



Návod na obsluhu a údržbu
Instrukcja obsługi i konserwacji
Használati és karbantartási útmutató

CZ, SK, PL, HU

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

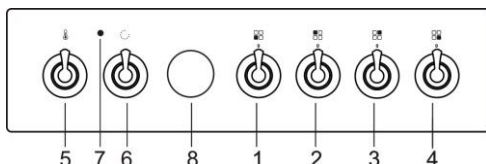
- Produkt nie jest podłączony do urządzenia odprowadzania spalin. Produkt musi być zainstalowany i podłączony zgodnie z obowiązującymi przepisami montażowymi. Szczególną uwagę należy poświęcić wymaganiom dotyczącym wentylacji pomieszczeń.
- Proszę sprawdzić, czy dane o napięciu zasilającym oraz rodzaju i ciśnieniu gazu, podane na tabliczce znamionowej zgodne są z napięciem zasilania elektrycznego oraz rodzajem i ciśnieniem gazu w Państwa sieci elektrycznej i gazowej.
- Produkt skompletowano i wyregulowano do poboru gazu ziemnego G 20 (20 mbar).
- Na przyłączy kuchni do sieci elektrycznej musi być umieszczone urządzenie umożliwiające szybkie odcięcie kuchni od zasilania. Odległość styków w stanie wyłączonym musi wynosić minimum 3 mm (w dalszej części Instrukcji urządzenie to będzie nazywane wyłącznikiem głównym).
- Podczas czyszczenia i napraw kuchnia musi być odłączona od sieci elektrycznej (rozłączone styki wyłącznika głównego).
- 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.
- Kuchnia może być wykorzystywana tylko do obróbki cieplnej artykułów spożywczych. Nie wolno jej używać do 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.
- Zaleca się, by raz na dwa lata zlecić pracownikom uprawnionej firmy serwisowej dokonanie przeglądu technicznego wraz z przeprowadzeniem 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.
- 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).
- Nie wolno w dolnej przestrzeni kuchni przechowywać jakichkolwiek materiałów łatwopalnych.
- Wyposażenia, na którym są oznaki zużycia lub uszkodzenia mechanicznego powierzchni, ewentualnie inne uszkodzenia nie używać.
- Kuchnia nie może być umieszczona na podstawkach.
- Jeżeli kuchnia nie jest używana - wszystkie przełączniki powinny być wyłączone.
- Nie wolno opuszczać nakrywy, gdy palniki płoną lub włączona jest płyta grzejna.
- W przypadku niedotrzymania wskazówek i zaleceń podanych w niniejszej instrukcji producent nie ponosi odpowiedzialności za powstanie ewentualnych szkód.
- Do czyszczenia kuchni nie wolno używać oczyszczaczy parowych.
- Kuchnia może być zamontowana jedynie przy ścianie wykonanej z niepalnych materiałów.
- **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 wynikać 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.

ELEMENT STERUJĄCE KUCHNI



1. Pokrętło lewego przedniego pola grzejnego
2. Pokrętło lewego tylnego pola grzejnego
3. Pokrętło prawego tylnego pola grzejnego
4. Pokrętło prawego przedniego pola grzejnego
5. Termostat piekarnika
6. Przełącznik funkcji piekarnika
7. Sygnalizacja funkcji termostatu
8. Elektroniczny zegar programujący

ZASADY OBOWIĄZUJĄCE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU

- Przed pierwszym włączeniem kuchni należy usunąć całość opakowania. Różne części i komponenty można przeznaczyć na recykling. Należy stosować się do obowiązujących w tym względzie przepisów.
- Przed pierwszym włączeniem, kuchnia **musi** zostać wyczyszczona (włącznie z piekarnikiem) i jej wyposażeniem.
- 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”

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 drzwiach piekarnika). Zapewnić należyte wietrzenie pomieszczenia. W ten sposób zostaną usunięte środki konserwujące i zapachy przed pierwszym użytkowaniem piekarnika.

