

BGH 600-520



1519811

POLSKI**Spis treści**

1. Bezpieczeństwo	36
1.1 Wyjaśnienie symboli	36
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	37
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	42
1.4 Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem	42
2. Informacje ogólne	43
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	43
2.2 Ochrona praw autorskich.....	43
2.3 Deklaracja zgodności	43
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	44
3.1 Kontrola dostawy	44
3.2 Opakowanie	44
3.3 Magazynowanie	44
4. Parametry techniczne	45
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	45
4.2 Dane techniczne.....	46
5. Instalacja i obsługa	50
5.1 Wskazówki dla instalatora	50
5.1.1 Przenoszenie urządzenia	51
5.1.2 Ustawienie	51
5.1.3 Element stabilizujący	52
5.1.4 Wentylacja pomieszczeń	53
5.1.5 Przyłącze elektryczne	54
5.1.6 Przyłącze gazowe.....	54
5.1.7 Przebrojenie na inny rodzaj gazu	55
5.1.8 Ustawienie minimalnej mocy palników gazowych.....	57
5.2 Wskazówki eksploatacyjne dla użytkownika.....	58
5.2.1 Panel obsługi	58
5.2.2 Kuchnia gazowa	59
5.2.3 Wielofunkcyjny piekarnik elektryczny.....	60
6. Czyszczenie i konserwacja.....	63
7. Usterki.....	67
8. Utylizacja.....	68



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

1.1 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



GORĄCA POWIERZCHNIA!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grośnie poparzeniem!



OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.
- Podczas eksploatacji urządzenia **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania należy odłączyć urządzenie od zasilania i zawiadomić serwis.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.
Niebezpieczeństwo uduszenia się!
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy i nie może być zanurzany w wodzie lub innych cieczach.

- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi **zagrożenie porażenia prądem elektrycznym**.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Odłączyć urządzenie od zasilania,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



ZAGROŻENIA przy zasilaniu gazem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nigdy nie używać urządzenia w przypadku usterki lub uszkodzenia oraz w przypadku podejrzenia usterki lub uszkodzenia! W takim przypadku ustawić wszystkie pokrętła regulacji gazu na „0” i zamknąć główny zawór gazu! Niezwłocznie skontaktować się z serwisem.

- W przypadku **zapachu gazu** niezwłocznie zakręcić wszystkie pokrętła regulacji gazu (na pozycję „0”) i zamknąć główny zawór gazu.

Nie używać otwartego ognia! Nie palić papierosów!

Nie uruchamiać żadnych elektrycznych przełączników!

Nie używać żadnych urządzeń elektrycznych!

Nie telefonować z tego budynku, – niezależnie, czy jest to telefon stacjonarny czy komórkowy!

Zadbać o wystarczające przewietrzenie danych pomieszczeń: otworzyć szeroko wszystkie drzwi i okna!

Zawiadomić natychmiast dostawcę gazu, telefonując do niego na zewnątrz danego budynku!

- Regularnie kontrolować szczelność urządzenia. **Nigdy** nie używać w tym celu otwartego ognia, lecz tylko mydlin (środek do wykrywania nieszczelności).
- Podczas eksploatacji dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia, ani bawić się w jego pobliżu.



GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo poparzenia!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas pracy obudowa, palniki gazowe, ruszty, a także piekarnik elektryczny, silnie się nagrzewają. Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko przewidzianych do tego celu uchwytów i elementów obsługi.
- Także po wyłączeniu powierzchnia urządzenia pozostaje jeszcze przez dłuższy czas gorąca, dlatego przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
- Nie używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, np. firanek lub pod wiszącymi szafkami.
- Przegrzane tłuszcze i oleje szybko się zapalają! Dlatego w żadnym wypadku nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru w trakcie przygotowywania potraw w tłuszczu lub oleju (np. frytki)!
- **Nigdy** nie czyścić urządzenia przy pomocy łatwopalnych cieczy. Opary mogą wywołać pożar lub eksplozję.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności prowadzących do zwalczenia ognia, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i zamknąć główny zawór gazu.

Ostrzeżenie! Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy wtyczka jest podłączona do gniazdka. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegolwiek roszczenia wobec producenta i/lub jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi.

Kuchnia gazowa z wielofunkcyjnym piekarnikiem jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania odpowiednich potraw.

1.4 Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem

Każde inne użytkowanie niż wymienione w punkcie **1.3 „Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem”** uznane jest jako niezgodne z przeznaczeniem i zabronione.

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do ciężkich szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w tej instrukcji. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Wszelka ingerencja w urządzenie, także jego montaż oraz prace konserwacyjne, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń!

2. Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



OSTROŻNIE!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

2.3 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

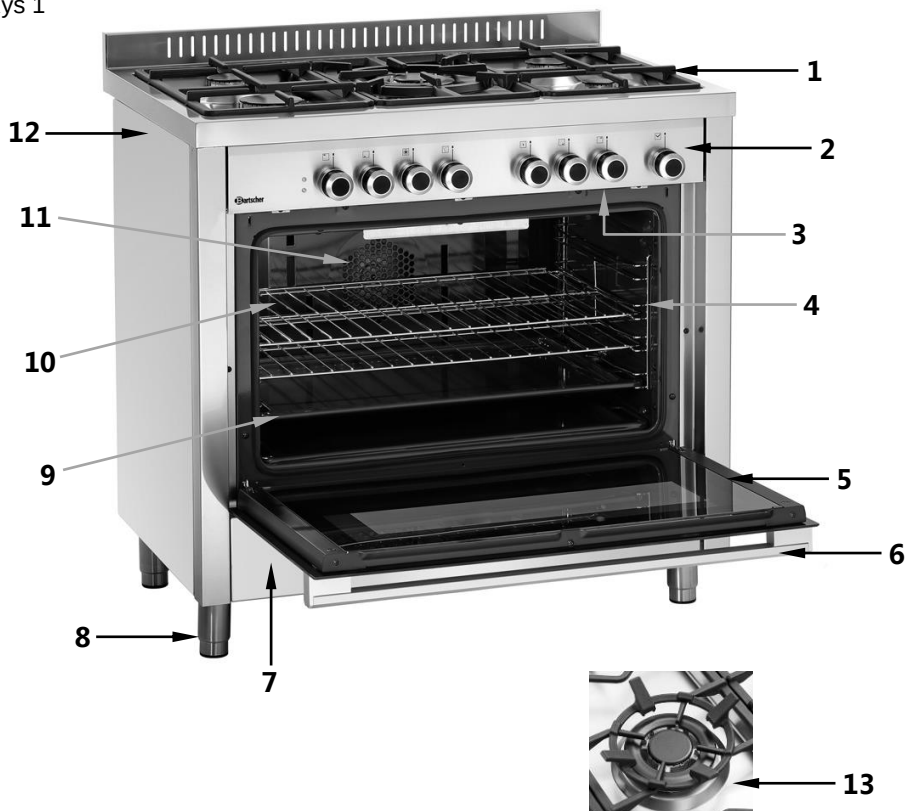
Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia

Rys 1



- | | | | |
|---|--------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Pole grzewcze | 8 | Nóżki z regulacją wysokości (4x) |
| 2 | Panel obsługi | 9 | Blacha do pieczenia (1x) |
| 3 | Oświetlenie piekarnika | 10 | Ruszt (2x) |
| 4 | Prowadnice do półek (4x) | 11 | Wentylator |
| 5 | Drzwi szklane piekarnika | 12 | Obudowa |
| 6 | Uchwyt szklanych drzwi | 13 | Palnik gazowy (5x) |
| 7 | Schowek | | |

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Kuchnia gazowa BGH 600-520
Nr art.:	1519811
Materiał:	Stal nierdzewna, komora piekarnika: emaliowana
Wersja:	▪ Rodzaj zasilania: gazowe/elektryczne Kuchnia gazowa: ▪ Rodzaj pól grzewczych: gaz ▪ Ilość pól grzewczych: 5 ▪ Układ pól grzewczych: 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3,8 kW ▪ Wielkość pól grzewczych: 4 x 230 x 270 mm, 1 x Ø 350 mm ▪ Rodzaj gazu: - Gaz ziemny typ H (wysokokaloryczny), (20 mbar) - Dysze na gaz propan (50 mbar) i na gaz ziemny typ L (niskokaloryczny) (20 mbar) dołączone do zestawu ▪ Palniki gazowe: - palnik jednopierścieniowy / palnik trójpierścieniowy - rodzaj zapłonu: elektroniczny zapłon jednoręczny - z zabezpieczeniem zapłonu - zabezpieczony termoelektrycznie Piekarnik wielofunkcyjny: ▪ Rodzaj piekarnika: elektryczny ▪ Pojemność piekarnika: 104 litry ▪ Funkcje piekarnika: - Termoobieg - Grill - Grill + grzałka górna - Grill + grzałka górna + wentylator - Grzałka dolna + wentylator - Grzałka górna / dolna - Rozmrażanie ▪ Zakres temperatur: 60 °C do 250 °C ▪ Ilość par przewodnic: 4 ▪ Odstęp pomiędzy parami przewodnic: 70 mm

Nazwa	Kuchnia gazowa BGH 600-520
Nr art.:	1519811
Wersja:	▪ Właściwości piekarnika: - Podwójnie przeszklone drzwi - Timer (5 - 55 min.) - Oświetlenie piekarnika Właściwości urządzeń: ▪ Odciąg oparów ▪ Typ: urządzenie stojące ▪ Nóżki z regulacją wysokości: tak ▪ Regulowana wysokość: 850 x 900 mm ▪ Ruszty żeliwne ▪ Schowek pod piekarnikiem: szer. 660 x gł. 450 x wys. 120 mm
Moc przyłączeniowa gazu:	11,3 kW
Moc przyłączeniowa piekarnika:	2,495 kW / 230 V 50/60 Hz
Wymiary urządzenia:	szer. 900 x gł. 600 x wys. 850 mm
Wymiary piekarnika:	szer. 690 x gł. 400 x wys. 340 mm
Waga:	64 kg
Akcesoria:	2 ruszty, 1 blacha do pieczenia

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Tab. 1 Zastosowanie kategorii gazu w różnych krajach

Kraj docelowy		Kategorie	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
AL	Albania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	Austria	I _{2H}	G20	20
BE	Belgia	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bułgaria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Szwajcaria	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Cypr	II _{2H3B/P} I _{3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G30/G31 G20	20 - 30/30 30/30 20
CZ	Republika Czeska	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Niemcy	II _{2ELL3B/P} I _{2E}	G20 G20	20 20
DK	Dania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Hiszpania	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finlandia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Francja	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Wielka Brytania	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Grecja	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	Węgry	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IE	Irlandia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islandia	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Włochy	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Litwa	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	Luksemburg	I _{2E}	G20	20
LV	Łotwa	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Kraj docelowy		Kategorie	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
MK	Macedonia	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NL	Holandia	I _{2L} II _{2L3B/P} II _{2EK3B/P}	G25 G25 - G30/G31 G20 - G25.3 - G30/G31	25 25 - 30/30 20 - 25 - 30/30
NO	Norwegia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Polska	I _{2E}	G20	20
PT	Portugalia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Rumunia	II _{2E3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30
SE	Szwecja	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Słowenia	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
SK	Słowacja	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
TR	Turcja	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30

W przypadku odchyień od podanych wartości nie jest gwarantowane poprawne działanie urządzenia ani jego prawidłowe uruchomienie.

