Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба
הוראות שימוש

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات الاستعمال

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

ACMK 6130/WH

PL **Polski**

Instrukcja obsługi
KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA ,3
Opis urządzenia-Widok ogólny, 12
Opis urządzenia-Panel sterowania,12
Instalacja,13
Uruchomienie i użytkowanie,17
Użytkowanie plyty,17
Programy pieczenia, 18
Konserwacja i utrzymanie,20

GB English

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
SAFETY INSTRUCTIONS ,8
Description of the appliance-Overall view,23
Description of the appliance-Control Panel,23
Installation,24
Start-up and use,28
Using the hob,28
Cooking modes,29
Care and maintenance,31

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY JE KONIECZNIE PRZECZYTAĆ I STOSOWAĆ SIĘ DO NICH

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi zdrowia i bezpieczeństwa oraz użytkowania i konserwacji. Zachowaj te instrukcje pod ręką na przyszłość.
Instrukcje te będą również dostępne na stronie internetowej: HYPERLINK “http://www.whirlpool.eu”www.whirlpool.eu

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Ta instrukcja, oraz samo urządzenie dostarcza ważnych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, należy je przeczytać i ich przestrzegać przez cały czas.



To jest symbol ostrzeżenia dotyczącego bezpieczeństwa.
Symbol ten informuje o potencjalnych zagrożeniach, które mogą zabić lub zranić Ciebie i innych.
Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa są poprzedzanie przez symbol ostrzegawczy lub słowo „NIEBEZPIECZEŃSTWO“ lub „UWAGA“. Słowa te oznaczają:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO **Oznacza niebezpieczną sytuację, wystąpienie której spowoduje poważne obrażenia.**

⚠ UWAGA **Oznacza niebezpieczną sytuację, wystąpienie której może spowodować poważne obrażenia**

Wszystkie ostrzeżenia przedstawiają szczegółowe informacje dotyczące potencjalnego ryzyka i wskazują, jak zmniejszyć ryzyko obrażeń, uszkodzenia i porażenia prądem w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Należy dokładnie przestrzegać poniższych wskazówek.
Niezastosowanie się do tych instrukcji może prowadzić do zagrożeń. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt oraz za uszkodzenia mienia, jeśli te porady i środki ostrożności nie były przestrzegane.

- Bardzo młode (0-3 lat) i młode dzieci (3-8 lat), powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są ciągle nadzorowane.
- Dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, mogą używać urządzenia tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub zostały poinstruowane jak bezpiecznie korzystać z urządzenia oraz jeśli rozumieją związane z tym ryzyko. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas używania, małe dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia. Nie dopuść, aby urządzenie weszło w kontakt z tkaniną lub innymi materiałami palnymi do momentu, aż wszystkie elementy całkowicie ostygną.
- Podczas użycia oraz po użyciu nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni urządzenia - ryzyko poparzenia.
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się łatwo zapalić. Zawsze należy zachować czujność podczas gotowania potraw bogatych w tłuszcze, oleje lub alkohol (np. rum, koniak, wino).
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas suszenia żywności.
- **OSTRZEŻENIE**: Nie podgrzewaj i nie gotuj w urządzeniu szczelnie zamkniętych słojów lub pojemników. Ciśnienie, które buduje się w środku może spowodować ich rozerwanie, uszkadzając urządzenie.
- Jeśli napoje alkoholowe są używane podczas gotowania jedzenia (np. rum, koniak, wino), należy pamiętać o tym, że alkohol paruje w wysokich temperaturach. W rezultacie istnieje ryzyko, iż opary alkoholu zapalą się, jeżeli wejdą w kontakt z elektrycznym elementem grzejnym.
- Jeśli urządzenie nadaje się do użycia sondy, należy używać tylko czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- **ZAGROŻENIE POŻAREM:** Nie przechowuj żadnych przedmiotów na powierzchni do gotowania, ponieważ mogą się zapalić.
- **OSTROŻNIE:** W przypadku pęknięcia szkła płyta grzejnej: - natychmiast wyłącz wszystkie elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania; - nie dotykaj powierzchni urządzenia; - nie korzystaj z urządzenia
- Instrukcje te są ważne, jeżeli na urządzeniu pojawi się symbol kraju. Jeśli symbol nie pojawia się na urządzeniu, należy zapoznać się z instrukcjami technicznymi, które zapewnią niezbędne wskazówki dotyczące modyfikacji urządzenia do warunków danego kraju
- **OSTROŻNIE**: Korzystanie z gazowego urządzenia do gotowania produkuje ciepło, wilgoć i produkty uboczne spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza wtedy, gdy urządzenie jest w użyciu: utrzymuj otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstaluj mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg kuchenny). Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, zwiększającej poziom wentylacji mechanicznej, jeśli jest takowa
-  Pokrywa szklana może pęknąć, jeśli zostanie ogrzana. Wyłącz wszystkie palniki i płyty elektrycznych przed zamknięciem pokrywy. Nie zamykaj pokrywy, gdy palniki są zapalone .
- Niezastosowanie się dokładnie do informacji zawartych w tej instrukcji może doprowadzić do pożaru lub eksplozji, powodując szkody materialne lub obrażenia.

PL

PRZEZNACZENIE PRODUKTU

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Inne zastosowanie jest niedozwolone (np. ogrzewanie pomieszczeń). Używanie urządzenia w celach profesjonalnych jest zabronione. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie lub błędne ustawienie elementów sterujących.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego lub w podobnych miejscach, np.:
  - w kuchniach personelu sklepu, biur i innych środowisk pracy;
  - gospodarstwach rolne;
  - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego;
  - w pensjonatach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- **OSTROŻNIE:** Urządzenie to nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem zdalnie sterującym.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie przechowuj substancji wybuchowych lub łatwopalnych, takich jak aerozole i nie umieszczaj ani używaj benzyny lub innych materiałów palnych w środku lub w pobliżu urządzenia: może wybuchnąć pożar, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone.
- Nie przechowuj substancji wybuchowych lub łatwopalnych, takich jak aerozole i nie umieszczaj ani używaj benzyny lub innych materiałów palnych w środku lub w pobliżu urządzenia: może wybuchnąć pożar, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone.

INSTALACJA

- Montaż i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.
- Połączenia elektryczne i gazowe muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.
- Dzieci nie powinny wykonywać czynności instalacyjnych. Trzymaj dzieci z dala podczas instalacji urządzenia. Materiały z opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu, itp.) trzymaj w miejscu niedostępnym dla dzieci, zarówno w trakcie, jak i po instalacji urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE**: Modyfikacja urządzenia i sposób jego instalacji są niezbędne do korzystania z urządzenia bezpiecznie i prawidłowo we wszystkich dodatkowych krajach
- Noś rękawice ochronne podczas wszystkich czynności rozpakowywania i instalacji.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że drzwiczki prawidłowo się zamykają.W razie problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub najbliższym autoryzowanym serwisem posprzedażowym.
  Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zdejmij piekarnik z jego styropianowej podstawy tylko w czasie instalacji.
- Urządzenie musi być przenoszone i instalowane przez co najmniej dwie osoby.
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z instalacją.
- Podczas instalacji pilnuj, aby urządzenie nie uszkodziło kabla zasilania.
- Włącz urządzenie dopiero po zakończeniu instalacji.
- Szafki kuchenne dotykające urządzenia muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 90°C).

PODŁĄCZENIE GAZU

- **OSTRZEŻENIE:** Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dostawy gazu (charakter lub ciśnienie) są zgodne z ustawieniami płyty kuchennej (patrz tabliczka znamionowa oraz tabela dysz).
- Stosuj regulatory ciśnienia odpowiednie do ciśnienia gazu podanego w instrukcji.
- **OSTRZEŻENIE**: Warunki regulacji dla tego urządzenia podane są na etykiecie (lub tabliczce znamionowej).
- **OSTRZEŻENIE**: To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia ewakuacji produktów spalania. Powinno być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE:** Czynności te muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika.
- Jeśli sprzęt jest podłączany do gazu płynnego, śruba regulacji musi być dokręcona tak mocno, jak to tylko możliwe.
- Przy stosowaniu butli z gazem, butla z gazem lub pojemnik gazu muszą być odpowiednio umieszczone (orientacja pionowa).
- Używaj tylko elastycznego lub sztywnego metalowego węża do podłączania gazu.
- **WAŻNE**: Jeśli używany jest wąż ze stali nierdzewnej, musi być zainstalowany tak, by nie dotykać żadnej ruchomej części mebli (np.: szuflady). Musi przebiegać w miejscu, gdzie nie ma żadnych przeszkód i gdzie jest możliwe sprawdzanie go na całej jego długości.
- Po podłączeniu do gazu, sprawdź szczelność wodą z mydłem. Zapal palniki i przekręcić pokrętła z pozycji maksymalnej 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

PL

- Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu Twojej sieci domowej.
- Aby spełniać przepisy bezpieczeństwa dotyczące instalacji, wymagany jest wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym rozwarciu styku 3mm.
- Przepisy wymagają, aby urządzenie było uziemione.
- W przypadku urządzeń z wbudowanymi wtyczkami - jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Nie używaj przedłużaczy, rozgałęźników czy adapterów. Nie podłączaj urządzenia do gniazdka, które może być obsługiwane za pomocą pilota.
- Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby po założeniu obudowy, sięgać do źródła zasilania.
- Nie ciągnij za przewód zasilający.
- Jeśli kabel zasilania zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny. Kabel zasilania musi być wymieniany przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. Nie zanurzaj kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni.
- Po instalacji elementy elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługuj go boso.
- Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od zasilania przez wyciągnięcie wtyczki z kontaktu, jeśli jest ona łatwo dostępna, lub za pomocą wielobiegunowego przełącznika zainstalowanego przed gniazdkiem, zgodnie z krajowymi standardami bezpieczeństwa elektrycznego.
- Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna po otwarciu drzwiczek).

