



# Instrukcja obsługi

FK6A...

FM6A...

PL

---

Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Niniejsza instrukcja jest ważna tylko wówczas, gdy na urządzeniu umieszczony został symbol kraju. Jeśli na urządzeniu BRAK jest symbolu kraju, proszę zapoznać się ze wskazówkami technicznymi dotyczącymi wyregulowania urządzenia zgodnie z wymaganiami dotyczącymi jego eksploatacji w danym kraju.

Urządzenie należy podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami i można z niego korzystać wyłącznie w miejscach posiadających dobrą wentylację. Przed podłączeniem lub przystąpieniem do eksploatacji urządzenia zapoznać się z instrukcją.

Instrukcje instalacji i podłączenia są dostarczane na oddzielnej kartce.

Instrukcja jest także dostępna na naszej stronie internetowej:

<http://www.gorenje.com>

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



Ważna informacja



Wskazówka, uwaga

# SPIS TREŚCI

|   |  |
|---|--|
| <b>4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b><br>9 Przed podłączeniem urządzenia  | <b>WPROWA-<br/>DZENIE</b>                      |
| <b>10 WOLNOSTOJĄCA KUCHENKA GAZOWO-ELEKTRYCZNA</b><br>11 Dane urządzenia - tabliczka znamionowa (w zależności od modelu)  |  |
| <b>15 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA</b>  | <b>ZASADY<br/>KORZYSTANIA Z<br/>URZĄDZENIA</b> |
| <b>15 PŁYTA KUCHENNA (w zależności od modelu)</b><br>16 Palniki gazowe  |  |
| <b>18 PIEKARNIK</b><br>18 Panel sterowania (w zależności od modelu)<br>19 Wybór systemu pieczenia (w zależności od modelu)<br>21 Ustawianie temperatury pieczenia<br>21 Działanie elektronicznego czasomierza<br>23 Uruchamianie procedury pieczenia<br>23 Wyłączanie piekarnika  |  |
| <b>24 OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELE PIECZENIA</b>  |  |
| <b>42 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE</b><br>43 Czyszczenie konwencjonalnego piekarnika<br>43 Palnik gazowy<br>44 Czyszczenie piekarnika przy<br>44 Użyciu funkcji aqua clean<br>45 Wymywanie i czyszczenie wyciąganych przewodnic druczianych i<br>teleskopowych<br>46 Czyszczenie i zakładanie wkładek katalitycznych<br>47 Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika<br>50 Zdejmowanie i zakładanie szyby drzwiczek piekarnika<br>52 Wymiana żarówki | <b>KONSERWACJA<br/>I CZYSZCZENIE</b>           |
| <b>53 SPECJALNE OSTRZEŻENIA I ZGŁASZANIE USTEREK</b>  | <b>WYKRYWANIE<br/>I USUWANIE<br/>USTEREK</b>   |
| <b>55 PODŁĄCZENIA GAZU</b>  | <b>INNE</b>                                    |
| <b>57 TABELA DYSZ</b>   |  |
| <b>60 UTYLIZACJA</b>  |  |

# WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---



## **DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSKAZÓWKAMI I ZACHOWAĆ JE DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI**

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub braku doświadczenia i odpowiedniej wiedzy jedynie pod nadzorem i po odbyciu szkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia oraz zrozumieniu wiążących się z nią zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani pielęgnować urządzenia bez nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego odsłonięte części mogą się w trakcie eksploatacji bardzo nagrzewać. Proszę uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia lub je przez cały czas nadzorować.

**OSTRZEŻENIE:** Odsłonięte części urządzenia mogą się w czasie używania bardzo nagrzewać. Nie dopuszczać do piekarnika dzieci.

Urządzenie w czasie eksploatacji bardzo się nagrzewa. Uważać, by nie dotknąć grzałek piekarnika.

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

**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.

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

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

**OSTROŻNIE:** Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie można wykorzystywać go do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

**OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych lub wskazanych jako odpowiednie w instrukcji obsługi przez jej producenta lub też osłon wbudowanych w kuchenkę. Stosowanie nieodpowiednich osłon może prowadzić do wypadków.

**OSTRZEŻENIE:** W razie pęknięcia powierzchni wyłączyć urządzenie, aby zapobiec możliwości porażenia prądem elektrycznym. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć wszystkie przełączniki pól grzejnych i odkręcić bezpiecznik bądź wyłączyć główny wyłącznik instalacyjny, całkowicie przerywając w ten sposób dopływ energii elektrycznej.

UWAGA: W przypadku stłuczenia szkła płyty grzejnej:

- natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i każdy elektryczny element grzejny oraz odizolować urządzenie od źródła zasilania,
- nie dotykać powierzchni urządzenia,
- nie używać urządzenia.

Do podłączenia urządzenia użyć kabla 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> o parametrach H05VV-F5G1,5 lub lepszych. Kabel musi zostać zainstalowany przez serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

Urządzenie należy postawić na podłodze bez żadnych wsporników lub cokołów.

Na powierzchni kuchenki nie wolno kłaść żadnych metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one bardzo nagrzewać.

Po użyciu wyłączyć dany element kuchenki przy pomocy sterującego nim regulatora i nie polegać na detektorze garnków.

Do czyszczenia szkła drzwiczek piekarnika lub (ewentualnie) zamocowanych na zawiasach pokryw kuchenki nie używać szorstkich, ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych druciaków, ponieważ rysują one powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szkła.

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

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

Kuchenka z panelem sterowania ze stali nierdzewnej i piekarnikiem elektrycznym wyposażona jest w wentylator chłodzący.

Podczas pracy piekarnika przy zamkniętych drzwiach, powietrze wydostaje się z kuchenki w obszarze pod panelem sterowania.

W przypadku braku przepływu powietrza należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

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



- OSTROŻNIE: Możliwość przewrócenia się.



- OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zamontować elementy stabilizacyjne. Patrz instrukcja montażu.

Używać wyłącznie sondy do pomiaru temperatury zalecanej dla danego piekarnika.

Przed podniesieniem pokrywy do góry upewnić się, że jest ona czysta i nie rozlał się na nią żaden płyn. Pokrywa może być szklana lub polakierowana. Można ją zamknąć wyłącznie po uprzednim wystygnięciu stref grzejnych.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej zgodnej z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.** Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

Urządzenie należy postawić na podłodze bez żadnych wsporników lub cokołów.

Sąsiadujące z urządzeniem ściany lub meble (podłoga, ściana za kuchenką, boczne ściany) muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90°C.

Podłączenia urządzenia może dokonać wyłącznie fachowiec upoważniony przez gazownię lub autoryzowany punkt serwisowy. Należy przestrzegać wszystkich odpowiednich przepisów oraz warunków technicznych przyłączenia do sieci gazowej miejscowej gazowni.

Serwis i naprawy wykonywane przez nieuprawnione do tego osoby mogą doprowadzić do wybuchu, porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia a w konsekwencji obrażeń cielesnych lub uszkodzenia urządzenia. Czynności tego typu może wykonać wyłącznie uprawniony w tym zakresie fachowiec.

Przed przystąpieniem do montażu i podłączenia urządzenia sprawdzić, czy konfiguracja urządzenia odpowiada miejscowym warunkom i charakterystyce podłączenia (typowi i ciśnieniu gazu).

Parametry konfiguracyjne urządzenia zostały podane na tabliczce znamionowej.

Jest to urządzenie klasy 2/1. Gdy urządzenie zostanie ustawione w rzędzie, to może dotykać sąsiednich szafek z obu stron. Po jednej stronie w odległości co najmniej 10 cm od urządzenia postawić można wysoką szafkę, przekraczającą wysokością urządzenie. Po drugiej stronie ustawić można wyłącznie szafkę tej samej wysokości.

Zwrócić uwagę na prawidłowe rozmieszczenie elementów palników.

Nie instalować urządzenia w pobliżu silnych źródeł energii cieplnej takich jak piecyki na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura w sąsiedztwie urządzenia może je uszkodzić.

Zamknąć główny zawór wlotowy, jeśli z palników nie zamierza się korzystać przez dłuższy okres czasu (np. wyjeżdżając na wakacje).

Korzystanie z urządzenia jest bezpieczne zarówno z jak i bez przewodnic.



W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństwa powinien go wymienić producent lub autoryzowany serwisant.

W razie stwierdzenia jakichkolwiek usterek instalacji gazowej lub wyczucia gazu w pomieszczeniu:

- natychmiast zamknąć dopływ gazu lub butlę z gazem;
- zgasić ewentualny pożar i zagasić wszelkie produkty tytoniowe;
- nie włączać żadnych urządzeń elektrycznych (w tym oświetlenia);
- dokładnie wywietrzyć pomieszczenie – otworzyć okna;
- natychmiast powiadomić punkt serwisowy lub autoryzowanego dystrybutora gazu ziemnego.

Nie wyścielać ścianek piekarnika folią aluminiową i nie stawiać na spodzie piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Folia aluminiowa uniemożliwiłaby cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniałaby proces przyrządzania pożywienia oraz zniszczyłaby powłokę emaliową.

Urządzenie jest ciężkie. Do jego przenoszenia potrzebne są 2 osoby.

W czasie pracy drzwiczki piekarnika bardzo się nagrzewają. Jako dodatkowe zabezpieczenie (tylko w niektórych modelach) montowane jest trzecie szkło, którego zadaniem jest obniżanie temperatury powierzchni zewnętrznej.

Nadmierne obciążenie może prowadzić do uszkodzenia drzwiczek piekarnika. Nie stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika żadnych naczyń i nie opierać się o otwarte drzwiczki piekarnika w czasie czyszczenia jego wnętrza. Nigdy nie stawać na otwartych drzwiczkach piekarnika, ani nie pozwalać dzieciom, by na nich siadały.

Pamiętać o tym, że otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być zasłonięte lub w inny sposób zablokowane.

**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).

Intensywne korzystanie z urządzenia przez dłuższy okres czasu może wiązać się z zapotrzebowaniem na dodatkową wentylację, np. otwarcie okna, lub koniecznością zastosowania skuteczniejszej wentylacji, np. zwiększenie poziomu mechanicznej wentylacji, która już jest zainstalowana.

## PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

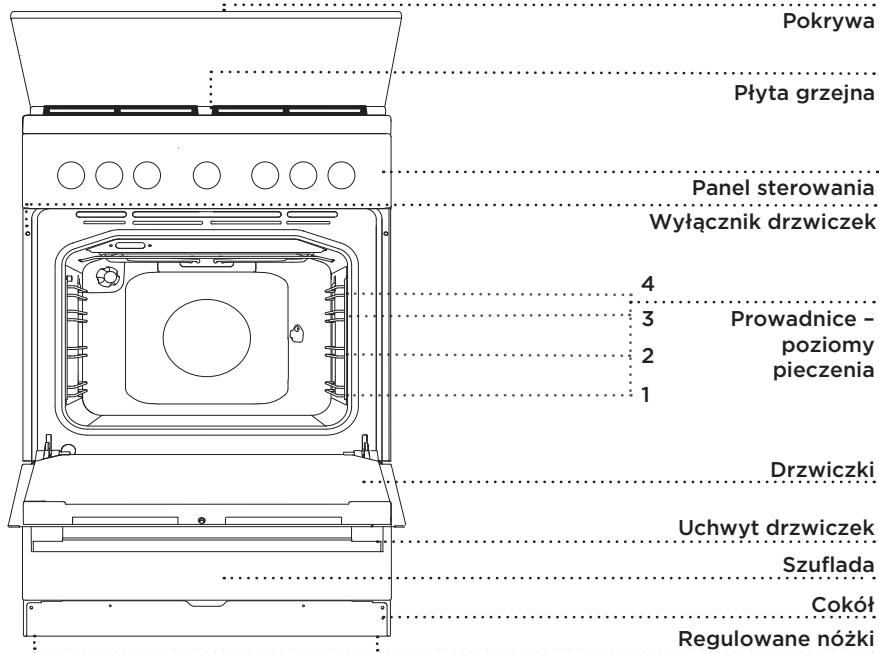


**Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.**

# WOLNOSTOJĄCA KUCHENKA GAZOWO-ELEKTRYCZNA

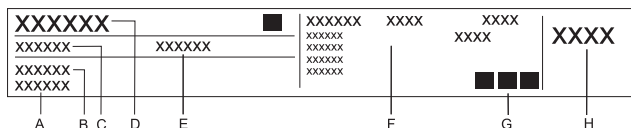
## OPIS PIEKARNIKA I WYPOSAŻENIA (w zależności od modelu)

Ponieważ urządzenia, których dotyczy niniejsza instrukcja, mogą różnić się od siebie wyposażeniem, instrukcja może zawierać opisy pewnych funkcji lub wyposażenia, których brak jest w danym urządzeniu.