Tab. 2 Właściwości dysz i palników

Palnik (Ø w mm)	Rodzaj gazu		Ciśnienie gazu (mbar)	Oznaczenie dysz (1/100 mm)	Zużycie gazu	Moc (kW)	
						MAX	MIN
Palnik pomoc- niczy Ø 55	Gaz płynny	G30/G31	50	43	73 g/h	1,00	0,30
			28-30/37	52			
	Gaz ziemny	G20	20	72 x	95 dm ³ /h		
		G25		77	111 dm ³ /h		

Palnik (Ø w mm)	Rodzaj gazu		Ciśnienie gazu (mbar)	Oznaczenie dysz (1/100 mm)	Zużycie gazu	Moc (kW)	
						MAX	MIN
Normalny palnik Ø 75	Gaz płynny	G30/G31	50	58	127 g/h	1,75	0,44
			28-30/37	68			
	Gaz ziemny	G20	20	98	167 dm³/h		
		G25		100	194 dm³/h		
Mocny palnik Ø 100	Gaz płynny	G30/G31	50	75 S	218 g/h	3,00	0,75
			28-30/37	88			
	Gaz ziemny	G20	20	116	286 dm³/h		
		G25		134	332 dm³/h		
Palnik trójpierścieniowy Ø 130	Gaz płynny	G30/G31	50	77	277 g/h	3,80	1,80
			28-30/37	98			
	Gaz ziemny	G20	20	137	363 dm³/h		
		G25		152	421 dm³/h		

5. Instalacja i obsługa

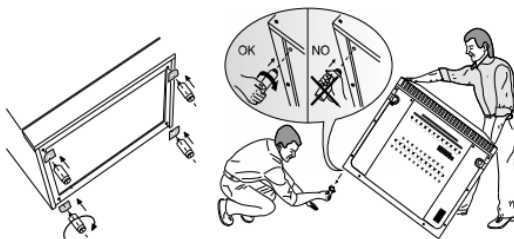
5.1 Wskazówki dla instalatora



OSTRZEŻENIE!

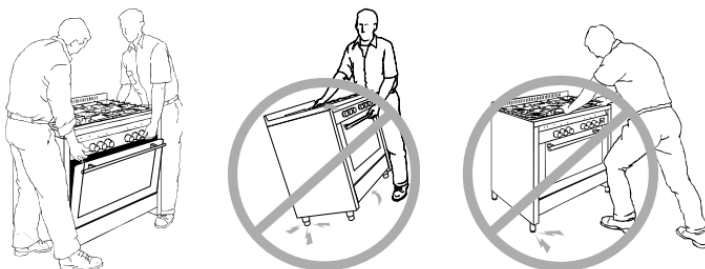
Wszystkie prace instalacyjne, przyłączeniowe i konserwacyjne związane z urządzeniem, mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanego technika z uprawnieniami, zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska.
- Zamontować załączone nóżki, wkręcając je w przygotowane do tego otwory pod urządzeniem (rys. 2)



Rys. 2

5.1.1 Przenoszenie urządzenia



Rys. 3

- Urządzenie może być przenoszone tylko przez dwie osoby.
- Nie podnosić urządzenia za uchwyt piekarnika, lecz otworzyć drzwi piekarnika i chwycić urządzenie za górną część komory piekarnika (rys. 3).
- Nigdy nie przesuwac ani nie ciągnąć urządzenia.

5.1.2 Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Postawić urządzenie na mocnej, suchej, równej, odpornej na wodę i wysokie temperatury powierzchni, która wytrzyma ciężar urządzenia przy jego maksymalnym obciążeniu produktami przeznaczonymi do obróbki cieplnej.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.
- Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia i dobra cyrkulacja powietrza.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych. Zachować odstęp co najmniej **150 mm** do ścian bocznych i do ściany z tyłu. Pomiedzy powierzchnią urządzenia a powierzchniami poziomymi znajdującymi się nad urządzeniem należy zachować odstęp co najmniej **750 mm**.
- Jeśli nie jest możliwe zachowanie takich odstępów, konieczne jest zamocowanie materiałów zabezpieczających (np. folie z odpornego na wysokie temperatury materiału), które wytrzymają temperaturę przynajmniej **65 °C**.
- Regulując wysokość nóżek należy urządzenie wypoziomować i ustawić jego wysokość. Znaczne różnice wysokości lub pochylenia mogą wpływać negatywnie na działanie urządzenia.
- **Nigdy** nie stawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.

- Przed uruchomieniem zdjąć folię ochronną z urządzenia. Folię należy zdejmować powoli, aby nie pozostawiać resztek kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

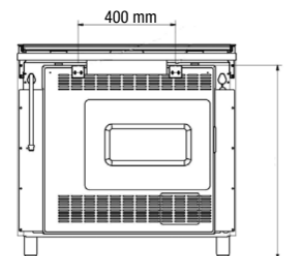
5.1.3 Element stabilizujący



WSKAZÓWKA!

Aby uniknąć możliwości przechylenia się urządzenia do przodu, należy przymocować tylny element stabilizujący. Potrzebne kątowniki, dyble i śruby są załączone do urządzenia.

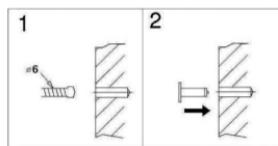
- Na tylnej stronie urządzenia znajduje się ścianka osłonowa piekarnika. Należy dokładnie zmierzyć odległość H od najwyższego punktu ścianki osłonowej do podłogi (A).



