygnie.**

### **WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYCIĄGANÝCH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWÝCH**

Do czyszczenia prowadnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czystości. Trzymając prowadnicę od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika. Wyjąć je z górnych otworów

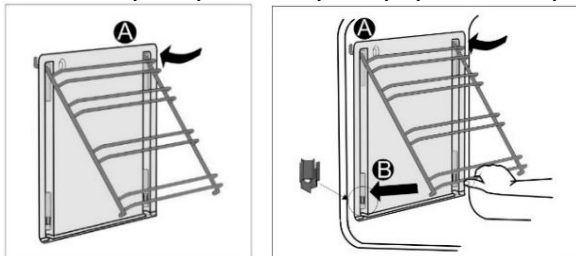


**Wyciągane prowadnice nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.**

## INSTALACJA WKŁADÓW KATALITYCZNYCH

Do czyszczenia używać wyłącznie zwykłych środków czyszczących.  
Zdemontować ruszty i teleskopowe wysuwane listwy (w zależności od modelu).

Nasadzić wkłady katalityczne na ruszty. Górną część rusztu wsunąć do górnych otworów "A" wkładu katalitycznego.



Włożyć ruszty z wkładem katalitycznym do górnych otworów na ścianach bocznych piekarnika "A". Wcisnąć je do sprężynowego uchwytu w dolnej części piekarnika "B".



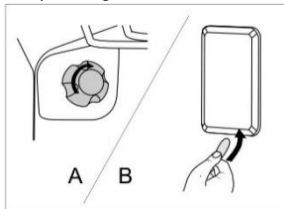
**Nie myć wkładów katalitycznych w zmywarce do naczyń.**

## WYMIANA ŻARÓWKI

Żarówka jest częścią eksploatacyjną, dlatego też nie podlega gwarancji. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyjąć blach, ruszt i prowadnice.

### Wyłączyć urządzenie z prądu!

Lampa halogenowa: G9, 230 V, 25 W. (Zwykła żarówka E14, 230 V, 25 W - w zależności od modelu).



**A** Zdjąć osłonę żarówki i wyciągnąć lub odkręcić żarówkę.



Aby uniknąć poparzeń, używać zabezpieczenia.

**B** Płaskim śrubokrętem zwolnić i zdjąć osłonę żarówki. Wyjąć żarówkę.



Uważać, by nie uszkodzić emalii.

## ZAMYKANIE DRZWICZEK COMFORT (w zależności od modelu)

Kuchenki są wyposażone w nowe bezpieczne zawiasy drzwiowe COMFORT. Gwarantują one bardzo ciche i delikatne zamykanie drzwiczek piekarnika.



**W przypadku, gdy przy zamykaniu drzwi użyta zostanie zbyt duża siła, działanie systemu zostanie ograniczone lub ze względów bezpieczeństwa system zostanie pominięty.**

## BŁOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)

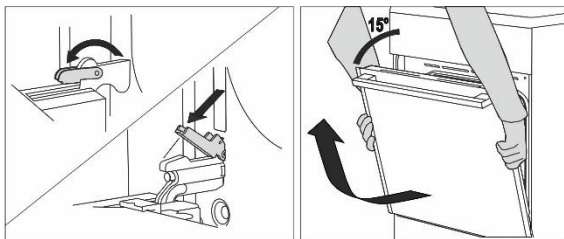
Blokadę drzwiczek otwiera się lekko przesuwając ją kciukiem w prawą stronę i pociągając jednocześnie drzwi od siebie.



**Gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, blokada drzwiczek automatycznie powraca do swojej pozycji wyjściowej.**

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

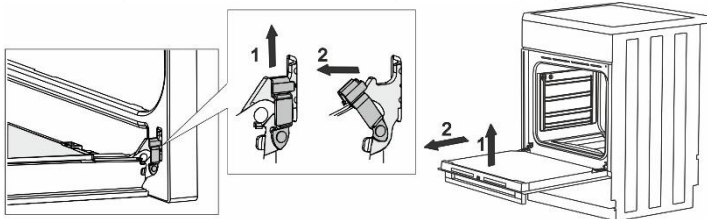
- Otworzyć drzwiczki piekarnika (aż do pozycji skrajnej).
- Obrócić stopy zawiasów drzwiczek (standardowe zamykanie). W przypadku drzwiczek z zawiasami COMFORT obrócić stopy o 90°.
- Powoli zamknąć drzwiczki piekarnika, aż stopy zapadną do zawiasu w listwach bocznych drzwiczek. Pod kątem 15° (w stosunku do pozycji zamkniętej drzwiczek) przymknąć drzwiczki i wyciągnąć je z obu zawiasów urządzenia.



Przed ponownym wstawieniem drzwiczek zawsze skontrolować, czy stopy zawiasów są prawidłowo umieszczone w listwach bocznych drzwiczek. To zapobiegnie gwałtownemu zamknięciu zawiasu, który jest połączony z silną sprężyną. Uwolnienie stopy grozi uszkodzeniem drzwiczek i zranieniem.

#### Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika (w zależności od modelu)

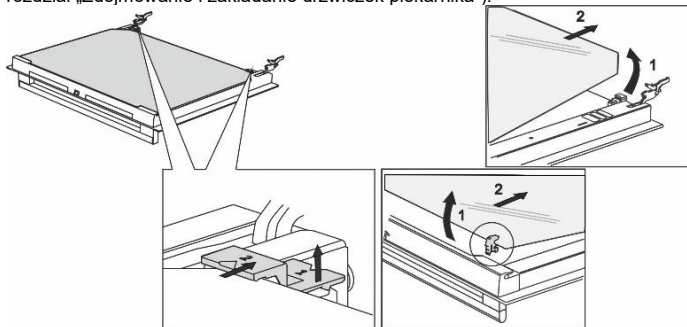
- Otworzyć drzwiczki piekarnika (aż do skrajnej pozycji).
- Podnieść i obrócić stopy.
- Powoli zamykać drzwiczki piekarnika, lekko je podnieść i wyciągnąć z obu zawiasów urządzenia.



Jeżeli chcemy wstawić drzwiczki z powrotem, należy postępować w odwrotnej kolejności. Jeżeli drzwiczek nie można otworzyć lub zamknąć prawidłowo, upewnić się, że zawiasy są prawidłowo umieszczone na hakach zawiasów.

#### ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

Szybę drzwiczek piekarnika można wyczyścić od środka, ale najpierw trzeba ją zdjąć. Zdjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział „Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika”).



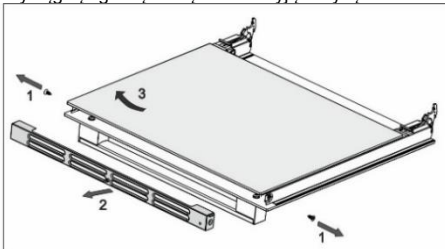
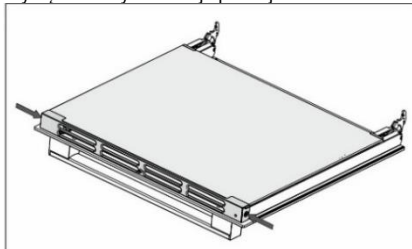
- Delikatnie unieść do góry wsporniki umieszczone po lewej i prawej stronie drzwiczek (oznaczenie 1 na wsporniku) i odciągnąć je od szyby (oznaczenie 2 na wsporniku).
- Trzymając szybę drzwiczek za dolną krawędź lekko podnieść ją do góry, tak by odłączyła się od wspornika, a następnie zdjąć ją.
- Aby zdjąć trzecią szybę (tylko w niektórych modelach), wystarczy ją podnieść i zdjąć. Zdjąć należy także gumowe uszczelki szyby.



Przy zakładaniu szyby należy postępować w kierunku odwrotnym. (Półkoliste) oznaczenia na drzwiczkach i szybie muszą na siebie nachodzić.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWIČEK PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

Wykręcić śruby na lewej i prawej stronie drzwiczek i wyciągnąć górną listwę. Teraz wyjąć szybę drzwiczek.