PRAWIDŁOWE UŻYCIE

- **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieprzerwanie.
- Nie używaj płyty jako blatu kuchennego lub podstawy.
- **OSTRZEŻENIE:** Nienadzorowane gotowanie na kuchence z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie gaś ognia wodą lecz wyłącz urządzenie i przykryj płomienie, np.: pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

  WAŻNE: Jeżeli masz trudności z przekręcaniem pokręteł palników, proszę skontaktować się z serwisem posprzedażnym w celu wymiany króćca odbioru ciśnienia palnika jeśli okaże się on wadliwy.
- Szczeliny używane do wentylacji i rozprzestrzeniania się ciepłą nie mogą być nigdy zakrywane.
- Używaj garnków i patelni z dnami o takiej samej szerokość jak szerokość palników lub nieco większych (patrz: szczegółowa tabela). Upewnij się, że garnki stojąca na kracie nie wystają poza krawędź płyty kuchennej.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwól, płomień palnika wystawał poza krawędź patelni.
- **WAŻNE**: Nieprawidłowe korzystanie z kraty może doprowadzić do uszkodzenia płyty grzewczej: nie umieszczaj jej do góry nogami, ani nie przesuwaj jej po płycie.
- Nie używaj: Rusztów żeliwnych, grillów kamiennych, naczyń z terakoty i patelni.
  Rozpraszaczy ciepła, takich jak siatki metalowe lub innego typu.
  Dwóch palników jednocześnie dla jednego pojemnika (np.: garnek do ryb).
- **Uwaga:** jeśli szczególne lokalne warunki dostarczanego gazu sprawiają, że zapłon palnika jest trudny, wskazane jest, aby powtórzyć operację z pokrętłem ustawionym na mały płomień.
- **Uwaga**: W przypadku instalacji okapu kuchennego, prosimy odnieść się do instrukcji montażu okapu w celu zachowania prawidłowej odległości.
- **OSTRZEŻENIE:** Ochronne gumowe nasadki na nóżki kraty stanowią dla małych dzieci zagrożenie zakrztuszenia się. Po zdjęciu krat, należy upewnić się, że wszystkie nóżki są prawidłowo zamontowane.
- Usuń wszelki płyn z pokrywy przed jej otwarciem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- Nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parowego.
- Aby uniknąć porażenia prądem, wyłącz urządzenie przed wymianą żarówki.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać materiałów ściernych i metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szkła.

- Nie używaj ściernych ani agresywnych produktów, środków czyszczących na bazie chloru lub szczotek do szorowania patelni.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia elektrycznego zapłonu, nie używaj go, gdy palniki nie znajdują się swojej obudowie.

OCHRONA ŚRODOWISKA

POZBYWANIE SIĘ OPAKOWAŃ

– Materiał opakowania nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu . Poszczególnych części opakowania należy zatem pozbyć się odpowiedzialnie, w pełnej zgodności z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

ZŁOMOWANIE SPRZĘTU AGD

– Podczas złomowania urządzenia upewnij się, że nie będzie nadawać się do użytku, odcinając kabel zasilania i usuwając drzwi oraz półki (jeśli obecne) tak, aby dzieci nie mogły łatwo wejść do środka i zostać uwięzione.
– Urządzenie jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu  lub wielokrotnego użytku. Wyrzucaj zgodnie z lokalnymi przepisami o utylizacji odpadów.
– Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu urządzeń elektrycznych gospodarstwa domowego, należy skontaktować się z właściwym organem lokalnym, miejscem świadczącym usługi w zakresie zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym zakupiono urządzenie.
– To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, dotyczącą utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE).
– Upewniając się, że produkt ten zostanie właściwie zutylizowany, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i ludzkiego zdrowia, które w innym przypadku zostałyby spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z tym produk tem.
–
– Symbol  na produkcie lub w dokumentacji mu towarzyszącej wskazuje na to, że nie powinien być on traktowany na równi z innymi odpadami komunalnymi, ale musi zostać zutylizowany w odpowiednim centrum zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elek- tronicznego.

PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

– Nagrzewaj wstępnie piekarnik tylko wtedy, gdy określono to w tabeli pieczenia lub przepisie.
– Używaj ciemno lakierowanych lub emaliowanych naczyń do pieczenia ponieważ znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
– Wyłącz piekarnik 10 -15 minut przed czasem zakończenia pieczenia. Jedzenie wymagające przedłużonego pieczenia będzie nadal pieczone nawet po wyłączeniu piekarnika

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

– Urządzenie jest zaprojektowane, wykonane i rozprowadzane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa poniższych dyrektyw europejskich:
  ° 2006/95/WE - Dyrektywa niskonapięciowa
  ° 2004/108/WE - Dyrektywa dotycząca kompatybilności elektromagnetycznej
– To urządzenie, które jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, jest zgodna z rozporządzeniem europejskim (CE) (LOGO CE) nr 1935/2004.
– To urządzenie spełnia wymogi projektowania ekologicznego określonych rozporządzeniami UE nr 65/2014, oraz 66/2014 w zgodności z europejską normą EN 60350-1.

DANE TECHNICZNE	
Wymiary piekarnika	32,4x45.5x40,3 cm
Pojemność piekarnika	66 l
Wymiary piekarnika	szerokość 42 cm głębokość 44 cm wysokość 8.5 cm
Palniki	Mogą być dostosowane do różnych rodzajów gazu, zgodnie z informacją przedstawioną na tabliczce znamionowej,
Napięcie i częstotliwość zasilania	Zobacz tabliczkę znamionową
Etykieta energetyczna **i ECODESIGN**	Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania: Piekarnik Tradycyjny tryb konwencjonalny

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

Zanim zadzwonisz do centrum obsługi posprzedażnej

1. Sprawdź, czy możesz wyeliminować ten problem na własną rękę (patrz: „Instrukcja rozwiązywania problemów“).
2. Wyłącz urządzenie i włącz je ponownie, aby sprawdzić, czy problem nadal występuje.

Jeśli usterka nadal występuje po wykonaniu powyższych czynności, należy skontaktować się z najbliższym się z serwisem posprzedażowym.

Określ: rodzaj usterki;

- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisu posprzedażowego (numer podany po słowie „Service“ na tabliczce znamionowej), znajdujący się po wewnętrznej stronie klapy schowka. Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- swój dokładny adres;
- swój numer telefonu.

Po naprawy, skontaktuj się z Autoryzowanym serwisem obsługi posprzedażnej, określonym w gwarancji.
Jeśli jakakolwiek praca jest wykonywana przez techników nie należących do autoryzowanych centrów usług posprzedażnych produ- centa, należy zażądać potwierdzenia określającego wykonywane prace i upewnić się, że części zamienne są oryginalne. Niezasto- sowanie się do powyższej procedury może uniemożliwić prawidłowe i bezpieczne funkcjonowanie urządzenia.

SERVICE 00 0000 00000

GB

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.
Keep these instructions close at hand for future reference.
These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the safety alert symbol.
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**

WARNING **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.
Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g.rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING** : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.
  The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **DANGER OF FIRE** : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **CAUTION** : In case of hotplate glass breakage:-shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country
- **CAUTION** : The use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of the window, or more effective ventilation, increasing the level of mechanical ventilation where present "
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shout down lid when burner alight.
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion , may result causing property damage or injury.

INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for innapropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- **CAUTION :** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance:a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.
- **WARNING** : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly.In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).

GAS CONNECTION

- **WARNING** : Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).
- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING** : The adjustment condictions for this appliance are stated on the lable (or data plate).
- **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particulat attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- **WARNING** : These operations must be perfomed by a qualified technician.
- If the appliances is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastned as tightly as possible.
- When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- **IMPORTANT** : If a staineless steel hose is used, it must be installed so as not touch any mobile part of the furniture (e.g.drawer). It must pass thorugh an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulation require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for you socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.

- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by means of an accessible multi-pole switch installed upstream of the socket in conformity with national electrical safety standards.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

CORRECT USE

CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

- Do not use the hob as a work surface or support.

WARNING : Unattended cooking on a 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 a fire blanket.

IMPORTANT : Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.

- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- **WARNING** : Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- **IMPORTANT** : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).
- **Note** : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- **Note** : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance
- **WARNİNG** : The protective rubber feet on the grids represent a chocking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it

CLEANING AND MAINTANCE

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibility and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of European Directives :
  ° 2006/95/EC Low Voltage Directive
  ° 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive
- This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (LOGO CE) n. 1935/2004.
- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32,4x45.5x40,3 cm
Volume	66 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

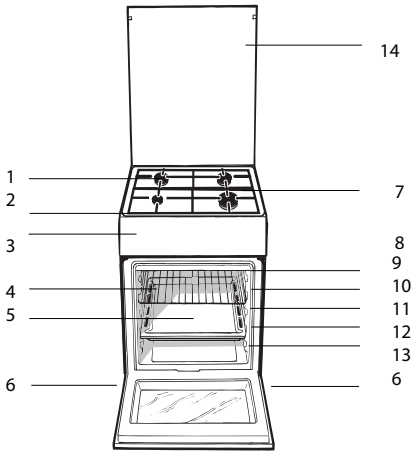
1. See if you can eliminate the problem on your own (see “Troubleshooting Guide”).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify: the type of fault;
• exact type and model of oven;
• the After-Sales Service number (the number given after the word “Service” on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
• your full address;
• your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.
If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original.**
Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

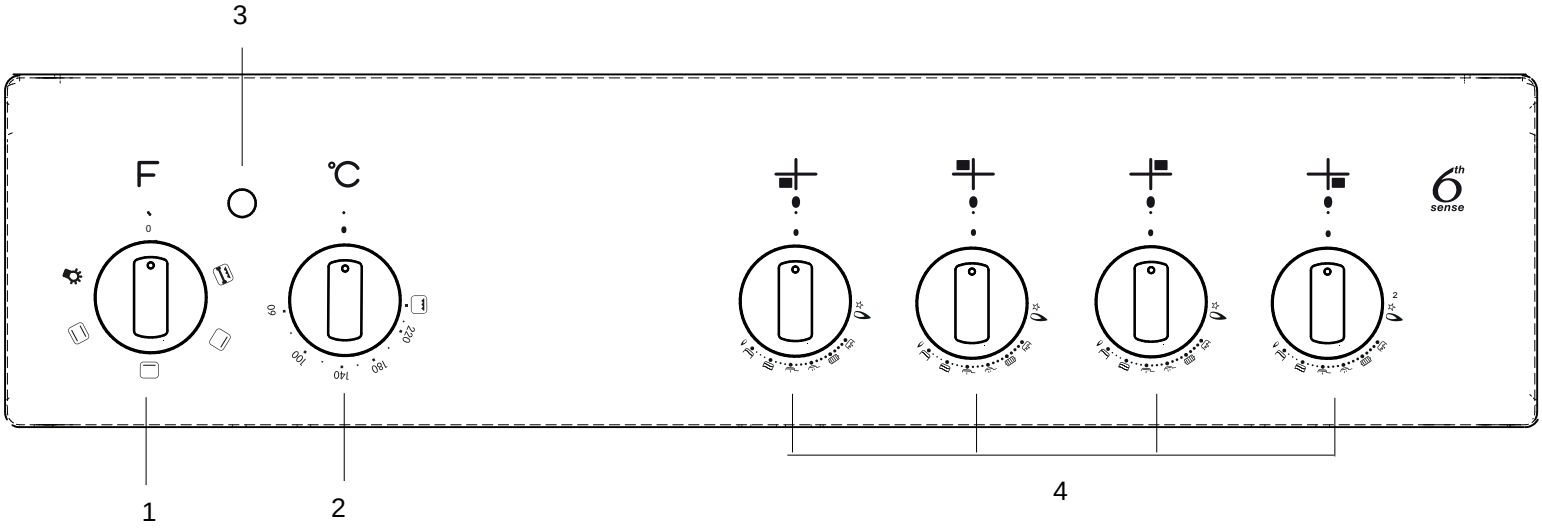
SERVICE 00 0000 00000



PL Opis urządzenia
Widok ogólny

1.Palnik gazowy
2. Ruszta płyty podpalnikowej
3.Panel kontrolny
4.Półka ruszt
5.Półka brytfanna
6.Nóżki regulowane
7. Płyta podpalnikowa
8.Prowadnice półek
9.pozycja 5
10.pozycja 4
11.pozycja 3
12.pozycja 2
13.pozycja 1
14.Szklana pokrywa

Panel kontrolny



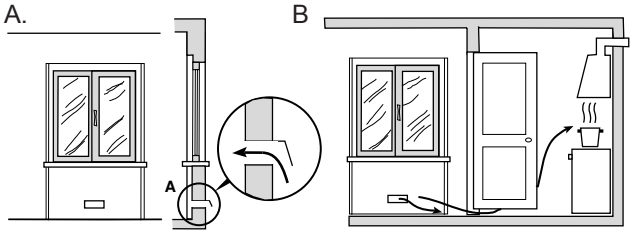
PL Opis urządzenia
Panel kontrolny

1.Pokrętło PROGRAMÓW PIEKARNIKA
2.Pokrętło TERMOSTATU
3.Lampka kontrolna TERMOSTATU
4.Pokrętło PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ

Instalacja

Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi. W pomieszczeniu, w którym jest instalowane urządzenie, musi być zapewniony taki dopływ powietrza, jaki jest niezbędny dla prawidłowego spalania gazu (natężenie przepływu powietrza nie powinno być niższe od 2 m^3/h na kW zainstalowanej mocy).
Wloty powietrza, zabezpieczone przez kratki, powinny mieć przewód o przekroju użytkowym co najmniej 100 cm^2 i powinny zostać rozmieszczone tak, aby nie mogły ulec nawet częściowemu zatkaniu (*patrz rysunek A*). Wymiar tych wlotów powinien zostać zwiększony o 100% – do minimum 200 cm^2 – jeśli płyta robocza urządzenia nie posiada urządzenia zabezpieczającego przed brakiem płomienia i kiedy dopływ powietrza następuje w sposób niebezpośredni z przyległych pomieszczeń (*patrz rysunek B*) – o ile nie są one częściami wspólnymi budynku, pomieszczeniami zagrożonymi pożarem lub sypialniami – wyposażonych w przewód wentylacyjny z wyjściem na zewnątrz, jak opisano powyżej.



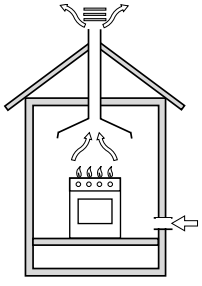
Otwarcie wentylacji dla powietrza do spalania

Zwiększenie szczeliny pomiędzy drzwiami a podłogą

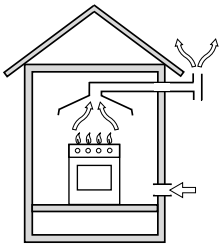
Po dłuższym użytkowaniu urządzenia zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

Odprowadzanie spalin

Odprowadzanie spalin musi być zapewnione przez okap połączony z kominem o ciągu naturalnym i o sprawnym działaniu lub przez wentylator elektryczny, który włącza się automatycznie przy każdym uruchomieniu urządzenia (*patrz rysunki*).



Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz



Odprowadzanie przez komin lub rozgałęziony kanał dymowy (wyłącznie do urządzeń kuchennych)

Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół, dlatego pomieszczenia, w których znajdują się butle GPL, powinny być wyposażone w otwory wychodzące na zewnątrz, umożliwiające odpływ dołem ewentualnych wycieków gazu.
Butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub wnękach położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). W pomieszczeniu należy przechowywać jedynie aktualnie użytkowaną butlę, z dala od źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki), mogących doprowadzić do wzrostu jej temperatury powyżej 50°C.

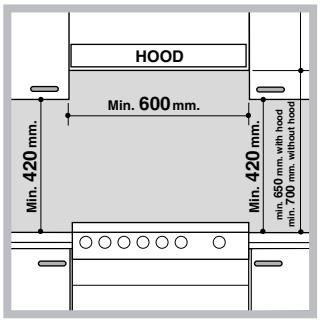
Ustawienie i wypoziomowanie

Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza poziomu roboczego.

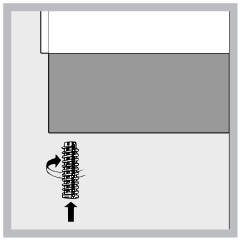
Należy upewnić się, czy ściana stykająca się z tyłem urządzenia wykonana jest z materiału niepalnego i odpornego na ciepło (T 90°C).

