

optimum

KUCHNIA GAZOWO-ELEKTRYCZNA KGE-2090



PL	Instrukcja obsługi	6
UK	Operating Instructions	21

KARTA GWARANCYJNA

NR

Ważna wraz z dowodem zakupu
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: KUCHNIA GAZOWO-ELEKTRYCZNA

Typ, model: KGE-2090

Nr fabryczny:

Data sprzedaży:

Rachunek nr:

.....
pieczętka i podpis sprzedawcy

SERWIS ARCONET

ul. Grobelnego 4

05-300 MIŃSK MAZOWIECKI

tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22

LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl

IMPORTER / DYSTRYBUTOR:

Expo-service Sp. z o.o.

00-710 Warszawa, Al. Witosza 31/22, Polska

tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885

AGD@expo-service.com.pl

www.optimum.hoho.pl

Adres do korespondencji:

Expo-service Sp. z o.o.

05-300 Mińsk Mazowiecki

ul. Grobelnego 4

CE 1312

KGE-2090_IM_100_PL_UK_24032017

WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni – jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w oryginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
 - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia,
 - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie „naprawa” nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
 - a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
 - c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
 - samodzielnych napraw,
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie,
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich,
 - d) celowe uszkodzenia sprzętu,
 - e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, węże, regulatory niskiego ciśnienia etc.),
 - f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczątki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Adnotacje o przebiegu napraw

NAPRAWA 1 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		Lp.
		Data zgł.
		Data wyk.
NAPRAWA 2 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		Nazwisko monter
NAPRAWA 3 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		Pieczętka zakładu
NAPRAWA 4 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko monter	Pieczęć zakładu

Szanowny Kliencie,
Dziękujemy za wybór naszego produktu.

OSTRZEŻENIA

Przed przystąpieniem do użytkowania, należy przeczytać wszystkie wskazówki i ostrzeżenia, dotyczące bezpieczeństwa użytkowania.



Nieprzestrzeganie podanych niżej ostrzeżeń, dotyczących bezpieczeństwa i wskazówek bezpieczeństwa, niewłaściwe zainstalowanie oraz użytkowanie urządzenia, może spowodować poważne obrażenia lub śmierć wskutek poparzeń, wybuchu pożaru, porażenia prądem oraz zatrucia tlenkiem węgla.

Zachowaj wszystkie ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, aby móc skorzystać z nich w przyszłości.

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA



Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z obowiązującym prawem i użytkowane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. PRZED ZAINSTALOWANIEM I UŻYTKOWANIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.



Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym oraz jej regulację POWINIEN WYKONAĆ WYŁĄCZNIE UPRAWNIONY instalator urządzeń gazowych lub technik autoryzowanego zakładu serwisowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, co winno być potwierdzone wpisem w karcie gwarancyjnej wyrobu. Brak takiego potwierdzenia unieważnia gwarancję.

UWAGA! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania obowiązujących norm i przepisów lub podłączenia kuchenki przez osobę nieuprawnioną.



1. To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Instalacja oraz konserwacja urządzenia musi być przeprowadzona przez wykwalifikowaną osobę.
3. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
4. Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
5. Urządzenie przeznaczone jest do obsługi wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie zezwalać dzieciom na zabawę w pobliżu urządzenia.

6. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Czyszczenie i konserwacja nie może być dokonywana przez dzieci bez nadzoru, chyba że są starsze niż 8 lat i pod nadzorem.
7. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
8. **UWAGA!** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia.
OSTRZEŻENIE! Zewnętrzne i dostępne elementy mogą się rozgrzewać. Trzymaj małe dzieci z dala od nich.
9. Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach gospodarstwa domowego. Stosowanie jej do innych celów jest niedozwolone!
10. Kuchnię powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy, wykorzystujący oryginalne części zamienne.
11. **UWAGA!** Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń.
12. **UWAGA!** W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu, urządzenie należy odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym.
13. **OSTRZEŻENIE!** W przypadku ulatniania się gazu należy natychmiast zamknąć zawór na instalacji gazowej lub na butli z gazem, dokładnie przewietrzyć pomieszczenie i wezwać pogotowie gazowe. W tym czasie nie wolno zapalać zapalek, palić papierosów, włączać bądź wyłączać odbiorników elektrycznych (radio, dzwonek, włącznik oświetlenia) lub mechanicznych, powodujących iskrzenie.
UWAGA! Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne, wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. w piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50°C.
14. Kuchni nie wolno podnosić za uchwyt piekarnika!
15. Przed użyciem należy usunąć wszystkie zabezpieczenie ochronne założone na czas transportu.
16. Materiały, z których jest wykonane opakowanie, nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
17. Zużyta kuchnię należy doprowadzić do stanu uniemożliwiającego jej ponowne wykorzystanie. Należy zdjąć drzwi, gdyż mogą stanowić źródło zagrożenia, zwłaszcza dla dzieci. Następnie urządzenie przekazać do wyspecjalizowanych jednostek, zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych.
18. **UWAGA!** Przed instalacją należy sprawdzić w miejscu instalacji ciśnienie oraz rodzaj gazu, do którego kuchnia jest przystosowana.

19. Warunki dotyczące zmiany rodzaju używanego gazu znajdują się w instrukcji obsługi (patrz także tabliczka znamionowa urządzenia).
20. Upewnij się, że źródło zasilania, do którego ma być podłączone urządzenie, odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej.
21. **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby, w celu uniknięcia zagrożenia.
22. Należy uważać, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami oraz gorącymi powierzchniami.
23. **OSTRZEŻENIE!** Gotowanie na kuchni tłuszczu, olejów bez nadzoru może być niebezpieczne i grozi pożarem. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą, ale wyłącz urządzenie, a potem zakryj płomień. Np. pokrywą, pokrywką, kocem gaśniczym.
24. **OSTRZEŻENIE!** Niebezpieczeństwo pożaru. Nie stawiaj łatwopalnych materiałów na powierzchni grzewczej.
25. **UWAGA!** Sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji „0” (wyłączony), kiedy kuchnia nie jest użytkowana.
26. **UWAGA!** Nie pozostawiać na wierzchu kuchni (na palnikach) folii aluminiowej i innych przedmiotów, jeżeli palniki są włączone.
27. Jeżeli kuchnia posiada pokrywę, zabezpieczającą przed kurzem oraz rozpryskiwaniem tłuszczu nie wolno używać jej do innych celów. Nie wolno stawiać żadnych przedmiotów na zamkniętej pokrywie.
28. Przed otwarciem pokrywy należy ją oczyścić. Przed zamknięciem pokrywy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
29. **OSTRZEŻENIE!** Pokrywy **NIE WOLNO** zamykać, gdy piekarnik, płyta lub palniki są jeszcze gorące.
30. Podczas pracy kuchni powstaje ciepło i wilgoć. Należy zapewnić prawidłową wentylację w pomieszczeniu, w którym będzie ustawiona kuchnia.
31. **OSTRZEŻENIE!** Pomieszczenie, w którym ma być zainstalowana kuchnia, powinno posiadać sprawną wentylację nawiewno-wywiewną. Niesprawna wentylacja może prowadzić do zakłócenia procesu spalania gazu i powstawiania zwiększonej zawartości tlenu węgla w pomieszczeniu kuchennym.
32. W przypadku długiej pracy kuchni należy zapewnić dodatkową wentylację poprzez otwarcie okna lub zwiększenie mocy wentylacji mechanicznej (jeżeli zainstalowano).
33. **OSTRZEŻENIE!** Podczas przyrządzania potraw na oleju lub innym tłuszczu nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ przegrzany olej może się zapalić.
34. **OSTRZEŻENIE!** Nie wolno stawiać na ruszcie zdeformowanych lub niestabilnych naczyń do gotowania, gdyż mogą się one przewrócić i zawartość naczynia wyleje się na palniki.
35. **OSTRZEŻENIE!** W przypadku podłączenia innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchni, należy zwrócić uwagę, aby ich przewody zasilające nie dotykały gorących elementów kuchni (lub nie zostały przytrzaśnięte drzwiami piekarnika).
36. **OSTRZEŻENIE!** Podczas użytkowania, urządzenie staje się gorące. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika. Dostępne wewnątrz piekarnika elementy grzejne są bardzo gorące. Dzieci poniżej 8 roku trzymać z dala od urządzenia chyba, że są pod stałą opieką.

