

5K-EBMF



155670

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2023-12-12

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Ryzyka rezydualne.....	6
1.4	Środki ochrony indywidualnej	8
1.5	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	9
1.6	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	9
2	Informacje ogólne	10
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	10
2.2	Ochrona praw autorskich	10
2.3	Deklaracja zgodności.....	10
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	11
3.1	Kontrola dostawy	11
3.2	Opakowanie.....	11
3.3	Magazynowanie	11
4	Parametry techniczne.....	12
4.1	Dane techniczne	12
4.2	Funkcje urządzenia.....	13
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	14
5	Instrukcja instalacji	15
5.1	Instalacja.....	15
5.2	Podłączenie elektryczne	19
6	Instrukcja użytkowania	20
6.1	Uruchomienie.....	20
6.2	Obsługa elektrycznego pola grzewczego.....	21
6.3	Obsługa wielofunkcyjnego piekarnika	22
7	Czyszczenie i konserwacja.....	31
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	31
7.2	Czyszczenie.....	32
7.3	Konserwacja	35
8	Utylizacja	36



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 jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- 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.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Gorące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.
- Czyszczenia i konserwacji użytkowej nie mogą przeprowadzać dzieci.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.
- Opary alkoholowe w gorącej komorze obróbki termicznej mogłyby się zapalić. Nie przygotowywać w piekarniku potraw zawierających duże ilości napojów o wysokiej zawartości alkoholu.
- Do potraw dodawać wyłącznie niewielkie ilości napojów o wysokiej zawartości alkoholu.
- Ostrożnie otwierać drzwi piekarnika urządzenia.








1.3 Ryzyka rezydualne

Ryzyka rezydualne	Niebezpieczna sytuacja	Ostrzeżenie
Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się lub upadku	Użytkownik ze względu na obecność wody lub brudu może poślizgnąć się na podłodze.	Podczas użytkowania urządzenia należy nosić antypoślizgowe obuwie ochronne.
Poparzenie	Operator celowo dotyka elementów urządzenia. Operator celowo dotyka gorących substancji (olej, woda, para, ...).	
Wstrząs elektryczny (Porażenie prądem)	Dotykание przewodzących prąd elektryczny elementów urządzenia podczas konserwacji, bez uprzedniego odłączenia zasilania elektrycznego. Operator wykonuje czynności (za pomocą elektronarzędzia lub bez przerywania zasilania elektrycznego maszyny), leżąc na mokrej podłodze.	Konserwacja urządzenia może być przeprowadzana tylko przez wykwalifikowany personel, wyposażony w środki ochrony osobistej chroniące przed porażeniem prądem.
	Porażenie prądem spowodowane przez niesprawny system uziemienia lub wadliwe elektryczne urządzenia ochronne.	Przed urządzeniem muszą być zainstalowane urządzenia ochronne zgodne z odpowiednimi normami.
Niebezpieczeństwo upadku	Operator wykonuje na górnej części urządzenia czynności używając nieodpowiednich pomocy (jak np. drabina ze szczelblami, lub wspina się na urządzenie).	Nie wykonywać żadnych czynności na górnej części urządzenia z użyciem nieodpowiednich pomocy (jak np.: drabiny ze szczelblami lub wspinając się na urządzenie).
Niebezpieczeństwo przewrócenia się ładunku	Przenoszenie urządzenia lub elementów urządzenia bez odpowiednich pomocy.	Podczas przenoszenia urządzenia lub jego opakowania konieczne jest użycie odpowiednich pomocy lub sprzętu do podnoszenia.

Ryzyka rezydualne	Niebezpieczna sytuacja	Ostrzeżenie
Materiały chemiczne	Operator ma do czynienia z chemikaliami (np.: środki czyszczące, środki do odkamieniania, itd.)	Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności. Zawsze należy postępować zgodnie z instrukcjami na kartach charakterystyki i etykietach używanych produktów. Stosować środki ochrony indywidualnej zalecane w kartach charakterystyki.
Ryzyko skażenia	Podczas prac konserwacyjnych istnieje ryzyko skażenia w przypadku dotknięcia wewnętrznych części ramy maszyny.	Prace konserwacyjne może wykonywać tylko personel wykwalifikowany, wyposażony w odpowiednie środki ochrony indywidualnej (rękawice ochronne odporne na przecięcie, ochraniacze przedramion).
Niebezpieczeństwo zmiążdżenia	Podczas przenoszenia ruchomych elementów personel narażony jest na zmiążdżenie palców lub rąk.	Prace konserwacyjne może wykonywać tylko personel wykwalifikowany, wyposażony w środki ochrony indywidualnej (rękawice ochronne).
Ergonomia	Operator pracuje przy urządzeniu bez użycia niezbędnych środków ochrony indywidualnej.	Operator pracując przy urządzeniu musi używać środków ochrony indywidualnej.

PL

1.4 Środki ochrony indywidualnej

Faza	Odzież ochronna	Obuwie ochronne	Rękawice	Ochrona wzroku	Środki ochrony słuchu	Ochrona dróg oddechowych	Ochrona głowy
							
Transport		X					
Przenoszenie		X					
Rozpakowanie		X					
Montaż		X					
Standardowe użytkowanie	X	X	X (*)				
Ustawienia		X					
Standardowe czyszczenie		X					
Czyszczenie specjalne		X	X				
Konserwacja		X	X (*)				
Demontaż		X					
Złomowanie		X					

X	Przewidziane środki ochrony indywidualnej
	Środki ochrony indywidualnej są dostępne lub w razie potrzeby należy ich użyć
	Nieprzewidziane środki ochrony indywidualnej

* Rękawice przeznaczone do standardowego użytkowania oraz do prac konserwacyjnych muszą być odporne na wysokie temperatury, aby ochronić ręce operatora, gdy ten dotyka gorących elementów urządzenia lub gorących substancji (olej, woda, para,...)

