



MANTA

Gass Cooker

CK502

Instrukcja obsługi
User's Manual

Instrukcja obsługi

UWAGA!	3
INFORMACJE OGÓLNE	5
WAŻNE WSKAZÓWKI	5
INSTALACJA	7
UŻYTKOWANIE KUCHENKI.....	17
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	24
NAPRAWY I OBSŁUGI KONSERWACYJNEJ URZĄDZENIA	24
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TRANSPORTOWANIA URZĄDZENIA	25
WYMIANA LAMPY.....	27
SPECYFIKACJA	29

Manual

NOTE!	31
GENERAL INFORMATION	33
IMPORTANT NOTES	33
INSTALLATION	35
OPERATION OF THE TURBO OVEN	49
GUIDELINES REGARDING USAGE	50
REPAIR AND MAINTENANCE OF THE EQUIPMENT	50
GUIDELINES RELATED TO TRANSPORTING	51
EXCHANGING THE LAMP	52
TECHNICAL DATA.....	55

Uwaga!

1. Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z obowiązującym prawem i użytkowane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. **PRZED ZAINSTALOWANIEM I UŻYTKOWANIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.**
2. Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym oraz jej regulację powinien wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych lub technik autoryzowanego zakładu serwisowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, co winno być potwierdzone na karcie gwarancyjnej wyrobu. Brak takiego potwierdzenia unieważnia gwarancję.
3. Przed zainstalowaniem upewnić się, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) i nastawy urządzenia są zgodne z warunkami podanymi na tabliczce znamionowej. Powinno być ono instalowane i przyłączone zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
4. Użytkowanie urządzeń do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnić się, czy pomieszczenie w którym stoi kuchnia jest dobrze wentylowane. Należy zadbać, aby kratki wentylacyjne zawsze były otwarte lub należy zainstalować wymuszony system wentylacji (okap nadkuchenny).
5. Długotrwałe i intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji np. otwarcia okien lub zwiększenia efektywności wentylacji np. zwiększenie wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest używana.
6. Wyrób instalować po 8 godzinach sezonowania w pomieszczeniu kuchennym.
7. Kuchnia powinna być ustawiona zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w punkcie „USTAWIENIE KUCHNI”.

8. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia spowodowane przez nie właściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
9. W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu, urządzenie należy odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym.
10. Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
11. Kuchnie powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń.
12. Kuchni nie wolno podnosić za uchwyt piekarnika.
13. Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
14. Zużytą kuchnię należy doprowadzić do stanu uniemożliwiającego jej ponowne wykorzystanie. Należy zdjąć drzwi, gdyż mogą stanowić źródło zagrożenia, zwłaszcza dla dzieci. Następnie urządzenie przekazać do wyspecjalizowanych jednostek zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych.
15. Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika. Dostępne wewnątrz piekarnika elementy grzejne są bardzo gorące.
16. Czasie pracy piekarnika jego szyba oraz elementy zewnętrzne rozgrzewają się w znacznym stopniu należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci w czasie używania tej funkcji urządzenia

INFORMACJE OGÓLNE

- Kuchnia gazowa jest przeznaczona do przygotowywania potraw, wyłącznie w gospodarstwie domowym.
- **Stosownie jej do innych celów jest niedozwolone !**

WAŻNE WSKAZÓWKI

1. Podczas użytkowania kuchnia staje się gorąca. Zaleca się zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania gorących elementów wewnątrz i na zewnątrz piekarnika.
2. Przewody przyłączeniowe zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego używanego w pobliżu włączonej kuchni, powinny być z dala od jej gorących elementów. Należy zwrócić uwagę aby nie zostały przyciśnięte gorącymi drzwiami piekarnika.
3. Podczas użytkowania piekarnika, pokrywa powinna być zawsze otwarta.
4. Do zestawiania potraw z płyty gazowej i wyjmowania form z piekarnika należy używać rękawic ochronnych.
5. Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić. Dlatego potrawy przyrządzane na nich, przygotowywać zawsze pod nadzorem.
6. Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki.
7. Przed użytkowaniem palników należy zwrócić uwagę, czy poszczególne jego elementy są poprawnie ułożone.
8. Przedmioty łatwopalne przechowywać z dala od palników.
9. Piekarnika nie wykladać folią aluminiową, a blachy do pieczenia nie umieszczać na dnie piekarnika.
10. W piekarniku nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych i wrażliwych na działanie podwyższonej temperatury.
11. Gdy użytkowany jest opiekacz dostępne części kuchni mogą być gorące. Małe dzieci prosimy trzymać z dala od urządzenia.

12. Nie przeciążać otwartych drzwi piekarnika. Nie wolno na nich siadać ani stawać. Szczególną uwagę należy zwrócić na dzieci.
13. Urządzenia nie wykorzystywać do ogrzewania pomieszczeń.
14. W przypadku ulatniania się gazu należy:
 - zakręcić zawór na instalacji gazowej lub na butli,
 - zgasić wszystkie palniki i inne źródła zapalne,
 - dokładnie przewietrzyć pomieszczenie, otworzyć okna,
 - nie włączać urządzeń elektrycznych (również światła),
 - awarię zgłosić w autoryzowanym zakładzie serwisowym lub wezwać instalatora z uprawnieniami.
15. Użytkownikowi nie wolno:
 - samowolnie dokonywać przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, dokonywać zmian w instalacji gazowej kuchni, oraz przenosić urządzenie w inne miejsce,
 - samodzielnie dokonywać napraw poza zakresem wymienionym w instrukcji obsługi,
 - użytkować urządzenia w pomieszczeniu bez sprawnej wentylacji,
 - użytkować kuchnię w warunkach utrudniających obsługę.

PRZYGOTOWANIE

1. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma ono widocznych uszkodzeń. Jeżeli kuchnia została uszkodzona podczas transportu, nie wolno jej podłączać.
2. Usunąć naklejkę z drzwi piekarnika i naklejki z płyty gazowej, unieruchamiające palniki i ruszt. Wszystkie części dokładnie umyć z resztek kleju po naklejkach.
3. Powierzchnie emaliowane i szklane przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
4. Wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń kuchennych.

5. Sprawdzić poprawność ułożenia poszczególnych elementów palników.
6. Zamknąć drzwi piekarnika i włączyć go na ok. 30 minut. Po ostudzeniu, piekarnik umyć i osuszyć.