37. Na otwartych drzwiach piekarnika nie należy stawiać ciężkich naczyń, nie siadać oraz nie stawiać na nich.
38. **OSTRZEŻENIE!** Podczas pracy piekarnika jego szyba oraz elementy zewnętrzne rozgrzewają się w znacznym stopniu. Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci w czasie używania tej funkcji urządzenia.
39. **OSTRZEŻENIE!** Ruszt grilla nagrzewa się w czasie pracy piekarnika. Do wyjmowania potraw oraz rusztu używać rękawic ochronnych.
40. Nie przykrywać dna komory piekarnika folią, gdyż może dojść do kumulacji ciepła i uszkodzenia piekarnika.
41. Nie otwierać drzwi piekarnika w czasie jego pracy bez potrzeby lub gdy jest jeszcze rozgrzany, aby ochronić pokrętła przed uszkodzeniem. Po zakończeniu pieczenia należy wyjąć potrawę z piekarnika i zamknąć jego drzwi.
42. Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych przez producenta.
43. Poza akcesoriami należącymi do wyposażenia piekarnika, należy używać żaroodpornych naczyń przeznaczonych do użytku w piekarnikach (patrz wskazówki producenta naczynia).
44. **OSTRZEŻENIE!** W pobliżu kuchni nie należy przechowywać środków czyszczących i materiałów łatwopalnych.
45. **OSTRZEŻENIE!** Wąż przyłączeniowy należy wymieniać po upływie określonego czasu, zgodnie ze wskazówkami jego producenta.
46. **OSTRZEŻENIE!** Okresowo należy sprawdzać stan węża i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
47. Ze względów bezpieczeństwa i higienicznych, kuchenkę należy utrzymywać w czystości.
48. Kuchnię należy myć po każdym użyciu.
49. Do czyszczenia urządzenia używać miękkiej wilgotnej (nie mokrej) szmatki i delikatnego detergentu.
50. Nie używać ciśnieniowych lub parowych urządzeń czyszczących do mycia kuchni.
51. Nie wolno używać rozpuszczalników, benzyny i innych środków, mogących uszkodzić urządzenie.
52. **OSTRZEŻENIE!** Należy zwracać szczególną uwagę na otwory wentylacyjne kuchni. Otwory te muszą być czyste, drożne, wolne od jakichkolwiek przeszkód.
53. **UWAGA!** Nie należy narażać urządzenia na działanie deszczu i warunków wilgotnych.
54. Urządzenie transportować w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczającym przed uszkodzeniami mechanicznymi i kurzem.
55. Pomimo stosowania urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i przestrzegania wszystkich wskazówek bezpieczeństwa, nie można całkowicie wyeliminować określonych czynników ryzyka resztkowego.
56. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługiwania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego pilota zdalnego sterowania.
57. **OSTRZEŻENIE!** Nie wolno pozostawiać pracującej kuchni bez nadzoru.
58. Płomień palników powinien być regularny i stabilny. Jeżeli płomień nie jest regularny, należy oczyścić palnik. W przypadku usterki wezwać autoryzowany serwis.
59. **UWAGA!** Szklana pokrywa może pęknąć pod wpływem ciepła. Przed zamknięciem pokrywy wyłączyć palniki i odczekać, aż urządzenie wystygnie.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po otrzymaniu urządzenia należy:

- Rozpakować je i sprawdzić, czy nie jest uszkodzone. W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń – NIE UŻYWAĆ
- Sprawdzić kompletność dostarczonego sprzętu
- Usunąć wszystkie elementy opakowania
- Wyjąć wszystkie akcesoria z komory piekarnika
- Usunąć wszystkie naklejki oraz plastikowe elementy ochronne
- Umyć wszystkie akcesoria przed użyciem
- Podnieść pokrywę (jeżeli urządzenie wyposażone jest w pokrywę)

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy rozgrzać pustą piekarnik, aby pozbyć się zapachu izolacji termicznej oraz ewentualnych resztek smarów konserwacyjnych.

WIDOK OGÓLNY FRONTU ORAZ PŁYTY GŁÓWNEJ

– patrz Rys. I str. 11

KOMPLETACJA – patrz Rys. II str. 12

1.	Ruszt	2.	Ruszt do rożna
3.	Błacha	4.	Rączka rożna
5.	Pręt i widelce do rożna	6.	Stopy
7.	Adapter do węża	8.	Dysze do gazu LPG

WIDOK PŁYTY GŁÓWNEJ – patrz Rys. III str. 12

- 1 – otwory wentylacyjne
- 2 – palnik średni
- 3 – palnik średni
- 4 – palnik duży
- 5 – palnik mały
- 6 – palnik „korona”

PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA – patrz Rys. IV str. 13

- 1 – Przycisk włącz/wyłącz oświetlenie wewnątrz piekarnika
- 2 – Pokrętła sterujące palnikami

- Pokrętło A – palnik 4
- Pokrętło B – palnik 2
- Pokrętło C – palnik 6
- Pokrętło D – palnik 3
- Pokrętło E – palnik 5

Sterowanie palnikami – patrz Rys. V str. 13

- Pozycja 1 – Zamknięty dopływ gazu do palnika
- Pozycja 2 – Odpalenie

W celu odpalenia palnika należy przekręcić pokrętło do pozycji 2 i wcisnąć.

Po wciśnięciu zadziała piezozapalnik. Po zapaleniu się palnika należy, ciągle wciskając pokrętło, przekręcić je do pozycji 3 i odczekać

Włączyć piekarnik na min. 45 minut, ustawiając pokrętło ustawienia temperatury (patrz: PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA) w położeniu maksymalnym. Z piekarnika może wydobywać się dym. Jest to zjawisko normalne.

Należy rozgrzewać piekarnik, aż dymienie i nieprzyjemny zapach ustaną. Dokładnie wywietrzyć pomieszczenie, w którym zainstalowana jest kuchnia.



Przed podłączeniem do źródła zasilania należy sprawdzić czy źródło zasilania, do którego ma być podłączone urządzenie, odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej.

około 10 sekund (ciągle wciskając pokrętło, aż do momentu, w którym po puszczeniu pokrętła płomień nie zgaśnie). Teraz można ustawić żadaną wielkość płomienia.

Pozycja 3 – Płomień maksymalny

Pozycja 4 – Płomień minimalny – oszczędnościowy

3 – Pokrętło wyboru funkcji piekarnika – patrz Rys. VI str. 14

Pozycja 1 – Piekarnik wyłączony

Pozycja 2 – Włączona dolna i górna grzałka piekarnika

Pozycja 3 – Włączona dolna grzałka piekarnika

Pozycja 4 – Włączona górna grzałka piekarnika

Pozycja 5 – Włączony grill/opiekacz

4 – Pokrętło ustawienia temperatury – patrz Rys. VII str. 14

Pokrętło służy do wybrania żądanej temperatury pieczenia. Po wybraniu funkcji piekarnika pokrętłem 3 należy ustawić żadaną temperaturę. Włączenie grzałek piekarnika sygnalizowane jest lampką kontrolna 1. Po osiągnięciu zadanej temperatury, termostat wyłączy grzałki – lampka kontrolna 1 zgaśnie. Po obniżeniu się temperatury w piekarniku, termostat ponownie włączy grzałki w celu osiągnięcia zadanej temperatury.