1.5 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Przygotowywanie i podgrzewanie potraw (pieczenie mięs, gotowanie, duszenie, fermentowanie, pieczenie ciast itd.) przy użyciu odpowiednich naczyń i akcesoriów do pieczenia.

To urządzenie może być użytkowane w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub podobnych obszarach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych typowych miejscach mieszkalnych;
- w pensjonatach.

1.6 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do 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 niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Ogrzewanie pomieszczeń
- Rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

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

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

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

PL

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.

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 otrzymaniu 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. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

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.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

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

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Kuchnia ceramiczna 5K-EBMF
Numer art.:	155670
Materiał:	stal szlachetna, szkło
Ilość pól grzewczych:	5
Układ pól grzewczych:	1 x 0,7/2,1 kW, 1 x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW
Wielkość pól grzewczych w mm:	1 x Ø 125/215 mm, 1 x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Ilość piekarników:	1
Pojemność piekarnika w litrach:	104
Wymiary piekarnika (szer. x gł. x wys.) w mm:	670 x 435 x 360
Materiał komory obróbki termicznej:	stal, emaliowana
Ilość par przewodnic:	4
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	35 60 65
Zakres temperatur od – do, w °C:	50 - 250
Przyłącze piekarnika:	2,5 kW
Klasa energetyczna:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Indeks wydajności energetycznej:	95,3
Zużycie energii przez grzałkę górną/dolną w kWh / cykl:	0,94
Zużycie energii przez termoobieg w kWh / cykl:	0,96
Wartość przyłączeniowa:	11,5 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	900 x 600 x 890
Ciężar w kg:	72,4

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

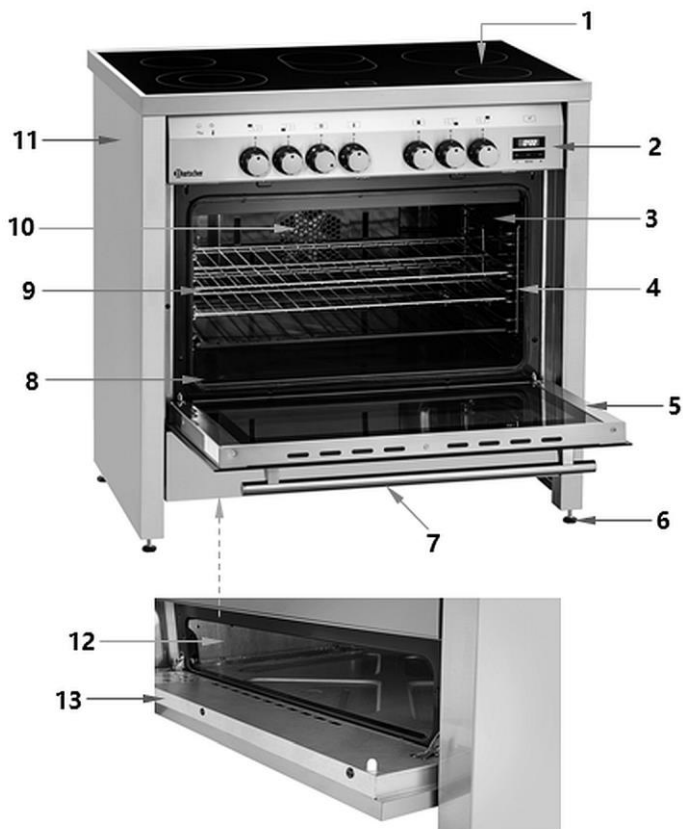
Wersja / właściwości

- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Typ: urządzenie stojące
- Tryb pracy: elektryczny
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Piekarnik wielofunkcyjny
- Funkcje piekarnika:
 - rozmrażanie z użyciem gorącego powietrza
 - grill
 - grill + gorące powietrze
 - gorące powietrze
 - grzałka górna / dolna
 - termoobieg
 - grzałka dolna z gorącym powietrzem
- Właściwości piekarnika:
 - przeszklenie potrójne
 - oświetlenie piekarnika
 - timer
 - uszczelniona komora obróbki termicznej
 - schowek pod piekarnikiem: szer. 660 x gł. 450 x wys. 120 mm
- Nóżki z regulacją wysokości
- Regulowana wysokość: 890 - 915 mm
- Właściwości: uchwyty ze stali nierdzewnej
- W zestawie:
 - 1 blacha do pieczenia
 - 2 ruszty

4.2 Funkcje urządzenia

Kuchnia elektryczna z 5 polami grzewczymi przeznaczona jest do gotowania, smażenia lub duszenia na płycie ze szkła ceramicznego. Piekarnik wielofunkcyjny z timerem wyróżnia się różnorodnymi funkcjami jak gorące powietrze, grzałka górna/dolna, termoobieg lub grill. Dzięki uszczelnieniu komory obróbki termicznej piekarnik charakteryzuje się bardzo dobrą wydajnością energetyczną i jest wyjątkowo łatwy w czyszczeniu.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Płyta grzewcza | 2. Panel obsługi |
| 3. Komora obróbki termicznej piekarnika | 4. Prowadnice |
| 5. Drzwi piekarnika | 6. Nóżki (4x) z regulacją wysokości |
| 7. Uchwyt drzwiczek piekarnika | 8. Blacha do pieczenia (1x) |
| 9. Ruszt (2x) | 10. Wentylator |
| 11. Obudowa | 12. Schowek |
| 13. Kłapka schowka | |

5 Instrukcja instalacji

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

Rozpakowanie

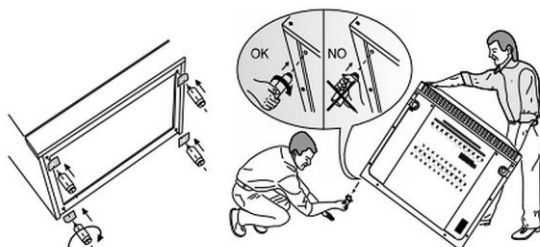
- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.