Dla zapewnienia prawidłowej instalacji:
- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub w innym pomieszczeniu (nie w łazience);
- jeśli płaszczyzna kuchenki jest wyższa w stosunku do płaszczyzny mebli, powinny one zostać umieszczone w odległości co najmniej 600 mm od urządzenia;
- jeśli kuchenka jest instalowana pod szafką wiszącą, powinna ona znajdować się w odległości minimum 420 mm od płyty kuchenki.

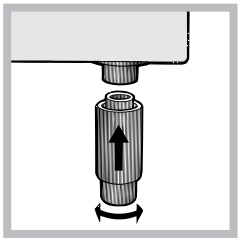
Odległość ta powinna wynosić 700 mm, jeśli szafki



wiszące są łatwopalne (*patrz rysunek*);
- nie umieszczać zasłon za kuchenką, ani w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według zaleceń odpowiedniej instrukcji.



Wypoziomowanie
Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, należy przykręcić nóżki regulacyjne, dostarczane jako wyposażenie, w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogach podstawy kuchenki (*patrz rysunek*).



Nóżki* mocowane są w otworach pod podstawą kuchenki.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za ozdobnymi drzwiczkami.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę dostosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz tabela Dane techniczne*).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o 50°C.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:
- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęźników.

Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

Kabel nie powinien mieć zgięć, ani nie powinien być zgnieciony.

Przewód musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny.

W przypadku nie przestrzegania powyższych warunków producent zwolniony zostanie z wszelkiej odpowiedzialności.

Podłączenie gazu

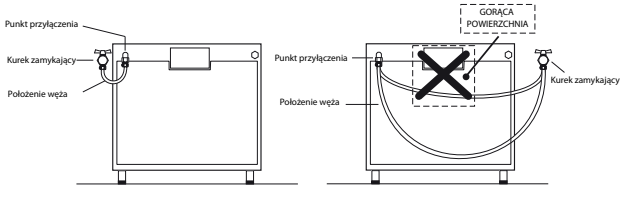
Podłączenie do sieci gazowej lub do butli gazowej może być wykonane przy pomocy przewodu giętkiego gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi oraz po upewnieniu się czy urządzenie jest wyregulowane odpowiednio dla typu gazu, którym będzie zasilane (patrz etykieta kalibracyjna na pokrywie: w przeciwnym razie *patrz niżej*). W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi. Dla ułatwienia podłączenia zasilanie gazem może być skierowane bocznie*: zastąpić złączkę przewodu giętkiego zatyczką i wymienić uszczelkę, dostarczaną jako wyposażenie.

Dla zapewnienia bezpieczeństwa pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia, należy się upewnić czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach wskazanych w tabeli Charakterystyka palników i dysz (*patrz niżej*).

Podłączenie gazu przy pomocy przewodu gumowego

Sprawdzić czy przewód odpowiada obowiązującym normom krajowym. Wewnętrzna średnica przewodu powinna wynosić: 8 mm przy zasilaniu gazem płynnym; 13 mm przy zasilaniu metanem.

Po wykonaniu podłączenia upewnić się czy przewód:
- nie styka się w żadnym punkcie z częściami, które osiągają temperatury przekraczające 50°C;
- nie jest narażony na naciągnięcie ani poskręcanie i nie ma na nim zagięć lub przewężeń;
- nie ma styczności z przedmiotami tnącymi, ostrymi krawędziami, ruchomymi częściami i nie jest przygnieciony;



*Dostępne tylko w niektórych modelach

- jest łatwo dostępny na całej długości dla umożliwienia wykonywania kontroli jego stanu;
- jego długość wynosi mniej niż 1500 mm;
- jest dobrze umocowany na dwóch końcach za pomocą odpowiednich zacisków mocujących, zgodnych z obowiązującymi normami krajowymi.

Jeśli nie może być spełniony jeden z tych warunków lub ich większa liczba, albo jeśli kuchenka jest instalowana zgodnie z warunkami klasy 2 - podklasy 1 (urządzenie umiejscowione pomiędzy dwoma meblami), należy zastosować przewód giętki stalowy (*patrz niżej*).

Podłączenie gazu przy pomocy przewodu giętkiego ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Sprawdzić czy przewód i uszczelki odpowiadają obowiązującym normom krajowym.
Aby zamontować przewód należy usunąć złączkę przewodu giętkiego znajdującą się na urządzeniu (złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim).

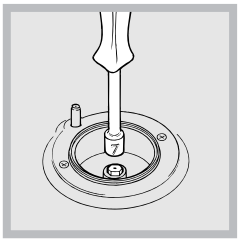
Wykonać podłączenie tak, aby całkowita długość przewodów nie przekraczała 2 metrów oraz upewnić się czy przewód nie styka się z ruchomymi częściami i czy nie jest przygnieciony.

Kontrola szczelności

Po zakończeniu instalacji sprawdzić szczelność wszystkich złącz stosując w tym celu roztwór mydlany, nigdy płomień.

Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Urządzenie może być dostosowane do innego rodzaju gazu niż ten, którym jest aktualnie zasilane (wskazany na etykiecie kalibracyjnej na pokrywie).



Dostosowanie płyty grzejnej

Wymiana dysz palników płyty:
1. zdjąć kratki i wykręcić palniki z gniazd;
2. odkręcić dysze, posługując się kluczem rurowym 7 mm (*patrz rysunek*) i wymienić je na te, które są przystosowane do nowego rodzaju gazu (*patrz tabela Charakterystyka palników i dysz*);
3. przywrócić na swoje miejsce wszystkie komponenty wykonując czynności w kolejności odwrotnej w stosunku do powyższej sekwencji.

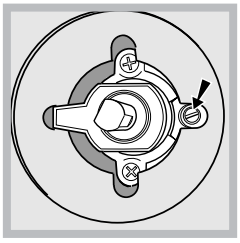
Regulacja minimum palników płyty:
1. ustawić kurek w położeniu minimum;
2. zdjąć pokrętło i kręcić śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka aż do uzyskania małego regularnego płomienia.
W przypadku gazów płynnych śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca;

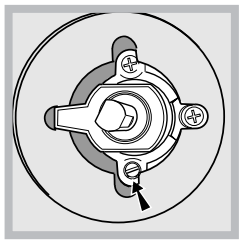
3. sprawdzić czy podczas szybkiego obracania pokrętłem z położenia maksymalnego do minimalnego nie następuje gaśnięcie palników.

Palniki płyty nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

Po wykonaniu regulacji dla gazu innego niż oryginalnie przewidziany, należy wymienić poprzednią etykietę kalibracyjną na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi, dostępną w naszych Autoryzowanych Centrach Obsługi Technicznej.

W sytuacji, gdy ciśnienie gazu jest inne (lub zmienne) od przewidzianego, konieczne jest zainstalowanie na

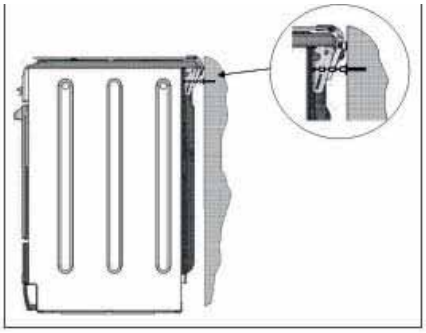




przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia, zgodnie z obowiązującą normą krajową dotyczącą „kanałowych regulatorów gazu".

PL

Łańcuszek bezpieczeństwa

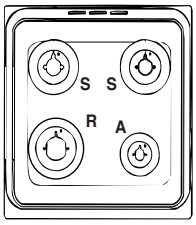


! Aby uniknąć przechylania się urządzenia (np w przypadku wejścia dziecka na drzwiczki), NALEŻY zainstsalować łańcuszek bezpieczeństwa!

Łańcuszek należy przymocować do ściany znajdującej się bezpośrednio za urządzeniem, przy pomocy wkrętu (wkręt nie jest dodawany do urządzenia), na wysokości miejsca, w którym łańcuszek przymocowany jest do urządzenia.

Wkręt powinien zostać odpowiednio dobrany, w zależności od materiału, zktórego wykonana jest ściana znajdująca się za urządzeniem. Jeśli główka wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9mm, należy użyć podkładki.
Jeżeli ściana za urządzeniem jest betonowa, wkręt musi mieć średnicę conajmniej 8mm i długość conajmniej 60mm.

Upewnij się, że łańcuszek został dobrze przymocowany do ściany. Powinien być napięty i znajdować się w pozycji poziomej (równoległej do podłoża)- patrz rysunek.



ACMK 6130/WH



UWAGA! Szklana pokrywa może popękać jeżeli zostanie nagrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy. *Dotyczy tylko modeli ze szklana pokrywa.

