gorenje

PL

KUCHNIA GAZOWO - ELEKTRYCZNA

PL

Szanowni użytkownicy,
zakupili Państwo produkt z naszej nowej serii kuchni gazowo - elektrycznych. Naszym życzeniem jest, by produkt nasz dobrze Państwu służył. Podczas jego użytkowania należy przestrzegać określonych reguł. W Państwa interesie leży zatem dokładne przestudiowanie niniejszej instrukcji i użytkowanie wyrobu zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.

WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA

Środki bezpieczeństwa

- Dzieci w wieku ośmiu lat oraz starsze, a także osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby, którym brakuje doświadczenia lub wiedzy, mogą użytkować niniejsze urządzenie pod odpowiednią opieką lub też jeżeli wcześniej zostały odpowiednio pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz rozumieją zagrożenia, które mogą wyniknąć na skutek nieprawidłowego użytkowania tego urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić urządzenie lub wykonywać prace związane z jego konserwacją jedynie pozostając pod odpowiednim nadzorem.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części podczas używania są gorące. Należy uważać na to, aby nie dotykać palników. Zapobiegać dostępowi małych dzieci • OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie odkładać żadnych przedmiotów na powierzchnię płyty.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie z tłuszczem lub olejem na kuchence bez nadzoru może być niebezpieczne i może być przyczyną pożaru. NIGDY nie gasić ognia wodą, ale wyłączyć urządzenie a następnie płomienie przykryć np. pokrywką lub mokrą tkaniną.
- UWAGA: Proces gotowania musi być pod nadzorem. Krótkotrwały proces gotowania musi być wciąż pod nadzorem.
- OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia płyty indukcyjnej lub palnika jest popękana, wyłączyć urządzenie i bezpiecznik, aby zapobiec możliwości urazu prądem elektrycznym.
- Używać tylko sondy termicznej zalecanej do tego piekarnika.
- OSTRZEŻENIE: Zapewnić, aby urządzenie było przed wymianą żarówki oświetlenia wyłączone, aby zapobiec możliwości urazu prądem elektrycznym.

- Nie używać gruboziarnistych środków ściernych lub ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię, co może mieć za skutek rozbicie szyby.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używać czyszczarek parowych i ciśnieniowych. Grozi niebezpieczeństwo urazu prądem elektrycznym.Urządzenie nie jest przygotowane do obsługi z pomocą timerów zewnętrznych i innych specjalnych systemów do obsługi.
- OSTRZEŻENIE: Używać tylko osłon płyty kuchenki skonstruowanych przez producenta kuchenki lub podanych przez producenta urządzenia w instrukcji użytkowania jako nadające się, lub osłon płyty kuchenki wbudowanych w urządzeniu. Używanie nieprawidłowych osłon może być przyczyną urazów.

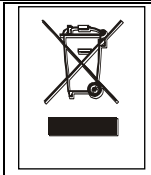
Ostrzeżenie

- Urządzenie może podłączyć do sieci tylko technik serwisowy lub odpowiednio wykwalifikowana osoba. .
- Manipulacja z urządzeniem lub nieprawidłowa ingerencja serwisowa może być przyczyną ryzyka poważnego zranienia, ewentualnie uszkodzenia wyrobu. Instalację, wszelkie naprawy, zmiany i ingerencje do urządzenia może przeprowadzać zawsze tylko technik serwisowy lub osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.
- W sieci elektrycznej przed urządzeniem należy umieścić urządzenie do odłączania wszystkich biegunów urządzenia od sieci, które ma odległość styków w rozłączonym stanie min. 3 mm (dalej w tekście nazwane wyłącznik główny).
- Wyrób jest przeznaczony wyłącznie do gotowania. Nie używać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń. Nie odkładać pustych naczyń na palniki.
- Nie wolno jej używać do innych celów np. ogrzewania pomieszczeń, ponieważ istnieje ryzyko wzrostu stężenia spalin, zagrażające życiu. Zarazem może dojść do uszkodzenia podstawowej funkcji kuchni pod wpływem zbyt dużego obciążenia cieplnego. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania.Przymknięcie kabla zasilania na przykład drzwiczkami piekarnika może spowodować zwarcie i uszkodzić urządzenie. Należy dbać o prawidłowe umieszczenie kabli zasilających w bezpiecznej odległości.
- Kable zasilające urządzenia lub innych urządzeń nie mogą się stykać z płytą kuchenki lub innymi gorącymi częściami kuchenki.

- Podczas czyszczenia i napraw wyłączyć wyłącznik główny zasilania.
- Nie ogrzewać jedzenia w folii aluminiowej, naczyniach z tworzyw sztucznych i podobnych. Niebezpieczeństwo roztopienia, pożaru, ewentualnie uszkodzenia płyty indukcyjnej.
- Szczególną uwagę zwracać na gotowanie w piekarniku. Ze względu na wysokie temperatury mogą być brytfanny, blachy, ruszty i ściany piekarnika gorące. Używać rękawic kuchennych.
- Nigdy nie zakrywać ścian wewnętrznych piekarnika folią aluminiową, nie kłaść naczyń do pieczenia na dno piekarnika. Folia aluminiowa uniemożliwia cyrkulację powietrza, znacznie pogorszy proces pieczenia i uszkodzi warstwę wierzchnią wewnętrznego płaszcza.
- Drzwi piekarnika mogą być podczas procesu pieczenia gorące. Niektóre modele mają dlatego zainstalowaną na drzwiach trzecią szybę, która wyraźnie pomaga chronić powierzchnię zewnętrzną drzwiczek przed nadmiernym nagrzewaniem.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie wolno instalować za dekoracyjny drzwiczki.
- W schowku piekarnika nigdy nie przechowywać przedmiotów palnych, wybuchowych, agresywnych dla skóry (papier, ścierki, plastikowe torebki, środki czyszczące, detergenty, aerozole). Zapobiegnie to niebezpieczeństwu pożaru podczas pracy urządzenia. Przechowywać tylko akcesoria do pieczenia (brytfanny, blachy, itp.).
- W razie przeciążenia drzwiczek piekarnika może dojść do uszkodzenia zawiasów. Nie kłaść na otwarte drzwiczki ciężkich naczyń. Podczas czyszczenia nie opierać się o otwarte drzwiczki. Nie siadać i nie stawać na otwartych drzwiczkach piekarnika (Uwaga na dzieci!) Przed czyszczenie piekarnika zdjąć drzwiczki piekarnika.Urządzenie jest przeznaczone do umieszczenia bezpośrednio na podłodze. Nie używać żadnego podkładu lub podstawek.
- Urządzenie jest przeznaczone do umieszczenia bezpośrednio na podłodze. Nie używać żadnego podkładu lub podstawek.
- Powierzchnia szuflady schowka może się nagrzać na wysoką temperaturę. Po wysunięciu gorącej szuflady może dojść do uszkodzenia powierzchni i/lub przedmiotów, których dotknie lub będzie blisko nich. Nie używać urządzenia z wyciągniętą szufladą. Rzeczy ułożone w szufladzie mogą być gorące, nie wolno wkładać do dolnego schowka przedmiotów palnych i łatwopalnych.