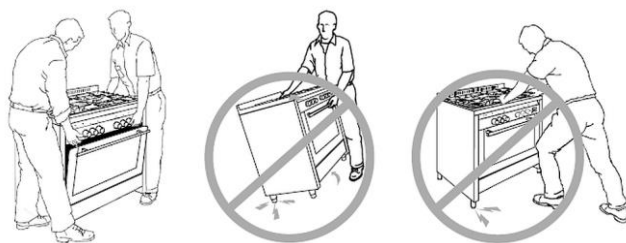
Rys. 2

- Zamontować załączone nóżki, wkręcając je w przygotowane do tego otwory pod urządzeniem (rys. 2)

UWAGA!

Nigdy nie używać urządzenia bez nóżek.

Przenoszenie urządzenia



Rys. 3

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

Instalacja

- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych.
- Zachować minimalną odległość **150 mm** do ścian bocznych i tylnych a tymi obiektami lub ścianami. Pomiędzy powierzchnią urządzenia a powierzchniami poziomymi znajdującymi się nad urządzeniem należy zachować odstęp co najmniej 750 mm.
- Jeśli zachowanie tego odstępu minimalnego nie jest możliwe, ściany należy odizolować za pomocą niepalnych materiałów termoizolacyjnych (np. folie z materiału żaroodpornego, które mogą wytrzymać temperaturę co najmniej 65 °C). Uwzględnić obowiązujące przepisy ppoż.
- Należy zachować wystarczające odstępy z boku dla serwisu na wypadek ewentualnych prac konserwacyjnych lub napraw.
- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- Wyrównać mniejsze nierówności podłoża w miejscu instalacji przez wkręcanie lub wykręcanie nóżek o regulowanej wysokości.

UWAGA!

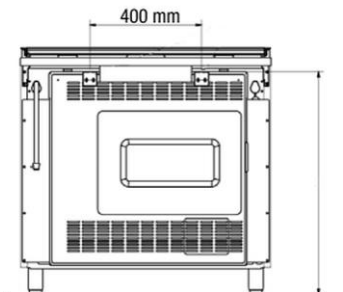
Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy.

Urządzenie stabilizujące

UWAGA!

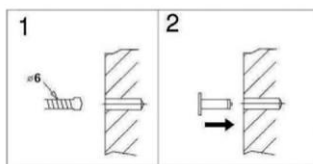
Przy obciążeniu urządzenie może przechylić się do przodu.

Załączone urządzenie stabilizujące (kątowniki, kołki i śruby) zamocować w odpowiednim miejscu na ścianie.



A

Rys. 4



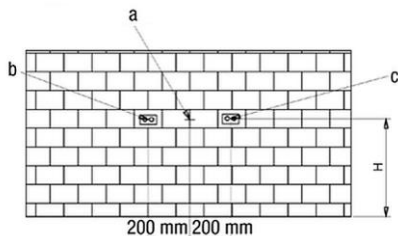
B

Rys. 5

Na tylnej stronie urządzenia znajduje się ścianka osłonowa piekarnika.

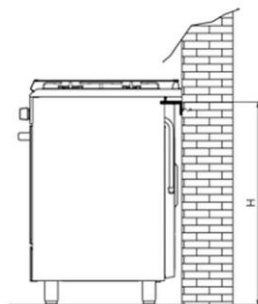
1. Należy dokładnie zmierzyć odległość H od najwyższego punktu ścianki osłonowej do podłogi (A).

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



C

Rys. 6



D

Rys. 7

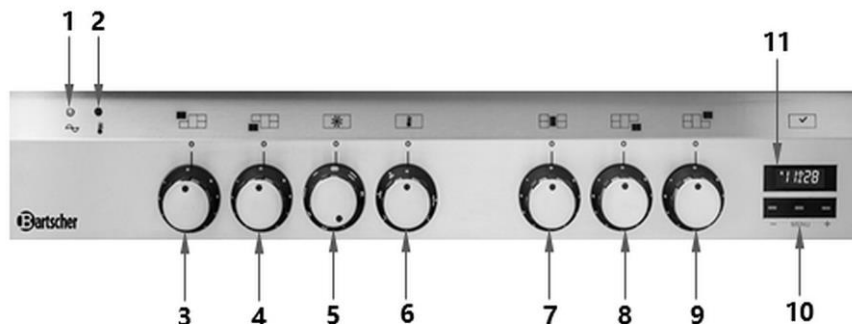
3. Oznaczyć na ścianie również środek kuchenki, na tej samej wysokości jak zmierzona uprzednio wartość H (C).
 - Wywiercić w ścianie otwory.
4. Teraz zamontować obydwa wsporniki dystansowe w odległości 400 mm (200 mm od środka) za pomocą 2 śrub każdy.
5. Umieścić kuchnię przy ścianie pod obydwooma wspornikami (D).

