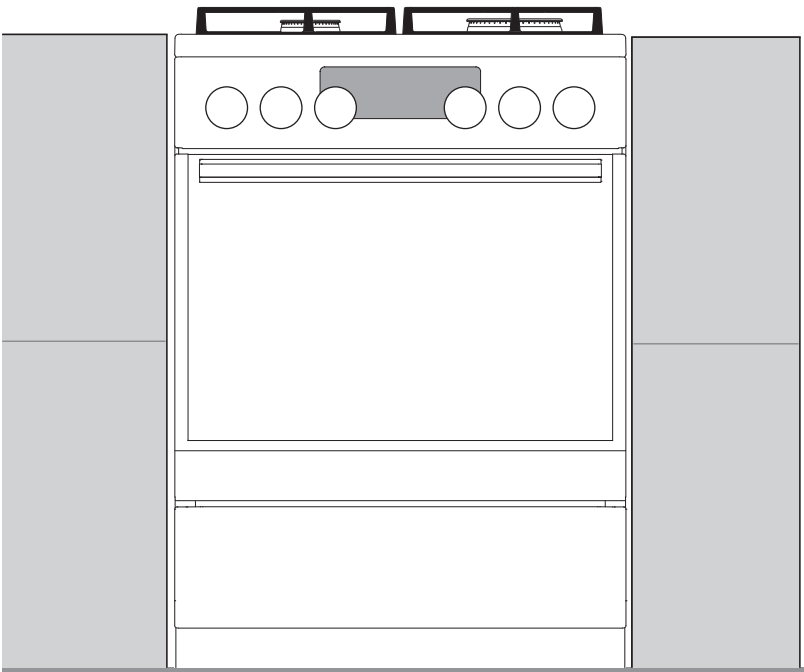
PL

SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI WOLNOSTOJĄCEJ KUCHENKI KOMBI

gorenje



MEK512W
MEK512S

www.gorenje.com

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.

Instrukcja jest także dostępna na naszej stronie internetowej:

http://www.gorenje.com

GORENJE gospodinjski aparati, d.d.
Partizanska cesta 12,
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

Ważna informacja

Wskazówka, uwaga

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 powierzać 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 kuchence 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 szklanych drzwiczek piekarnika lub ewentualnie szkła zamocowanych na zawiasach pokryw kuchenki nie używać silnych środków czyszczących o właściwościach ściernych lub ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogłyby one porysować powierzchnię, a w konsekwencji doprowadzić do rozbicia szkła.

Nie używać do czyszczenia urządzenia odkurzaczy parowych lub wysokociśnieniowych, ponieważ mogłoby 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. Pokrywa może mieć

polakierowaną lub szklaną powierzchnię. 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.

Urządzenie może podłączyć wyłącznie upoważniony przez gazownię lub autoryzowany serwis fachowiec. Puszkę zaciskową (miejsce podłączenia kabla zasilającego) chronić pokrywą puszki 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).



OSTROŻNIE: Możliwość przewrócenia się.



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

Długotrwałe, intensywne korzystanie z urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. zwiększenia poziomu ewentualnej wentylacji mechanicznej.

To jest urządzenie grupy 1 i 2/1. Jeśli urządzenie zostanie ustawione w rzędzie, to może dotykać 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 źródełciepła 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 uniemożliwiałaby 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.

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 5 x 1,5 mm^2 oznaczonym symbolem H05VV-F5G1,5 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.

POKRYWA URZĄDZENIA

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

Nie zamykać pokrywy, kiedy jest zapalony palnik!



Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu symbol wskazuje na to, że w przypadku nagrzania się szklane pokrywy mogą pęknąć.

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.

WYPOSAŻENIE I AKCESORIA PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)

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 wyłącza 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.

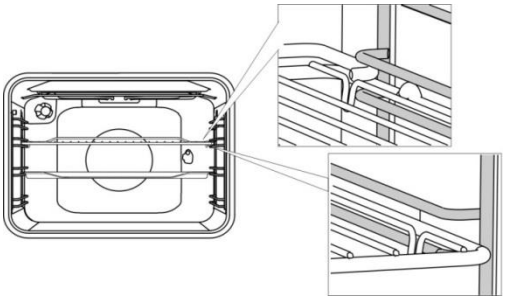
Urządzenie i niektóre z jego odsłoniętych części wykazują tendencję do nagrzewania się w czasie gotowania i pieczenia. Używać rękawic żaroodpornych.

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.



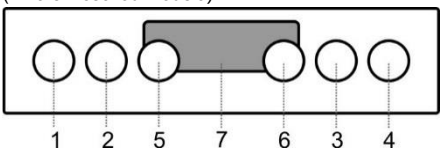
W przypadku wysuwanych prowadnic teleskopowych najpierw należy wysunąć prowadnice jednego poziomu i położyć na nie ruszt lub blachę, a następnie możliwie jak najdalej wsunąć je ręką.

Zamknąć drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu prowadnic teleskopowych do środka.

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

JEDNOSTKA STERUJĄCA

(w zależności od modelu)



1. tylne lewe pokrętło strefy gotowania (palnik gazowy)
2. przednie lewe pokrętło strefy gotowania (palnik gazowy)
3. przednie prawe pokrętło strefy gotowania (palnik gazowy)
4. tylne prawe pokrętło strefy gotowania (palnik gazowy)
5. pokrętło wyboru systemu przyrządzania żywności
6. pokrętło temperatury piekarnika
7. elektroniczny programator czasowy

PRZYCISKI PUSH PULL
(w zależności od modelu)
Delikatnie nacisnąć przycisk, aby wysunął się z panelu do obsługi.
Przyciski można wcisnąć z powrotem do panelu do obsługi tylko wtedy, kiedy są w zerowej pozycji.

ZASADY KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

Po odebraniu urządzenia usunąć z piekarnika wszystkie elementy, w tym wyposażenie transportowe.

Wszystkie akcesoria i przybory przeczyścić ciepłą wodą i normalnym detergentem. Nie używać środków czystości o właściwościach ściernych.

Jeśli płyta grzejna posiada konwencjonalne strefy gotowania, na 3 do 5 minut włączyć ich maksymalną moc bez stawiania na nich żadnych naczyń. W miarę podgrzewania się stref gotowania, na powierzchni płyty grzejnej pojawić się może niewielki dym. W ten sposób wykończenie stref gotowania osiąga swoją maksymalną wytrzymałość.

Pierwszemu rozgrzewaniu się piekarnika towarzyszyć będzie charakterystyczny zapach nowego urządzenia. W czasie pierwszego uruchomienia przewietrzyć dobrze pomieszczenie.

PŁYTA GRZEJNA

PŁYTY KONWENCJONALNE

- Upewnić się, że strefa gotowania i dno naczynia są czyste i suche. Pozwoli to na lepsze przewodzenie ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni grzejnej.
- Nadmiernie rozgrzany tłuszcz i olej w strefach gotowania mogą zapalić się. Dlatego też zachowywać ostrożność, gdy smaży się na tłuszczu lub oleju, i zawsze kontrolować proces przyrządzania żywności.
- Nigdy nie stawiać w strefach gotowania mokrych naczyń lub zaparowanych pokrywek. Wilgoć może doprowadzić do uszkodzenia stref gotowania.
- Nie studzić rozgrzanych naczyń stawiając je w strefach gotowania, z których się nie korzystało, ponieważ gromadzące się pod spodem naczynia skropliny mogą sprzyjać powstawaniu korozji.