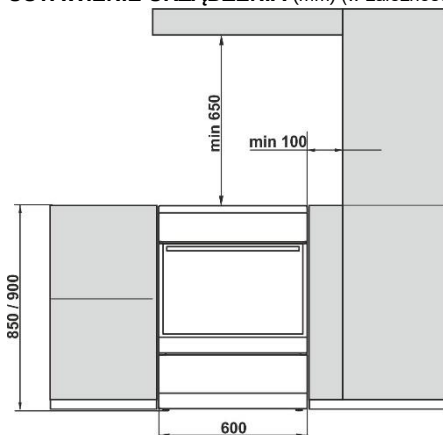


Aby wstawić szybę z powrotem, należy postępować w odwrotnej kolejności.

**Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń gwarancyjnych wynikających z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia. Koszty naprawy pokrywa w takim przypadku użytkownik.**

## INSTRUKCJA MONTAŻU I PODŁĄCZENIA

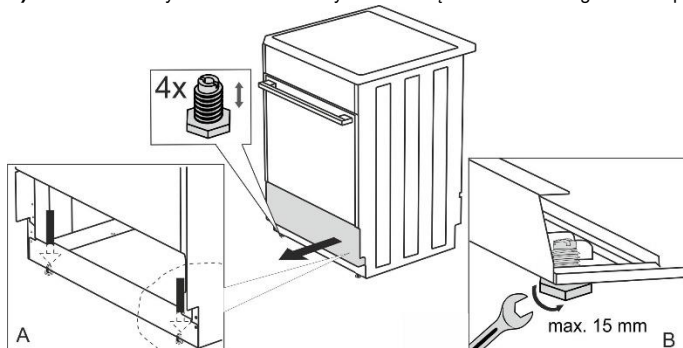
### USTAWIENIE URZĄDZENIA (mm) (w zależności od modelu)



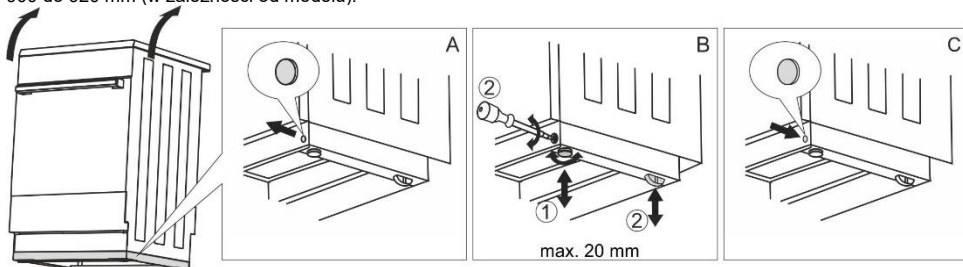
Sąsiadujące z urządzeniem ściany lub meble (podłoga, tylna ściana kuchni, ścianki boczne) muszą wytrzymywać temperaturę co najmniej 90°C.

### POZIOMOWANIE I DODATKOWE UNIERUCHAMIANIE URZĄDZENIA (w zależności od modelu)

**A)** Kuchenka ma wysokość 850 mm. Wysokość urządzenia można regulować w przedziale od 850 do 865 mm.

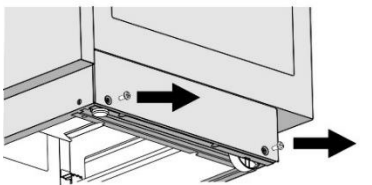


**B)** Kuchenka ma wysokość 900 mm. Wysokość urządzenia można regulować w przedziale od 850 do 920 mm lub od 900 do 920 mm (w zależności od modelu).

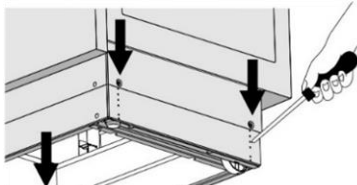


## REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHENKI (w zależności od modelu)

Kuchenka ma wysokość 900 mm. Wysokość urządzenia można regulować w przedziale od 850 do 940 mm.