# DANE URZĄDZENIA - TABLICZKA ZNAMIONOWA

(w zależności od modelu)



- A Numer seryjny
- B Model
- C Typ
- D Znak towarowy
- E Kod

- F Informacje techniczne
- G Informacje/symbole zgodności
- H Ustawienia fabryczne dotyczące rodzaju gazu

**Tabliczka znamionowa z podstawowymi informacjami na temat urządzenia znajduje się z brzegu piekarnika i jest widoczna po otwarciu drzwiczek.**

## Parametry elektryczne (zależy od typu; patrz tabliczka znamionowa):

220-240V~ ; 50-60Hz; 1x16A

380-415V 2N~ ; 50-60Hz; 2x16A

Stoień ochrony: IPX0

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Kraj przeznaczenia | Kategorie urządzeń   |
| PL                 | I2E, I3B/P, II2E3B/P |

## OBCIĄŻENIE CIEPLNE

| Oznaczenie typu     | Całkowite nominalne obciążenie cieplne przy użyciu gazu (kW) | Całkowity nominalny pobór mocy elektrycznej (kW) |
|---------------------|--|--|
| <b>FM6Axx-xxxxx</b> | 8,3  | 3,3  |
|                     | 7,8  | 3,3  |
| <b>FK6Axx-xxxxx</b> | 6,4  | 5,3  |
|                     | 5,9  | 5,3  |
|                     | 5,4  | 6,3  |
|                     | 4,9  | 6,3  |

## POKRYWA URZĄDZENIA

Przed podniesieniem pokrywy do góry upewnić się, że jest ona czysta i nie rozlał się na nią żaden płyn. Pokrywa może być lakierowana lub szklana. Można ją zamknąć po całkowitym ostygnięciu stref grzejnych.



Umieszczony na produkcie lub opakowaniu symbol wskazuje, że szklane pokrywy mogą pęknąć pod wpływem wysokiej temperatury. Przed zamknięciem pokrywy wyłączyć wszystkie palniki.

## SZUFLADA URZĄDZENI



**W szufladzie piekarnika nie przechowywać żadnych przedmiotów łatwopalnych, wybuchowych, lotnych lub wrażliwych na temperaturę (takich jak papier, ścierki do wycierania naczyń, torebki plastikowe, środki czyszczące lub detergenty i opakowania produktów aerozolowych), ponieważ w czasie pracy piekarnika mogą się one zapalić i wywołać pożar.**

## WCISKANE POKRĘTŁO

Lekko wcisnąć pokrętło, tak by wystawało, a następnie przekręcić je.



Po każdym użyciu przekręcić pokrętło z powrotem do pozycji „off” i ponownie je wcisnąć. Wciskane pokrętło można ponownie wcisnąć wyłącznie w pozycji „off”.

## WSKAŹNIKI KONTROLNE

**Żółta lampka** świeci, gdy piekarnik jest włączony.

**Żółta lampka** świeci, gdy włączona jest jakakolwiek funkcja piekarnika (w zależności od modelu).

**Czerwona lampka** świeci, kiedy działają grzałki w piekarniku, gaśnie natomiast, gdy osiągnięta zostaje nastawiona temperatura.

**Oznaczenia wokół** aktywnego pokrętła są podświetlone, kiedy wybrana jest którakolwiek funkcja.

**Oświetlenie piekarnika** włączy się samoczynnie po wybraniu któregoś z systemów.

## METALOWE PROWADNICE

Metalowe prowadnice umożliwiają przyrządzanie żywności na czterech poziomach (proszę zwrócić uwagę na to, że poziomy/prowadnice liczy się od dołu do góry). Prowadnica 3 i 4 służy do grillowania.

## WYCIĄGANE PROWADNICE TELESKOPOWE

Dla poziomu 2, 3 i 4 założyć można wyciągane prowadnice teleskopowe. Wyciągane prowadnice mogą wyciągać się całkowicie lub częściowo.

## WYTŁACZANE PROWADNICE

Piekarnik posiada na trzech poziomach boczne wyżłobienia umożliwiające założenie rusztu.

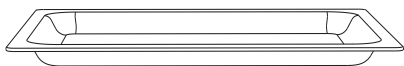
## WYŁĄCZNIK W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

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. Po wyłączeniu piekarnika wentylator nadal jeszcze pracuje przez krótką chwilę, by schłodzić piekarnik.


## WYPOSAŻENIE I AKCESORIA PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

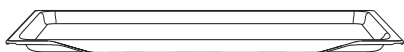


**SZKLANA BLACHA** służy do pieczenia we wszystkich rodzajach piekarników. Może służyć także jako tacka do serwowania.

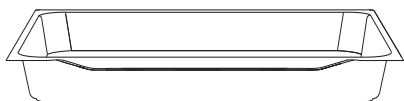


**RUSZT** służy do grillowania lub jako oparcie dla garnków, blach lub tacek z pieczeniem.


 Ruszt jest zabezpieczony przy pomocy zatrzaśku. Dlatego też przy wyciąganiu rusztu z piekarnika podnieść ją z przodu lekko do góry.



**PŁYTKA BLACHA** używana jest do pieczenia wszystkich rodzajów mięsa, ryb i warzyw oraz do powstrzymywania kapiącego tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.

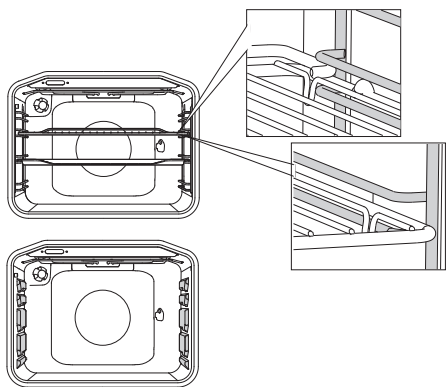


**GŁĘBOKA BLACHA** służy do pieczenia mięsa i wilgotnego ciasta. Może ona służyć także jako tacka ociekowa.

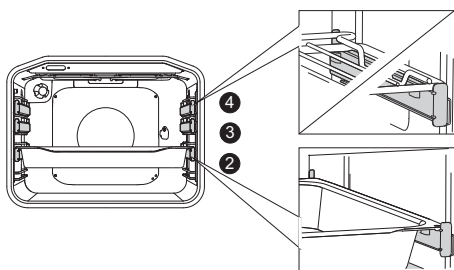
 Nigdy w czasie pieczenia nie wkładać głębokiej blachy w pierwszą prowadnicę, z wyjątkiem grillowania żywności lub pieczenia na rożnie, gdy głęboka blacha używana jest tylko jako tacka ociekowa.



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

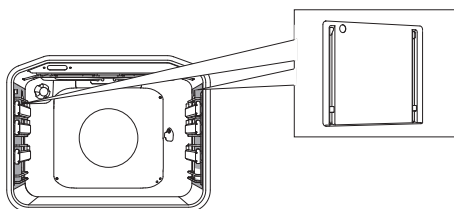


Ruszt lub blachę należy zawsze wsuwać w wyżłobienie pomiędzy obydwoma metalowymi profilami.



W przypadku wyciąganych przewodnic teleskopowych najpierw wysunąć przewodnice pierwszego poziomu, a następnie umieścić na nich ruszt lub blachę. Następnie wsunąć je ręką całkowicie do środka

💡 Zamknąć drzwiczki piekarnika, gdy przewodnice teleskopowe całkowicie schowają się w piekarniku.



**WKŁADKI KATALITYCZNE** zapobiegają przywieraniu przyskającego tłuszczu do ścianek piekarnika.



**RUSZT** (do pieczenia mięsa) służy do pieczenia mięsa. W skład zestawu wchodzi wspornik rusztu, ruszt ze śrubami i zdejmowana rączka.



Urządzenie i niektóre z jego nieosłoniętych części wskazują tendencję do nagrzewania się w czasie przyrządzania żywności. Stosować rękawice do obsługi piekarników.

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

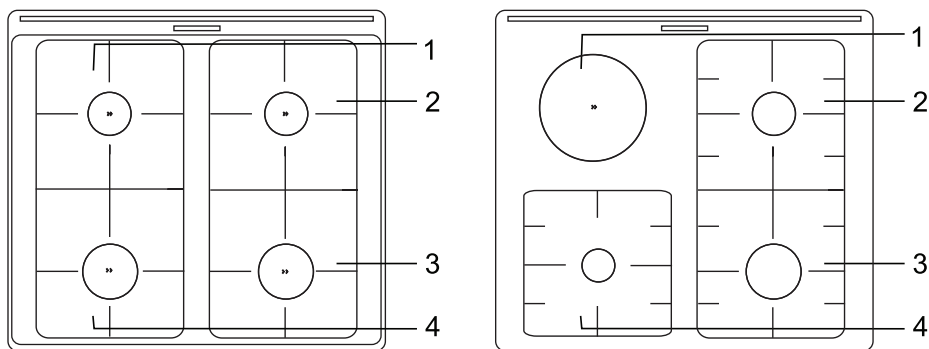
Po otrzymaniu urządzenia **usunąć z piekarnika** wszystkie części, w tym elementy zabezpieczające urządzenie na czas transportu. Wymyć wszystkie akcesoria i przybory ciepłą wodą z dodatkiem zwykłego detergentu. Nie używać żadnych środków czyszczących o właściwościach ściernych.

Po otrzymaniu urządzenia całą płytę kuchenną, włącznie z polami kuchennymi, należy przetrzeć wilgotną ściereczką.

**Gdy piekarnik rozgrzewa** się po raz pierwszy, towarzyszy temu charakterystyczny zapach nowego urządzenia. W czasie pierwszego użycia przewietrzyć gruntownie pomieszczenie.

**Płyty grzejne** należy bez naczyń przez 3-5 minut włączyć na najwyższą temperaturę aby »przepaliły się«. Podczas pierwszego zagrzewania może dojść do pojawienia się dymu z powłoki płyty grzejnej. Przez »przepalenie« powłoka płyty grzejnej osiąga największą odporność.

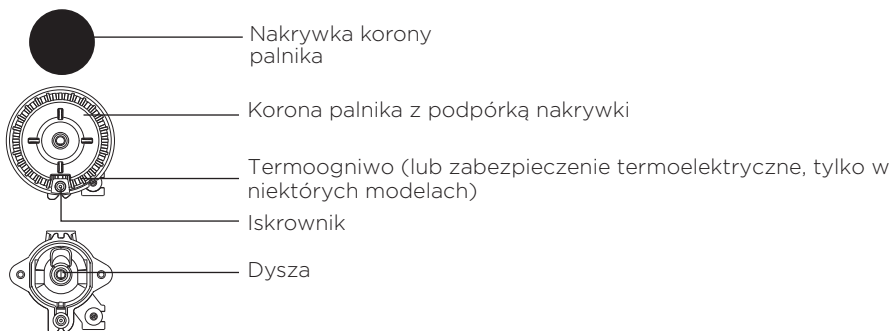
## PŁYTA KUCHENNA (w zależności od modelu)



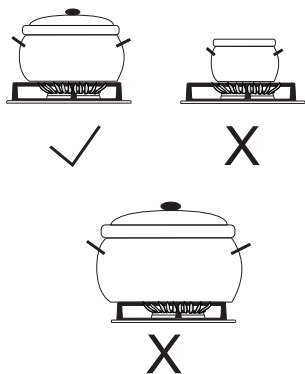
1. Strefa grzejna z tyłu po lewej stronie
2. Strefa grzejna z tyłu po prawej stronie
3. Strefa grzejna z przodu po prawej stronie
4. Strefa grzejna z przodu po lewej stronie

## PALNIKI GAZOWE

- Przy obsmażaniu najpierw ustawić maksymalną moc palnika, a następnie przyrządzać żywność przy minimalnej mocy.
- Zawsze koronę palnika przykrywać dokładnie przykrywką. Uważać, by przerwy w koronie palnika nigdy nie były zablokowane.



