

NA DŁUGIE LATA  
**freggia**

# **PIEKARNIKI GAZOWE DO ZABUDOWY**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU  
I KONSERWACJI**

**MODELE**

**OMBB63, OGBB65**










**OMMB66, OGMB65**

**OMHE66, OMRB66**

**OGRB65**

Dziękujemy za zakup piekarnika marki Freggia.  
Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji,  
ponieważ zawiera istotne uwagi dotyczące  
bezpiecznej instalacji, eksploatacji i konserwacji  
piekarnika. Zachowajcie ją Państwo do wykorzystania  
w przyszłości.


# GŁÓWNE KORZYŚCI

-  Powiększona objętość wewnętrzna
-  Podwójne szyby w drzwiach piekarnika zabezpieczające przed poparzeniem Ciebie i Twoje dzieci
-  Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu dla głównego palnika oraz palnika grilla gazowego
-  Zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz bezpieczeństwo mebli dzięki systemowi chłodzenia obwodowego
-  System katalitycznego czyszczenia we wszystkich piekarnikach dla łatwiejszego utrzymania w czystości\*
-  Łatwiejsze utrzymanie w czystości dzięki wyjmowanej szybie wewnętrznej
-  Drabinki boczne ułatwiające wysuwanie blachy\*\*
-  Grill gazowy lub elektryczny\*\*
-  Unikalna funkcja wymuszonego obiegu, zwiększająca efektywność pracy piekarnika i pozwalająca na poprawę jakości pieczenia\*\*

\* Wszystkie piekarniki wyposażone są w tylny panel katalityczny. Niektóre modele posiadają także w wyposażeniu standardowym boczne panele katalityczne, lub można je dokupić osobno.

\*\* W modelach wyposażonych w odpowiednie funkcje

 **UWAGA!**  
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa.

 PRZYDATNA INFORMACJA:  
Dodatkowe informacje na temat funkcjonowania urządzenia.

 WSKAZÓWKA:  
Porady i wskazówki dotyczące eksploatacji urządzenia.

# SPIS TREŚCI

GŁÓWNE KORZYŚCI.....	2
SPIS TREŚCI.....	3
INFORMACJE OGÓLNE.....	4
OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI PIEKARNIKA.....	5
PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OGBB65.....	7
PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OGMB65.....	8
PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OMBB63.....	9
PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OMRB66.....	10
PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OGRB65.....	11
PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OMMB66.....	12
PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OMHE66.....	13
PROGRAMY PIECZENIA.....	15
KORZYSTANIE Z ROŻNA.....	16
PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE.....	17
KORZYSTANIE Z GRILLA.....	18
PALNIK PIEKARNIKA.....	20
WENTYLATOR OBWODOWEGO SYSTEMU CHŁODZENIA.....	20
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	21
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA.....	22
WYJMOWANIE I WSTAWIANIE WEWNĘTRZNEJ SZYBY DRZWICZEK.....	24
SYSTEM KATALITYCZNEGO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW.....	25
ZDEJMOWANIE BOCZNYCH DRABINEK.....	26
MONTAŻ PROWADNIC TELESKOPOWYCH.....	27
WYMIANA ŻARÓWKI.....	28
INSTRUKCJA MONTAŻU PIEKARNIKA W MEBLACH KUCHENYCH.....	29
PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ.....	31
PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO SIECI GAZOWEJ.....	33
CZĘŚCI ZAMIENNE I CZYNNOŚCI SERWISOWE.....	36
ZAŁĄCZNIK NR 1. DANE TECHNICZNE.....	37

# INFORMACJE OGÓLNE

**Niniejsze urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC oraz polską ustawą o użytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.**



Symbol <<przekreślony kosz>> umieszczony na produkcie oznacza, że nie jest on klasyfikowany jako odpad gospodarstwa domowego, w związku z czym po zakończeniu swojego okresu użyteczności użytkownik musi go przekazać do stosownego punktu zbiórki w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.

Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami w zakresie utylizacji odpadów. Dla uzyskania dodatkowych informacji na temat traktowania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym biurem, służbą odpadów domowych lub ze sklepem, w którym produkt został zakupiony. Przed złomowaniem zawsze należy doprowadzić urządzenie do stanu nieprzydatności odcinając kabel elektryczny.

Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego i zdrowia ludzi.

**Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego lub nieprawidłowego montażu urządzenia.**

Producent zastrzega sobie także prawo do dokonywania niezbędnych i korzystnych zmian w produkcie bez wcześniejszego powiadomienia.

Prosimy o niewyrzucanie różnych składników opakowania. Należy je utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami. Przed instalacją i użyciem tego produktu należy dokładnie przeczytać treść niniejszego przewodnika, aby zapoznać się ze wszystkimi informacjami niezbędnymi do właściwego montażu, konserwacji i użytkowania urządzenia.

Instrukcja użytkowania powinna być przechowywana razem z urządzeniem w okresie jego eksploatacji, a nawet w przypadku przekazania wyrobu innej osobie.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w celu przygotowywania i podgrzewania pożywienia. Wszystkie inne zastosowania niż określone niniejszą instrukcją są zabronione i niebezpieczne.

Wyrób odpowiada Dyrektywie Europejskiej 89/109/EEC i jest przeznaczony do kontaktu z żywnością.

**Niniejsze urządzenie spełnia następujące wymagania Wspólnoty Europejskiej:**



**DYREKTYWA NISKONAPIĘCIOWA - 2006/95/WE.**

**DYREKTYWA W SPRAWIE KOMPATYBILNOŚCI ELEKTROMAGNETYCZNEJ - 2004/108/WE.**

**DYREKTYWA DOTYCZĄCA URZĄDZEŃ SPALAJĄCYCH PALIWA GAZOWE 2009/142/WE**

Dane identyfikacyjne produktu znajdują się na naklejce z danymi technicznymi umieszczonej na obudowie piekarnika.

**Nie można usuwać tej naklejki.**

**Instalacja powinna zostać przeprowadzona tylko przez wykwalifikowanego specjalistę z zachowaniem obowiązujących lokalnie przepisów bezpieczeństwa oraz zgodnie z niniejszą instrukcją.**



**UWAGA!**

**Nie można podnosić ani ciągnąć za uchwyt drzwi piekarnika i pokrętkła.**

W przypadku awarii technicznej należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania (nie można odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód) i skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu zamówienia oryginalnych części zamiennych.



**UWAGA!**

**Nie naprawiać i nie wymieniać samodzielnie żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.**

# INFORMACJE OGÓLNE

## WŁAŚCIWA EKSPLOATACJA PIEKARNIKA

- Urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem i zgodnie z instrukcją doświadczonych osób dorosłych, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie wytwarza ciepło zarówno podczas pracy, jak i siłą inercji zaraz po wyłączeniu. Zaleca się, aby nie dotykać w tym czasie wnętrza piekarnika oraz ograniczyć kontakt z dostępnymi zewnętrznymi częściami. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia podczas jego pracy, gdyż poszczególne jego części mogą być wtedy bardzo rozgrzane.
- Do wkładania i wyjmowania pojemników lub akcesoriów z gorącego piekarnika zawsze używaj odpowiednich rękawic ochronnych.
- Do przygotowywania potraw korzystaj tylko z pojemników wytrzymujących wysokie temperatury.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru podczas przygotowywania potraw, gdyż wyciekający tłuszcz lub olej mogą się zapalić.
- Nigdy nie zakrywaj ani nie przystawiaj do ścianek i dna piekarnika metalowych lub innych przedmiotów, takich jak blachy czy tace, jeśli mogą one uszkodzić urządzenie.
- Nie wykorzystuj piekarnika do przechowywania przedmiotów, gdy jest on nieczynny.
- Istnieje ryzyko, że zapomniane, pozostawione w urządzeniu rzeczy uszkodzą piekarnik lub same ulegną uszkodzeniu.
- Nie opieraj się na drzwiczkach, niczego na nich nie kładź i nie wieszaj żadnych przedmiotów na uchwycie, aby ich nie uszkodzić.
- Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych lub przed czyszczeniem piekarnika odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego. Opisane czynności przeprowadzaj przy zimnym urządzeniu.
- Pamiętaj, że po otwarciu drzwiczek rozgrzanego piekarnika wydobywa się z jego wnętrza gorące powietrze.
- Nie wolno wykorzystywać pary do czyszczenia piekarnika, gdyż jej działanie może doprowadzić do uszkodzenia podzespołów elektrycznych lub spowodować korozję.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu jego wymiany.



### **UWAGA!**

**Urządzenie musi być uziemione.**

**Więcej informacji na temat instalacji znajduje się w rozdziale „PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ”.**

## OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI PIEKARNIKA

### EKSPLOATACJA PIEKARNIKA

- Rozgrzać piekarnik.
- W celu uniknięcia utraty ciepła podczas pracy piekarnika otwiera drzwiczki tylko wtedy, gdy jest to konieczne.
- Należy utrzymywać w czystości uszczelki drzwi piekarnika i monitorować ich szczelność, aby zapobiec utratom ciepła.
- Aby ograniczyć skraplanie się wilgoci na szybie oraz we wnętrzu piekarnika, należy wkładać przygotowywane potrawy do rozgrzanego urządzenia. W każdym razie opisany proces nie zakłóca pracy urządzenia i za zwyczaj znika w trakcie pieczenia.

# OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI PIEKARNIKA

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.

Wymij wewnątrz piekarnika wszystkie opakowania i akcesoria.

Umyj wewnątrz piekarnika używając gorącej wody lub neutralnych środków myjących, które go nie porysują (zob. pkt „Konserwacja i czyszczenie”). Dokładnie przetrzyj wszystko wilgotną ściereczką. Podobnie postępuj z akcesoriami, a na koniec dokładnie je wytrzyj.

Wymij wszystkie akcesoria z piekarnika i rozgrzej go do maksymalnej temperatury na ok. jedną godzinę. Następnie przewietrz dokładnie pomieszczenie. Pozwoli to na usunięcie woni smarów technicznych.

