



GRETA

GB GAS COOKER



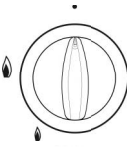
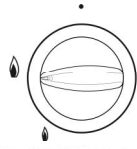

PL KUCHNIE GAZOWE



GB	PL
<p align="center">OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS</p>	<p align="center">INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI</p>
<p>Dear customer!</p> <p>Thank you for purchasing the appliance from our new range of gas cookers. The following information will help you understand the features of the appliance and use it safely. We hope the appliance will serve you successfully for a long period of time.</p>	<p>Szanowny Nabywco!</p> <p>Dziękujemy za zakup nowej kuchni gazowej. Wierzmy, że zawarte w instrukcji obsługi informacje pomogą wykorzystać w pełni możliwości użytkowe urządzenia i zapewnią zadowolenie z jej posiadania. Życzymy Wam długiego i bezawaryjnego korzystania z kuchni.</p>
<p align="center">IMPORTANT PRECAUTIONS</p>	<p align="center">WAŻNE INFORMACJE I ZALECENIA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • This appliance is not connected to a kitchen hood. • It must be installed and connected according to the standing regulations and relevant installation instructions. Special attention is drawn on room ventilation requirements. • Make sure the technical information regarding gas type and voltage indicated on the rating plate agree with the type of gas and voltage of your local distribution system. • The product is assembled and set up by the manufacturer for use of natural gas G20 - 20 mbar. • Installation, repairs, adjustments or resetting of the appliance to another type of gas may be performed by authorized persons only (see Certificate of Warranty) • Installation of the appliance and resetting to another type of gas must be endorsed in the Certificate of Warranty by the authorized service. Failure to do so would render the warranty void. • Do not store any flammable objects in the bottom drawer of the appliance. • The appliance must not be used for any other purposes other than for the preparation of food. Using the appliance for any other purposes may result in life threatening concentration of combustion by-products, or cause malfunction. The warranty does not apply to faults resulting from the incorrect use of the appliance. • It is recommended to have the appliance checked by the authorized service personnel every two years. Such professional maintenance will extend the useful life of the appliance. • If you should smell gas, immediately shut the gas pipe cock and cut the gas supply. In such cases the appliance may be used only after the cause of such gas escape is discovered and removed by qualified personnel and the room thoroughly ventilated. • When using gas for cooking, heat and moisture are generated into the room, so make sure it gets sufficient air supply: keep a window open or install a mechanical ventilation device (a vapor hood with mechanical extraction). <p>Prolonged operation of the appliance may require extensive ventilation, for instance opening the window or boosting the performance of the hood with a</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie nie jest podłączone do okapu kuchennego. Podłączenie musi być wykonane zgodnie z zawartymi w instrukcji wskazówkami, ze szczególnym uwzględnieniem wymagań co do wietrzenia pomieszczeń. • Należy upewnić się czy dane o rodzaju gazu, zawarte w tabliczce znamionowej odpowiadają rodzajowi gazu w Waszej instalacji gazowej. • Urządzenie jest fabrycznie dostosowane do gazu ziemnego G20 – 20 mbar / 2 kPa. • Wszystkie czynności związane z ustawieniem, podłączeniem, regulacją i ewentualnymi czynnościami serwisowymi muszą być wykonane przez wykwalifikowanych specjalistów. • Podczas ustawiania kuchni lub dostosowania jej do drugiego rodzaju gazu należy zadbać by odpowiednie informacje znalazły się w karcie gwarancyjnej. Bez takiego potwierdzenia można utracić prawo do obsługi gwarancyjnej. • W dolnej szufladzie nie należy przechowywać łatwopalnych substancji. • Urządzenia nie można używać w żadnym innym celu oprócz obróbki cieplnej produktów spożywczych. Jeśli urządzenie jest używane do innych celów powstaje niebezpieczeństwo koncentracji łatwopalnych substancji do niebezpiecznego dla życia poziomu, jak również może dojść do uszkodzeń kuchni. Gwarancja nie obejmuje usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego korzystania z urządzenia. • Zalecamy, by co dwa lata zlecić przegląd i wykonać ewentualne czynności konserwacyjne wykraczające poza ramy normalnej codziennej konserwacji. W ten sposób przedłużycie okres użytkowania swojego urządzenia. • Jeśli poczujecie zapach gazu, natychmiast należy zamknąć jego dopływ. Po takim fakcie urządzenie może być ponownie używane jeśli wykwalifikowany fachowiec dokona jego przeglądu, ustali miejsce wycieku gazu i dokona naprawy. Pomieszczenie w którym znajduje się kuchnia musi być dokładnie wywietrzone. • Podczas użytkowania kuchni gazowej, w pomieszczeniu w którym się znajduje, powstaje ciepło i wilgotność. Należy zadbać o właściwe wietrzenie tego pomieszczenia. Wywietrzniki muszą być pootwierane, można też korzystać z mechanicznych urządzeń do przewietrzania (np. okap kuchenny z funkcją wietrzenia). Podczas dłuższego i intensywnego korzystania z kuchni, potrzebne