5.2 Podłączenie elektryczne

- Podłączenie urządzenia do instalacji zasilania elektrycznego musi być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka, zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami lokalnej instalacji elektrycznej. Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.
- Przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, należy zainstalować wyłącznik zabezpieczający o odpowiedniej mocy do odłączania wszystkich biegunów od zasilania, którego szerokość rozwarcia styków wynosi co najmniej 3 mm i odpowiada obowiązującym przepisom instalacyjnym (przewód uziemiający nie może być przerywany wyłącznikiem).
- Przewód ochronny połączyć z zaciskiem oznaczonym symbolem uziemienia obok listwy zacisku wejściowego.
- Połączyć metalową konstrukcję urządzenia elektrycznego z urządzeniem ochronnym do wyrównywania potencjałów.
- Przewód połączyć z zaciskiem oznaczonym symbolem wyrównania potencjałów na zewnętrznej stronie urządzenia.
- Ten symbol wskazuje, że urządzenie należy zintegrować z systemem wyrównania potencjałów i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przewód przyłączeniowy rozłożyć tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- Przewód zasilający należy ułożyć tak, aby w żadnym miejscu nie był narażony na oddziaływanie temperatury otoczenia przekraczającej 50°C.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

6 Instrukcja użytkowania

Elementy obsługi



Rys. 8

1. Kontrolka pracy (pomarańczowa)
2. Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa)
3. Regulator obrotowy tylnego lewego pola grzewczego
4. Regulator obrotowy przedniego lewego pola grzewczego
5. Regulator funkcyjny piekarnika
6. Regulator temperatury piekarnika
7. Regulator obrotowy środkowego pola grzewczego
8. Regulator obrotowy przedniego prawego pola grzewczego
9. Regulator obrotowy tylnego prawego pola grzewczego
10. Timer
11. Wyświetlacz cyfrowy

6.1 Uruchomienie

1. Przed użytkowaniem urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w rozdziale „**Czyszczenie**“.
2. Dokładnie osuszyć urządzenie.
3. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.

6.2 Obsługa elektrycznego pola grzewczego

Wskazówki dla użytkownika

- Należy używać garnków/patełni z płaskim dnem oraz o średnicy odpowiedniej do pola grzewczego.
- Dno garnków musi być czyste, gładkie i suche, aby nie porysować powierzchni szkła ceramicznego.
- Nie odkładać folii aluminiowej ani pojemników z tworzywa sztucznego na gorące pole grzewcze urządzenia.
- Nie używać powierzchni grzewczej jako powierzchni do odkładania jakichkolwiek przedmiotów.
- W pobliżu pól grzewczych nie należy kłaść ani stawiać żadnych przedmiotów.
- Jeżeli powierzchnia szkła ceramicznego pęknie, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwego porażenia prądem.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy gotowane są na nim tłuszcze i oleje.

Przygotowywanie / utrzymywanie w ciepłe potraw

UWAGA!

Nie stawiać pustego naczynia na płycie grzewczej, gdyż może to prowadzić do uszkodzenia urządzenia i naczynia.

WSKAZÓWKA!

Aby zapewnić optymalną wydajność pól grzewczych, nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej niż średnica pola grzewczego.

4. Postawić naczynie do gotowania z zawartością na odpowiednim polu grzewczym / polach grzewczych.
5. Dla wybranego pola grzewczego / pól grzewczych ustawić żądaną temperaturę za pomocą odpowiedniego regulatora obrotowego w zakresie 1 – 9 (obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara).

Zapala się pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania i świeci, dopóki regulator/ły obrotowy/e nie zostanie ustawiony / nie zostaną ustawione na „0”.

6. Przygotować potrawy.
7. W trakcie przygotowywania należy obserwować potrawy i ustawiać temperaturę odpowiednio do fazy gotowania, podnosząc ją lub redukując.

Wyłączanie kuchni elektrycznej

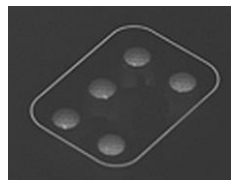
1. Jeśli urządzenie nie jest już używane, regulator/y obrotowy/e należy obrócić na pozycję „0”.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Wskaźniki ciepła resztkowego dla pól grzewczych

Płyta grzewcza jest wyposażona we wskaźniki ciepła resztkowego dla danego pola grzewczego.

Wskaźniki te zapalają się po włączeniu pól grzewczych i pozostają włączone przez cały czas pracy. Ostrzegają użytkownika, że pole grzewcze jest gorące i nie powinno się go dotykać, aby uniknąć oparzenia.

Po wyłączeniu pola grzewczego / pól grzewczych wskaźniki ciepła resztkowego świecą nadal, dopóki temperatura nie spadnie poniżej 50 °C.



Rys. 9

6.3 Obsługa wielofunkcyjnego piekarnika

Przed pierwszym użyciem

1. Przed pierwszym użyciem należy usunąć z komory piekarnika wszystkie załączone akcesoria i materiały.
2. Pusty piekarnik nagrzewać przynajmniej przez godzinę na najwyższym poziomie temperatury, z zamkniętymi drzwiami (nie używać grilla).
3. Następnie wyłączyć urządzenie.
4. Otworzyć drzwi piekarnika.
5. Wywietrzyć pomieszczenie.

WSKAZÓWKA!

Powstały zapach jest spowodowany odparowaniem substancji uszczelniających i ochronnych piekarnika.

