BGH 600-521

1519821

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

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

GAR-IT-A0015 Rev. 04

Wersja: 1.0
Data sporządzenia: 2023-12-21

Oryginalna instrukcja obsługi

1 Bezpieczeństwo ... 2
1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych ... 2
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ... 3
1.3 Ryzyka rezydualne ... 7
1.4 Środki ochrony indywidualnej ... 9
1.5 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ... 10
1.6 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem ... 10
2 Informacje ogólne ... 11
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja ... 11
2.2 Ochrona praw autorskich ... 11
2.3 Deklaracja zgodności ... 11
3 Transport, opakowanie i magazynowanie ... 12
3.1 Kontrola dostawy ... 12
3.2 Opakowanie ... 12
3.3 Magazynowanie ... 12
4 Parametry techniczne ... 13
4.1 Dane techniczne ... 13
4.2 Funkcje urządzenia ... 17
4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia ... 18
5 Instrukcja instalacji ... 19
5.1 Instalacja ... 19
5.2 Podłączenie elektryczne ... 24
5.3 Przyłącze gazowe ... 24
6 Instrukcja użytkowania ... 29
6.1 Uruchomienie ... 30
6.2 Obsługa gazowego pola grzewczego ... 31
6.3 Obsługa wielofunkcyjnego piekarnika ... 34
7 Czyszczenie i konserwacja ... 41
7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia ... 41
7.2 Czyszczenie ... 42
7.3 Konserwacja ... 45
8 Utylizacja ... 46

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

PL

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 Objaśnienie 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 zwarć 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, ściskać 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.

Bezpieczeństwo w przypadku urządzeń zasilanych gazem

- Nie używać urządzenia zasilanego gazem w przypadku usterki lub uszkodzenia oraz w przypadku podejrzenia usterki lub uszkodzenia. W takim przypadku ustawić pokrętło / pokrętła regulacji gazu na „O“ i zamknąć główny zawór gazu. Niezwłocznie skontaktować się z serwisem.
- Kontrolę szczelności przeprowadzać regularnie stosując mydliny (spray do wykrywania nieszczelności).

  Nie używać otwartego płomienia do sprawdzania nieszczelności przewodów gazowych!

  OSTRZEŻENIE!

  Niebezpieczeństwo uduszenia i eksplozji przez ulatniający się gaz!

- W przypadku wyczucia zapachu gazu należy przestrzegać następujących zasad:
  - niezwłocznie zamknąć pokrętło/pokrętła regulacji gazu i główny zawór gazu
  - zadbać o wystarczające przewietrzenie danych pomieszczeń: otworzyć szeroko wszystkie drzwi i okna
  - nie zapalać żadnego otwartego ognia, zgasić płomienie
  - nie palić papierosów
  - nie wytwarzać iskier, nie uruchamiać żadnych włączników elektrycznych, nie korzystać z telefonów (niezależnie czy jest to telefon stacjonarny czy komórkowy)
  - nie korzystać w pobliżu urządzenia zasilanego gazem z żadnych urządzeń elektrycznych

PL

– jeśli potrzeba - powiadomić inne osoby w budynku, wołając i pukając do drzwi
– opuścić budynek
– będąc poza danym budynkiem skontaktować się z serwisem. Jeśli nie da się dokładnie zlokalizować źródła ujścia gazu, natychmiast zadzwonić po straż pożarną lub powiadomić dostawcę gazu.

Materiały palne

- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol). Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- Z urządzenia należy korzystać tylko używając dostosowanych do tego materiałów i przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki produktów spożywczych w urządzeniu mogą się zapalić.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, szczególnie gdy gotowane są na nim tłuszcze i oleje, mogą one spowodować pożar.
- W przypadku powstania pożaru należy zamknąć zawór odcinający gaz. Nigdy nie gasić płomienia wodą, stłumić płomień za pomocą pokrywy lub koca gaśniczego. 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 zupełnym 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 obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

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.

PL

- 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, ...).	
Niebezpieczeństwo upadku	Operator wykonuje na górnej części urządzenia czynności używając nieodpowiednich pomocy (jak np. drabina ze szczeblami, lub wspina się na urządzenie).	Nie wykonywać żadnych czynności na górnej części urządzenia z użyciem nieodpowiednich pomocy (jak np.: drabiny ze szczeblami 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 skaleczenia	Podczas prac konserwacyjnych istnieje ryzyko skaleczenia 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 zmiażdżenia	Podczas przenoszenia ruchomych elementów personel narażony jest na zmiażdżenie 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.

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,...)

PL

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.