<p>mechanical fan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The appliance requires a minimum air admission of 2m³/h for every kW of power input. • Never use naked light to detect gas leakage! • If you detect any defects on the gas installation of the appliance, never attempt to repair it by yourself. Switch the appliance off, cut the gas supply and call authorized personnel to make the repair. • If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas pipe cock and shut the gas supply. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advised to retest and reset all functions of the appliance. • In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at linoleum or PVC gluing, working with paints, etc.), the appliance must be put out of service in time, prior to the risk. • Do not place any combustible objects on the appliance or at a distance shorter than its safety distance (the shortest distance of an appliance from combustible items is 750 mm in the direction of main radiation and 100 mm in other directions). • Do not use cookware with damaged surface coating or otherwise defective due to wear or handling. • Do not place the appliance on a pedestal. • Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets. • Do not move the cooker by holding the hob. • The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith. • Do not use pressure vapor cleaner for cleaning the appliance. <p>Cooker may only be installed against non inflammable back wall.</p>	<p>jest również bardziej intensywne wietrzenie poprzez np. otwarcie okna lub silniejsze mechaniczne wentylowanie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do prawidłowego działania kuchni musi być zapewniony dopływ powietrza tzn. 2m³/h na każdy kW mocy. • Przeprowadzenie kontroli wypływu gazu przy pomocy otwartego płomienia jest zabronione. • Jeśli pojawi się usterka zlokalizowana w tej części ci urządzenia w której znajduje się instalacja zasilania gazem nie wolno próbować usunąć jej samemu. Urządzenie należy wyłączyć i wezwać autoryzowany serwis. • Jeśli urządzenie nie będzie używane przez okres dłuższy niż trzy dni, należy zamknąć zawór na przewodzie doprowadzającym gaz. Przed ponownym użytkowaniem należy skontrolować prawidłowość działania wszystkich funkcji urządzenia. • Jeśli następuje zmiana wyposażenia pomieszczenia w którym znajduje się urządzenie, a przy tym istnieje ryzyko pożaru lub eksplozji (np. klej do linoleum lub PCV, farby) kuchnię należy wyłączyć zanim powstaną warunki sprzyjające niebezpieczeństwu. • Ostrzeżenie; w bezpośrednim otoczeniu kuchni gazowej nie należy ustawiać żadnych łatwopalnych przedmiotów (przepisowa odległość takich przedmiotów to 750mm w kierunku głównego źródła oddawania ciepła i 100 mm we wszystkich pozostałych kierunkach). • Podczas gotowania nie należy używać pomocy kuchennych, które mają uszkodzoną powierzchnię lub są w inny sposób zniszczone. • Nie wolno ustawiać kuchni gazowej na żadnej podstawie. • Producent nie zaleca używania żadnych pomocy służących np. podtrzymywaniu płomienia lub zwiększających efektywność kuchni. • Przy przesuwaniu lub podnoszeniu urządzenia, nie należy trzymać go za płytę podpalnikową. • Producent nie odpowiada za szkody powstałe w wyniku niestosowania się do zaleceń zawartych w instrukcji obsługi. • Nie należy czyścić kuchni gazowej przy pomocy aparatu ciśnieniowego. • Kuchnię można ustawić przy ścianie wykonanej z niepalnego materiału.
<p>NOTE The manufacturer reserves the right to make minor changes in the Instructions for Use resulting from relevant technological modifications or improvements of the product.</p>	<p>UWAGA Producent zachowuje prawo do zmian w instrukcji obsługi, które mogą być niezbędne jeśli wystąpią zmiany technologiczne lub innowacyjne w przedmiotowym urządzeniu.</p>
<p>Different models are equipped with different accessories. Any additional accessories (grids, baking trays, grill pans, adjustable feet) are available in authorized GRETA shops or our service outlets.</p>	<p>Wyposażenie kuchni zależy modelu. Dodatkowe wyposażenie (półka – ruszt, naczynia do grillowania, nożyki do regulacji można kupić w autoryzowanych punktach serwisowych.</p>

BEFORE FIRST US	PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM
<ul style="list-style-type: none"> • Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker. • Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation. • Before first use of the oven set the temperature selector to the maximum position and leave the oven in operation with the door shut for about 30 minutes. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment. • Be sure that the power cords of adjacent or other appliances do not come into contact with burner, oven door or other hot parts of the range while in operation. The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia opakowanie. • Poszczególne elementy opakowania przeznaczone są do recyklingu, zgodnie z obowiązującymi zaleceniami i przepisami. • Przy pomocy pokrętki TERMOSTATU NALEŻY USTAWIĆ najwyższą temperaturę piekarnika i pozostawić pracujący piekarnik na 30 minut. W tym czasie należy zadbać o dokładną wentylację pomieszczenia. W ten sposób usunięte zostaną wszelkie substancje ochronne i nieprzyjemny zapach wnętrza piekarnika. • Proszę się upewnić, że żadne inne instalacje kuchenne (przewody, kable) nie dotykają płyty kuchennej lub innych silnie nagrzewających się części kuchni gazowej. <p>Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia osób lub mienia, które powstaną w wyniku nieprawidłowej obsługi kuchni gazowej.</p>
OPERATION	GOTOWANIE
<p>CAUTION:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions. Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. • Gas cooker is an appliance whose operation requires supervision. • Never close the lid while the hob burners or oven burner are still in operation. • The maximum baking pan load inserted in guides is 3 kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7 kg. • The baking plates and roasting pans are not designed for a long-term storage of food (exceeding 48 hours). For longer storage use convenient dishes. 	<p>UWAGA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kuchnię gazową mogą obsługiwać tylko osoby dorosłe przestrzegając zaleceń zawartych w instrukcji obsługi. Nie wolno pozostawiać bez kontroli małych dzieci w pomieszczeniu, gdzie stoi kuchnia gazowa. • Podczas działania kuchnia gazowa musi być pod stałym nadzorem. • Nie należy zamykać pokrywy kuchni jeśli korzysta się z palników gazowych lub palnika w piekarniku. • Na ruszcie umieszczonym w prowadnicach można ułożyć produkty o wadze do 3 kg. Na ruszt z blachą lub na blachę można wstawić produkty o wadze do 7 kg. • Płytki do pieczenia i blachy nie są przeznaczone do długotrwałego przechowywania żywności (dłużej niż 48 godzin). Do dłuższego przechowywania należy przełożyć żywność do właściwych naczyń.
<p>Cooking Hob Lighting hob gas burners with system gas-control - put required hob burner knob in position "Maximum Power" and press it towards the panel to a limit position. At the same time light the gas using a match or push electric ignition button for cookers with electric ignition.</p> <p>- after burner ignition keep knob pushed towards the panel to a limit position within 5 seconds until flame sensor heats up - release knob and check, whether burner is on. If the flame dies after releasing the knob, rerepeat ignition procedure again. Then put the knob in desired position</p> <p>Important: If the burner is not on after 10 seconds, wait for 5 minutes before next try</p>	