Tabela 1 (PL)

			G30 (GPB)				G20 (GZ50)			G2.350 (GZ35)		
Palnik	Średnica (mm)	Moc Cieplna kW (p.c.s.*) minimal.	Moc Cieplna kW (p.c.s.*) nominal.	By-pass 1/100 (mm)	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ * g/h	Moc Cieplna kW (p.c.s.*) nominal.	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ * l/h	Moc Cieplna kW (p.c.s.*) nominal..	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ * l/h
Duży (R)	100	0,7	3,4	41	87	247	3,0	128	286	3,0	170	397
Półszybki (sredni) (S)	75	0,4	2,2	30	69	160	1,9	104	181	1,9	140	251
Pomocniczy (mały) (A)	51	0,4	1,1	30	50	80	1,0	78	95	1,0	102	132
Ciśnienie Zasilania	Minimalne (mbar) Nominalne (mbar) Maksymalne (mbar)		29 37 44				16 20 25			10 13 16		

* przy gazie suchym 15°C 1013 mbar
G20 (GZ 50) p.c.i. 37,78 Mj/m^3 GZ350 (GZ35) p.c.i. 27,20 Mj/m^3 G30 (GPB) p.c.i. 49,47 MJ/kg

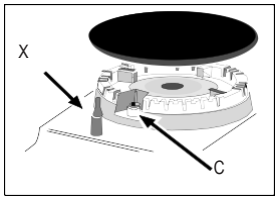
Uruchomienie i obsługa kuchni

PL

Korzystanie z płyty grzejnej

Zapalanie palników

Każdemu pokrętłu PALNIKA odpowiada kompletny pierścień, pokazujący siłę płomienia danego palnika.
Aby zapalić jeden z palników na kuchence:
1. Zbliż płomień lub zapalniczkę do palnika.
2. Naciśnij pokrętło PALNIKA i obrócić go w lewo, aż będzie skierowane na maksymalne ustawienie płomienia .
3. Dostosuj intensywność płomienia do żądanego poziomu za pomocą pokrętła PALNIKA, kręcąc w lewo. Może to być ustawie- nie minimalne , maksymalne lub dowolne położenie pomiędzy nimi.



Jeśli urządzenie jest wyposażone w elektroniczny system zapalania* (C) (patrz: rysunek), naciśnij pokrętło PALNIKA i obrócić go w lewo w kierunku ustawienia minimalnego płomienia, aż palnik zapali się. Palnik może zgasnąć po zwolnieniu pokrętła. W takim przypadku należy powtórzyć proces, trzymając wciśnięte pokrętło nieco dłużej.
Jeśli urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowe palników (X), naciśnij i przytrzymaj pokrętło PALNIKA przez około 3-7 sekund, aby podtrzymać płomień i włączyć zabezpieczenie.

! Jeśli płomień przypadkowo zgaśnie, wyłącz palnik i odczekaj co najmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowe palników*, naciśnij i przytrzymaj pokrętło PAL- NIKA przez około 2-3 sekundy, aby podtrzymać płomień i włączyć zabezpieczenie.

Aby wyłączyć palnik, obrócić pokrętło do pozycji stop

Regulacja płomienia według poziomu

	Idealny do łagodnego gotowania (np.: ryżu, sosu, pieczeni, ryb) z płynami (wodą, winem, bulionem, mlekiem)
	Idealny do duszenia (przez dłuższy czas) i zagęszczania. Makaron z sosem,
	Idealny do smażenia bez panierki (*sauté*).
	Gotowanie na dużym ogniu i zrumienianie (pieczeń, steki, kotlety, filety rybne, jajka smażone)
	Idealny do grillowania i zrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mocno zamrożonych produktów.
	Idealny do szybkiego zwiększenia temperatury żywności, szybkiego gotowania wody i innych płynów.

Rady dotyczące korzystania z palników

Aby palniki pracowały w sposób możliwie najbardziej efektywny i aby zaoszczędzić na ilości zużywanego gazu, zaleca się gotowanie tylko w naczyniach posiadających pokrywkę oraz z płaskie dno. Powinny one być również odpowiednie do rozmiaru palnika.

Palnik	Średnica naczynia (cm)
Szybki (R)	24 - 26
Pół-szybki (S)	16 - 20
Pomocniczy (A)	10 - 14

W celu określenia rodzaju palnika, należy zapoznać się ze schematami zawartymi w ustępie “Specyfikacje palnika i dyszy.”

W modelach wyposażonych w nakładkę na palnik, należy go stosować tylko w połączeniu z palnikiem pomocniczym, gdy używane są nac- zynia o średnicy mniejszej niż 12 cm.

Korzystanie z piekarnika

Przed pierwszym użyciem piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Zapach, który odczuwany jest za zwyczaj podczas wygrzewania kuchenki, związany jest z parowaniem substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika na czas magazynowania.

Przed uruchomieniem kuchni należy usunąć folię zabezpieczającą boczne ścianki urządzenia.

Dolną półkę należy wykorzystywać podczas pieczenia na rożnie. W przypadku innych opcji piekarnika nie należy stosować dolnej półki.

Nie należy nic kłaść na dolnej części piekarnika podczas pracy urządzenia – może to spowodować uszkodzenie emalii. Do pieczenia należy używać wyłącznie kratkę piekarnika.

1. Pokrętłem OPCJI PRACY piekarnika wybrać program pieczenia.
2. Pokrętłem TERMOSTATU ustawić temperaturę pieczenia. (zobacz tabelę z Poradnikiem pieczenia)

W trakcie pieczenia możliwe jest:
- Zmiana programu pieczenia przez obrócenie pokrętłem OPCJI PRACY piekarnika.
- Zmiana temperatury pieczenia przez obrócenie pokrętłem TERMOSTATU.
- Wyłączenie pieczenia przez ustawienie pokrętła OPCJI PRACY piekarnika w pozycji „0”.

Pieczenie musi odbywać się na KRATCE.

* Dostępne tylko dla pewnych modeli.

PL

Tryby pieczenia

Wartość temperatury można ustawić w zakresie od 50 st C do MAX.dla wszystkich trybów pieczenia z wyjątkiem GRILLA, dla którego zaleca się ustawienie pokrętła w pozycji MAX.

Kontrolka pracy TERMOSTATU

Sygnalizuje moment, w którym piekarnik grzeje. W momencie osiągnięcia zadanej temperatury pokrętłem termostatu kontrolka zgaśnie. Włączy się ponownie, kiedy grzałki znowu zaczną grzać aż do osiągnięcia temperatury, kiedy znowu zganie. Kontrolka informuje o prawidłowej pracy termostatu, który czuwa nad utrzymaniem stałej temperatury w piekarniku.

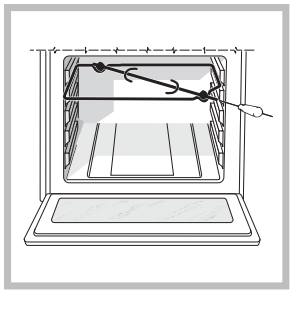
Oświetlenie piekarnika

Włącza się obracając pokrętłem PROGRAMY w dowolne położenie, różne niż “0”, i pozostaje włączone tak długo póki piekarnik pracuje. Po wybraniu przy pomocy pokrętła, światło zapala się bez uruchamiania żadnego z elementów grzewczych.

Funkcje	Funkcje	Opis
	Tryb PIEKARNIKA TRADYCYJNEGO	Załączają się górny i dolny element grzejny. Przy użyciu tradycyjnego programu pieczenia należy piec wyłącznie na jednym ruszcie. W przypadku ułożenia pokarmów na wielu poziomach rozkład ciepła będzie nierówny.
	TRYB DOLNEJ GRZALKI	Uruchamia się dolny element grzejny. Ten program jest zalecany dla dopiekania w środku jedzenia przygotowywanego w blachach, które jest już dobrze przypieczone z wierzchu, lub dla pieczenia deserów z dżemem lub owocami na wierzchu, które należy jedynie przyrumienić. Funkcja ta nie pozwala na uzyskanie wewnątrz piekarnika temperatury maksymalnej 250 st C, tak więc nie zaleca się pieczenia jedynie przy użyciu tej funkcji, chyba że pieczemy ciasta, które wymagają temp. niższej lub równej 180 st C.
	TRYB GRILLA	Uruchamia się górny element grzejny. Wysoka temperatura oddziałująca bezpośrednio na jedzenie umożliwia przypiekanie na powierzchni mięs i pieczeni pozwalając zachować im wilgotność w środku.
	PODWÓJNY GRILL	Uruchamia się górny element grzejny. Program perfekcyjny dla potraw, które wymagają maksymalnie wysokiej temperatury: steki wołowe, jagnięce, żeberka, filety, hamburgery itp.