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 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 jakiejkolwiek 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 recyclingu. 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 gazowa BGH 600-521**
Nr art.:	1519821
Materiał:	stal szlachetna
Ilość pól grzewczych:	5
Układ pól grzewczych w kW:	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Wielkość pól grzewczych w mm:	1 x Ø 125/215 mm, 1x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Materiał komory obróbki termicznej piekarnika:	stal, emaliowana
Wymiary piekarnika (szer. x gł. x wys.) w mm:	670 x 400 x 340
Pojemność piekarnika w litrach:	104
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 250
Ilość par prowadnic:	4
Odstęp pomiędzy parami prowadnic w mm:	35 | 60 | 65
Klasa energetyczna:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Indeks wydajności energetycznej:	95,3
Zużycie energii przez grzałkę górną/dolną, kWh / cykl:	0,94
Zużycie energii przez termoobieg, kWh / cykl:	0,96
Moc przyłączeniowa piekarnika:	2,5 kW
Moc przyłączeniowa gazu:	11,5 kW
Wymiary schowka (szer. x gł. x wys.) w mm:	660 x 450 x 120
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	900 x 600 x 900
Ciężar w kg:	65,2

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

PL

Wersja / właściwości

- Typ: urządzenie stojące
- Odciąg oparów
- Tryb pracy: gazowy / elektryczny
- Rodzaj pól grzewczych: gaz
- Rodzaj gazu:
  - gaz ziemny typ H (20 mbar)
  - dysze na gaz propan (50 mbar) i na gaz ziemny typ L (niskokaloryczny) (20 mbar) dołączone do zestawu
- Palnik gazowy:
  - palnik jednokoronowy
  - palnik dwukoronowy
- Rodzaj zapłonu: elektroniczny zapłon jednoręczny
- Płomień pilotowy: nie
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Piekarnik wielofunkcyjny: tak
- Funkcje piekarnika:
  - termoobieg
  - grill
  - grill + grzałka górna
  - grill + grzałka górna + wentylator
  - grzałka górna / dolna
  - grzałka dolna + wentylator
  - rozmrażanie
- Właściwości piekarnika:
  - oświetlenie piekarnika
  - podwójne przeszklenie drzwi
  - timer (5 - 55 min.)
- Nóżki z regulacją wysokości
- Regulowana wysokość: 850 - 900 mm
- Właściwości:
  - piekarnik gotowy do podłączenia
  - palnik zabezpieczony termoelektrycznie
  - uchwyty ze stali nierdzewnej
  - palnik gazowy z zabezpieczeniem zapłonu

  - ruszty żeliwne
  - schowek pod piekarnikiem
- W zestawie:
  - 1 blacha do pieczenia
  - 2 ruszty

Kraje przeznaczenia / Tabela ciśnienia gazu

Kraj	Kategorie	Typ gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
AL	**$II_{2H3B/P}$**	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	I_{2H}	G20	20
BE	II_{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	$II_{2H3B/P}$ $I_{3B/P}$ II_{2H3+}	G20 - G30/G31 G30/G31 G20	20 - 30/30 30/30 20
CZ	II_{2H3+} $II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	$II_{2ELL3B/P}$ I_{2E}	G20 - G30/G31 G20	20 – 50/50 20
DK	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	II_{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	$I_{3B/P}$	G30/G31	30/30
IE	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

PL

Kraj	Kategorie	Typ gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
IS	$I_{3B/P}$	G30/G31	30/30
IT	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	I_{2E}	G20	20
LV	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MK	II_{2H3+} $II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
MT	$I_{3B/P}$	G30/G31	30/30
NL	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	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	I_{2E}	G20	20
PT	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	$II_{2E3B/P}$ $II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30
SE	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	II_{2H3+} $II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
SK	II_{2H3+} $II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
TR	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Tab. 1

W przypadku odstępstw od podanych wartości nie ma gwarancji prawidłowego funkcjonowania urządzenia i właściwego uruchomienia.

Właściwości palników i dysz

Palnik (Ø w mm)	Rodzaj gazu		Ciśnienie gazu (mbar)	Dysze (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	75S	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	76	291 g/h	4,0	1,80
			28-30/37	100			
	Gaz ziemny	G20	20	150	381 dm³/h		
		G25		152	443 dm³/h		