Przekręcić pokrętło w celu włączenia strefy gotowania. Można ustawić 1 z 6 poziomów mocy grzejnej strefy gotowania.

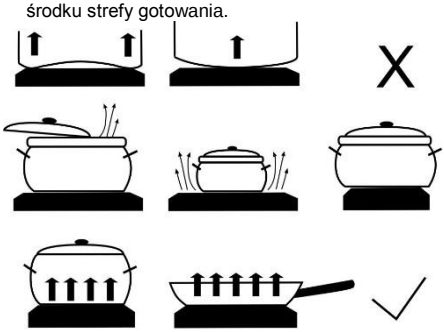
Na 3 do 5 minut przed zakończeniem procesu przyrządzania żywności wyłączyć strefę gotowania, aby zaoszczędzić energię poprzez wykorzystanie ciepła resztkowego.

Szybkie strefy gotowania (tylko w niektórych modelach) mogą pracować z większa mocą niż zwykłe strefy gotowania, co oznacza, że mogą się szybciej nagrzewać. Stefy te są oznaczone w ten sposób, że mają w środku czerwoną kropkę. Wskutek wielokrotnego podgrzewania i czyszczenia kropka ta może zniknąć.

Długotrwałe korzystanie z naczyń żeliwnych może spowodować odbarwienia powierzchni naczynia i krawędzi strefy gotowania. W takim przypadku gwarancja nie obejmuje serwisu.

WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA NACZYŃ

- Używać naczyń wysokiej jakości z płaskim i stabilnym dnem.
- Średnica dna garnka i strefy gotowania powinny być takie same.
- Naczynia z hartowanego szkła o specjalnie szlifowanym dnie mogą być stosowane na strefach gotowania, jeśli ich średnica nie jest większa od średnicy stref gotowania. Wskutek naprężeń termicznych naczynia o większej średnicy mogą popękać.
- Pilnować, by garnek lub rondel znajdował się w środku strefy gotowania.



- Korzystając z szybkowaru obserwować go, dopóki nie zostanie uzyskane odpowiednie ciśnienie. Najpierw ustawić maksymalną moc strefy gotowania, a następnie, postępując zgodnie z instrukcją producenta szybkowaru, w odpowiednim czasie zmniejszyć moc grzejną strefy gotowania.
- Upewnić się, że w szybkowarze, garnku lub innym naczyniu znajduje się wystarczająca ilość płynu. Ze względu na przegrzanie postawienie pustego garnka w strefie gotowania może spowodować uszkodzenie zarówno garnka jak i strefy gotowania.
- Korzystając ze specjalnych naczyń należy przestrzegać instrukcji ich producentów.

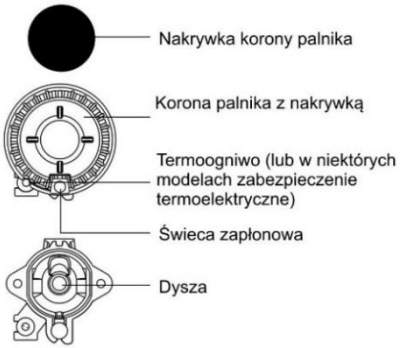
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNOŚCI

- Garnki i ich dna powinny mieć taką samą średnicę co strefa gotowania. Jeśli garnek lub rondel będzie za mały, część energii cieplej ucieknie, a strefa gotowania ulegnie uszkodzenia.
- 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.

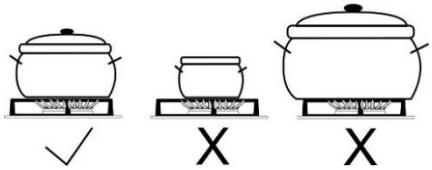
PŁYTA KUCHENKI

PALNIKI GAZOWE

- Aby obsmażyć żywność, najpierw ustawić maksymalną moc palnika, a następnie kontynuować smażenie przy minimalnej mocy.
- W niektórych modelach palniki kuchenki 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.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE NACZYŃ



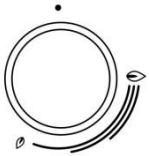
- Wybór odpowiednich naczyń pozwala na optymalny czas gotowania i zużycie gazu. Najważniejsza w tym względzie jest średnica naczynia.
- Jeśli garnek lub naczynie jest za małe, to zostanie ono uszkodzone przez płomienie wychodzące poza krawędzie jego denka. Poza tym zużycie gazu będzie większe.
- Jeśli 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

ZAPALANIE I DZIAŁANIE PALNIKÓW

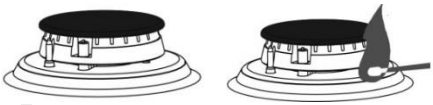
Zawsze przed jego obróceniem nacisnąć pokrętło.



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

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

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



Zapłon przy użyciu jednej ręki

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

Zapłon przy użyciu dwóch rąk

Aby zapalić palnik gazowy, wcisnąć odpowiadające mu pokrętło i obracając nim ustawić je w

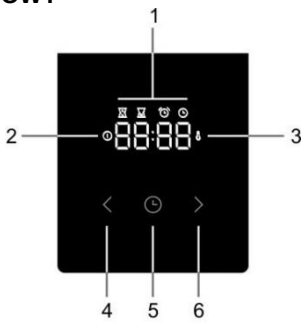
maksymalnym położeniu. Nacisnąć przycisk świecy zapłonowej. Świeca zapłonowa wytworzy iskrę elektryczną i gaz zapali się.

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 zapałki lub zapalniczki.

Po zapaleniu przytrzymać pokrętło 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.

ELEKTRONICZNY PROGRAMATOR CZASOWY



Interfejs użytkownika
1. Wyświetlacz funkcji czasomierza
2. Wskaźnik zasilania
3. Wskaźnik temperatury
4. Przycisk ”Mniej”
5. Przycisk czasomierza
6. Przycisk ”Więcej”

Ustawianie aktualnego czasu



Przy podłączaniu urządzenia do sieci elektrycznej po raz pierwszy wyświetlacz zapala się. Po upływie 3 sekund na wyświetlaczu zaczyna migać symbol zegara i „12:00”.
Wartości czasu można ustawić naciskając ikony ” do tyłu" ❮ i "do przodu" ❯. Po upływie 10 sekund wyświetlacz automatycznie potwierdza ustawienia i urządzenie jest gotowe do użytku.
Aktualny czas można nastawić:
- po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci,
- w trybie gotowości (standby), dwukrotnie naciskając przycisk czasu,
- po przerwie w dopływie prądu elektrycznego.

Ustawianie czasu przygotowywania



Przy pomocy pokrętła ”funkcji piekarnika” wybrać funkcję piekarnika i ustawić temperaturę.

Nacisnąć przycisk ”czasu” , aby wybrać funkcję „czasu przygotowywania” .
Na wyświetlaczu zapala się piktogram dla ”czasu przygotowywania” .
Nacisnąć przycisk ”mniej” ❮ lub ”więcej” ❯, aby ustawić czas przygotowywania.
Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 10 sekundach.
Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu“.