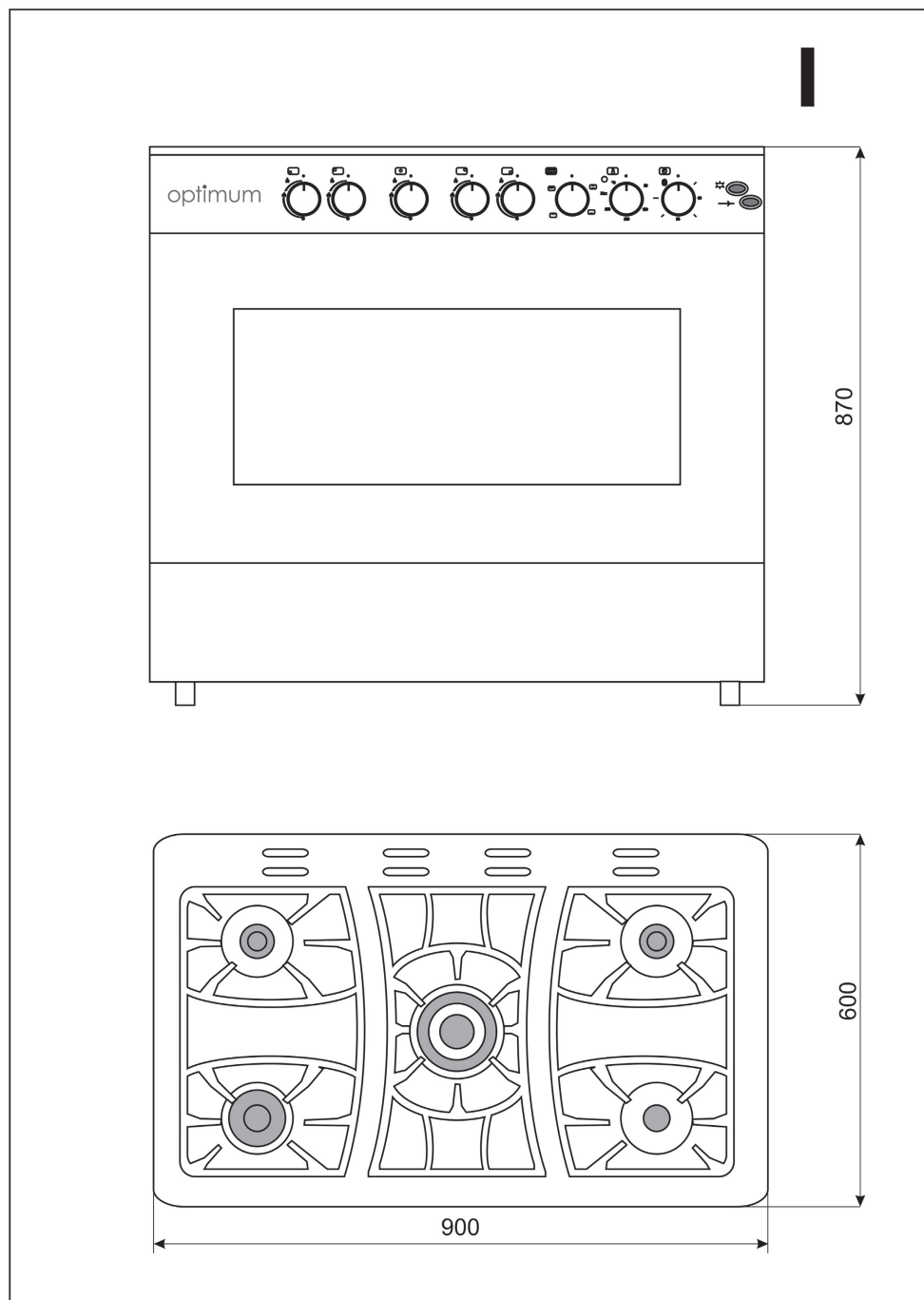
5 – Pokrętło zegara – patrz Rys. VIII str. 14

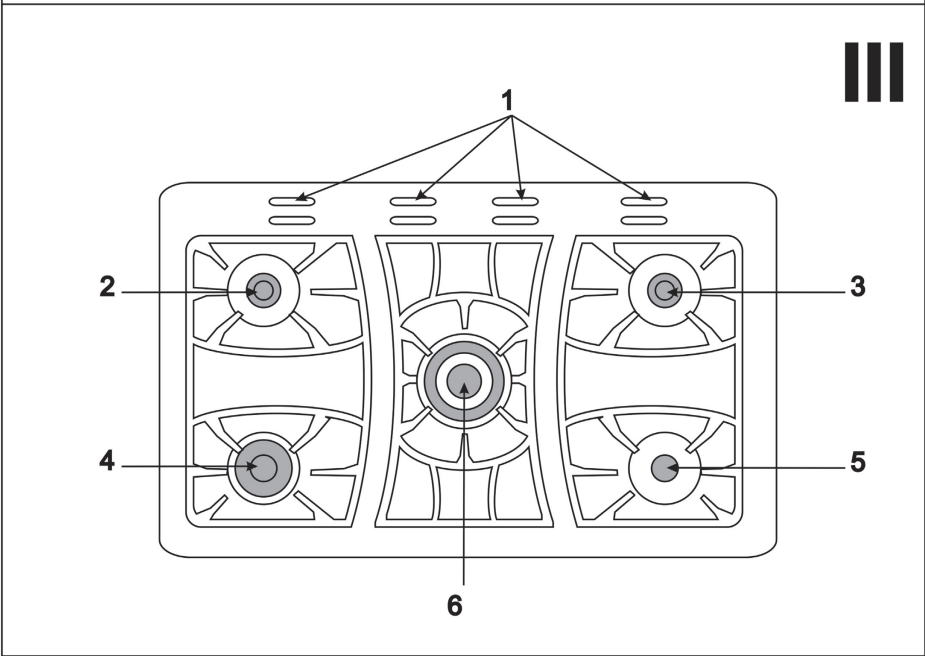
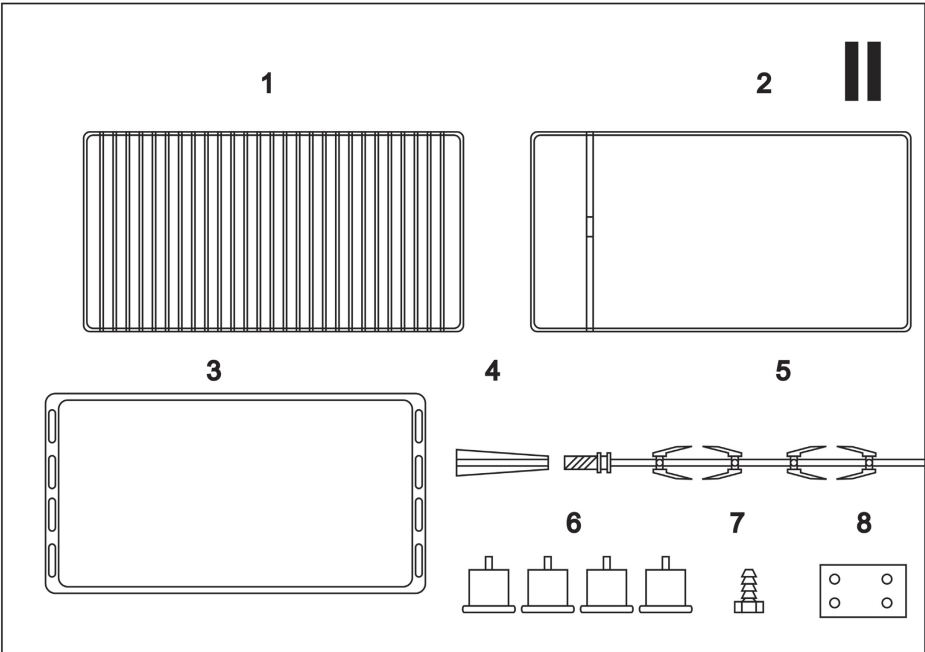
Pokrętło służy do wybrania żadanego czasu pieczenia.

Pozycja 1 – Przekręcenie pokrętła zegara w lewo spowoduje włączenie się piekarnika na nieokreślony czas. Czas pieczenia należy samodzielnie kontrolować. Po zakończeniu pieczenia, należy ręcznie przekręcić pokrętło zegara do pozycji „0”.

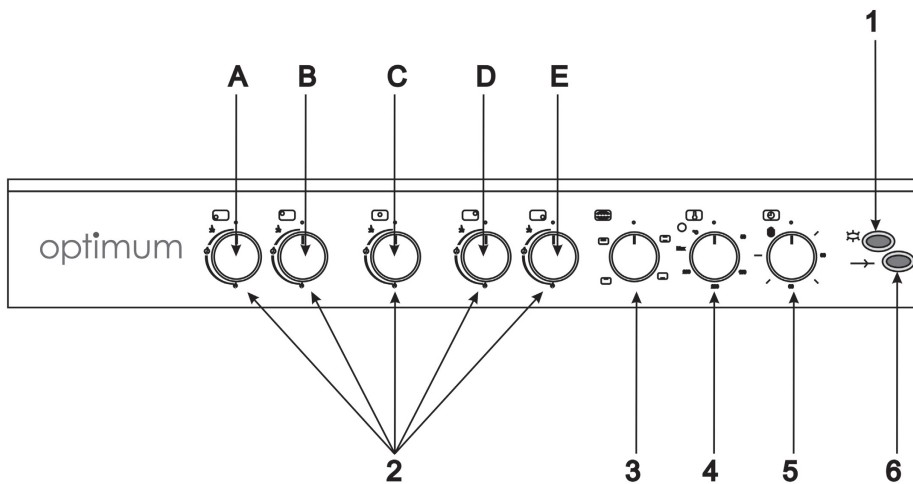
Pozycja 2 – Przekręcenie pokrętła zegara w prawo spowoduje ustawienie czasu pracy piekarnika. Zegar samoczynnie po odmierzeniu żadanego czasu powróci na pozycję „0”.