UŻYTKOWANIE KUCHNI

UWAGA:

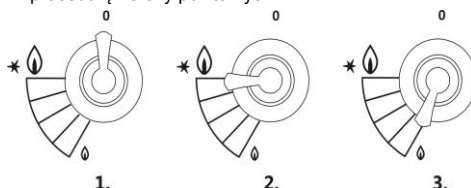
- Kuchnię mogą użytkować – zgodnie z niniejszą instrukcją – wyłącznie osoby dorosłe. W pomieszczeniu, gdzie znajduje się kuchnia, nie wolno pozostawiać dzieci bez opieki. Użytkowanie kuchni elektrycznej wymaga nieustającego nadzoru.
- Blacha do pieczenia znajdująca się w rowkach piekarnika może być obciążona maksymalną masą 3 kg. Ruszt wraz z brytfanną lub blachą może być obciążony maks. masą 7 kg.
- 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.

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 zapalką lub zapalniczką.
- Po zapaleniu palnika przytrzymać pokrętło wciśnięte jeszcze przez około 3 sekund, dopóki nie nagrzej 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.

ZAPALANIE PALNIKA Z ZABEZPIECZENIEM I ZAPALACZEM WYSOKONAPIĘCIOWYM

- Lekko wcisnąć pokrętło i obracać nim w lewo aż do pozycji „Maksymalny płomień”.
- Zapalenie palników przy pomocy zapalacza wysokonapięciowego w pokrętło - lekko wcisnąć pokrętło i obracać nim, aż do pozycji „Maksymalny płomień”. Przytrzymać wciśnięte pokrętło dopóki iskra nie zapali gaz.
- Po zapaleniu palnika przytrzymać pokrętło wciśnięte jeszcze 3 sekund, by czujnik zabezpieczenia płomienia zdążył się nagrzać.
- Zwolnić pokrętło i sprawdzić, czy w piekarniku pali się gaz.
- Jeżeli palnik zgaśnie po zwolnieniu pokrętła, całą procedurę należy powtórzyć.



1. Wyłączone
2. Maksymalny płomień
3. Ekonomiczny płomień

WYŁĄCZENIE PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH

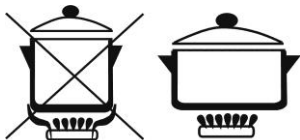
Należy przekręcić odpowiednie pokrętło na pozycję - "WYŁĄCZONE". Proszę sprawdzić, czy ogień zgasł.

Nie wolno zamykać nakrywy, jeżeli palniki są gorące.

GOTOWANIE - OSZCZĘDZANIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Do gotowania należy używać naczyń niskich i szerokich. Należy uważać, by płomień 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 $\varnothing$ 120 do $\varnothing$ 160 mm, dla palnika średniego 160 do $\varnothing$ 220 mm, dla palnika dużego $\varnothing$ 220 do $\varnothing$ 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.



PIEKARNIK WEWNĘTRZNA PRZESTRZEŃ PIEKARNIKA

Piekarnik z gładkimi ścianami posiada boczne prowadnice służące do wsuwania rusztu i blachy. W piekarniku się grzałką gorna, grzałką grilla i grzałką dolną. W tylnej części piekarnika pod pokrywą rozdzielczą znajduje się wentylator.

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.

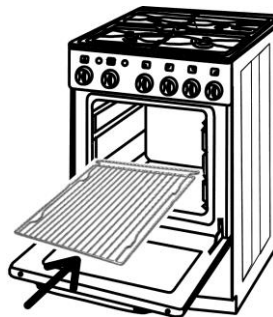
Pokrętłem termostatu można kręcić tylko w jedną stronę, przy przekręceniu pozycji zerowej termostat zostanie uszkodzony.

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



FUNKCJE TROUBY



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 50 ÷ 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 pieczenia 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 temperatury około 190 - 210°C. Błachę 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, na którym umieszczono blachę lub brytfannę najlepiej umieścić w drugim rowku w ścianie 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

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

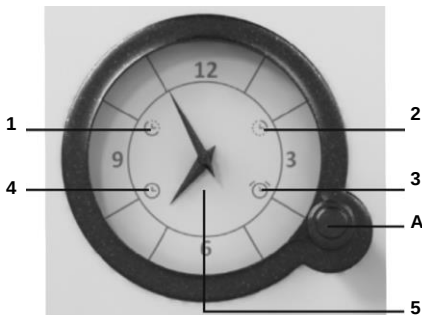
UWAGA:

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

GRILLOWANIE NA RUSZCIE

- Przygotowaną potrawę położyć na ruszcie.
- Ruszt umieścić w bocznych rowkach w ścianie 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.