Wyświetlany jest upływający czas przygotowywania.

Po włączeniu piekarnika “przełącznikiem funkcji piekarnika ” elektroniczny timer automatycznie po 3 sekundach zaoferuje możliwość nastawienia czasu pieczenia. Wyświetlacz miga i świeci symbol "czas pieczenia" . Jeżeli nie zostanie nastawiony czas, po 5 sekundach timer przełączy się do trybu gotowości i pieczenie nie będzie sterowane timerem. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

Po upływie nastawionego czasu pieczenia zabrzmi sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. Wyłączyć piekarnik “przełącznikiem funkcji piekarnika ”. W celu przerwania sygnału dźwiękowego nacisnąć dowolny przycisk timera.

W razie niewyłączenia piekarnika i przerwania sygnału dźwiękowego naciśnięciem dowolnego przycisku piekarnik ponownie włączy się i pieczenie będzie trwać dalej.

Ustawianie czasu przygotowywania i czasu zakończenia



Przy pomocy pokrętła ”funkcji piekarnika” wybrać funkcję piekarnika i ustawić temperaturę.

Nacisnąć przycisk ”czasu” , aby wybrać funkcję „czasu przygotowywania” .

Na wyświetlaczu zapala się piktogram dla ”czasu przygotowywania” .
Nacisnąć przycisk ”mniej” ❮ lub ”więcej” ❯, aby ustawić czas przygotowywania.

Nacisnąć przycisk ”programatora czasowego” , aby zapamiętać ustawiony czas.
Teraz nacisnąć dwukrotnie przycisk "nastawienie programu“ .
Na wyświetlaczu pojawia się piktogram ”czasu zakończenia” .
Nacisnąć przycisk ”mniej” ❮ lub ”więcej” ❯, aby ustawić czas zakończenia.

Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 10 sekundach.
Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu“ .

Piekarnik zacznie pracować przed nastawionym "czasem dokończenia“ według żądanego "czasu pieczenia" , dopóki piekarnik nie osiągnie nastawionego "czasu dokończenia“ , piekarnik wyłączy się.

Przykład: Nastawiony czas pieczenia wynosi 30 min., czas dokończenia jest o godzinie 12:00. Piekarnik zacznie pracować o godzinie 11:30 a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas pieczenia. O godz. 12:00 piekarnik wyłączy się.

Po upływie nastawionego czasu pieczenia zabrzmi sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. Wyłączyć piekarnik “przełącznikiem funkcji piekarnika ”. W celu przerwania sygnału dźwiękowego nacisnąć dowolny przycisk timera.

Funkcja „Alarm programatora czasowego”



Funkcja „alarmu programatora czasowego” może być używana niezależnie od piekarnika.
Najwyższe możliwe ustawienie to 23 godziny i 59 minut.
Ostatnia minuta odliczanego czasu jest wyświetlana w sekundach.

Po upływie nastawionego czasu zabrzmi sygnał dźwiękowy. W celu przerwania sygnału dźwiękowego nacisnąć dowolny przycisk timera.
Timer przełączy się do trybu gotowości i na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

Wszystkie funkcje programatora czasowego można anulować ustawiając czas na „0”.
Jeśli urządzenie było nieaktywne przez kilka minut, to przejdzie w tryb czuwania. Pojawia się aktualna godzina i zapala się wybrana funkcja programatora czasowego.

DODATKOWE FUNKCJE

Blokada przed dziećmi



Z pomocą zamka dziecięcego można zablokować włączenie piekarnika lub zablokować obsługę timera w trakcie pieczenia z nastawionym programem, i w ten sposób zapobiec niepożądanemu używaniu piekarnika.

Zamek dziecięcy uaktywnia się naciskając przycisk “nastawienie programu“ przez czas 5 sekund.
Na wyświetlaczu przez 5 sekund wyświetlany będzie napis „Loc”.
Wskazuje on na to, że wszystkie funkcje są zablokowane.

Aby wyłączyć blokadę przed dziećmi, ponownie nacisnąć przycisk i przytrzymać go przez kilka sekund w pozycji wciśniętej.

Gdy tylko blokada przed dziećmi zostanie włączona i nie zostanie ustawiona żadna funkcja programatora czasowego (wyświetlany będzie tylko zegar), piekarnik przestanie działać. Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona po ustawieniu jakiejkolwiek funkcji programatora czasowego, piekarnik będzie działał, ale ustawień nie będzie można zmienić.
Po włączeniu blokady przed dziećmi nie można zmienić żadnych funkcji piekarnika lub funkcji dodatkowych. Proces przyrządzania żywności można zakończyć wyłącznie poprzez przekręcenie pokrętła „funkcji piekarnika” na „0”. Blokada przed dziećmi pozostaje włączona, nawet jeśli piekarnik zostanie wyłączony. Zanim będzie można wybrać nowy program, blokada przed dziećmi musi zostać wyłączona.

Sygnał dźwiękowy



Jeśli nie została włączona żadna funkcja programatora czasowego, ustawić można głośność sygnału dźwiękowego. Urządzenie jest w trybie gotowości i jest wyświetlany tylko aktualny czas.

Nacisnąć i przytrzymać w pozycji wciśniętej przez 5 sekund przycisk ”mniej” ❮.
Na wyświetlaczu pojawi się symbol ”Voll”, a za nim kilka całkowicie podświetlonych kresek.
Nacisnąć przycisk ”mniej” ❮ lub ”więcej”❯, aby wybrać jeden z trzech poziomów głośności (jeden, dwie lub trzy kreski) lub brak dźwięku (Off).
Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 5 sekundach i zostanie wyświetlona aktualny czas.

Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu“ .

Zmniejszanie kontrastu wyświetlacza



Wcisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk "więcej” ›.
Na wyświetlaczu pojawi sie "Bri”, za nim kilka całkowicie podświetlonych kresek.
Nacisnąć przycisk "mniej” ‹ lub "więcej” ›, aby ustawić poziom przyciemnienia (jeden, dwie lub trzy kreski). Nastawienie automatycznie potwierdzi się po 5 sekundach i zostanie wyświetlona aktualny czas.
Nastawienie można też potwierdzić naciskając przycisk "nastawienie programu“ .

Wskaźnik zasilania



Kontrolka włączonego piekarnika świeci, kiedy jest wybrana funkcja piekarnika przełącznikiem “przełącznik funkcji piekarnika“.

Wskaźnik temperatury



Kontrolka zaświeci w chwili, kiedy piekarnik jest nagrzany na nastawioną temperaturę i świeci do wyłączenia piekarnika lub ukończenia czasu pieczenia.

