

PL

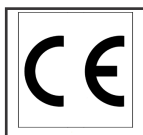
Bartscher

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PIECA GAZOWEGO I
ELEKTRYCZNEGO

1315563

1317433

1317463



DE KAT. II 2H3+

WER. 002 / 2012

Spis treści

Rozdz		Str.
1	INSTALACJA	3
1.1	Ogólne wskazówki i przepisy bezpieczeństwa	3
1.2	Przyłącza	4
	Przyłącze gazu	4
	Przyłącze	4
	Przyłącze elektryczne	4
	Wymiana kabla zasilania	5
	Dostosowanie do różnych typów gazu	5
1.3	Tabela danych technicznych kategorii II2H3+	6
1.4	Pomieszczenie na instalację	7
1.5	Wylot dymu	7
1.6	Wstawianie do mebli pod zabudowę	7
1.7	Przepisy bezpieczeństwa dotyczące instalacji	8
2	INSTRUKCJA OBSŁUGI	8
2.1	Przedmowa	8
2.2	Zalecenia	8
3	OBSŁUGA PIECA ELEKTRYCZNEGO	9
3.1	Pierwsze uruchomienie	9
3.2	Pieczenie	9
3.3	Pokrętko i termostat	9

Rozdz		Str.
3.4	Termostat bezpieczeństwa	10
3.5	Kontrolki	10
3.6	Symbole pokrętko pieca	10
3.7	Rady dotyczące pieczenia	10
4	ZASTOSOWANIE PIECA GAZOWEGO	12
4.1	Użytkowanie pieca	12
4.2	Rady dotyczące pieczenia (piec gazowy)	13
5	KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	15
5.1	Czyszczenie wnętrza pieca	15
5.2	Wymiana lampy pieca	15
5.3	Zestaw montażowy do chłodnych drzwiczek pieca	15
5.4	Czyszczenie drzwiczek pieca	15
5.5	Czyszczenie płyty kuchennej	16
5.6	Czyszczenie palnika gazowego	16
5.7	Smarowanie kurków	16
5.8	Pokrętko	16
5.9	Naprawy elementów elektrycznych	16
6.0	PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIA	17
7.0	PARAMETRY TECHNICZNE	18

Drogi Kliencie! Droga Klientko!

chcielibyśmy podziękować za zaufanie okazane nam przez zakup naszego produktu. Ten piec stanowi część serii urządzeń opracowanych specjalnie dla piekarni i cukierni, która składa się z pieców gazowych i elektrycznych o różnej pojemności. Piece te mają przyjemny, nowoczesny design, są proste w obsłudze, ergonomiczne, ponadto dysponują kontrolą czasu pieczenia.

Na ewentualne usterki fabryczne w piecach do pieczenia dajemy gwarancję na 12 miesięcy, począwszy od daty rachunku. Gwarancja obejmuje normalne użytkowanie pieca. Nie obejmuje ona materiałów ulegających zużyciu (żarówki, uszczelki itp.) oraz szkód spowodowanych podczas jego instalacji, konserwacji, naprawy i usuwania kamienia oraz nieprawidłowego czyszczenia, niewłaściwego użytkowania i wprowadzania zmian do urządzenia.

Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzenia w każdej chwili zmian w produkcie, które uważa się za konieczne i przydatne.