- Produkt nie jest podłączony do urządzenia odprowadzania spalin. Produkt musi być zainstalowany i podłączony zgodnie z obowiązującymi przepisami montażowymi. Szczególną uwagę należy poświęcić wymaganiom dotyczącym wentylacji pomieszczeń.
- Proszę sprawdzić, czy dane o napięciu zasilającym oraz rodzaju i ciśnieniu gazu, podane na tabliczce znamionowej zgodne są z napięciem zasilania elektrycznego oraz rodzajem i ciśnieniem gazu w Państwa sieci elektrycznej i gazowej.
- Instalacji, wszelkich napraw, regulacji oraz ewentualnego dostosowania kuchni do innego rodzaju gazu może dokonywać tylko firma posiadająca uprawnienia specjalistyczne do tego rodzaju prac, oraz autoryzację firmy.
- Zainstalowanie kuchni oraz ewentualne dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu powinno zostać potwierdzone przez wpis do karty gwarancyjnej. Bez takiego wpisu nie można wnosić o naprawę gwarancyjną.
- Zaleca się, aby co najmniej raz na dwa lata firma posiadająca odpowiednie uprawnienia dokonała przeglądu i konserwacji urządzenia. Zapobiegnie to występowaniu usterek w pracy urządzenia i przedłuży jego żywotność.
- W przypadku wystąpienia charakterystycznego zapachu ulatniającego się gazu, należy natychmiast odciąć dopływ gazu (zaworem odcinającym znajdującym się przed urządzeniem). Urządzenie można ponownie użytkować dopiero po stwierdzeniu i usunięciu przyczyny nieszczelności (przez firmę, posiadającą odpowiednie uprawnienia) oraz po dokładnym przewietrzeniu pomieszczenia, w którym znajduje się kuchnia.
- Przy użytkowaniu urządzenia do gotowania na gaz wytwarza się ciepło i wilgotność w pomieszczeniu, gdzie urządzenie zainstalowano. Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowego wietrzenia, np. poprzez otwarcie okien.
- Należy zapewnić dostęp powietrza do urządzenia, zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami.
- Zabrania się sprawdzania szczelności urządzenia lub lokalizacji ulatniania się gazu przy pomocy otwartego ognia.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia części gazowej lub elektrycznej urządzenia zabrania się dokonywania napraw samodzielnie, urządzenie należy odłączyć i zwrócić się o pomoc do punktu naprawczego.

- W przypadku przerwy dłuższej niż 3 dni w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny instalacji gazowej. Po przerwie dłuższej niż 3 miesiące zaleca się sprawdzenie wszelkich funkcji użytkowych urządzenia.
- W razie znacznych zmian w otoczeniu (środowisku) kuchni, które mogłyby spowodować niebezpieczeństwo pożaru albo wybuchu (np. klejenie płytek PCV, linoleum, przy pracy z lakierami itp.), należy wcześniej (przed rozpoczęciem prac)wyłączyć kuchnię z eksploatacji.
- Niedopuszczalne jest umieszczanie materiałów palnych w pobliżu pól grzejnych, elementów grzejnych piekarnika oraz w szufladzie (schowku).
- Na powierzchni kuchni ani w odległości mniejszej niż wynosi odległość bezpieczna nie mogą znajdować się przedmioty z materiałów palnych (najmniejsza odległość urządzenia od materiałów palnych w kierunku głównego promieniowania wynosi 750 mm, w innych kierunkach 100 mm).
- Wyposażenia, na którym są oznaki zużycia lub uszkodzenia mechanicznego powierzchni, ewentualnie inne uszkodzenia nie używać.
- Producent nie zaleca używania żadnych pomocy służących np. podtrzymywaniu płomienia lub zwiększających efektywność kuchni.
- Kuchnia nie może być przenoszona za płytę podpalnikową.
- Nie wolno opuszczać nakrywy, gdy palniki płoną lub włączona jest płyta grzejna.
- W przypadku niedotrzymania wskazówek i zaleceń podanych w niniejszej instrukcji producent nie odpowiada za powstanie ewentualnych szkód.
- Kuchnia może być zamontowana jedynie przy ścianie wykonanej z niepalnych materiałów.
- Proszę sprawdzić, czy dane o napięciu zasilającym, podane na tabliczce znamionowej, która umieszczona jest na przedniej listwie widocznej po wyjęciu szuflady kuchni, zgodne są z napięciem zasilania elektrycznego w Państwa sieci elektrycznej.
- Wyrób musi zostać przyłączony do sieci elektrycznej zgodnie ze schematem podłączenia.
- Jeżeli kuchnia nie jest używana - wszystkie przełączniki powinny być wyłączone.
- W przypadku stwierdzenia usterki w instalacji elektrycznej - nie wolno usuwać jej samemu. W takiej sytuacji należy zaprzestać eksploatacji urządzenia i wezwać do usunięcia usterek uprawnioną firmę.

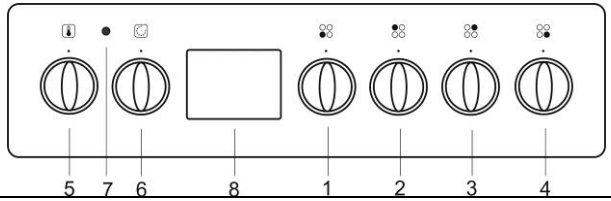


Symbol na wyrobie lub jago opakowaniu podaje, że ten wyrób nie jest odpadem komunalnym. Należy go odwieźć do zbiornicy do recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie prawidłowej likwidacji tego wyrobu pomoże zapobiec negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niewłaściwą likwidacją tego wyrobu. Bliższe informacje o recyklingu tego wyrobu można uzyskać w miejscowym urzędzie, służb zajmujących się likwidacją odpadu komunalnego lub u sprzedawcy.

Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do zwykłego przygotowywania żywności w gospodarstwach domowych i nie może być używany do innych celów. Poszczególne możliwości jego użycia są w wyczerpujący sposób opisane w niniejszej instrukcji.

ELEMENT STERUJĄCE KUCHNI



1. Pokrętło lewego przedniego palnika
2. Pokrętło lewego tylnego palnika
3. Pokrętło prawego tylnego palnika
4. Pokrętło prawego przedniego palnika
5. Pokrętło termostatu piekarnika
6. Pokrętło przełącznika funkcji piekarnika
7. Lampka sygnalizacyjna termostatu
8. Programator elektroniczny

ZASADY OBOWIĄZUJĄCE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU

Przed pierwszym włączeniem kuchni należy usunąć całość opakowania.
Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy, przy pomocy wyłącznika głównego, odciąć dopływ energii elektrycznej, wyczyścić kuchnię i jej wyposażenie. Po wyschnięciu oczyszczonych powierzchni należy włączyć wyłącznik główny i dalej postępować zgodnie z instrukcją. Informujemy, że nie wolno czyścić i demontować innych części kuchni, niż podane w rozdziale “Czyszczenie i konserwacja kuchni”.

UWAGA
Przed pierwszym użyciem usunąć nalepki z drzwi piekarnika.