Wskazywanie błędów



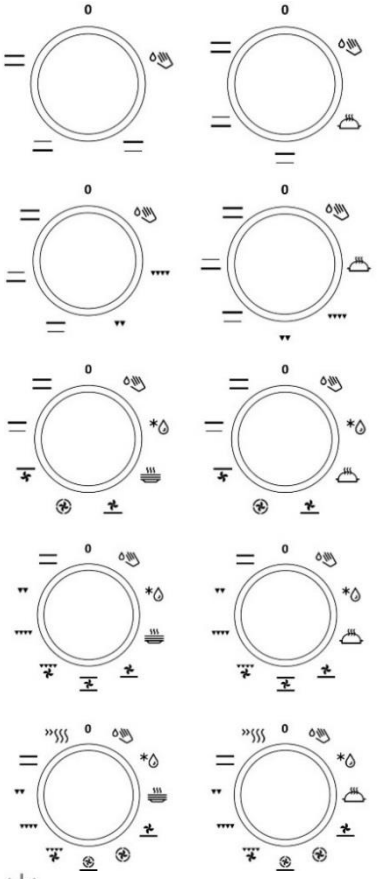
W razie wystąpienia błędu na wyświetlaczu widoczny jest tekst ”ERR” i numer błędu. Proszę poinformować o tym dział serwisu.

PIEKARNIK

WYBÓR SYSTEMU PRZYRZĄDZANIA

Piekarnik obsługuje się pokrętłem “przełącznik funkcji piekarnika“ do nastawiania funkcji, oraz pokrętłem “nastawienie temperatury“ do nastawiania temperatury.

Obracając pokrętłem (w lewo i w prawo) wybrać system przyrządzania (patrz tabela programów) ((w zależności od modelu).



Ustawienia można zmieniać także w czasie pracy.

NASTAWIENIE TEMPERATURY PIEKARNIKA

Nastawienie temperatury można zmieniać obracając pokrętłem termostatu w prawo w zakresie 50 - 300°C. Obracając w lewo obniża się temperaturę.

W razie przekręcenia pozycji zerowej siłą dojdzie do uszkodzenia termostatu!

WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

POKRĘTŁO SELEKTORA SYSTEMU PRZYRZĄDZANIA ustawić w pozycji „0".

System Sugerowana temperatura °C	Opis
System przyrządzania	
 50-300	SZYBKIE PODGRZEWANIE 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.
 200	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Grzałki w dolnej i górnej ściance piekarnika wytwarzają energię cieplną, która rozchodzi się równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Ciast i mięs nie można piec z użyciem tylko jednej grzałki.
 180	GRZAŁKA W GÓRNEJ ŚCIANCE Energię cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w górnej ściance piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od góry (końcowego przyrumieniania).
 180	GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCE Energię cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w dolnej ściance piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od dołu.
 **230**	GRILL Włączona jest wyłącznie grzałka grilla będąca częścią większego zestawu do grillowania. Systemu tego używa się do grillowania małej ilości jednostronnych kanapek lub kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów.
 230	DUŻY GRILL Włączona jest górna grzałka i grzałka grilla. Energię cieplną emituje bezpośrednio grzałka grilla zainstalowana w górnej ściance piekarnika. Dla zwiększenia efektu podgrzewania włącza się także górna grzałka. Kombinacja ta służy do grillowania niewielkiej ilości jednostronnych kanapek, mięsa i kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów.
 170	GRILL Z WENTYLATOREM 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.
 **180**	GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCE I WENTYLATOR Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw.

System Sugerowana temperatura °C	Opis
System przyrządzania	
 **170**	GRZAŁKA W GÓRNEJ ŚCIANCE I WENTYLATOR Włączona jest górna grzałka (znajdująca się w górnej ściance piekarnika) oraz wentylator. System ten służy do pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu. Nadaje się także do przyrządzania potraw au gratin.
 **200**	GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA W DOLNEJ ŚCIANCE Włączona jest dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program służy do pieczenia pizzy, wilgotnych ciast, keksów, ciasta drożdżowego i kruchego.
 **180**	GORĄCE POWIETRZE Włączona jest okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ściance piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub ciasta. Program ten służy do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach równocześnie.
 **180**	GRZAŁKA W GÓRNEJ I DOLNEJ ŚCIANCE Z WENTYLATOREM 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.
 **60**	PODGRZEWACZ TALERZY Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas.
 **180**	POWOLNE PIECZENIE * Funkcja umożliwia delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie.
 -	ROZMRAŻANIE Obieg powietrza odbywa się bez włączania grzałek. Włączony zostaje wyłącznie wentylator. Program służy do powolnego rozmrażania zmrożonej żywności.
 **70**	AQUA CLEAN Energię cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ściance piekarnika. Program ten służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut.

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

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.

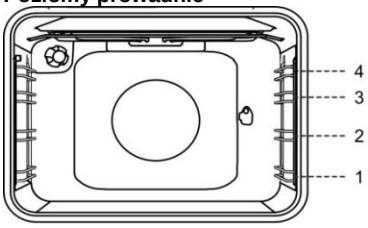
Jeśli korzysta się z pergaminu, upewnić się, że jest on odporny na wysokie temperatury.

Pieczeniu dużych kawałków mięsa lub ciast towarzyszy powstawanie wewnątrz piekarnika dużej ilości pary, która z kolei może się skraplać na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne zjawisko nie mające wpływu na pracę urządzenia. Po przyrządzeniu posiłku wytrzeć do sucha drzwiczki i szkło drzwiczek.

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.

Poziomy prowadnic



SYSTEM PRZYRZĄDZANIA

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

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

SZYBKIE PODGRZEWANIE

Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Tryb ten nie jest przeznaczony do przyrządzania posiłków.

- Pokrętło funkcji piekarnika ustawić w pozycji szybkiego podgrzewania.
- Ustawić żądaną temperaturę piekarnika przy pomocy pokrętła regulacji temperatury.

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA

Grzałki umieszczone w dolnej i górnej ściance piekarnika będą równomiernie emitować ciepło po całym wnętrzu piekarnika. Ciasta i mięso można piec wyłącznie na jednym poziomie.

Pieczenie mięsa

Używać garnków lub tacek pokrytych emalią, z hartowanego szkła, gliny lub żeliwa. Tacki ze stali nierdzewnej nie nadają się, ponieważ za bardzo odbijają energię cieplną.

Wypiek ciast

Używać tylko jednego poziomu i ciemnych tacek lub blach. W blachach i tackach posiadających jasny kolor ciasta będą słabiej przyrumienione, ponieważ naczynia tego typu odbijają energię cieplną. Zawsze stawiać blachy na kratce. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć kratkę.
Wcześniejsze rozgrzanie piekarnika skróci czas pieczenia.

Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

▼▼▼▼ ▼▼ DUŻY GRILL, GRILL

Do grillowania żywności na dużym grillu wykorzystywane są górna grzałka i grzałka grilla znajdujące się w górnej ściance piekarnika.

Włączona jest wyłącznie grzałka grilla będąca częścią większego zestawu do grillowania. (GRILL).

Rozgrzewać działającą na podczerwień grzałkę (grilla) przez 5 minut.

Maksymalna temperatura w czasie korzystania z grilla i dużego grilla wynosi 230°C.

Przez cały czas nadzorować proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę mięso może szybko przypalić się.
Na grzałce grilla piec można chrupiące kiełbaski o niskiej zawartości tłuszczu, płaty mięsa i rybki (steki, eskalopki, steki lub filety z łososia, itp.) lub tosty.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie, nasmarować go olejem, by zapobiec przywieraniu do niego mięsa i włożyć ruszt w czwartą prowadnicę. W pierwszą lub drugą prowadnicę wsunąć tackę ociekową.