<p>SHUTTING THE HOB BURNERS OFF Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct</p>	<p>WYŁĄCZENIE PALNIKÓW Właściwe pokrętło należy obrócić do położenia »OFF« (»WYŁĄCZENIE«) i sprawdzić czy płomień zgasnął.</p>
<p>COOKING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use low and wide cookware for preparing food on gas burners. Make sure the burner flames heat the dish bottom and do not go beyond its rim. • The appliance is fitted with different size burners. For optimum (economical) consumption of gas use the recommended cookware bottom diameters: <ul style="list-style-type: none"> - small burner from Ø 130 to Ø 160 mm, - medium burner from Ø 160 to Ø 220 mm, - large burner from Ø 220 to Ø 280 mm. • Rotation of control knob sets the gas heating power (flame size) between the "MAXIMUM POWER" position and "SAVING" position. To reach the "SAVING" position, the knob must be rotated to the extreme left position. After the food is brought to boiling point, reduce the gas power to the position sufficient to maintain the desired cooking stage. 	<p>GOTOWANIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do gotowania zalecamy niższe i szersze naczynia. Należy upewnić się czy płomień palnika równomiernie ogrzewa dno naczynia i nie wychodzi poza jego krawędzie (zdjęcie 4). • Urządzenie jest wyposażone w palniki różnej wielkości. Do optymalnego wykorzystania gazu zalecamy korzystanie z naczyń o następujących wymiarach dna <ul style="list-style-type: none"> - mały palnik od Ø 130 do Ø 160 mm, - średni palnik od Ø 160 do Ø 220 mm, - duży palnik od Ø 220 do Ø 280 mm. • Przy pomocy pokrętła należy ustawić moc palnika (wielkość płomienia), w pozycjach pomiędzy »NAJWIĘKSZA MOC« i «EKONOMICZNIE» Aby ustawić płomień w pozycji »EKONOMICZNIE« pokrętło należy obrócić całkiem w lewo. Po zagotowaniu się potrawy, należy zmniejszyć moc płomienia do poziomu, który podtrzymuje temperaturę wrzenia.
<p>CAUTION:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface. Do not close the hob lid if the burners are still hot! 	<p>UWAGA: Przed otwarciem pokrywy płyty kuchennej, należy oczyścić ją z ewentualnie rozlanych płynów. Nie należy zamykać pokrywy podczas działania palników oraz po ich wyłączeniu jeśli są jeszcze nagrzane.</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p>OFF WYŁĄCZONE</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>MAXIMUM POWER MAKSYMALNY PŁOMIEŃ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>SAVING EKONOMICZNY PŁOMIEŃ</p> </div> </div>	

INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID

ATTENTION!

Glass lid may crack if it is heated. Before closing the lid switch off all burners.

To avoid damage to the glass lid follow these instructions:

- Do not operate hob burners when the lid is closed.
- Do not use closed lid as worktop or storage area.
- Open the lid properly to the end position.
- Avoid touching the glass lid with cookware during the food preparation.
- Close the lid to its completely closed position.
- Clean any spillages on the lid immediately after the hob has cooled down.

Do not use abrasive detergents to clean the lid, as they may scratch the glass surface and cause discoloration.

JAK NALEŻY OBCHODZIĆ SIĘ ZE SZKLANĄ POKRYWĄ.

UWAGA!

Szklana pokrywa łatwo może pęknąć, jeśli będzie nagrzana. Przed jej użyciem należy wyłączyć wszystkie palniki.

Jeśli używacie kuchni ze szklaną pokrywą należy przestrzegać poniższych zaleceń. W ten sposób unikniecie ewentualnych uszkodzeń lub pęknięć szkła pokrywy.

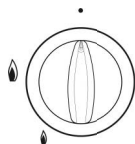
- Nigdy nie wolno włączyć palników, gdy jest zamknięta pokrywa.
- Zamkniętej pokrywy nie należy używać jako dodatkowej powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania przedmiotów.
- Pokrywę należy otworzyć, aż do jej końcowego położenia.
- Podczas gotowania naczynia nie mogą dotykać szklanej pokrywy.
- Podczas zamykania pokrywy, należy przytrzymać ją dopóki nie będzie całkowicie zamknięta.
- Jeśli pokrywa zabrudzi się należy ją oczyścić po zakończeniu gotowania i ochłodzeniu się kuchni.

Do czyszczenia pokrywy nie należy używać agresywnych środków, które mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię pokrywy.

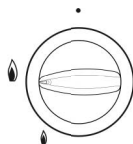
OVEN OPERATION

The gas supply to the oven burner is controlled by tap with flame safety. Burner power consumption as well as oven temperature can be controlled by burner knob within interval "Maximum Power" and "Saving".

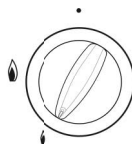
OBSŁUGA PIEKARNIKA



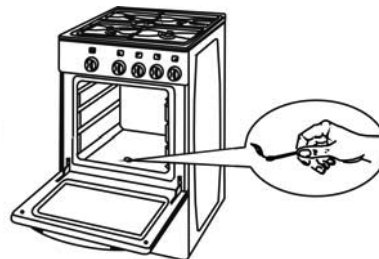
OFF
WYŁĄCZONE



MAXIMUM POWER
MAKSYMALNY PŁOMIEŃ



SAVING
EKONOMICZNY PŁOMIEŃ



IGNITION OF THE OVEN BURNER

- open the oven door
- set the oven burner control knob to the position "Maximum Power" and press it slightly towards the panel to a limit position. At the same time approach the match to the oven burner opening for lighting
- after firing the burner hold the knob pressed to a limit position for 5 seconds till the flame sensor heats up
- release knob and check, whether burner is on. If the flame dies after releasing the knob, rerepeat ignition procedure again. Then put the knob in desired position

IMPORTANT:

If the burner is not on after 10 seconds, open the oven door and wait for 5 minutes before the next try.