1. Instalacja

1.1 Ogólne wskazówki i przepisy bezpieczeństwa

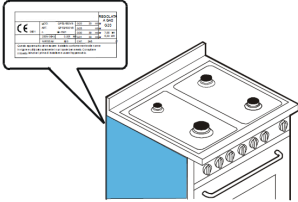
- Przed rozpoczęciem instalacji i uruchomieniem pieca należy uważnie przeczytać niniejszy podręcznik, ponieważ tekst zawiera istotne wskazówki bezpiecznej instalacji, obsługi oraz konserwacji urządzenia.
- Instrukcję należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu tak, by personel obsługi mógł w każdej chwili sprawdzić dodatkowe informacje.
- W razie ewentualnego przeniesienia pieca należy dołączyć do niego przeniesienia pieca należy dołączyć do niego podłącznik, w razie potrzeby można zamówić nową kopię podręcznika u autoryzowanego przedstawiciela lub bezpośrednio u producenta.
- Podczas wypakowywania należy sprawdzić, czy piec jest kompletny oraz czy nie uległ uszkodzeniu w trakcie transportu. W żadnym wypadku nie wolno instalować ani uruchamiać uszkodzonego urządzenia, w razie wątpliwości należy niezwłocznie skontaktować się z działem pomocy technicznej lub ze swoim przedstawicielem handlowym.
- Instalacja, nadzwyczajne prace konserwacyjne oraz prace naprawcze przy urządzeniu mogą być wykonywane przez wykwalifikowany personel z uwzględnieniem instrukcji producenta.
- Urządzenia opracowano do gotowania/pieczenia artykułów spożywczych w pomieszczeniu zamkniętym i wolno z nich korzystać wyłącznie do tego celu: dlatego też należy unikać użytkowania urządzenia w jakimkolwiek innym celu, gdyż jest to niewłaściwe i niebezpieczne
- Piec może być używany wyłącznie przez specjalnie w tym celu przeszkolony personel. Żeby ograniczyć ryzyko wypadków bądź uszkodzenia urządzenia, bardzo istotną sprawą jest, by personel regularnie otrzymywał dokładne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.
- Nieprzestrzeganie wspomnianych wskazówek może zagrozić Użytkownikom oraz bezpieczeństwu urządzenia.
- Piec nie może być używany przez osoby o ograniczonym postrzeganiu oraz ograniczonej sprawności fizycznej lub psychicznej. Podobnie nie może on być obsługiwany przez osoby niedoświadczone lub nieodpowiedzialne, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo oraz po uprzednim przeszkoleniu na temat korzystania z urządzenia.
- Należy zwrócić uwagę, by dzieci nie bawiły się urządzeniem ani nie korzystały z niego.
- W trakcie pracy urządzenia należy zwrócić uwagę na strefy ciepła na zewnętrznej powierzchni urządzenia, gdyż ich temperatura w trakcie eksploatacji może przekroczyć 60°C.
- W pobliżu urządzenia nie wolno umieszczać innych źródeł ciepła, jak np. płyty kuchenne czy frytkownice.
- W pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać ani stosować materiałów łatwopalnych.
- W razie dłuższej przerwy w użytkowaniu pieca, należy odłączyć dopływ wody oraz zasilanie prądem elektrycznym.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy usunięto wszystkie elementy opakowania oraz zadbać o to, by usunąć je zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wszelkie, ewentualnie konieczne zmiany w instalacji pieca powinny być zatwierdzone i wykonywane przez wykwalifikowany i autoryzowany personel techniczny.
- Nie wolno dokonywać zmian w kablu pieca.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywami EU: 87/308 EWG z dn. 02.06.87 (przyjęta dekretem niem. Rady Ministrów z dn. 13.04.89) sprawie zakłóceń RTV, dyrektywy nr 89/336 w sprawie zgodności elektromagnetycznej, Dyrektywy 73/23 EWG w sprawie urządzeń niskiego napięcia oraz Dyrektywy 90/396 EWG w sprawie urządzeń gazowych.

1. Instalacja

1.2 Przyłącza

Przed instalacją należy upewnić się, że warunki przyłączeniowe (rodzaj i ciśnienia gazu) są zgodne z ustawieniami urządzenia. Warunki regulacji niniejszego urządzenia podano na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia lub w certyfikacie gwarancji. Instalacja oraz regulacja urządzenia powinny być wykonywane z zachowaniem szczególnej staranności przez wykwalifikowany personel i z uwzględnieniem obowiązujących norm.