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 pokrętko (A), należy tę funkcję ustawić 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 pokrętko (A), należy ustawić 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 ustawić czas, po upływie którego piekarnik powinien zakończyć działanie. Piekarnik można ustawić 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 pokrętko (A), należy ustawić 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 ustawić 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 ustawić 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 ustawić 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 pokrętko (A), należy ustawić rozpoczęcia działania, co należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk. Pulsować zacznie symbol zakończenia działania (2).
- Nastawienie zakończenia działania: Obracając pokrętko (A), należy ustawić godzinę, kiedy pieczenie powinno być zakończone, co należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk.
- Wskazówki przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego, świecić się symbole (1 i 2).

- Zegar czeka na włączenie piekarnika.
- Piekarnik należy włączyć – za pomocą odpowiednich pokręteł sterujących piekarnika, należy ustawić sposób oraz temperaturę działania piekarnika.
- Piekarnik rozpocznie działanie o ustawionej godzinie i przestanie działać o wyznaczonym czasie.
- Gdy zegar wskaże ustawiony 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 ustawić nowy czas działania.

NASTAWIENIE MINUTNIKA

Zegara można użyć jako minutnika, który dźwiękowo poinformuje o upływie ustawionego 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 ustawić 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 ustawionego 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.

CHYZSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Przy czyszczeniu i konserwacji kuchni należy przestrzegać następujących zasad:

- Wszystkie pokręta ustawić w pozycji "WYŁĄCZONE".
- Odczekać kuchenkę od sieci elektrycznej, wyłącznik główny musi być w pozycji "WYŁĄCZONE".
- Odczekać aż kuchenka ostygnie.

POWIERZCHNIE LAKIEROWANE ORAZ CZĘŚCI Z MAS PLASTYCZNYCH

Pokręta i uchwyt drzwi należy czyścić miękką ściereczką i płynnym detergentem przeznaczonym do mycia powierzchni gładkich, lakierowanych. Możemy używać środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia tego typu powierzchni ściśle uwzględniając wskazówki producenta.

OSTRZEŻENIE:

W żaden sposób nie należy dopuścić do kontaktu opisanych wyżej powierzchni ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ powierzchnie aluminiowe zostaną trwale uszkodzone w widoczny sposób.



PLYTA NAWIERZCHNIOWA

Powierzchnię kuchni należy czyścić przy pomocy mokrej szmatki albo gąbki nasączonej detergentem. Nie wolno stosować środków szorstkich, które mogą uszkodzić powierzchnie emaliowane.

PLYTA PODPALNIKOWA

Zdjąć kratki i umyć je lub włożyć do zmywarki, po umyciu umieścić je z powrotem w zagłębieniach płyty podpalnikowej. Elementy palników - kółka i pierścienie stabilizujący 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 naczyń.

AQUA CLEAN

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

Przy wystudzonym piekarniku, ustawić pokrętkę funkcji piekarnika na położenie  Pokrętkę 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 zmiękzone i należy je wytrzeć wilgotną szmatką.

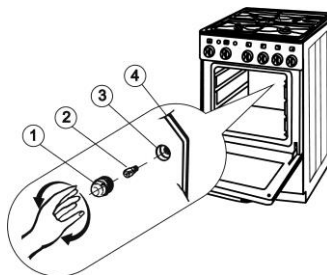
WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

- wszystkie pokrętki 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:

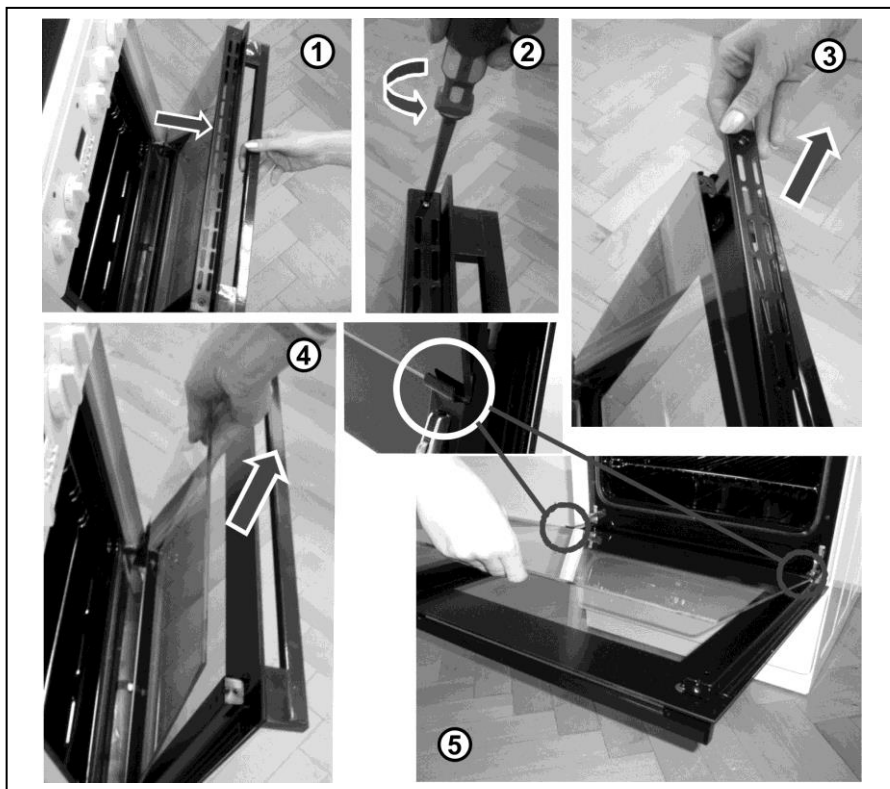
Do oświetlenia piekarnika należy stosować wyłącznie żarówka T 300 °C, E 14, 230 V~, 25 W

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



PIEKARNIK

Jak czyścić wewnętrzną szklą drzwi piekarnika.



REKLAMACJE

Jeśli w okresie gwarancyjnym wystąpi usterka w działaniu kuchni, nie należy jej usuwać samodzielnie. Reklamację należy zgłaszać w autoryzowanych punktach obsługi serwisowej (lista stanowią załącznik karty gwarancyjnej) lub w firmowym serwisie MORA POLSKA.

Zgłaszając reklamację, należy kierować się tekstem karty gwarancyjnej. Bez okazania prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej reklamacji nie uwzględnia się. Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy przeczytać uważnie instrukcję. Czyszczenie i konserwacja kuchni nie podlegają gwarancji.

SPOSOBY WYKORZYSTANIA I UTYLIZACJI OPAKOWAŃ

Tekstura 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.

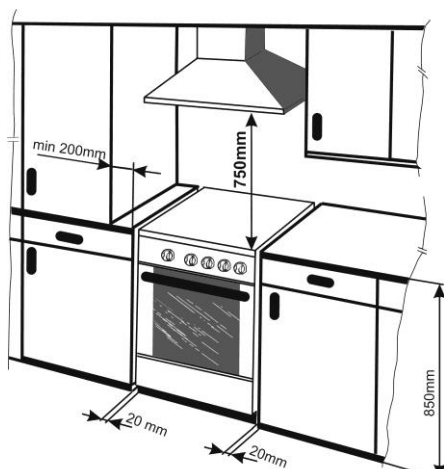
WAŻNE OSTRZEŻENIE!

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 (PŁOMIEN 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

UMIĘŚNIE SPORĄKU



Instalacja musi być wykonana zgodnie z polskimi przepisami.

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 2,2 m. 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.

Kuchnia może być wbudowana między szafki, których odporność termiczna wynosi 100 °C, w innym wypadku szafki powinny być chronione materiałem termoizolacyjnym.

Bezpieczne odległości kuchni od ścian i mebli szczegółowo określają Polskie Normy.

Kuchnia nie może być umieszczona na podstawkach.

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

PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ

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 1000-1500 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.

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 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.

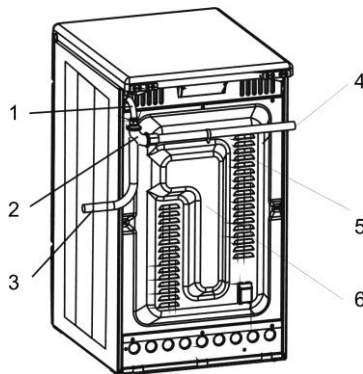
Obie końcówki przewodu muszą być zabezpieczone przed spadaniem - poprzez opaski zaciskowe. Przewód ten musi być odporny na działanie gazów, olejów i posiadać wytrzymałość co najmniej 300 kPa. Jego długość nie może przekraczać 3m. Kuchnię można połączyć z przewodem elastycznym jedynie poprzez rurkę stalową 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 11kg 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
- temperatura pomieszczeń w których instaluje się Butle, nie może przekraczać 35° 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

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 ciepła przewodu elastycznego – minimalna 100° C.

PRZYŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

UWAGA:

Kuchnia gazowo-elektryczna jest urządzeniem I stopnia ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym. Z tego względu musi być podłączona do obwodu ochronnego 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 wzmacnionymi końcówkami.

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 pokrętki zaworu, dokręcaniem lub odkręcaniem śruby C zmniejszamy lub zwiększamy płomień.

Regulacja powinna być przeprowadzona przy ustawieniu pokrętki na symbol graficzny płomienia oszczędnościowego. Dla ustawienia PŁOMIENIA EKONOMICZNEGO dla gazu propan - butan należy śrubę C wkręcić do oporu.

- regulacji PŁOMIENIA EKONOMICZNEGO
- wymiany tabliczki oryginalnej i zastąpienia jej nową tabliczką dostarczoną wraz z dyszami
- regulacji, ewentualnie wymiany regulatora ciśnienia 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.

Palnik	Maly	Średni	Duży
Pobór mocy (kW)	1,0	1,75	2,7
G 20 ciśnienie 20 mbar			
Średnica dyszy (mm)	0,77	1,01	1,22
GZ 410 ciśnienie 20 mbar			
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
S 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

UWAGA:

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

DANE TECHNICZNE	
Kuchnia gazowo- elektryczna	K57CLI1 K57CLB1
Wymiary: Wysokość / szerokość / głębokość	850 / 500 / 605
Płyta nawierzchniowa - palniki gazowe	
Lewy tylny (kW)	1,75
Prawy tylny (kW)	2,70
Prawy przedni (kW)	1,75
Lewy przedni (kW)	1,0
Piekarnik	
Grzałka górna (kW)	0,75
Grzałka dolna (kW)	1,10
Grzałka grilla (kW)	1,85
Grzałka okrągła (kW)	2,0
Oświetlenie (W)	25
Silnik wentylatora (W)	35 (30)
Zapalacz wysokonapięciowy (W)	2
Min. / Max temperatura w piekarniku	50 / 250° C
Napięcie elektryczne	230 V ~, 50 Hz
Całkowita nominalna moc elektryczna (kW)	3,2
Całkowita nominalna moc palników gazowych (kW)	7,20
Przystosowano do gazu	G 20 – 20 mbar
Przyłączenie do sieci gazowej	ISO 228-1/ G ½
Oznaczenie	II ₂ ELwLs3B/P

RODZAJ WYPOSAŻENIA	K57CLI1 K57CLB1
Ruszt	+
Brytfanna	+
Blacha do pieczenia	+
Zestaw śrub do regulacji wysokości	+
Opaska mocująca	+
Ruszt do ustaw. małych naczyń (kładzie się na ruszt lewego przedniego palnika wówczas, gdy dno naczynia ma zbyt małą średnicę)	+

KARTA, ROZPORZĄDZENIE (UE) NR 65/2014 I INFORMACJI O PRODUKCIE, ROZPORZĄDZENIE (UE) NR 66/2014			
	Oznaczenie	Jednostka	Wartość
Nazwa dostawcy lub znak towarowy			GORENJE
Identyfikator modelu			K57CL1
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	EEI _{cavity}		107,5/106,8
Klasa efektywności energetycznej			B/A
Zużycie energii w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym 	EC electric cavity	kWh/cycle	0,81
Zużycie energii w trakcie pracy w cyklu w trybie z wentylatorem 			0,80
Liczba komór			1
Źródło energii dla każdej komory			Elektryczna
Objętość dla każdej komory	V	l	48
Typ piekarnika			
Typ płyty grzejnej			
Liczba palników gazowych			4
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego	EE _{gas burner}		
- Mały (pomocniczy)		%	-
- Średni		%	54,7
- Duży		%	54,4
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej	EE _{gas hob}	%	54,6
Masa urządzenia	M	kg	K57CLI1 – 40,0 K57CLB1 – 39,5

MORA MORAVIA, s.r.o., Hlubočky– Mariánské Údolí, Česká republika

SAP 463093pl

www.gorenje.com



Cooking with passion.