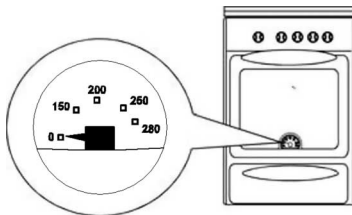
UWAGA:

Jeśli płomień w piekarniku nie zapali się, proszę otworzyć jego drzwi i pozostawić otwarte na około 5 minut i spróbować ponownie.

OVEN TEMPERATURE INDICATOR

Cooker is fitted with oven temperature indicator which shows the temperature in the centre of the oven (in °C).

Indicated temperature is only informative.



WSKAŹNIK TEMPERATURY W PIEKARNIKU

Na piekarniku umieszczony jest wskaźnik temperatury w jego wnętrzu. Wskazania temperatury określają jej wysokość w środku (w °C) – patrz rys. Dane o wysokości temperatury są podane w przybliżeniu.

BAKING / ROASTING FOOD

Preheat the oven for a period of 10 - 15 min before putting yeast dough to bake.

A TAP PROTECTED

The oven knob is set to the position „MAXIMUM POWER“.

After preheating put the food in the oven. Baking/roasting time at MAXIMUM

POWER depends on the type and mass of food. Then set the oven burner knob to the MINIMUM POWER (SAVING) position and keep it there to the end of baking.

PIECZENIE POTRAW W PIEKARNIKU

Zanim w piekarnik zostanie wstawiona potrawa z ciasta drożdżowego, piekarnik należy nagrzać wstępnie przez 10 do 15 minut.

Pokrętko sterowania piekarnika należy ustawić w pozycji »najwyższa moc«.

Po nagrzeniu się piekarnika, należy wstawić potrawę.

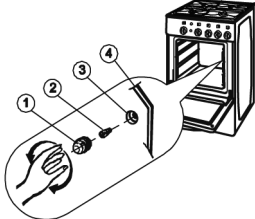
Czas pieczenia w położeniu najwyższej mocy zależy od rodzaju potrawy i jej masy


Następnie pokrętko sterowania należy ustawić w położeniu «minimalna moc», i pozostawić je w takim położeniu do końca pieczenia.

<ul style="list-style-type: none"> • Experience says that yeast dough is well baked after 25 – 30 minutes, Christmas cake after 45 minutes, and pastry after 12 – 18 minutes. However, these times are merely referential and it is necessary to test them individually. • If possible, avoid opening the oven door during the baking process if possible. The temperature regime within the oven might be disturbed, resulting in prolonged baking time or burnt food. <p>If you should detect considerable differences between the set temperature and the actual oven temperature, contact qualified service personnel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ogólne wskazówki: ciasto drożdżowe upieczone jest po 25 – 30 minutach, drobne ciastka po 12 do 18 minutach. Czasy pieczenia podane są orientacyjnie, dla każdego rodzaju potrawy czas trzeba określić zgodnie ze swoim kulinarnym doświadczeniem. • Jeśli to możliwe, nie należy podczas pieczenia otwierać drzwi, w ten sposób nie będzie strat ciepłych i proces pieczenia będzie przebiegał w sposób niezakłócony. <p>Jeśli zauważycie, że są znaczące różnice w wybranej przez was temperaturze i faktycznej temperaturze panującej we wnętrzu – należy wezwać autoryzowany serwis.</p>
<p>HELPFUL HINT: When baking high rise yeast dough put it on aluminum baking tray and insert it in the second guide level from the bottom.</p>	<p>WSKAZÓWKA: Jeśli pieczenie wysokie, drożdżowe e ciasto zalecamy by formę ustawić na aluminiowej blasze i wszystko wstawić w drugą prowadnicę licząc od dołu.</p>
<p>Proportion between temperature indicator position and oven temperature for different modes of oven</p>	

Oven temperature	Kind of baked food	Rodzaj potrawy
150 – 160°C	Preservation	Pasteryzacja
160 – 180°C	Foam pastry, meringue	Piana z białek jaj, pulchne pieczywo
180 – 196°C	Sponge-biscuit batter, Christmas cake, yeast dough	Biskopt, ciasta drożdżowe
196 – 212°C	Cakes, lean meat, venison	Torty, pieczeń mięsna, dziczyzna
212 – 228°C	Lean meat	Pieczeń mięsna
228 – 244°C	Fat meat, poultry, pork	Tłuste mięso, gęś , prosię
260°C	Flaky pastry, sweets	Cukierki