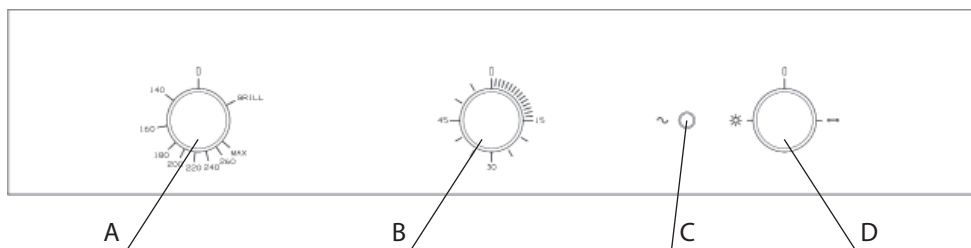


### UWAGA!

- Nie należy przechowywać ani używać benzyny i innych substancji łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Nie utrudniaj ujścia gazów i chłodzącego powietrza poprzez zasłanianie otworów wentylacyjnych w pomieszczeniu i kanałów wentylacyjnych w urządzeniu. Prowadzi to do zakłóceń w trybie pracy piekarnika i stwarza ryzyko zwiększenia stężenia dwutlenku węgla do niebezpiecznego poziomu.
- Używanie urządzenia w celu przygotowania pożywienia może powodować wzrost temperatury i wilgotności w miejscu, w którym się z niego korzysta. Należy zapewnić dobrą wentylację w kuchni, posiadać odsłonięte otwory wentylacyjne i zainstalować urządzenie wymuszonej wentylacji (okap).
- Ciągłe korzystanie z piekarnika może wymagać dodatkowego systemu wentylacji. Można mu sprostać otwierając okno lub zwiększając moc pracy okapu.
- Przed instalacją urządzenia należy upewnić się, że warunki dostaw gazu (jego właściwości i ciśnienie) są zgodne z wymaganiami technicznymi produktu. Parametry techniczne produktu wymienione są na etykiecie (lub w tabeli danych technicznych).
- Jeśli w pomieszczeniu pojawi się zapach gazu, należy otworzyć okno i poczekać z ponownym włączeniem palnika, aż pomieszczenie zostanie dobrze przewietrzone.
- Ten produkt nie jest podłączony do instalacji odprowadzania produktów spalania. Instalacja taka powinna być wykonana zgodnie z obowiązującymi zasadami montażu. W miarę możliwości należy umiejscowić urządzenie blisko systemu wentylacji.
- Nie należy dotykać nagrzewających się elementów wewnątrz piekarnika, gdy jest on włączony.
- Gdy piekarnik jest włączony dostępne części mogą się bardzo nagrzewać. Dlatego wskazane jest, aby nie dopuszczać do niego dzieci.

**W razie przypadkowego zgaszenia gazu podczas przygotowywania potrawy, odkręć pokrętko palnika (zawór bezpieczeństwa jest wyzwalany w każdym przypadku braku dopływu gazu). Następnie otwórz drzwiczki piekarnika i włącz piekarnik. Jeśli w pomieszczeniu wyczuwalny jest zapach gazu to przed powtórным włączeniem palnika należy otworzyć okno do momentu pozbycia się jego zapachu.**

# PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OGBB65



A – Włączanie piekarnika / Regulator temperatury / Włączanie funkcji „grill”

B – Minutnik mechaniczny

C – Lampka kontrolna pracy piekarnika

D – Pokrętko programatora

## WŁĄCZANIE PIEKARNIKA / POKRĘTKO TERMOSTATU / WŁĄCZANIE FUNKCJI GRILL

Pokrętko termostatu pozwala na włączenie głównego palnika gazowego w piekarniku i ustawienie pożądanej temperatury, niezbędnej do przygotowania potrawy. Szczegółowe informacje na temat włączania i pracy palnika gazowego znajdują się w rozdziale „PALNIK PIEKARNIKA”.

Ten model piekarnika wyposażony jest w grill gazowy. Szczegółowe informacje na temat korzystania z grilla można znaleźć w rozdziale „KORZYSTANIE Z GRILLA”.

## MINUTNIK MECHANICZNY

Minutnik mechaniczny wydaje sygnał ostrzegawczy po zakończeniu czasu pieczenia. Aby nastawić pożądany czas, należy obrócić pokrętko na odpowiedni czas w minutach. Po upływie nastawionego czasu minutnik wyda sygnał dźwiękowy.

### **!** Uwaga!

**Po emisji sygnału dźwiękowego pieczenie nie zostaje zakończone, piekarnik kontynuuje pracę w ustawionym trybie.**

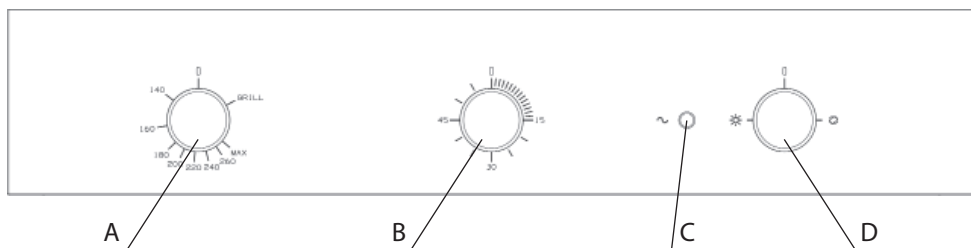
## LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA

Jeśli lampka kontrolna świeci się na czerwono oznacza to, że piekarnik jest sprawny i włączony.

## POKRĘTKO PROGRAMATORA

Pozwala włączyć oświetlenie piekarnika oraz uruchomić napęd różna. Szczegółową informację na temat korzystania z różna można znaleźć w rozdziale „KORZYSTANIE Z ROŻNA”.

# PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OGMB65



A – Włączanie piekarnika / Pokrętko termostatu / Włączanie funkcji „Grill”

B – Minutnik mechaniczny

C – Lampka kontrolna pracy piekarnika

D – Pokrętko programatora

## WŁĄCZANIE PIEKARNIKA / POKRĘTKO TERMOSTATU / WŁĄCZANIE FUNKCJI GRILL

Pokrętko termostatu pozwala na włączenie głównego palnika gazowego w piekarniku i ustawienie pożądanej temperatury, niezbędnej do przygotowania potrawy. Szczegółowe informacje na temat włączania i pracy palnika gazowego znajdują się w rozdziale „PALNIK PIEKARNIKA”.

Ten model piekarnika wyposażony jest w grill gazowy. Szczegółowe informacje na temat korzystania z grilla można znaleźć w rozdziale „KORZYSTANIE Z GRILLA”.

## MINUTNIK MECHANICZNY

Minutnik mechaniczny wydaje sygnał ostrzegawczy po zakończeniu czasu pieczenia. Aby nastawić pożądany czas, należy obrócić pokrętko na odpowiedni czas w minutach. Po upływie nastawionego czasu minutnik wyda sygnał dźwiękowy.

### **!** Uwaga!

**Po emisji sygnału dźwiękowego pieczenie nie zostaje zakończone, piekarnik kontynuuje pracę w ustawionym trybie.**

## LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA

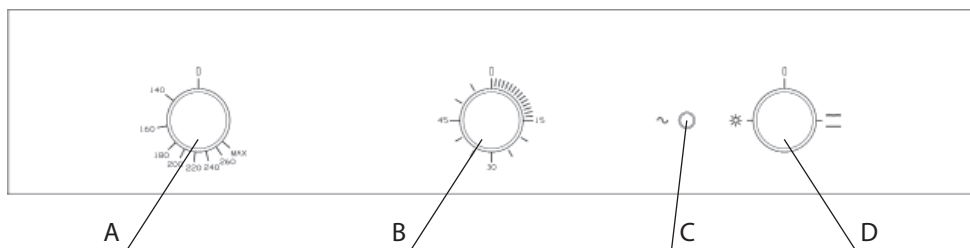
Jeśli lampka kontrolna świeci się na czerwono oznacza to, że piekarnik jest sprawny i włączony.

## POKRĘTKO PROGRAMATORA

Pozwala włączyć oświetlenie piekarnika oraz uruchomić tylny wentylator. Wentylator nie może być włączony jednocześnie z gazowym grillem.



# PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OMBB63



A – Włączanie piekarnika / Pokrętko termostatu

B – Minutnik mechaniczny

C – Lampka kontrolna pracy piekarnika

D – Pokrętko programatora

## WŁĄCZANIE PIEKARNIKA / POKRĘTKO TERMOSTATU

Pokrętko termostatu pozwala na włączenie głównego palnika gazowego w piekarniku i ustawienie pożądanej temperatury, niezbędnej do przygotowania potrawy. Szczegółowe informacje na temat włączania i pracy palnika gazowego znajdują się w rozdziale „PALNIK PIEKARNIKA”.

## MINUTNIK MECHANICZNY

Minutnik mechaniczny wydaje sygnał ostrzegawczy po zakończeniu czasu pieczenia. Aby nastawić pożądany czas, należy obrócić pokrętko na odpowiedni czas w minutach. Po upływie nastawionego czasu minutnik wyda sygnał dźwiękowy.

### Uwaga!

**Po emisji sygnału dźwiękowego pieczenie nie zostaje zakończone, piekarnik kontynuuje pracę w ustawionym trybie.**

## LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA

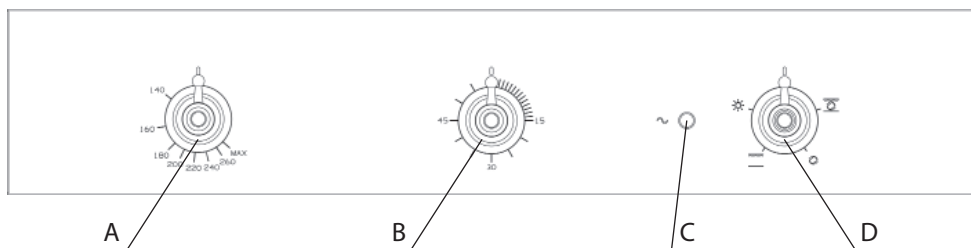
Jeśli lampka kontrolna świeci się na czerwono oznacza to, że piekarnik jest sprawny i włączony.

## POKRĘTKO PROGRAMATORA

Pozwala włączyć oświetlenie piekarnika oraz włączyć funkcję grilla.

Ten model piekarnika wyposażony jest w grill elektryczny. Szczegółowe informacje na temat korzystania z grilla można znaleźć w rozdziale „KORZYSTANIE Z GRILLA”.

# PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OMRB66



A – Włączanie piekarnika / Pokrętko termostatu

B – Minutnik mechaniczny

C – Lampka kontrolna pracy piekarnika

D – Pokrętko programatora

## WŁĄCZANIE PIEKARNIKA / POKRĘTKO TERMOSTATU

Pokrętko termostatu pozwala na włączenie głównego palnika gazowego w piekarniku i ustawienie pożądanej temperatury, niezbędnej do przygotowania potrawy. Szczegółowe informacje na temat włączania i pracy palnika gazowego znajdują się w rozdziale „PALNIK PIEKARNIKA”.

## MINUTNIK MECHANICZNY

Minutnik mechaniczny wydaje sygnał ostrzegawczy po zakończeniu czasu pieczenia. Aby nastawić pożądany czas, należy obrócić pokrętko na odpowiedni czas w minutach. Po upływie nastawionego czasu minutnik wyda sygnał dźwiękowy.



### Uwaga!

**Po emisji sygnału dźwiękowego pieczenie nie zostaje zakończone, piekarnik kontynuuje pracę w ustawionym trybie.**

## LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA

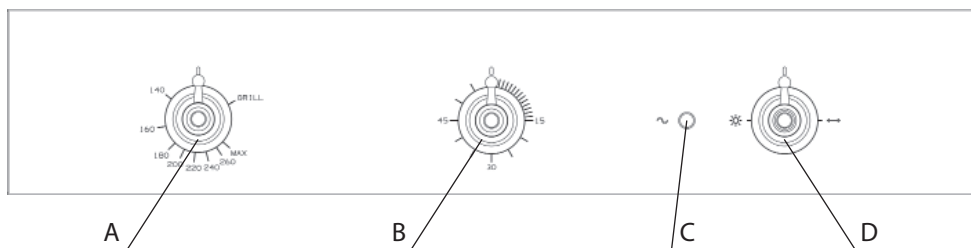
Jeśli lampka kontrolna świeci się na czerwono oznacza to, że piekarnik jest sprawny i włączony.