SCHEMATY

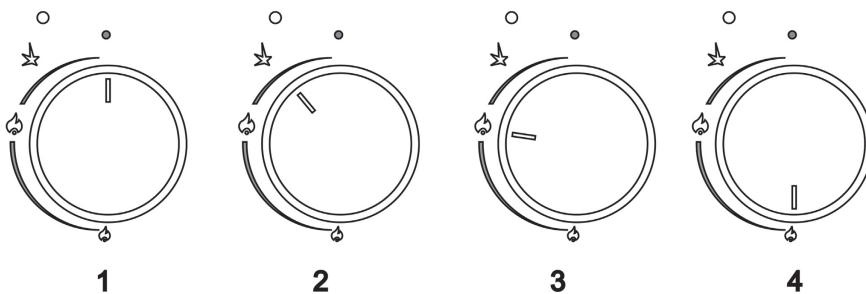




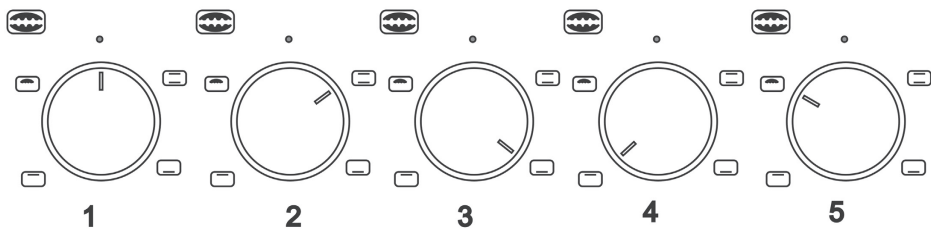
IV



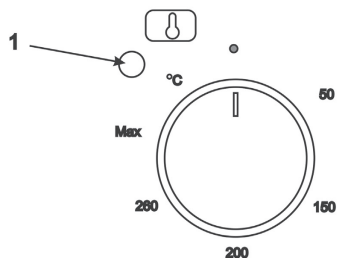
V



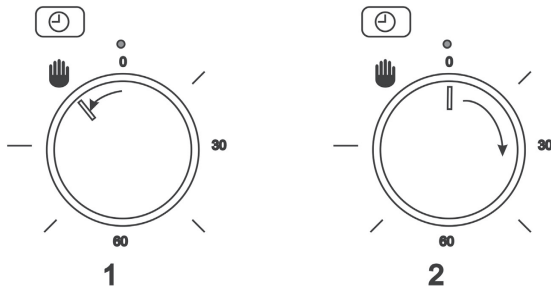
VI



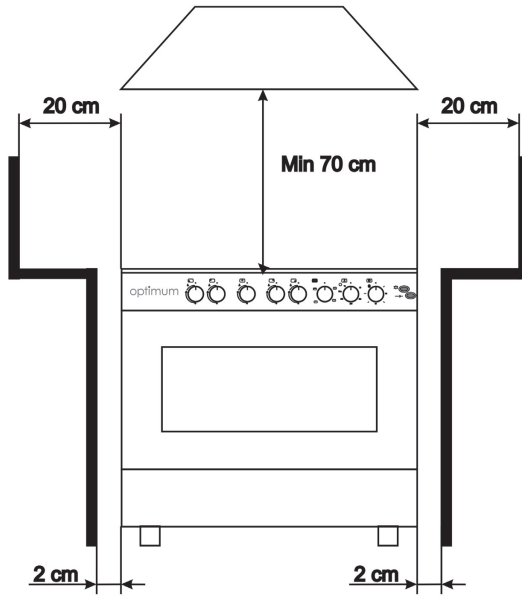
VII



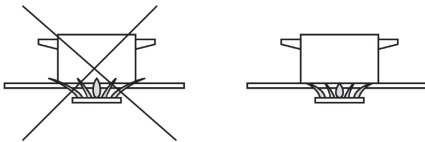
VIII



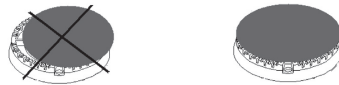
IX



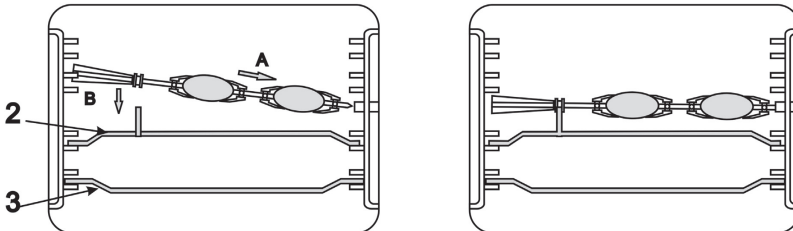
X

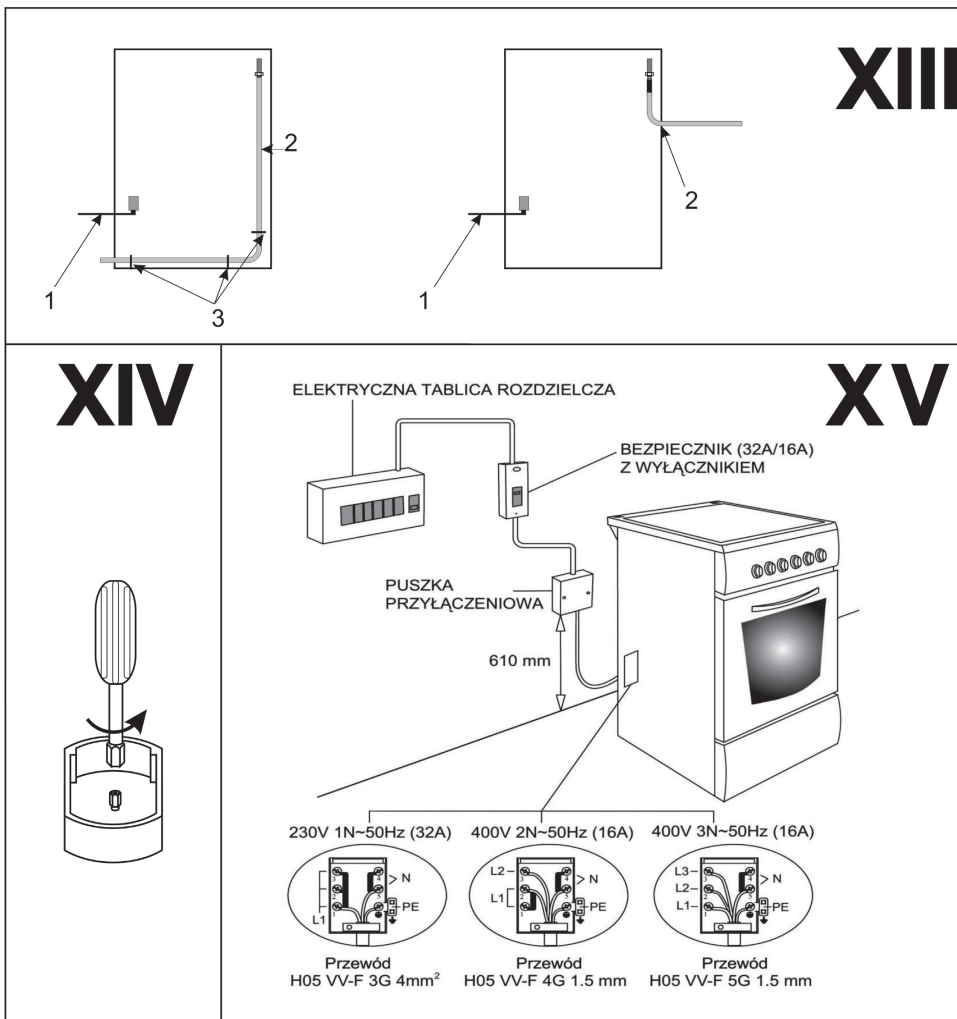


XI




XII





Korzystając z funkcji odmierzania czasu pokręteł 5, po powrocie pokręteł do pozycji „0” grzałki piekarnika zostaną automatycznie wyłączone.

UWAGA!

Jeżeli pokrętko jest ustawione w pozycji  należy samodzielnie kontrolować czas pieczenia.

6 – Przycisk włącz/wyłącz silniczek różna

GOTOWANIE

DOBÓR PALNIKÓW

Nad każdym z pokręteł znajduje się symbol odpowiadającemu mu palnikowi. Zawsze należy stosować palnik o wielkości od-

powiedniej średnicy garnka używanego do gotowania. Nie należy dopuszczać, żeby płomień wychodził poza średnicę garnka (patrz Rys. X str. 15)

- Ze względów ekonomicznych, zalecamy przykrywanie garnków podczas gotowania.
- Nie dopuszczaj, żeby gotująca się potrawa wykpięła na palnik.
- Pierścień i otwory palnika należy utrzymywać w czystości.
- Na poszczególnych palnikach należy używać naczyń o właściwej średnicy.
- Na rusztach nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń, gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.
- Nie zdejmować rusztów i stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nad włączonym palnikiem nie stawiać pustych naczyń.
- Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub zgasić go całkowicie.