W przypadku grillowania na blasze, zadbać o to, by w blasze znajdowała się wystarczająca ilość płynu zapobiegająca przypalaniu. W czasie pieczenia przewracać mięso na drugą stronę.

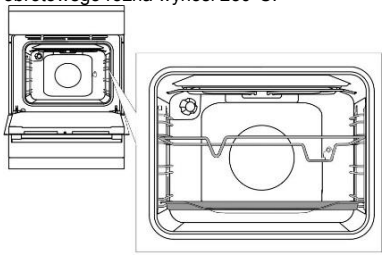
Po zakończeniu grillowania przeczyścić piekarnik, akcesoria i naczynia.

W przypadku pieczenia pstrąga, poklepując rybę wysuszyć ją do sucha papierowym ręcznikiem. Doprawić ją od środka, posmarować olejem na zewnątrz i położyć na ruszcie. W czasie grillowania nie przewracać ryby na drugą stronę.

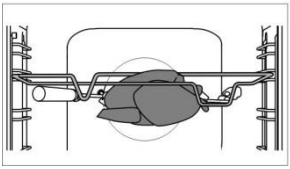
Z grilla można korzystać tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte.

W czasie grillowania grzałka grilla, ruszt i inne akcesoria piekarnika bardzo się nagrzewają. Dlatego też używać rękawic kuchennych i szczypców do mięsa.

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 tackę 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.

GRILL Z WENTYLATOREM

W tym trybie grzałka grilla i wentylator działają równocześnie. Program przeznaczony do grillowania mięsa, ryb i warzyw (Patrz opisy i wskazówki dotyczące grillowania).

GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA

Włączone są dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program przeznaczony do pieczenia pizzy, jabłeczników i keksów (patrz opisy i wskazówki dotyczące górnej i dolnej grzałki).

GORĄCE POWIETRZE

Włączone są okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ścianki piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub wypieku.

Pieczenie mięsa
Używać garnków i blach pokrytych emalią, z hartowanego szkła, gliny lub żeliwa. Tacki ze stali nierdzewnej nie nadają się, ponieważ za bardzo odbijają energię cieplną.

Aby zapobiec przypalaniu się mięsa, zapewnić w czasie pieczenia wystarczającą ilość płynu. W czasie pieczenia przewracać mięso na drugą stronę. Pieczeń będzie bardziej soczysta, jeśli zostanie przykryta.

Wypiek ciast
Zaleca się wstępne rozgrzanie pieca.
Herbatniki i ciastka można piec na płytkich blachach na kilku poziomach (na poziomie i 3) równocześnie.
Proszę zwrócić uwagę na to, że czas pieczenia może się różnić, nawet przy zastosowaniu tych samych blach. Herbatniki na górnej blasze mogą upiec się szybciej niż herbatniki na dolnej blasze.
Zawsze kłaść blachy na kratce. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć kratkę.

Dla zapewnienia równomiernego przyrumienienia dopilnować, by herbatniki były tej samej grubości.

Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR

Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw. Używać drugiej prowadnicy od dołu i raczej płytkiej blachy, aby umożliwić obieg gorącego powietrza nad przyrządzanym daniem.

Konserwowanie
Przygotować przeznaczoną do konserwowania żywność i słoiki w ten sam sposób co zwykle. Używać słoików z gumowym pierścieniem uszczelniającym i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z gwintowanymi lub metalowymi pokrywkami lub metalowymi blaszkami. Dopilnować, by słoiki miały ten sam rozmiar i tę samą zawartość oraz były szczelnie zamknięte.

Nalać do głębokiej blachy 1 litr gorącej wody (o temperaturze ok. 70°C) i umieścić w blasze 6 jednolitrowych słoików. Wsunąć blachę w drugą prowadnicę piekarnika.

Obserwować żywność w czasie konserwowania, gotując ją, dopóki płyn w słoikach nie zacznie gotować się (w pierwszym słoiku nie pojawią się pęcherzyki).

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM

Program przeznaczony do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast, do rozmrażania oraz suszenia owoców i warzyw. Przed włożeniem żywności do rozgrzanego piekarnika odczekać aż światło zgaśnie po raz pierwszy. Dla uzyskania jak najlepszych rezultatów piec tylko na jednej półce (na jednym poziomie).

Piekarnik powinien być wcześniej rozgrzany. Używać drugiej lub czwartej prowadnicy licząc od dołu.

ROZMRAŻANIE

Obieg powietrza w tym trybie odbywa się przy wyłączonych grzałkach.
Rozmrażane mogą być ciastka z gęstą śmietaną lub śmietaną na bazie masła, ciastka i wypieki, chleb i bułki oraz mrożonki owocowe.

W większości przypadkach zaleca się wyjęcie żywności z opakowania (nie zapomnieć o usunięciu wszelkich metalowych zacisków lub klipsów).
W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu, rozdzielić.

PODGRZEWACZ TALERZY

Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas.

POWOLNE PIECZENIE (GENTLEBAKE)

Funkcja umożliwia delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie.

AQUA CLEAN

Energię cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ściance piekarnika. Program ten służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut.

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.

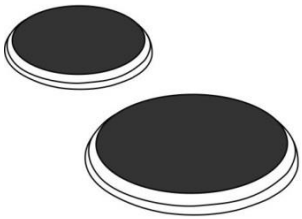
Powierzchnie lakierowane i elementy plastikowe
(w zależności od modelu)
Do czyszczenia pokręteł i przycisków, rączek drzwi, naklejek i tabliczek znamionowych nie stosować środków czystości lub materiałów czyszczących o właściwościach ściernych oraz środków czystości zawierających alkohol lub na bazie 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.

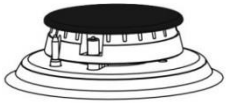
Powierzchnie szklane
Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie używać silnych środków czyszczących o właściwościach ściernych lub ostrych skrobaków

metalowych, ponieważ mogłyby one doprowadzić do pęknięcia powierzchni, a w konsekwencji rozbicia szkła. Powierzchnie szklane czyścić specjalnymi środkami do szkła, luster i okien.

CZYSZCZENIE KUCHENEK



Powierzchnie wokół stref gotowania czyścić gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do zmywania naczyń.
Do usuwania uporczywych zabrudzeń używać nasączonego w detergencie zmywaka z wełny stalowej. Następnie przepłukać i wytrzeć kuchenkę do sucha.
Płyny zawierające sól, pozostałości po wykipieniu i wilgoć mają niekorzystny wpływ na strefy gotowania. Zawsze czyścić strefy gotowania.
Do utrzymania stref gotowania w dobrym stanie używać zwykłych środków czyszczących i dostępnych w handlu kondycjonerów. Jeśli strefa gotowania jest trochę ciepła, środkowi czyszczącemu łatwiej będzie dotrzeć do porów.
Pierścienie stref gotowania są wykonane ze stali nierdzewnej. Ze względu na działanie ciepła mogą one po pewnym okresie czasu nabrać żółtawego odcienia. Jest to normalne zjawisko fizyczne. Żółtawe kropki można usuwać przy użyciu zwykłych środków do czyszczenia metali. Do czyszczenia tych obwódek nie nadają się agresywne akcesoria do czyszczenia naczyń, ponieważ mogłyby one pozostawić po sobie zarysowania.