Gotowanie na programach: GRILL i GRILL PODWÓJNY należy przeprowadzać przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Rożen *

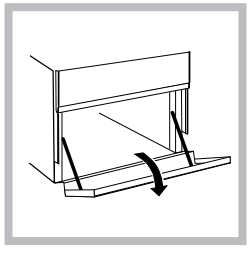


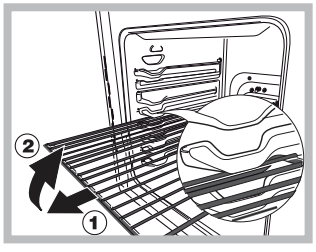
Z rożna korzysta się w następujący sposób:

1. wsunąć tacę na kapiący tłuszcz w prowadnicę nr 1
2. zamontować rożen w otworze znajdującym się w tylnej środkowej części piekarnika, sprawdzający czy przednie połączenie rożna umieszczone zostało poprawnie w ramce mocującej
3. zdemontować plastikowy uchwyt i uruchomić silnik obracający rożen za pomocą pokrętła wyboru funkcji, ustawiając w pozycji
4. Uruchomić grzałkę grilla pokrętłem termostatu, pozycja Max

Dolna szuflada

Poniżej piekarnika znajduje się komora, która może być wykorzystana jako depozyt akcesoriów lub naczyń. W celu otwarcia drzwiczek obrócić ku dołowi (*patrz ysunek*).





OSTRZEŻENIE! Piec jest wyposażony w układ przytrzymania półek, aby zapobiec ich wysunięciu się z piekarnika. (1) Jak przedstawiono na rysunku, aby je wyciągnąć całkowicie wystarczy podnieść półki, trzymając je za przednią część i wyciągnąć (2).

Wskazówki dotyczące pieczenia

W trybie GRILL podstaw tacę na ściekający tłuszcz w pozycji 1.

GRILL

- Umieść ruszt w pozycji 3 lub 4. Umieść jedzenie na jego środku.
- Zalecamy ustawienie maksymalnego poziomu mocy. Górny element grzejny jest sterowany termostatem i może nie pracować przez cały czas.

PIZZA

- Użyj aluminiowej blachy na pizzę. Umieść ją na odpowiednim ruszcie.
  Aby otrzymać kruche ciasto, nie używaj głębokiej blachy do pieczenia, ponieważ nie pozwala ona na tworzenie się kruchego ciasta i wydłuża całkowity czas pieczenia.
- Jeśli pizza zawiera dużo dodatków, zalecamy położenie na wierzchu sera mozzarella w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Programy pieczenia	Potrawy	Waga (ikg)	Pozycja rusztu	Czas nagrzewania piekarnika (min)	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Statyczny (tradycyjny)	Lasagne	2.5	2	5	200	45-50
	Pierożki	2.5	3	5	200	30-35
	Makaron zapiekany	2.0	3	5	200	30-35
	Cielęcina	1.7	2	10	180	60-70
	Kurczę	1.5	3	10	200	80-90
	Kaczka	1.8	3	10	180	90-100
	Królik	2	3	10	180	70-80
	Wieprzowina	2.1	3	10	180	70-80
	Jagniecina	1.8	3	10	180	70-80
	Makrela	1.1	2	5	180	30-40
	Kielec	1.5	2	5	180	30-35
	Pstrąg (pieczony w rękawie)	1	2	5	180	25-30
	Pizza Neapolitańska	1	2	15	220	15-20
	Biszkopty/ciasteczka	0.5	3	10	180	10-15
	Slodkie desery (nie rosnace)	1.1	3	10	180	25-30
	Pikantne	1	3	10	180	30-35
	Ciasta rosnace	0.5	3	10	160	25-30
	Tarty owocowe	1	3	10	170	25-30
Grzalka dolna	Przypiekanie					
Grill (grzalka gorna)	Sola	1	4	5	Max	8
	Krewetki, owoce morza	1	4	5	Max	4
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa grillowane	1	3/4	5	Max	8-10
Podwojny Grill	Stek cielecy	1	4	5	Max	15-20
	Kotleciki	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Tosty	4 szt	4	5	Max	5

Uwaga! Czas wypiekania zalezy od indywidualnego gustu i smaku i moze byc inny od podanego w tabeli .

Konserwacja i czyszczenie

PL

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

Do czyszczenia urządzenia nie należy nigdy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć urządzenie po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.

- Kratki, pokrywki, separatory płomienia oraz palniki płyty grzejnej są zdejmowalne dla ułatwienia ich czyszczenia; należy je myć w ciepłej wodzie z dodatkiem nie ściernego proszku, usuwając z nich wszelkie osady, a następnie dokładnie je susząc.

- Dla płyt z elektroniczną zapalarką, widoczne części zapalnika należy czyścić jak najczęściej. Również otwory wylotowe gazu powinny byc sprawdzane odpowiednio często, by nie dopuścic do ich zapchania.

- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Należy użyć do tego celu ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.

- Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć ją miękką szmatką; nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

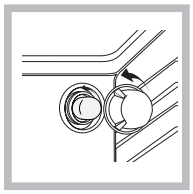
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach.

Sprawdzać uszczelki piekarnika

Kontrolować okresowo stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona, należy zwrócić się do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego. Nie należy używać piekarnika do chwili zakończenia naprawy.

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

W celu wymiany żarówki w piekarniku:



1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną : moc 25 W, złącze E 14.
3. wyjąć i otworzyć pokrywkę (*patrz ilustracja*).

Konserwacja kurków gazowych

Z czasem, może się zdarzyć, pokrętło zaworka gazu zablokuje się lub jego obrót będzie utrudniony. Wówczas zaworek należy wymienić.

Czynność ta powinna być wykonywana przez technika posiadającego autoryzację producenta.

Wsporniki półek piekarnika

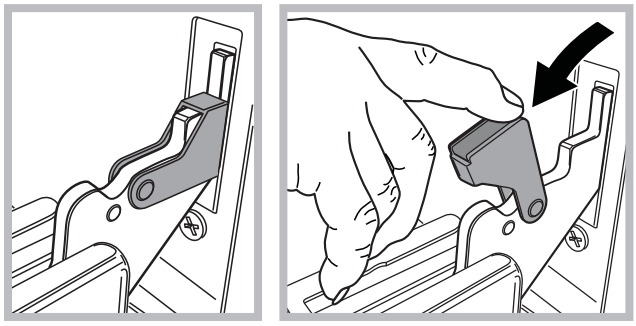
Wsporniki półek są wyjmowane i nadają się do mycia w zmywarce.

Aby wyjąć wspornik, chwyć go z przodu i pociągnij od ścianki piekarnika; wspornik można następnie umyć w zlewie lub zmywarce. Po jego wyjęciu można będzie uzyskać łatwiejszy dostęp do ścianki piekarnika w celu jej umycia ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

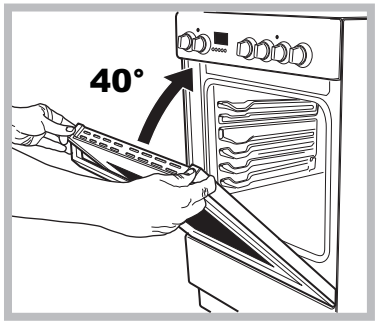
Aby włożyć wspornik z powrotem, wsuń dłuższą końcówkę w tylny otwór mocujący, a następnie wepchnij przednią końcówkę.

Demontaż i ponowny montaż drzwiczek piekarnika:

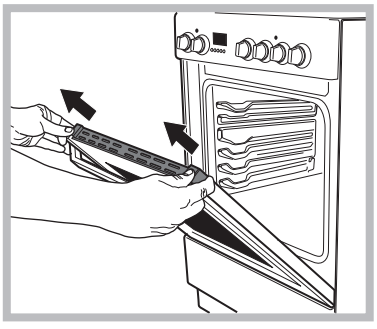
1. Otworzyć drzwiczki
2. Obrócić całkowicie do tyłu zaczepy zawiasów drzwi piekarnika (zob. zdjęcie)



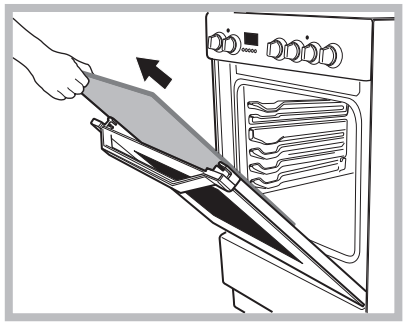
3. Zamknąć drzwi aż do oporu stawianego przez zaczep (drzwi pozostaną otwarte na ok. 40°) (zob. zdjęcie)



4. Nacisnąć dwa przyciski umieszczone na profilu górnym i wyjąć profil (zob. zdjęcie)



5. Wyjąć szklaną płytę, przeprowadzić czyszczenie zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale: “Konserwacja i utrzymanie”.