- Palniki utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia ujemnie wpływają na ich funkcjonowanie.
- Przed włączeniem palnika należy upewnić się czy pokrętko, które zamierzamy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić. Przeporządkowanie pokręteł do palników przedstawiono w sposób graficzny nad pokręteł każdego palnika.
- Należy zwracać uwagę na prawidłowe ułożenie nakładek na palnikach (patrz Rys. XI str. 15).

Kuchenka wyposażona jest w zabezpieczenie przeciwwy-plywowe gazu.

W razie przypadkowego zgaszenia płomienia na skutek zalania lub podmuchu, następuje automatyczne odcięcie dopływu gazu. Od niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia do odcięcia gazu może upłynąć 60 – 90 sekund.

OBSŁUGA PIEKARNIKA – patrz Rys. VI, VII, VIII str. 14

Do obsługi piekarnika służą pokrętki (Rys. IV str. 13):

- 3 – pokrętko funkcji piekarnika. Pokrętkiem 2 należy wybrać żądaną funkcję piekarnika (Rys. VI str. 14)
- 4 – pokrętko ustawienia temperatury. Pokrętkiem 3 należy ustawić żądaną temperaturę (Rys. VII str. 14)
- 5 – pokrętko zegara. Pokrętkiem 5 należy ustawić żądany czas pieczenia (Rys. VIII str. 14)

Pozycja 1 – piekarnik wyłączony

Pozycja 2 – Włączone górna i dolna grzałka piekarnika – pieczenie tradycyjne

Podczas pracy z tą funkcją, potrawa ogrzewana jest jednocześnie z góry i z dołu. Zaleca się umieszczenie potrawy w centralnym miejscu piekarnika.

Pozycja 3 – Włączona grzałka dolna

Funkcja służy do mocniejszego zapiekania potraw od dołu.

Pozycja 4 – Włączona grzałka górna

Funkcja służy do mocniejszego zapiekania potraw od góry.

Pozycja 5 – Włączony grill/opiekacz

Grzałka opiekacza ogrzewa od góry potrawę, obracającą się na rożnie.

UWAGA!

Temperatura pieczenia oraz wybrana funkcja piekarnika powinny być dobrane zgodnie z przepisem przygotowania potrawy. W praktyce mogą występować różnice, które użytkownik powinien skorygować na podstawie własnych doświadczeń.

UWAGA!

Po zakończonym procesie pieczenia, w celu wyłączenia piekarnika, należy przekręcić pokrętki 3, 4, 5 do pozycji „0”/„wyłączony”.

PIECZENIE NA ROŻNIE – patrz Rys. XII str. 9

1. Na pręt do pieczenia na rożnie należy nakręcić rączkę
2. Potrawę należy nadziać na pręt do rożna i zabezpieczyć z dwóch stron widelcami
3. Umieścić na odpowiedniej wysokości w piekarniku ruszt do rożna (poz. 2)
4. Włożyć blachę do pieczenia (poz. 3) w celu zabezpieczenia piekarnika przed zabrudzeniem ściekającym tłuszczem
5. Ostрым końcem włożyć pręt do rożna w odpowiednie miejsce w piekarniku (A) i oprzeć go z drugiej strony o ruszt (B)
6. POKRĘTKO FUNKCJI PIEKARNIKA ustawić na Pozycję 5, ustawić temperaturę pieczenia POKRĘTKIEM USTAWIANIA TEMPERATURY oraz ustawić czas pieczenia POKRĘTKIEM ZEGARA
7. Włączyć SILNICZEK ROŻNA przyciskiem 6 (patrz PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA)

UWAGA!

PO UMIESZCZENIU PRĘTA DO ROŻNA NA WŁAŚCIWYM MIEJSCU W PIEKARNIKU, NALEŻY WYKRĘCIĆ RĄCZKĘ ROŻNA!

USTAWIENIE KUCHNI – patrz Rys. IX str. 9

Przed ustawieniem kuchni, należy wkręcić nóżki (6) w gniazda znajdujące się w spodzie kuchni.

Kuchnię należy ustawić na stabilnym podłożu, wypoziomować za pomocą nówek. Należy zachować minimalne odległości od ścian bocznych, tylnych. Nie wolno umieszczać nad kuchnią żadnych palnych elementów (mebli, półek drewnianych, itp.). Zaleca się zachowanie minimalnych odległości, pokazanych na Rys. IX.

Przed przystąpieniem do instalowania kuchni w pomieszczeniu kuchennym, należy upewnić się czy spełnia ono wymagania stawiane mu przez obowiązujące przepisy.

Pomieszczenie kuchenne powinno:

- Mieć minimalną wysokość 2,2 m
- Umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m³/h na 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju min. 100 cm² bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne, wychodzące na zewnątrz.

- Zapewnić wentylację nawiewno - wywiewną (co najmniej 1,5-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny).
- Zapewnić odprowadzanie spalin, np. poprzez sprawny kanał kominowy.

Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania kuchni gazowej, jest *Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz. 690)*.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy sprawdzić, czy wszystkie pokręta są ustawione w położeniu „wylączony” lub „0”. Należy poczekać aż urządzenie wystygnie.

Do czyszczenia używać wilgotnej (nie mokrej) szmatki z dodatkiem delikatnego detergentu.

Do czyszczenia nie należy używać środków szorujących, środków żrących oraz ostrych materiałów. Do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika nie używaj metalowych zmywaków, skrobaczek, które niszczą powierzchnie, to może doprowadzić do pęknięcia szyby.

WYMIANA ŻARÓWKI

UWAGA!

Przed wymianą żarówki, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania, aby uniknąć porażenia elektrycznego!

W celu wymiany żarówki należy odkręcić osłonę, wymienić żarówkę, założyć osłonę ponownie.

Parametry żarówki:

Napięcie znamionowe: 220-240 V~

Znamionowy pobór mocy: 15W

Częstotliwość znamionowa: 50 Hz

Trzonek: E 14

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Urządzenie transportować i przechowywać w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczającym go przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz kurzem.

INFORMACJE DLA INSTALATORA

Podłączenie i dopasowanie kuchenki do odpowiedniego rodzaju gazu może wykonać **wyłącznie** instalator urządzeń gazowych z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Instalator po przeprowadzeniu w/w czynności powinien zaznaczyć w tabeli DANYCH TECHNICZNYCH w karcie gwarancyjnej rodzaj gazu, do którego została dostosowana kuchnia. Prawidłowe podłączenie elektryczne rys XV str. 16.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania obowiązujących norm i przepisów lub podłączenia kuchenki przez osobę nieuprawnioną!

Zdjąć elementy opakowania i ustawić kuchnię w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu, z dala od zasłon. W pobliżu kuchni nie przechowywać papieru, alkoholu, benzyny itp.

Podłączenie musi być dokonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami!

Kuchnia dostosowana jest do zasilania gazem o parametrach zamieszczonych na tabliczce znamionowej.

Sprawdzić, czy podana charakterystyka gazu odpowiada parametrom gazu zasilającego.

Kuchnia jest zaopatrzona w rurowy krociec z gwintem G $\frac{1}{2}$ ". Do kroćca podłączyć gaz z zastosowaniem odpowiedniego osprzętu.

Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej lub do butli z gazem płynnym.

Przed przystąpieniem do czynności podłączania, kurek gazowy powinien być zamknięty.

PODŁĄCZENIE WĘŻEM ELASTYCZNYM

UWAGA!

Podłączenie za pomocą węża elastycznego można wykonać tylko po sprawdzeniu czy jest to zgodne z obowiązującymi przepisami.

1. Podłączenie do gazu ziemnego

Kuchnię można podłączyć do instalacji gazowej „na sztywno” lub za pomocą certyfikowanego elastycznego przewodu metalowego.

Maksymalna długość przewodu elastycznego nie powinna przekraczać 2,0 m. Przewód nie powinien stykać się z żadnymi częściami ruchomymi i nie powinien przechodzić przez przesłony, w której nie ma wystarczająco dużo miejsca.

Przy podłączaniu do sztywnej instalacji rurowej, należy zwrócić uwagę, aby nie wywołać naprężeń w żadnym punkcie instalacji ani w żadnej części urządzenia.

2. Podłączenie do gazu płynnego

Do podłączenia urządzenia z butlą należy zastosować certyfikowany przewód gumowy.

Przewód gumowy łączymy z kroćcem kuchni przy pomocy 0,5 m odcinka rury stalowej instalacyjnej (bez szwu).