INSTALACJA

- Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma ono widocznych uszkodzeń. Jeżeli kuchenka została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać. Usunąć naklejki reklamowe i umyć kuchnię z resztek kleju po naklejkach.

USTAWIENIE KUCHNI

- pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawna wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania kuchni gazowej, jest

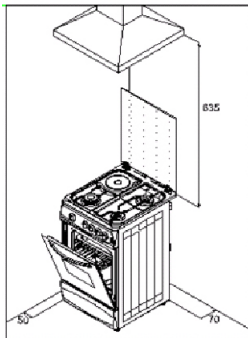
Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz. 690).

- Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi. Ustawienie kuchni

powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.

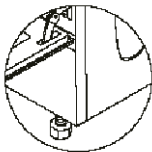
- Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż $2\text{m}^3/\text{h}$ na 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju min. 100cm^2 , bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.
- Jeśli urządzenie jest wykorzystywane intensywnie i długo, to może okazać się konieczne otworzenie okna dla poprawienia wentylacji.
- Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencję do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50°C .
- Podczas instalacji kuchni gazowej należy szczególną uwagę zwrócić na stopień ochrony przed przegrzaniem otaczających ją powierzchni, kuchnia powinna być ustawiona zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku poniżej. W przypadku ustawienia jej w pobliżu mebli należy zwrócić uwagę, aby zabudowa sięgała tylko do wysokości płyty roboczej. Zabudowa powyżej tego poziomu jest niewskazana. Meble usytuowane w pobliżu kuchni muszą mieć okładziny oraz klej do jej przyklejania odporny na temperaturę 100°C . Niespełnienie tego warunku może spowodować

zdeformowanie powierzchni lub odklejania okładzin. Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury.



• Rys. Ustawienie kuchni

- Kuchnie należy ustawić na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na jakiegokolwiek podstawie).
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy kuchnię wypoziomować, co ma szczególnie znaczenie dla równomiernego rozplływania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne pod urządzeniem.
- Kuchnia jest wyposażona w regulowane nóżki, służące do zniwelowania różnicy nierównych podłóg. Nóżki są dostępne po przechyleniu urządzenia.



- Ustawienie urządzenia powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Urządzenie powinno być zainstalowane z dala od materiałów łatwopalnych. Ściana pomieszczenia przylegająca do kuchni powinna być wykonana z materiałów niepalnych.
- W celu ograniczenia ujemnego wpływu przeciągów na pracę palników, kuchni nie należy instalować na linii okno-drzwi.
- Nad kuchnią powinna być wolna przestrzeń dla odpływu oparów kuchennych. Najlepiej zamontować okap nadkuchenny, który będzie absorbować lub odprowadzać te opary. Odległość pomiędzy okapem i płytą kuchenną powinna wynosić, co najmniej 635mm. Nad urządzeniem nie wolno zawieszać szafek kuchennych.
- Po ustawieniu, kuchnię należy podłączyć do wewnętrznej instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym.

PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem urządzenia do instalacji gazowej należy upewnić się, czy urządzenie odpowiada miejscowym warunkom zasilania (rodzaj gazu i ciśnienie). W przypadku niezgodności, w kuchni wymienić dysze i dokonać regulacji armatury gazowej.

- Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej lub do butli z gazem płynnym.
- Kuchnia jest zaopatrzona w rurowy króciec przyłączeniowy o średnicy 1/2". Do króćca podłączyć gaz z zastosowaniem odpowiedniego osprzętu.
- Przed przystąpieniem do czynności podłączania, kurek gazowy powinien być zamknięty.

Podłączenie do gazu ziemnego

Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji domowej powinno być wykonane zgodnie z obowiązującym prawem i przepisami przez instalatora posiadającego wymagane uprawnienia.

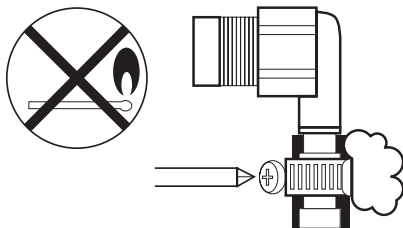
- Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej naszywno lub przy użyciu giętkiego przewodu, posiadającego certyfikat.
- Podejście rurociągu gazowego do kuchni jest zakończone kurkiem odcinającym. Po ustawieniu kuchni w ciągu mebli kuchennych, kurek odcinający powinien być łatwo dostępny.

Podłączenie do butli z gazem płynnym (LPG)

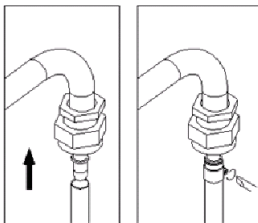
- Jeżeli użytkownik zamierza korzystać z butli z gazem, wówczas kuchni nie należy instalować w piwnicy lub w innym pomieszczeniu, w którym podłoga znajduje się poniżej poziomu terenu, ponieważ gaz płynny jest cięższy od powietrza i zbiera się na poziomie podłogi.
- Przy podłączaniu urządzenia do butli z gazem płynnym należy zastosować przewód gumowy, posiadający certyfikat.
- Po każdorazowym podłączeniu kuchni do butli z gazem należy sprawdzić szczelność zaworu na butli i połączenie reduktora z butlą oraz jego działanie.
- Nie można łączyć kuchni bezpośrednio z butlą zawsze należy zastosować reduktor.

UWAGA!

1. Niedopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia (np. zapalką lub świecą). Grozi to wybuchem!
2. Okresowo należy sprawdzać stan węża i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami



Ułożenie giętkich przewodów gazowych



Podłączenie giętkiego przewodu gazowego należy wykonać przewodem posiadającym certyfikat bezpieczeństwa o długości nie dłuższej niż 1500mm. Przewód należy naciągnąć na króciec i zabezpieczyć przed zsunięciem metalową obejmą.

Wymiana dysz

Kuchnia jest przystosowana do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej urządzenia.

W przypadku zmiany gazu, w kuchni należy wymienić dysze i dokonać regulacji armatury gazowej.