PIEKARNIK
Pokrętło przełącznika funkcji piekarnika ustawić w pozycji “grzałka górna i dolna”. Pokrętło termostatu ustawić na temp. 250° C. Włączony piekarnik pozostawić przez ok. 1 godz. (przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika). Zapewnić należyte wietrzenie pomieszczenia. W ten sposób zostaną usunięte środki konserwujące i zapachy przed pierwszym użytkowaniem piekarnika.

UŻYTKOWANIE KUCHNI

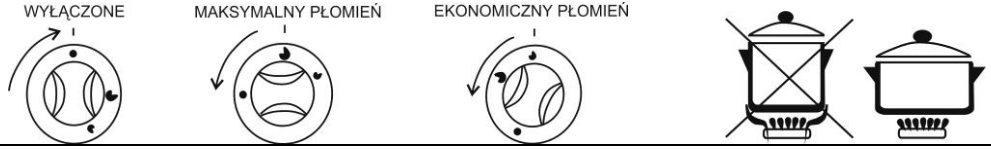
- Kuchnię mogą użytkować - zgodnie z niniejszą instrukcją - wyłącznie osoby dorosłe. W pomieszczeniu, gdzie znajduje się kuchnia, nie wolno pozostawiać dzieci bez opieki. Użytkowanie kuchni gazowo-elektrycznej wymaga nieustającego nadzoru.
- Obciążenie blachy do pieczenia wsuwanej do rowków piekarnika może wynosić maksymalnie 3kg. Obciążenie rusztu wraz z brytfanną lub z blachą do pieczenia może wynosić maksymalnie 7kg.
- Blacha do pieczenia i brytfanna nie są przeznaczone do długotrwałego przechowywania żywności (dłużej niż 48 godzin). Przy dłuższym przechowywaniu żywności, należy ją przełożyć do odpowiedniego naczynia.

ZAPALENIE PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH
ZAPALANIE PALNIKA Z ZABEZPIECZENIEM

- Lekko wcisnąć pokrętło i obracać nim w lewo aż do pozycji “Maksymalny płomień”.
- Wcisnąć pokrętło do oporu w kierunku panelu.
- Podpalić gaz zapałką lub zapalniczką.
- Po zapaleniu palnika przytrzymać pokrętło wciśnięte jeszcze przez około 5 sekund, dopóki nie nagrzeje się czujnik zabezpieczenia płomienia.
- Zwolnić pokrętło i sprawdzić czy palnik pali się.
- Jeżeli palnik zgaśnie po zwolnieniu pokrętła, całą procedurę zapalania należy powtórzyć.
- Następnie ustawić pokrętło do wymaganego położenia.

WYŁĄCZENIE PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH

Należy przekręcić odpowiednie pokrętło na pozycję - “WYŁĄCZONE”. Proszę sprawdzić, czy ogień zgasł.
Nie wolno zamykać nakrywy, jeżeli palniki są gorące.



GOTOWANIE

Do gotowania należy używać naczyń niskich i szerokich. Należy uważać, by płomienie palącego się gazu ogrzewały tylko dno naczynia i nie przechodziły poza jego krawędzie.Kuchnia wyposażona jest w palniki różnej wielkości. Dla efektywnego (ekonomicznego) wykorzystania gazu, należy używać naczyń z zalecanymi średnicami: dla palnika małego ∅ 120 do ∅ 160 mm, dla palnika średniego 160 do ∅ 220 mm, dla palnika dużego ∅ 220 do ∅ 280 mm.
Moc palnika (wielkość płomienia) można regulować pokrętłem w zakresie pozycji od „PŁOMIEŃ MAKSYMALNY“ do „PŁOMIEŃ EKONOMICZNY“.
Po doprowadzeniu potrawy do wrzenia należy obniżyć moc palnika tak, by wystarczyła do utrzymania posiłku w stanie gotowania.

ZALECENIA PRZY UŻYTKOWANIU SZKLANEJ NAKRYWY

UWAGA!

Szklana nakrywa może pęknąć przy nagrzaniu. Przed opuszczeniem nakrywy, należy wyłączyć wszystkie palniki.

- W kuchni wyposażonej w szklaną nakrywę, należy stosować się do następujących zasad które pozwolą zapobiec uszkodzeniu lub rozbiciu szkła nakrywy.

- Nie wolno zapalać palników przy opuszczonej nakrywie.
- Nie wolno wykorzystywać opuszczonej nakrywy jako blatu roboczego.
- Nakrywę należy zawsze otwierać, aż do jej skrajnego położenia. Podczas opuszczania nakrywy należy przytrzymywać ją aż do samego końca.
- Podczas gotowania garnki nie mogą dotykać nakrywy.
- Wszelkie zanieczyszczenia należy usuwać z nakrywy bezpośrednio po zakończeniu gotowania.
- Do czyszczenia nakrywy nie wolno używać agresywnych środków czyszczących, oraz środków mogących spowodować zadrapania powierzchni nakrywy lub jej ornamentyki.

PIEKARNIK

WEWNĘTRZNA PRZESTRZEŃ PIEKARNIKA

Piekarnik z wytłoczonymi bocznymi ściankami z trzema rowkami służącymi do wsunięcia rusztu.

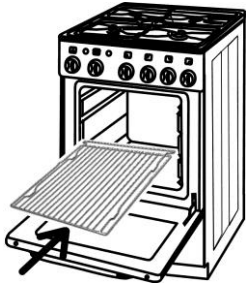
WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA

Wymagany tryb pracy piekarnika nastawia się przez przekręcenie pokrętła sterowania pracy piekarnika. Pokrętłem można kręcić w obie strony.
Wartość temperatury ustawia się przy pomocy pokrętła termostatu piekarnika. Wymaganą temperaturę wewnątrz piekarnika utrzymuje termostat, w zakresie 50 - 250° C. Przekręcając pokrętło termostatu w prawo nastawiamy wyższą temperaturę. Przekręcając w odwrotnym kierunku - obniżamy temperaturę.
Pokrętłem termostatu można kręcić tylko w jedną stronę, przy przekręceniu pozycji zerowej termostat zostanie uszkodzony.

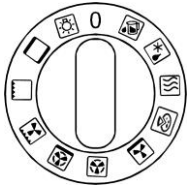
UWAGA:

Nie wolno przykrywać dna piekarnika folią aluminiową. Nie wolno kłaść bezpośrednio na dno piekarnika blach, brytfann lub naczyń z potrawami jak również bezpośrednio samych potraw. Przykrycie dna piekarnika, spowoduje jego miejscowe przegrzewanie i nieodwracalne uszkodzenie.