Wskazówki i porady

- Różna wielkość kawałków oraz użycie pojemników wykonanych z różnych materiałów i różnej grubości (terakota, szkło, aluminium, stal) mogą prowadzić do odchyień od danych recepturowych dotyczących czasu obróbki termicznej.
- Jeśli to możliwe, w przypadku delikatnych potraw i potraw przygotowanych z dodatkiem środków spulchniających należy unikać otwierania drzwi piekarnika, aby nie zmieniać temperatury wewnętrznej.

Instrukcja użytkowania

- Aby zaoszczędzić energię podczas długiego czasu obróbki termicznej, należy wyłączyć piekarnik kilka minut wcześniej niż podano w recepturze i trzymać zamknięte szklane drzwi piekarnika, aby wykorzystała ciepło resztkowe. Izolacja wnętrza komory piekarnika gwarantuje doskonałe rezultaty obróbki termicznej.

Ustawienia

Ustawienia wielofunkcyjnego piekarnika można wykonywać za pomocą regulatora funkcji, regulatora temperatury i timera na panelu obsługi.

Funkcje





Urządzenie jest wyposażone w różne funkcje. Zastosowania poszczególnych funkcji opisane są w następującej tabeli.





1. Aby przygotować żadaną potrawę w piekarniku należy ustawić odpowiednią funkcję za pomocą regulatora funkcji.

UWAGA!

W trakcie pracy drzwi piekarnika muszą być zamknięte w przypadku wszystkich metod obróbki termicznej.

PL

Symbol	Funkcja	Symbol	Funkcja
	Grzałka górna / dolna Ciepło jest wytwarzane przez rezystory grzewcze dolnej i górnej części piekarnika. Odpowiedni do wyrobów cukierniczych i tradycyjnych receptur.		Grzałka dolna z gorącym powietrzem Ciepło z dolnego rezystora grzewczego krąży. Zalecany do zakończenia procesu obróbki termicznej i do sterylizacji.
	Gorące powietrze Ciepło dolnego i górnego rezystora grzewczego wraz z wentylatorem umożliwia optymalną dystrybucję ciepła i umożliwia obróbkę termiczną kilku potraw jednocześnie.		Termoobieg Wentylator zapewnia cyrkulację powietrza wewnątrz komory piekarnika i umożliwia równomierną obróbkę cieplną na wszystkich poziomach, bez przenoszenia zapachów.

	Rozmrażanie z wentylatorem Wentylator włącza się bez rezystorów grzewczych. Szybkie i optymalne rozmrażanie w ciągu kilku minut.		Grill Optymalny do zapiekania i obróbki termicznej cienkich kawałków mięsa.
	Grill + gorące powietrze Grill przy wsparciu wentylatora dystrybuuje ciepło równomiernie. Idealny do średnich/dużych kawałków mięsa, aby były chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku.		Oświetlenie piekarnika Oświetla komorę obróbki termicznej. Przydatny do obserwowania stanu obróbki termicznej potraw.

Tab. 1

Temperatura

1. Za pomocą regulatora temperatury ustawić temperaturę obróbki termicznej/pieczenia wymaganą dla wybranej potrawy.

Temperatura, jaką można ustawić, zawiera się w przedziale 50 °C do 250 °C.

Temperaturę można zmienić w każdej chwili poprzez obracanie regulatora temperatury w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Kontrolka nagrzewania na panelu obsługi świeci, dopóki urządzenie się nagrzewa, i gaśnie, gdy ustawiona temperatura zostaje osiągnięta.

2. Wstawić żądane potrawy do komory piekarnika.

Gdy temperatura w piekarniku spada, lampka kontrolna nagrzewania ponownie zaczyna świecić i urządzenie ponownie nagrzewa się do ustawionej temperatury.

UWAGA!

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

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących ustawień temperatury zawartych w następujących rozdziałach.

Grill

Ustawienia temperatury: 60 °C – ok. 250 °C

Funkcja grilla przeznaczona jest do opiekania, zapiekania i zrumieniania potraw. Czas obróbki termicznej nie powinien przekraczać 5 minut.

Grill + gorące powietrze

Ustawienia temperatury: 60 °C – 200 °C

Tę funkcję należy wybrać do grillowania mięsa, warzyw i drobiu. Podczas grillowania na ruszcie należy wsunąć blachę do pieczenia wypełnioną niewielką ilością wody na poziom znajdujący się poniżej, aby ograniczyć rozpryskiwanie się tłuszczu i powstawanie dymu.

Termoobieg

Ustawienia temperatury: 60 °C – 250 °C

Przy wybraniu tej funkcji gorące powietrze wewnątrz piekarnika jest rozprowadzane równomiernie na wszystkich poziomach, co zapewnia optymalne rezultaty podczas jednoczesnej obróbki termicznej / pieczenia potraw przy odpowiednim czasie obróbki termicznej na wielu poziomach.

Przed wstawienie potraw piekarnik musi być nagrany.

Funkcja ta szczególnie nadaje się do pieczenia ciast i przygotowywania większych ilości potraw.

PL

Rozmrażanie

Aby przyspieszyć proces rozmrażania mięsa, ryb i pieczywa, należy ustawić temperaturę w zakresie 80°C - 100°C.

Funkcji tej używa się do rozmrażania wszystkich rodzajów produktów spożywczych.

Zalecane przede wszystkim do delikatnych produktów spożywczych, które nie potrzebują ciepła, jak na przykład: sos śmietanowy lub waniliowy, desery, ciasta owocowe itd.