Wymiana dysz:

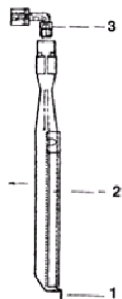
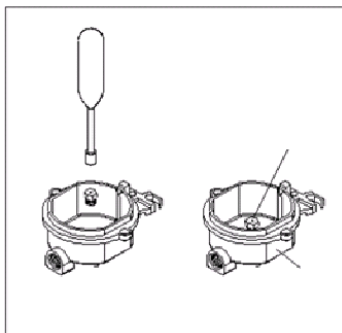
- zamknąć kurek odcinający instalację gazową lub butlę od kuchni,
- zamknąć wszystkie kurki w kuchni,
- zdjąć nakrywki i kołpaki palników nawierzchniowych i wymienić dysze,
- odkręcić tylną ścianę kuchni,
- z rury palnika piekarnika wykręcić dyszę, wymienić ją na nową,
- dokonać regulacji palników nawierzchniowych i kurka palnika piekarnika,
- wyregulować palnik piekarnika,

Po wymianie dysz i regulacji kuchni, sprawdzić szczelność połączeń.

Średnice dysz dla poszczególnych rodzajów gazu podano w tabeli poniżej.

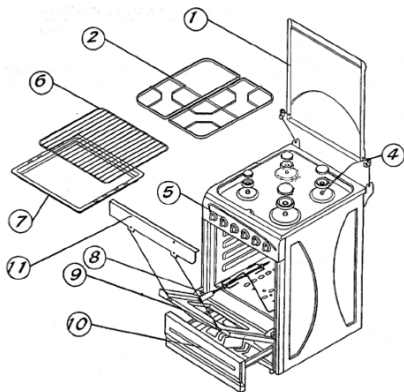
Tabela Średnice dysz [mm]

	palnik mały	palnik średni	palnik duży
G20-2E(GZ50)	0,70	0,93	1,35
G30-3B/P(LPG)	0,50	0,60	0,75



Wymiana dysz palników nawierzchniowych:

1. Zdejmij nakrywkę i kołpaki palników nawierzchniowych
2. Wykręć dyszę i zastąp ją dyszą wg tablicy średnic dysz



1. Pokrywa górna
2. Górna krata
4. Palniki gazowe i ich pokrywy
5. Pulpit sterowania
6. Krata rusztu (grill)
7. Taca piekarnika
8. Rożen obrotowy
9. Drzwi piekarnika
10. Szuflada dolna*
11. Blacha rusztu (grilla)

* Opcja dostępna tylko dla wybranych modeli kuchenek

UŻYTKOWANIE KUCHENKI GAZOWEJ

PALNIKI GAZOWE

- Na rusztach nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń, gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.
- Nie zdejmować rusztów i stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nad włączonym palnikiem nie stawiać pustych naczyń.
- Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub zgasić go całkowicie.
- Palniki utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia ujemnie wpływają na ich funkcjonowanie.
- Przepływ gazu w poszczególnych palnikach otwiera się i zamyka pokrętkami kurków gazowych.
- Przed włączeniem palnika należy upewnić się, czy pokrętło, które zamierzamy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić. Przyporządkowanie pokręteł do palników
- przedstawiono w sposób graficzny nad pokrętkiem każdego palnika.

Dobór płomienia

- Płomień nie powinien wychodzić poza dno naczynia, lecz obejmować 2/3 jego powierzchni.
- Takie użytkowanie pozwala na oszczędniejsze zużycie gazu i płomień nie brudzi naczyń.
- • Wielkość płomienia zależy od pozycji pokrętła. Płomienia pełnego należy używać do czasu
- zagotowania potrawy, a do dalszego gotowania najlepiej korzystać z płomienia oszczędnościowego.

- Wielkość płomienia należy regulować tylko w zakresie pomiędzy

pozycją  i .

Zapalanie i gaszenie palników

ZAPALANIE

- pokrętko wybranego palnika nacisnąć do wyczuwalnego oporu, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i równocześnie przyłożyć płomień lub zapalarkę do wybranego palnika
- po zapaleniu gazu, zwolnić przycisk zapalacza,
- ustawić żdaną wielkość płomienia.

GASZENIE

- Palniki gasi się obracając pokrętki kurków gazowych zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, do pozycji zerowej (Palnik zgaszony).

PRZY ZASILANIU GAZEM PŁYNNYM Z BUTLI

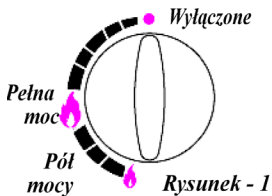
Przed zapaleniem pierwszego palnika, należy otworzyć zawór na butli gazowej, a następnie postępować jak podano wyżej.

Przy zamykaniu dopływu gazu, przed zgaszeniem ostatniego palnika należy:

- zakręcić zawór na butli gazowej,
- po zgaszeniu płomienia, zamknąć kurek tego palnika.

W czasie, gdy kuchnia nie jest używana, zawór butli gazowej powinien być zamknięty.

Każdy palnik gazowy jest wyposażony w zawór gazowy, który posiada system bezpieczeństwa „naciśnij i obracaj”.



Dla użytkowania palników górnych z maksymalną wydajnością zalecamy postępowanie zgodnie z poniższą tabelą.



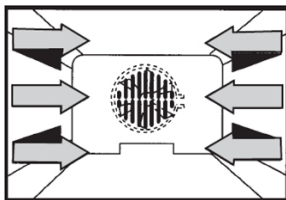
Źle



Dobrze

UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA TURBO*

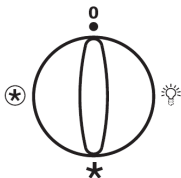
1. dzięki systemowi turbo można równocześnie sporządzać więcej, niż jedno danie. Tym samym oszczędza się czas i energię.
2. ponieważ przepływające powietrze jest suche, zapachy różnych dań nie mieszają się. W tym samym czasie można przygotowywać takie dania, jak ryba i kurczak.
3. ponieważ w systemie turbo przepływ gorącego powietrza obejmuje dookoła wszystkie dania, nie trzeba obracać potraw podczas gotowania i pieczenia. A więc wierzch i spód pieką się tak samo.
4. w piekarniku można szybciej rozmrażać zamrożone mięso i inne mrożonki żywności.
5. w porównaniu z normalnymi piekarnikami, dzięki szybkim ruchom powietrza, piekarnik turbo zachowuje idealne gotowanie. W związku z tym przyrządzanie potraw jest bardziej ekonomiczne.