WKŁADANIE RUSZTU DO PIEKARNIKA



OPIS FUNKCJI



Odrębne oświetlenie piekarnika. Światło pali się cały czas podczas pracy piekarnika
Statyczne ogrzewanie piekarnika przy pomocy górnej i dolnej grzałki. Termostat działa w zakresie temperatur 50 ÷ 250° C.
Grillowanie grzałką z wykorzystaniem podczerwieni. Termostat nastawiony na temperaturę maksymalną.
Grillowanie + włączony wentylator. Temperatura z powodu obiegu powietrza jest wyższa w górnych partiach piekarnika (nad rusztem lub brytfanną). Termostat działa w zakresie temperatur 150 ÷ 250° C. Uwaga: Funkcja jest odpowiednia do grillowania lub pieczenia większych kawałków mięsa przy wyższej temperaturze.
Jednoczesne działanie grzałki dolnej, grzałki okrągłej oraz wentylatora. Temperatura regulowana termostatem. Uwaga: Funkcja przeznaczona jest do szybkiego nagrzewania piekarnika przed pieczeniem właściwym. Po osiągnięciu wymaganej temperatury należy piekarnik przełączyć na wybraną funkcję pieczenia.
Jednoczesne działanie grzałki okrągłej oraz wentylatora. Obieg powietrza powoduje wyrównywanie temperatury w całym piekarniku. Termostat działa w zakresie temperatur 50 ÷ 250° C. Uwaga: Można piec dania na dwóch blachach jednocześnie. Odpowiednie zwłaszcza w przypadku pieczywa oraz większej ilości dań.
Ciepło pochodzące od dolnej grzałki rozprowadzane jest wentylatorem. Obieg powietrza powoduje wyrównywanie temperatury w całym piekarniku. Termostat działa w zakresie temperatur 50 ÷ 250° C.
Pizza system Ta nowa funkcja piekarnika jest idealna do przygotowania pizzy. Pizzę pieczemy w piekarniku wygrzanym do temperaury około 190 - 210°C. Blachę do pieczenia z pizzą umieścić w dolnym rowku przez czas 15 – 20 minut w zależności od wielkości i rodzaju pizzy. Podany czas pieczenia jest tylko orientacyjny Zależy od wielkości i rodzaju pizzy.
Strefa podgrzewania - utrzymanie ciepłoty gotowych dań (ruszt umieścić w drugim rowku) Funkcja służy do podgrzania wcześniej przygotowanych potraw, lub utrzymania ciepłoty gotowych dań. Temperaturę w piekarniku ustawić na 70°C, naczynie z odgrzewanym

daniem umieścić na ruszcie wsuniętym w drugi rowek piekarnika. Czas podgrzewania zależy od Ciebie, ale nie powinien być zbyt krótki, tylko taki aby danie było dostatecznie podgrzane

Ten tryb nastawy funkcji piekarnika przeznaczony jest do suszenia oraz rozmrażania żywności. Wentylator w ruchu, termostat wyłączony (lub nastawiony na min.). Włączony wentylator powoduje intensywny obieg powietrza w piekarniku.
Uwaga: Funkcja przydatna do rozmrażania dań czy półproduktów.

Grzałkę dolną - Aqua clean można również używać do czyszczenia piekarnika. Szczegóły dotyczące czyszczenia, można przeczytać w rozdziale "Czyszczenie i konserwacja".

AQUA Clean - (patrz rozdział „Czyszczenie“).

ZALECENIA I RADY

Podajemy orientacyjne, zalecane temperatury wnętrza piekarnika przy przygotowywaniu potraw:

50 – 70° C - suszenie
130 - 150° C - duszenie
150 - 170° C - sterylizacja
180 - 220° C - pieczenie ciast
220 - 250° C - pieczenie mięsa

Dokładną temperaturę przygotowywania poszczególnych potraw należy określić w sposób doświadczalny. Dobrze jest wstępnie ogrzać piekarnik do określonej temperatury - przed umieszczeniem w nim potrawy. Lampka sygnalizacyjna termostatu pali się, jeśli nie została osiągnięta założona (zaprogramowana) wartość temperatury wewnątrz piekarnika. Po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury – lampka sygnalizacyjna termostatu gaśnie. Ruszt piekarnika, blachę lub brytfannę najlepiej umieścić w drugim rowku w ściance od dołu piekarnika. W miarę możliwości, należy do minimum ograniczyć otwieranie drzwiczek piekarnika, gdyż dochodzi do nagłych zmian temperatury wewnątrz piekarnika - przedłuża się czas obróbki termicznej, może dojść do przypalenia potraw.

GRILLOWANIE NA RUSZCIE

- Przygotowaną potrawę położyć na ruszcie.
- Ruszt umieścić w bocznych rowkach w ściance piekarnika.
- Aby w trakcie pieczenia zbierać wyciekający z grillowanych dań sos można do niższych rowków w bocznych ścianach piekarnika wsunąć blachę lub wstawić brytfannę na dno piekarnika.

GRILLOWANIE

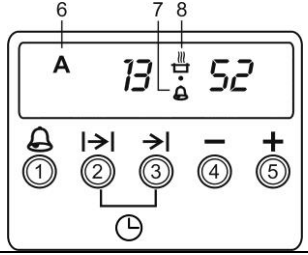
Grillować można tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika. Pozycja umieszczenia rusztu zależy od masy i rodzaju grillowanego dania.

UWAGA:

Podczas grillowania może dojść do dużego nagrzania niektórych elementów kuchni (drzwiczki i przylegające do piekarnika elementy kuchni) - należy zabronić dostępu do kuchni dzieciom.

STEROWANIE PIEKARNIKIEM PRZY POMOCY PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO

Programator elektroniczny służy do wyłączania piekarnika według nastawionego czasu. Stan wyłączenia lub włączenia programatora sygnalizowany jest świecącym symbolem garnka (8 – garnek) na wyświetlaczu.. Czas wyświetlany jest na wyświetlaczu w sposób ciągły. Programator zasilany jest z sieci elektrycznej. W przypadku zaniku napięcia w sieci elektrycznej, a następnie jego ponownego włączenia, wartości wskazywane na wyświetlaczu ulegną skasowaniu (migają cyfry 0.00 + symbol 6). W takim przypadku należy ponownie nastawić czas wskazywany przez programator.



1. Przycisk ustawienia sygnału dźwiękowego
2. Przycisk ustawienia czasu działania piekarnika
3. Przycisk ustawienia czasu zakończenia działania piekarnika
4. Przycisk do nastawy (-)
5. Przycisk do nastawy (+)
6. Symbol „A“ - świeci się od momentu nastawy do zakończenia działania piekarnika
   Symbol „A“- bliká, jakmile je činnost ukončena
7. Symbol minutnika
8. Symbol świeci się jeżeli piekarnik pracuje

PIEKARNIK MOŻE PRACOWAĆ W DWÓCH REŻIMACH:

- Bez zastosowania programatora elektronicznego (w takim przypadku na wyświetlaczu świeci się symbol garnka (8). Jeżeli symbol nie świeci się, należy nacisnąć jednocześnie przyciski 2 i 3, w innym przypadku piekarnik nie będzie funkcjonował). Sterowanie piekarnikiem odbywa się przy pomocy dwóch pokręteł - termostatu i przełącznika funkcji piekarnika.
- Z zastosowaniem programatora elektronicznego. Temperatura i reżim pracy nastawiany jest przy pomocy pokręteł piekarnika.

USTAWIENIE CZASU NA PROGRAMATORZE ELEKTRONICZNYM

Po podłączeniu kuchni do sieci elektrycznej na wyświetlaczu mruga wartość 0.00.
W celu ustawienia aktualnego czasu nacisnąć jednocześnie przyciski 2 i 3 (wyświetli się wartość 0.00 i symbol 8). Przyciskami 4 i 5 nastawić aktualny czas.