CLEANING AND MAINTENANCE	KONSERWACJA I CZYSZCZENIE PIEKARNIKA
<p>Before attempting any cleaning or maintenance set all gas control knobs and temperature selectors to "OFF" position and let the cooker cool down completely.</p> <p>Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all knobs to off position. • The main circuit - breaker located in front of the appliance must be in OFF position. • Wait until the range is cool. 	<p>Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnika, wszystkie pokręta piekarnika należy ustawić w pozycji »Wyłączenie« i poczekać, aż się kuchnia ochłodzi.</p> <p>Przed rozpoczęciem czyszczenia kuchni, należy odłączyć ją od sieci elektrycznej, wszystkie pokręta należy ustawić w opozycji »Wyłączenie« i poczekać aż się kuchnia ochłodzi.</p>
<p>CLEANING THE CABINET</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the exterior with a damp sponge and some detergent. • Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. • Never clean enameled surfaces with abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance. 	<p>POWIERZCHNIA KUCHNI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Powierzchnię kuchni należy wytrzeć wilgotną ściereczką z niewielką ilością detergentu. • Tłuste plamy można usunąć ciepłą wodą i specjalnym środkiem do czyszczenia emalii. • Nigdy nie należy czyścić emaliowanych powierzchni przy pomocy agresywnych środków, gdyż można uszkodzić powierzchnię urządzenia.
<p>HOB GRID</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remove the cooking grid from the hob and wash it separately or place it into the dishwasher. After washing replace it to fit the appropriate grooves in the hob. • Remove burner parts (cover, distributor) from the hob and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes. • After washing dry the burner parts carefully and check whether all burner notches are clean, then return them back to their position. 	<p>PŁYTA KUCHENNA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Należy zdjąć kratkę nadpalnikową i ją oczyścić, lub umyć w zmywarce do naczyń. Po umyciu kratki nadpalnikowej należy ją ustawić ponownie na powierzchni płyty kuchennej. • Podnieść palniki (pokrywa, korona) j je powijmować, na 10 minut zanurzyć w ciepłej wodzie z odrobiną detergentu. • Po umyciu elementów palnika, należy je dokładnie osuszyć, sprawdzić czy nacięcia w koronie są czyste. Następnie palniki wstawić na swoje miejsce.
<p>NOTICE:</p> <p>Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.</p>	<p>UWAGA:</p> <p>Korona palników wykonana jest ze stopu aluminium i dlatego nie zalecamy mycia ich w zmywarce do naczyń.</p>
<p>OVEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the oven walls with a damp sponge and detergent. • To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel. • After cleaning carefully wipe the oven dry. • Clean the oven only when it is completely cold. • Never use abrasive agents, because they will scratch enameled surface. 	<p>PIEKARNIK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wewnętrzne ściany piekarnika należy oczyścić przy pomocy wilgotnej gąbki i detergentu. • Do usunięcia zaschniętych resztek należy używać specjalnego środka do czyszczenia emalii. • Po czyszczeniu piekarnik należy dokładnie osuszyć. • Piekarnik można czyścić wtedy, gdy jest chłodny.

<ul style="list-style-type: none"> Wash the oven utensils with a sponge and detergent or put them in the dishwasher (grid, pan, etc.). You can also use special detergents to remove rough stains or burns. 	<p>Ni wolno używać agresywnych środków czyszczących, gdyż mogą uszkodzić powierzchnię emalii. Wypożażenie piekarnika (ruszt, blachy) można umyć wilgotną gąbką i detergentem lub umyć w zmywarce do naczyń.</p>	
<p>BULB REPLACEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> Set all the control knobs to the OFF position and disconnect the range from the mains. Unscrew the bulb glass cover in the oven by turning it anti-clockwise. Unscrew the bulb and replace it with a new bulb. Replace the bulb glass cover. 	<p>WYMIANA ŻARÓWKI WE WNĘTRZU PIEKARNIKA</p> <ul style="list-style-type: none"> Pokręta ustawione w wyjściowej pozycji »Wyłą czenie«, urządzenie odłączone od źródła energii elektrycznej. Odkręcić szklaną pokrywę żarówki, obracając ją w lewą stronę. Wykręcić starą żarówkę i wkręcić nową. Ponownie założyć pokrywę. 	
<p>NOTE: For oven illumination always use T 300°C, E14, 230-240V, 15W bulb.</p> <ol style="list-style-type: none"> Glass cover Lamp Sleeve Oven rear wall 		<p>UWAGA: Należy używać żarówek o następującej charakterystyce: T 300°C, E 14, 230 - 240 V, 15W.</p> <ol style="list-style-type: none"> Szklana pokrywa Żarówka Pierścień grzbietowa strona piekarnika
<p>WARRANTY TERMS AND CONDITIONS</p>	<p>WARUNKI GWARANCJI</p>	
<p>In case of any defects to the appliance during the warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim to the nearest authorized dealer or place of purchase, and make sure you can produce the endorsed Certificate of Warranty. In the absence of duly endorsed Certificate of Warranty your claim is void.</p>	<p>Nie wolno wykonywać żadnych napraw samodzielnie. Należy zgłosić się do autoryzowanego punktu serwisowego. Prosimy dokładnie skontrolować czy karta gwarancyjna jest właściwie wypełniona – w przeciwnym wypadku gwarancja będzie nieważna.</p>	
<p>NOTE: The appliance will be delivered to you with the appropriate protective wrapping. This packaging material is valuable and can be recycled if such facilities are available in your locality.</p>	<p>UWAGA: Podczas transportu kuchnia zabezpieczona jest opakowaniem, które można utylizować lub przekazać do recyklingu. Prosimy o przekazanie opakowania do odpowiedniego punktu zbiórki opakowań.</p>	
<p>DISPOSAL OF PACKAGING</p>	<p>ZASADY RECYKLINGU</p>	
<p>Deliver the disposed packaging material to your local collecting point for recycling. Corrugated cardboard, wrapping paper</p> <ul style="list-style-type: none"> - sale to the collecting places; - in waste paper containers; <p>Wooden parts</p> <ul style="list-style-type: none"> - other use; - to the municipal disposal facility; <p>Wrapping foil and bags</p> <ul style="list-style-type: none"> - in waste plastic containers; 	<p>Zasady recyklingu poszczególnych materiałów z których wykonane jest opakowanie: Folia falista, papier - przekazać do punktu zbiórki, - lub składować w odpowiednim kontenerze. Część ci drewniane - ponowna (druga) zużycie - lokalne miejsce zbiórki materiałów do recyklingu Folia opakowaniowa, torby foliowe: - kontenery do zbierania plastikowych materiałów</p>	

DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES	ODSTRANITEV ODSLUŽENEGA APARATA
	