System Turbo

* Opcja dostępna tylko dla wybranych modeli kuchenek

Regulator piekarnika można używać przez obracanie go zgodnie z ruchem wskazówek zegara do wymaganego położenia (rozmrzanie, hodowla jogurtu, gotowanie, smażenie lub pieczenie na ruszcie - grillowanie)



Zapala się lampka wewnętrznego oświetlenia



Działa piekarnik, ale elementy grzejne nie działają



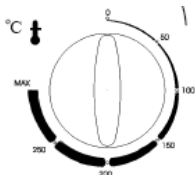
Zaczynają działać grzejniki piekarnika i wentylator

TERMOSTAT :

Ta funkcja jest tylko dla piekarnika elektrycznego.

Poprzez obracanie tego pokrętki można regulować wymaganą temperaturę piekarnika zgodnie z recepturą.

! Jeżeli termostat jest w położeniu wyłączonym - OFF, piekarnik elektryczny nie będzie działał.

**KORZYSTANIE Z INNYCH FUNKCJI**

Tych funkcji można używać, jeżeli urządzenie jest w każdą z nich wyposażone.

ZAPŁON ELEKTRONICZNY* :

Przez naciśnięcie przycisku  można zapalać palniki gazowe kuchenki.

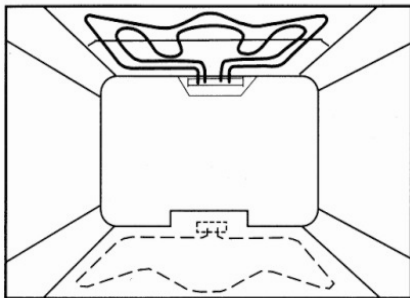
LAMPA PIEKARNIKA :

Po włączeniu wyłącznika z tym symbolem , wewnątrz piekarnika będzie oświetlane.

* Opcja dostępna tylko dla wybranych modeli kuchenek

UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA STATYCZNEGO

- Są dwie oddzielne grzałki oporowe; jedna na górze i jedna na dole. Regulatorami termostatycznymi można regulować na wymaganą temperaturę grzałki indywidualnie lub równocześnie.
- Grzałka rusztu (grilla) zamontowana na górze piekarnika, zapewnia wykonywanie doskonałych potraw promieniami podczerwonymi. Można piec potrawy przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Pomaga to zaoszczędzić energię i zachowuje wewnątrz zapach i dym.



System statyczny

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA, NAPRAWY I OBSŁUGI KONSERWACYJNEJ URZĄDZENIA:

1. W miejscu ustawienia piekarnika nie powinno być obecnych przedmiotów palnych.
2. Nogi piekarnika powinny być zamocowane do podłogi i nie powinny się kiwać.
3. Miejsce, gdzie urządzenie jest ustawione, powinno być wentylowane, gdy będzie taka potrzeba.
4. **Nasze przedsiębiorstwo nie może przyjmować odpowiedzialności za szkody spowodowane przez działanie urządzenia bez uziemienia.**
5. W przypadku awarii skonsultować się z najbliższym serwisem.
6. Dla uniknięcia zagrożenia zgniecenia kabel zasilania nie powinien przechodzić przez takie miejsca, jak okolice pokrywy. W przypadku uszkodzenia powinien być wymieniany przez serwis.
7. Użytkowane zasilanie powinno mieć wartości zgodne z podanymi w danych technicznych.
8. Garnki ustawiać dopiero po upewnieniu się, że palnik się pali.
9. Po zakończeniu gotowania upewnić się, że wszystkie palniki są wyłączone.
10. Upewnić się, że górne części kuchenki są założone prawidłowo.
11. Przed naprawą zawsze odłączać kabel zasilania.
12. Dla bezpieczeństwa, po gotowaniu zawsze zamykać zawór instalacji gazowej.
13. Przewód gazowy umieszczać w miejscu wentylowanym.
14. Często sprawdzać, czy przewód gazowy i wąż gazowy nie są nieszczelne lub skorodowane.
15. Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.

16. Pokrywę górną kuchenki otwierać i zamykać delikatnie. Uważać, by nie uszkodzić powłoki emaliowanej.
17. Nie używać urządzenia do celów, do których nie jest przeznaczone. (np. do ogrzewania pomieszczenia, itp.)
18. Nie trzymać za uchwyt podczas transportowania lub podczas przesuwania do czyszczenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TRANSPORTOWANIA URZĄDZENIA:

1. Przed przesuwaniem kuchenki w kuchni odłączyć kabel zasilania i zamknąć zawór przewodu gazowego. Po odłączeniu węża gazowego od głowicy podłączania węża gazowego kuchenki, przesuwać urządzenie bez wstrząsania do wymaganego miejsca. Podłączony do rury gazowej wąż gazowy zamocować do głowicy węża zaciskami blaszanymi, jak opisano na poprzednich stronach przewodnika użytkownika. Włączyć wtyczkę zasilania do gniazdka zasilania. Po sprawdzeniu szczelności wodą mydlaną, upewnić się, że nie ma nieszczelności.
2. Zamocować taśmą samoprzylepną górne części palników i kraty do stołu kuchenki, w celu uniknięcia uszkodzenia emalii podczas przewożenia do innego domu. Takie części, jak taca, przewód lub konsoly, itp. można umieścić w szufladzie, przekładając papierem. Można okleić krawędzie osłon bocznych kuchenki w celu uniknięcia drgań, które mogą powstawać w szufladzie, drzwiach lub pokrywie. Osłonić wszystkie powierzchnie kuchenki płytami piankowymi i kartonami (najlepiej opakowaniem oryginalnym).
3. Po przeniesieniu, worki nylonowe, płyty piankowe, zawlecзки, itp. powinny być usunięte, ponieważ te przedmioty mogą być niebezpieczne dla dzieci.

Podczas transportowania nigdy nie podnosić urządzenia za uchwyt drzwi.

CZYSZCZENIE I OBSŁUGA KONSERWACYJNA :

Uwaga! Do czyszczenia nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.

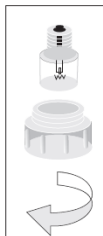
Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwiczek, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.