Długość przewodu nie może przekraczać 1.5 metra bez jakichkolwiek zagięć lub skręceń.

Przewód nie może przechodzić blisko ostrych krawędzi lub przedmiotów z ostrym zakończeniem.

Przewodu nie należy prowadzić w pobliżu źródeł wysokiej temperatury.

Przewód musi być dostępny, aby umożliwić kontrolę pod względem przetarcia lub zużycia na całej swojej długości.

Prawidłowe prowadzenie węża doprowadzającego gaz pokazano na Rys. XIII str. 16

1. Przewód zasilający
2. Wąż doprowadzający gaz
3. Zacisk

UWAGA!

Po każdorazowym podłączeniu kuchni do butli z gazem, należy sprawdzić szczelność zaworu na butli i połączenie reduktora z butlą oraz jego działanie.

UWAGA!

1. Niedopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia (np. zapalką lub świecą). **Grozi to wybuchem!** Do sprawdzenia szczelności można użyć wody z mydłem.
2. Okresowo należy sprawdzać stan przewodu i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3. Przewód gumowy nie powinien dotykać gorących elementów kuchni.

Urządzenie jest wykonane w drugiej kategorii i może pracować na zasilaniu dwoma rodzajami gazu I1E3B/P.

Fabrycznie urządzenie nastawione jest na gaz z rodziny 2. 2E – gaz ziemny wysokometanowy GZ20 – 20 mbar (ustawienie fabryczne).

Urządzenie może być zasilone gazem z rodziny 3: 3B/P – propan-butan.

W celu dostosowania urządzenia do gazu propan-butan (PB/P) należy wymienić dysze.

WYMIANA DYSZ – patrz Rys. XIV str. 16

W celu wymiany dysz należy:

1. Poczekać aż kuchnia ostygnie
 2. Zdjąć ruszt
 3. Zdjąć nakładki palników
 4. Odkręcić dysze za pomocą klucza nasadowego „7” i zastąpić je dyszami przystosowanymi do gazu zasilającego
 5. Założyć nakładki palników i ruszt
- Palniki nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.**

TABELA MOCY I ŚREDNICE DYSZ W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU GAZU ZASILAJĄCEGO

Rodzaj gazu	Palnik			
	Mały (5)	Średni (2; 3)	Duży (4)	Korona (6)
2E - G20 – 20 mbar				
Średnica dyszy [mm]	0,70	0,95	1,05	1,05
Moc palnika [kW]	0,90	1,65	2,20	2,20
Rodzaj gazu	Palnik			
3B/P-G30 37 mbar				
Średnica dyszy [mm]	0,50	0,65	0,75	0,75
Moc palnika [kW]	0,90	1,65	2,20	2,20

TYPOWE USTERKI

1. Iskrownik nie zapala gazu lub nie zawsze go zapala

- Sprawdź czy kuchnia jest podłączona do sieci elektrycznej.
- Wyczyść i osusz elementy palnika i iskrownik.
- Sprawdź czy nakrywkki palników i kołpaki są założone prawidłowo.

2. Gaz nie zapala się

- Sprawdź czy nie doszło do zgniecenia przewodu gumowego, przy zasilaniu gazem płynnymz butli.
- Sprawdź czy główny zawór gazu jest otwarty.
- Sprawdź czy butla gazowa nie jest pusta.
- Jeżeli zainstalowano nową kuchnię lub wymieniono butlę z gazem na nową, wówczas należy powtarzać procedurę zapalania do momentu, aż gaz dotrze do palnika.
- Sprawdź czy dysza lub otwory płomieniowe w palniku nie są zanieczyszczone lub zalane. Jeżeli tak, przeczyszczyć otwór dyszy używając szpilki lub igły. Do wyczyszczenia otworów w palniku użyj szczoteczki. Następnie wszystkie elementy osusz.

3. Niestabilny płomień

- Sprawdź czy elementy palnika są czyste, suche i prawidłowo założone.

Jeśli powyższe propozycje nie rozwiążą problemu, skontaktuj się z serwisem. Zabrania nie podejmować prób samodzielnej naprawy. Naprawy urządzenia może dokonać wyłącznie wykwalifikowana, uprawniona osoba.

Kuchnię powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy, wykorzystujący oryginalne części zamienne.

PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie znamionowe: 220 V-240 V~

Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz

Maksymalny pobór mocy: 3521 W

Urządzenie wykonane w I Klasie Ochronności

Moc palników/zużycie gazu

Mały: 0,90 kW / 0,083 m³/h

Średni: 1,65 kW / 0,149 m³/h

Duży: 2,20 kW / 0,208 m³/h

Korona: 2,20 kW / 0,200 m³/h

Łączne zużycie gazu (palniki) – 0,79 m³/h

Znamionowy pobór mocy poszczególnych elementów:

Dolna grzałka – 1500 W

Górna grzałka – 2000 W

Grill – 3500 W

Lampa – 15 W

Silnik różna – 6 W

IP 20

Gaz: G20 – 20 mbar

Kategoria: II2E3B/P

PIN 1312BU5352

Kraj przeznaczenia – PL (Polska)

USTAWIENIE KUCHENKI

- Należy zapewnić poprawne wypoziomowanie urządzenia.
- Palnik gazowy, ruszt, nasadki palników muszą być stabilnie zamocowane.
- Należy starannie zabezpieczyć powierzchnię kuchenki oraz nie umieszczać ciężkich przedmiotów na kuchence.
- Należy zachować oryginalne opakowanie kuchenki oraz jego elementy znajdujące się w tym opakowaniu.

EKOLOGIA – OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol „przekreślonego pojemnika na śmieci”

umieszczony na sprzęcie elektrycznym lub opakowaniu wskazuje na to, że urządzenie nie może być traktowane jako ogólny odpad domowy i nie powinno być wyrzucane do przeznaczonych do tego celu pojemników.



Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych, zorganizowanych przez lokalną administrację publiczną, przewidzianych do zdawania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.

W ten sposób każde gospodarstwo domowe przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków wpływających na środowisko naturalne oraz pozwala odzyskać materiały z których składa się produkt.

Waga: 56 kg E

WARNINGS

Before first use, read carefully every warnings and safety instructions.



The failure to comply with the below-mentioned safety warnings and instructions, incorrect installation and use of the device can cause serious injuries or death due to scalds, fire, electric shock or carbon oxide poisoning.

Please keep this warnings and safety instructions in order to be able to future use.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



The device must be installed in accordance with the applicable law and used in well-ventilated rooms.

ALWAYS READ THE OPERATING MANUAL BEFORE INSTALLING AND USING THE DEVICE.



The cooker can be connected to the gas system or liquefied gas cylinder and adjusted **SOLELY BY A CERTIFIED** fitter of gas devices or technician from the authorised repair service in accordance with the applicable regulations which must be confirmed by a note on the device guarantee card. The absence of such a note renders the guarantee invalid.

ATTENTION! The manufacturer shall not be held liable for any losses caused by the failure to comply with any applicable standards and regulations or by the cooker installation by an non-authorised person.



1. This device must be installed in accordance with the applicable law.
2. The device installation and maintenance must be carried out by a qualified person.
3. The manufacturer shall not be held liable for any injuries or damage caused by incorrect installation or use of the device.

4. It is not permitted to carry out any changes or modifications which shall render the guarantee invalid.

5. The device shall be operated solely by adults. Children must not be allowed to play near the device.

6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

7. Do not allow children to play with the device.

8. **ATTENTION!** Please pay attention to children and pets staying near the working device. **WARNING!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

9. The device is designated for preparing meals at home. It must not be used for any other purposes!

10. The appliance must be repaired by a qualified person using only original spare parts.



11. **ATTENTION!** Incorrect repairs may cause serious hazards.

12. **ATTENTION!** In the device failure, especially when gas escapes, the device must be disconnected from the gas supply and contact the repair service team immediately.

13. **ATTENTION!** If the gas escapes, close the valve of the gas system or the gas cylinder, ventilate the room and call the Gas Service. Do not light any matches, smoke, switch on or off any electric (radio, doorbell, light switch) or mechanical appliances that may cause sparking at that time.

PLEASE NOTE!

Liquefied gas is heavier than air which is why it tends to keep close to the floor. The rooms where the liquefied gas cylinders are installed should be equipped with ventilation ducts leading outdoors that enable gas evacuation in the case of any leaks. For the same reason, the gas cylinders, both empty and filled partially, should not be installed or stored in below-grade rooms (e.g. cellars). The cylinders cannot be located near sources of heat (ovens, fireplaces, stoves etc.) which could increase the temperature inside the cylinder to over 50°C.