Przy rozmrażaniu z tą funkcją dzięki wentylatorowi czas rozmrażania skraca się o około połowę.

Oświetlenie piekarnika

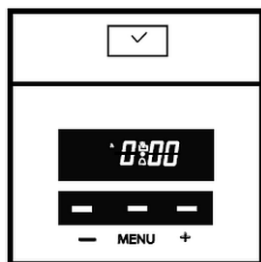
Oświetlenie piekarnika zapala się, gdy tylko zostanie uruchomiony regulator funkcji. Świeci ono podczas pracy piekarnika i gaśnie, gdy urządzenie zostanie wyłączone.

Czas obróbki termicznej / pieczenia

Czasy obróbki termicznej / pieczenia zależą od rodzaju i ilości potraw, indywidualnych preferencji i doświadczenia.

WSKAZÓWKA!

Ustawiając czas obróbki termicznej należy wliczyć czas potrzebny na wstępne nagrzanie piekarnika.



Rys. 10

Programator dotykowy działa na 3 sposoby:

1. **Licznik minut:** Po ustawieniu czasu obróbki termicznej / pieczenia rozpoczyna on odliczanie ustawionego czasu, po którego zakończeniu słychać sygnał dźwiękowy.
2. **Automatyczne zakończenie czasu obróbki termicznej / pieczenia:** Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie się wyłącza i słychać sygnał dźwiękowy.
3. **Opóźniony start:** Po ustawieniu czasu obróbki termicznej / pieczenia i czasu wyłączenia piekarnik uruchamia się i wyłącza automatycznie.

Blokada klawiatury: Timer jest wyposażony w automatyczną blokadę klawiatury, jeśli w przeciągu 7 sekund nie odnotuje żadnych działań. Aby usunąć blokadę, należy jakkolwiek przycisk trzymać wciśnięty przez 2 sekundy.

Ustawienie czasu programatora: Trzymać wciśnięte jednocześnie przyciski „+” i „-”, dopóki środkowy kursor pomiędzy godzinami a minutami nie zacznie mrugać. Następnie wciskać „+” lub „-”, aby ustawić czas. Gdy czas zostanie ustawiony, nie wciskać żadnych innych przycisków. Po kilku sekundach sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonane ustawienie.

Ustawienie odliczania (funkcja licznika minut): licznik minut działa niezależnie od piekarnika i można go używać do wszystkich funkcji gotowania. Wciskać tak długo przycisk „Menu”, aż zmieni się wyświetlacz cyfrowy.

Puścić przycisk i ustawić czas (minuty) za pomocą przycisków „+” i „-”. Po osiągnięciużądanego czasu puścić przycisk i poczekać na sygnał dźwiękowy w celu potwierdzenia. Na wyświetlaczu pojawia się ikona dzwonka. Po upływie minut słychać sygnał dźwiękowy. W celu skasowania wcisnąć jakkolwiek przycisk. Aby usunąć ikonę dzwonka z wyświetlacza cyfrowego należy trzymać wciśnięty przycisk „Menu”.

Sprawdzanie pozostałego czasu (przed upływem): trzymać wciśnięty przycisk „Menu”. Aby skasować ustawiony czas, wciskać przycisk „Menu”, aż zmieni się wyświetlacz cyfrowy, a następnie wcisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-”. W ten sposób ustawiony czas zostanie skasowany.

Ustawianie automatycznego wyłączenia: Włączyć piekarnik i ustawić funkcję i temperaturę. Wciskać przycisk „Menu”, aż zmieni się wyświetlacz cyfrowy, a następnie ponownie nacisnąć przycisk. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawiają się litery „DUR” (oznaczające czas trwania). Wciskać przyciski „+” i „-”, aby ustawić czas obróbki termicznej / pieczenia. Następnie poczekać na potwierdzający sygnał dźwiękowy, nie wciskając innych przycisków. Po upływie ustawionego czasu

piekarnik wyłączy się i słychać sygnał dźwiękowy. W celu skasowania wcisnąć jakikolwiek przycisk.

Wentylator obiegowy do chłodzenia urządzenia

Wentylator obiegowy umożliwia obniżenie temperatury powierzchni urządzenia poprzez cyrkulację powietrza pomiędzy drzwiczkami piekarnika, panelem sterowania i częścią wewnętrzną pod poziomem gotowania. Wentylator obiegowy pomiędzy poziomami gotowania a górną częścią piekarnika włącza się automatycznie kilka minut po włączeniu piekarnika. Urządzenie utrzymuje go w działaniu nawet po wyłączeniu piekarnika, aż do ostygnięcia powierzchni zewnętrznej.

Schówek pod drzwiami piekarnika

Urządzenie wyposażone jest w schówek, w którym można przechowywać metalowe akcesoria, gdy nie są używane.

OSTROŻNIE!

Nie przechowywać w schowku żadnych palnych materiałów, takich jak papier, ściereczki itd.

Poziomy piekarnika

Piekarnik posiada 4 poziomy: 1 dolny, 2 środkowe, 1 górny.

WSKAZÓWKA!

Poziomy należy dobierać zawsze odpowiednio do potraw.

Środkowe poziomy nadają się do większości procesów obróbki termicznej, ponieważ temperatura ustawiona na regulatorze temperatury jest w tym obszarze doskonale stabilna.