<p>This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The appliance contains valuable materials which ought to be reused or recycled, so once your appliance is of no use to you deliver it to the authorized scrap dealer for further treatment.</p>	<p>Do produkcji urządzenia użyto cennych materiałów, które poddają się recyklingowi. Jeśli urządzenie nie będzie już potrzebne, należy przekazać je do punktu zbiórki starych urządzeń.</p>
INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	INSTRUKCJA PODŁĄCZENIA I USTAWIENIA
<p>All installation, servicing and maintenance work should be carried out by competent personnel, and should comply with standing regulations, standards and requirements. Installation of the appliance must be endorsed on the Certificate of Warranty.</p> <p>Gas appliances are manufactured and certified in line with the following regulations:</p> <p>EN 30-1-1 Cooking gas fuel appliances for household. Part 1 - 1: General safety requirements.</p> <p>EN 30-2-1 Cooking gas fuel appliances for household. Part 2 - 1: Economical use of energy in general;</p> <p>Combustibility of building materials ; The appliance must be installed in accordance with valid local regulations, and shall be placed only in well vented spaces.</p>	<p>Wszystkie czynności związane z podłączeniem, serwisowaniem urządzenia może wykonywać tylko upoważniony fachowiec przestrzegając przy tym wszelkich standardów i przepisów. Podłączenie urządzenia musi być potwierdzone w karcie gwarancyjnej. Urządzenia gazowe przebadane są zgodnie z następującymi przepisami:</p> <p>EN 30-1-1 Kuchnie gazowe do użytkowania w gospodarstwie domowym: Ogólne wymogi bezpieczeństwa EN-30-2-1 Kuchnie gazowe do użytkowania w gospodarstwie domowym: część c2-1 Efektywność energetyczna</p> <p>Urządzenie musi być ustawione i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami.</p>
<p>IMPORTANT PRECAUTION:</p> <p>Any movement of the appliance from the existing installation requires shutting gas supply and disconnecting the appliance from electric mains power. After installation the qualified personnel should perform the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leakage test on gas couplings, and correct electric connection to the mains. • Check gas burners and their adjustment (oven burner prime air, saving power input, thermoelectric sensors). • Explain to the customer all functions of the appliance and particulars regarding its servicing and maintenance. 	<p>WAŻNA UWAGA</p> <p>Podczas każdego przesuwania kuchni, należy zamknąć dopływ gazu i odłączyć kuchnię od źródła zasilania.</p> <p>Po podłączeniu urządzenia należy sprawdzić następujące elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrola szczelności na połączeniach przewodów gazowych i prawidłowość podłączenia do sieci elektrycznej. • Kontrola palników gazowych i ich ustawienia (powietrze do palnika w piekarniku, poziom mocy w ekonomicznym położeniu, czujniki przycisków termoelektrycznych). • Kontrola ustawienia kuchni i działanie wszystkich funkcji i poinstruowanie użytkownika o zasadach obsługi kuchni.
LOCATION	USTAWIENIE KUCHNI
<p>The appliance is designed for installation in the line of kitchen cabinets. The cooker can be located in the standard kitchen with a minimum space of 20 m³. If the kitchen is smaller (but not less than 15 m³ as a minimum) it is necessary to provide a hood. Regarding thermal resistance the cooker can be positioned on any floor, as long as it is not located on a pedestal.</p>	<p>Urządzenie można ustawić pomiędzy elementami zabudowy kuchennej w pomieszczeniu o objętości min. 20 m³.</p> <p>W mniejszych pomieszczeniach (ale nie mniejszych niż 15m³) należy zamontować okap kuchenny. Z punktu widzenia odporności cieplnej można ustawić kuchnię na każdym rodzaju podłoża z tym, że nie należy ustawiać kuchni na podstawkach.</p>

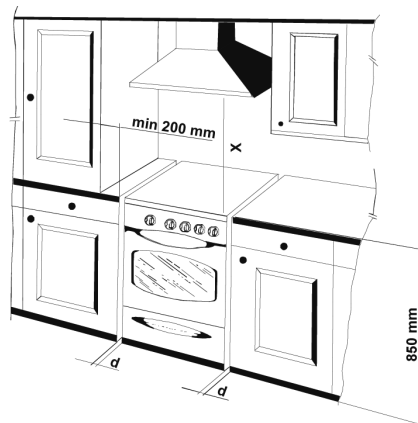
- When placing the cooker against the walls with combustibility degrees: B - low combustibility, C₁ - minimum, C₂ - medium, and C₃ - easily combustible, maintain safe distances from the appliance to the wall.
- If the back wall is incombustible (Class A) no gap is required.
- The cooker may be set against the walls with combustibility degrees B, C₁, C₂, C₃ under the condition that the furniture wall is made of or covered with heat-resistant material (e.g. aluminum foil) securing a heat resistance of 100 °C for the box (a portion of the range under the hob).

“X” - a minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer’s instructions.

Combustibility degree	A	B	C ₁	C ₂	C ₃
d (mm)	no gap	3	5	10	<u>20</u>

- Jeśli kuchnia ustawiona jest przy ścianie o stopniu palności B – bardzo trudnopalna, C₁ - trudnopalna, C₂ – średniopalna, lub C₃ – łatwopalna, należy pomiędzy ścianą i urządzeniem pozostawić bezpieczną odległość .
 - Przy ścianie o stopniu palności A (niepalna kuchnię można postawić bez pozostawiania żadnej odległości).
 - Kuchnię można postawić na styku ze ścianą o stopniu palności B, C₁, C₂, C₃, pod warunkiem, że pokryta jest materiałem odpornym na ciepło (np folia aluminiowa), lub posiada odporność cieplną t 100°C (część, która znajduje się poniżej płyty do gotowania).
- «X» – minimalna odległość pomiędzy płytą kuchenną i okapem wynosi 750mm lub więcej, jeśli wymaga tego producent okapu.

Stopień palności	A	B	C ₁	C ₂	C ₃
d (mm)	bez odległości	3	5	10	<u>20</u>



CONNECTION TO GAS SUPPLY

GAS SUPPLY

The appliance may be connected to gas supply by only by the authorized personnel. Connection must comply with the local standards and requirements. The gas supply pipe must be fitted with the accessible gas shut-off cock, located before the coupling with the cooker.

PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ

Podłączenia kuchni do gazu może dokonać tylko uprawniony fachowiec, przestrzegając odpowiednich przepisów. Podczas podłączenia kuchni, zawór gazowy musi być zamknięty.

WARNING:

In handling the gas line (e.g. connection to the gas distribution system or flexible gas hose) always use a wrench to hold the gas line terminal, in order to avoid deformations.