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE NACZYŃ



- Odpowiedni dobór naczyń umożliwia optymalny czas przyrządzenia żywności i zużycie gazu. Najważniejsza w tym względzie jest średnica naczynia.
- Jeśli garnek lub rondel jest za mały, płomień wystający poza krawędź jego dna uszkodzi go. Ponadto zużycie gazu będzie większe.
- Również spalanie gazu wymaga powietrza. W przypadku zbyt dużego garnka lub rondla brakuje powietrza i zmniejsza się wydajność spalania.

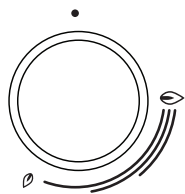
**Reduktor kuchenki gazowej** (tylko w niektórych modelach). Reduktor kuchenki gazowej służy do gotowania w naczyniach o mniejszej średnicy. Umieszcza się go na kratce nakładanej na pomocniczy palnik.



| Rodzaj palnika                     | Średnica naczynia |
|------------------------------------|-------------------|
| Duży (3,0 kW)                      | 220–260 mm        |
| Normalny (1,9 kW)                  | 160–220 mm        |
| Pomocniczy (1,9 kW)                | 120–140 mm        |
| Palnik wielopierścieniowy (3,5 kW) | 220–260 mm        |







## ZAPALANIE I OBSŁUGA PALNIKÓW (w zależności od modelu)

 Przed przekręceniem pokrętki zawsze najpierw je wcisnąć.



Poziomy mocy są przedstawione na pokrętkach w formie dużego i małego płomienia. Obracając pokrętkę można poruszać się w obu kierunkach pomiędzy pozycją **dużego płomienia**  a pozycją **małego płomienia** . Oba symbole płomieni wyznaczają zakres roboczy.

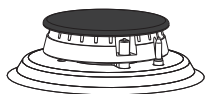
Ustawień od  do , nie poleca się. Płomień jest w tym zakresie niestabilny i może zgasnąć.

 Przed podpaleniem palnika na umieszczonej nad nim kratce postawić garnek lub rondel (dotyczy palników z trzema pierścieniami, dwoma pierścieniami i typu mini wok). Aby wyłączyć palnik, przekręcić pokrętkę w prawą stronę do pozycji .

### Zapalanie przy pomocy jednej ręki



Aby podpalić palnik gazowy, wcisnąć odpowiednie pokrętkę i przekręcając nim ustawić maksymalną moc. Iskrownik wytwarza iskrę elektryczną, która zapala gaz.




### Zapalanie przy pomocy obu rąk

Aby podpalić palnik gazowy, wcisnąć odpowiednie pokrętkę i przekręcając nim ustawić maksymalną moc. **Nacisnąć przycisk iskrownika.**

Iskrownik wytwarza iskrę elektryczną, która zapala gaz.



 **Zapłon elektryczny** zadziała pod warunkiem, że kabel zasilający jest podłączony do sieci elektrycznej. Jeśli zapłon elektryczny nie zadziała ze względu na przerwę w dopływie prądu lub zalanie iskrowników, gaz nadal będzie można zapalić zapalną lub zapalniczką. Po podpaleniu gazu przytrzymać pokrętkę przez około 10 dodatkowych sekund w pozycji wciśniętej aż płomień się ustabilizuje.

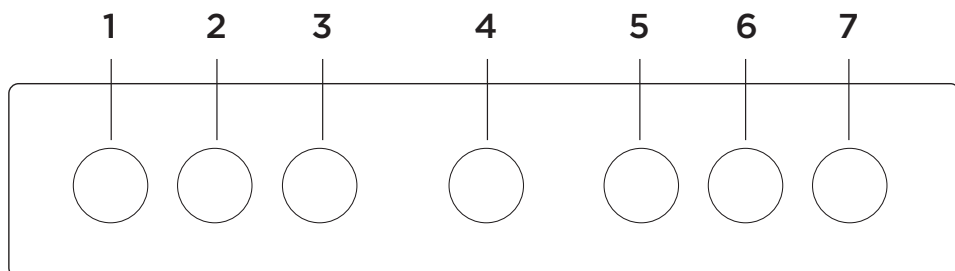


Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 15 sekund, zamknąć go i odczekać co najmniej jedną minutę. Następnie powtórzyć proces podpalania.

Jeśli płomień na palniku (z jakiegokolwiek powodu) zgaśnie, zamknąć palnik i odczekać jedną minutę przed ponowną próbą jego zapalenia.

# PIEKARNIK

## PANEL STEROWANIA (w zależności od modelu)

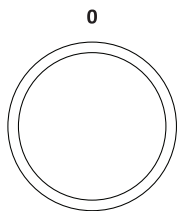


- 1 POKRĘTŁO STREFY GRZEJNEJ, Z PRZODU PO LEWEJ STRONIE
- 2 POKRĘTŁO STREFY GRZEJNEJ, Z TYŁU PO LEWEJ STRONIE
- 3 POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA
- 4 UZEGAR PROGRAMUJĄCY/PROGRAMATOR CZASU
- 5 POKRĘTŁO TEMPERATURY
- 6 POKRĘTŁO STREFY GRZEJNEJ, Z TYŁU PO PRAWEJ STRONIE
- 7 POKRĘTŁO STREFY GRZEJNEJ, Z PRZODU PO PRAWEJ STRONIE

### UWAGA:

Symbole systemów pieczenia mogą znajdować się na pokrętle lub na przednim panelu (w zależności od modelu urządzenia).

# WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA (w zależności od modelu)






Wyboru systemu pieczenia dokonuje się obracając pokrętko (w lewo i w prawo) (patrz tabela programów, w zależności od modelu).



Zmiany ustawień można dokonywać także w czasie pieczenia.

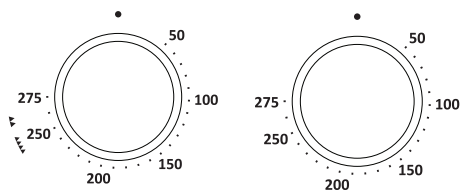
| SYSTEM                   | OPIS   | SUGEROWANA TEMPERATURA °C |
|--------------------------|--|---------------------------|
| <b>SYSTEMY PIECZENIA</b> |  |                           |
| »»»»                     | <b>SZYBKIE ROZGRZEWANIE</b><br>Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Nie jest ona przeznaczona do przyrządzania żywności. Proces podgrzewania kończy się z chwilą, gdy piekarnik rozgrzeje się do żądanej temperatury.   | 160                       |
| ⌘                        | <b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA</b><br>Grzałki w dolnej i górnej ścianie piekarnika wytwarzają energię cieplną, która rozchodzi się równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Ciast i mięs nie można piec z użyciem tylko jednej grzałki.   | 200                       |
| —<br>—                   | <b>GÓRNA GRZAŁKA</b><br>Energię cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w górnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od góry (końcowego przyrumieniania).   | 180                       |
| —<br>—                   | <b>DOLNA GRZAŁKA</b><br>Energię cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w dolnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od dołu.   | 180                       |
| ▼▼                       | <b>GRILL</b><br>Włączona jest wyłącznie grzałka grilla będąca częścią większego zestawu do grillowania. Systemu tego używa się do grillowania małej ilości jednostronnych kanapek lub kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.   | 220                       |
| ▼▼▼                      | <b>DUŻY GRILL</b><br>Włączona jest górna grzałka i grzałka grilla. Energię cieplną emituje bezpośrednio grzałka grilla zainstalowana w górnej ścianie piekarnika. Dla zwiększenia efektu podgrzewania włącza się także górna grzałka. Kombinacja ta służy do grillowania niewielkiej ilości jednostronnych kanapek, mięsa i kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C. | 220                       |
| ▼▼▼                      | <b>GRILL Z WENTYLATOREM</b><br>Włączona jest grzałka grilla i wentylator. Kombinacja ta służy do grillowania mięsa oraz do jednostronnego pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu. Nadaje się także do przyrządzania dań au gratin i przyrumieniania na chrupiącą skórkę.  | 170                       |



| SYSTEM  | OPIS  | SUGEROWANA TEMPERATURA °C |
|---|---|---------------------------|
|    | <b>GÓRNA GRZAŁKA I WENTYLATOR</b><br>Włączona jest górna grzałka (znajdująca się w górnej ścianie piekarnika) oraz wentylator. System ten służy do pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu. Nadaje się także do przyrządzania potraw au gratin.                         | 170                       |
|    | <b>GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA</b><br>Włączona jest dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program służy do pieczenia kilku poziomach równocześnie pizzy, wilgotnych ciast, keksów, ciasta drożdżowego i kruchego.                            | 200                       |
|    | <b>GORĄCE POWIETRZE</b><br>Włączona jest okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ścianie piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub ciasta. Program ten służy do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach równocześnie. | 180                       |
|    | <b>DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR</b><br>Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw.   | 180                       |
|    | <b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM</b><br>Włączone są obie grzałki i wentylator. Wentylator zapewnia równomierny obieg gorącego powietrza wewnątrz piekarnika. Program służy do pieczenia piasta, rozmrażania oraz suszenia owoców i warzyw.                           | 180                       |
|    | <b>PODGRZEWACZ TALERZY</b><br>Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłość przez dłuższy czas.   | 60                        |
|    | <b>POWOLNE PIECZENIE <sup>1)</sup></b><br>Funkcja umożliwia delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie. Ustawić temperaturę z zakresu od 140 do 220°C.        | 180                       |
|  | <b>ROZMRAŻANIE</b><br>Obieg powietrza odbywa się bez włączania grzałek. Włączony zostaje wyłącznie wentylator. Program służy do powolnego rozmrażania zmrożonej żywności.   | -                         |
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Energia cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ścianie piekarnika. Program ten służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut.   | 70                        |

<sup>1)</sup> Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

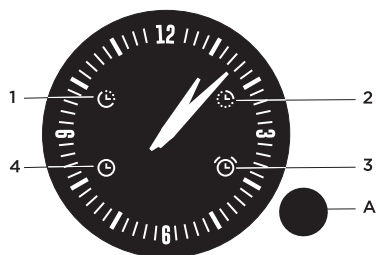
 Dzięki tym systemom możesz gotować z dodatkiem pary - patrz rozdział OPISY SYSTEMÓW I TABELI GOTOWANIA DLA PROGRAMÓW Z DODATKIEM PARY.

## USTAWIANIE TEMPERATURY PIECZENIA



 Gdy używany jest piekarnik z dużym grillem i grillem, ustawić pokrętkę temperatury w pozycji .

## DZIAŁANIE ELEKTRONICZNEGO CZASOMIERZA



A Pokrętko wyboru funkcji

- 1 Opóźnienie włączenia piekarnika
- 2 Zakończenie działania piekarnika
- 3 Minutnik
- 4 Czas bieżący

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

Przytrzymując przycisk (A) przez 2 sekundy, można usunąć nastawioną funkcję.

### NASTAWIENIE CZASU BIEŻĄCEGO

Jeżeli symbol czasu bieżącego (4) pulsuje (przy pierwszym podłączeniu lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej), należy przez 2 sekundy przyciskać przycisk (A), aby symbol przestał pulsować.

Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać wyświetlanie czasu bieżącego (4), aby zaczął pulsować.

Obracając pokrętkę (A), należy nastawić dokładny czas bieżący.

Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A) bądź po upływie kilku sekund zostanie ono dodane automatycznie.

### NIEZAPROGRAMOWANE DZIAŁANIE PIEKARNIKA

Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej, pulsować będzie symbol czasu bieżącego (4).