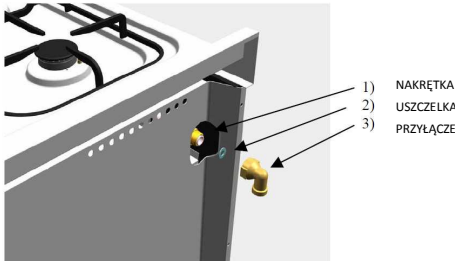
PRZYŁĄCZE GAZU:

Urządzenie należy podłączyć do butli gazowej lub do instalacji rozdzielczej gazu, zgodnie z obowiązującymi normami (UNI-CIG 7129 oraz 7131), po upewnieniu się, iż nadaje się ono do typu gazu, którym ma być zasilane. W przeciwnym razie należy dostosować urządzenie, zob.

wskazówki w punkcie „Dostosowanie do różnych typów gazu”. Jeżeli urządzenie działa na gaz płynny, to należy stosować wyłącznie manometry, które spełniają obowiązujące normy UNI-CIG 7432 (30 mbar).

PRZYŁĄCZE:

Na rampie zasilania kuchni zamontowano przyłącze w kształcie litery L; za jego pomocą można dokonać bezpośredniego podłączenia do sieci rozdzielczej, zarówno sztywną rurą, zgodnie z normą UNI-CIG 7129, jak i węzłem ze stali szlachetnej, zgodnie z normą UNI-CIG 9891. Przyłącze za pomocą sztywnej rury lub węża powinno gwarantować szczelność. Przyłącze można



ustawiać, odkręcając nakrętkę, po ustawieniu należy znowu ją dokręcić. Szczelność zapewnią uszczelka. Dopływ gazu do urządzenia ma gwint GJ 1/2".

Uwaga: Po zainstalowaniu należy sprawdzić całkowitą szczelność wszystkich przyłączy, w tym celu należy użyć roztworu mydła, nigdy zaś płomienia.

Przyłącze elektryczne:

Przed wykonaniem przyłącza elektrycznego należy upewnić się, że:

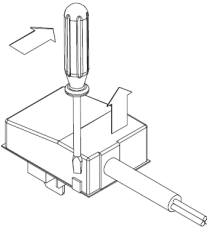
- zawór przeciążenia oraz instalacja domowa są tak ustawione, by pasowały do mocy urządzenia, zob. tabliczka z tyłu;
- instalacja zasilająca jest wyposażona w skuteczne uziemienie; w przeciwnym razie należy ją odpowiednio dostosować, zgodnie z obowiązującymi normami CEE
- wtyk lub wyłącznik na wszystkich biegunach przyłącza są łatwo dostępne.
- kuchnię dostarczono z kablem zasilającym, na którym zainstalowano znormalizowany wtyk, który nadaje się do sieci zasilania, w takim przypadku należy jednak zainstalować pomiędzy kuchnią a siecią przełącznik na wszystkich biegunach o minimalnym rozwarciu pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, zgodnie z obowiązującymi przepisami; zielono-żółty kabel zasilania nie może być przerwany. Kabel zasilający musi być ustawiony tak, by nie osiągał on temperatury 50°C powyżej temperatury pomieszczenia.

Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności w razie nieprzestrzegania przepisów w sprawie zapobiegania wypadkom.

1. Instalacja

Wymiana kabla zasilania:

Kabel zasilający musi być typu H05RR-F, o przekroju 3 x 1mm² (zob. tabliczka); w celu jego wymiany należy wykonać następujące czynności:



- otworzyć listwę zaciskową;
- wprowadzić przewody do odpowiednich zacisków: N - L - uziemienie;
- przymocować kabel odpowiednimi uchwytami na kable;
- zamknąć listwę zaciskową, w tym celu wyrzucić nacisk na pokrywę, dopóki nie zablokuje się bądź dokręcić śrubą, w zależności od modelu.

UWAGA: Po instalacji wtyk urządzenia powinien być łatwo dostępny.

Dostosowanie palnika do różnych typów gazu:

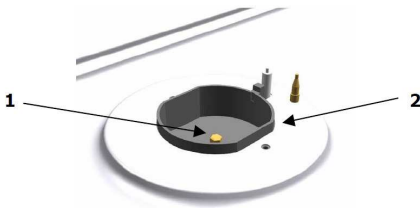
Ten typ palnika nie wymaga jakiegokolwiek regulacji powietrza. Z tego względu do dostosowania urządzenia do pracy na gaz, na który nie było ono przygotowane, wystarczy wymiana dysz oraz regulacja najniższego poziomu gotowania.