A

Rys. 4

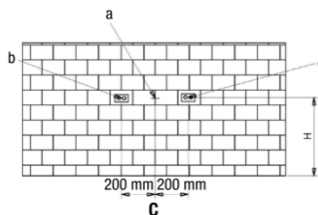
- Wykorzystać zmierzoną wartość H, aby na ścianie, przy której będzie instalowane urządzenie oznaczyć miejsca otworów do wywiercenia na dyble (B).



B

Rys. 5

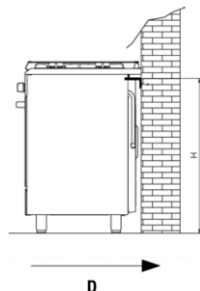
- Oznaczyć na ścianie również środek kuchenki, na tej samej wysokości jak zmierzona uprzednio wartość H (C).
- Wywiercić otwory w ścianie.



C

Rys. 6

- Teraz zamontować obydwa wsporniki dystansowe w odległości 400 mm (200 mm od środka), każdy za pomocą 2 śrub i umieścić kuchenkę pod ścianą pod obydwooma wspornikami **(D)**.



Rys. 7

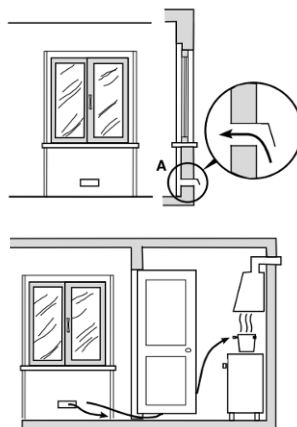
5.1.4 Wentylacja pomieszczeń



OSTROŻNIE!

Zgodnie z przepisami urządzenie to może być instalowane i użytkowane tylko w stale wentylowanych pomieszczeniach, co pozwala zapobiec niedopuszczalnemu gromadzeniu się w pomieszczeniu produktów spalania, które są szkodliwe dla zdrowia.

- Pomieszczenie, w którym zostanie zainstalowane urządzenie **musi** mieścić tyle powietrza, ile go potrzeba do przepisowego spalania gazu. Do prawidłowego spalania wymagany dopływowy strumień powietrza **nie może być mniejszy niż 2 m³/h na kW** znamionowej mocy urządzenia (patrz tabliczka znamionowa na urządzeniu).
- Powietrze musi być pozyskiwane bezpośrednio z zewnątrz poprzez stale otwarte szczeliny lub kanały nawiewne połączone z obszarem czystego powietrza.



Rys. 8

5.1.5 Przyłącze elektryczne



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia! Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!

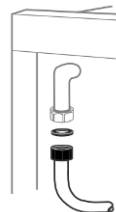
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej.
Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.
- Podłączenie do instalacji zasilania elektrycznego musi być zgodne z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Urządzenie jest wyposażone w przewód 3 x 1,5 mm² z wtyczką.
- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie 16A. Podłączać urządzenie tylko bezpośrednio do pojedynczego gniazda zasilającego ze stykiem ochronnym; nie stosować żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była łatwo dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.

5.1.6 Przyłącze gazowe

- Urządzenie jest odebrane i przygotowane fabrycznie do pracy z rodzajem gazu podanym na tabliczce znamionowej. Przed instalacją należy sprawdzić, czy lokalne zasilanie gazem (typ gazu i ciśnienie) jest zgodne z domyślnym ustawieniem urządzenia.
- W miejscach instalacji dostępnych publicznie należy przestrzegać przepisów dot. zapobiegania wypadkom oraz norm bezpieczeństwa w sytuacji ognia i paniki.
- Przy przyłączy gazu musi być zainstalowany atestowany zawór odcinający gaz, w łatwo dostępnym miejscu pomiędzy siecią doprowadzającą gaz a urządzeniem, aby w razie potrzeby móc w każdej chwili przerwać dopływ gazu.
- Przyłącze znajduje się z tyłu urządzenia.
- Przyłącze do sieci gazowej lub do butli gazowej może być wykonane przy zastosowaniu różnych przewodów (wąż metalowy lub gumowy).

Przyłącze za pomocą węża metalowego

- Wąż jest podłączony do gwintowanego złącza z tyłu urządzenia, w którym znajduje się uszczelka (rys. 9).
- Długość węża może wynosić maksymalnie 2 metry.
- Upewnić się, że wąż nie może się zetknąć z gorącymi elementami piekarnika.
- Wąż metalowy należy zamontować tak, aby nie mógł się on skręcić ani naciągnąć. Wolno stosować tylko takie obejmy węzowe, które odpowiadają przepisom instalacyjnym.



Rys. 9

Podłączanie do butli gazowej

W przypadku podłączania do butli gazowej, należy ją wyposażyć w reduktor ciśnienia, a przyłącze wykonać zgodnie z krajowymi przepisami instalacyjnymi. W przypadku podłączania do butli gazowej należy uwzględnić:

- wąż do przyłącza gazowego nie może być dłuższy niż 1 m;
- przyłącze reduktora ciśnienia musi być skierowane na zewnątrz;
- wąż nie może dotykać gorących powierzchni urządzenia (tylna strona kuchni, górna powierzchnia kuchni, piekarnik itd.);
- butla z gazem musi być ustawiona tak, aby nie dotykała ścianki graniczącej z piekarnikiem;
- Po zakończeniu gotowania/pieczenia zawsze należy zakręcać zawór butli gazowej.