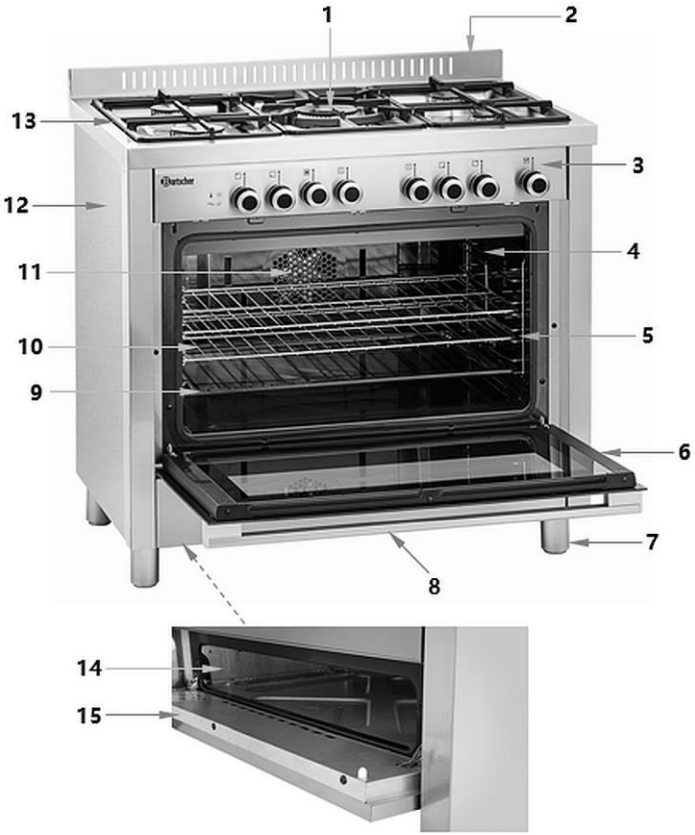
Tab. 2

PL

4.2 Funkcje urządzenia

Kuchnia gazowa z 5 polami grzewczymi o różnej mocy przeznaczona jest do przygotowywania odpowiednich potraw (smażenie, gotowanie, duszenie, pieczenie itd.). Różne rozmiary palników oraz duży, emaliowany piekarnik wielofunkcyjny stanowią idealną bazę dla przygotowania najrozmaitszych dań. Dzięki zintegrowanemu timerowi piekarnik gwarantuje pełną kontrolę nad procesem obróbki termicznej.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

1. Pole grzewcze
2. Odciąg oparów
3. Panel obsługi
4. Komora obróbki termicznej piekarnika
5. Prowadnice
6. Drzwi piekarnika
7. Nóżki (4x) z regulacją wysokości
8. Uchwyt drzwiczek piekarnika
9. Blacha do pieczenia (1x)
10. Ruszt (2x)
11. Wentylator
12. Obudowa
13. Ruszty żeliwne (3x)
14. Schowek
15. Klapka 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.

PL

Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich obowiązujących przepisów, wytycznych i rozporządzeń:

- Regionalne lub lokalne przepisy bezpieczeństwa i przepisy budowlane
- Obowiązujące ustawy dotyczące zapobiegania nieszczęśliwym wypadkom
- Przepisy przeciwpożarowe
- Odpowiednie przepisy IEC
- DVGW G600 (TRGI) „Przepisy techniczne dotyczące instalacji gazowej”.
- TRF „Przepisy techniczne dot. gazu płynnego”
- Dyrektywy i rozporządzenia firmy dostarczającej gaz (EUV)
- DVGW G 631 „Instalacja komercyjnych urządzeń kuchennych spalania paliw gazowych”
- Odnośne rozporządzenia prawne.

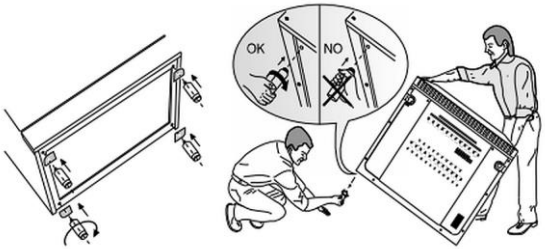
Rozpakowanie

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

OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

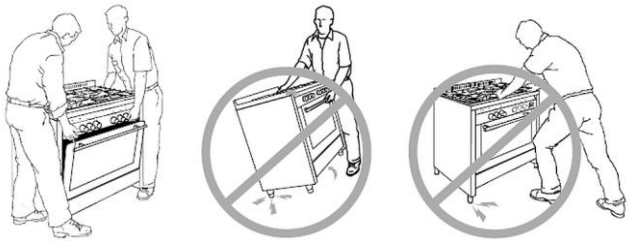
Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.



Rys. 2

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

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!

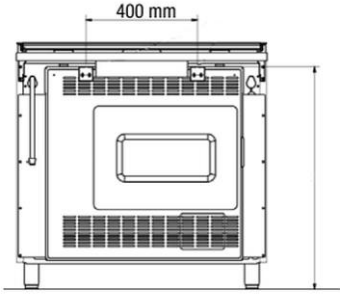
Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy.

Urządzenie stabilizujące

UWAGA!

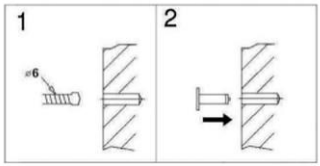
Przy obciążeniu urządzenie może przechylić się do przodu.