## POKRĘTKO PROGRAMATORA

Pozwala włączyć oświetlenie piekarnika oraz wybrać pożądany program pieczenia. Rekomendacje odnośnie wyboru programu pieczenia znajdują się w rozdziale „PROGRAMY PIECZENIA”.

Ten model piekarnika wyposażony jest w grill elektryczny. Szczegółowe informacje na temat korzystania z grilla można znaleźć w rozdziale „KORZYSTANIE Z GRILLA”.

# PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OGRB65



A – Włączanie piekarnika / Pokrętko termostatu / Włączanie trybu „Grill”

B – Minutnik mechaniczny

C – Lampka kontrolna pracy piekarnika

D – Pokrętko programatora

## WŁĄCZANIE PIEKARNIKA / POKRĘTKO TERMOSTATU / WŁĄCZANIE TRYBU GRILL

Pokrętko termostatu pozwala na włączenie głównego palnika gazowego w piekarniku i ustawienie pożądanej temperatury, niezbędnej do przygotowania potrawy. Szczegółowe informacje na temat włączania i pracy palnika gazowego znajdują się w rozdziale „PALNIK PIEKARNIKA”.

Dany model piekarnika wyposażony jest w grill gazowy. Szczegółowe informacje na temat korzystania z grilla można znaleźć w rozdziale „KORZYSTANIE Z GRILLA”.

## MINUTNIK MECHANICZNY

Minutnik mechaniczny wydaje sygnał ostrzegawczy po zakończeniu czasu pieczenia. Aby nastawić pożądany czas, należy obrócić pokrętko na odpowiedni czas w minutach. Po upływie nastawionego czasu minutnik wyda sygnał dźwiękowy.

### **!** Uwaga!

**Po emisji sygnału dźwiękowego pieczenie nie zostaje zakończone, piekarnik kontynuuje pracę w ustawionym trybie.**

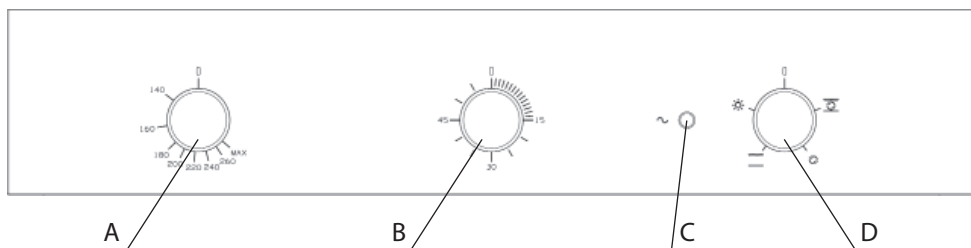
## LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA

Jeśli lampka kontrolna świeci się na czerwono oznacza to, że piekarnik jest sprawny i włączony.

## POKRĘTKO PROGRAMATORA

Pozwala włączyć oświetlenie piekarnika oraz włączyć rożen. Szczegółowe informacje na temat korzystania z rożna znajdują się w rozdziale „KORZYSTANIE Z ROŻNA”.

# PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OMMB66



A – Włączanie piekarnika / Pokrętko termostatu

B – Minutnik mechaniczny

C – Lampka kontrolna pracy piekarnika

D – Pokrętko programatora

## WŁĄCZANIE PIEKARNIKA / POKRĘTKO TERMOSTATU

Pokrętko termostatu pozwala na włączenie głównego palnika gazowego w piekarniku i ustawienie pożądanej temperatury, niezbędnej do przygotowania potrawy. Szczegółowe informacje na temat włączania i pracy palnika gazowego znajdują się w rozdziale „PALNIK PIEKARNIKA”.

## MINUTNIK MECHANICZNY

Minutnik mechaniczny wydaje sygnał ostrzegawczy po zakończeniu czasu pieczenia. Aby nastawić pożądany czas, należy obrócić pokrętko na odpowiedni czas w minutach. Po upływie nastawionego czasu minutnik wyda sygnał dźwiękowy.

**!** **Uwaga!**  
**Po emisji sygnału dźwiękowego pieczenie nie zostaje zakończone, piekarnik kontynuuje pracę w ustawionym trybie.**

## LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA

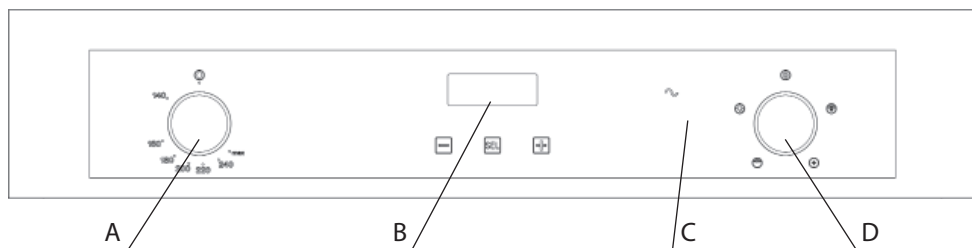
Jeśli lampka kontrolna świeci się na czerwono oznacza to, że piekarnik jest sprawny i włączony.

## POKRĘTKO PROGRAMATORA

Pozwala włączyć oświetlenie piekarnika oraz wybrać program pieczenia. Sugestie dotyczące wyboru programu pieczenia znajdują się w rozdziale „PROGRAMY PIECZENIA”.

Ten model piekarnika wyposażony jest w grill elektryczny. Szczegółowe informacje na temat korzystania z grilla można znaleźć w rozdziale „KORZYSTANIE Z GRILLA”.

# PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OMHE66



A – Włączanie piekarnika / Pokrętko termostatu

B – Elektroniczny wyświetlacz ze sterowaniem dotykowym

C – Lampka kontrolna pracy piekarnika

D – Pokrętko programatora

## WŁĄCZANIE PIEKARNIKA / POKRĘTKO TERMOSTATU

Pokrętko termostatu pozwala na włączenie głównego palnika gazowego w piekarniku i ustawienie pożądanej temperatury, niezbędnej do przygotowania potrawy. Szczegółowe informacje na temat włączania i pracy palnika gazowego znajdują się w rozdziale „PALNIK PIEKARNIKA”.

## WYŚWIETLACZ ELEKTRONICZNY ZE STEROWANIEM DOTYKOWYM

Zegar elektroniczny, podobnie jak zwykły zegar, pokazuje bieżący czas. Oprócz tego daje możliwość sprawowania kontroli nad czasem przygotowywania potrawy przez aktywację MINUTNIKA, który zawiadamia użytkownika o upływie zaprogramowanego czasu.

**!** **Uwaga!**  
**Minutnik nie przerywa procesu pieczenia.**

Aby użyć elektronicznego zegara, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Po podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej, lub w przypadku przerwy w zasilaniu obraz na wyświetlaczu zaczyna migać.

## LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA

Jeśli lampka kontrolna świeci się na czerwono oznacza to, że piekarnik jest sprawny i włączony.

## POKRĘTKO PROGRAMATORA

Pozwala włączyć oświetlenie piekarnika oraz wybrać program pieczenia. Sugestie dotyczące wyboru programu pieczenia znajdują się w rozdziale „PROGRAMY PIECZENIA”.

Ten model piekarnika wyposażony jest w grill elektryczny. Szczegółowe informacje na temat korzystania z grilla można znaleźć w rozdziale „KORZYSTANIE Z GRILLA”.

## KORZYSTANIE Z ELEKTRONICZNEGO WYŚWIETLACZA ZE STEROWANIEM DOTYKOWYM

Ten model piekarnika wyposażony jest w elektroniczny wyświetlacz ze sterowaniem dotykowym. Pożądane funkcje aktywuje się poprzez dotknięcie symbolu potrzebnej funkcji.

# PANEL STEROWANIA PIEKARNIKÓW SERII OMHE66

## USTAWIENIA I REGULACJA CZASU

Po podłączeniu do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się symbol AUTO i będą migać cyfry 00:00. Wyświetlana treść nie zmienia się do momentu ustawienia czasu.

Aby ustawić czas bieżący naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy przyciski - i + w konsekwencji czego środkowa kropka i minuty zaczną migać.

Użyj kolejno przycisków - i + aby ustawić czas.

Jeśli przytrzymasz wciśnięte przyciski przez ponad jedną sekundę, to wyświetlacz będzie szybciej zmieniać cyfry.

Po kilku sekundach od ostatniego naciśnięcia dowolnego przycisku system automatycznie zapisze ustawiony czas. Czas może być ustawiony w zakresie od 0 do 24 godzin w formacie godzina: minuta (godziny: minuty).

## BLOKADA PRZYCISKÓW

Aby zapobiec przypadkowym, niezamierzonym zmianom ustawień piekarnika i zapewnić bezpieczeństwo jego użytkowania, po około 7 sekundach od ostatniego naciśnięcia na którykolwiek z przycisków system automatycznie je blokuje.

Aby na nowo umożliwić korzystanie z poleceń, należy nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez co najmniej 2 sekundy przyciski - i +. Następnie można wybrać pożądany tryb za pomocą przycisku **SEL**.

## USTAWIENIA SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Wyboru natężenia sygnału dźwiękowego można dokonać spośród trzech różnych poziomów.

Odblokuj przyciski w sposób podany powyżej. Za pomocą przycisku **SEL**, wybierz opcję ton naciskając na przycisk - , a następnie wybierz pożądany poziom. Naciśnij **SEL** ponownie lub odczekaj 7 sekund, aż ustawienia zapiszą się automatycznie.

## USTAWIENIA MINUTNIKA

Odblokuj przyciski w sposób podany powyżej. Za pomocą przycisku **SEL** wybierz funkcję MINUTNIK (pojawią się cyfry 00:00 i migający symbol ⏲). Naciskając na przyciski - i +, ustaw żądany czas trwania pieczenia. Potwierdź wybór za pomocą przycisku **SEL**, lub odczekaj 7 sekund, aż ustawienia zapiszą się automatycznie. Symbol ⏲ przestanie migać, a system rozpocznie odliczanie czasu. Ustawienia minutnika można podejrzeć w dowolnym momencie przez naciśnięcie przycisku **SEL**. Po upływie zaprogramowanego czasu minutnik wyemituje sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, naciśnij dowolny przycisk programatora.

# PROGRAMY PIECZENIA



## OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Oświetlenie można włączać w wybranym momencie niezależnie od wybranego trybu pracy.



## ROŻEN

Na rożnie można piec mięso lub drób. Można z niego korzystać razem z grillem. Szczegółowe informacje na temat korzystania z rożna znajdują się w rozdziale „KORZYSTANIE Z ROŻNA”



## WENTYLATOR PIEKARNIKA (WYMUSZONA KONWEKCJA)

Z wentylatora można korzystać bez włączania jakiegokolwiek elementu grzejnego. Tryb ten jest idealny do rozmrażania lub suszenia produktów przez cyrkulację powietrza o temperaturze otoczenia.



Wentylator może również pracować równocześnie z głównym palnikiem gazowym. Aktywacja tego trybu pozwala osiągnąć bardziej równomierne pieczenie potraw, uniknąć ich przypalenia, jak również daje możliwość równoczesnego przygotowywania potraw na różnych poziomach bez przenikania zapachów.