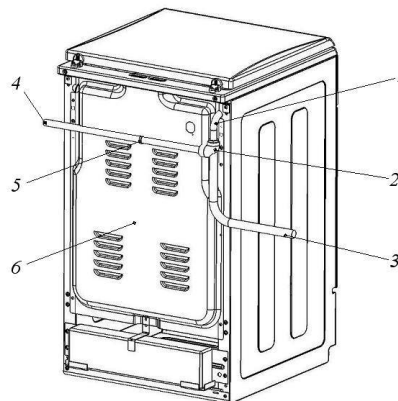
UWAGA:

Podczas podłączenia kuchni do gazu (podłączenie do przewodu gazowego lub gumowego przewodu gazowego) przy pomocy klucza, należy zadbać by nie uszkodzić żadnych elementów połączenia.

IMPORTANT PRECAUTION:

In case of left side connection (seen from the front) the hose must be connected by means of a clamp fixed in the back cover opening.

1. Connection ending
2. Knee
3. Connection hose (connection from the right)
4. Connection hose (connection from the left)
5. Fixing clamp
6. Back cover of the cooker

**WAŻNA UWAGA**

Jeśli kuchnia podłączona jest z lewej strony (patrząc od przedniej strony kuchni), przewód należy przymocować przy pomocy klamry, umieszczonej w otworze w pokrywie górnej.

- 1 - Końcówka rury gazowej
- 2 - Kolano
- 3 - Wąż gazowy (podłączenie z prawej strony)
- 4 - Wąż gazowy (podłączenie z lewej strony)
- 5 - Opaska mocująca
- 6 - Tylna ściana kuchni

CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK (G 20)

Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.

PODŁĄCZENIE DO GAZU ZIEMNEGO (G 20)

Podłączenie należy wykonać zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami. W przypadku zbyt dużego ciśnienia gazu, zalecamy użycie regulatora ciśnienia.

CONNECTION TO THE LPG NETWORK (G30)

Special LPG coupling must be installed at the 1/2" pipe connection.

PODŁĄCZENIE DO GAZU LPG (G30)

Na końcu przewodu należy umieścić 1/2" łącznik do gazu LPG.

FLEXIBLE HOSE CONNECTION

For safety reasons use only the certified hose complying with local standards and with recommended length of 1500 mm. Each hose must contain instructions regarding the method of connection, allowed heating, inspections, service life, etc. These instructions must be unconditionally adhered to.

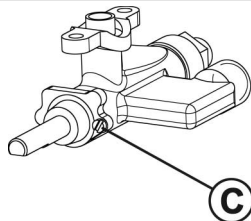
PODŁĄCZENIE PRZY POMOCY RUCHOMEGO PRZEWODU GUMOWEGO

Do podłączenia należy używać wyłącznie przewodów zgodnych z lokalnymi przepisami.

Zalecamy użycie przewodu o długości 1000mm.

Odporność cieplna przewodów musi wynosić minimum 100°C.

Do każdego przewodu dołączona jest instrukcja obsługi, opisująca a sposób podłączenia, dozwolone nagrzewanie, okresy przeglądów serwisowych i okres użytkowania. Należy przestrzegać tych instrukcji.

HOB BURNER SETTINGS**POVRŠINA KUHALNE PLOŠČE****MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT**

Before starting any adjustments disconnect the appliance from the mains power supply. Adjustments must be carried out with the tap at the «SAVING» position. The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame arrives at the height of 3 to 4 mm.

If this is not the case, first remove the tap knob and then tighten or loosen the screw C, depending on whether the flame is to be reduced or increased.

The adjustments must be carried out so that the end position of the tap is actually its minimum position.

USTAWIENIE PŁOMIENIA MINIMALNEGO

Przed regulacją palników należy wyłączyć kuchnię z prądu. Podczas regulacji, zawory należy ustawić w pozycji »Ekonomicznie«.

Minimalny płomień jest ustawiony wtedy, kiedy wysokość wewnętrznego stożka płomienia wynosi 3-4 mm.

Jeśli jest inaczej, należy zdjąć pokrywkę zaworu i przykręcić lub odkręcić śrubę C, w zależności od tego czy płomień trzeba zmniejszyć czy zwiększyć.

Ustawienie musi być takie, by końcowe położenie zaworu odpowiadało minimalnemu położeniu pokrętła.

Dla gazu butan/propan, śruba C musi być całkiem dokręcona.

Burner / Palnik	Small / Mały	Medium / Średni	Rapid / Szybki	Oven burner / Piekarnik
Natural gas / Gaz ziemny G 20 – 20 mbar / 2 kPa				
Nozzle diameter / Średnica dyszy (mm)	0,72X	0,85Y	1,06Y	1,13
Propane butane / Propan-butan G 30 /31- 37 mbar /3,7 kPa				
Nozzle diameter / Średnica dyszy (mm)	0,48	0,57	0,75	0,70F2

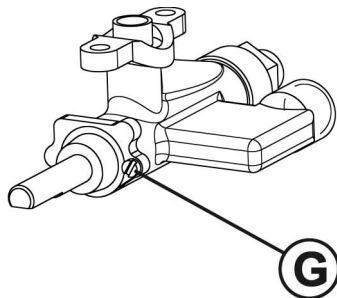
ADJUSTMENT OF OVEN BURNER MINIMUM POWER	USTAWIENIE MINIMALNEJ MOCY PIEKARNIKA
<ul style="list-style-type: none"> • Remove the oven bottom. • Lift off the oven control knob. • Disconnect the cooker from the mains power supply. <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> • For propane/butane fully tighten screw G . • For natural gas unscrew screw G by a ½ or ¼ turn for natural gas • Light the oven burner and close the oven door. • Heat the oven within 15 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zdjąć dno piekarnika. • Zdjąć pokrętkę sterowania piekarnika. <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć piekarnik z sieci elektrycznej. • Zdjąć pokrętkę regulacji temperatury. • Zakręcić do końca śrubę G, jeśli korzystacie z gazu propan/butan. • Jeśli korzystacie z gazu ziemnego, odkręcić śrubę G o ½ lubi ¼ obrotu. • Zapalić palnik piekarnika i zamknąć drzwi.