By 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:

### A) Nastawienie zakończenia działania piekarnika

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

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

### B) 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).

Rozpoczęcie procesu gotowania można opóźnić w stosunku do aktualnego czasu o maksymalnie 12 godzin, a czas zakończenia procesu gotowania można ustawić z wyprzedzeniem do 15 godzin.

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

kontynuować pieczenie, należy przycisnąć przycisk (A) na 2 sekundy i w zależności od potrzeby nastawić nowy czas działania.

## NASTAWIENIE MINUTNIKA

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

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

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

## WYŚWIETLENIE USTAWIENIA

Gdy nastawiona jest funkcja czasowa, ustawienie można sprawdzić, przyciskając przycisk (A). Wskazówki na chwilę przestawią 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.


## URUCHAMIANIE PROCEDURY PIECZENIA

Ustawić system i temperaturę, a następnie uruchomić proces pieczenia.

## WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Przekręcić pokrętko wyboru systemu pieczenia w pozycję „0”.

 Po zakończeniu procesu pieczenia wentylator, w zależności od temperatury, będzie jeszcze przez chwilę działał. Jeśli żywność zostanie pozostawiona w piekarniku, uwolnić się może z niej wilgoć, która doprowadzi do skraplania się wody na przednim panelu i drzwiczkach piekarnika.

 Po zakończeniu użytkowania piekarnika, w listwie zbierającej skropliny (pod drzwiczkami) może zgromadzić się pewna ilość wody. Listwę należy wytrzeć gąbką lub ściereczką.

# OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELE PIECZENIA

---

Jeśli żadanego rodzaju żywności nie można znaleźć w tabeli pieczenia, poszukać informacji na temat podobnego rodzaju żywności. Podane informacje dotyczą pieczenia na jednym poziomie.

Podawany jest zakres zalecanej temperatury. Należy zacząć od niskiego ustawienia temperatury, który w przypadku stwierdzenia, że żywność jest niedopieczona, należy zwiększyć.

Czasy pieczenia mają charakter szacunkowy i mogą zmieniać się w zależności od pewnych warunkach.

**Podgrzewać piekarnik**, jeśli wymaga tego przepis z tabel podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Podgrzewanie pustego piekarnika wiąże się z dużym zużyciem energii. Stąd też pieczenie kilku rodzajów wypieków lub kilku pizz po kolei pozwala zaoszczędzić dużą ilość energii, ponieważ piekarnik jest już wstępnie podgrzany.

Używać ciemnych lub czarnych silikonowych lub emaliowanych blach i tacek, ponieważ przewodzą one bardzo dobrze ciepło.

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 zakończeniu procesu pieczenia wytrzeć do sucha drzwiczki i szkło drzwiczek.

Aby zaoszczędzić energię poprzez wykorzystanie nagromadzonego ciepła, wyłączyć piekarnik na ok. 10 minut przez zakończeniem procesu pieczenia.

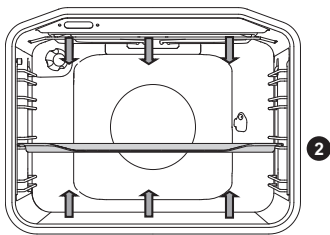
Aby uniknąć skraplania (rosy), nie pozostawiać żywności do ostygnięcia w zamkniętym piekarniku.



## STANDARDOWE POZIOMY WYPIECZENIA I ZALECANA KOŃCOWA TEMPERATURA ŚRODKA DLA RÓŻNYCH RODZAJÓW MIĘSA

| Rodzaj żywności    | Temperatura środka żywności (°C) | Kolor mięsa na przekroju i kolor soków                       |
|--------------------|----------------------------------|--|
| <b>WOŁOWINA</b>    |                                  |  |
| Krwista            | 40-45                            | mięsiścieczerwony, jak surowe mięso, niewielka ilość soków   |
| Średniokrwista     | 55-60                            | lekko czerwony, duża ilość jasnoczerwonych soków             |
| Średnio wypieczona | 65-70                            | różowy, niewielka ilość bladoróżowych soków                  |
| Dobrze wypieczona  | 75-80                            | równomiernie szarobrązowy, niewielka ilość bezbarwnych soków |
| <b>CIEŁĘCINA</b>   |                                  |  |
| Dobrze wypieczona  | 75-85                            | czerwonobrązowy  |
| <b>WIEPRZOWINA</b> |                                  |  |
| Średnio wypieczona | 65-70                            | lekko różowy   |
| Dobrze wypieczona  | 75-85                            | żółto-brązowy  |
| <b>JAGNIĘCINA</b>  |                                  |  |
| Dobrze wypieczona  | 79                               | szary, różowawe soki   |
| <b>BARANINA</b>    |                                  |  |
| Krwista            | 45                               | mięsiścieczerwony  |
| Średniokrwista     | 55-60                            | lekko czerwony   |
| Średnio wypieczona | 65-70                            | różowy w środku  |
| Dobrze wypieczona  | 80                               | szary  |
| <b>KOZINA</b>      |                                  |  |
| Średnio wypieczona | 70                               | bladoróżowy, różowe soki                                     |
| Dobrze wypieczona  | 82                               | szary, soki tylko trochę różowe                              |
| <b>DRÓB</b>        |                                  |  |
| Dobrze wypieczony  | 82                               | lekko szary  |
| <b>RYBY</b>        |                                  |  |
| Dobrze wypieczone  | 65-70                            | od białego do szarobrązowego                                 |

## GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



Grzałki umieszczone w dolnej i górnej ścianie piekarnika będą równomiernie emitować ciepło po całym wnętrzu piekarnika.

### 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.

| Rodzaj żywności           | Masa (g) | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|---------------------------|----------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>MIEŚO</b>              |          |                      |                  |                       |
| Pieczeń wieprzowa         | 1500     | 2                    | 180-200          | 90-110                |
| Polędwica wieprzowa       | 1500     | 2                    | 180-200          | 100-120               |
| Rolada wieprzowa          | 1500     | 2                    | 180-200          | 120-140               |
| Pieczeń z mięsa mielonego | 1500     | 2                    | 200-210          | 60-70                 |
| Pieczeń wołowa            | 1500     | 2                    | 170-190          | 120-140               |
| Rolada cielęca            | 1500     | 2                    | 180-200          | 90-120                |
| Karkówka jagnięca         | 1500     | 2                    | 180-200          | 80-100                |
| Comber z zająca           | 1500     | 2                    | 180-200          | 50-70                 |
| Udziec z sarny            | 1500     | 2                    | 180-200          | 100-120               |
| Pizza *                   | /        | 2                    | 200-220          | 20-30                 |
| Kurczak                   | 1500     | 2                    | 190-210          | 70-90                 |
| <b>RYBY</b>               |          |                      |                  |                       |
| Ryby duszone              | 1000     | 2                    | 210              | 50-60                 |

Kurczaka należy piec, używając tego systemu pieczenia, jeżeli urządzenie nie posiada systemu pieczenia

Pizzę należy piec, używając tego systemu pieczenia, jeżeli urządzenie nie posiada systemu pieczenia

Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

## 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 ruszcie. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć ruszt. Wcześniejsze rozgrzanie piekarnika skróci czas pieczenia.

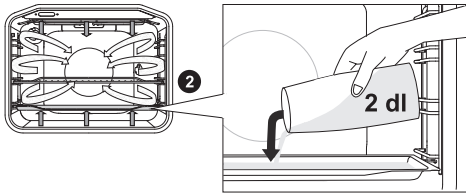
| Rodzaj żywności           | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|---------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>CIASTA</b>             |                      |                  |                       |
| Suflet warzywny           | 2                    | 190-200          | 30-35                 |
| Suflet słodki             | 2                    | 190-200          | 30-35                 |
| Bułki *                   | 2                    | 190-210          | 20-30                 |
| Chleb biały *             | 2                    | 180-190          | 50-60                 |
| Chleb gryczany *          | 2                    | 180-190          | 50-60                 |
| Chleb pełnoziarnisty *    | 2                    | 180-190          | 50-60                 |
| Chleb żytni *             | 2                    | 180-190          | 50-60                 |
| Chleb orkiszowy *         | 2                    | 180-190          | 50-60                 |
| Babka orzechowa           | 2                    | 170-180          | 50-60                 |
| Tort *                    | 2                    | 160-170          | 25-30                 |
| Sernik                    | 2                    | 170-180          | 65-75                 |
| Muffiny                   | 2                    | 170-180          | 25-30                 |
| Ciastka z ciasta kruchego | 2                    | 200-210          | 20-30                 |
| Pierogi z kapustą         | 2                    | 185-195          | 25-35                 |
| Ciasto owocowe            | 2                    | 150-160          | 40-50                 |
| Krucze bezy               | 2                    | 80-90            | 120-130               |
| Bułka drożdżowa           | 2                    | 170-180          | 30-40                 |

Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.



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

## GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA Z PARĄ



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



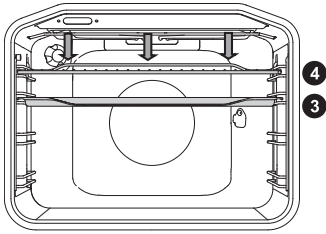
Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.



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

| Rodzaj żywności           | Masa (g) | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|---------------------------|----------|----------------------|------------------|-----------------------|
| Pieczeń wieprzowa         | 1500     | 2                    | 180-200          | 100-120               |
| Łopatka wieprzowa         | 1500     | 2                    | 180-200          | 110-130               |
| Pieczeń z mięsa mielonego | 1500     | 2                    | 200-210          | 70-80                 |
| Pieczeń wołowa            | 1500     | 2                    | 170-190          | 130-150               |
| Kurczak                   | 1500     | 2                    | 190-210          | 80-100                |

## DUŻY GRILL, GRILL



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

Do **grillowania** żywności wykorzystywane są górna grzałka i grzałka grilla znajdujące się w górnej ścianie piekarnika.

Najwyższa dozwolona temperatura: 230 °C.

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

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 (steaki, eskalopki, steaki 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.

### Tabela grillowania – mały grill

| Rodzaj żywności                   | Masa (g)   | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|-----------------------------------|------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>MIĘSO</b>                      |            |                      |                  |                       |
| Stek z polędwicy wołowej, krwisty | 180 g/szt. | 3                    | 230              | 15-20                 |
| Stek z karkówki wieprzowej        | 150 g/szt. | 3                    | 230              | 18-22                 |
| Żeberka                           | 280 g/szt. | 3                    | 230              | 20-25                 |
| Kiełbaski do grillowania          | 70 g/szt.  | 3                    | 230              | 10-15                 |
| <b>CHLEB ZAPIEKANY</b>            |            |                      |                  |                       |
| Tost                              | /          | 4                    | 230              | 3-6                   |
| Otwarte kanapki                   | /          | 4                    | 230              | 3-6                   |

## Tabela grillowania – duży grill

| Rodzaj żywności                             | Masa (g)   | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|---|------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>MIĘSO</b>                                |            |                      |                  |                       |
| Stek z polędwicy wołowej, krwisty           | 180 g/szt. | 3                    | 230              | 15-20                 |
| Stek z polędwicy wołowej, dobrze wypieczony | 180 g/szt. | 3                    | 230              | 18-25                 |
| Stek z karkówki wieprzowej                  | 150 g/szt. | 3                    | 230              | 20-25                 |
| Żeberka                                     | 280 g/szt. | 3                    | 230              | 20-25                 |
| Stek cielęcy                                | 140 g/szt. | 3                    | 230              | 20-25                 |
| Kiełbasy do grillowania                     | 70 g/szt.  | 3                    | 230              | 10-15                 |
| Klops                                       | 150 g/szt. | 3                    | 230              | 10-15                 |
| <b>RYBY</b>                                 |            |                      |                  |                       |
| Plastry łososia                             | 200 g/szt. | 3                    | 230              | 15-25                 |
| <b>CHLEB ZAPIEKANY</b>                      |            |                      |                  |                       |
| Tost  | /          | 4                    | 230              | 1-3                   |
| Otwarte kanapki                             | /          | 4                    | 230              | 2-5                   |

Przy pieczeniu mięsa na blasze należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia kawałki mięsa odwracać.

Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawy, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie. Podczas grillowania pstrągów nie odwracać.

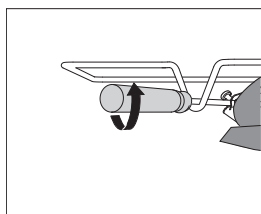
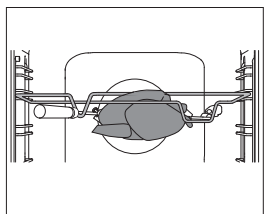
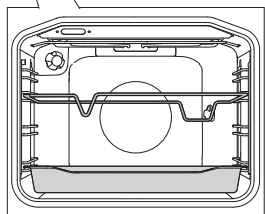
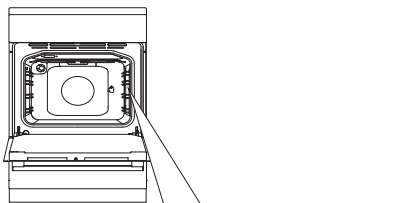


**W czasie korzystania z działającej na podczerwień grzałki (grilla) drzwiczki piekarnika powinny być przez cały czas zamknięte.**

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

## PIECZENIE NA OBROTOWYM ROŹNIE (w zależności od modelu)

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



**1** W trzeciej prowadnicy od dołu założyć wspornik rożna, a w pierwszą prowadnicę wsunąć głęboką blachę, która będzie pełnić rolę tacki ociekowej.


.....

**2** 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).

.....

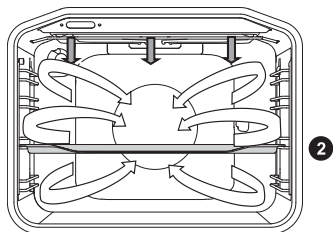
**3** Odkręcić uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Włączyć piekarnik wybierając system grzałki grilla i rusztu (obrotowego) .



Grill działa tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte.

## GRILL Z WENTYLATOREM



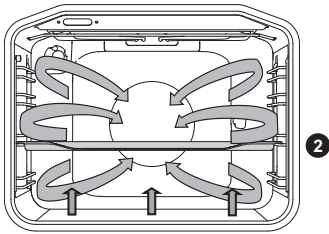
W tym trybie grzałka grilla i wentylator działają równocześnie. Program przeznaczony do grillowania mięsa, ryb i warzyw.

(Patrz opisy i wskazówki dotyczące grillowania).

| Rodzaj żywności     | Masa (g)   | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|---------------------|------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>MIĘSO</b>        |            |                      |                  |                       |
| Kaczka              | 2000       | 2                    | 150-170          | 80-100                |
| Pieczeń wieprzowa   | 1500       | 2                    | 160-170          | 60-85                 |
| Polędwica wieprzowa | 1500       | 2                    | 150-160          | 120-160               |
| Szynka wieprzowa    | 1000       | 2                    | 150-160          | 120-140               |
| Półowa kurczaka     | 700        | 2                    | 190-210          | 50-60                 |
| Kurczak             | 1500       | 2                    | 190-210          | 60-90                 |
| <b>RYBY</b>         |            |                      |                  |                       |
| Pstrągi             | 200 g/szt. | 2                    | 200-220          | 20-30                 |



## GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA



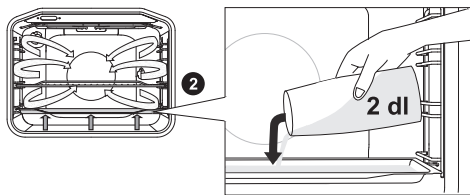
Włączone są dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program przeznaczony do pieczenia pizzy, jabłeczników i keksów.

(Patrz opisy i wskazówki dotyczące górnej i dolnej grzałki)

| Rodzaj żywności                     | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|-------------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| Sernik, kruche ciasto               | 2                    | 150-160          | 65-80                 |
| Pizza *                             | 2                    | 200-210          | 15-20                 |
| Quiche Lorraine, kruche ciasto      | 2                    | 180-200          | 35-40                 |
| Szarlotka, ciasto drożdżowe         | 2                    | 150-160          | 35-40                 |
| Strudel jabłkowy, ciasto francuskie | 2                    | 170-180          | 45-65                 |

Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

## GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA Z PARĄ



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



Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.

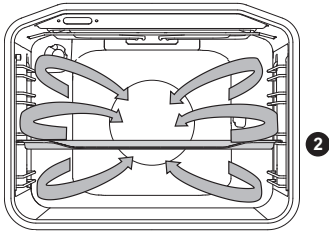


Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

| Rodzaj żywności                    | Masa (g) | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|------------------------------------|----------|----------------------|------------------|-----------------------|
| Chleb biały *                      | 1000     | 2                    | 180-190          | 60-80                 |
| Pizza *                            | /        | 2                    | 210-220          | 15-20                 |
| Strucla jabłkowa i serowa          | /        | 2                    | 180-190          | 50-60                 |
| Pizza; mrożona                     | /        | 2                    | 200-220          | 15-20                 |
| Strucla jabłkowa i serowa; mrożona | /        | 2                    | 200-210          | 30-40                 |
| Piersi z kurczaka                  | 1000     | 2                    | 190-210          | 60-70                 |

Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

## 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.

| Rodzaj żywności            | Masa (g) | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|----------------------------|----------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>MIĘSO</b>               |          |                      |                  |                       |
| Pieczeń wieprzowa ze skórą | 1500     | 2                    | 170-180          | 140-160               |
| Kaczka                     | 2000     | 2                    | 160-170          | 120-150               |
| Gęś                        | 4000     | 2                    | 150-160          | 180-200               |
| Indyk                      | 5000     | 2                    | 150-170          | 180-220               |
| Piersi z kurczaka          | 1000     | 3                    | 180-200          | 60-70                 |
| Kurczak nadziewany         | 1500     | 2                    | 170-180          | 90-110                |

### Wypiek ciast:

Zaleca się wstępne rozgrzanie pieca.

Herbatniki i ciastka można piec na płytkich blachach na kilku poziomach (na poziomie 1 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 ruszcie. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć ruszt.

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

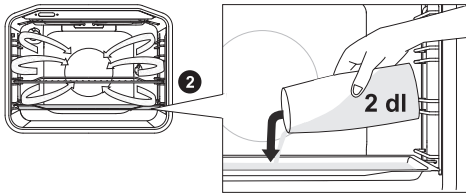
| Rodzaj żywności               | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|-------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>CIASTO</b>                 |                      |                  |                       |
| Biszkopt                      | 2                    | 150-160          | 25-35                 |
| Placek z kruszonką            | 2                    | 160-170          | 25-35                 |
| Placek z owocami, biszkopt    | 2                    | 150-160          | 45-65                 |
| Rolada biszkoptowa *          | 2                    | 160-170          | 15-25                 |
| Tort owocowy, kruche ciasto   | 2                    | 160-170          | 50-70                 |
| Strudel jabłkowy              | 2                    | 170-180          | 40-60                 |
| Ciasteczka, kruche ciasto *   | 2                    | 150-160          | 15-25                 |
| Ciasteczka, ciasto ptysiowe * | 2                    | 140-150          | 15-25                 |
| Ciastka drobne, drożdżowe     | 2                    | 170-180          | 20-35                 |
| Ciastka z ciasta francuskiego | 2                    | 170-180          | 20-30                 |
| <b>CIASTA ZAMROŻONE</b>       |                      |                  |                       |
| Strudel jabłkowy, z twarogiem | 2                    | 170-180          | 50-70                 |
| Pizza                         | 2                    | 170-180          | 20-30                 |
| Frytki do piekarnika          | 2                    | 170-180          | 20-35                 |
| Krokiety do piekarnika        | 2                    | 170-180          | 20-35                 |

Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.



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

## GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ



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



Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.

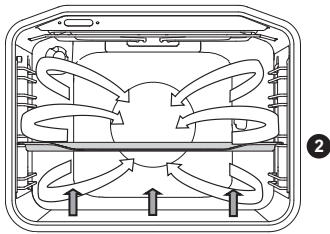


Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

| Rodzaj żywności            | Masa (g) | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|----------------------------|----------|----------------------|------------------|-----------------------|
| Bułki *                    | /        | 2                    | 190-210          | 20-30                 |
| Rolada *                   | /        | 2                    | 170-180          | 20-25                 |
| Ciasto francuskie; mrożone | /        | 2                    | 190-200          | 20-30                 |
| Lasagne, mrożona           | /        | 2                    | 190-200          | 40-50                 |

Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

## 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

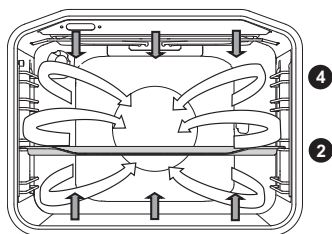
Przygotować przeznaczoną do konserwowania żywność i słoiki w ten sam sposób co zwykle. Używać stoików z gumowym pierścieniem uszczelniającym i szklanym wieczkiem. Nie używać stoików z gwintowanymi lub metalowymi pokrywkami lub metalowymi blaszkami. Dopilnować, by słoiki miały ten sam rozmiar i tę samą 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 pojawiają się pęcherzyki).

| Rodzaj żywności      | Prowadnica (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas do pieczenia na wolnym ogniu (min) | Temperatura i czas po rozpoczęciu pieczenia na wolnym ogniu | Pozostały czas w piekarniku (min) |
|----------------------|----------------------|------------------|---|---|-----------------------------------|
| <b>OWOCE</b>         |                      |                  |   |   |                                   |
| Truskawki            | 2                    | 160-180          | 30-45                                   | /   | 20-30                             |
| Owoce pestkowe       | 2                    | 160-180          | 30-45                                   | /   | 20-30                             |
| Puree owocowe        | 2                    | 160-180          | 30-45                                   | /   | 20-30                             |
| <b>WARZYWA</b>       |                      |                  |   |   |                                   |
| Ogórki kiszone       | 2                    | 160-180          | 30-45                                   | /   | 20-30                             |
| Fasola/<br>marchewka | 2                    | 160-180          | 30-45                                   | 120°C, 45-60 min  | 20-30                             |

## 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).

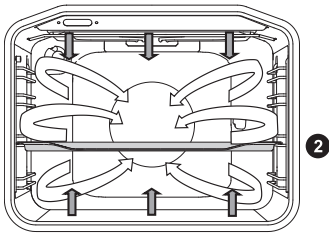
Piekarnik powinien być wcześniej rozgrzany. Używać drugiej lub czwartej prowadnicy licząc od dołu.