1. Przed czyszczeniem poczekać, aż kuchenka ostygnie.
2. Przed czyszczeniem odłączyć kabel zasilania.
3. Można używać ściereczki nasączonej roztworem mydlanym lub płynnymi detergentami. Wilgoć usuwać suchą ścierką. Nigdy nie używać produktów chemicznych, takich, jak kwas, rozcieńczalnik, benzen, benzyl lub detergenty ze stałymi cząstkami.
4. Nie powtarzać często czyszczenia, zmniejszy to okres użytkowania i wydajność urządzenia.
5. Zdejmować górne części palnika indywidualnie, czyścić je i ponownie umieszczać w kuchenie.
6. Zwracać uwagę, by otwory płomieniowe górnych części palników nie były zatkane.
7. Zwracać uwagę, by podczas czyszczenia otwór wylotowy (wtryskowy) nie został zatkany.
8. Do otworu wylotowego nie wkładać żadnego przedmiotu, np. w celach czyszczenia.

WYMIANA LAMPY

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampy należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.

- W przypadku, gdy lampa oświetlająca piekarnika jest niesprawna, można samodzielnie wymienić żarówkę, uzyskując ją w najbliższym serwisie technicznym, lub skontaktować się z serwisem w celu wykonania usługi wymiany żarówki.
- W przypadku samodzielnej wymiany, wykonywać następujące czynności:
- W pierwszej kolejności odłączyć kabel zasilania. Upewnić się, że piekarnik jest zimny.
- Otworzyć drzwi piekarnika, odkręcić i wyjąć szkło ochronne. Zamontować nowe szkło i nową żarówkę, postępując w odwrotnej kolejności. Włączyć wtyczkę do gniazdka zasilania i sprawdzić nową lampę, używając regulatora piekarnika. Jeżeli niesprawność istnieje nadal, wezwać najbliższy serwis techniczny.





Kuchenkę należy złomować zgodnie z przepisami ochrony środowiska. to urządzenie jest oznaczone symbolem przekreślonego kontenera na odpady zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/we oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. (Dz. U. 05 Nr 180 poz. 1495)

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany razem z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania kuchenki do jednego z punktów prowadzących zbiórkę zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie sprzętu.

Przed przekazaniem kuchenki na składowisko odpadów gabarytowych należy odciąć wtyczkę zasilającą. Zapobiegnie to możliwym obrażeniom ciała dzieci mogących bawić się zużyтым sprzętem.

Niebezpieczeństwo

Opakowanie pozostawione w zasięgu dzieci niesie ze sobą niebezpieczeństwo uduszenia się nim w trakcie zabawy

SPECYFIKACJA

Bezpiecznik	16 A
Napięcie	220 – 240 V
Częstotliwość	50 – 60 Hz
Moc znamionowa	2400 W
Żarówka piekarnika	25 W
Ciśnienie gazu (gaz z butli – LPG)	30 mbar
Ciśnienie gazu (gaz ziemny – NG)	20 mbar
Objętość piekarnika	57 l

Uwaga!

Konstrukcja produktu i parametry techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Dotyczy to przede wszystkim parametrów technicznych, oprogramowania oraz podręcznika użytkownika. Niniejszy podręcznik użytkownika służy ogólnej orientacji dotyczącej obsługi produktu. Producent i dystrybutor nie ponoszą żadnej odpowiedzialności tytułem odszkodowania za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w opisach występujących w niniejszej instrukcji użytkownika.



INFOLINIA SERWISOWA

tel: +48 22 332 34 63 lub e-mail: serwis@manta.com.pl
od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-17.00

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian

Note:

1. The equipment should be installed according to the applicable law and used only in well ventilated rooms. READ THE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND USE.
2. Connecting the oven to the internal gas installation or to a liquid gas cylinder and adjusting it should be only done by a certified installer of gas devices or a technician from an authorised maintenance service, in line with the applicable rules, which should be confirmed in the warranty card for the product. No such confirmation shall make the warranty void.
3. Before installing, make sure the local conditions for distribution (gas type and pressure) and the settings of the equipment comply with the conditions specified in the rating plate. It should be installed and connected in accordance with the current regulations related to installation. A special attention should be given to the relevant requirements related to ventilation.
4. Using cooking equipment causes heat and humidity in the room it is installed. Make sure the room in which the cooker is located is well ventilated. Make sure the ventilation grid is always open or install a forced ventilation system (kitchen hood).
5. Long-standing and intensive use of the equipment may require additional ventilation, e.g. opening windows or improving the efficiency of the ventilation, e.g. mechanic ventilation, if used.
6. The product should be installed after being seasoned for 8 hours in the kitchen.
7. The positioning of the cooker should comply with the requirements set out in the point „POSITIONING OF THE COOKER”.
8. The manufacturer shall not be liable for injuries or damages caused by the incorrect installation of the equipment or its incorrect usage.

9. In the case of a failure of the equipment, especially when the gas leaks, the cooker must be cut off from the gas and the maintenance service be contacted immediately.
10. No independent changes or upgrades are permitted, otherwise the warranty shall be deemed void.
11. Cookers should be repaired only by an authorised repair shop. Incorrect repairs may pose a significant threat.
12. The cooker must not be lifted by the handle of the oven.
13. The packaging materials may be used for recycling.
14. A used cooker should be destroyed in a way that prevents its reuse. The doors should be removed as they are a threat, especially for children. Next, the equipment should be disposed of with specialised entities dealing with waste or recycling.
15. The cooker becomes hot when operating. Take due care when taking food in and out of the oven. The heating elements inside the oven are very hot.
16. When operating the oven, its glass pane and external elements are significantly heated - take note of children when this function is used.

GENERAL INFORMATION

The gas cooker is designed for preparing dishes, in households only. Using the cooker for other purposes is not permitted!

IMPORTANT NOTES

1. The cooker becomes hot when operating. Be careful not to touch the hot elements inside and outside of the burner.
2. The connection ducts of the mechanical household appliances used nearby the cooker that is turned on should be away from the hot elements. Make sure they are not trapped by the hot oven door.
3. When using the oven, the cover should always be open.
4. Use protective gloves when taking food off the gas plate and out of the oven.
5. Overheated greases and oils may be ignited. Therefore always supervise the dishes being prepared using them.
6. Before closing the lid, turn off all burners.
7. Notice if all elements of the burners are correctly positioned before using them.
8. Store inflammable objects away from the burners.
9. Do not line the oven with aluminium foil, do not place the baking tray on the bottom of the oven.
10. Do not store objects that are inflammable or sensitive to higher temperatures.
11. When the oven is operated, some parts of the kitchen may be hot. Keep young children away from the equipment.
12. Do not overload the open door of the oven. Never sit or stand on it. Keep special attention to children.
13. Do not use the equipment for heating rooms.
14. If the gas leaks:
 - turn off the valve on the gas installation or the cylinder,

- put out all burners and other inflammable sources,
- air the room thoroughly, open windows,
- do not operate electric devices (including the light),
- report the issue in an authorised repair shop or call a certified installer.