The settings must be carried out with valve in "SAFETY" position. Minimal output is adjusted correct, when inner flame conic provides 3-4 mm.

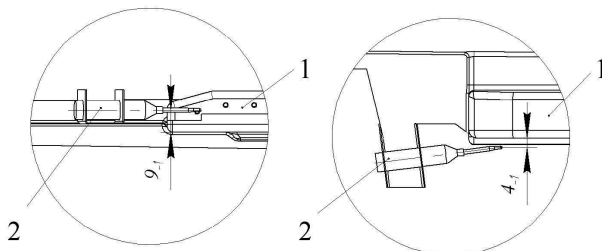
In case t is not occurred, remove valve knob and tighten or loosen screw G, depending on you need to increase or decrease the flame.

The settings must be done that final position of valve is to be in minimal position.

If flame sensor operates not correct, check his position in the figure.



Flame sensor position
1 – Oven burner
2 – Flame sensor



Położenie czujnika kontroli płomienia:
1 – Palnik piekarnika
2 – Czujnik urządzenia kontrolującego płomień.

CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS	DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU
<p>Conversion of cooker to another type of gas can be performed only by qualified technician. Adhere to the following procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Change nozzles of all hob burners. • Adjust or change gas pressure regulator if installed. • Adjust SAVING power position of hob burners. • Stick new gas setting label with relevant nozzle information. 	<p>Dostosowanie kuchni do różnych rodzajów gazu może wykonać tylko wykwalifikowany fachowiec przestrzegając poniżej zawartych wskazówek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Należy wymienić dysze wszystkich palników, • Jeśli jest zamontowany, należy wymienić lub zmienić ustawienie regulatora ciśnienia gazu • Ustawić moc funkcji ekonomicznej dla palników kuchni, • Oznaczyć kuchnię nowym rodzajem gazu (nowe oznaczenie załączone do dysz).
CONNECTION TO THE MAINS POWER	PODŁĄCZENIE KUCHNI DO SIECI ELEKTRYCZNEJ
<p>The appliance is fitted with power cord plug for connection to the mains. Power socket to which the appliance is connected must be accessible at all times. Faulty power cord must be immediately replaced with a new one.</p>	<p>Kuchnia wyposażona jest w kabel przyłączeniowy z wtyczką. Gniazdko wtykowe musi być dostępne. Uszkodzony kabel przyłączeniowy należy zastąpić nowym.</p>
<p>CAUTION: Make sure that the power cord is installed in such way to avoid touching hot parts of the cooker (exhaust at the back side, bottom part of the hob). High temperature could cause damage to the insulation.</p>	<p>UWAGA Należy zadbać o to, by nagrzewające się części kuchni nie dotykały kabla przyłączeniowego, gdyż ciepło może uszkodzić jego izolację.</p>
LEVELING THE APPLIANCE	WYPOZIOMOWANIE KUCHNI
<p>Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remove the range receptacle; • Tilt the cooker on one side; • Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side; • Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side; • Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench; • The procedure is less complicated if performed by using leveling screws. 	<p>Płytę kuchenną można wypoziomować przy pomocy czterech śrub do regulacji, załączonych do urządzenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wyjąć szufladę znajdującą się pod piekarnikiem • Przechylić kuchnię na jedną stronę • Wkręcić plastikowe śruby w przedni i tylny otwór umieszczone na poprzecznej listwie • Przechylić kuchnię na drugą stronę i wkręcić śruby w otwory po drugiej stronie. • Kuchnię wypoziomować przy pomocy śrubokręta którym można wyregulować śruby widoczne w miejscu szuflady pod piekarnikiem • Zalecamy wypoziomowanie kuchni właśnie przy pomocy śrub do regulacji.
<p>NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.</p>	<p>UWAGA : Jeśli wysokość i ustawienie urządzenia są prawidłowe nie jest potrzebne regulowanie śrubami.</p>
<p>NOTICE The manufacturer reserves the right to make minor changes in these instructions for use resulting from technological changes which have no impact on the functioning of the appliance.</p>	<p>UWAGA: Producent zachowuje prawo do drobnych zmian w niniejszej instrukcji, jeśli urządzenie zostanie zmodyfikowane w sposób nie wpływający na jego funkcjonalność.</p>

ACCESSORIES	WYPOSAŻENIE	1470-00-XX
Wire self	Ruszt	+
Backing try	Blacha	+
Set of adjustable feets	Zestaw śrub do regulacji wysokości kuchni	+

Dodatkowe wyposażenia GZ 410, GZ 350, propan-butan G 30 przy przestawieniu kuchni na inny rodzaj gazu można zamówić w placówce serwisowej

TECHNICAL DATA	DANE TECHNICZNE	1470-00-XX
GAS COOKER		1470-00-XX
Dimensions: Height / width / depth	Wymiary: Wys / sze / gł	850 / 500 / 540 mm
Hotplates	Płyta kuchenna	
Burner input power	Palniki	
Left front	Lewy przedni	1,5 KW
Left rear	Lewy tylni	1,0 KW
Right rear	Prawy tylni	1,5 KW
Right front	Prawy przedni	2,6 KW
Oven	Piekarnik	
Oven burner	Palnik	2,5 KW
Oven light	Oświetlenie	15 W
Electric ignition	Zapłon elektryczny	2 W
Min. / max. oven temperature	Min/max temperatura	155 / 330°C
Voltage	Napięcie	230 V ~
Input power		-
Total power input – gas	Moc znamionowa: gaz	9,1 KW
Total power input – electric	Moc znamionowa: prąd	17 W
Gas type	Rodzaj gazu	G 20 – 20 mbar / 2 kPa
Class / Category	Kategoria	II 2E3B/P
	Przyłączenie do sieci gazowej	ISO 228-1/ G ½