### Uwaga!

**Wentylator piekarnika nie działa przy włączonym grillu gazowym.**



## GRILL ELEKTRYCZNY



Przy wyborze funkcji grilla włącza się tylko elektryczny element grzejny w górnej części piekarnika (jednoczesne korzystanie z palnika gazowego jest niemożliwe, system zabezpieczenia uniemożliwia jego działanie). Grill emituje intensywne ciepło, co pozwala na korzystanie z piekarnika jako grilla lub do pieczenia. W przypadku takiego wykorzystania piekarnika jego drzwi powinny być otwarte. W modelach, w których jest ten tryb, można korzystać z rożna. Więcej w rozdziale „KORZYSTANIE Z GRILLA”.



## TERMOOBIEG (GRILL ELEKTRYCZNY Z WENTYLATOREM)

Ten tryb pozwala na przygotowywanie posiłków z grilla łagodniejszym sposobem poprzez zastosowanie wymuszonej konwekcji. Wymuszony obieg powietrza w piekarniku zwiększa przenikanie ciepła do żywności i zapobiega przypalaniu się potraw. Podczas korzystania z tego trybu pieczenia drzwi piekarnika muszą pozostać otwarte.



### Uwaga!

**Ilość wymienionych programów pieczenia jest uzależniona od modelu piekarnika.**

**Dostępność funkcji dla wybranego modelu można znaleźć w TABELI DANYCH TECHNICZNYCH.**

# KORZYSTANIE Z ROŻNA

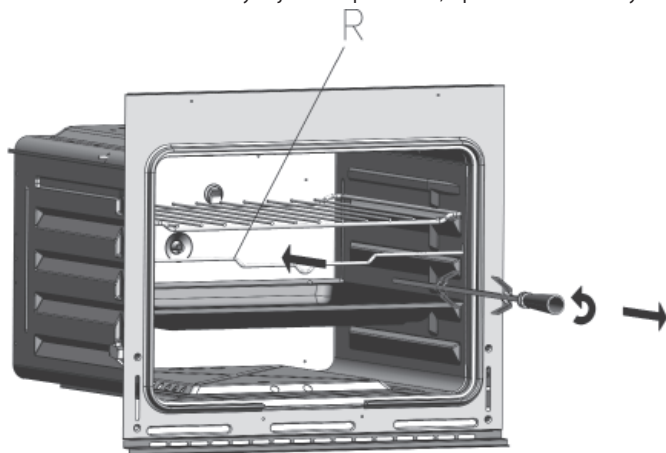
Rożno wyposażone jest w napęd elektryczny i przymocowane jest na środku tylnej ścianki piekarnika.

Aby przyrządzić potrawę z rożna należy umieścić produkt na rożnie obrotowym.

Unieruchomić produkt widelczykami i wyśrodkować jego położenie.

Zamocować odpinany uchwyt (R) na bocznej prowadnicy lub wstawić go w odpowiedni zacisk (w zależności od modelu).

Umieścić rożen w otworze na tylnej ścianie piekarnika, a przedni koniec włożyć w uchwyt.



**Wskazówka:**

Zaleca się wkładanie produktów przeznaczonych do pieczenia na rożnie do rozgrzanego piekarnika.



**Wskazówka:**

Użyjcie specjalnego zdejmowanego uchwyty.



**Uwaga!**

**Nie zostawiać zdejmowanej rękojeści wewnątrz piekarnika, gdy jest włączony.**

















**Uwaga!**

**Dana funkcja dostępna jest w niektórych modelach piekarników.**

**Dostępność funkcji rożen dla danego modelu można sprawdzić w TABELI DANYCH TECHNICZNYCH.**



# PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE

SYMBOL	PRZYGOTOWYWANE DANIE	ZALECANY PROGRAM PIECZENIA	ZALECANA TEMPERATURA	ZALECANY POZIOM UMIESZCZENIA DANIA W PIEKARNIKU (OD GÓRY)
	Kasze, dania warzywne		150–200°C	1-2
	Drób		180–200°C	1-2
	Dania mięsne		150–220°C	1-2
	Ryby		150–180°C	1-2
	Pieczyno		150–250°C	1-2
	Torty, ciasta		150–180°C	1-2
	Steki, dania z grilla		275°C	4–5

Poziom 3 jest uniwersalny i może być wykorzystany dla większości trybów w oparciu o własne doświadczenia.

**!** **Uwaga!**  
Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w oparciu o własne doświadczenia i upodobania kulinarne.

**!** **Uwaga!**  
Powyższe zalecenia są uniwersalne dla wszystkich modeli. Niektóre programy pieczenia mogą być niedostępne w Państwa modelu piekarnika.

**➔** **Wskazówka:**  
Na wewnętrzną szybę drzwi piekarnika naniesione zostały rekomendacje z uwzględnieniem cech danego modelu piekarnika. Nie trzeba za każdym razem szukać pomocy w instrukcji, można korzystać z informacji na piekarniku.

# KORZYSTANIE Z GRILLA

Przed skorzystaniem z funkcji «GRILL» należy przez 10 minut rozgrzewać piekarnik. Umieścić potrawę jak najbliżej grilla, w zależności od rodzaju przygotowywanego dania.

**! UWAGA!**  
**Zawsze korzystajcie z grilla tylko z uchylonymi drzwiczkami i nie dłużej niż przez 15 minut.**

Z pomocą grilla można przygotować rybę, warzywa, małe szaszłyki i różne rodzaje mięsa, z wyjątkiem chudego. Drobno pokrojone mięso i ryba przygotowują się bardzo szybko, zaleca się smarowanie ich olejem przy użyciu odpowiedniego pędzla. Ruszt powinien być umieszczony jak najbliżej górnej grzałki, proporcjonalnie do grubości potrawy, żeby uniknąć przypalania się na powierzchni i niewystarczającego wypiekania od wewnątrz. Mięso należy solić po przygotowaniu, w innym wypadku nie będzie takie soczyste. Nigdy nie należy nakłuwać grillowanych produktów podczas pieczenia nawet po to, aby je przewrócić na drugą stronę. W innym wypadku sos wypłynie i danie wyjdzie suche.

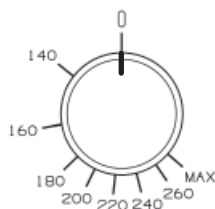
Aby przygotować mięso należy umieścić je w odpowiednim pojemniku lub piec bezpośrednio na ruszcie. W ostatnim przypadku, zaleca się nalanie niewielkiej ilości wody do brytfanny i umieszczenie jej pod grillem. Zapobiegnie to zapaleniu się tłuszczu na podstawie i nieprzyjemnym zapachom.

**! UWAGA!**  
**W czasie korzystania z funkcji grill poszczególne elementy piekarnika mogą się nagrzewać. Dłatego dzieci nie powinny znajdować się w tym czasie w pobliżu piekarnika.**

**! UWAGA!**  
**Piekarnik nie służy do ogrzewania pomieszczeń lub otoczenia i nigdy nie może być w tym celu wykorzystywany.**

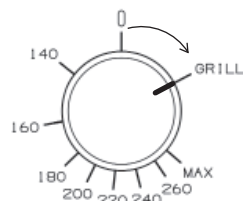
## GRILL ELEKTRYCZNY

Korzystając z funkcji grill nie da się jednocześnie wykorzystywać palników gazowych (system zabezpieczenia uniemożliwia włączenie rezystancji elektrycznej, jeśli pokrętko termostatu nie znajduje się w położeniu 0)



## PALNIK GRILLA GAZOWEGO

Należy całkowicie otworzyć drzwiczkę piekarnika, ponieważ system zabezpieczeń uniemożliwia włączenie palników gazowych przy zamkniętych drzwiach, przekręcić pokrętko termostatu do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (do położenia GRILL) i wcisnąć go do oporu w celu włączenia zapłonu.



# KORZYSTANIE Z GRILLA

Po włączeniu palnika grilla trzymać wciśnięte pokrętło przez 3-5 sekund, to pozwoli termoparze nagrzać się i utrzymać zawór bezpieczeństwa otwartym. Puścić pokrętło.

Podczas korzystania z palnika grilla gazowego po raz pierwszy, prawdopodobnie trzeba będzie kilkakrotnie włączać palniki z powodu nagromadzonego w przewodach gazowych powietrza. Jest to normalne zjawisko.



Mięso może być umieszczone w odpowiednich pojemnikach, lub pieczone bezpośrednio na ruszcie.

W ostatnim przypadku, należy zawsze nalać niewielką ilość wody na blachę i wsunąć ją pod ruszt. Pozwoli to uniknąć ściekania tłuszczu na blachę i rozprzestrzeniania się nieprzyjemnych zapachów z powodu jego spalania.



Wskazówka:

Dla osiągnięcia lepszych efektów pieczenia zaleca się wstawiać potrawy do rozgrzanego piekarnika.



**Uwaga! Podczas korzystania z grilla poszczególne części mogą się mocno nagrzewać. Dlatego szczególną uwagę należy zwrócić na to, aby podczas pieczenia do urządzenia nie podchodziły dzieci.**

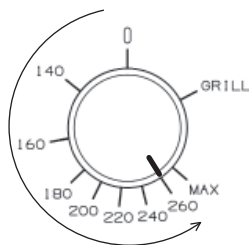
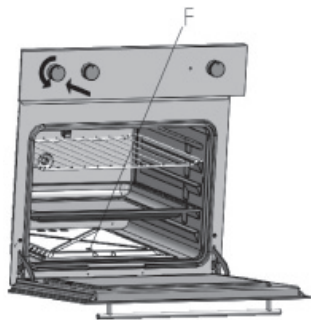
# PALNIK PIEKARNIKA

**! Uwaga!**  
Dzięki obecności wyłącznika bezpieczeństwa, włączenie palnika jest możliwe jedynie przy całkowicie otwartych drzwiach.

## ZAPŁON PALNIKA

Należy całkowicie otworzyć drzwi piekarnika, lekko nacisnąć pokrętkę termostatu i przekręcić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję 260°.

Wcisnąć pokrętkę do oporu, aby włączyć automatyczny zapłon palnika. Upewnić się, że w palniku jest płomień i wydobywa się z otworu «F». Podczas pierwszego użycia niewykluczone, że zajdzie potrzeba kilkakrotnego włączania palnika z powodu powietrza zalegającego w przewodach gazowych. Jest to normalne zjawisko.



Po włączeniu palnika grilla, przez 3-5 sekund trzymać wciśniętą pokrętkę, co pozwoli rozgrzać się termoparze i utrzymać zawór bezpieczeństwa otwartym. W ten sposób palnik zostanie włączony. Ustawić pokrętkę termostatu na pożądaną temperaturę.

Aby uproszczyć znalezienie położenia minimum, w termostacie znajduje się blokada w tym położeniu.

Aby wyłączyć palnik z pozycji minimum wystarczy nacisnąć pokrętkę i przekręcić je do położenia 0.

Podczas korzystania z palnika piekarnika nie można włączyć palnika grilla.

Palnik wyposażony jest w zawór bezpieczeństwa blokujący ujście gazu, gdyby zgasł płomień.

Długotrwałe i intensywne eksploatowanie urządzenia wymaga dodatkowego wentylowania pomieszczenia poprzez otwarcie okna lub za pomocą wentylacji mechanicznej (wentylatora elektrycznego).