STEROWANIE RĘCZNE PRACĄ PIEKARNIKA

Jeżeli chcecie Państwo używać piekarnik bez programatora, symbol 6 nie może się świecić. Należy zawsze sprawdzić czy nie jest zaprogramowana godzina. Jeżeli symbol 6 świeci się, nacisnąć jednocześnie przyciski 4 i 5. Dopiero jak symbol 6 zgaśnie, możliwe jest używanie piekarnika w trybie ręcznym. .

Za pomocą programatora elektronicznego, można programować pracę piekarnika na dwa sposoby:
PÓŁAUTOMATYCZNY - piekarnik natychmiast rozpoczyna pracę, a po upływie nastawionego czasu samoczynnie się wyłączy.
AUTOMATYCZNY - piekarnik po uprzednim nastawieniu samoczynnie się włączy a następnie wyłączy.

TRYB DZIAŁANIA - PÓŁAUTOMATYCZNY

W tym trybie działania piekarnika można określić czas pracy piekarnika. Maksymalny czas pracy który można nastawić wynosi 23 godziny i 59 minut!

SPOSÓB POSTĘPOWANIA

Przykład:
Czas działania 1 godzina i 20 minut (1.20)
Ustawienie czasu działania piekarnika: Nacisnąć przycisk 2 (na wyświetlaczu pojawi się wartość 0.00 i symbol 8) i naciskać przycisk 5 do momentu gdy na wyświetlaczu pojawi się wartość 1.20. W czasie nastawy wyświetli się także symbol 6. Po upływie 5 sekund na wyśiwetlaczu ukaże się wskazanie zegara a symbol 6 będzie się świecić.

1. Włączenie piekarnika. Odpowiednim pokrętłem wybrać funkcję piekarnika oraz nastawić temperaturę pieczenia.
2. Piekarnik działa natychmiast po włączeniu (rozpoczyna pieczenie), a podczas pieczenia świeca się symbole 6 i 8.

3. Po upływie nastawionego czasu – w naszym przypadku po czasie 1 godziny i 20 minut:
   - piekarnik wyłączy się automatycznie (pieczenie zostanie zakończone)
   - zabrzmi przerywany sygnał dźwiękowy, który można wyłaczyć naciskając przyciski 1, 2 lub 3. Po upływie 2 minut sygnał dźwiękowy automatycznie się wyłączy.
   - symbol 8 zniknie
   - mruga symbol 6.
4. Wyłączyć piekarnik i nacisnąć jednocześnie przyciski 2 i 3, tak aby symbol 6 zgasł!. Gdy symbol 6 zniknie, piekarnik przejdzie w ręczny tryb sterowania.

TRYB DZIAŁANIA - AUTOMATYCZNY

W tym trybie działania piekarnika można określić czas pracy piekarnika, oraz czas jego zakończenia.
Maksymalny czas działania i zakończenia który można nastawić wynosi 23 godziny i 59 minut (nastawa zakończenia działania = aktualne wskazanie zegara + 23 godziny 59 minut).

UWAGA!

Jeżeli piekarnik nie zostanie włączony za pomocą odpowiedniego pokrętła, nie będzie działał automatycznie! .

SPOSÓB POSTĘPOWANIA

PRZYKŁAD:

Czas działania 1 godzina i 20 minut (1.20), godzina zakończenia 13.52.
Sprawdzić czy zegar wskazuje aktualny czas.
Ustawienie czasu działania piekarnika:

1. Nacisnąć przycisk 2 (na wywietlaczu pojawi się wartość 0.00 i symbol 8) i naciskać przycisk 5 do momentu gdy na wyświetlaczu pojawi się wartość 1.20. W czasie nastawy wyświetli się także symbol 6. Po upływie 5 sekund na wyśiwetlaczu ukaże się wskazanie zegara a symbole 6 i 8 będą się świecić.
2. Ustawienie czasu zakończenia pracy piekarnika:
   Nacisnąć przycisk 3 – pojawi się czas najbliższego możliwego zakończenia pracy piekarnika (aktualny czas + nastawiony czas pracy piekarnika). Nastepnie przyciskami 4 i 5 nastawić czas 13.52 – czas kiedy praca piekarnika ma zostać zakończona. Po upływie 5 sekund od zakończeniu nastawy, wyświetlacz będzie wskazywał aktualny czas oraz symbol 6. Symbol 8 zgaśnie (ponownie zaświeci się gdy piekarnik będzie pracował).

Włączenie piekarnika.

3. Odpowiednim pokrętłem wybrać funkcję piekarnika oraz nastawić temperaturę pieczenia.
4. Piekarnik włączy się automatycznie (w naszym przpadku o 12.32 - początek pieczenia) i będzie działał przez 1 godzinę i 20 minut aż do godziny 13.52 o której się wyłączy. W czasie działania piekarnika świeci się symbol 8.
5. W chwili gdy piekarnik się wyłączy:
   - zabrzmi przerywany sygnał dźwiękowy, który można wyłaczyć naciskając przyciski 1, 2 lub 3. Po upływie 2 minut sygnał dźwiękowy automatycznie się wyłączy,
   - symbol 8 zniknie
   - mruga symbol 6
6. Wyłączyć piekarnik i nacisnąć jednocześnie przyciski 2 i 3, tak aby symbol 6 zgasł!. Gdy symbol 6 zniknie, piekarnik przejdzie w ręczny tryb sterowania.

MINUTNIK

Programator elektroniczny, może być wykorzystywany również jako minutnik, który aktywuje się naciskając przycisk 1. Na wyświetlaczu pojawi się wartość 0.00. Za pomocą przycisków 4 i 5 nastawić wymagany czas. Na wyświetlaczu pojawi się symbol 7. W każdym momencie, można sprawdzić czas nastawionego minutnika naciskając symbol. 1. Po upływie nastawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć naciskając przyciski 1, 2 lub 3.

USTAWIENIE WYSOKOŚCI DŹWIĘKU:

- Programator elektroniczny, musi być w trybie zegara
- Przez naciśnięcie lewego przycisku 4, należy wybrać wysokość dźwięku z trzech możliwych poziomów.
- Wybraną wysokość dźwięku, programator zapamiętuje do najbliższej zmiany lub do wyłączenia zasilania, wtedy ustawienie powraca do najwyższego poziomu dźwięku.

UWAGA:

Po dokonaniu jakichkolwiek zmian, należy odczekać 5 sekund w celu ich zaprogramowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Przy czyszczeniu i konserwacji kuchni należy przestrzegać następujących zasad:

- Wszystkie pokrętła ustawić w pozycji “WYŁĄCZONE”.
- Odłączyć kuchenkę od sieci elektrycznej, wyłącznik główny musi być w pozycji WYŁĄCZONE”.
- Odczekać aż kuchnia ostygnie.

POWIERZCHNIE EMALIOWANE

Czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu. Tłuste plamy usunąć ciepłą wodą i specjalnym środkiem do czyszczenia emaliowanych powierzchni. Nie należy stosować środków ściernych, które mogłyby uszkodzić emaliowane powierzchnie.