### Tabela pieczenia ciast z użyciem górnej i dolnej grzałki oraz wentylatora (termoobieg)

| Rodzaj wypieku                 | Prowadnica (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|--------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| Ciasto marmurkowe              | 2                    | 140-150          | 45-55                 |
| Placek w prostokątnej formie   | 2                    | 130-140          | 45-55                 |
| Sernik                         | 2                    | 130-140          | 55-65                 |
| Ciasto kruche z owocami        | 2                    | 140-150          | 35-45                 |
| Tort biszkoptowy               | 2                    | 140-150          | 25-35                 |
| Ciasto ucierane z owocami      | 2                    | 130-140          | 35-45                 |
| Rolada biszkoptowa             | 2                    | 140-150          | 15-25                 |
| Świąteczna strucla z bakaliami | 2                    | 130-140          | 50-60                 |
| Buchty drożdżowe               | 2                    | 150-160          | 25-35                 |
| Babka drożdżowa                | 2                    | 130-140          | 40-50                 |
| Kruche ciasteczka              | 2                    | 140-150          | 15-25                 |
| Ciasteczka wyciskane*          | 2                    | 130-140          | 10-15                 |
| Drobne wypieki drożdżowe       | 2                    | 140-150          | 15-20                 |
| Chleb*                         | 2                    | 170-180          | 45-55                 |
| Tarta lotaryńska               | 2                    | 150-160          | 35-45                 |
| Strudel jabłkowy - zawijaniec  | 2                    | 150-160          | 40-50                 |
| Pizza*                         | 2                    | 180-190          | 10-20                 |
| Wypieki z ciasta francuskiego  | 2                    | 150-160          | 18-25                 |

Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

## POWOLNE PIECZENIE

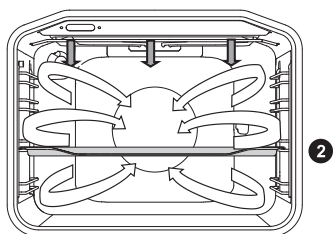


Funkcja umożliwia delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie.

| Rodzaj żywności                | Prowadnica (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min) |
|--------------------------------|----------------------|------------------|----------------------|
| <b>MIĘSO</b>                   |                      |                  |                      |
| Pieczeń wieprzowa 1 kg         | 2                    | 190              | 90 - 120             |
| Pieczeń wołowa 1 kg            | 2                    | 190              | 100-130              |
| Bitka wołowa, 200 g/ sztuka    | 2                    | 180              | 40-50                |
| Kurczak 1,5 kg                 | 2                    | 210              | 100 - 120            |
| Piersi kurczaka, 200 g/ sztuka | 2                    | 200              | 45 - 60              |
| Pieczeń cielęca 1 kg           | 2                    | 180              | 95 - 120             |
| <b>RYBY</b>                    |                      |                  |                      |
| Cała ryba 200 g/ sztuka        | 2                    | 190              | 35 - 45              |
| Filet rybny 100 g/ sztuka      | 2                    | 190              | 25 - 35              |
| <b>CIASTA</b>                  |                      |                  |                      |
| Kruche ciasteczka              | 2                    | 150              | 25-40                |
| Ciasteczka wyciskane           | 2                    | 150              | 35-50                |
| Małe babeczki                  | 2                    | 170              | 35-50                |
| Rolada biszkoptowa             | 2                    | 170              | 40-55                |
| Tort owocowy, kruche ciasto    | 2                    | 170              | 65-85                |



(Dotyczy urządzeń z prowadnicami teleskopowymi lub drucianymi drabinkami, nie posiadających systemu termoobiegu )



| Żywność             | Masa (g)   | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|---------------------|------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>MIĘSO</b>        |            |                      |                  |                       |
| Kaczka              | 2000       | 2                    | 150              | 90-110                |
| Pieczeń wieprzowa   | 1500       | 2                    | 160              | 80-100                |
| Polędwica wieprzowa | 1500       | 2                    | 150              | 130-160               |
| Szynka wieprzowa    | 1000       | 2                    | 150              | 130-150               |
| Połowa kurczaka     | 700        | 2                    | 190              | 60-70                 |
| Kurczak             | 1500       | 2                    | 190              | 80-100                |
| <b>RYBY</b>         |            |                      |                  |                       |
| Pstrągi             | 200 g/szt. | 2                    | 200              | 20-30                 |

## 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 przypadków 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.

## PODGRZEWACZ TALERZY

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

## AQUA CLEAN

Energię cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ścianie piekarnika.

Funkcja ta 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

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.

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

# CZYSZCZENIE KONWENCJONALNEGO PIEKARNIKA

Do usuwania trudnych do usunięcia zabrudzeń można stosować standardową procedurę czyszczenia (z wykorzystaniem środków czyszczących lub sprayu do czyszczenia piekarników). Po wykonaniu takiego czyszczenia dokładnie wypłukać pozostałości po środkach czyszczących.

Aby zapobiec trwałemu przywieraniu zabrudzeń w powierzchnię, czyścić piec i akcesoria po każdym użyciu. Tłuszcz najłatwiej usuwa się przy użyciu ciepłych mydlin, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.

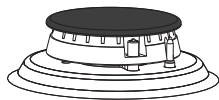
Do usuwania trudnych do usunięcia plam i zabrudzeń stosować konwencjonalne środki do czyszczenia piekarników. Aby usunąć wszystkie pozostałości po środkach czyszczących, przepłukać piekarnik dokładnie czystą wodą.

Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, środków czyszczących i gąbek o właściwościach ściernych, wywabiaczy plam i preparatów usuwających rdzę, itp.

Akcesoria (blachy i tacki, ruszty, itp.) czyścić gorącą wodą z detergentem.

Piekarnik, jego wnętrze i tacki są pokryte specjalną emaliowaną powłoką, która poprawia gładkość i wytrzymałość powierzchni. Specjalna powłoka ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.

## PALNIK GAZOWY



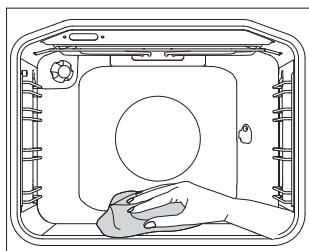
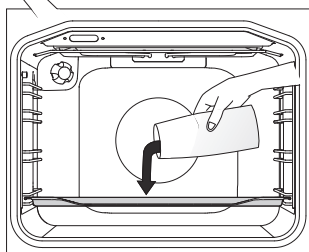
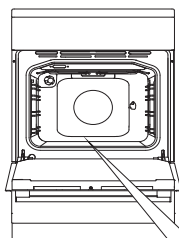
Ruszt, powierzchnię kuchenki i elementy palników można czyścić gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać do ich czyszczenia zmywarki.

Termoogniwo i iskrownik 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.

# CZYSZCZENIE PIEKARNIKA PRZY UŻYCIU FUNKCJI AQUA CLEAN



**1** Ustawić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA w pozycji Aqua Clean. 2. Ustawić POKRĘTŁO TEMPERATURY na 70°C.

**2** Nalać do blachy 0,6 l wody i włożyć ją w dowolną prowadnicę.

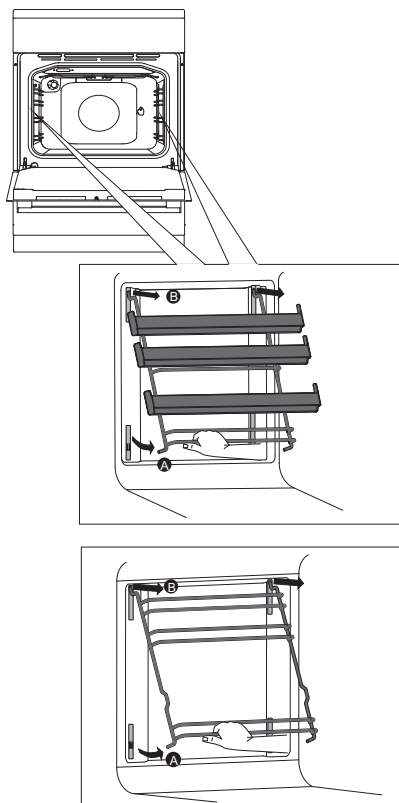
**3** Po upływie 30 minut pozostałości żywności na emaliowanych ściankach piekarnika zmiękną i będzie je można łatwo usunąć wilgotną szmatką.



Z systemu Aqua Clean można korzystać po całkowitym ostygnięciu piekarnika.

# WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYCIĄGANYCH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWYCH

Do czyszczenia przewodnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czystości.



**A** Trzymając prowadnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.

**B** Wyjąć je z górnych otworów.

Przy zakładaniu przewodnic postępować w odwrotnej kolejności.

## **OSTRZEŻENIE:**

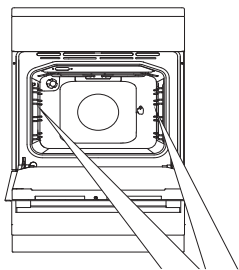
Nie wyjmować znajdujących się w piekarniku zacisków.



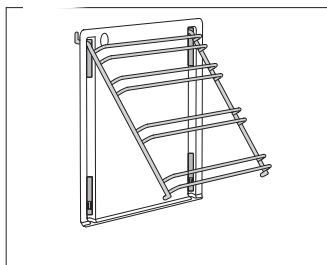
**Nie myć wyciąganych przewodnic w zmywarce.**

# CZYSZCZENIE I ZAKŁADANIE WKŁADEK KATALITYCZNYCH

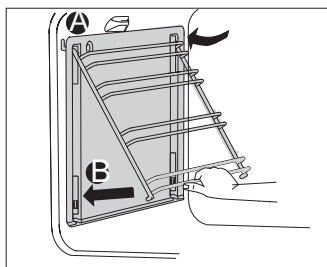
Do czyszczenia prowadnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czyszczących.



Wyjąć prowadnice druciane lub wyciągnąć.



**1** Zamontować prowadnice na wkładce katalitycznej.



**2** Zawiesić wkładki z przymocowanymi do nich prowadnicami wykorzystując do tego przewidziane w tym celu otwory i pociągnąć je do góry.

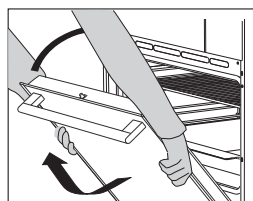
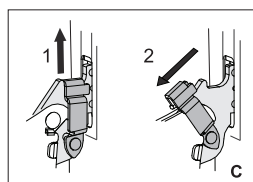
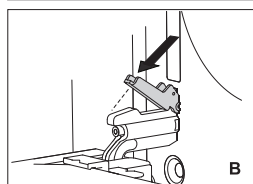
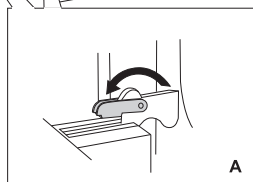
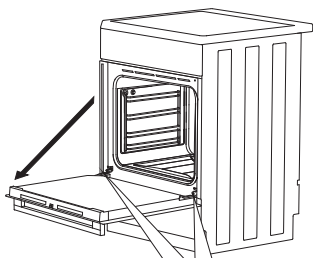
**A** Wsunąć szyny prowadnic w znajdujący się w górnej części otwór.

**B** Wcisnąć je na dole aż do usłyszenia zatrzaśnięcia.



Nie myć wkładek katalitycznych w zmywarce.

# ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA




**1** Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).

**2 A** Obrócić zatyczki całkowicie do tyłu (w przypadku konwencjonalnego zamykania).

**B** W przypadku systemu miękkiego zamykania obrócić zatyczki do tyłu o 90°C.

**C** Jeśli urządzenie jest wyposażone w system GentleClose, lekko podnieść zapadki drzwi do góry i pociągnąć do siebie.

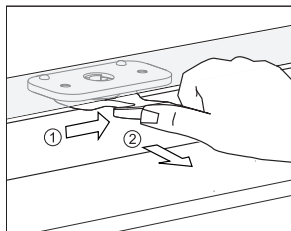
**3** Powoli zamykać drzwi aż zapadki zrównają się ze szczelinami. Lekko podnieść drzwi do góry i zdjąć je z obu szczelin zawiasów na urządzeniu.

 Założyć drzwiczki postępując w odwrotnej kolejności. Jeśli drzwiczki nie otwierają lub nie zamykają się prawidłowo, sprawdzić, czy nacięcia na zawiasach równo przylegają do łoży zawiasów.




Przy ponownym zakładaniu drzwiczek należy zawsze upewnić się, że elementy mocujące zawiasów zostały prawidłowo umieszczone w łożach zawiasów, aby zapobiec nagłemu zamknięciu głównego zawiasu, który jest połączony z silną główną sprężyną. Gdyby główna sprężyna zadziałała, można się skaleczyć..


## BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



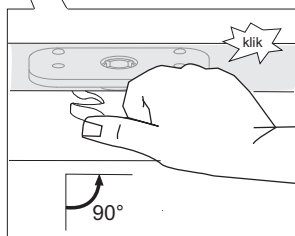
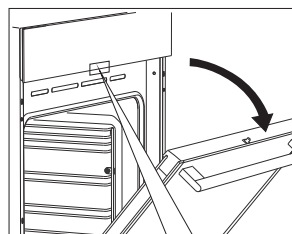
Aby je otworzyć, delikatnie popchnąć je kciukiem w prawą stronę, jednocześnie ciągnąc za drzwiczki do zewnątrz.

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

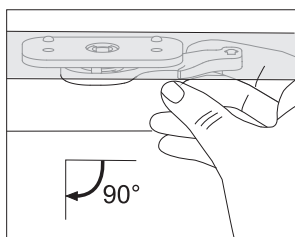
## WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

 **Piekarnik musi całkowicie wystygnąć.**

Najpierw otworzyć drzwiczki piekarnika.