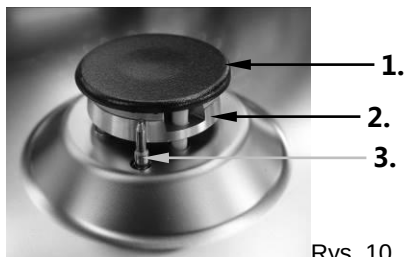
OSTROŻNIE!

Po instalacji należy sprawdzić, czy przyłącza są dobrze przymocowane. W celu sprawdzenia szczelności instalacji gazowej nigdy nie należy używać płomienia, lecz roztworu mydła.

5.1.7 Przebrojenie na inny rodzaj gazu

- Urządzenie zostało przystosowane i zatwierdzone do pracy z rodzajem gazu podanym na tabliczce znamionowej (gaz ziemny).
- W razie potrzeby urządzenie można przystosować do innego rodzaju gazu, do tego celu wymagane są specjalne dysze i ustawienia. Zakres dostawy obejmuje dysze do przebrojenia na gaz płynny.
- W przypadku ewentualnego przebrojenia urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego i przejściowo zamknąć dopływ gazu.

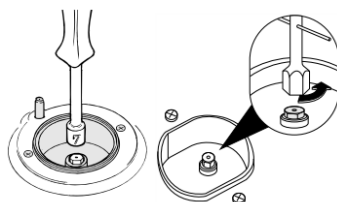
- W przypadku zmiany dysz należy uwzględnić poniższe zalecenia:



Rys. 10

1. Oślonę palnika
2. Korpus palnika
3. Termoelement

- zjąć ruszty z powierzchni do gotowania;
- zjąć osłonę palnika z korpusu palnika;
- wykręcić dyszę za pomocą klucza 7 mm;
- wyjętą dyszę zastąpić dyszą, która jest przewidziana dla odpowiedniego rodzaju gazu;

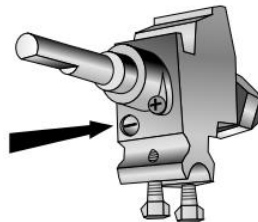


Rys. 11

- dane dotyczące dysz znajdują się w tabeli „**Właściwości palników i dysz**”, strony 49, 50;
- zamontować korpus palnika i ponownie umieścić na nim osłonę palnika.
- Zgodnie z powyższymi wskazówkami należy przebroić wszystkie palniki.
- Po przebrojeniu ponownie umieścić ruszty na powierzchni do gotowania.

5.1.8 Ustawienie minimalnej mocy palników gazowych

- Ustawienie zredukowanej mocy (minimum) odbywa się w fabryce. Po wymianie dyszy w celu dopasowania do dostępnego gazu lub do szczególnych warunków ciśnienia w sieci może być konieczne ponowne wyregulowanie minimum.
- Korektę należy przeprowadzić w następujący sposób:
 - zapalić palnik i pozwolić, aby przez ok. 10 minut palił się z maksymalną mocą;
 - regulator obrotowy przekręcić na minimum;
 - odciągnąć pokrętło regulatora;
 - za pomocą małego śrubokręta ustawić minimum, przekręcając śrubę bypass w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie ustawiona oczekiwana moc płomienia;



Rys. 12

- Ponownie nałożyć pokrętło regulatora obrotowego i obrócić je szybko z maksymalnej pozycji na minimalną oraz sprawdzić płomień. Upewnić się, że regulacja jest wystarczająca, aby utrzymać odpowiedni poziom rozgrzania termoelementu. Jeśli nie, należy skorygować ustawienie minimum płomienia.
- Po wymianie dysz lub innych ustawieniach należy się zawsze upewnić, że płomień ma niebieskawy kolor; że jest stabilny i płonie bezgłośnie; że nie oddzieli się od palnika, a przy przestawianiu z dużego na małe ustawienie nie następuje cofanie się płomienia.



OSTROŻNIE!

Urządzenie działa prawidłowo tylko wtedy, gdy ciśnienie w instalacji gazowej mieści się w przedziale wartości, które zostały podane w tabeli „Zastosowanie kategorii gazu w różnych krajach” (strona 48, 49) dla różnych kategorii gazu.



OSTROŻNIE!

Po wszystkich czynnościach zamiany lub regulacji przy urządzeniu, należy ponownie poprawnie zamontować wszystkie demontowane części, aby urządzenie znów było gotowe do pracy.

Kontrolę szczelności instalacji gazowej należy przeprowadzać z zastosowaniem roztworu mydła, nigdy za pomocą otwartego płomienia.

Po przebrojeniu, należy zdjąć starą naklejkę z wartościami regulacyjnymi i zastąpić ją nową, dostarczoną dla nowego rodzaju gazu.

5.2 Wskazówki eksploatacyjne dla użytkownika



OSTROŻNIE!

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, ponieważ zawiera ona wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz używania urządzenia.

Instrukcję obsługi należy zachować, aby zawsze można było z niej korzystać.

Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu oraz ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 6 „Czyszczenie i konserwacja”.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić poprawność instalacji, stabilność i wypoziomowanie urządzenia, jak również wykonanie przyłącza elektrycznego i przyłączy do instalacji zasilania gazowego.