• WYMIANA DYSZ

Odkręcić palnik oraz rozdzielacz płomienia załączonym kluczem, usunąć dysze i zastąpić je dołączonymi dyszami, należy przy tym jak najściślej przestrzegać oznaczeń, które znaleźć można w niniejszym podręczniku.

Opis:

- 1 – wymienne dysze
- 2 – gniazdo dyszy

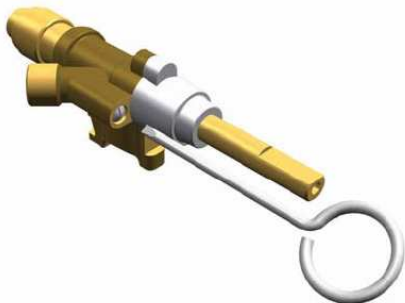


W razie dostosowania urządzenia do pierwotnie nieprzewidzianego typu gazu, w załączniku do gwarancji dodano dwie etykiety, które instalator powinien nakleić na tabliczkę urządzenia oraz na gwarancję, w celu zwrócenia uwagi na nowe ustawienie.

• REGULACJA NAJNIŻSZEGO POZIOMU GOTOWANIA:

W celu ustawienia najniższego poziomu gotowania palnika, zapalić palniki i ustawić na najniższą pozycję (mały płomień w sitodruku). Ściągnąć pokrętkę (można je wyciągnąć prostym ruchem) oraz wsadzić załączony śrubokręt w otwór w środku trzpienia gniazda pokrętki, tutaj znajduje się śruba (ozn. 1): Nacisnąć na śrubę, przekręcić w prawo w celu ograniczenia płomienia, a w lewo w celu zwiększenia go, do momentu uzyskania pożądanego, najniższego poziomu gotowania.

1. Instalacja



W przypadku kurków z zaworami bezpieczeństwa śruba regulacyjna znajduje się z boku trzpienia gniazda pokrętła, można się do niej dostać otworem przewidzianym do tego celu (ozn. 2).

W przypadku pracy na gaz płynny (G30/G31), należy dokręcić śrubę całkowicie na najniższym poziomie gotowania. Po dokonaniu tych zmian i regulacji, należy upewnić się (używając roztworu mydła), że gaz się nie ulatnia, oraz że palniki działają bez zarzutu.

1.3 Tabela danych technicznych kategorii II2H3+

Mod.	Moc łączna	Zużycie maks.		Palnik
		G30/G31 =30/37 mbar kg/h	G20 =18/20 mbar m ³ /h	
LPG4920	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG694F	21.3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG694E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)
LPG696F	31.2 kW	2,460	3,302	3 x 3,5 kW - 3 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG794F	21.3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG4920D	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940D	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG794E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)

UWAGA: W regularnych odstępach czasu należy sprawdzać stan węży gazowych i wymienić go, jeżeli da się stwierdzić objawy zużycia; zaleca się kontrolę raz w roku. Ewentualna wymiana powinna być dokonana przez wykwalifikowany personel.

WSKAZÓWKA:

- „W przypadku zgaśnięcia płomienia palnika, zamknąć pokrętło i dopiero po 1 minucie ponownie spróbować zapalić płomień”.
- „Stosowanie pieca gazowego powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w miejscu instalacji. Należy zadbać o dobrą wentylację pomieszczenia, nie zastawiać otworów do naturalnej wentylacji bądź zainstalować okap wyciągowy z instalacją wyciągową”.
- „W przypadku intensywnej i dłuższej eksploatacji urządzenia koniecznym może okazać się zapewnienie dodatkowej wentylacji, jak na przykład poprzez otwarcie okien lub zwiększenie mocy wyciągu mechanicznego, jeżeli taki zainstalowano”.