14. Never lift the cooker holding the oven handle!

15. Before using, remove all the protections installed for transport.

16. Packing materials are recyclable.

17. Worn cooker should be disassembled to prevent its further use. Remove the door as it can pose a threat especially for children. Then take the device to specialised services disposing of the recyclable materials or buying them.

18. **ATTENTION!** Before installing, check the pressure and type of gas the cooker is compatible with at the installation site.

19. The prerequisites for changing the gas used are specified in the operating manual (see also the rating plate of the device).

20. **Before switching the device on, make sure that the power characteristics comply with the parameters on the nameplate**

21. **WARNING!** Do not operate the appliance with a damaged cord. Damaged power cord must be replaced by manufacturer, authorized service centre or other qualified persons in order to avoid risk.

22. Do not allow the power cord to touch sharp edges or hot surfaces. Damaged supply cable can cause electric shock.

23. **WARNING!** Unattended cooking on hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or fire blanket.

24. **WARNING!** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.

25. **WARNING!** Do not leave the appliance running unattended.

26. Burner flame should be regular and stable. If the flame is not regular, clean the burner. If you detect any defect, call an authorised repair service.

27. **ATTENTION!** Check if the knobs are in „0“ position (off) when the cooker is not used.

28. **ATTENTION!** Do not leave any aluminium foil and other objects on top of the cooker (on the burners) when the burners are on.

29. If the cooker has a cover protecting against dust and fat spatter, do not use it for any other purposes. Do not put any objects on a closed cover.

30. Clean the cover before opening it. Wait until the device cools down before you close the cover.

31. **WARNING!** DO NOT close the cover when the oven, hob or burners are still hot.
CAUTION: glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid.
32. The operating cooker emits heat and moisture. Ensure appropriate ventilation in the room where the cooker is to be operated.
33. **WARNING!** The room where the cooker is to be operated should possess efficient intake and exhaust ventilation system. Inefficient ventilation system can disturb gas burning process and increased carbon oxide content in the kitchen.
34. When the cooker is to be used for an extended period of time, ensure additional ventilation by opening a window or increasing the mechanical ventilation capacity (if installed).
35. **WARNING!** While frying any food on oil or other fat, do not leave the device unattended as the overheated oil can catch fire.
36. Do not put any deformed or unstable pots etc. on the grid as they can turn over and the content will be spilled on the burners.
37. **WARNING!** If any other electric appliances are connected near the cooker, ensure their supply cords do not touch hot cooker parts (or are not pinched with the oven door).
38. **WARNING!** The device becomes hot when used. Exercise due care while putting the dishes in and taking them out the oven. The heating components inside the oven are very hot. Children less than 8 years shall be kept away unless continuously supervised.
39. Do not put any heavy pots, do not sit or stand on the open oven doors.
40. **WARNING!** When the oven is on, its heat and external parts become very hot. Pay special attention for children when this device function is used.
41. **WARNING!** Grill gets hot when the oven is on. Always use protective gloves to take out the dishes and grill.
42. Do not cover the oven chamber bottom with foil as this can cause heat accumulation and damage the oven.
43. Do not open the oven door when it is on unnecessarily or when it is still hot to protect the knobs against damage. When baking/roasting is finished, remove the dish from the oven and close its doors.
44. Use only original accessories provided with the appliance.
45. Use only original accessories provided with the appliance. Apart from the accessories provided with the appliance, use ovenproof vessels designated for ovens (see instructions provided by the vessel manufacturer).
46. **WARNING!** Do not store cleaning agents and flammable materials near the cooker.
47. **WARNING!** The connection hose should be replaced when and as specified by its manufacturer.
48. **WARNING!** Check the hose and connection tightness periodically according to the applicable regulations.
49. For safety and hygienic reasons, keep the cooker clean.
50. Wash the cooker after every use.
51. For cleaning use a slightly wet (not wet), soft cloth and mild detergent.
52. Do not use the pressure or steam cleaning devices to clean the cooker.

- 53. Do not use solvents, petrol, alcohol and other measures that would damage the device. For cleaning do not use harsh detergents.
- 54. **WARNING!** Pay special attention to the ventilation openings in the cooker. The openings must be clean, patent and free from any obstacles.
- 55. **ATTENTION!** Do not expose the device to rain and moisture.
- 56. Transport in the original packaging, protecting against dust, humidity, and mechanical damages.
- 57. Despite proper use of the device and following all safety guidelines, some specific residual risks cannot be completely eliminated.
- 58. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

GUIDELINES FOR USERS

BEFORE FIRST USE

When you receive the device:

- Unpack it and check if it is not damaged. DO NOT USE when you detect any damage.
- Check if the equipment supplied is complete.
- Remove all the packaging components.
- Remove all the accessories from the oven chamber.
- Remove all the stickers and plastic protective components.
- Wash all the accessories before use.
- Raise the cover (if the device comes with the cover).

Before first use, heat the empty oven to remove the smell of thermal insulation and remnants of maintenance greases.

Switch the oven on for at least 45 minutes, putting the temperature knob (see: CONTROL PANEL – OPERATION) to the maximum value. The oven can emit smoke. This is normal. Heat the oven until the smoke and unpleasant smell cease. Ventilate the room where the cooker is installed.



Before connecting to the mains check if it corresponds to the parameters specified on the rating plate.

DIAGRAMS – see Drawings on pages 11-16

VIEW OF THE FRONT AND MAIN HOB – see Fig. I p. 11

PARTS – see Fig. II p. 12

1. Grill grate	2. Spit grate
3. Baking tray	4. Spit handle
5. Spit rod and fork	6. Feet
7. Hose adapter	8. LPG nozzles

MAIN HOB VIEW – see Fig. III p. 12

- 1 – ventilation openings
- 2 – medium burner
- 3 – medium burner

- 4 – big burner
- 5 – small burner
- 6 – “crown” burner

CONTROL PANEL – OPERATION – see Fig. IV p. 13

1 – **On/off switch for oven lighting**

2 – **Burner control knobs**

- Knob A – burner 4
- Knob B – burner 2
- Knob C – burner 6
- Knob D – burner 3
- Knob E – burner 5

Burner control – see Fig. V p. 13

Position 1 – Gas supply to the burner is closed

Position 2 – Lighting up

To light the burner up, turn the knob to position 2 and press.

After pressing, the piezo igniter will start. Once the burner is lit, press and hold the knob, turning it to position 3 and wait about 10 seconds (still pressing the knob until the flame does not go out when the knob is released).

Now you can set the size of the flame.

Position 3 – Maximum flame

Position 4 – Minimum flame

3 – **Knob for selecting oven function** – see Fig. VI p. 14

Position 1 – oven off

Position 2 – the top and bottom oven heater is on

Position 3 – the bottom oven heater is on

Position 4 – the top oven heater is on

Position 5 – grill is on

4 – **Temperature control knob** – see Fig. VII p. 14

The knob is used for setting the required baking/roasting temperature.

Once you have set the oven function using knob 3, set the required temperature. When the oven heaters are on, control lamp 1 is lit. When the set temperature is reached, the thermostat switches the heaters off – control lamp 1 goes out. When the tem-

perature in the oven falls down, the thermostat switches the heaters on again to reach the set temperature.

5 – Timer knob – see Fig. VIII p. 14

The knob is used for setting the required baking/roasting time.


Position 1 – Turning the timer knob to the left will switch on the oven for an unspecified time.

The baking/roasting time must be controlled individually. When baking/roasting is over, turn the timer knob manually to „0“.

Position 2 - Turning the timer knob to the right will set the oven operating time. The timer will automatically return to „0“ when the set time expires.

When the timer function operated by knob 5 is used and when the knob returns to „0“ position, oven heaters are automatically switched off.

PLEASE NOTE!

If the knob is in the position , you must control baking/roasting time individually.

6 – Spit motor on/off switch

COOKER SETUP – see Fig. IX p. 15

The cooker should be placed on a stable surface and level by means of feet. Ensure the minimum distances from the sides and back. Do not place any flammable objects above the cooker (furniture, wooden shelves etc.)

Ensure the minimum distance as shown in Fig. IX.

Before you start installing the cooker in the kitchen ensure it meets the requirements stipulated by the applicable regulations.

The kitchen should:

- Have the height of at least 2.2 m.
- Ensure air supply required for proper burning of gas; the air supply should be at least 2 m³/h per 1kW of burner capacity; The air can be supplied by the direct flow from outside by the duct with the crosssection of at least 100cm² or indirectly from adjacent rooms which are equipped with the ventilation ducts leading outdoors.
- Ensure intake and exhaust ventilation system (at least 1.5 air exchange in one hour).
- Ensure fumes discharge e.g. by an operable chimney duct.

The kitchen should be dry and well-ventilated, with efficient ventilation system, according to the applicable technical regulations.