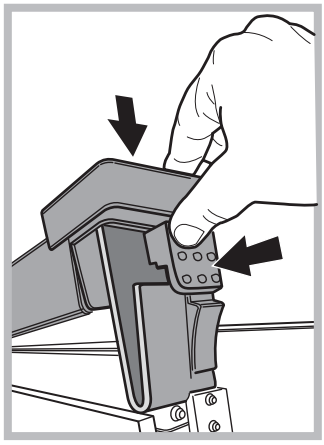


6. Ponownie założyć szybę.

OSTRZEŻENIE! Piekarnika nie można używać, gdy wyjęta jest wewnętrzna szyba drzwi!

OSTRZEŻENIE! Podczas wkładania z powrotem wewnętrznego szklanego panelu drzwi, upewnij się, że jest włożony właściwie, a napis ostrzegawczy na panelu nie jest odwrócony i może być z łatwością odczytany

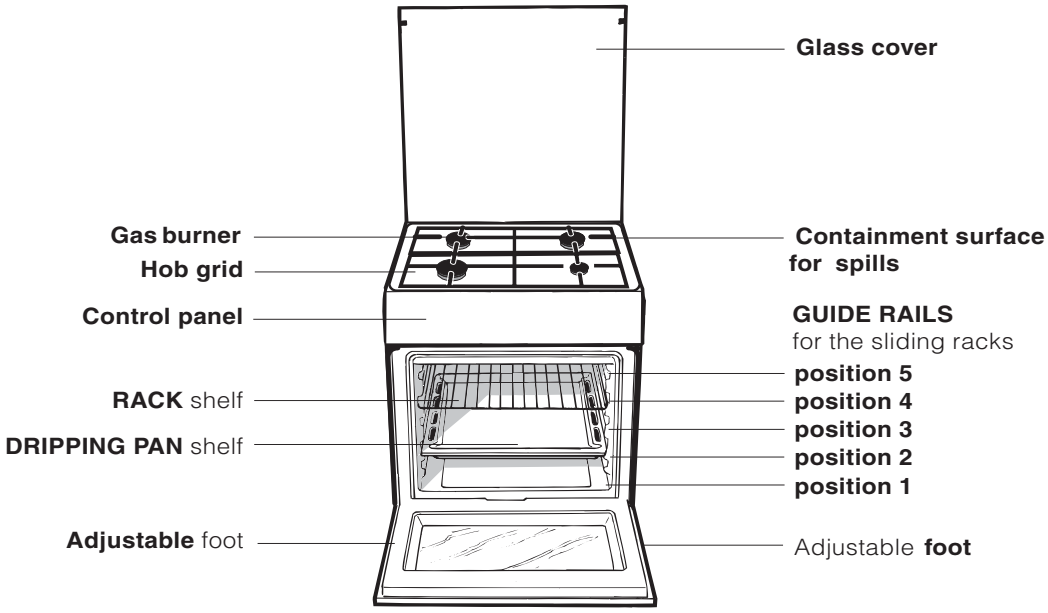
7. Ponownie założyć profil: z chwilą prawidłowego ułożenia profilu, wyczuje się "klik".
8. Całkowicie otworzyć drzwiczki.
9. Zamknąć śruby w kształcie U (zob. zdjęcie).



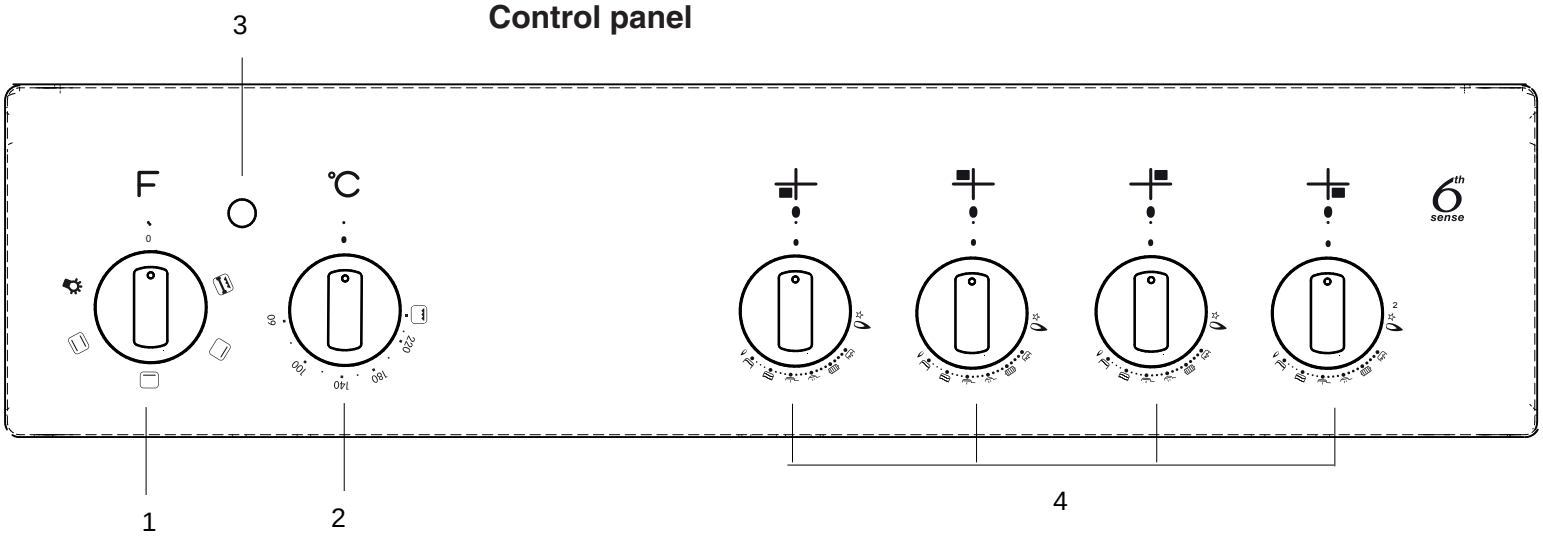
10. Teraz można całkowicie zamknąć drzwiczki i rozpocząć zwykłe użytkowanie piekarnika.

Description of the appliance

Overall view



Control panel



GB

Description of the appliance
Control panel

1.SELECTOR knob
2.THERMOSTAT knob
3.THERMOSTAT indicator light
4.Hob BURNER control knob

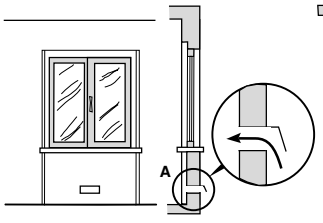
Installation

GB

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation and any subsequent amendments in force.
The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately in order to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.

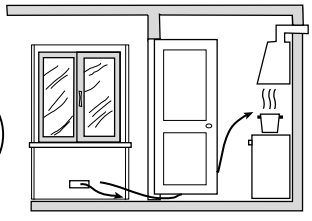
A



Ventilation opening for comburent air

Adjacent room Room requiring ventilation

B

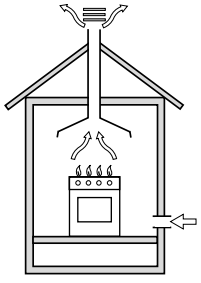


Increase in the gap between the door and the flooring

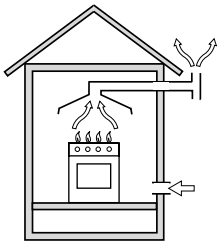
After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The efficient removal of combustion fumes should be guaranteed using a hood which is connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan which begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

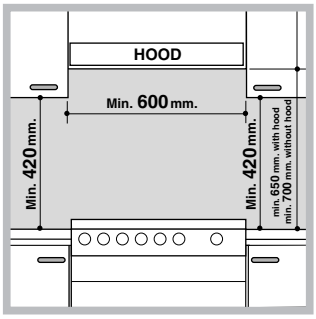
The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas which are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder currently in use should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) which may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

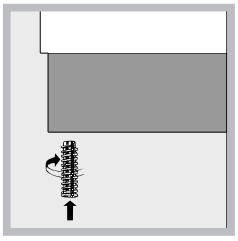
Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.

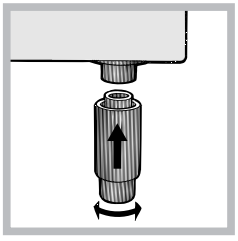


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
  This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.
* Only available in certain models.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and any subsequent amendments in force, after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations and any subsequent amendments in force. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket supplied with the appliance.

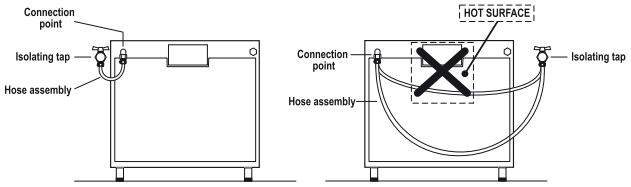
Make sure that the gas supply pressure is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for a liquid gas supply; 13 mm for a methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts which reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps which comply with current national regulations.