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



A

Rys. 4



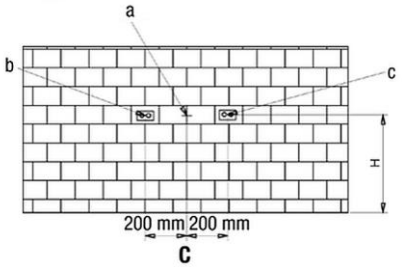
B

Rys. 5

PL

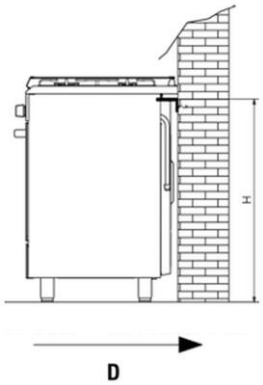
Na tylnej stronie urządzenia znajduje się ścianka osłonowa piekarnika.

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

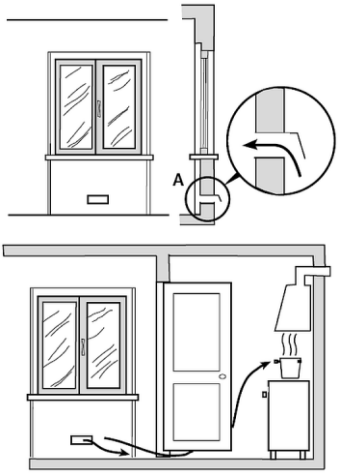
3. Oznaczyć na ścianie również środek kuchenki, na tej samej wysokości jak zmierzona uprzednio wartość H (C).
- Wywiercić w ścianie otwory.
4. Teraz zamontować obydwa wsporniki dystansowe w odległości 400 mm (200 mm od środka) za pomocą 2 śrub każdy.
5. Umieścić kuchnię przy ścianie pod obydwoma wspornikami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

Wentylacja pomieszczeń

OSTROŻNIE!

Zgodnie z przepisami ustawowymi urządzenie to można instalować i eksploatować wyłącznie w pomieszczeniach stale wentylowanych, aby zapobiec niedopuszczalnemu stężeniu szkodliwych produktów spalania w pomieszczeniu instalacji.

- Pomieszczenie, w którym jest instalowane urządzenie **musi** zawierać tyle powietrza, ile jest wymagane do spalania gazu zgodnie z obowiązującymi przepisami. Dla właściwego spalania wymagany dopływ powietrza **nie może być niższy niż 2 m^3/h na kW** mocy znamionowej urządzenia (zob. tabliczkę znamionową na urządzeniu).
- Powietrze musi napływać bezpośrednio z zewnątrz przez stałe otwory wentylacyjne lub kanały wentylacyjne prowadzące do obszarów z czystym powietrzem.



Rys. 8

PL

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 ± 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.

PL

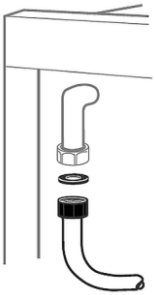
5.3 Przyłącze gazowe

- 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 przyłączu gazu musi być zainstalowany atestowany zawór odcinający gazu, w łatwo dostępnym miejscu pomiędzy siecią doprowadzającą gaz a urządzeniem, aby w razie potrzeby móc w każdej chwili przerwać dopływ gazu.
- Króciec przyłączeniowy 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. po prawej).
- 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 wężowe, które odpowiadają przepisom instalacyjnym.



Rys. 9

Przyłącze do butli gazowej

Przy podłączeniu do butli gazowej, musi być ona wyposażona w reduktor ciśnienia, a przyłącze musi zostać wykonane zgodnie z krajowymi przepisami dotyczącymi instalacji. Przy podłączeniu butli gazowej należy przestrzegać:

PL

- wąż przyłączeniowy gazu nie może być dłuższy niż 1 metr;
- przyłącze reduktora ciśnienia musi być skierowane na zewnątrz;
- wąż nie może stykać się z żadną gorącą powierzchnią urządzenia (tył kuchenki, górna część kuchenki, piekarnik itp.);
- butla gazowa musi być ustawiona w taki sposób, aby nie dotykała ściany sąsiadującej z piekarnikiem;
- zawsze zamykać kurek butli gazowej po procesie obróbki termicznej/pieczenia.

OSTROŻNIE!

Po instalacji sprawdzić, czy złącza są dobrze zamocowane. Aby sprawdzić szczelność przewodów gazowych, nigdy nie używać otwartego ognia, lecz zawsze roztworu mydła.

Kontrola szczelności po podłączeniu gazu

- Wszystkie punkty połączeń między instalacją a urządzeniem muszą zostać poddane próbie szczelności.