Odstępy pomiędzy poziomami są następujące:

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



Rys. 11

Wyłączanie piekarnika

1. Jeśli piekarnik nie jest już używany, regulator funkcji i regulator temperatury należy obrócić na pozycję „0”.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Tabele obróbki termicznej

Potrawy do pieczenia/obróbki termicznej	Poziom półki	Temperatura w °C	Czas obróbki termicznej / pieczenia w min.
Dania słodkie			
Ciasto kruche	2 (1-3)	180-190	30-35
Ciasto zagniatane	2 (1-3)	190-200	30-35
Kruche wypieki	2 (1-3)	180-190	30-35
Ciasto śliwkowe	2 (1-3)	180-190	30-35
Ciasto owocowe	2 (1-3)	165-180	35-45
Ciasto orzechowe	2 (1-3)	180-190	40-45
Stucla	2 (1-3)	185-195	35-45
Ciasto piaskowe	2 (1-3)	185	35-45
Pudding karmelowy	2 (1-3)	130	30-35
Ciasto czekoladowe	2 (1-3)	180	35-40
Brioszki	2 (1-3)	180-190	25-30
Ciastka	2 (1-3)	165	20
Pieczyno	2 (1-3)	200-230	10-15
Stodkie bułeczki z dżemem	1 (1-2)	180-190	20
Muffinki	2 (1-3)	185-200	25-35
Chleb i pizza			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Podpłomyk	2 (1-3)	190-210	20-30
Chleb	3 (2-3)	215-230	40-50

Potrawy do pieczenia / obróbki termicznej	Poziom półki	Temperatura w °C	Czas obróbki termicznej / pieczenia w min.
Suflety/zapiekanek			
Lasagne	2 (2-4)	165-180	30-40
Zapiekanek makaronowa	2 (2-4)	180-190	35-45
Zapiekanek warzywna	2 (1-3)	170-180	30-40
Pieczeń mięsna			
Wołowina 1 kg	2 (1-3)	200-220	50-60
Jagnięcina 1 kg	2 (1-3)	180-200	50-60
Wieprzowina 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Cielęcina 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Drób	2 (1-3)	195-210	40
Kaczka	2 (1-3)	195-210	120-180
Gęś	2 (1-3)	195-210	120
Indyk	2 (1-3)	195-210	120
Królik	2 (1-3)	200-210	40
Bażant	2 (1-3)	195-210	40-50
Ryby			
Filety i kawałki mięsa	2 (1-3)	160-170	20-30
Pieczeń	2 (1-3)	180-190	25-35
Pieczenie w folii	2 (1-3)	190-200	25-35

Tab. 2
Uwagi dot. obróbki termicznej/pieczenia

- Podane dane należy traktować jako wytyczne. Można i powinno się je zmieniać stosowanie do własnych upodobań i przyzwyczajajeń.
- Podany w tabeli czas obróbki termicznej/pieczenia nie uwzględnia czasu nagrzewania piekarnika, co jest zawsze zalecane.
- Podany czas i temperatura obróbki termicznej/pieczenia odnoszą się do średniej ilości żywności (1/1,5 kg dla mięsa, ciasta deserowego, pizzy, chleb 0,5/0,8 kg).
- Należy wykonywać wielokrotną obróbkę termiczną na różnych poziomach z użyciem naczyń do gotowania na środkowej półce.

Tabela grillowania

Grillowany produkt	Poziom półki	Temperatura w °C	Czas obróbki termicznej / pieczenia w min.
Tosty	3-4	200	3-4
Hamburger	3-4	200	5-7
Szaszłyki rybne	3-4	200	6-8
Skorupiaki	3-4	200	6-8
Kielbaski	3-4	200	7-10
Żeberka	3-4	200	7-10
Szaszłyki mięsne	3-4	200	8-10
Steki	3-4	200	8-12
Drób	3-4	200	30-35

Tab. 3

PL

Uwagi dot. grillowania:

- W przypadku receptur wymagających nagrzewania wstępnego, wystarczy przeznaczyć na to 5-10 minut.
- Podany czas dotyczy jednej strony potrawy, należy ją więc obrócić.
- Na dolny poziom piekarnika wprowadzić blachę do pieczenia napełnioną niewielką ilością wody (ok. 0,2 l), aby wyłapać nadmiar tłuszczu i dymu.

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

UWAGA!

Stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może spowodować korozję urządzenia lub uszkodzenie powierzchni.

Do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej (obudowa, pole grzewcze, ruszt przesuwny, drzwi piekarnika, prowadnice i ruszt) należy używać wyłącznie specjalnych środków do czyszczenia stali nierdzewnej.

Przy stosowaniu wełny stalowej, szczotek stalowych lub skrobaków stalowych mogą osadzać się cząsteczki żelaza, które w wyniku ich utlenienia powodują powstawanie plam rdzy.

Do czyszczenia komory obróbki termicznej nie należy używać ściereczek do szorowania ani innych produktów, które mogłyby uszkodzić emaliowaną powierzchnię komory obróbki termicznej. Używać odpowiedniego środka do czyszczenia.

Nie używać środków czyszczących zawierających chlor (wybielacz, kwas solny itp.).

Przestrzegać wskazówek producentów używanych środków czyszczących.

7.2 Czyszczenie

Aby zapewnić odpowiednią funkcjonalność, higienę i wydajność, urządzenie należy dokładnie oczyścić na koniec dnia pracy (w razie potrzeby częściej). Dzięki temu można uniknąć przypalania się resztek jedzenia.

Powierzchnia grzewcza / obudowa

1. Codzienne zanieczyszczenia na powierzchni grzewczej i na obudowie (odciski palców, plamy z jedzenia lub niezawierające cukru zabrudzenia na szkle) należy oczyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki do mycia naczyń lub gąbki.
2. Obudowę i panel obsługi urządzenia należy przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
3. Przetrzeć miękką ściereczką nasączoną czystą wodą.
4. Umyte powierzchnie osuszyć.