5.2.1 Panel obsługi

Opisy elementów obsługowych (od lewej do prawej)



Rys. 13

A 	Kontrolka nagrzewania piekarnika		Regulator obrotowy temperatury piekarnika
B 	Kontrolka pracy piekarnika		Regulator obrotowy palnika trójpierscieniowego środek
	Regulator obrotowy palnika normalnego tylny lewy		Regulator obrotowy palnika pomocniczego przedni prawy
	Regulator obrotowy palnika mocnego przedni lewy		Regulator obrotowy palnika normalnego tylny prawy
	Regulator obrotowy funkcyjny piekarnika		Regulator obrotowy czasu

5.2.2 Kuchnia gazowa

Położenie palników gazowych na powierzchni do gotowania



Rys. 14

- ① Szybki palnik
- ② Normalny palnik
- ④ Oszczędny palnik
- ⑤ Potrójny pierścień

Zapalanie palników gazowych

- Aby zapalić palnik gazowy, należy wcisnąć odpowiedni regulator obrotowy i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję z maksymalnym przepływem gazu (symbol z dużym płomieniem).
- Przytrzymać regulator obrotowy przez ok. 10 sekund, aż płomień się zapali.
- Gdy tylko nastąpi zapłon, ustawić wielkość płomienia, obracając regulator obrotowy zawsze tylko pomiędzy ustawieniem dużym a małym, zaś nigdy pomiędzy ustawieniem dużym a pozycją WYŁ (o).



Rys. 15

- W razie przypadkowego zaniku płomienia (np.: przeciąg, zalanie płynem itp.) zadziała zawór bezpieczeństwa i zamknie dopływ gazu.

Wskazówki i porady

- Unikać wznoszącego płomienia wokół naczynia do gotowania.
- Gdy tylko zawartość naczynia do gotowania zaczyna wrzeć, zredukować wielkość płomienia na niższy poziom, aby płomień nie zgasł poprzez kipiącą zawartość garnka.
- W przypadku stosowania tłuszczu i oleju podczas gotowania należy być bardzo ostrożnym, ponieważ w razie przegrzania mogą się one zapalić od płomienia.

Niebezpieczeństwo pożaru!



Rys. 16

- Używać tylko naczyń do gotowania z płaskim dnem.
- Ustawić naczynie do gotowania na ruszcie w taki sposób, aby płomień był po środku.
- W celu mniejszego zużycia gazu i lepszego wykorzystania palników używać naczyń do gotowania i garnków o średnicy odpowiedniej do poszczególnych palników gazowych, jak to przedstawiono w następującej tabeli.

Palnik gazowy/Ø w cm	Min. Ø (cm) garnka do gotowania	Max. Ø (cm) garnka do gotowania
Palnik mocny / 10	20	24
Palnik normalny / 7,5	16	20
Palnik trójpierścieniowy / 13	24	28
Palnik pomocniczy / 5,5	10	14



OSTROŻNIE!

W przypadku dłuższego przestoju, uszkodzenia lub nieregularnego użytkowania urządzenia należy zakręcać główny zawór gazowy znajdujący się poza urządzeniem. Ponadto jest zalecane zlecenie specjalście kontroli co pół roku.

5.2.3 Wielofunkcyjny piekarnik elektryczny

- Przed włączeniem piekarnika należy upewnić się, że w piekarniku znajduje się tylko takie wyposażenie, które jest przewidziane dla danego procesu gotowania/pieczenia (normalnie wystarcza ruszt-półka, na której, po wstępnym podgrzaniu, ustawiane są naczynia z potrawami).
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 6 „Czyszczenie i konserwacja”.
- Przed pierwszym uruchomieniem piekarnika, należy pusty piekarnik uruchomić na 60 minut przy maksymalnej temperaturze, aby wyeliminować, występujące w nowych urządzeniach, pozostałości smaru lub zanieczyszczenia. Równocześnie należy wietrzyć pomieszczenie.
- Zawsze przed umieszczeniem potraw należy rozgrzewać piekarnik przynajmniej przez 15 minut.
- W celu osiągnięcia optymalnego efektu gotowania/pieczenia, dla każdej potrawy należy odpowiednio dobrać

*temperaturę,
funkcję,
czas,
poziom umieszczenia*

Ustawienie temperatury

- Ustawić wymaganą temperaturę gotowania / pieczenia dla wybranej potrawy za pomocą regulatora obrotowego temperatury w zakresie 60 °C – 250 °C / MAX.
- Czerwona kontrolka nagrzewania na panelu obsługi świeci, dopóki urządzenie się nagrzewa, i gaśnie, gdy ustawiona temperatura zostaje osiągnięta.
- Wówczas można wstawić potrawę do piekarnika.
- Gdy temperatura w piekarniku spada, lampka kontrolna pracy ponownie zaczyna świecić i urządzenie ponownie nagrzewa się do ustawionej temperatury.



Rys. 17

Funkcje

- W zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy należy wybrać jedną z funkcji piekarnika, obracając regulator obrotowy funkcji zgodnie z ruchem wskazówek zegara na odpowiednią pozycję. Czerwona kontrolka pracy piekarnika zaczyna świecić zaraz po ustawieniu jednej z funkcji.



Oświetlenie piekarnika zapala się, gdy tylko zostanie uruchomiony regulator obrotowy funkcji. Oświetlenie piekarnika świeci podczas pracy piekarnika i gaśnie, gdy regulator obrotowy funkcji zostanie przekręcony na pozycję „o”.



Rys. 18



WSKAZÓWKA!

Każda z poniżej przedstawionych funkcji może być użyta tylko w połączeniu z prawidłowym ustawieniem temperatury.

	Rozmrażanie z wentylatorem Wentylator jest włączony bez rezystorów grzewczych. Szybkie i optymalne rozmrażanie w ciągu kilku minut.
	Grzałka górna / dolna Ciepło jest wytwarzane przez dolne i górne rezystory grzewcze piekarnika. Funkcja ta jest odpowiednia dla słodkich wypieków oraz receptur tradycyjnych.
	Grzałka dolna + wentylator Ciepło z dolnego rezystora grzewczego jest rozprowadzane, funkcja ta jest zalecana do zakańczania obróbki cieplnej oraz do sterylizacji.