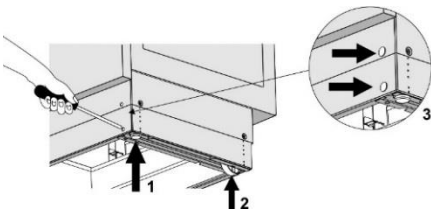


Torx T20



- Położyć kuchenkę na podłodze, tylną ścianką do dołu.
- Odkręcić śruby zgodnie ze strzałkami.
- Ustawić żądaną wysokość.
- Dokręcić z powrotem śruby.

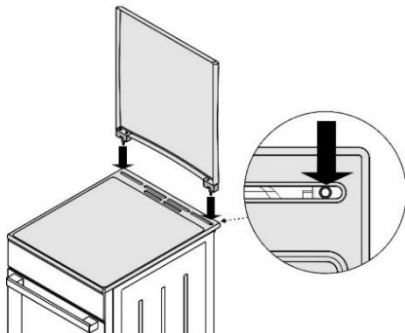
**Kuchenka musi zostać zamontowana w poziomie!**



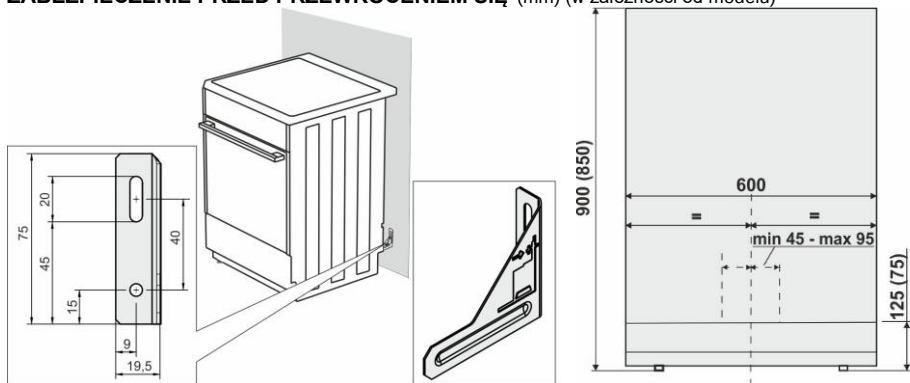
Wykonać następujące czynności:

- Obracając śrubami regulacji wysokości (patrz rysunek 1) ustawić odpowiednią wysokość kuchenki.
- Wyregulować kółka (patrz rysunek 2) przykręcając je dwoma śrubami z przodu listwy przypodłogowej. Do sprawdzenia poziomego ustawienia kuchenki użyć poziomnicy.
- Umieścić zaślepki w otworach z przodu listwy przypodłogowej (patrz rysunek 3).

## INSTALACJA POKRYWY (w zależności od modelu)

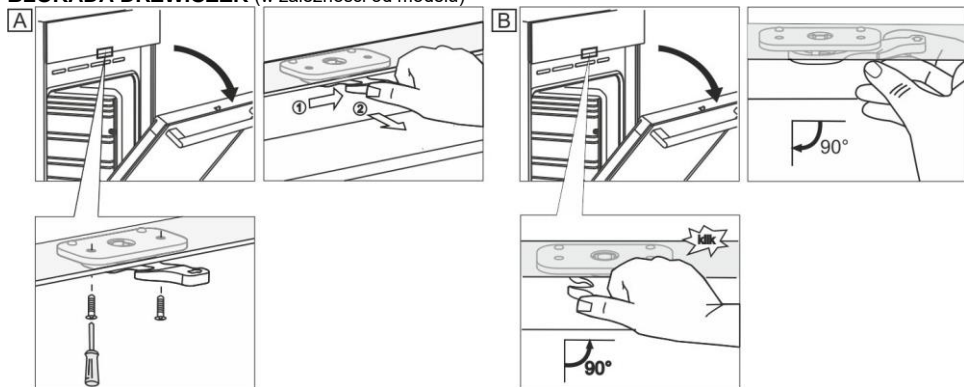


## ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEWROCENIEM SIĘ (mm) (w zależności od modelu)

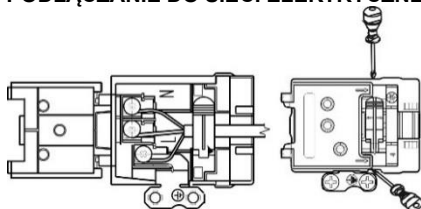


Według rysunku umocować uchwyt do ściany z pomocą dostarczonych śrub i kołków rozporowych. W razie niemożliwości użycia dostarczonych elementów mocujących użyć innych, które zapewnią umocowanie uchwyty do ściany.

## BŁOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



## PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

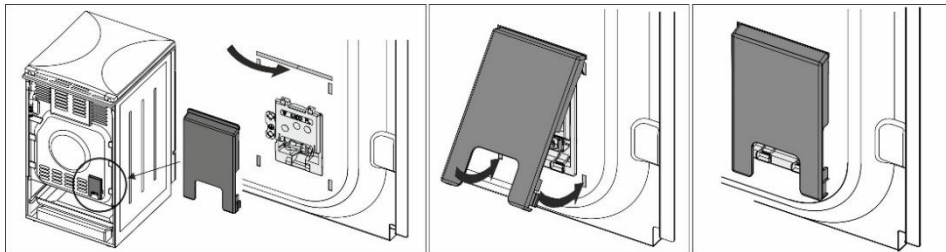


Zadbać o to, by kabel zasilający nie znajdował się w pobliżu gorących rozgrzanych elementów i ostrych krawędzi.

W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństw jego wymiany powinien dokonać producent lub autoryzowany serwisant.

## POKRYWA PUSZKI ZACISKOWEJ

Puszkę zaciskową chronić pokrywą puszki zaciskowej, patrz wyposażenie. Niebezpieczeństwo urazu prądem elektrycznym.



## PODŁĄCZENIA GAZU

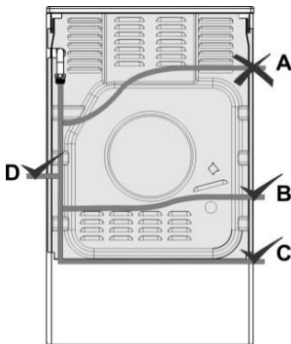
### DOMYŚLNE USTAWIENIA FABRYCZNE

- Urządzenia gazowe są przetestowane i opatrzone symbolem CE.
- Urządzenia gazowe są dostarczane w stanie uszczelnionym z palnikami ustawionymi na gaz ziemny typu H lub E (20 waga 25 mbar) lub płynny gaz ziemny (50 lub 30 mbar).
- Parametry regulacyjne niniejszego urządzenia zostały podane na etykiecie (lub tabliczce znamionowej).
- Stosowne informacje są podane na znajdującej się wewnątrz piekarnika tabliczce znamionowej urządzenia. Jest ona widoczna po otwarciu drzwiczek piekarnika.
- Zanim podłączy się urządzenie, należy sprawdzić, czy ustawienia urządzenia są zgodne z miejscowo obowiązującymi przepisami dotyczącymi przyłączenia (rodzaj i ciśnienie gazu).
- Jeśli stosowany gaz różni się od aktualnych ustawień urządzenia, to należy wezwać serwisanta lub dystrybutora.
- Przystosowanie kuchenki do pracy z innym rodzajem gazu wymaga wymiany dysz (patrz TABELA DYSZ).
- W przypadku naprawy lub uszkodzenia uszczelki elementy funkcjonalne wymagają sprawdzenia i ponownego uszczelnienia zgodnie z instrukcją montażu. Należą do nich nieruchoma dysza dużego płomienia i śruba do regulacji małego płomienia.

### PODŁĄCZANIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

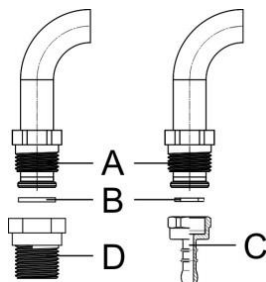
- Urządzenie należy podłączyć do sieci gazowej lub butli z gazem zgodnie z instrukcją miejscowej gazowni.
- Po prawej stronie urządzenia znajduje się złącze gazowe z gwintem zewnętrznym wg EN ISO 228-1 lub EN 10226-1 / -2 (w zależności od obowiązujących w danym kraju przepisów dotyczących przyłącza).
- Wraz z urządzeniem dostarczane jest złącze płynnego gazu ziemnego oraz uszczelka niemetalowa. (w zależności od modelu)
- Przy podłączaniu urządzenia do instalacji gazowej należy przytrzymać element G 1/2 lub R 1/2, tak by zapobiec jego obracaniu się. (w zależności od modelu)
- Do uszczelnienia złączy stosować zatwierdzone uszczelki niemetalowe i zatwierdzone materiały uszczelniające. Każdą uszczelkę używa się tylko raz. Grubość płaskich niemetalowych uszczelki może odkształcić się maksymalnie o 25%.
- Podłączyć urządzenie do sieci gazowej przy pomocy certyfikowanego przewodu elastycznego. Wąż nie może dotykać górnej części urządzenia.

### Podłączenie przy pomocy przewodu elastycznego



Jeśli urządzenie jest podłączane przy użyciu przewodu elastycznego, droga przewodu oznaczona symbolem "A" jest niedopuszczalna. W przypadku natomiast zastosowania metalowej rurki, dopuszczalna jest także opcja "A".

## Złącze gazowe



- A Złączka EN ISO 228-1
- B Nietalowa uszczelka o grubości 2 mm
- C Złącze przewodu elastycznego do płynnego gazu ziemnego (w zależności od obowiązujących w danym kraju przepisów dotyczących przyłącza)
- D Złączka EN 10226-1 / -2 (w zależności od obowiązujących w danym kraju przepisów dotyczących przyłącza).

Po podłączeniu sprawdzić działanie palników. W środku palących się płomieni powinno wyraźnie być widać niebieski i zielony kolor. Jeśli płomień jest niestabilny, ewentualnie zwiększyć moc minimalną. Wyjaśnić użytkownikowi, w jaki sposób działają palniki, i wspólnie przeanalizować instrukcję montażu.



Po podłączeniu urządzenia sprawdzić uszczelnienie wszystkich złączy.

## PRZYSTOSOWANIE PALNIKÓW DO INNEGO RODZAJU GAZU

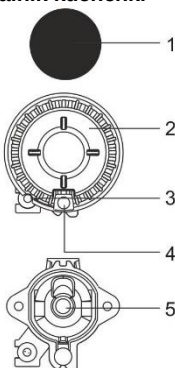
- Przystawienie palników na inny rodzaj gazu nie wymaga zdejmowania kuchenki z blatu.
- Przed wprowadzeniem zmian wyłączyć urządzenie z prądu i zamknąć zawór dopływu gazu.
- Istniejące dysze przeznaczone do znamionowego obciążenia cieplnego wymienić na odpowiednie dysze obsługujące nowy rodzaj gazu (patrz tabela).
- Przy przestawianiu urządzenia na obsługę płynnego gazu ziemnego dokręcić śrubę regulacji minimalnego obciążenia aż do uzyskania minimalnego obciążenia cieplnego.
- Przy przestawianiu urządzenia na obsługę gazu ziemnego odkręcić śrubę regulacji minimalnego obciążenia, tak by uzyskać minimalne obciążenie cieplne, ale nie więcej niż 1,5 obrotu.

**Po przestawieniu urządzenia** na inny rodzaj gazu zastąpić nową naklejką starą naklejkę z informacją o rodzaju gazu (na tabliczce znamionowej) i sprawdzić działanie i uszczelnienie urządzenia. Upewnić się, że przewody elektryczne, przewód włosowaty termostatu i termoogniwa nie wystają na obszar przepływu gazu.

## Elementy regulacyjne

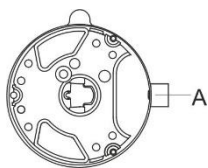
- Elementy do regulacji minimalnego obciążenia cieplnego palników są dostępne poprzez otwory na panelu sterowania.
- Zdjąć pokrętła regulacyjne.