1. Instalacja

1.4 Pomieszczenie instalacji

UWAGA: Niniejsze urządzenie wolno instalować i uruchamiać wyłącznie w pomieszczeniach, które posiadają stałą wentylację, zgodnie z przepisami norm UNI – CIG 7129 oraz 7131.

W celu zapewnienia bezproblemowego działania urządzenia gazowego, w pomieszczeniu instalacji potrzebne powietrze musi swobodnie krążyć, zgodnie z przepisami obowiązujących norm UNI – CIG 7129 oraz 7131. Otwory z przedziałami wynoszącymi przynajmniej 100 cm² muszą być skonstruowane tak, by nie można było zakłócić ich działania ani od wewnątrz ani od zewnątrz; powinny się one znajdować w pobliżu podłoża, rys. 14; wszystkie inne sposoby wentylacji muszą odpowiadać przepisom. wspomnianej normy UNI – CIG 7129.

1.5 Wylot gazu

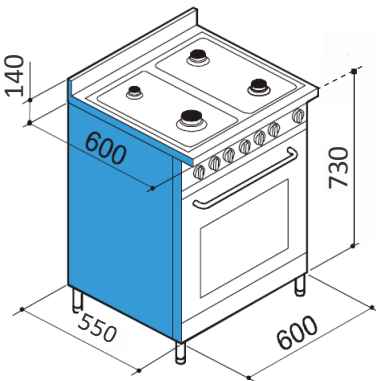
Urządzenia gazowe powinny mieć możliwość odprowadzania produktów spalania bezpośrednio na zewnątrz, poprzez wyciąg dymu, okap wyciągowy lub wentylatory elektryczne (UNI - CIG 7129) oraz dysponować mocą, która gwarantuje godzinną wymianę powietrza o objętości równej przynajmniej trzykrotnej objętości pomieszczenia. Przypomina się przy tym, że do spalania potrzeba 2m³/h powietrza na każdy kW nominalnej mocy ciepła (zob. tabliczka).

UWAGA: Urządzenia bez zabezpieczenia w przypadku braku płomienia mogą być używane wyłącznie w pomieszczeniach, które dysponują zwiększoną wentylacją, zgodnie z przepisami dekreту niem. Rady Ministrów z dn. 21.04.93 (Minimalna część otworów wentylacyjnych 200 cm²).

1.6 Wstawianie do mebli pod zabudowę

W przypadku pieców nakładanych chodzi o klasę 2/1. Urządzenia sklasyfikowano jako typ Y, z tego powodu ewentualna ścianka boczna może przekraczać wysokość powierzchni roboczej.

Poniżej przedstawiono wymiary kuchenek do prawidłowego i prostego montażu mebli pod zabudowę.



1. Instalacja

1.7 Przepisy bezpieczeństwa dotyczące instalacji.

- Jeżeli urządzenie ma się znajdować w pobliżu elektrycznych urządzeń AGD, należy zwrócić uwagę na to, by kabel elektryczny oraz przewody nie leżały w pobliżu jego gorących elementów.
- Sprawdzić, czy wokół urządzenia istnieje wystarczająca cyrkulacja powietrza. Piec gazowy produkuje ciepło oraz wilgoć, zaleca się, by zadbać o dobrą wentylację pomieszczenia lub zainstalować okap z wyciągiem.
- Należy unikać instalacji produktu w pobliżu łatwopalnych materiałów.

2. Wskazówki dotyczące użytkowania

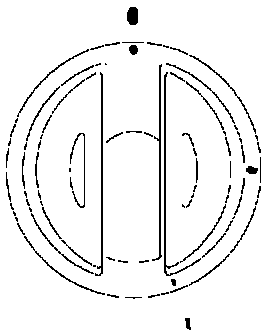
Urządzenia wolno używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Wszelkie inne zastosowania uznaje się jako niezgodne z przeznaczeniem. W trakcie pracy urządzenie powinno być nadzorowane.