If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed in accordance with the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose complies with current national regulations and that the aluminium gaskets comply with UNI 9001-2, or the rubber gaskets comply with current national regulations.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks

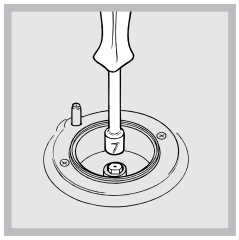
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

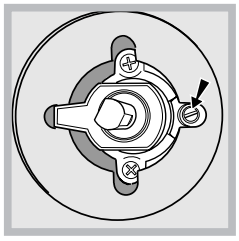
Adapting the hob

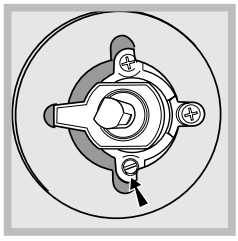
Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Table of burner and nozzle specifications*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.



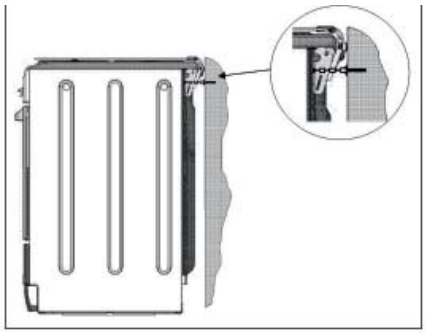


3. While the burner is lit, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.
The hob burners do not require primary air adjustment.

After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

Safety Chain



In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

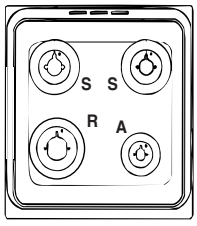
The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.



ACMK 6130/WH

Table of burner and nozzle specifications

Table1 (for Poland)			G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Thermal power (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (mm)	Flow* g/h
Fast (Large)(R)	100	3,00	128	286	170	397	3,40	87	247
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	104	181	140	251	2,20	69	160
Auxiliary (Small)(A)	51	1,00	78	95	102	132	1,10	50	80
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)		16 20 25		10 13 16		29 37 44		

* A 15°C 1013 mbar dry gas
G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m³
G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m³
G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m³

Start-up and use

GB

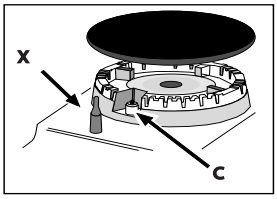
Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device*(C) (*see figure*), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner might be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, holding the knob down for a longer period of time.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

Flame adjustment according to levels

	Ideal for gentle cooking (e.g: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (water, wine, broth, milk)
	Ideal for stewing (for a long period of time) and thickening. Creaming pasta,
	Ideal for sautéing.
	Cooking on a high flame and browning (roast, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs.)
	Ideal for grilling and browning, starting to cook, frying deep frozen products.
	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.

Advice when using burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans which have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ř Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the paragraph “Burner and nozzle specifications.”

For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

Using the oven

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

Always place cookware on the rack(s) provided.
All cooking modes have a default cooking

* Only available in certain models.

Cooking modes

A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and MAX, except for the GRILL programme, for which only the MAX power level is recommended.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat.It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

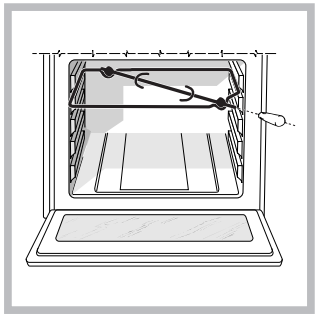
Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Function	Function	Function
	TRADITIONAL OVEN	Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.
	BOTTOM	The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).
	GRILL	The top heating element is activated. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.
	DOUBLE GRILL	The top heating element is activated. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

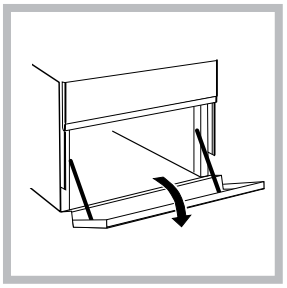
The GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

Rotisserie *



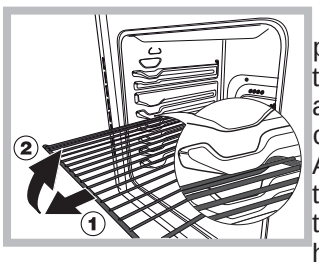
To operate the rotisserie (*see diagram* proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Activate the rotisserie by selecting with the SELECTOR knob.

Lower compartment



There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.
! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.



The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Practical cooking advice

In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.

- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.

- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Static	Lasagne	2.5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2.5	3	5	200	30-35
	Baked pasta	2.0	3	5	200	30-35
	Veal	1.7	2	10	180	60-70
	Chicken	1.5	3	10	200	80-90
	Duck	1.8	3	10	180	90-100
	Rabbit	2	3	10	180	70-80
	Pork	2.1	3	10	180	70-80
	Lamb	1.8	3	10	180	70-80
	Mackerel	1.1	2	5	180	30-40
	Mackerel	1.5	2	5	180	30-35
	Trout baked in foil	1	2	5	180	25-30
	Neapolitan-style pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscuits and small cakes	0.5	3	10	180	10-15
	Sweet unleavened flans and desserts	1.1	3	10	180	25-30
	Savoury pies	1	3	10	180	30-35
	Leavened cakes	0.5	3	10	160	25-30
	Fruit cakes	1	3	10	170	25-30
Oven bottom	Perfecting cooking					
Grill	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	4
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
Double Grill	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Chops	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	4 pcs	4	5	Max	5

! Cooking time depends on the individual taste and can be different from that given in the cooking advice table.

Care and maintenance

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

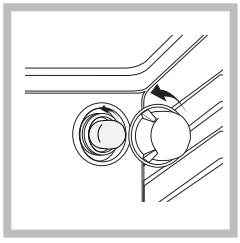
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

* Only available in certain models.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

Over time, the valves may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the valve must be replaced.

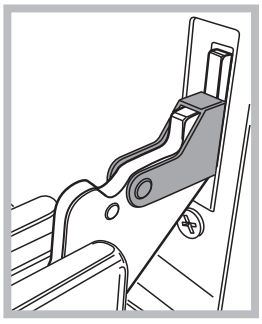
This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

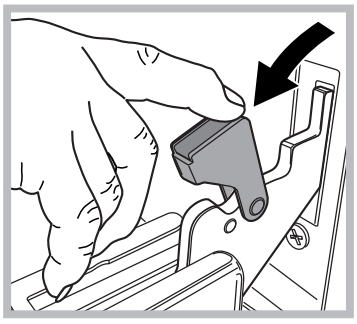
Oven shelf supports
The shelf supports are removable and dishwasher safe.
To remove hold the support at the front and pull away from the oven side, this can then be cleaned in a sink or a dishwasher.
When removed it allows access to the oven side, which can be cleaned with warm soapy water.
To refit the support, insert the longer leg into the rear fixing hole and push in the front leg.

GB

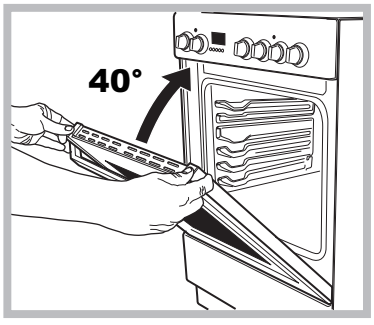
Removing and fitting the oven door:

1.Open the door

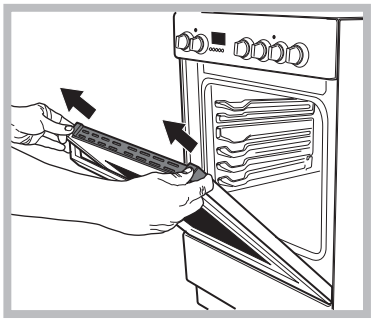




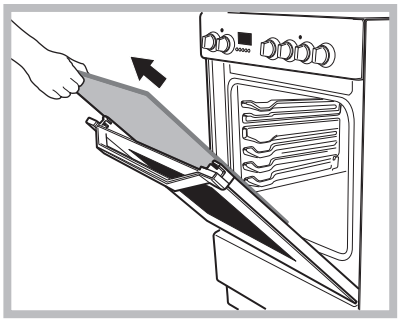
2.Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



3.Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



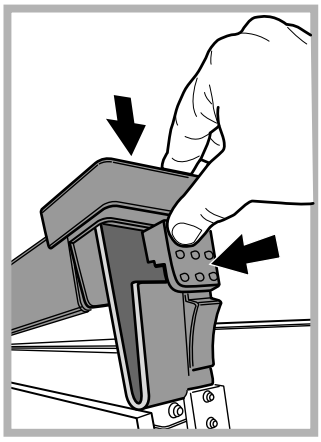
4.Press the two buttons on the upper profile and



extract the profile (see photo)
5.Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: “Care and maintenance”.
6.Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!
WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7.Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8.Open the door completely.
9.Close the supports (see photo).



10.Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.