PŁYTA PODPALNIKOWA

Zdjąć kratki i umyć je lub włożyć do zmywarki, po umyciu umieścić je z powrotem w zagłębieniach płyty podpalnikowej.
Elementy palników - kołpak, pierścień stabilizujący i kielichy palników zdjąć i moczyć je przez 10 minut w ciepłej wodzie z detergentem. Następnie wysuszyć i sprawdzić, czy wszystkie wycięcia palnika są czyste. Umieścić z powrotem na płycie.

UWAGA:

Mycie stabilizatorów płomienia w zmywarce jest niewskazane, gdyż wykonane są one z aluminium.

PIEKARNIK

Piekarnik należy czyścić przy użyciu detergentów lub specjalnych środków do czyszczenia piekarników. Nie wolno usuwać przypalonych resztek przy pomocy ostrych przedmiotów metalowych. Należy je zmoczyć, zetrzeć szczoteczką i wytrzeć szmatką.
Wyposażenie piekarnika (ruszt, brytfannę itp.) można myć ręcznie lub w zmywarce do naczy

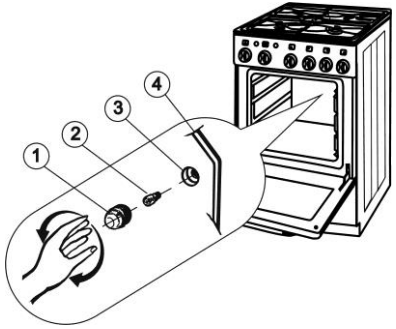
AQUA CLEAN

W celu bieżącego czyszczenia piekarnika (po każdym użyciu), zaleca się następujący sposób postępowania:

Przy wystudzonym piekarniku, ustawić pokrętło funkcji piekarnika w położenie . Pokrętło termostatu ustawić na 50° C. Do brytfanny, nalać 0,4 l wody i wsunąć do dolnego rowka. Po upływie 30 minut, pozostałości potraw na emalii piekarnika, zostaną zmiękczone i należy je wytrzeć wilgotną szmatką.

WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

- wszystkie pokrętła regulacyjne ustawić w pozycji “WYŁĄCZONE” i odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej
- zdemontować klosz ochronny żarówki - wykręcając go “w lewo”
- wykręcić niesprawną żarówkę - wkręcić nową żarówkę
- zamontować klosz ochronny żarówki

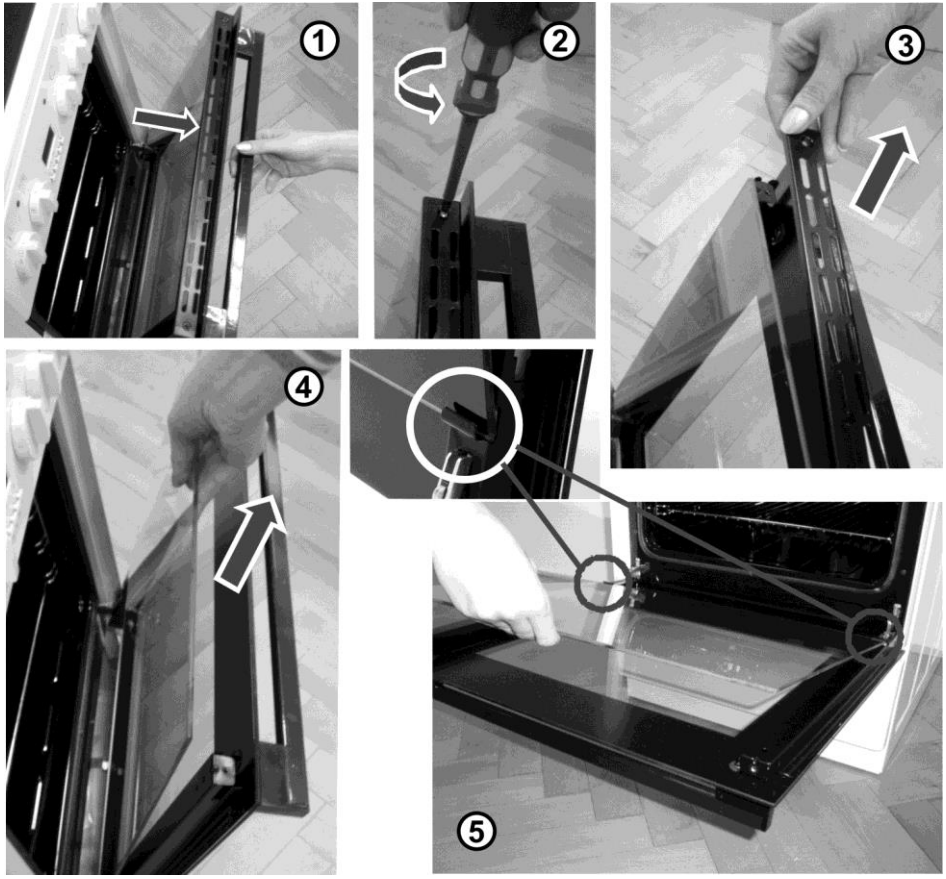


UWAGA:

Do oświetlenia piekarnika należy stosować wyłącznie żarówka T 300 °C, E 14, 230 V~, 25 W.

1. Klosz ochronny
2. Żarówka
3. Oprawka
4. Tylna ścianka piekarnika

PIEKARNIK:
Aby oczyścić wewnętrzną szybę drzwi



REKLAMACJE

Jeśli w okresie gwarancyjnym wystąpi usterka kuchni - nie powinno się usuwać jej samodzielnie. Reklamacje należy zgłaszać w jednym z podanych w Karcie Gwarancyjnej autoryzowanych serwisów MORA lub w centrum serwisowym MORA (tel. 0 / prefiks / 61 855 29 17). Przy zgłaszaniu reklamacji należy postępować zgodnie z instrukcją podaną w Karcie Gwarancyjnej. Bez ważnej, prawidłowo wypełnionej Karty Gwarancyjnej reklamacja nie może być przyjęta.

SPOSOBY WYKORZYSTANIA I UTYLIZACJI OPAKOWAŃ

Tektura falista, papier pakowy - sprzedaż w skupie makulatury
- odkładanie do pojemników zbiorczych na papier i makulaturę

Podstawki drewniane - do innego wykorzystania
- do odpadów komunalnych

Folia i woreczki plast. - do pojemników zbiorczych na plastik.

LIKWIDACJA URZĄDZENIA PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA

Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2012/19/EU o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Stare, zużyte urządzenie zawiera dużo pełnowartościowych surowców, które powinny być ponownie wykorzystane. Urządzenie należy sprzedać w punkcie skupu surowców wtórnych albo oddać do punktu zbiorczego odpadów komunalnych.

INSTRUKCJA INSTALACJI I REGULACJI

Instalacji urządzenia może dokonać tylko firma posiadająca wymagane uprawnienia. Instalacja musi być wykonana zgodnie z polskimi przepisami budowlanymi (Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie Dz.U. Nr 75 z 15.06.2002r. poz.690) oraz innymi obowiązującymi w tym zakresie w Polsce normami i przepisami.
Osoba dokonująca instalacji musi wypoziomować kuchnię, podłączyć ją do sieci elektrycznej oraz sprawdzić prawidłowość jej działania. Przyłączenie kuchni powinno być potwierdzone przez osobę instalującą w Karcie Gwarancyjnej.