Przesunąć kciukiem blokadę drzwiczek w prawo o 90° aż do usłyszenia dźwięku zatrzaśnięcia. Blokada drzwiczek jest teraz wyłączona.



Aby ponownie włączyć blokadę drzwiczek, otworzyć drzwiczki piekarnika i palcem wskazującym prawej ręki przesunąć dźwignię do siebie.



## **MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK** (w zależności od modelu)

Drzwiczki piekarnika są wyposażone w system amortyzujący począwszy od kąta 75 stopni siłę zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i gładkie zamykanie drzwiczek. Wystarczy delikatnie pchnąć (do kąta 15 stopni względem drzwiczek w pozycji zamkniętej) drzwiczki, by automatycznie i miękko się zamknęły.



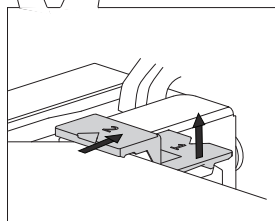
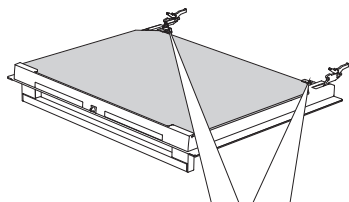
**W przypadku zbyt dużej siły zamykania drzwiczek działanie systemu zostaje zmniejszone lub dla bezpieczeństwa system zostaje pominięty.**

# ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

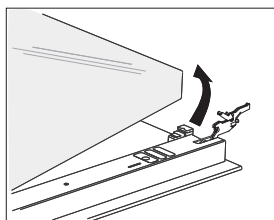
Szybę drzwiczek piekarnika można wyczyścić od środka, ale najpierw trzeba ją zdjąć. Zdjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział „Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika”).

Szybę drzwiczek wyjmuje się w zależności od modelu w sposób opisany albo w METODZIE 1 albo w METODZIE 2.

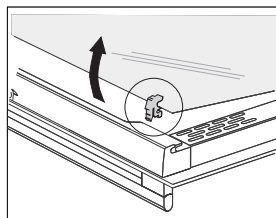
## METODA 1 (w zależności od modelu)



**1** 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).



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

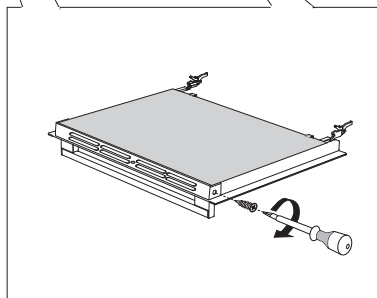
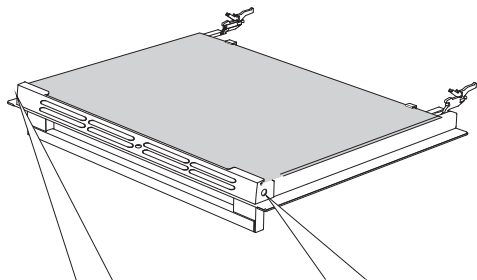


**3** Aby zdjąć trzecią szybę (tylko w niektórych modelach), wystarczy ją podnieść i zdjąć. Zdjąć należy także gumowe uszczelki szyby.

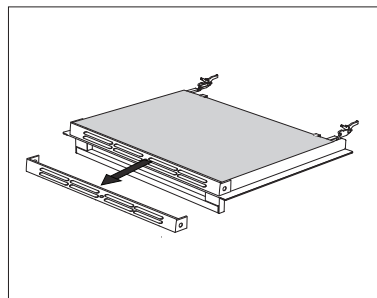


Przy zakładaniu szyby należy postępować w kierunku odwrotnym. (Półkoliste) oznaczenia na drzwiczkach i szybie muszą na siebie nachodzić.

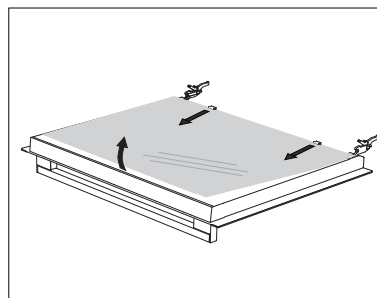
## METODA 2 (w zależności od modelu)



**1** Odkręcić śruby uchwyty z obu stron drzwiczek.



**2** Zdjąć uchwyt.



**3** Lekko podnieść szklane drzwiczki do góry i zdjąć je z zacisków znajdujących się w dolnej części drzwiczek.

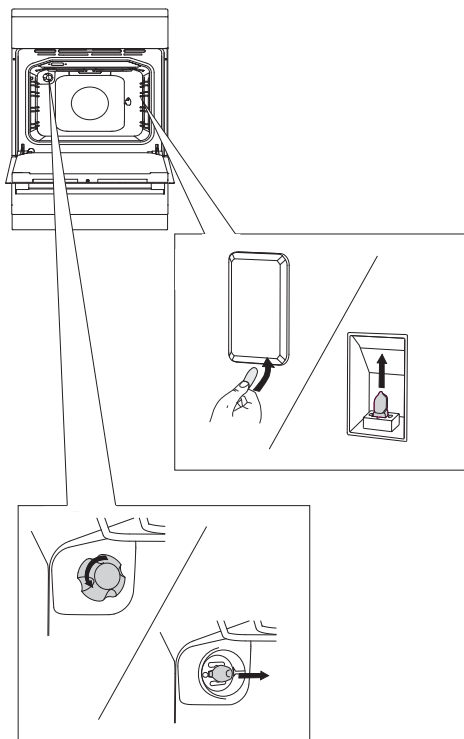
Przy ponownym zakładaniu szkła drzwiczek należy postępować w odwrotnej kolejności.

# WYMIANA ŻARÓWKI

Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym, dlatego nie podlega gwarancji. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

Użyć śrubokrętu (krzyżakowego) firmy Phillips.

( Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W; zwykła żarówka E14, 25 W, 230 V)



Płaskim śrubokrętem zwolnić i zdjąć osłonę żarówki. Wyjąć żarówkę.

💡 Uważać, by nie uszkodzić emalii.

.....  
Odkręcić osłonę żarówki i wyjąć żarówkę.

💡 Zabezpieczyć się przed chropowatą powierzchnią.

# SPECJALNE OSTRZEŻENIA I ZGŁASZANIE USTEREK

**W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.**

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.

Nieupoważnione ingerowanie w konstrukcję kuchenki (płyty grzejnej) lub jej naprawianie może skończyć się porażeniem prądem elektrycznym lub zwarcieniem, dlatego też nie próbować wykonywać żadnych napraw na własną rękę. Pozostawić to fachowcowi lub autoryzowanemu punktowi serwisowemu.

W razie drobnych usterek lub problemów w trakcie korzystania z urządzenia sprawdzić poniższe wskazówki, by przekonać się, czy można usunąć przyczyny samemu.

## WAŻNA INFORMACJA

OJeśli urządzenie nie działa ze względu na nieprawidłową eksploatację, to wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym będzie odpłatna. Przechowywać niniejszą instrukcję w miejscu, w którym zawsze będzie do niej łatwy dostęp. Przekazując urządzenie innej osobie, należy dołączyć do niego także instrukcję.

Poniżej zawartych zostało kilka porad na temat usuwania najczęściej występujących problemów.

| Problem/błąd   | Przyczyna  |
|--|--|
| <b>Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.</b>                          | Wezwać serwisanta.   |
| <b>Podświetlenie piekarnika nie działa.</b>  | Procedura wymiany żarówki została opisana w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.                             |
| <b>Wypieki są niedopieczone.</b>   | Czy wybrana została odpowiednia temperatura i system pieczenia?<br>Czy drzwiczki piekarnika zostały zamknięte? |
| <b>Palniki nie palą się równomiernie.</b>  | Zlecić fachowcowi sprawdzenie ustawień gazu.   |
| <b>Płomień palnika nagle się zmienia, aby zapalić palnik trzeba dłużej trzymać wciśnięte pokrętło.</b> | Upewnić się, że palnik został prawidłowo zamontowany.  |
| <b>Po zapaleniu płomień gaśnie.</b>  | Przytrzymać wciśnięte pokrętło przez dłuższy czas. Przed zwolnieniem pokrętła docisnąć je jeszcze mocniej.     |

| <b>Problem/błąd</b>   | <b>Przyczyna</b>   |
|---|--|
| <b>Na kratce w pobliżu palnika występują przebarwienia.</b> | Jest to normalne zjawisko spowodowane wysoką temperaturą. Przeczyścić kratkę środkiem do czyszczenia metali.   |
| <b>Elektryczny zapłon palników przestał działać.</b>        | Dokładnie przeczyścić otwór pomiędzy iskrownikiem a palnikiem. Przeczyścić pokrywkę palnika środkiem do czyszczenia metali. Prawidłowo założyć pokrywkę palnika. |

Jeśli pomimo zastosowania się do powyższych wskazówek problem nie znika, skontaktować się z autoryzowanym serwisantem. Naszą gwarancją nie jest objęte usuwanie błędów lub roszczenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub używania urządzenia. W takich przypadkach koszty naprawy ponosi użytkownik.

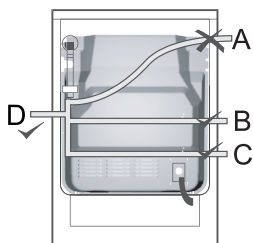
# PODŁĄCZENIA GAZU

## 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 mbar) lub płynny gaz ziemny (50 lub 30 mbar). 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.

## PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

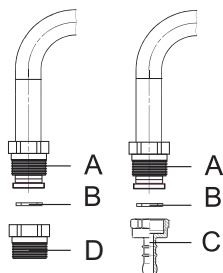
- Urządzenie należy podłączyć do sieci gazowej lub butli z gazem zgodnie z instrukcją miejscowej gazowni.
- A készülék jobb oldalán van egy EN ISO 228-1 típusú, külső menetes gázcsatlakozó dugasz, ami további adapter és tömítés segítségével EN ISO 10226-1 / -2 típusúvá alakítható (a gáz csatlakoztatásra az adott országban vonatkozó előírásoktól függően).
- Wraz z urządzeniem dostarczane jest złącze płynnego gazu ziemnego oraz niemetalowa uszczelka (w zależności od modelu).
- A készülék gázhálózatra való csatlakoztatása során az csatlakozó illesztéket a helyén kell tartani, hogy forduljon el.
- 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. Nie powinien on dotykać dolnej ścianki urządzenia, tylnej ścianki i górnej ścianki piekarnika.



### 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 EN ISO 228-1 csatlakozó
- B 2 mm vastagságú nem fém tömités
- C Vakkarima cseppfolyós földgázhoz (a csatlakoztatásra az adott országban vonatkozó előírásoktól függően)
- D EN 10226-1/-2 típusú vakkarima (a csatlakozásra az adott országban vonatkozó előírásoktól függően)

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.

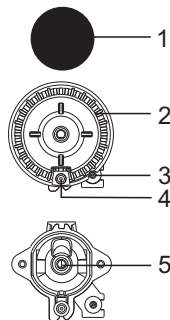
## PRZYSTOSOWANIE PALNIKÓW DO INNEGO RODZAJU GAZU

- Przebrojenie 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 przezbajaniu urządzenia na obsługę płynnego gazu ziemnego dokręcić śrubę regulacji minimalnego obciążenia aż do uzyskania minimalnego obciążenia cieplnego.
- Przy przezbajaniu urządzenia na obsługę gazu ziemnego odkręcić śrubę regulacji minimalnego obciążenia, tak by uzyskać minimalne obciążenie cieplne, ale nie więcej niż 1,5 obrotu.

Po przebrojeniu 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

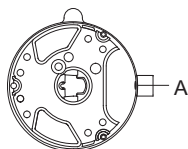
- Elementy do regulacji minimalnego obciążenia cieplnego palników są dostępne poprzez otwory na panelu sterowania.
- Zdjąć kratkę podtrzymującą, nakrywki palników i korony palników.
- Zdjąć pokrętła regulacyjne.