## Palnik kuchenki



- 1 Nakrywka korony palnika
- 2 Korona palnika z nakrywką
- 3 Termoogniwo (lub w niektórych modelach zabezpieczenie termoelektryczne)
- 4 Świeca zapłonowa
- 5 Dysza

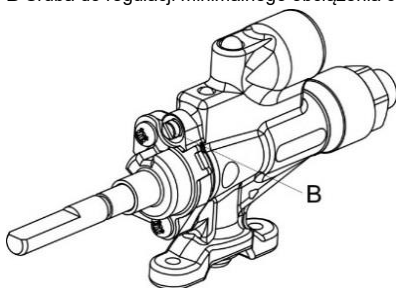
## Palnik wielopierscieniowy (Palnik potrójny)



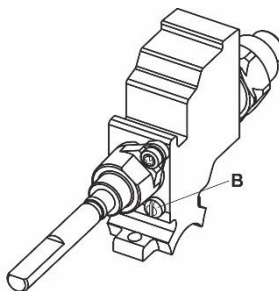
A Dysza

## Zawór gazowy z zabezpieczeniem

B Śruba do regulacji minimalnego obciążenia cieplnego



Copreci



Sabaf

## UTYLIZACJA



Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska, które bez zagrożenia dla środowiska można poddawać recyklingowi, utylizować lub niszczyć. W tym celu materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu symbol oznacza, że produktu nie powinno się traktować jak normalnych odpadów domowych. Produkt należy przekazać w celu przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prawidłowa utylizacja produktu ułatwi zapobieżenie negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby się pojawić w przypadku nieprawidłowej utylizacji produktu. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat utylizacji i przetwarzania produktu proszę skontaktować się z właściwą jednostką samorządu lokalnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, przedsiębiorstwem utylizacji odpadów lub sklepem, w którym produkt został nabyty.

## TEST PIECZENIA

Testowano zgodnie z normą EN 60350-1.

### PIECZENIE

| Posilek                 | Wyposażenie                                                                 | Poziom<br>przewodzenia<br>(od dołu) | System                                                                              |                                                                                     | Temperatura<br>(°C) | Czas trwania<br>pieczenia<br>(w minutach) |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|
| Ciastka<br>jeden poziom | płytką emaliowaną<br>blacha do pieczenia                                    | 3                                   | ==                                                                                  |    | 140-150*            | 20-35                                     |
| Ciastka<br>jeden poziom |                                                                             | 3                                   |    |    | 140-150*            | 20-35                                     |
| Ciastka<br>dwa poziomy  |                                                                             | 2, 3                                |    |    | 140-150*            | 30-45                                     |
| Ciastka<br>trzy poziomy |                                                                             | 2, 3, 4                             |    |    | 130-140*            | 30-45                                     |
| Placki<br>jeden poziom  | płytką emaliowaną<br>blacha do pieczenia                                    | 3                                   | ==                                                                                  |    | 160-170*            | 20-35                                     |
| Placki<br>jeden poziom  |                                                                             | 3                                   |    |    | 160-170*            | 20-35                                     |
| Placki<br>dwa poziomy   |                                                                             | 2, 3                                |    |    | 140-150*            | 30-45                                     |
| Placki<br>trzy poziomy  |                                                                             | 2, 3, 4                             |    |    | 140-150*            | 35-50                                     |
| Tort                    | okrągła tortownica<br>metalowa ø26 /ruszt                                   | 2                                   | ==                                                                                  |    | 160-170*            | 20-35                                     |
| Tort                    |                                                                             | 2                                   |    |    | 160-170*            | 20-35                                     |
| Placek<br>jabłkowy      | 2x okrągła<br>tortownica<br>metalowa ø20 /ruszt                             | 2                                   | ==                                                                                  |  | 170-180             | 50-70                                     |
| Placek<br>jabłkowy      |                                                                             | 3                                   |  |  | 160-170             | 50-70                                     |
| Grzanka                 | ruszt                                                                       | 4                                   | ▼▼▼▼                                                                                |                                                                                     | 230*                | 0,5-3                                     |
| Kotlety<br>mielone      | ruszt + płytką<br>blacha do pieczenia<br>do chwytania<br>kapiącego tłuszczu | 4                                   | ▼▼▼▼                                                                                |                                                                                     | 230                 | 20-35                                     |

\* Nagrząć wstępnie piekarnik na 10 minut.