WAŻNE OSTRZEŻENIE!
Podczas jakiegokolwiek manipulowania kuchnią (prócz zwykłego użytkowania) należy zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego oraz odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
Podczas sprawdzania funkcji urządzenia należy wykonać następujące czynności:

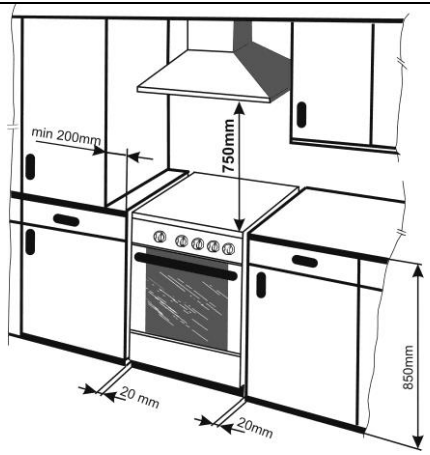
- Sprawdzenie czy rodzaj gazu w sieci gazowej oraz napięcie elektryczne zasilania są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej
- Sprawdzenie szczelności połączeń gazowych
- Sprawdzenie funkcji palników nawierzchniowych i ich regulacja (PŁOMIEŃ EKONOMICZNY, czujniki zabezpieczenia termoelektromagnetycznego, zapalanie)
- Sprawdzenie funkcji pozostałych elementów sterujących i regulacyjnych (termostat, wyłącznik, oświetlenie itp.)
- Sprawdzenie prawidłowości podłączenia do sieci elektrycznej
- Zademonstrowanie wszystkich funkcji kuchni klientowi i zapoznanie go z użytkowaniem i konserwacją kuchni

UWAGA:
Kuchnia gazowo-elektryczna jest urządzeniem I stopnia ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym. Z tego względu musi być podłączona do obwodu ochronnego sieci elektrycznej.

UMIESZCZENIE KUCHNI

Kuchnia może być wbudowana w segment meblowy z zachowaniem możliwości dostępu do bocznych ścian, w pomieszczeniach o normalnym środowisku, o minimalnej kubaturze zgodnej w/w przepisami oraz o minimalnej wysokości stropu 2,2m. Pomieszczenie to musi spełniać warunki wentylacji (zapewniającej wymianę powietrza) określone w Polskiej Normie. Odnośnie bezpiecznej odległości kuchni od ścian i mebli i ochrony ścian obowiązują przepisy Polskich Norm.Odległości te jednak nie mogą być mniejsze niż:

Minimalna odległość 750 mm (lub zgodnie z zaleceniami producentów okapów).



PRZYŁĄCZENIE KUCHNI

DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przyłączenia kuchni do instalacji gazowej może dokonać jedynie firma posiadająca stosowne do tego celu uprawnienia. Gaz należy doprowadzić do kuchni z prawej strony w sposób określony w przytoczonych powyżej przepisach (rozdział INSTRUKCJA INSTALACJI I REGULACJI). Na przyłączach doprowadzających gaz należy zainstalować w dostępnym miejscu zawór odcinający.

Kuchnię można przyłączyć do instalacji gazowej również poprzez metalowy **przewód elastyczny** DN15 posiadający stosowny certyfikat bezpieczeństwa B. Zalecamy stosowanie metalowego przewodu elastycznego o długości 1000 mm. Każdy metalowy przewód elastyczny wyposażony jest w instrukcję użytkownika określającą sposób montażu, dopuszczalne temperatury pracy, okresy kontroli, dopuszczalny okres eksploatacji. Warunki te muszą być bezwzględnie przestrzegane.

OSTRZEŻENIE

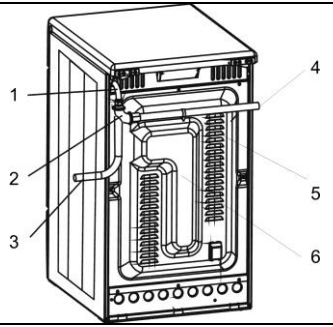
W przypadku podłączenia kuchni z lewej strony (patrząc od przodu) niezbędne jest, aby metalowy przewód elastyczny został w sposób pewny uchwycony przy pomocy opaski mocującej na tylnej ścianie kuchni. Opaska mocująca wchodzi w skład wyposażenia kuchni.
Odporność cieplna przewodu elastycznego – minimalna 100° C.

PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZU PROPAN-BUTAN

Przyłączenie kuchni do instalacji gazu propan-butan musi być wyposażone w reduktor gazu, który posiada właściwe parametry oraz Certyfikat Bezpieczeństwa **B.** Przewód elastyczny łączący kuchnię z reduktorem (osadzonym na butli), również musi posiadać Certyfikat Bezpieczeństwa **B.** Przewód ten należy okresowo wymieniać - przed upływem daty przydatności określonej przez producenta. Obie końcówki przewodu muszą być zabezpieczone przed spadaniem - poprzez opaski zaciskowe. Przewód ten musi być odporny na działanie gazów, olejów i posiadać wytrzymałość co najmniej 3000 mbar. Jego długość nie może przekraczać 3m.
Kuchnię można połączyć z przewodem elastycznym jedynie poprzez rurkę stalową o długości co najmniej 0,5m.
Do zasilania kuchni może być stosowany gaz płynny (propan-butan) w butlach pod warunkiem instalowania w jednym mieszkaniu lub lokalu użytkowym nie więcej niż dwóch

butli przyłączonych do urządzeń gazowych o zawartości gazu do 11 kg każda. W takim przypadku należy spełnić następujące warunki:

- butle umieszczać w odległości co najmniej 1,5m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece i.t.p.),
- butli nie umieszczać w pobliżu urządzeń powodujących iskrzenie,
- butle instalować w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem lub przypadkowym przemieszczeniem.
- temperatura pomieszczeń w których instaluje się butle, nie może przekraczać 35 ^{o}C



1. Końcówka rury gazowej
2. Kolano
3. Wąż gazowy (podłączenie z prawej strony)
4. Wąż gazowy (podłączenie z lewej strony)
5. Opaska mocująca
6. Tylna ściana kuchni

UWAGA:
Podczas manipulowania przewodami gazowymi kuchni (np. przy przyłączaniu do sieci gazowej lub do węża elastycznego) należy zawsze stosować klucz do przytrzymywania końcówek przewodów gazowych kuchni tak, by przewody nie zostały zdeformowane.
Kuchnia posiada króciec przyłączeniowy do instalacji gazowej zakończony gwintem cylindrycznym G 1/2. Gwint ten musi być uszczelniony uszczelką !.

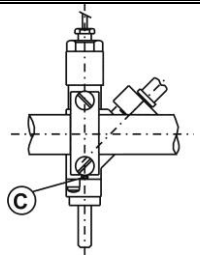
PRZYŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ
Kuchnię wyposażono w przewód elastyczny z wtyczką i kontaktem ochronnym.
W kuchniach których moc znamionowa przekracza 2 kW zalecamy podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu elektrycznego zabezpieczonego bezpiecznikiem 16 A (zgodnie z wymaganiami Polskiej Normy). Kuchnia musi być podłączona w taki sposób, by zapewniony był dostęp do szuflady. W przypadku wymiany przewodu należy zastosować przewód ze wzmocnionymi końcówkami.