15. The user may not:

- independently convert the cooker to run on another type of gas, introduce changes to the oven installations, and move the equipment to another location,
- independently repair the cooker outside of the scope of repairs listed in the operation manual,
- use the equipment in a room with no working ventilation,
- use the cooker in conditions of hindered access.

PREPARATION

1. After unpacking, check if the equipment has no visible damages. Never connect the cooker that was damaged in transportation.
2. Remove the sticker from the door of the oven and the stickers from the gas plate which secure the burners and the grid. Wash all parts from the remains of the glue from the stickers.
3. Parts covered with enamel and made of glass should be cleaned using a soft, moist cloth.
4. Take out the equipment of the oven and wash it in warm water with washing-up liquid.
5. Check if the individual elements of the burners are positioned correctly.
6. Close the door of the oven and turn it on for ca. 30 minutes. After cooling down, wash and dry the oven.

INSTALLATION

The instructions below are meant for a professional installer.

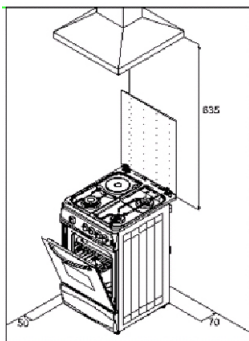
Those instructions are to ensure that the actions related to the installation and maintenance of the equipment are performed professionally.

After unpacking, check if the equipment has no visible damages. Never connect the cooker that was damaged in transportation. Remove the stickers and wash the cooker from the remaining glue from the stickers.

POSITIONING OF THE COOKER

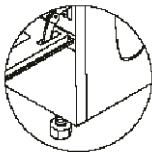
- The kitchen should be dry and airy and have working ventilation in line with the applicable technical regulations. The legal basis, based on which we assess if the gas cooker is fit for installation is the Regulation of the Minister of Infrastructure dated April 12, 2002 on technical conditions that should be met by buildings and their locations (Journal of Laws, 2002, No. 75, item 690).
- The room should be equipped with ventilation system that drives off the combustion fumes from the room. The installation should consist of a ventilation outlet or a hood. The hoods should be installed in line with the instructions from the manuals attached. The positioning of the cooker should guarantee unrestricted access to all controlling elements.
- The room should also guarantee access of fresh air, which is necessary to burn gas correctly. The air supply should not be less than 2 m³/h for burner power of 1 kW. The air may be supplied as a result of direct flow from outside via a duct with a minimum cross-section of 100 cm², or indirectly from the neighbouring rooms, which are provided with ventilation ducts leading outside.
- If equipment is used intensively and for a long time, it may be necessary to open the window for improved ventilation.

- Liquid gas is heavier than air and therefore it has a tendency to gather at lower levels. The rooms in which the gas cylinders are installed should be equipped with ventilation ducts, led outside, allowing the gas to escape in the case there is a leakage. For the same reason, the gas cylinders, both empty and full ones, should not be either stored or installed in rooms that are situated underground (e.g. cellars). Cylinders may not be located too close to sources of heat (stoves, chimneys, ovens, etc.), which could increase temperature inside the cylinder above 50°C.
- When installing the gas cooker, put special attention to ensure protection of the surrounding surfaces against overheating; the cooker should be located in line with the dimensions indicated in the figure below. If the cooker is located near furniture, make sure the furniture does not reach beyond the height of the working plate. Furniture above that level is not recommended. Furniture situated near the kitchen must have veneers and glue resistant to the temperature of 100°C. Failure to meet this condition may cause deformations of the surface or veneers peeling. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures.



• Fig. Positioning of the cooker

- The cooker should be set on a hard, even floor (do not set on any type of a stand).
- Before starting to use the cooker, level it, which is especially important to ensure the grease melts evenly on a frying pan. Use the adjustment feet under the cooker.
- The cooker has feet that can be adjusted to level out uneven floors. The feet can be accessed after tilting the cooker to the side.



- The positioning of the cooker should guarantee unrestricted access to all controlling elements.
- The cooker should be installed away from combustible materials. The wall of the room adjoining the cooker should not be made of combustible materials.
- In order to limit the negative influence of the draughts on the operation of the burners, the cooker should not be located in line with a window and a door.
- Above the cooker, free space should be provided for the outflow of kitchen vapours. It is best to install a kitchen hood that will absorb or drive off those vapours. The distance between the hood and the plate should be at least 635 mm. No kitchen cabinets should hang over the cooker.
- After positioning it, the cooker should be connected to the internal gas installation or to a gas cylinder.

CONNECTING THE COOKER TO THE GAS INSTALLATION

Before connecting the cooker to the gas installation, make sure if the device complies with the local conditions (type of gas and pressure). If there are inconsistencies, replace the nozzles in the cooker and regulate the gas fittings.

- The cooker may be connected to the internal gas installation or to a
- gas cylinder.
- The cooker is equipped with a 1/2" connection pipe. Connect gas to the
- pipe using suitable equipment.
- Before starting connecting, the gas knob should be turned off.

Connection to natural gas

Connecting the cooker to the internal installation should be done in accordance with the applicable law and the regulations by a certified installer.

- Connection of the cooker may be fixed or using a flexible duct, certified for use.
- •The connection of the pipe to the cooker is terminated with a cut-off valve. When the cooker is aligned in a row of kitchen furniture, the cut-off valve should be easily accessible.

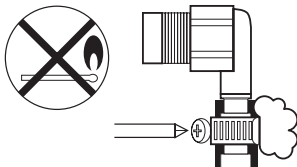
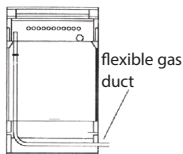
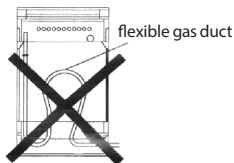
Connecting the cooker to a gas cylinder (LPG)

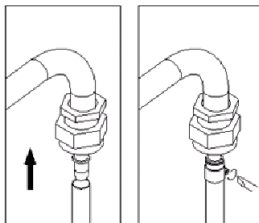
- If the user intends to use a gas cylinder, the cooker should not be installed in a cellar or another room whose floor is below the ground level as liquid gas is heavier than air and it gathers at the floor level.
- When connecting the cooker to the liquid gas cylinder, a certified rubber duct should be used.