- Do sprawdzania szczelności przewodów gazowych należy zawsze używać roztworu mydła lub specjalnego środka pianotwórczego do wykrywania nieszczelności.
- Punkty połączeń należy pokryć środkiem, nie mogą powstawać żadne pęcherze powietrza. Kontroli tej należy poddać także zawory odcinające gaz.

  OSTRZEŻENIE!

  Nie używać otwartego ognia do kontroli szczelności!

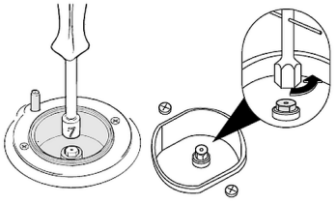
Przestawianie na inny rodzaj gazu

- Urządzenie jest przygotowane i odebrane fabrycznie do pracy z rodzajem gazu podanym na tabliczce znamionowej (gaz ziemny).
- W razie potrzeby urządzenie można przełączyć na inny rodzaj gazu, wymaga to specjalnych dysz i ustawień. W zakresie dostawy znajdują się dysze umożliwiające przejście na gaz płynny. Wszystkie dysze są oznaczone jedną cyfrą (średnica w 1/100) i zapakowane w jednym worku.
- W przypadku ewentualnego przezbrajania należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i tymczasowo zamknąć dopływ gazu.
- Przy wymianie dysz należy przestrzegać następujących wskazówek:

PL

1. Pokrywa palnika gazowego
2. Korona palnika gazowego
3. Termoelement

Rys. 10



Rys. 11

– zdjąć ruszty żeliwne z płyty grzewczej;
– usunąć pokrywę palnika gazowego i koronę palnika gazowego;
– za pomocą klucza nasadowego poluzować dyszę i ją usunąć;
– wymienić dyszę na odpowiednią do danego rodzaju gazu;

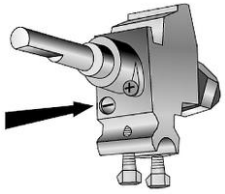
– dane dot. dysz należy sprawdzić w Tabeli 2 **„Właściwości palników gazowych i dysz“**.

– na palniku gazowym ponownie zamontować koronę palnika i pokrywę palnika gazowego;
– przeprowadzić konwersję wszystkich palników gazowych jeden po drugim, zgodnie z instrukcjami podanymi powyżej;
– po przebudowie ruszt żeliwny ponownie położyć na płycie grzewczej.

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.

1. Korektę wykonać 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 z drążka regulatora obrotowego;
   – za pomocą małego śrubokręta ustawić minimum, przekręcając śrubę bypass w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie ustawiona oczekiwana moc płomienia.



Rys. 12

PL

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

   OSTROŻNIE!

   Urządzenie działa tylko wówczas prawidłowo, gdy ciśnienie w sieci gazowniczej leży pomiędzy wartościami, które są podane w tabeli 1 „Kraje przeznaczenia / Tabela ciśnienia gazu" dla różnych kategorii gazu.

   OSTROŻNIE!

   Po wszelkich wymianach lub regulacjach urządzenia wszystkie części, których one dotyczyły, muszą zostać ponownie prawidłowo zmontowane, aby urządzenie było ponownie gotowe do pracy.

   Kontrolę szczelności należy zawsze przeprowadzać używając roztworu mydła, nigdy nie używać do tego otwartego ognia.

Na zakończenie wymienić starą naklejkę z wartościami ustawień na nową naklejkę dla nowego rodzaju gazu, która jest zawarta w dostawie.

Odbiór i kontrola działania

Po instalacji urządzenia, przed przekazaniem go użytkownikowi, urządzenie należy sprawdzić pod względem następujących punktów:

- czy folia ochronna została całkowicie i starannie usunięta ze wszystkich powierzchni zewnętrznych;
- czy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji;
- czy zostały uwzględnione i spełnione wszystkie obowiązujące normy i przepisy bezpieczeństwa, przepisy ustawowe i wytyczne;
- czy przyłącze gazu jest szczelne
- czy dostępny w miejscu instalacji rodzaj gazu i ciśnienie odpowiadają danym na tabliczce znamionowej. Jeśli tak nie jest, należy wykonać przezbrojenie lub dopasowanie zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale **„Przestawienie na inny rodzaj gazu”**;
- czy zainstalowane są prawidłowe dysze. W tym celu należy sprawdzić tabelę dysz i upewnić się, że zainstalowane w urządzeniu dysze odpowiadają danym. Można przeprowadzić dodatkową kontrolę za pomocą wolumetrycznego pomiaru przepływu gazu. W tym celu należy uruchomić palnik gazowy, po ok. 10 minutach (osiągnięciu trybu pracy) sprawdzić gazomierzem, czy zmierzone natężenie przepływu (w m3/h lub kg/h) odpowiada informacjom w tabeli dysz.