**! Uwaga!**  
Piekarnik nie służy do ogrzewania pomieszczeń lub otoczenia i nigdy nie może być w tym celu wykorzystywany.

## WENTYLATOR OBWODOWEGO SYSTEMU CHŁODZENIA

Wszystkie modele wyposażone są w tzw. wentylator tangencjalny, wykorzystywany do chłodzenia panelu sterowania i uchwyty drzwiczek. Wentylator zaczyna pracować po kilku minutach po rozpoczęciu pieczenia, gdy piekarnik osiągnie pożądaną temperaturę (czas jest różny w zależności od modelu) i zapobiega przegrzaniu się obudowy piekarnika. Proces wydostawania się gorącego powietrza spod panelu sterowania trwa także po wyłączeniu piekarnika, aż temperatura nie obniży się do bezpiecznego poziomu.

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

## ZALECENIA OGÓLNE



### Uwaga!

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych odłączyć urządzenie od zasilania!**

Nie czyścić piekarnika za pomocą myjki parowej.

Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używać szorstkich, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą porysować albo uszkodzić ich powierzchnię lub szybę.

Nie używać środków zawierających kwasy (np. odkamieniacze), gdyż mogą uszkodzić części emaliowane.

Przed przystąpieniem do czyszczenia elementów wewnętrznych piekarnika wyłączyć jego elementy grzejne i poczekać aż jego wnętrze ostygnie.

Szczególnie ostrożnie postępować z elementami grzejnymi grilla, gdyż mogą być bardzo gorące.

Zachować ostrożność podczas czyszczenia gorących elementów mokrą ściereczką lub gąbką, aby uniknąć poparzenia

Należy pamiętać, że niektóre środki myjące przy kontakcie z gorącymi powierzchniami wydzielają szkodliwe opary.

## OKRESOWE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

Regularnie sprawdzać stan uszczelek gumowych umieszczonych na całym obwodzie drzwi piekarnika. Zapewniają one prawidłowe funkcjonowanie urządzenia. Zauważone uszkodzenie uszczelki zgłosić w autoryzowanym punkcie serwisowym.

Termostat gazowy wymaga okresowego smarowania. Czynności tych może dokonać tylko wykwalifikowany personel.

## CZYSZCZENIE POWIERZCHNI

Części emaliowane lub ze stali nierdzewnej powinny być traktowane ze szczególną ostrożnością.

Do ich czyszczenia używać wody lub specjalnych środków usuwając nadmiar wilgoci za pomocą miękkiej ściereczki.

Nie stosować środków ściernych.

Jeśli na emaliowanych elementach powstaną zacieki, do ich usuwania używać gąbki z tworzywa sztucznego zamoczonej w gorącej wodzie i occie.

Resztki jedzenia, oleju, cukru, tłuszczu najlepiej usuwać zaraz po wyłączeniu piekarnika. W przeciwnym wypadku ich usunięcie będzie trudniejsze. Zaleca się przeprowadzanie czyszczenia wnętrza piekarnika, gdy jest ono jeszcze ciepłe – ułatwia to pracę chyba, że producent środka do czyszczenia zaleca stosowanie go na zimną powierzchnię.

Z uwagi na rosnącą liczbę produktów na rynku nie można sporządzić wykazu odpowiednich środków do czyszczenia urządzeń. Należy dokładnie zapoznać się z instrukcjami producenta, żeby sprawdzić możliwość użycia środka myjącego.

## ZAKŁÓCENIA W FUNKCJONOWANIU



### Uwaga!

**W przypadku wystąpienia nieprawidłowości w funkcjonowaniu piekarnika należy natychmiast skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym.**

Obecność którejkolwiek z wymienionych poniżej oznak uważa się za nieprawidłowe funkcjonowanie i wymaga interwencji specjalisty:

- Płomień ma żółtą koronę.
- Występują problemy z zapłonem palnika.
- Palniki się nie wyłączają.
- Palniki wyłączają się bez powodu.
- Występują trudności w przekręcaniu zaworu termostatu.



### Wskazówka:

Należy regularnie sprawdzać prawidłowość funkcjonowania zaworów termostatu i pokręteł.

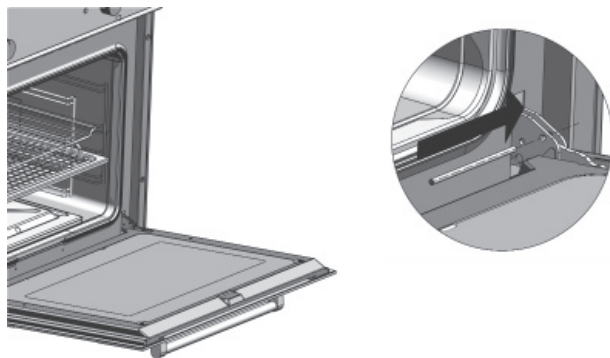
# ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

- ! UWAGA!**  
Montaż drzwi musi być przeprowadzany poprawnie i ze szczególną ostrożnością. W przeciwnym wypadku nieprawidłowo wykonany montaż może spowodować, że drzwi odłączą się od piekarnika i upadną na podłogę.

## ZDEJMOWANIE DRZWI

Do zdjęcia drzwi potrzebne są specjalne bolce (nie wchodzą w skład kompletu z urządzeniem, można użyć podobnych). Aby zdjąć drzwi należy dokonać następujących czynności:

- 1) nieznacznie opuścić drzwi na dół, po czym w obydwu zawiasy włożyć bolce (nie są dołączone do piekarnika, można użyć podobnych)
- 2) chwycić drzwi oburącz z prawej i lewej strony i delikatnie wyjąć drzwi.



- ! UWAGA!**  
Drzwi piekarnika są wyposażone w zawiasy, które są zablokowane w pozycji „otwarte” za pomocą bolców utrzymujących je w odpowiednim położeniu. W żadnym wypadku nie można usuwać bolców, jeśli drzwi są zdjęte z piekarnika.

- ! UWAGA!**  
Usunięcie bolców przy zdjętych drzwiach wywoła natychmiastową pracę sprężyn i gwałtowne przyciągnięcie zawiasów, co z kolei może być przyczyną wywołania obrażeń. Zaleca się używanie rękawic ochronnych podczas wymiany drzwi oraz trzymanie rąk z dala od zawiasów drzwi.

## ZAKŁADANIE DRZWI

Aby zamontować drzwi należy wykonać następujące czynności:

1. zlokalizować położenie dwóch trójkątnych otworów w przedniej dolnej części piekarnika;
2. chwycić drzwi oburącz z prawej i lewej strony w taki sposób, aby ich zewnętrzna strona (z uchwytem) była skierowana w kierunku podłogi;
3. wstawić zawiasy w trójkątne otwory;
4. przed opuszczeniem drzwi upewnić się, że zostały prawidłowo zamocowane, aby uniknąć ich upadkowi!
5. aby w wygodny sposób móc usunąć bolce z zawiasów należy nieznacznie obniżyć drzwi w dół, jedną ręką przytrzymać drzwi za uchwyt, a drugą wyjąć obydwie bolce z zawiasów.

Dla bezpieczeństwa do czynności tej można użyć szczypiec (nie są dołączone do urządzenia).

- ! UWAGA!**  
Bolce usunąć tylko wtedy, gdy zawiasy są mocno przytwierdzone do obydwu otworów piekarnika.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWIČEK PIEKARNIKA

6. powoli zamknąć drzwi i upewnić się, że po zamknięciu znajdują się one we właściwym miejscu w zagłębieniu między bocznymi krawędziami;
7. podczas transportu piekarnika należy wykorzystywać styropianową przekładkę znajdującą się między drzwiami i podstawką lub rusztem.



### **UWAGA!**

**Z piekarnika nie można korzystać, jeśli są w nim nieprawidłowo zamontowane drzwi, to znaczy jeśli nie zamykają się do końca lub jeśli są położone nierówno w stosunku do krawędzi bocznych. W razie konieczności należy zwrócić się o pomoc do autoryzowanego punktu serwisowego.**



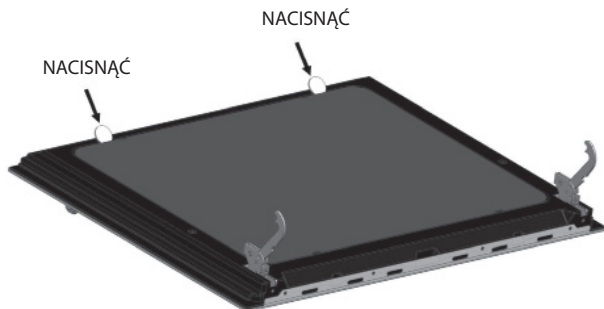
### **UWAGA!**

**Jeśli piekarnik nie jest zamontowany w meblach, może przechylić się pod ciężarem otwartych drzwi. Należy podjąć odpowiednie kroki, aby zapobiec przewróceniu się piekarnika.**

# WYJMOWANIE I WSTAWIANIE WEWNĘTRZNEJ SZYBY DRZWIWEK

## DLA MODELI OMBB63, OGBB65, OMMB66, OGMB65, OMRB66, OGRB65

Aby wyjąć wewnętrzną szybę, należy włożyć dwie monety, o średnicy około 25 mm i grubości 2 mm pomiędzy drzwi piekarnika a szybę i nacisnąć na nie w kierunku zewnętrznej krawędzi piekarnika do momentu, aż puszczą zaczepy.

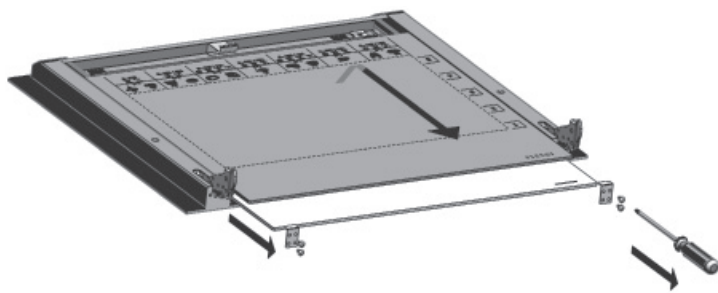


Aby włożyć szybę na miejsce, należy najpierw umieścić zaciski w odpowiednich wgłębieniach w szybie, a następnie wstawić szybę do wewnętrznej stronie drzwi i dociskać tak długo każdy zacisk, aż szyba zostanie przymocowana do drzwi.



Aby wyjąć wewnętrzną szybę nie ma potrzeby zdejmowania drzwi z zawiasów.

## DLA MODELI OMHE66



### Uwaga!

**Aby wyjąć wewnętrzną szybę w piekarnikach tego typu, należy najpierw zdjąć drzwi piekarnika (patrz rozdział «Zdejmowanie i zakładanie drzwi piekarnika»).**

Aby wyjąć szybę wewnętrzną, należy zdjąć drzwi (patrz rozdział „Zdejmowanie i zakładanie drzwi piekarnika”. Za pomocą śrubokręta odkręcić uchwyty trzymające szybę w dolnej części drzwi i wyciągnąć szybę.

Aby zamontować szybę na swoim miejscu, należy wykonać tę samą procedurę w odwrotnej kolejności.