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.

Pokrywki 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 pokrętło wyboru systemu przyrządzania żywności w pozycję Aqua Clean . Ustawić pokrętło 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 WYCIĄGANYCH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWYCH

Do czyszczenia prowadnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czystości.

Trzymając prowadnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.
Wyjąć je z górnych otworów.

Wyciągane prowadnice nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

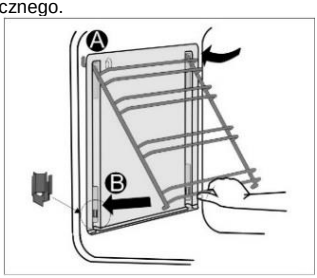
INSTALACJA WKŁADÓW KATALITYCZNYCH

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!

Zdjąć osłonę żarówki i wyciągnąć lub odkręcić żarówkę.
Lampa halogenowa: G9, 230 V, 25 W. (Zwykła żarówka E14, 230 V, 25 W - w zależności od modelu).

Aby nie skaleczyć się o wystające elementy metalowe, użyć rękawic ochronnych.

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.

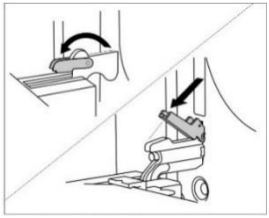
BLOKADA DRZWICZEK

(w zależności od modelu)
Blokadę drzwiczek otwiera się lekko przesuwając ją kciukiem w prawą stronę i pociągając równocześnie drzwi do siebie.

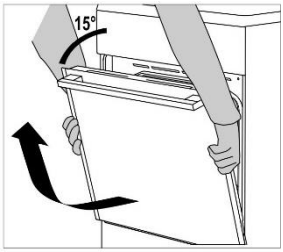
Gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, blokada drzwiczek automatycznie powraca do swojej pozycji wyjściowej.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika (aż do pozycji skrajnej).
2. Obrócić stopy zawiasów drzwiczek (standardowe zamykanie). W przypadku drzwiczek z zawiasami COMFORT obrócić stopy o 90°.

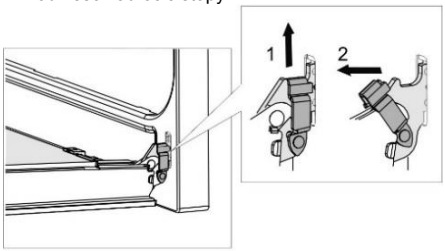


3. Powoli zamknąć drzwiczki piekarnika, aż stopy zapadną do zawiasu w listwach bocznych drzwiczek. Pod kątem 15° (w stosunku do pozycji zamkniętej drzwiczek) przymknąć drzwiczki i wyciągnąć je z obu zawiasów urządzenia.

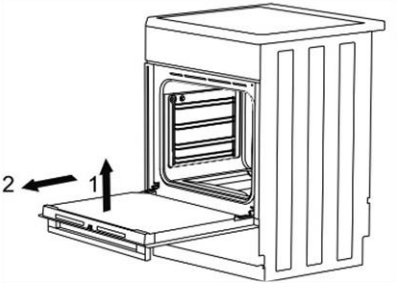


Przed ponownym wstawieniem drzwiczek zawsze skontrolować, czy stopy zawiasów są prawidłowo umieszczone w listwach bocznych drzwiczek. To zapobiegnie gwałtownemu zamknięciu zawiasu, który jest połączony z silną sprężyną. Uwolnienie stopy grozi uszkodzeniem drzwiczek i zranieniem.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika
(w zależności od modelu)
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika (aż do skrajnej pozycji).
2. Podnieść i obrócić stopy.



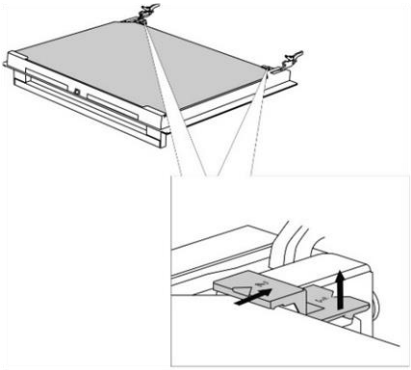
3. Powoli zamykać drzwiczki piekarnika, lekko je podnieść i wyciągnąć z obu zawiasów urządzenia.



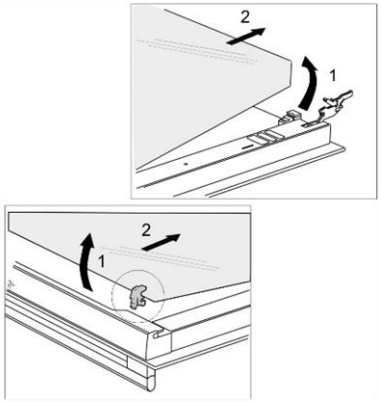
Jeżeli chcemy wstawić drzwiczki z powrotem, należy postępować w odwrotnej kolejności. Jeżeli drzwiczek nie można otworzyć lub zamknąć prawidłowo, upewnić się, że zawiasy są prawidłowo umieszczone na hakach zawiasów.

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).

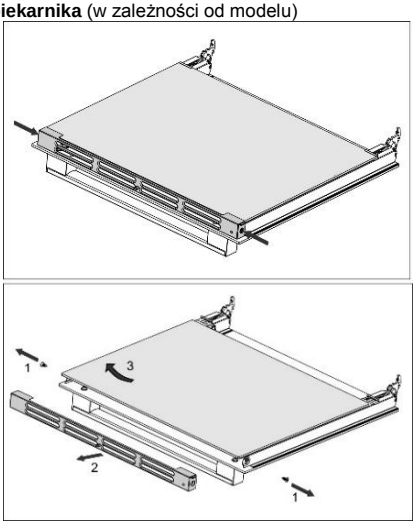


Trzymając szybę drzwiczek za dolną krawędź lekko podnieść ją do góry, tak by odłączyła się od wspornika, a następnie zdjąć ją.

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 drzwiczek piekarnika (w zależności od modelu)



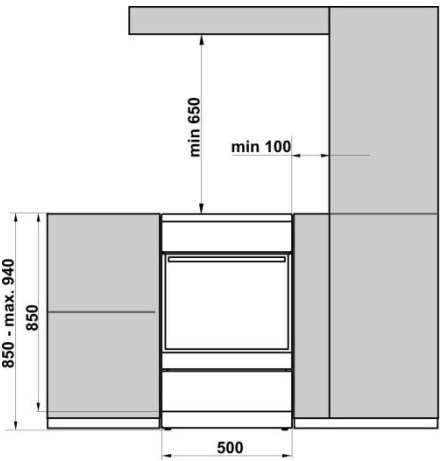
Wykręcić śruby na lewej i prawej stronie drzwiczek i wyciągnąć górną listwę. Teraz wyjąć szybę drzwiczek.