PL

Po instalacji instalator musi:

- wyjaśnić użytkownikowi funkcje oraz prawidłowe użytkowanie i zastosowanie urządzenia
- poinformować użytkownika, że zmiany konstrukcyjne, które mogą mieć wpływ na dopływ powietrza do spalania, wymagają ponownego sprawdzenia działania urządzenia i sprawdzenia szczelności.

Należy sporządzić i kompletnie wypełnić protokół odbioru oraz przedłożyć go klientowi do podpisu.

Na zakończenie włączyć urządzenie w celu sprawdzenia działania, zgodnie ze wskazówkami w rozdziale **„Zapalanie palnika gazowego“** i sprawdzić:

- Zapalanie palników
- Jednolity obraz płomienia (Płomień musi mieć kolor niebieski, bez żółtych końcówek i palić się równomiernie u podstawy.

UWAGA!

Jeżeli obraz płomienia ma żółte smugi, oznacza to, że powietrze pierwotne nie jest ustawione prawidłowo. Jeśli strumień powietrza pierwotnego jest zbyt wysoki, płomień jest krótki i ma tendencję do odsuwania się od palnika. Kontrolę płomienia należy również przeprowadzić po 15 minutach pracy przy maksymalnej mocy. Także po każdej zmianie ustawienia z MIN na MAX płomień musi palić się stabilnie.

6 Instrukcja użytkowania

Wskazówki ostrzegawcze

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Podczas pracy obudowa, palniki, ruszty przesuwne, drzwi piekarnika stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.

Nigdy nie dotykać urządzenia podczas pracy i bezpośrednio po jego wyłączeniu.

Do obsługi urządzenia używać przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.

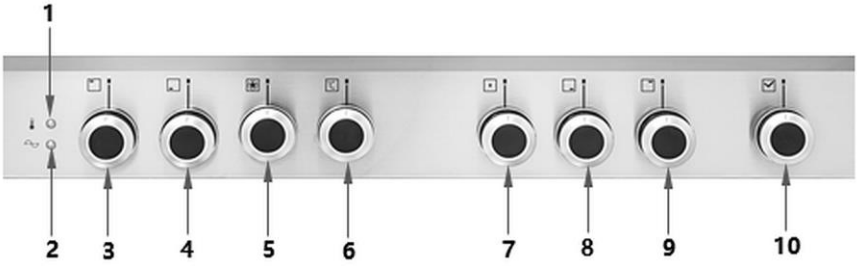
Niebezpieczeństwo pożaru w wyniku przegrzania oleju lub tłuszczu!

Nie pozostawić urządzenie bez nadzoru.

Podczas pracy stosować rękawice ochronne.

PL

Elementy obsługi



Rys. 13

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

PL

6.1 Uruchomienie

Przygotowanie urządzenia

1. Za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego usunąć ochronę antykorozyjną ze wszystkich powierzchni urządzenia.
2. Przed pierwszym uruchomieniem koniecznie wykonać następujące instrukcje.

- Upewnić się, że wewnątrz piekarnika elektrycznego, w podstawie lub na płycie grzewczej nie znajdują się żadne przedmioty (akcesoria, folie opakowaniowe, instrukcje użytkowania).
- Przed uruchomieniem z urządzenia należy ostrożnie odkleić folię ochronną i usunąć wszelkie pozostałości kleju używając letniej wody z mydłem lub odpowiedniego rozpuszczalnika.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić poprawność montażu, stabilność, wypoziomowanie urządzenia oraz wykonanie wszystkich podłączeń do zasilania elektrycznego i gazowego.
- Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte ani zablokowane.
- Części urządzenia, które mogły zostać usunięte podczas instalacji i połączeń, należy ponownie przymocować do urządzenia.

- Przed użyciem urządzenie należy starannie oczyścić według wskazówek zawartych w rozdziale **6 „Czyszczenie i konserwacja“**.

6.2 Obsługa gazowego pola grzewczego

Gazowe pole grzewcze

Pozycja palników na płycie grzewczej

Rys. 14

1. Palnik mocny
2. Palnik normalny
3. palnik dwukoronowy
4. Palnik pomocniczy

PL

Zapalanie palników gazowych

1. Upewnić się, że wszystkie regulatory gazu znajdują się na pozycji WYŁ ( ).
2. Otworzyć zainstalowany przed urządzeniem zawór odcinający gaz.
3. Wybrać odpowiednie pole grzewcze.
4. Zapalić zapałkę lub zapalniczkę gazową i trzymać ją przy palniku.
5. Wcisnąć regulator obrotowy i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję z maksymalnym przepływem gazu (symbol z dużym płomieniem).
6. Przytrzymać regulator obrotowy przez ok. 10 sekund, aż płomień się zapali.
7. Gdy tylko nastąpi zapłon, ustawić wielkość płomienia, obracając regulator obrotowy zawsze tylko pomiędzy ustawieniem duży a małym, zaś nigdy pomiędzy ustawieniem dużym a pozycją WYŁ (o).
8. Jeśli płomień zgasł, proces zapalania należy powtórzyć.