# TABELA DYSZ

| Rodzaj gazu, ciśnienie                                                                                                                                    |                                    | Palnik pomocniczy |                                     | Palnik normalny |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
| Liczba Wobbego                                                                                                                                            |                                    | Standard          |                                     |                 |                                     |
|                                                                                                                                                           |                                    | max               | min                                 | max             | min                                 |
| <b>Gaz ziemny H</b><br>Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup><br><b>Gaz ziemny E,</b><br><b>Gaz ziemny E+</b><br>Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup><br>G20, p=20 mbar | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 1,0               | 0,48                                | 1,9             | 0,48                                |
|                                                                                                                                                           | Zużycie (l/h)                      | 95                | 46                                  | 181             | 46                                  |
|                                                                                                                                                           | Typ dyszy (1/100 mm)               | 72 X              | 26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup> | 103 Z           | 26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup> |
|                                                                                                                                                           | ID dyszy                           | 690771            |                                     | 568169          |                                     |
| <b>Gaz płynny 3B/P</b><br>Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup><br>G30, p=37 mbar                                                                                | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 1,1               | 0,55                                | 2,1             | 0,55                                |
|                                                                                                                                                           | Zużycie (g/h)                      | 80                | 40                                  | 153             | 40                                  |
|                                                                                                                                                           | Typ dyszy (1/100 mm)               | 50                | 26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup> | 68              | 26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup> |
|                                                                                                                                                           | ID dyszy                           | 690780            |                                     | 568175          |                                     |

| Rodzaj gazu, ciśnienie                                                                                                                                    |                                    | Duży palnik |                                     | Palnik wielopierscieniowy |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------|-------------------------------------|---------------------------|------------------|
| Liczba Wobbego                                                                                                                                            |                                    | max         | min                                 | max                       | min              |
| <b>Gaz ziemny H</b><br>Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup><br><b>Gaz ziemny E,</b><br><b>Gaz ziemny E+</b><br>Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup><br>G20, p=20 mbar | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 3,0         | 0,76                                | 3,6                       | 1,56             |
|                                                                                                                                                           | Zużycie (l/h)                      | 286         | 72                                  | 343                       | 149              |
|                                                                                                                                                           | Typ dyszy (1/100 mm)               | 130 H3      | 33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup> | 145 H3                    | 57 <sup>1)</sup> |
|                                                                                                                                                           | ID dyszy                           | 574285      |                                     | 568170                    |                  |
| <b>Gaz płynny 3B/P</b><br>Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup><br>G30, p=37 mbar                                                                                | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 3,3         | 0,85                                | 3,8                       | 1,75             |
|                                                                                                                                                           | Zużycie (g/h)                      | 240         | 62                                  | 277                       | 127              |
|                                                                                                                                                           | Typ dyszy (1/100 mm)               | 86          | 33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup> | 94                        | 57 <sup>1)</sup> |
|                                                                                                                                                           | ID dyszy                           | 574287      |                                     | 568176                    |                  |

1) Copreci / 2) Sabaf

- Śruby do regulacji gazu płynnego są fabrycznie zainstalowane i ustawione na rodzaj gazu, którego dotyczy fabryczne ustawienia domyślne.
- Przy przezbrajaniu urządzenia na inny rodzaj gazu śrubę regulacyjną należy dokręcić lub odkręcić, tak by ustawić wymagany przepływ gazu (nie odkręcać śruby regulacyjnej więcej niż 1,5 obrotu).

Moc palnika jest oznaczona górną wartością kaloryczną Hs.



**Podłączenie do instalacji gazowej i przebrojenie na inny rodzaj gazu może wykonać upoważniony przez dystrybutora gazu specjalista lub autoryzowany serwisant!**









GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o  
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)