	Grill + grzałka górna + wentylator Optymalna do grillowania mięsa i ryb.
	Grill + grzałka górna Do grillowania potraw o dużej powierzchni.
	Grill Do opiekania, zapiekania i zrumieniania potraw.
	Powietrze obiegowe Wentylator zapewnia cyrkulację powietrza wewnątrz komory piekarnika i umożliwia równomierną obróbkę cieplną na wszystkich płaszczyznach, bez przenoszenia zapachów.

Czas gotowania/pieczenia

- Czas gotowania/pieczenia zależy od rodzaju i ilości potraw, preferencji smakowych i doświadczenia.
- Czas przygotowania potrawy można wybrać w przedziale 5 – 55 minut przekręcając do odpowiedniej pozycji pokrętło regulatora czasu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy.



Rys. 19



OSTROŻNIE!

Po zakończeniu korzystania z piekarnika wszystkie pokrętła z nim związane (regulator czasu, temperatury i funkcji) należy ustawić w pozycji „0”.

Poziomy

W piekarniku są dostępne 4 poziomy:

1 dolny, 2 środkowe, 1 górny.

- Środkowe poziomy są odpowiednie dla większości z zadań, ponieważ w tym obszarze występuje doskonała stabilizacja temperatury ustawionej za pomocą pokrętła regulatora temperatury.



Rys. 20

Wskazówki i rady

- W związku z wielkością porcji i stosowaniem różnych naczyń z różnych materiałów o różnej grubości (terakota, szkło, aluminium, stal) mogą występować odchylenia od czasów wynikających z przepisów.
- W przypadku delikatnych potraw i dań przygotowywanych z udziałem spulchniaczy, należy unikać otwierania szklanych drzwi piekarnika, aby nie temperatura wewnętrzna nie uległa zmianie.
- W celu oszczędzania energii w przypadku długich procesów gotowania, piekarnik można wyłączyć kilka minut wcześniej, niż przewidziano w przepisie i nie otwierać szklanych drzwi piekarnika, aby wykorzystać pozostałe ciepło. Izolacja piekarnika zapewnia doskonale efekty gotowania/pieczenia.

6. Czyszczenie i konserwacja



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem pokrętła regulacji gazu ustawić na pozycji „0” i zamknąć główny zawór gazu.

Wszystkie regulatory obrotowe piekarnika ustawić na pozycji „0” i odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!).

Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.

Nigdy nie myć urządzenia pod strumieniem wody.

Zwracać uwagę na to, aby woda nie dostała się do urządzenia.

Czyszczenie

- W celu zapewnienia niezawodnego działania, higieny i wydajności, urządzenie należy czyścić codziennie po zakończeniu pracy.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia, zakręcić zawór gazowy i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Powierzchnia do gotowania na gazie

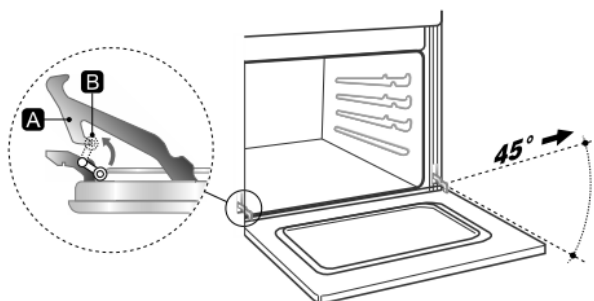
- Zdjąć ruszty i osłony palników gazowych.
- Oczyszczyć powierzchnię do gotowania za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki nasączonej ciepłą wodą. W razie potrzeby można zastosować neutralny środek myjący (np. płyn do naczyń). Następnie osuszyć powierzchnię do gotowania.
- Ruszty i osłony palników gazowych można umyć za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki z zastosowaniem neutralnego środka do mycia (np. płynu do naczyń). Oporne zanieczyszczenia usunąć za pomocą szczotki z drutami mosiężnymi. Ruszty i osłony palników gazowych starannie opłukać wodą i osuszyć.

- Po zakończeniu czyszczenia osłon palników i rusztów należy je ponownie nałożyć, przed zapaleniem palnika.

Piekarnik wielofunkcyjny

- Dokładnie oczyścić prowadnice i komorę piekarnika za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka czyszczącego odpowiedniego dla powierzchni emaliowanych. Przeemyć starannie czystą wodą i uważać, aby nie pozostały żadne resztki środka czyszczącego. Na zakończenie osuszyć komorę i prowadnice.
- Nie stosować żadnych ścierek do szorowania ani innych produktów, które mogłyby uszkodzić emalię piekarnika.

Drzwi szklane piekarnika

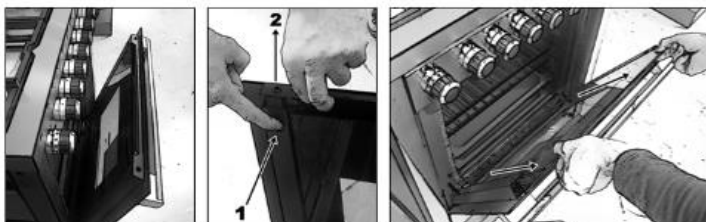


Rys. 21

- W celu łatwiejszego czyszczenia komory obróbki cieplnej można odczepić drzwi szklane piekarnika (rys. 21). Postępować w następujący sposób:
 - otworzyć całkowicie drzwi szklane piekarnika;
 - podnieść dźwignię **B** i chwycić drzwi szklane piekarnika obydwoma rękami w pobliżu zawiasów **A**;
 - podnieść drzwi szklane piekarnika, aż znajdą się pod kątem 45° do piekarnika, a następnie je wyciągnąć;
- Drzwi szklane piekarnika czyścić za pomocą miękkiej ściereczki i łagodnego środka myjącego. Wytrzeć suchą ściereczką.
- Po czyszczeniu ponownie założyć drzwi szklane piekarnika, wkładając zawiasy **A** w rowki na dół i zaczepiając dźwignię **B**.