### Palnik kuchenki

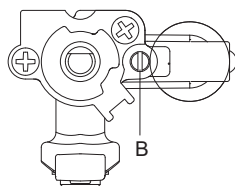
- 1 Nakrywka korony palnika
- 2 Korona palnika z podpórką nakrywki
- 3 Termoogniwo (tylko w niektórych modelach)
- 4 Iskrownik
- 5 Dysza





## Palnik potrójny (z trzema pierścieniami)

A Dysza



## Zawór gazowy z mechanizmem zabezpieczającym

B Śruba regulacyjna minimalnego obciążenia cieplnego

# TABELA DYSZ

| Typ gazu, ciśnienie   |                                    | Palnik pomocniczy |      | Normalny palnik |      |
|---|------------------------------------|-------------------|------|-----------------|------|
|   |                                    | max               | min  | max             | min  |
| <b>Gaz ziemny H</b><br>$W_o=45,7\div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ ,<br><b>Gaz ziemny E ,</b><br><b>Gaz ziemny E+</b><br>$W_o=40,9\div 54,7 \text{ MJ/m}^3$<br>G20,<br>$p=20\text{mbar}$ | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 1                 | 0,48 | 1,9             | 0,48 |
|   | Zużycie (l/h)                      | 95                | 46   | 181             | 46   |
|   | Typ dyszy (1/100 mm)               | 72 X              | 26   | 103 Z           | 26   |
|   | ID dyszy                           | 690771            |      | 568169          |      |
| <b>Gaz ziemny Lw</b><br>$W_o=35,2, 39,1 \text{ MJ/m}^3$<br>G27<br>$p=20 \text{ mbar}$   | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 1                 | 0,48 | 1,75            | 0,48 |
|   | Zużycie (l/h)                      |                   |      |                 |      |
|   | Typ dyszy (1/100 mm)               | 77                | 26   |                 | 26   |
|   | ID dyszy                           | 690786            |      |                 |      |
| <b>Gaz ziemny Ls</b><br>$W_o=29,7, 33,2 \text{ MJ/m}^3$<br>G2.350<br>$p=13 \text{ mbar}$  | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 1                 | 0,48 | 1,9             | 0,48 |
|   | Zużycie (l/h)                      |                   |      |                 |      |
|   | Typ dyszy (1/100 mm)               | 97                | 26   |                 | 26   |
|   | ID dyszy                           | 690783            |      |                 |      |
| <b>Gaz skroplony 3B/P</b><br>$W_o=72,9, 87,3\text{MJ/m}^3$<br>G30<br>$p=37 \text{ mbar}$  | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 1,1               | 0,55 | 2,1             | 0,55 |
|   | Zużycie (g/h)                      | 80                | 40   | 153             | 40   |
|   | Typ dyszy (1/100 mm)               | 50                | 26   | 68              | 26   |
|   | ID dyszy                           | 690780            |      | 568175          |      |

| Typ gazu, ciśnienie  |                                    | Palnik pomocniczy |      | Palnik wielopięścienny |      |
|--|------------------------------------|-------------------|------|------------------------|------|
|  |                                    | max               | min  | max                    | min  |
| <b>Gaz ziemny H</b><br>Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> ,<br><b>Gaz ziemny E ,</b><br><b>Gaz ziemny E+</b><br>Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup><br>G20,<br>p=20mbar | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 3                 | 0,76 | 3,6                    | 1,56 |
|  | Zużycie (l/h)                      | 286               | 72   | 343                    | 149  |
|  | Typ dyszy (1/100 mm)               | 130 H3            | 33   | 145 H3                 | 57   |
|  | ID dyszy                           | 574285            |      | 568170                 |      |
| <b>Gaz ziemny Lw</b><br>Wo=35,2, 39,1 MJ/m <sup>3</sup><br>G27<br>p=20 mbar  | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 3                 | 0,76 | 3,5                    | 1,56 |
|  | Zużycie (l/h)                      |                   |      |                        |      |
|  | Typ dyszy (1/100 mm)               | 140               | 33   |                        | 57   |
|  | ID dyszy                           |                   |      |                        |      |
| <b>Gaz ziemny Ls</b><br>Wo=29,7, 33,2 MJ/m <sup>3</sup><br>G2.350<br>p=13 mbar   | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 3                 | 0,76 | 3,5                    | 1,56 |
|  | Zużycie (l/h)                      |                   |      |                        |      |
|  | Typ dyszy (1/100 mm)               | 158               | 33   |                        | 57   |
|  | ID dyszy                           | 690785            |      |                        |      |
| <b>Gaz skroplony 3B/P</b><br>Wo=72,9, 87,3MJ/m <sup>3</sup><br>G30<br>p=37 mbar  | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 3,3               | 0,85 | 3,8                    | 1,75 |
|  | Zużycie (g/h)                      | 240               | 62   | 277                    | 127  |
|  | Typ dyszy (1/100 mm)               | 86                | 33   | 94                     | 57   |
|  | ID dyszy                           | 574286            |      | 568176                 |      |

| Typ gazu, ciśnienie  |                                    | Palnik pomocniczy |     | Normalny palnik |
|--|------------------------------------|-------------------|-----|-----------------|
|  |                                    | max               | min |                 |
| <b>Gaz ziemny H</b><br>Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> ,<br><b>Gaz ziemny E ,</b><br><b>Gaz ziemny E+</b><br>Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup><br>G20,<br>p=20mbar | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 3                 | 0,8 | 2,2             |
|  | Zużycie (l/h)                      | 286               | 76  | 210             |
|  | Typ dyszy (1/100 mm)               | 117               | 33  | 108             |
|  | ID dyszy                           | 568171            |     | 568173          |
| <b>Gaz ziemny Lw</b><br>Wo=35,2, 39,1 MJ/m <sup>3</sup><br>G27<br>p=20 mbar  | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 3                 | 0,8 | 2,2             |
|  | Zużycie (l/h)                      |                   |     |                 |
|  | Typ dyszy (1/100 mm)               |                   | 33  | 120             |
|  | ID dyszy                           |                   |     |                 |

| Typ gazu, ciśnienie   |                                    | Palnik pomocniczy |     | Normalny palnik |
|---|------------------------------------|-------------------|-----|-----------------|
|   |                                    | max               | min |                 |
| <b>Gaz ziemny Ls</b><br>Wo=29,7, 33,2 MJ/m <sup>3</sup><br>G2.350<br>p=13 mbar  | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 3                 | 0,8 | 2,2             |
|   | Zużycie (l/h)                      |                   |     |                 |
|   | Typ dyszy (1/100 mm)               |                   | 33  | 135             |
|   | ID dyszy                           |                   |     |                 |
| <b>Gaz skroplony 3B/P</b><br>Wo=72,9, 87,3MJ/m <sup>3</sup><br>G30<br>p=37 mbar | Znamionowe obciążenie cieplne (kW) | 3                 | 0,9 | 2,2             |
|   | Zużycie (g/h)                      | 218               | 65  | 160             |
|   | Typ dyszy (1/100 mm)               | 80                | 33  | 70              |
|   | ID dyszy                           | 574466            |     | 574476          |

- Śruby regulacyjne do gazu skroplonego są zamontowane i fabrycznie ustawione na rodzaj gazu, którego dotyczą domyślne ustawienia fabryczne.
- Przy przezbieraniu urządzenia na inny rodzaj gazu śruba regulacyjna musi zostać dokręcona lub poluzowana, aby ustawić wymagane natężenie przepływu gazu (nie odkręcać śruby regulacyjnej więcej niż 1,5 obrotu).

Moc palnika wskazuje górna wartość kaloryczna Hs.



**Czynności te może przeprowadzić wyłącznie fachowiec upoważniony przez gazownię lub autoryzowany punkt serwisowy.**

# UTYLIZACJA

---

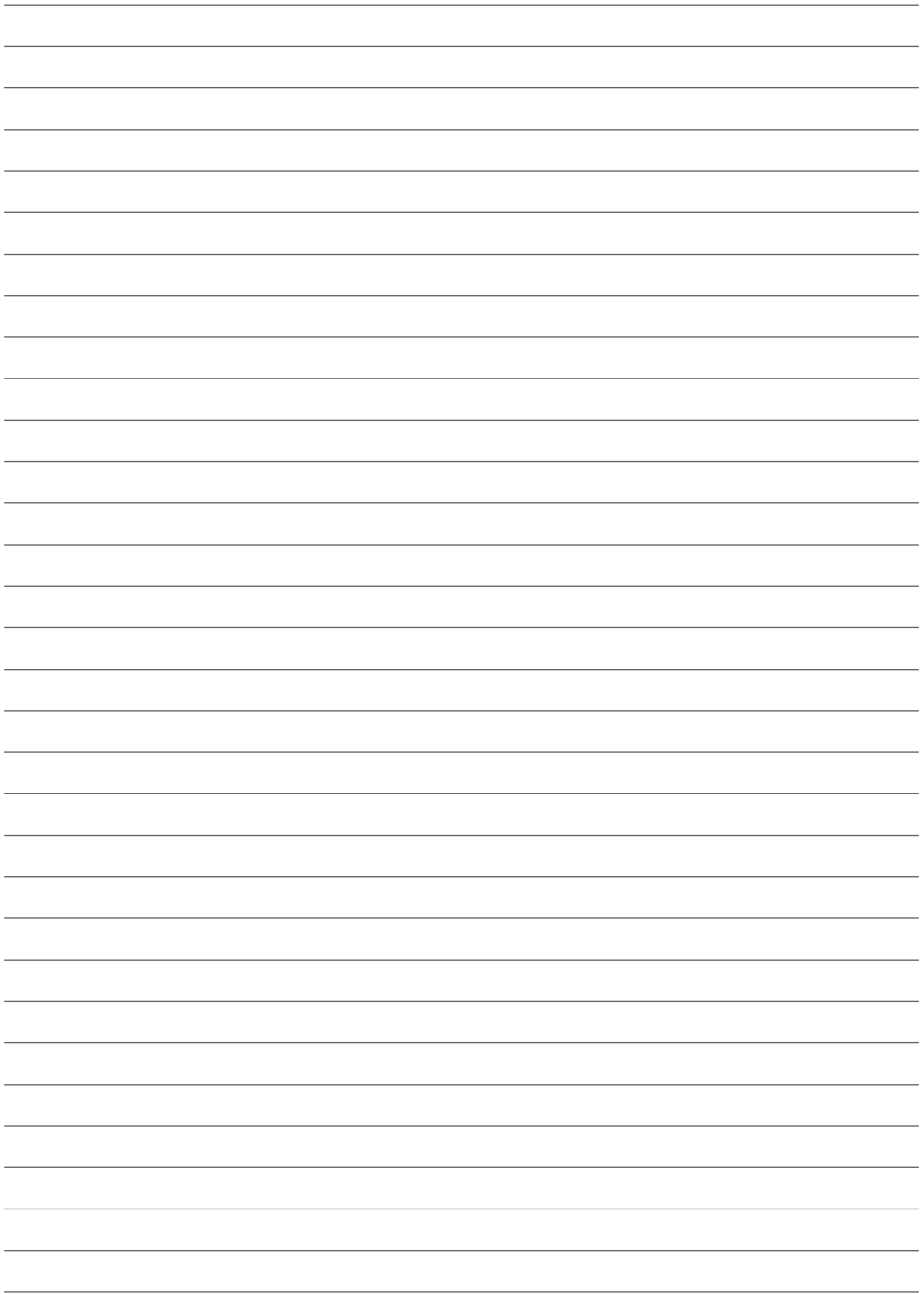


Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrożenia środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

**Umieszczony** na produkcie lub jego opakowaniu symbol wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Prawidłowa utylizacja produktu pozwala uniknąć niekorzystnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzi, który może mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego usuwania produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji przetwarzania produktu, proszę skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, przedsiębiorstwem wywożącym odpady lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

*Zastrzegamy sobie prawo do wszelkich zmian i błędów w instrukcji obsługi.*







www.gorenje.com



Cooking with passion.