- Each time the cooker is connected to the gas cylinder, check the tightness of the valve on the cylinder and the connection of the regulator to the cylinder and its operation.

NOTE!

- Never check the tightness using an open flame (e.g. using matches or a candle). It poses the risk of explosion!
- Regularly, check the condition of the hose and the tightness of the connection, in line with the applicable regulations.**

**Laying flexible gas ducts****CORRECT****INCORRECT**



Connecting a flexible gas duct is done using a duct certified for safety, with the maximum length of 1500 mm. The duct should be slipped on the connection pipe and secured against slipping off with a steel clamping ring.

Replacing the nozzles

The cooker is made to operate with the type of gas and pressure indicated on the rating plate

If gas is changed, replace the nozzles in the cooker and regulate the gas fittings.

Replacing the nozzles

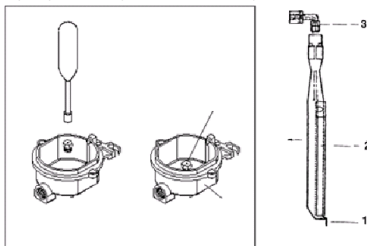
- close the tap cutting off the gas installation or the cylinder from the cooker,
- close all taps in the cooker,
- remove the covers and rings of the burners and replace the nozzles,
- remove the back panel of the cooker,

- unscrew the nozzle from the burner's pipe, replace it with a new one,
- regulate the cooker's burners and the tap of the oven's burner,
- regulate the oven's burner,

After replacing the nozzles and regulating the kitchen, check the connections for tightness. Nozzle diameters or the individual types of gas are provided in the table below.

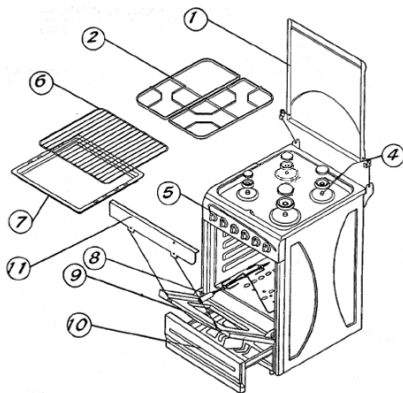
Table Nozzle diameters [mm]

	small burner	medium burner	large burner
G20-2E(GZ50)	0,70	0,93	1,35
G30-3B/P(LPG)	0,50	0,60	0,75



Replacing burner nozzle:

1. Unscrew the burner's screw
2. Slightly pull out the burner by 2-3 cm and take it out
3. Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle according to the nozzle diameters table.



1. Top cover
2. Upper grate
4. Gas burners and their covers
5. Control desktop
6. Grill
7. Oven tray
8. Rotating spit
9. Oven door
10. Lower drawer*
11. The tray for the grill

* Only available for selected models of cookers

GAS BURNERS

- Do not put deformed or unstable dishes on the grid as they may fall and flood the burners.
- Do not remove the grids to put the dishes directly on the burners.
- Do not put empty dishes over ignited burners.
- Before taking dishes off the burners, reduce the flame or put it out.
- The burners should be kept clean, as the dirt has a negative impact on their operation.
- The flow of gas in the individual burners is opened and closed using the gas knobs.
- Before igniting a burner, make sure the knob you want to turn matches the right burner that you want to use. The assignment of the knobs to the burners is presented visually over each knob.

Selecting the flame

- The flame should not reach beyond the bottom of the dish, but cover two-thirds of its surface. Such use will allow to save gas and the flame will not stain dishes.
- The size of the flame depends on the position of the knob. Full flame should be used until the food boils, and cooking further is done best using a smaller, economy flame.
- The size of the flame should be adjusted only between position



and

Igniting and putting out the burners

IGNITING

- press the knob of the selected burner until you feel its resistance, turn it anti-clockwise and put flame or spark to the selected burner,
- after igniting the gas, release the ignition button,
- set the size of the flame.

PUTTING DOWN

- Burners are turned off by turning the gas knobs clockwise, to the zero position (burner off).

USING LIQUID GAS FROM A CYLINDER

Before burning the first burner, open the valve on the gas cylinder and follow the directions as above.

When closing off the flow of gas, before turning off the last burner:

- turn off the valve on the gas cylinder,
- after putting down the flame, close the knob for that burner.

When the cooker is not in use, the valve of the gas cylinder should be closed.

Each gas burner is equipped with a gas valve, which has the 'push to turn' security feature.

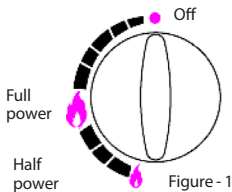


Figure - 1

The use of upper burners with maximum efficiency, follow the table below.



Incorrect

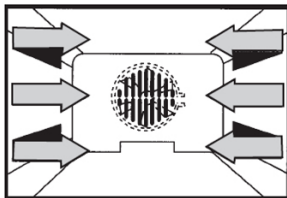


Correct

OPERATION OF THE TURBO OVEN*

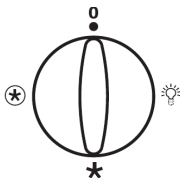
- thanks to the turbo system, more than one dish may be prepared. Therefore, you save time and energy.
- as the air flowing is dry, the smells do not mix. You can prepare such dishes as fish and chicken at the same time.
- as in the turbo system, the flow of hot air encompasses all dishes, they do not have to be turned over when cooking and baking. So the top and bottom part bake the same.
- the oven may be used to quickly defrost meat and other frozen food.
- compared to the normal ovens, thanks to the fast circulation of air, the turbo oven cooks perfectly. Because of that, preparing food is more economical.

* Only available for selected models of cookers



Turbo System

The dial of the oven is turned clockwise to the desired position (defrosting, preparing yoghurt, cooking, frying, or baking/grilling)



The internal lamp is turned on.



The oven operates, but its heating elements do not work



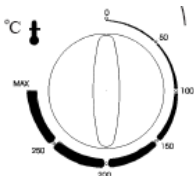
The oven's heaters and the ventilator start operating

THERMOSTAT :

This function is only available for the electric oven.

By twisting this knob, the desired temperature may be selected according to the recipe.

If the thermostat is in the ,OFF' position, the electric oven will not work.