2.1 Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy usunąć materiał opakowania oraz starannie oczyścić grill z ochronnego smaru przemysłowego, a potem podjąć następujące działania:

- sprawdzić, czy żaden przedmiot wokół urządzenia nie utrudnia dopływu powietrza potrzebnego do spalania oraz czy pomieszczenie posiada wystarczającą wentylację.
- Sprawdzić efektywność urządzeń do wyciągania oparów z gotowania (okap wyciągowy , zbiornik powietrza zużytego itp. ...).
- Podczas pracy z urządzeniami zaleca się noszenie rękawic.

2.2 Ustawienia



Pokrętko kurka palnika ma 3 pozycje użytkowe:

- zamknięte
- płomień maksymalny
- płomień minimalny

ZAPALENIE PALNIKA

- Otworzyć główny kurek gazu, znajdujący się przed piecem.
- Nacisnąć pokrętko i przekręcić je z pozycji "Zamknięte" do pozycji "Zapalenie/płomień maksymalny", jednocześnie wielokrotnie naciskając piezoelektryczny przycisk zapalania, dopóki nie zapali się palnika. Podczas pierwszego uruchomienia należy nacisnąć i przytrzymać pokrętko przez ok. 10 sekund, żeby płomień nie uciekł. Gdy nastąpi jego zwolnienie, palnik pilotowy musi palić się dalej, w przeciwnym razie powtórzyć proces.
- Następnie ewentualnie przestawić pokrętko na "Płomień minimalny", w celu ustawienia wolniejszego i bardziej oszczędnego sposobu gotowania.

WYŁĄCZANIE

- W celu wyłączenia palnika, przekręcić pokrętko do pozycji "Zamknięte".
- na koniec dnia roboczego zamknąć zawór odcinający gazu, który znajduje się przed urządzeniem.

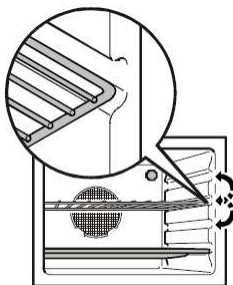
3. Zastosowanie pieca elektrycznego

3.1 Pierwsze uruchomienie

W trakcie pierwszego uruchomienia piec musi być pusty. Ustawić termostat na temperaturę maksymalną, przełącznik ustawić na dogotowywanie z gorącym obiegiem powietrza, który znaleźć można na następnej stronie. Grzać przez około 60 minut; w trakcie tego procesu wietrzyć pomieszczenie. Przez pierwsze minuty pracy piec może wytwarzać nieprzyjemne opary i zapachy. Spowodowane jest to ogrzewaniem termicznym oraz tłuszczami wykorzystywanymi w trakcie obróbki. Po tym cyklu zostawić do wystygnięcia, a następnie starannie wyczyścić wnętrze ciepłą wodą oraz łagodnym środkiem czyszczącym. W trakcie pracy urządzenie nagrzewa się bardzo mocno. Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz pieca.

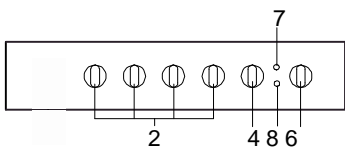
3.2 Pieczenie

Pieczenie musi odbywać się przy zamkniętych drzwiczkach. Do wyciągania dań z pieca należy używać rękawic ochronnych. Pojemniki powinny wytrzymywać temperaturę powyżej 250 stopni. Uważać na składniki zawierające olej i tłuszcze, przede wszystkim gdy osiadły one na spodzie pieca, to przy zwiększonej temperaturze może nastąpić ich zapłon.



Za pomocą wyżłobień wewnątrz pieca można regulować wysokość kratki, w celu uzyskania wyższej temperatury na górze i na spodzie dania w zależności od wybranej pozycji.

3.3 Pokrętło i termostat



Żeby móc korzystać z pieca elektrycznego, należy uruchomić zarówno pokrętło wyboru (6), za pomocą którego można wybrać najlepiej pasujący do potrzeb sposób grzania pieca, jak również przełącznik termostatu (4), który trzeba ustawić na pożądaną temperaturę. Różne rodzaje grzania pieca oznaczone są symbolem przedstawionym poniżej; termostat po uzyskaniu ustawionej temperatury utrzymuje ją w trakcie pieczenia na stałym poziomie.