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

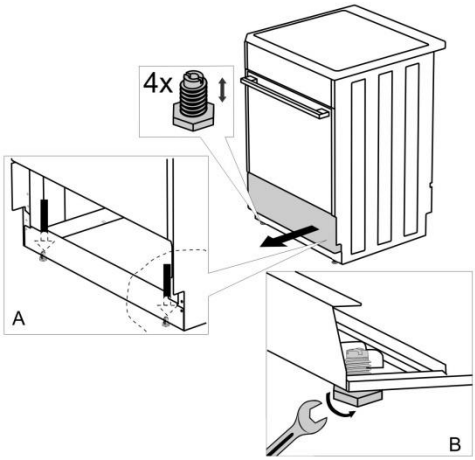
USTAWIENIE URZĄDZENIA (mm)



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)

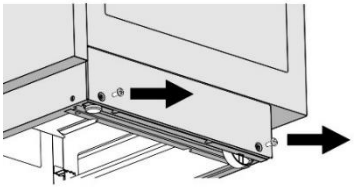


REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHENKI

(w zależności od modelu)

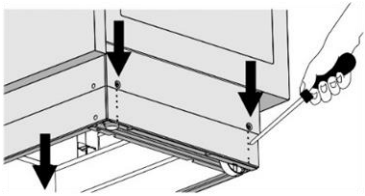
Kuchenka ma wysokość 900 mm. Wysokość urządzenia można regulować w przedziale od 850 do 940 mm.

1. Położyć kuchenkę na podłodze, tylną ścianką do dołu.
2. Odkręcić śruby zgodnie ze strzałkami.



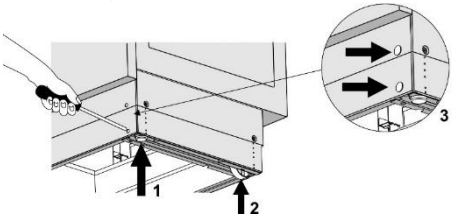
Torx T20

3. Ustawić żądaną wysokość.
4. Dokręcić z powrotem śruby.

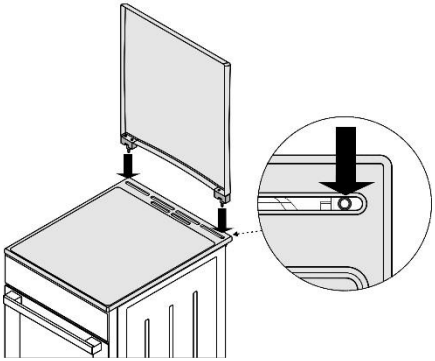


Kuchenka musi zostać zamontowana w poziomie!

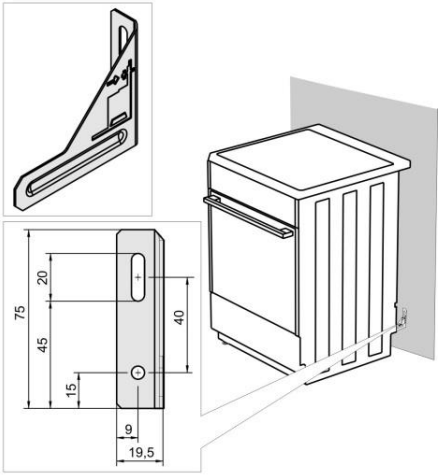
Wykonać następujące czynności:
1. Obracając śrubami regulacji wysokości (patrz rysunek 1) ustawić odpowiednią wysokość kuchenki.
2. Wyregulować kółka (patrz rysunek 2) przykręcając je dwoma śrubami z przodu listwy przypodłogowej. Do sprawdzenia poziomego ustawienia kuchenki użyć poziomnicy.
3. Umieścić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

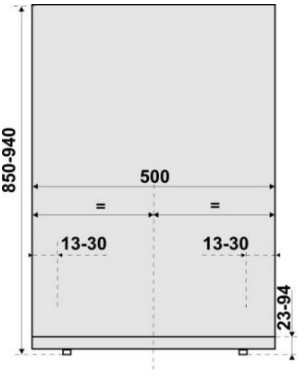


INSTALACJA POKRYWY
(w zależności od modelu)



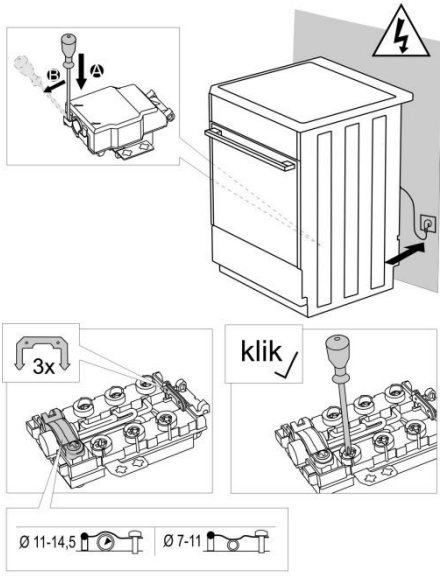
ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEWRÓCENIEM SIĘ (mm)
(w zależności od modelu)

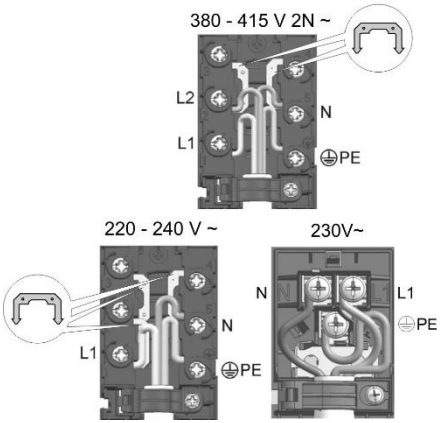




Według rysunku umocować uchwyt do ściany z pomocą dostarczonych śrub i kołków rozporowych. W razie niemożliwości użycia dostarczonych elementów mocujących użyć innych, które zapewnią umocowanie uchwytu do ściany.

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.





URZĄDZENIE NIE POSIADA KABLA ZASILAJĄCEGO (w zależności od modelu)
W stabilny układ rozdzielania energii elektrycznej wbudowany przed urządzeniem musi zostać mechanizm odłączający urządzenie od prądu, którego rozwarte styki wszystkich biegunów muszą znajdować się w odległości co najmniej 3 mm od siebie.

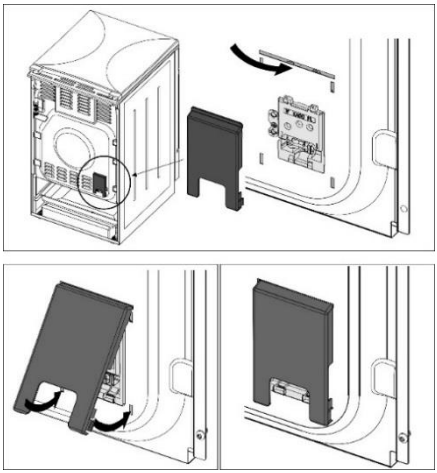
Kuchenkę zainstalować może wyłącznie upoważniona do tego, wykwalifikowana osoba. Jest ona zobowiązana ustawić płytę kuchenki w pozycji poziomej, podłączyć ją do sieci elektrycznej i sprawdzić jej funkcjonowanie. Instalacja kuchenki musi zostać potwierdzona w karcie gwarancyjnej.

zalecane podłączenie kuchenki jest dwufazowe z pomocą kabla sieciowego typu H05VV-F4G-2,5 (wcześniej CGLG 4Cx2,5), (wyłącznik 2x16 A).
Do podłączenia jednofazowego użyć H05VV-F3G-4 (wcześniej GGLG3Cx4) (wyłącznik 32 – 40 A w zależności od typu).
Aby zapobiec strzępieniu się, niezbędne jest ściśnięcie końcówek przewodów przy pomocy płaskich skuwek.