**USING OTHER FUNCTIONS**

! The following functions may be used if the cooker is equipped with all of them.

ELECTRONIC IGNITION*:

By pressing the button  the gas burners of the cooker may be ignited.

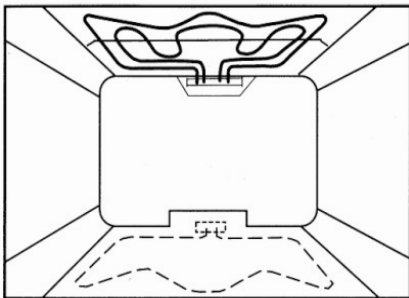
LAMP OF THE OVEN:

After pressing the switch with the symbol , the interior of the oven will be lit.

* Only available for selected models of cookers

OPERATION OF THE STATIC OVEN

- There are two separate resistance heaters; one at the top and one on the bottom. The thermostatic regulators may be used to set the required temperature - on both heaters or individually.
- The heater of the grill fixed in the upper part of the oven may be used to prepare dishes using the infrared waves. Therefore, you can bake dishes with the door of the oven closed. This helps saving energy and keeps the smell and smoke inside the oven.



Static system

GUIDELINES REGARDING USAGE, REPAIR AND MAINTENANCE OF THE EQUIPMENT:

1. No inflammable objects should be present near the oven.
2. The feet of the oven should be fixed to the floor - they should not rock.
3. The location where the equipment stands should be ventilated if such a need arise.
4. Our company cannot accept the liability for damages caused by operating the equipment without grounding.
5. In the case of a failure, contact the closest maintenance service.
6. To prevent the possibility of crushing, the power cable should not be placed near the cover. If damaged, the cable should be replaced by the maintenance service.
7. The voltage used should comply with the technical data sheet.
8. Pots should be placed only after making sure a burner is burning.
9. After cooking is completed, make sure all burners are off.
10. Make sure the upper parts of the cooker are correctly assembled.
11. Always disconnect the power cable before any repairs.
12. For safety, always close the gas installation valve after cooking.
13. The gas duct should be located in a ventilated place.
14. Often check the gas duct or gas hose for tightness or corrosion.
15. Children should not be allowed to play with the equipment.
16. Close and open the upper cover with care. Be careful not to damage the enamel coating.
17. Do not use the equipment for other purposes than intended (e.g. to heat rooms, etc.).
18. Do not hold by the handle when transporting or moving.

GUIDELINES RELATED TO TRANSPORTING THE EQUIPMENT:

1. Before moving the cooker in the kitchen, disconnect the power cable and close the gas duct valve. Having disconnected the gas hose from the connection pipe of the cooker, move the equipment without shaking it to the required place. The gas hose connected to the gas pipe should be fixed with steel ring clamps, as described in the previous pages of the user manual. Plug the power. After checking for tightness using the soap method make sure there are no leakages.
2. Fix the upper parts of the burners and grate to the cooker to avoid enamel being damaged when transporting to a new home. Such parts as the tray, duct or consoles, etc. may be placed in the drawer, interleaved with paper. The edges of the side panels may be secured with adhesive tape to prevent vibrations that may occur in the drawer, door of the cover. Cover all surfaces of the cooker with boards made of foam or cardboards (best use the original packaging).
3. After moving, the nylon bags, foam boards, pins, etc. should be removed, as they might be dangerous for children.
Never lift the equipment by the handle of the door.

CLEANING AND MAINTENANCE:

Note: Do not use equipment for steam cleaning.

Do not use coarse cleaning agents or sharp metal objects for cleaning the glass pane of the door, as they may scratch the surface, which may cause the glass to crack.

1. Before cleaning, wait until the cooker cools down.
2. Disconnect the power cable before cleaning.
3. You may use a cloth saturated in soap solution or liquid detergents. Remove the dampness using a dry cloth. Never use chemicals, such as acids, solvents, benzene, benzile or detergents with solid particles.
4. Do not repeat cleaning often as this will shorten the useful life and efficiency of the equipment.
5. The upper parts of the burner should be removed individually, cleaned and repositioned.
6. Make sure the flame openings of the upper parts of burners are not clogged.
7. Make sure the outlet (injection) opening is not clogged.
8. No objects should be placed in the outlet opening, e.g. for cleaning.

EXCHANGING THE LAMP

WARNING: To avoid electric shock, make sure the equipment is turned off before exchanging the lamp.

If the oven lamp does not work, the electric bulb may be replaced - it may be purchased in the nearest maintenance service or contact the service

to order the service of replacing the electric bulb.

If the replacement is done individually, perform the following actions:

First, disconnect the power cable. Make sure the oven is cold.

Open the door of the oven, unscrew and remove the protective glass.

Install a new glass and new electric bulb, effecting the above actions in reverse order. Plug the power and check the new lamp, using the oven's regulator. If the fault persists, call the closest technical service.





The oven should be scrapped in line with the regulations on environmental protection. This equipment is marked with the symbol of a crossed waste container in line with the EU directive 2002/96/EC and the Polish act on the used-up electric and electronic equipment. (Journal of Laws, 05, No. 180, item 1495).

Such marking is to inform that after the end of the useful life, the equipment may not be put together with waste from the household.

The user is obliged to leave the cooker with one of the collecting used electric and electronic equipment. The parties collecting such waste, including local collection points, make up a relevant system for collecting the used-up equipment.

Before leaving the cooker in a bulky waste landfill, cut off the power plug. This will prevent possible injuries in children who might play with the used-up equipment.

Danger

Packaging left within children's reach brings a threat of suffocating when playing.

TECHNICAL DATA

Fuse	16 A
Voltage	220 – 240 V
Frequency	50 – 60 Hz
Rated power	2400 W
Electric bulb of the oven	25 W
Gas pressure (for gas in cylinder - LPG)	30 mbar
Gas pressure (natural gas)	20 mbar
Capacity of the oven	57 l

Note!

Product design and Technical parameters may be change without notice. This mainly concerns parameters technical, software and user manual present. Users manual is a general orientation on service product. Manufacturer and distributor do not assume any responsibility as compensation for any inaccuracies errors in the descriptions appearing in this user manual.



CUSTOMER SERVICE

tel: +48 22 332 34 63 or e-mail: serwis@manta.com.pl

FROM MONDAY TO FRIDAY, IN HOURS: 9.00-17.00

The manufacturer reserves the right to introduce changes