Rys. 15

WSKAZÓWKA!

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

PL

Przygotowywanie / podgrzewanie potraw

1. Na wybranym polu grzewczym / polach grzewczych postawić odpowiedni garnek (patelnię).
2. 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	min. ø (cm) garnka do gotowania	max. ø (cm) garnka do gotowania
Palnik mocny	20	24
Palnik normalny	16	20
palnik dwukoronowy	24	28
Palnik pomocniczy	10	14

3. Przygotować potrawy.
4. W trakcie przygotowywania należy obserwować potrawy i ustawiać regulator obrotowy odpowiednio do fazy gotowania, zwiększając dopływ gazu lub redukując.

Wyłączanie kuchni gazowej

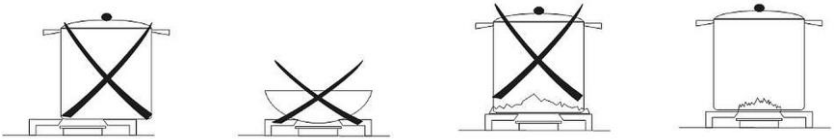
1. Po procesie obróbki termicznej wyłączyć pole/a grzewcze, obracając odpowiedni regulator obrotowy / regulatory obrotowe na pozycję WYŁ.

   OSTROŻNIE!

   W przypadku dłuższych przerw w użytkowaniu, przy usterkach eksploatacyjnych lub przy nieregularnym używaniu urządzenia, znajdujący się poza urządzeniem główny zawór gazu musi zostać zamknięty.

Wskazówki i porady

- Unikać wznoszącego płomienia wokół garnka (patelni).
- Gdy tylko zawartość w garnku zaczyna wrzeć, zredukować wielkość płomienia na niższy poziom, aby płomień nie zgasł poprzez kipiącą zawartość garnka.
- W przypadku stosowania tłuszczu i oleju podczas gotowania nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ w razie przegrzania mogą się one zapalić od płomienia. **Istnieje ryzyko pożaru!**
- Używać tylko naczyń do gotowania z płaskim dnem.



Rys. 16

- Ustawić odpowiednie naczynie do gotowania na ruszcie przesuwnym w taki sposób, aby płomień był po środku.

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 odchyleń 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.
- 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 wykorzystać 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 żądaną 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.

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.

PL

	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. 3

Temperatura

PL

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 nagrzany.

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

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.

1. W celu przygotowania potrawy wybrać żądany czas obróbki termicznej / pieczenia pomiędzy 5 – 55 minut, obracając regulator obrotowy czasu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na odpowiednią pozycję.

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy.

2. Jeśli piekarnik nie będzie już używany, wszystkie regulatory obrotowe piekarnika (regulator obrotowy czasu, temperatury i funkcji) należy obrócić na pozycję „o".

Rys. 17

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.

PL

Schowek pod drzwiami piekarnika

Urządzenie wyposażone jest w schowek, 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. 18

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
Pieczywo	2 (1-3)	200-230	10-15
Słodkie 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	Tempera-tura w °C	Czas obróbki termicznej / pieczenia w min.
Suflety/zapiekanki			
Lasagne	2 (2-4)	165-180	30-40
Zapiekanka makaronowa	2 (2-4)	180-190	35-45
Zapiekanka 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. 4

PL

Uwagi dot. obróbki termicznej/pieczenia

- Podane dane należy traktować jako wytyczne. Można i powinno się je zmieniać stosowanie do własnych upodobań i przyzwyczajeń.
- 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
Kiełbaski	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. 5

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.

PL

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem zamknąć zawór odcinający zasilanie gazowe.
- 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.).

PL

Przestrzegać wskazówek producentów używanych środków czyszczących.

7.2 Czyszczenie

1. Urządzenie należy czyścić regularnie na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także w międzyczasie lub kiedy urządzenie przez dłuższy czas nie było używane.

Gazowe pole grzewcze

1. Zdjąć ruszty żeliwne i osłony palników gazowych.
2. Wyczyścić pole grzewcze miękką ściereczką lub gąbką nasączoną ciepłą wodą. W razie potrzeby użyć neutralnego środka do czyszczenia (np. płynu do mycia naczyń). Osuszyć pole grzewcze.
3. Ruszty żeliwne i pokrywy palników gazowych czyścić neutralnym środkiem czyszczącym (np. płynem do mycia naczyń) i miękką ściereczką lub gąbką. Do uporczywych zabrudzeń użyć szczotki z mosiężnym włosiem. Ruszty i pokrywy palników gazowych opłukać dokładnie w czystej wodzie i na zakończenie osuszyć.
4. Po czyszczeniu, przed ponownym zapaleniem palników gazowych, ponownie nałożyć poprawnie pokrywy palników gazowych i ruszty żeliwne

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.