INSTALACJA KUCHNI

OSTRZEŻENIE:
Podczas instalacji kuchni należy zwrócić uwagę na to aby przewody elektryczne nie dotykały gorących części kuchni (kominka piekarnika z tyłu kuchni i dolnej części płyty podpalnikowej). Wysoka temperatura może spowodować uszkodzenie izolacji przewodów.

REGULACJA PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH

REGULACJA MOCY - PŁOMIEŃ EKONOMICZNY
Przed rozpoczęciem regulacji należy odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej.
PŁOMIEŃ EKONOMICZNY ustawiony jest prawidłowo, gdy wewnętrzny stożek płomienia osiąga wysokość od 3 do 4mm. W innym przypadku, po usunięciu pokrętła zaworu, dokręcaniem lub odkręcaniem śruby C zmniejszamy lub zwiększamy płomień.
Regulacja powinna być przeprowadzona przy ustawieniu pokrętła na symbol graficzny płomienia oszczędnościowego. Dla ustawienia PŁOMIENIA EKONOMICZNEGO dla gazu propan - butan należy śrubę C wkręcić do oporu.



Palnik	Maly	Średni	Duży
Pobór mocy (kW)	1.0	1,75	2,70
G 20 ciśnienie 20mbar			
Średnica dyszy (mm)	0,77	1,01	1,22
GZ 410 ciśnienie 20mbar			
Średnica dyszy (mm)	0,85	1,07	1,32
GZ 350 ciśnienie 13 mbar			
Średnica dyszy (mm)	1,04	1,32	1,60
Propan-butan (mieszanina B G30) ciśnienie 36 mbar			
Średnica dyszy (mm)	0,48	0,63	0,77
Zużycie gazu [g/h]	72,8	127,3	196,5

PRZESTAWIENIE KUCHNI NA INNY RODZAJ GAZU

Przestawienie kuchni na inny rodzaj gazu, niż ten, do którego była fabrycznie dostosowana, może przeprowadzić tylko pracownik firmy uprawnionej przez producenta (wykaz firm stanowi załącznik do karty gwarancyjnej).
Przy przestawieniu należy dokonać:

- wymiany dysz wszystkich palników
- regulacji PŁOMIENIA EKONOMICZNEGO
- wymiany tabliczki oryginalnej i zastąpienia jej nową tabliczką dostarczoną wraz z dyszami
- regulacji, ewentualnic wymiany regulatora ciśnicnia gazu, o ile jest zainstalowany na przyłączach
- potwierdzenia przestawienia kuchni w karcie gwarancyjnej.

REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHNI

Ustawienie kuchni w poziomie, ewentualnie dostosowanie jej wysokości można przeprowadzić przy pomocy 4 śrub regulacyjnych.

- przechylić kuchnię na bok
- wkręcić plastikowe śruby regulacyjne w przedni i tylny otwór listwy poprzecznej po jednej stronie kuchni
- przechylić kuchnię na przeciwny bok i wkręcić śruby regulacyjne w otwory po drugiej stronie kuchni
- ustawić kuchnię poziomo i śrubokrętem dokonać regulacji wysokości obracaniem sześcioboku śruby regulacyjnej.

UWAGA:
Regulacja wysokości przy pomocy śrub nie jest konieczna, jeżeli pierwotna wysokość jest odpowiednia.

UWAGA:
Producent zastrzega sobie prawo dokonania drobnych zmian niniejszej instrukcji wynikających z innowacji lub technologicznego rozwoju produktu.

DANE TECHNICZNE		
Kuchnia gazowo - elektryczna	**CC500W CC600I**	**CC700W CC700I**
Wymiary - Wysokość / szerokość / głębokość (mm)	**850 / 500 / 605**	
Płyta nawierzchniowa - palniki gazowe		
Lewy przedni (kW)	1,00	1,00
Lewy tylny (kW)	1,75	1,75
Prawy tylny (kW)	2,70	2,70
Prawy przedni (kW)	1,75	1,75
Piekarnik		
Grzałka górna (kW)	0,75	0,75
Grzałka dolna (kW)	1,10	1,10
Grzałka grilla (kW)	1,85	1,85
Grzałka okrągła (kW)	2,00	2,00
Oświetlenie (W)	25	
Silnik wentylatora (W)	35 (30)	35 (30)
Min. / Max temperatura w piekarniku	50 / 250° C	
Napięcie elektryczne	230 V ~	
Całkowita nominalna moc elektryczna (kW)	3,20	3,20
Całkowita nominalna moc palników gazowych (kW)	7,20	7,20
Przystosowano do gazu	G 20 – 20 mbar	
Przyłączenie do sieci gazowej	ISO 228-1/ G ½	
Oznaczenie	$II_{2ELwLs3B/P}$	

RODZAJ WYPOSAŻENIA	CC500W	CC700I, CC700W	CC600I
Ruszt	+	+	+
Brytfanna	+	+	+
Blacha do pieczenia	+	+	+
Zestaw śrub do regulacji wysokości	+	+	+
Ruszt do ustaw. małych naczyń		+	

- Ruszt do ustaw. małych naczyń (kładzie się na ruszt lewego przedniego palnika wówczas, gdy dno naczynia ma zbyt małą średnicę)
- Wyposażenie kuchni zależy od jej typu. Dodatkowe części wyposażenia (ruszt, blacha do pieczenia, brytfanna, śruby do regulacji wysokości) można zamówić w placówce serwisowej.

KARTA, ROZPORZĄDZENIE (UE) NR 65/2014 I INFORMACJI O PRODUKCIE, ROZPORZĄDZENIE (UE) NR 66/2014					
	Oznaczenie	**Jednostka**	**Wartość**	**Wartość**	**Wartość**
Nazwa dostawcy lub znak towarowy			GORENJE	GORENJE	GORENJE
Identyfikator modelu			CC500	CC600	CC700
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	EEI_{cavity}		109,3/106,6	109,3/106,6	109,3/106,6
Klasa efektywności energetycznej			B/A	B/A	B/A
Zużycie energii w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym	$EC_{electric\ cavity}$	kWh/cycle	0,83	0,83	0,83
Zużycie energii w trakcie pracy w cyklu w trybie z wentylatorem			0,81	0,81	0,81
Liczba komór			1	1	1
Źródło energii dla każdej komory			Elektryczna	Elektryczna	Elektryczna
Objętość dla każdej komory	V	l	49	49	49
Typ piekarnika					
Typ płyty grzejnej					
Liczba palników gazowych			4	4	4
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego	$EE_{gas\ burner}$				
- Mały (pomocniczy)		%	-	-	-
- Średni		%	54,7	54,7	54,7
- Duży		%	54,4	54,4	54,4
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej	$EE_{gas\ hob}$	%	54,6	54,6	54,6
Masa urządzenia	M	kg	37,0	38,5	CC700I – 40,5 CC700W – 40,0

MORA MORAVIA, s.r.o., Nádražní 50, 783 66 Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

SAP 438250