Piekarnik wielofunkcyjny

Aby utrzymać piekarnik w dobrym stanie, należy go regularnie czyścić po ostygnięciu.

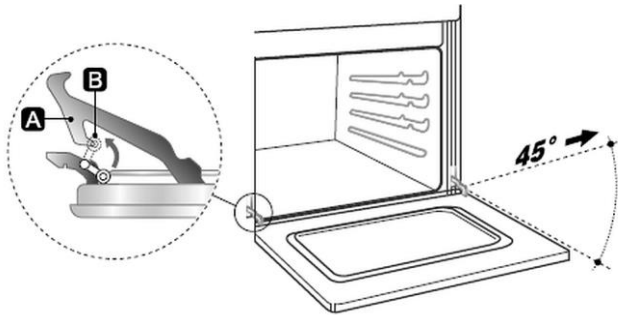
1. Wyjąć wszystkie wyjmowane części i akcesoria z piekarnika.
2. Ruszty (ew. używane blachy do pieczenia) myć ciepłą wodą z dodatkiem nieściernego środka czyszczącego.
3. Wyczyszczone ruszty (ew. użyte blachy do pieczenia) opłukać czystą wodą i pozostawić do wyschnięcia lub osuszyć je miękką ściereczką.
4. Dokładnie oczyścić prowadnice i komorę obróbki termicznej za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka czyszczącego odpowiedniego dla powierzchni emaliowanych.
5. Przemyć starannie czystą wodą i uważać, aby nie pozostały żadne resztki środka czyszczącego.
6. Na zakończenie osuszyć komorę obróbki termicznej i prowadnice.

UWAGA!

Po czyszczeniu specjalnymi środkami czyszczącymi włączyć piekarnik na maksymalną moc na 20 minut, aby usunąć pozostałe resztki z komory obróbki termicznej.

Drzwi piekarnika

1. Aby ułatwić czyszczenie komory obróbki termicznej, drzwi piekarnika można zdjąć. Postępować w następujący sposób (rys. poniżej):



Rys. 12

- całkowicie otworzyć drzwi piekarnika;
 - podnieść dźwignię **B** i chwycić drzwi piekarnika obydwo rękami w pobliżu zawiasów **A**;
 - podnieść drzwi piekarnika tak, aby ustawiły się pod kątem 45° w stosunku do piekarnika,
 - wyciągnąć drzwi piekarnika;
2. Drzwi piekarnika czyścić za pomocą miękkiej ściereczki i łagodnego środka myjącego. Wytrzeć suchą ściereczką.
 3. Po czyszczeniu ponownie założyć drzwi piekarnika, wkładając zawiasy **A** w rowki na dół i zaczepiając dźwignię **B**.

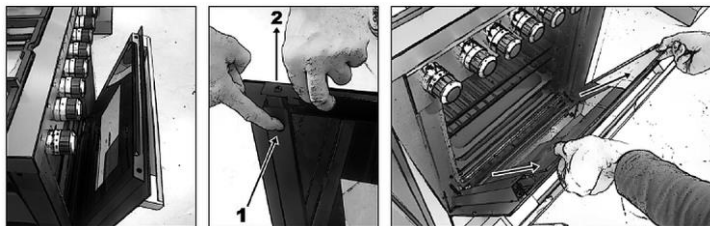
PL

Wewnętrzna szyba drzwi piekarnika

UWAGA!

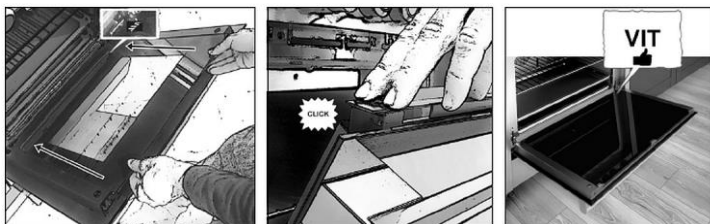
Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować szklaną powierzchnię i rozbić szybę.

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



Rys. 13

2. Szybę wewnętrzną drzwi piekarnika czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego.
3. Dokładnie osuszyć szybę wewnętrzną z obydwu stron.
4. Aby ponownie założyć szybę wewnętrzną należy postępować w odwrotnej kolejności (rys. poniżej).
5. 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 piekarnika.



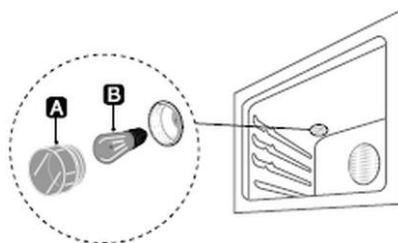
Rys. 14

7.3 Konserwacja

Przynajmniej raz w roku lub według potrzeby zlecić kontrolę urządzenia wyspecjalizowanemu technikowi.

Wymiana lampy piekarnika

1. Jeśli nie działa oświetlenie wewnętrzne piekarnika, lampę piekarnika wymienić w następujący sposób:
 - upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania elektrycznego;
 - pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia;
 - odkręcić osłonkę **A** lampy piekarnika;
 - wykręcić uszkodzoną lampę piekarnika **B**;
 - wymienić uszkodzoną lampę piekarnika na odporną na temperaturę (300°C) lampę piekarnika o tej samej mocy;
 - nakręcić ponownie osłonkę **A** lampy piekarnika w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



Rys. 15

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.