COOKING

BURNER SELECTION

Above every knob, there is a symbol of the burner corresponding to it. Always adjust the burner to the diameter of the pot used for boiling. The flame must not go beyond the pot diameter (see Fig. X p. 9).

- For economic reasons, cover the pots with lids while cooking.
- Do not let the boiling dish boil over to the burner.
- The burner ring and openings must be kept clean.
- Use pots with the diameter suited to the particular burners.
- Do not put any deformed or unstable pots on the grates as they can turn over and overflow the burners.
- Do not remove the grates and do not put the pots right on the burners.
- Do not put any empty pots on the working burner.
- Before you remove the pots from the burners, reduce or put out the flame.
- The burners should be kept neat and tidy as any dirt affects their function.
- Before switching a burner on, ensure the knob you intend to use corresponds to the burner we wish to light up.
- The knob allocation to burners is presented graphically above the knob for every burner.

Ensure the grates are placed correctly on the burners (see Fig. XI p. 9).

The cooker is equipped with flame safety device.

If the flame is put out by accident due to overflowing or gust of wind, the gas supply is cut off automatically.

The gas is cut off after about 60-90 minutes after the accidental flame extinguishing.

ROTISSERIE – see Fig. XII p. 9

1. Screw the handle on the roast spit.
2. Place the food on the spit and protect with forks both sides.
3. Place the spit on the appropriate height in the oven (item 2).
4. Insert the baking tray (item 3) to protect the oven against the dripping fat.
5. Insert the sharp end of the spit in the appropriate opening in the oven (A) and rest the other side on the grate (B).
6. Turn OVEN FUNCTION KNOB to 5, set the roasting temperature with TEMPERATURE CONTROL KNOB and then the roasting time with the TIMER KNOB.
7. Switch on the SPIT MOTOR with switch 6 (see CONTROL PANEL – OPERATION).

PLEASE NOTE!

AFTER YOU PLACE THE SPIT CORRECTLY IN THE OVEN, UNSCREW THE SPIT HANDLE!

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, unplug from the mains.

Before you start cleaning, check if all the knobs are in the „off“ or „0“ position. Allow it to cool down before cleaning.

For cleaning use a slightly wet (not wet), soft cloth and mild detergent. Do not use solvents, petrol, alcohol and other measures that would damage the device.

For cleaning do not use harsh detergents and sharp materials. Do not use harsh abrasive cleaner or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

TO REPLACE THE LIGHT BULB

ATTENTION!

Before replace the light bulb, turn device off from socket-outlet to avoid the possibility of electric shock.

To replace the light bulb, unscrew the cover, replace the bulb and reassemble the cover.

Light bulb parameters:

Nominal voltage: 220-240 V~

Nominal power consumption: 15 W

Nominal frequency: 50 Hz

Bulb thread: E 14

TRANSPORT AND STORAGE

Transport and store in the original packaging, protecting against dust, humidity, and mechanical damages.

INFORMATION FOR THE FITTER

The cooker can be connected and adapted to the appropriate gas type solely by a gas device fitter holding appropriate licence according to the applicable regulations.

Once the fitter completes the above-mentioned activities, s/he should indicate the type of gas the cooker is adapted to in the TECHNICAL SPECIFICATION table.

Correct electrical connection shown on fig XV page 16.

The manufacturer shall not be held liable for any losses caused by the failure to comply with any applicable standards and regulations or by the cooker installation by a non-authorized person.

Remove the packaging and place the cooker in a dry, well-ventilated place, far from any curtains. Do not store any paper, alcohol, petrol etc. near the cooker.

Connection must be made in accordance with the applicable standards and regulations!

The cooker is designated for supply with gas with the parameters specified on the rating plate. Check if the stipulated gas characteristics correspond to the parameters of supplied gas.

The cooker is equipped with the stub pipe G $\frac{1}{2}$ ". You can connect gas hose to the stub using the appropriate fixtures.

The cooker can be connected to the system or liquefied gas cylinder.

Before you start connecting, the gas valve should be closed.

CONNECTION BY MEANS OF FLEXIBLE HOSE

PLEASE NOTE!

Connection by a flexible hose can be made only after checking if this is compliant with the applicable regulations.

1. Natural gas connection

The cooker can be connected to the gas system with a stiff or certified flexible metal hose.

The maximum length of the flexible hose should not exceed 2.0 m. The hose should not touch any moving parts and should not cross the area lacking sufficient space.

When connecting to the rigid hose system, ensure you do not create tension in any point of the system or the device.

2. Liquefied gas connection

Use a certified rubber hose to connect the device to the cylinder.

The hose should be connected with the cooker stub by means of 0.5 m section of seamless steel pipe.

The hose length cannot be more than 1.5 m without any folds or twists.

The hose cannot go close to sharp edges or objects with sharp ends.

The hose should not be laid near sources of high temperature.

The hose must be accessible to enable inspecting for any wear or tear all along.

The correct way of placing the gas supply hose is shown in Fig. XIII p. 16

1. Power cord
2. Gas supply hose
3. Clamp

ATTENTION!

After every cooker connection to the gas cylinder check the tightness of the cylinder valve, connection of the pressure-reducing valve with the cylinder and its operation.

NOTE!

1. Do not check tightness with open flame (e.g. match or candle). This may cause explosion! Use soapy water to check tightness.
2. Check the hose and connection tightness periodically according to the applicable regulations.
3. The rubber hose should not touch hot cooker parts.

The device is made to category two and can be supplied with two types of gas I2E3B/P.

The device is factory-adjusted to gas in family 2: 2E – methane-rich natural gas GZ20 – 20 mbar (factory settings).

The device can be supplied with gas in family 3: 3B/P – propane-butane.

To adapt the device to propane butane gas (PB/P) replace the nozzles.

NOZZLE REPLACEMENT – see Fig. XIV p. 16

To replace the nozzles:

1. Wait until the cooker cools down.
2. Remove the grate.

3. Remove the burner grates.

4. Unscrew the nozzles with the socket wrench no. 7 and replace them with the ones suitable for the supply gas.

5. Place the burner grates and grate.

The burners do not require adjustment of primary air.

NOZZLE OUTPUT AND DIAMETER TABLE DEPENDING ON THE SUPPLY GAS TYPE

KIND OF GAS	BURNER			
	Small (5)	Medium (2; 3)	Big (4)	“Crown” (6)
2E - G20 – 20 mbar				
Nozzle diameter [mm]	0,70	0,95	1,05	1,05
Burner output [kW]	0,90	1,65	2,20	2,20
KIND OF GAS	BURNER			
	Small (5)	Medium (2; 3)	Big (4)	“Crown” (6)
3B/P-G30 37 mbar				
Nozzle diameter [mm]	0,50	0,65	0,75	0,75
Burner output [kW]	0,90	1,65	2,20	2,20

TYPICAL FAILURES

1. Spark igniter does not light up the gas or does not always light it up
 - Check if the cooker is connected to the mains.
 - Clean and dry the burner components and the spark igniter.
 - Check if the burner grates and caps are placed correctly.
2. The gas does not light up
 - Check if the rubber hose, for supply with liquefied gas from the cylinder, has not been crushed.
 - Check if the main gas valve is open.
 - Check if the gas cylinder is not empty.
 - If a new cooker has been installed or the gas cylinder has been replaced, repeat the lighting procedure until gas reaches the burner.
 - Check if the nozzle or flame openings in the burner are not dirty or wet. If so, clean the nozzle opening with a pin or needle. Use a brush to clean the burner openings. Then dry all the parts.
3. Unstable flame
 - Check if the burner parts are clean, dry and assembled correctly.

If the above-mentioned advice does not solve the problem, contact the repair service. Do not attempt to repair the device on your own! The device repair must be carried out only by a qualified person.

TECHNICAL PARAMETERS

Nominal voltage: 220 V – 240 V ~

Nominal frequency: 50/60 Hz

Maximum power consumption: 3521 W

The device is made to the I protection class

Burner output/gas consumption

Small – 0,90 kW / 0,083 m³/h

Medium – 1,65 kW / 0,149 m³/h

Big – 2,20 kW / 0,208 m³/h

“Crown” – 2,20 kW / 0,200 m³/h

Total gas consumption (burns) – 0,79 m³/h

Rated power consumption for particular parts:

Bottom heater – 1500 W

Top heater – 2000 W

Grill – 3500 W

Lamp – 15 W

Spit motor – 6 W

IP 20

Gas: G20 – 20 mbar

Category: II2E3B/P

PIN 1312BU5352

ECOLOGY – ENVIRONMENTAL PROTECTION

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.



Obsolete or broken-down electrical device should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.

This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Weight: 56 kg 