### Wskazówka:

Ponieważ procedura demontażu i montażu szyby wymaga pewnych umiejętności, zaleca się wykonać te czynności tylko wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne. Czynności te powinny być zlecone specjalistom.



# SYSTEM KATALITYCZNEGO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW

Wszystkie piekarniki freggia wyposażone są w system katalitycznego czyszczenia, jednakże jego konstrukcja może być różna dla różnych modeli.

Czyszczenie katalityczne – to nowoczesna i wysokowydajna technologia, która pomaga w utrzymaniu czystości piekarnika. Zanieczyszczenia, które osadzają się na panelach katalitycznych wypalają się w warunkach wysokiej temperatury (200 °C i więcej) i mogą być łatwo usunięte z ochłodzonej powierzchni.

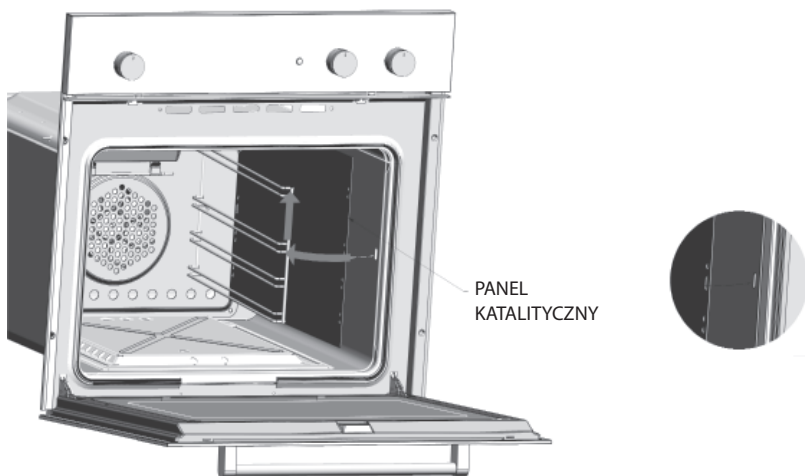
Panele katalityczne nie wymagają szczególnych zabiegów podczas całego okresu użytkowania urządzenia.

Wszystkie piekarniki Freggia posiadają samoczyszczący tylny panel katalityczny ułatwiający zabiegi pielęgnacyjne w najbardziej niedostępnych miejscach piekarnika. Niektóre modele posiadają dodatkowo boczny system katalitycznego czyszczenia.

★ Firma Freggia Sp. z o.o. udziela dożywotniej gwarancji na system katalitycznego czyszczenia piekarników\*

★ W niektórych modelach piekarników istnieje możliwość dodatkowego wyposażenia ich w boczne panele katalityczne.

Aby wyjąć boczne panele czyszczące należy najpierw zdjąć boczne drabinki. Następnie wyjąć boczny panel katalityczny w sposób pokazany na rysunku.



➔ Wskazówka:  
Aby zamówić panele katalityczne odwiedź stronę internetową [www.freggia.com](http://www.freggia.com) lub zadzwoń na infolinię serwisową.

\*dożywotnia gwarancja dotyczy cyklu życia produktu

# ZDEJMOWANIE BOCZNYCH DRABINEK

★ Dana opcja dostępna jest tylko dla niektórych modeli.

! **Uwaga!**  
Wszelkich czynności związanych ze zdejmowaniem bocznych drabinek można dokonywać jedynie na **zupełnie ochłodzonym piekarniku**.

Drabinki boczne mocowane są do obudowy piekarnika za pomocą specjalnych haczyków. Aby zdjąć drabinki boczne należy unieść je najpierw lekko do góry i odciągnąć przednią krawędź od ścianki piekarnika aby wyjąć haczyk z otworu.



Następnie wyjąć tylny zaczep bocznej drabinki z otworu w ściance piekarnika i usunąć drabinę.



W analogiczny sposób zdjąć drabinę z drugiej ścianki piekarnika.

Aby zamontować drabinki boczne na swoim miejscu należy najpierw zamocować tylne uchwyty drabinek w podłużnych otworach na ściankach piekarnika, a następnie umieścić przednie haczyki w otworach umiejscowionych z przodu i kilkakrotnie opuścić drabinki.

➔ **Wskazówka:**  
Drabinki boczne piekarnika można myć w zmywarce.

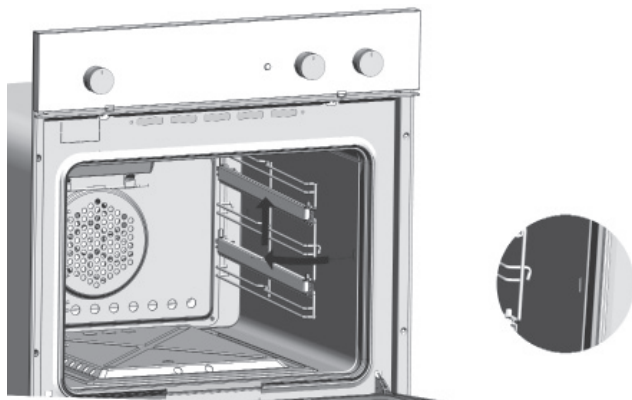
# MONTAŻ PROWADNIC TELESKOPOWYCH

**!** **Uwaga!**  
Przed montażem prowadnic teleskopowych należy zdjąć z nich folię ochronną.

**★** Dana opcja jest dostępna jedynie dla niektórych modeli.

Obydwie prowadnice należy zamocować wewnątrz piekarnika za pomocą haczyków, które montuje się w odpowiednich otworach.

Komplet prowadnic teleskopowych składa się z jednej lewej i jednej prawej prowadnicy (każdą z nich montuje się z odpowiedniej strony piekarnika). Aby określić, która z prowadnic to lewa, a która prawa najlepiej położyć je na jakiejś powierzchni w taki sposób żeby haczyki były opuszczone na dół, a przesuwające się szyny wysuwały się z piekarnika w kierunku drzwi.



Należy wykonać następujące czynności:

- 1) Określić położenie dwóch profilowanych otworów w wewnętrznej powierzchni prawej ścianki piekarnika
- 2) Umocować tylne uchwyty prawej prowadnicy w podłużnych otworach na ścianie piekarnika, a następnie zamontować przednie haczyki w przednich otworach i kilkakrotnie opuścić w dół prowadnicę.
- 3) wykonać wszystkie czynności wymienione w punkcie 2) dla lewej prowadnicy.

## MONTAŻ WEWNĘTRZNEGO RUSZTU NA PROWADNICACH TELESKOPOWYCH

Wysunąć z piekarnika dwie wysuwane prowadnice. Umieścić na nich poziomo ruszt i zwrócić uwagę, żeby był zaczepiony między dwoma wystającymi sztyftami. Wsunąć ruszt do piekarnika aby sprawdzić, czy wszystko działa prawidłowo.

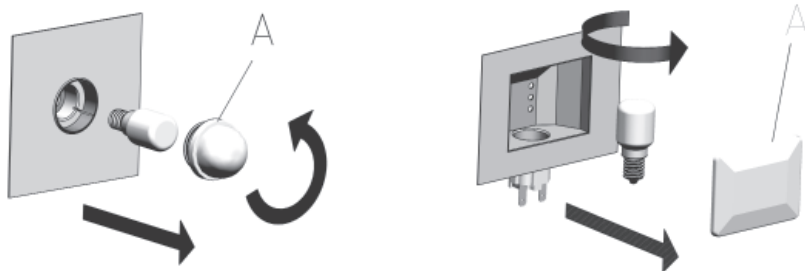
## MONTAŻ PODSTAWKI NA PROWADNICACH TELESKOPOWYCH

Wysunąć z piekarnika praktycznie na całą długość dwie równoległe szyny. Zabezpieczyć tylną część podstawki za pomocą dwóch bolców znajdujących się na bocznych prowadnicach. Ostrożnie wsunąć do końca podstawkę do piekarnika lekko podnosząc i przytrzymując jej przednią część. Upewnić się, że obydwie przednie bolce szyn znajdują się w odpowiednich otworach podstawki.

# WYMIANA ŻARÓWKI

- ! UWAGA!** Aby uniknąć porażenia prądem i/lub wyrządzenia szkody ludziom przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy przeczytać i postępować zgodnie z poniższą procedurą:

Przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że piekarnik jest odłączony od zasilania elektrycznego.



Upewnić się, że piekarnik i żarówka ostygły, a następnie zdjąć klosz A.

Nie dotykać żarówki wilgotną ściereczką, ponieważ może pęknąć.

Wymienić żarówkę na nową, odpowiadającą mocy 25W 220-230V typu E14, nadającą się do stosowania w wysokich temperaturach (do 300°C).

Jeśli pokrywa ochronna jest uszkodzona lub stłuczona, nie używać piekarnika do momentu, aż zostanie wymieniona.

- ! UWAGA!** W celu prawidłowego montażu i użytkowania produktu należy zapoznać się z danymi technicznymi umieszczonymi na tabliczce znamionowej.

- ★ Tabliczka znamionowa znajduje się na skraju wewnętrznej części piekarnika. Druga tabliczka znajduje się na okładce instrukcji.

# INSTRUKCJA MONTAŻU PIEKARNIKA W MEBLACH KUCHENNYCH

## ZALECENIA OGÓLNE

Montażem i konserwacją powinien zająć się tylko wykwalifikowany personel. Przed użyciem piekarnika należy dokładnie przeczytać instrukcję dotyczącą bezpieczeństwa zamieszczoną w przewodniku. Niewłaściwa instalacja, regulacja, kalibracja, utrzymanie i przeznaczenie może wyrządzić szkodę lub doprowadzić do obrażeń ludzi.

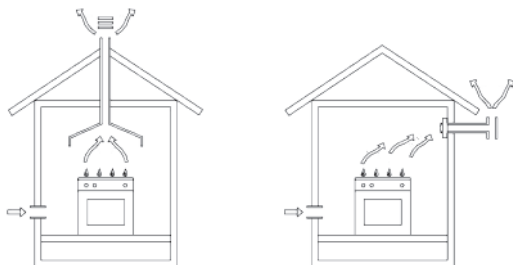
Piekarnik musi być zainstalowany według niniejszej instrukcji zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

Nie wolno podnosić, ani ciągnąć za uchwyt piekarnika. Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów na drzwiach, gdy są otwarte.

Kupujący jest odpowiedzialny za prawidłową instalację produktu. Niestosowanie się do zasad instalacji i eksploatacji skutkuje utratą gwarancji producenta na produkt.

## WENTYLACJA POMIESZCZENIA

To urządzenie może być zainstalowane i używane tylko w stale i dobrze wentylowanych pomieszczeniach posiadających bardziej wydajną wentylację, niż przewidują to normy krajowe. Taka wentylacja powinna gwarantować prawidłowe wyprowadzenie produktów spalania, cyrkulację powietrza i utrzymywanie temperatury pracy w bezpiecznych granicach.



Strumień powietrza w pomieszczeniu powinien przechodzić bezpośrednio przez otwory w ścianach zewnętrznych. Otwory te powinny mieć powierzchnię przekroju co najmniej 100cm<sup>2</sup>, żeby nie mogły być przypadkowo zatkane.