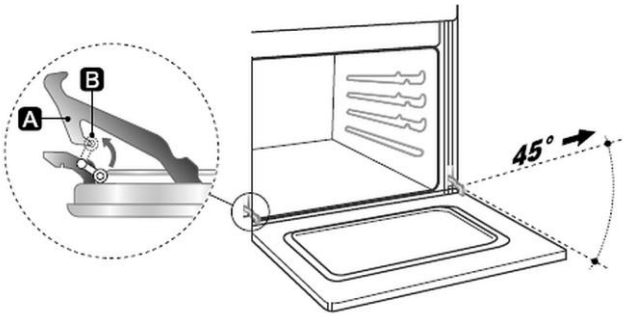
   UWAGA!

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

PL

Drzwi piekarnika

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



Rys. 19

   – całkowicie otworzyć drzwi piekarnika;
   – podnieść dźwignię **B** i chwycić drzwi piekarnika obydwoma 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.

Wewnętrzna szyba drzwi piekarnika

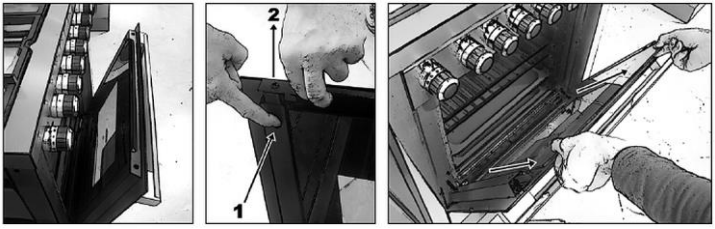
UWAGA!

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.

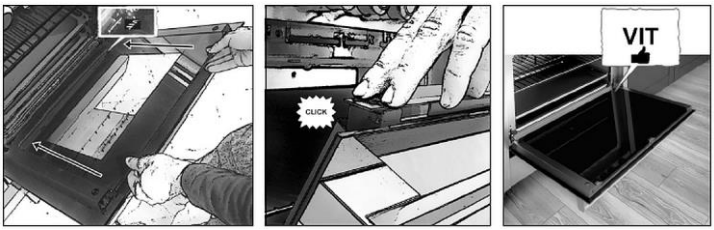
   Aby wyjąć szybę wewnętrzną z drzwi piekarnika, należy wykonać następujące kroki (rys. poniżej):

   – 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. 20

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. 21

7.3 Konserwacja

UWAGA!

Koniecznie przestrzegać odstępów czasowych pomiędzy konserwacjami!

Aby zachować sprawność urządzenie musi **przynajmniej raz w roku** zostać poddane konserwacji.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie, zakręcić główny kurek gazu i ostudzić urządzenie.

Konserwacja może być wykonywana tylko przez wykwalifikowanego, upoważnionego serwisanta i powinna obejmować następujące punkty:

- kontrolę stanu elementów podlegających zużyciu
- kontrolę poszczególnych elementów elektrycznych
- kontrolę wszystkich przyłączy (prąd, gaz)
- kontrolę działania urządzenia
- sprawdzenie prawidłowości zapłonu palników gazowych oraz prawidłowość funkcjonowania także przy najmniejszym płomieniu
- kontrolę, czy pokrywy palników gazowych leżą prosto i poprawnie na koronach palników
- kontrolę otworów wylotowych w palnikach gazowych (nie mogą być zatkane przez kipiące potrawy lub resztki środków czyszczących!)

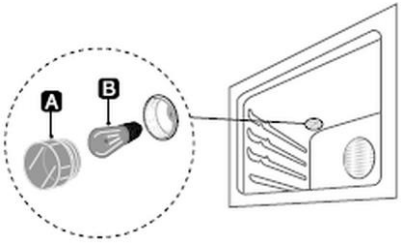
Zalecamy, aby podczas konserwacji wymieniać zużyte elementy, aby unikać dalszych prac serwisowych i nagłych awarii urządzenia.

Zalecamy, aby podpisać umowę na prace konserwacyjne ze sprawdzonym punktem serwisowym.

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. 22

8 Utylizacja

PL

Pod koniec okresu użytkowania zużyte urządzenie należy zutylizować zgodnie z krajowymi i lokalnymi przepisami. Zalecamy skontaktować się w tym celu ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić, a następnie dostarczyć do właściwego lokalnego punktu odbioru.

Urządzenia elektryczne

	Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recyclingowi. 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.