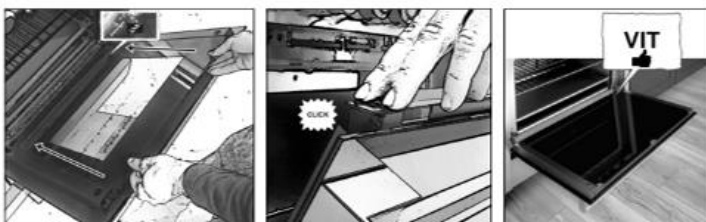
Szyba wewnętrzna drzwi szklanych piekarnika

- W razie potrzeby można wyjąć do czyszczenia szybę wewnętrzną drzwi szklanych piekarnika. Czynność tę można wykonywać tylko przy zimnym urządzeniu.
- Aby wyjąć szybę wewnętrzną z klapy pieca, należy wykonać następujące kroki (rys. 22):
 - lekko otworzyć drzwi szklane piekarnika;
 - jednocześnie wcisnąć czarne przyciski przy bocznych wspornikach drzwi szklanych piekarnika i przesunąć je do góry;
 - usunąć górny profil drzwi szklanych piekarnika.
 - wyciągnąć szybę wewnętrzną pociągając do siebie.



Rys. 22

- Szybę wewnętrzną drzwi szklanych piekarnika czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego. Nie stosować żadnych środków szorujących ani ostrych skrobaków metalowych, aby wyczyścić szybę wewnętrzną, gdyż mogą one porysować powierzchnie szkła i doprowadzić do pęknięcia szyby.
- Aby ponownie założyć szybę wewnętrzną należy postępować w odwrotnej kolejności (rys. 23). Należy się przy tym upewnić, że szyba wewnętrzna jest umieszczona prawidłowo w stosunku do bocznych wsporników oraz że na dolnym rogu, oznaczonym strzałką znajduje się napis VIT, a następnie ponownie założyć profil drzwi szklanych piekarnika.



Rys. 23

Obudowa urządzenia

- Do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej (obudowa i powierzchnia do gotowania) należy stosować wyłącznie specjalne **środki do czyszczenia stali szlachetnej**, stosowanie nieodpowiednich środków może spowodować korozję urządzenia.
- **Nie** stosować środków zawierających chlor (wybielacze, kwas solny itd.).
- Po oczyszczeniu, powierzchnię należy osuszyć i wypolerować za pomocą suchej ściereczki

Wskazówki dotyczące konserwacji

- Regularnie należy sprawdzać prawidłowość działania wszystkich elementów kontrolnych i zabezpieczających.
- Należy sprawdzać poprawność zapalania palnika i poprawność działania po ustawieniu najmniejszego płomienia.
- Należy kontrolować szczelność instalacji gazowej.
- Regularnie sprawdzać, czy pokrywy palników gazowych leżą prosto i poprawnie na koronach palników. Otwory w koronach palników nie mogą być zatkane przez kipiące potrawy lub resztki środków czyszczących!
- Okresowo należy kontrolować przewód zasilania elektrycznego pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń, należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

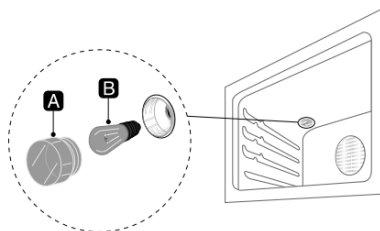


OSTROŻNIE!

W celu zapewnienia bezpiecznej pracy, urządzenie należy regularnie, co najmniej raz w roku, poddawać przeglądowi wykonywanemu przez autoryzowany zakład specjalistyczny, w tym celu jest zalecane podpisanie umowy konserwacyjnej.

7. Usterki

- W przypadku uszkodzeń lub usterek należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i zamknąć główny zawór gazu.
- **Nie** otwierać obudowy urządzenia.
- Powiadomić serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą, przekazując następujące informacje:
 - rodzaj usterki działania;
 - numer artykułu i numer seryjny (odczytać na tabliczce znamionowej na tylnej ścianie urządzenia).
- Jeśli nie działa oświetlenie wewnętrzne piekarnika, żarówkę piekarnika wymienić w następujący sposób:
 - Upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania elektrycznego.
 - Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
 - Odkręcić osłonkę A lampki piekarnika.
 - Wykręcić uszkodzoną lampkę piekarnika (B) i zastąpić ją odporną na wysoką temperaturę (300 °C) lampką do piekarników o podobnej mocy.
 - Nakręcić ponownie osłonkę A lampki piekarnika w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



Rys. 24

8. Utylizacja

Stare urządzenia



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Jeśli urządzenie nie może być już używane, każdy konsument jest zobowiązany do oddania go do przewidzianego przez gminę punktu zbiórki, oddzielnie od odpadów domowych.



WSKAZÓWKA!

Urządzenia elektryczne muszą być prawidłowo używane i utylizowane, aby uniknąć oddziaływania na środowisko.

- Odłączyć urządzenie z zasilania i usunąć przewód zasilający z urządzenia.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0
Faks: +49 5258 971-120
Hotline - pomoc techniczna: +49 5258 971-197
www.bartscher.com