Wyprowadzenie produktów spalania powinno nastąpić przez okap podłączony do przewodów kominowych, lub bezpośrednio na zewnątrz.

W przypadku, gdy nie ma możliwości zainstalowania okapu do ściany zewnętrznej, lub w pomieszczeniu nie ma okna, instaluje się wentylator elektryczny, o ile otwory wentylacyjne w pomieszczeniu zostały wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i ich parametry odpowiadają wydajności elektrycznej dmuchawy. **Podczas korzystania z urządzenia powinien funkcjonować system wentylacji.**

## WYMAGANIA DLA MEBLI KUCHENNYCH

Meble kuchenne, w których zainstalowany będzie piekarnik powinny spełniać następujące wymagania:

- meble kuchenne mające styczność z piekarnikiem muszą posiadać odporność na temperaturę powyżej 90°C, ponieważ wysoka temperatura może doprowadzić do deformacji i/lub zniszczenia powierzchni;
- wnęka do montażu piekarnika powinna zapewnić możliwość swobodnego podłączenia przyłączy piekarnika;
- materiały stosowane do produkcji mebli kuchennych muszą być zgodne z krajowymi normami bezpieczeństwa i ochrony przeciwpożarowej.

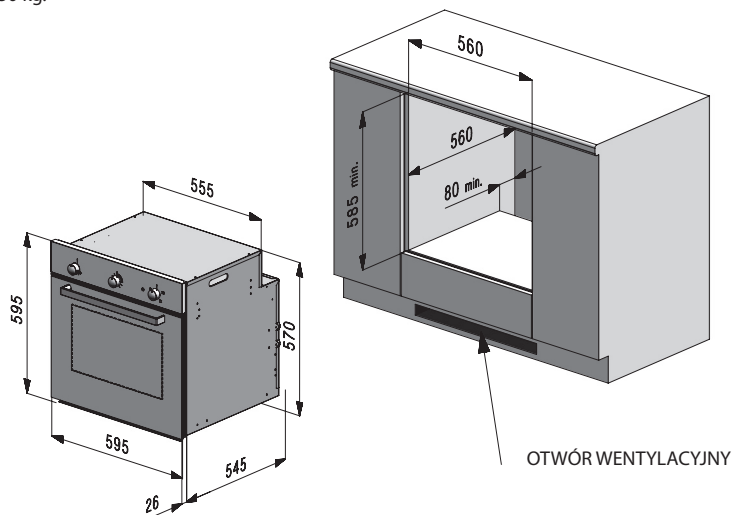
# INSTRUKCJA MONTAŻU PIEKARNIKA W MEBLACH KUCHENNYCH

## MONTAŻ PIEKARNIKA W MEBLACH KUCHENNYCH

Czynności związane z instalacją powinny być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Piekarnik może być zamontowany zarówno w słupku, jak i w szafce pod blatem mebli kuchennych.

Wymiary otworów do zabudowy piekarnika w meblach kuchennych podane są na rysunkach.

Upewnij się, że meble kuchenne, w których ma zostać zainstalowany piekarnik mogą wytrzymać ciężar co najmniej 30 kg.

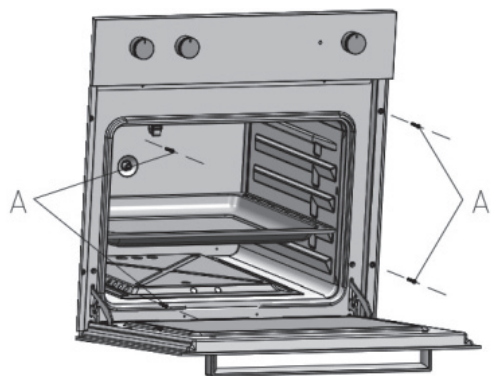


### Uwaga!

**Dla zapewnienia prawidłowego chłodzenia piekarnika należy wyciąć otwór w tylnej części szafki kuchennej, w której zostanie zamontowany piekarnik, a także w dolnej części szafki kuchennej tak, jak jest to pokazane na rysunku.**

Należy upewnić się, że piekarnik jest prawidłowo zamontowany wewnątrz mebli kuchennych.

Do mocowania piekarnika użyć wkrętów A.



# PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

## ZALECENIA OGÓLNE

**!** **Uwaga!**  
Upewnić się, że prąd elektryczny jest odłączony przed podłączeniem piekarnika do sieci.

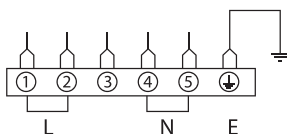
Piekarnik działa w sieci prądu jednofazowego 220–230–240 V częstotliwości 50–60 Hz za pomocą giętkiego przewodu. Sprawdzić, czy parametry domowej sieci elektrycznej odpowiadają parametrom urządzenia (patrz tabliczka na wyrobie albo tabelę charakterystycznych technicznych). Produkt jest bezpieczny tylko wtedy, gdy został w prawidłowy sposób podłączony do sieci elektroenergetycznej z niezawodnym uziemieniem i zgodnie z obowiązującymi standardami.

Aby na stałe podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej należy użyć przełącznika dwubiegunowego odpowiadającego obciążeniu z otworami o średnicy min. 3 mm dla każdego kontaktu.

W modelach, w których przewidziany jest giętki przewód, dostarczany on jest bez wtyczki. Wtyczka powinna odpowiadać obciążeniu urządzenia i obowiązującym normom.

Podczas montażu upewnić się, że przekrój kabli w gnieździe odpowiada mocy piekarnika, określonej w charakterystyce technicznej.

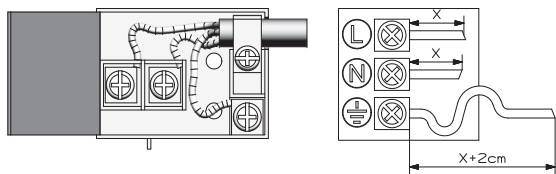
Zapewnić swobodny dostęp do miejsca podłączenia piekarnika do sieci.



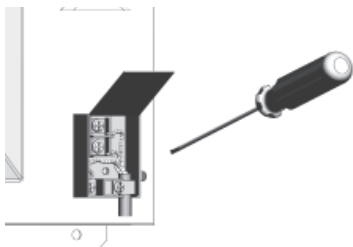
Schemat podłączenia

## PODŁĄCZENIE/WYMIANA KABLA ZASILAJĄCEGO

Podłączyć przewód do клемy fazowej L, przewód z fazą zerową – do клемy N, żółto-zielony przewód – do uziemienia. Żółto-zielony przewód powinien być dłuższy niż inne, co najmniej o 20 mm. Upewnić się, że przewód elektryczny nie przechodzi obok lub nie kontaktuje się z powierzchnią, której temperatura przewyższa 75°C.



Przewód elektryczny trzeba zamocować w skrzynce przyłączeniowej zaciskiem elektrycznym, w przeciwnym razie może się wysunąć.



# PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

## UZIEMIENIE

Montaż, podłączenie i uziemienie muszą spełniać wymagania norm europejskich oraz innych obowiązujących przepisów prawa. Piekarnik wymaga podłączenia uziemienia dla ochrony przed zwarciem lub rozpraszaniem elektrycznym. Na kablu uziemienia nie może być przełącznika.

**!** **UWAGA!**  
**ODŁĄCZYĆ PRZEWÓD ZASILAJĄCY PRZED ROZPOCZĘCIEM WYKONYWANIA CZYNNOŚCI TECHNICZNYCH.**

W przypadku wymiany kabla elektrycznego, należy wymienić go na przewód certyfikowany, zgodny z obowiązującymi standardami i dopasowany pod względem parametrów technicznych dla danego produktu.

**★** Używać tylko elastycznych przewodów:  
Dla modeli bez grilla elektrycznego – przewód typu H05RR-FH 3 x 0.75  
Dla modeli z grillem elektrycznym – przewód typu H05RR-FH 3 x 1.5



# PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO SIECI GAZOWEJ

**To urządzenie powinno być zainstalowane i pracować tylko w regularnie wietrzonych pomieszczeniach zgodnie z obowiązującymi normami.**

## ZGODNOŚĆ GAZU

Przed podłączeniem należy upewnić się, że miejscowe standardy podłączenia (rodzaj gazu i ciśnienie) i wymagania techniczne urządzenia są zgodne (patrz tabela z parametrami technicznymi). Jeśli zaś takiej zgodności nie ma, przed kontynuacją należy przeczytać punkt „**Adaptacja do różnych typów gazu**”.

## PODŁĄCZENIE DO SIECI GAZOWEJ



### Uwaga!

**Podłączenie do sieci gazowej powinno być wykonane zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi i czynności tej mogą dokonać tylko wykwalifikowani technicy z odpowiednimi uprawnieniami. Specjalista musi dokonać kontroli szczelności dokładnie śledząc procedurę opisaną poniżej.**

**Aby podłączyć piekarnik należy wykonać następujące czynności:**

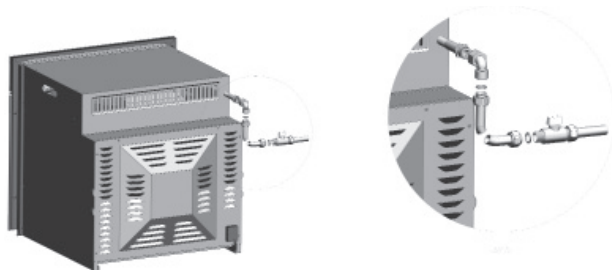
- 1) wyłączyć wszystkie kontrolne palniki i zamknąć odpowiednie zawory innych dostępnych urządzeń gazowych;
- 2) zakręcić główny zawór domowej sieci gazowej;
- 3) umieścić w łatwo dostępnym miejscu zawór kulowy między rurą gazową a piekarnikiem;
- 4) podłączyć urządzenie do sieci gazowej za pomocą elastycznego węża ze stali nierdzewnej, nie dłuższego niż 2 metry lub sztywnej rury miedzianej o odpowiedniej wielkości i należy upewnić się, że elastyczne rury metalowe nie są narażone na kontakt z ruchomymi częściami i nie ulegały uszkodzeniu. Upewnić się, że wąż łączący piekarnik z siecią gazową, a także inne tuleje nie są zanieczyszczone żadnym brudem, ani ciałami obcymi itp. Jeśli takie ciała obce wydstąpiły się z węża, to mogłyby uszkodzić zawory piekarnika;



### Uwaga!

**Podłączenie za pomocą gumowego węża jest zabronione, ponieważ nie może być zweryfikowane.**

- 5) podłączyć piekarnik do sieci gazowej zwracając szczególną uwagę na jakość połączeń węzłów z tuleją i uszczelniaczy **G**;
- 6) otworzyć główny zawór sieci gazowej. Nanieść wodę z mydłem na stawy połączeń gazowych w celu sprawdzenia szczelności;
- 7) otworzyć zawór kulowy w rurze doprowadzającej gaz do urządzenia. Jeśli pojawią się pęcherzyki powietrza delikatnie dokręcić połączenia, lub sprawdzić czy są one prawidłowo uszczelnione. Powtórz test szczelności.



Teraz można włączyć palniki kontrolne innych urządzeń gazowych.