Po wciśnięciu końcówek przewodów pod łby śrub tablicy rozdzielczej umieścić przewód w tablicy rozdzielczej i zabezpieczyć go klipsem zapobiegającym wyrwaniu. Na koniec zamknąć pokrywę tablicy rozdzielczej.

POKRYWA PUSZKI ZACISKOWEJ

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



PODŁĄCZENIA GAZU

DOMYŚLNE USTAWIENIA FABRYCZNE

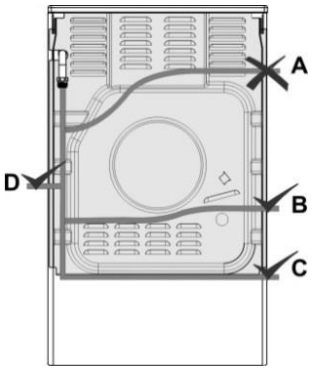
- Urządzenia gazowe są przetestowane i opatrzone symbolem CE.
- Urządzenia gazowe są dostarczane w stanie uszczelnionym z palnikami ustawionymi na gaz ziemny typu H lub E (20 vagy 25 mbar) lub płynny gaz ziemny (50 lub 30 mbar).
- Parametry regulacyjne niniejszego urządzenia zostały podane na etykiecie (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

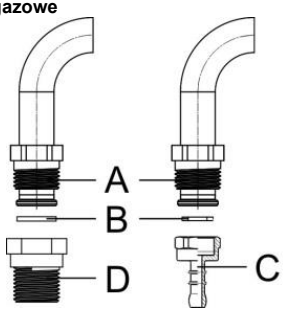
- Urządzenie należy podłączyć do sieci gazowej lub butli z gazem zgodnie z instrukcją miejscowej gazowni.
- Po prawej stronie urządzenia znajduje się złącze gazowe z gwintem zewnętrznym wg EN ISO 228-1 lub EN 10226-1 / -2 (w zależności od obowiązujących w danym kraju przepisów dotyczących przyłącza).
- 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 ½, 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 uszczelek 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 Niemetalowa 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

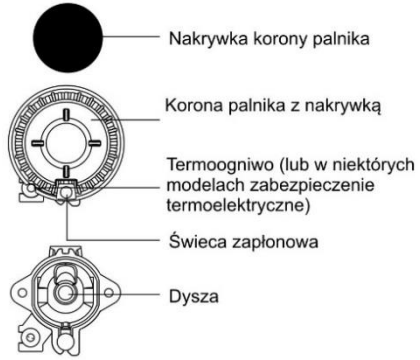
- Przestawienie palników na inny rodzaj gazu nie wymaga zdejmowania kuchenki z blatu.
- Przed wprowadzeniem zmian wyłączyć urządzenie z prądu i zamknąć zawór dopływu gazu.
- Istniejące dysze przeznaczone do znamionowego obciążenia cieplnego wymienić na odpowiednie dysze obsługujące nowy rodzaj gazu (patrz 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

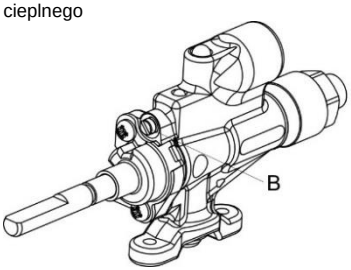
- Elementy do regulacji minimalnego obciążenia cieplnego palników są dostępne poprzez otwory na panelu sterowania.
- Zdjąć pokrętła regulacyjne.

Palnik kuchenki



Zawór gazowy z zabezpieczeniem

B Śruba do regulacji minimalnego obciążenia cieplnego



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

Posiłek	Wyposażenie	Poziom prowadzenia (od dołu)	System	Temperatura (°C)	Czas trwania pieczenia (w minutach)
Ciastka jeden poziom	płytka emaliowana blacha do pieczenia	3		140-150*	25-40
Ciastka jeden poziom		3		140-150*	25-40
Ciastka dwa poziomy		2, 3		140-150*	30-45
Ciastka trzy poziomy		2, 3, 4		130-140*	35-55
Placki jeden poziom	płytka emaliowana blacha do pieczenia	3		150-160	25-40
Placki jeden poziom		3		150-160	25-40
Placki dwa poziomy		1,3		140-150	30-45
Placki trzy poziomy		2, 3, 4		140-150	35-50
Tort	okrągła tortownica metalowa ø26 /ruszt	1		160-170*	20-35
Tort		2		160-170*	20-35
Placek jabłkowy	2x okrągła tortownica metalowa ø20 /ruszt	2		170-180	55-75
Placek jabłkowy		2		170-180	45-65
Grzanka	ruszt	4		230	1-4
Kotlety mielone	ruszt + płytka blacha do pieczenia do chwytania kapiącego tłuszczu	4		230	20-35

* Nagrzać wstępnie piekarnik na 10 minut.

TABELA DYSZ

Rodzaj gazu, ciśnienie		Palnik pomocniczy		Palnik normalny	
Liczba Wobbego		**Standard**			
		max	min	max	min
Gaz ziemny H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m^3, **Gaz ziemny E, Gaz ziemny E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m^3 G20, p=20 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Zużycie (l/h)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Typ dyszy (1/100 mm)	72X	26	103Z	26
	ID dyszy	690771		568169	
Gaz płynny 3B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m^3 G30, p=37 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	1,1	0,55	2,1	0,55
	Zużycie (g/h)	80,0	40,0	152,8	40,0
	Typ dyszy (1/100 mm)	50	26	68	26
	ID dyszy	690780		568175	

Rodzaj gazu, ciśnienie		Duży palnik	
Liczba Wobbego		max	min
Gaz ziemny H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m^3, **Gaz ziemny E, Gaz ziemny E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m^3 G20, p=20 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	3,0	0,76
	Zużycie (l/h)	285,9	72,4
	Typ dyszy (1/100 mm)	130H3	33
	ID dyszy	574285	
Gaz płynny 3B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m^3 G30, p=37 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	3,3	0,85
	Zużycie (g/h)	240,1	61,9
	Typ dyszy (1/100 mm)	86	33
	ID dyszy	574287	

- Śruby do regulacji gazu płynnego są fabrycznie zainstalowane i ustawione na rodzaj gazu, którego dotyczą 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 przezbrojenie na inny rodzaj gazu może wykonać upoważniony przez dystrybutora gazu specjalista lub autoryzowany serwisant!

Zastrzegamy sobie prawo do zmian i błędów w instrukcji obsługi.

ID 684403