**Uwaga! Nigdy nie używać otwartego ognia, aby sprawdzić czy nie ma wycieku gazu. Po zakończeniu testu szczelności oczyścić powierzchnię urządzenia z pozostałości substancji.**

# PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO SIECI GAZOWEJ

**!** Uwaga! Jeśli piekarnik jest połączony w zestawie z płytą gazową, to podłączenie do sieci gazowej nie powinno przechodzić przez jeden zawór kulowy. Każde z urządzeń powinno być podłączone oddzielnie za pomocą dwóch niezależnych zaworów kulowych.

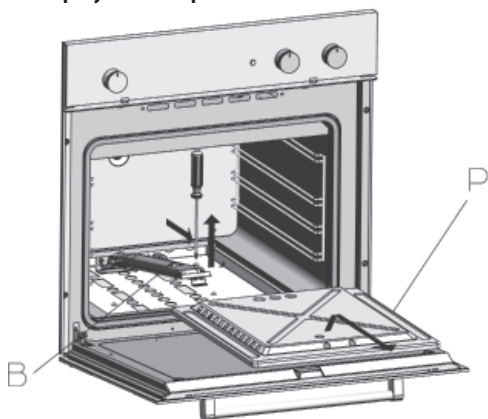
## ADAPTACJA DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU

Wszystkie modele piekarników wyposażone są w wymienne zestawy dysz dla gazu płynnego i/lub ziemnego. Dane dotyczące parametrów gazu, do którego jest przystosowany piekarnik znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia. Aby dokonać wymiany dysz i regulacji ich minimalnej wydajności należy zapoznać się z punktem «WYMIANA DYSZ».

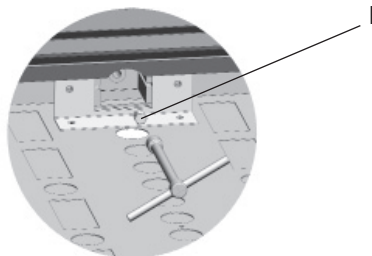
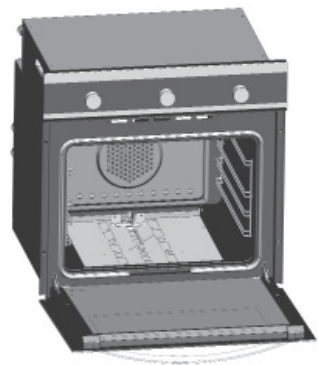
**★** Palnik piekarnika nie wymaga regulacji ilości dostarczonego powietrza, jest to palnik samoregulujący się.

## WYMIANA DYSZ

Po pierwsze należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i odłączyć dopływ gazu. Aby wymienić dyszę należy wykręcić śrubę mocującą palnik do przedniej części (w przypadku palnika piekarnika należy najpierw usunąć zdejmowaną część P). **Powoli i ostrożnie wyjąć palnik B z gniazda. Zachować ostrożność, aby nie uszkodzić termopary i kabla zapalarki.**



Następnie za pomocą klucza imbusowego poluzować na 7mm zacisk dyszy I i wymienić ją postępując zgodnie z zaleceniami w tabeli «Dane techniczne palników gazowych». Ponownie zamontować palnik, zgodnie z opisaną powyżej procedurą, ale w odwrotnej kolejności. Następnie postępować zgodnie z punktem «REGULACJA PŁOMIENIA».



# PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO SIECI GAZOWEJ

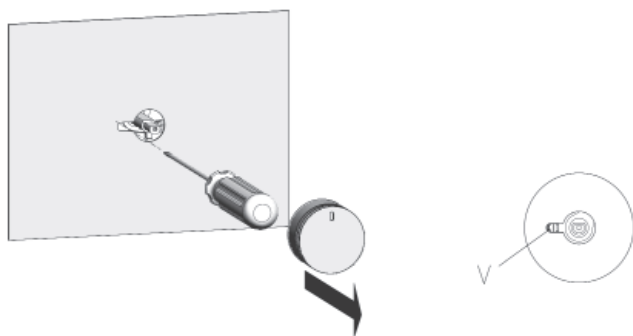
## REGULACJA PŁOMIENIA

Regulacji dokonuje się w piekarniku zamontowanym w meblach kuchennych, podłączonym do sieci elektrycznej i gazowej zgodnie z wcześniejszymi instrukcjami. Regulacji płomienia należy dokonywać każdorazowo po zmianie typu gazu, aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie palników.

W pozycji minimalnej płomień powinien być stabilny i nie włączać się przy zmianie z maksimum do minimum i odwrotnie. Wysokość płomienia w pozycji minimum powinna wynosić około 5 mm.

Aby ustawić minimum termostatu należy wykonać następujące czynności:

1. Zapalić palnik w celu ustawienia płomienia i pozostawić tak na kilka minut.
2. Obrócić pokrętkę w taki sposób, aby wskaźnik znajdował się w pozycji minimum, a następnie zdjąć pokrętkę.
3. Włożyć mały śrubokręt do otworu po lewej stronie bolca termostatu, ustawić optymalną wysokość płomienia, przykręcić lub odkręcić śrubę regulacyjną V przy zablokowanym wale.



Kilkakrotnie otworzyć i zamknąć drzwiczki piekarnika i w przypadku gaśnięcia płomienia podnieść minimum.

**! UWAGA!**  
**Wszystkie ustawienia muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego i uprawnionego specjalistę. Aby zapewnić prawidłowe i bezpieczne działanie piekarnika, urządzenie musi być prawidłowo podłączone i uziemione przez wykwalifikowanego i uprawnionego specjalistę.**

**! UWAGA!**  
**Przed rozpoczęciem prac odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.**

**→ Wskazówka:**  
Po instalacji poprosić specjalistę wykonującego podłączenie aby wskazał miejsce połączenia zaworu kulowego z siecią gazową i pokazał, w jaki sposób się go używa w razie potrzeby.

# CZĘŚCI ZAMIENNE I CZYNNOŚCI SERWISOWE

Wszystkie nasze produkty przed opuszczeniem fabryki zostały wyregulowane i przetestowane przez wykwalifikowany personel aby zapewnić im najlepsze parametry pracy.

## CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku prac konserwacyjnych używać tylko oryginalnych części. Nie naprawiać, ani nie wymieniać jakichkolwiek elementów, które nie są wymienione w niniejszej instrukcji. Wszelkie czynności serwisowe i naprawy muszą być przeprowadzane przez autoryzowany punkt serwisowy.



Wskazówka:

Części zamienne lub akcesoria można zamówić dzwoniąc na numery telefonów infolinii serwisowej: **801 007 158** - dla krajowych połączeń stacjonarnych, **222 282 158** - dla krajowych i zagranicznych połączeń komórkowych i stacjonarnych.

## CZYNNOŚCI SERWISOWE

Wszystkie czynności związane z konserwacją i naprawami urządzeń powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel.

Jeśli znajdzie konieczność przeprowadzenia czynności serwisowych i/lub wymiany części zamiennych, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym za pośrednictwem infolinii serwisowej:

**801 007 158** - dla krajowych połączeń stacjonarnych, **222 282 158** - dla krajowych i zagranicznych połączeń komórkowych i stacjonarnych.



Wskazówka:

Zaleca się zapisanie nazwy modelu i numeru seryjnego lub naklejenie na czwartej stronie okładki niniejszej instrukcji specjalnej naklejki zawierającej powyższe dane.

Podczas napraw gwarancyjnych wymagane jest przedstawienie dokumentu zakupu (faktury lub rachunku) uprawniającego do skorzystania z gwarancji.

Nieposiadanie dokumentu zakupu powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych.

- Jakiegokolwiek modyfikacje, naprawy wykonane przez obce serwisy bez autoryzacji FREDZHA Sp. z o.o. lub osoby postronne powodują utratę praw gwarancyjnych w okresie trwania gwarancji.
- Uszkodzenia mechaniczne lub uszkodzenia powstałe wskutek błędnego lub niewłaściwego użytkowania urządzenia powodują utratę praw gwarancyjnych.

Jeśli znajdzie potrzeba skontaktowania się z serwisem, prosimy dzwonić pod numer infolinii FREDZHA Sp. z o.o.:

## INFOLINIA SERWISOWA

**801 007 158** - dla krajowych połączeń stacjonarnych

**222 282 158** - dla krajowych i zagranicznych połączeń komórkowych i stacjonarnych

**222 668 108** - fax dla krajowych jak i zagranicznych połączeń

Opłata zgodna z taryfą operatora.

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy i nieścisłości powstałe w druku niniejszej instrukcji. Rysunki w tej instrukcji są jedynie orientacyjne. Producent zastrzega sobie również prawo do wprowadzania modyfikacji w produkowanych przez niego wyrobach, jeśli uzna to za niezbędne lub użyteczne, w tym także będące w interesie konsumenta, bez zmian podstawowych cech dotyczących działania i bezpieczeństwa.**

# ZAŁĄCZNIK NR 1. DANE TECHNICZNE

Model			OMBB63	OGBB65 / OGRB65	OMMB66 / OMHE66 / OMRB66	OGMB65
Ciśnienie gazu	Ziemny (G20)	mbar	20	20	20	20
	Propan-Butan (G30-31)	mbar	30-37	30-37	30-37	30-37
Dysze	Ziemny (G20)	mm	1,1	1,1	1,1	1,1
	Propan-Butan (G30-31)	mm	0,7	0,7	0,7	0,7
By-pass	Ziemny (G20)	mm	reg.	reg.	reg.	reg.
	Propan-Butan (G30-31)	mm	0,4	0,4	0,4	0,4
Moc głównego palnika gazowego		kW	2,2	2,2	2,2	2,2
Moc grilla		kW	/	2,2	/	2,2
<b>WYMIARY</b>						
Szerokość		cm	59,5	59,5	59,5	59,5
Wysokość		cm	59,5	59,5	59,5	59,5
Głębokość		cm	56	56	56	56
<b>WAGA</b>						
Brutto		kg	36,2	37,2 / 40	38,2 / 40 / 40	39,2
Netto		kg	33,5	34,5 / 37,3	35,5 / 37,3 / 37,3	36,5
<b>DANE ELEKTRYCZNE</b>						
<b>Napięcie: 220-230-240, Częstotliwość: ~ 50/60 Hz</b>						
Prąd znamionowy		A	8	0,2	8,5	0,2
Zużycie energii						
	Maksymalnie	kW	1,8	0,05	1,87	0,05
	Grill elektryczny	kW	1,8	/	1,8	/
	Oświetlenie	kW	25	25	25	25
	Wentylator tylny	kW	/	/	25	25
	Wentylator obwodowego chłodzenia	kW	25	25	25	25
	Silnik różna	kW	/	5	/	/
<b>WYMIARY WEWNĘTRZNE</b>						
Pojemność netto		l	58	58	58	58
Powierzchnia grilla		cm <sup>2</sup>	726	726	726	726
<b>POBÓR MOCY</b>						
Ziemny (G20)		l/h	210	210	210	210
Propan-butan (G30-31)		l/h	160	160	160	160

# NOTATKI



NA DŁUGIE LATA

# freggia



Instrukcję w formie elektronicznej można  
pobrać ze strony internetowej  
[www.freggia.com](http://www.freggia.com)

Miejsce na naklejkę



012