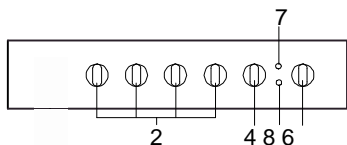
3.4 Termostat bezpieczeństwa

Żeby móc uniknąć niebezpiecznego przegrzania, wywołanego przez nieprawidłowe korzystanie z pieca bądź przez uszkodzenie podzespołów, jest on wyposażony w termostat bezpieczeństwa, który odcina zasilanie w przypadku nieprawidłowości w pracy urządzenia.

Wyłączenie działania termostatu odbywa się automatycznie wskutek obniżenia temperatury pieca. Jeżeli termostat zadziałał w wyniku nieprawidłowego użytkowania pieca, to wystarczy zostawić piec do wystygnięcia i usunąć przyczynę, żeby móc ponownie korzystać z pieca; jeżeli jednak działanie termostatu zostało wywołane przez uszkodzenie podzespołów, to wymagana jest interwencja działu obsługi klienta.

3. Zastosowanie pieca elektrycznego

3.5 Kontrolki



Piec jest wyposażony w 2 kontrolki. Pierwsza, oznaczona numerem 7, wskazuje zasilanie napięciem dowolnego podzespołu, druga, oznaczona numerem 8, połączona jest z termostatem i działa z przerwami, wskazuje uruchomienie termostatu w celu zachowania stałej temperatury w piecu.

3.6 Symbole pokręta wyboru pieca

	<p>GOTOWANIE TRADYCYJNE</p> <p>Poprzez jednoczesne działanie górnych i dolnych elementów oporowych, możliwość gotowania dowolnego dania idealne do wyrośniętych tortów, ciast, pieczeni i zapiekanek. Jeżeli potrzeba więcej ciepła od góry lub od dołu, ustawić wysokość kratki pieca.</p>		<p>DOGOTOWYWANIE/ PODGRZEWANIE</p> <p>Funkcja jedynej w swoim rodzaju oporu dolnego nadaje procesowi gotowania ostatni szlif i szczególnie przydaje się do podgrzewania dań. Idealna do dopieczenia do końca pieczywa, ciast kruchych i ciast słonych (typu krakers).</p>
	<p>PODPIEKANIE/PRZYRUMIENIANIE</p> <p>Dzięki funkcji górnego elementu oporowego, do przyrumienienia powierzchni dania na brązowo-złoty kolor. Uzyskuje się przy tym wyjątkowe rezultaty przy lasagne i zapiekankach z makaronu czy warzyw.</p>		<p>GRILL TRADYCYJNY</p> <p>Dzięki funkcji górnego średniego elementu oporowego uzyskuje się wyjątkowe rezultaty przy mięsie o średniej i niewielkiej twardości. Szczególnie nadaje się do opiekania pieczywa na tosty.</p>
	<p>INTENSYWNE PIECZENIE</p> <p>Funkcja dmuchawy w kombinacji z tradycyjnym pieczeniem zapewnia szybkie i równomierne pieczenie, również w przypadku przygotowywania delikatnych produktów, takich jak ciasteczka czy pieczywo.</p>		<p>GRILL Z OBIEGIEM</p> <p>Połączenie funkcji grilla i dmuchawy zapewnia równomierne pieczenie. Również duże kawałki mięsa i dania o wyjątkowo dużej objętości można doskonale z grillować.</p>

3.7 Rady dotyczące pieczenia (piec elektryczny)

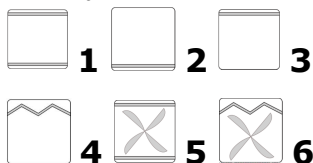
Poniżej przedstawiono kilka wskazówek dotyczących sposobu i czasu gotowania dla niektórych potraw; wskazówki te odnoszą się do pieczenia w piecu w optymalnych warunkach. Jako że takie optymalne warunki nie zawsze można spotkać w gospodarstwie domowym (np. ze względu na wahania napięcia), zaś czas pieczenia może różnić się w zależności od sposobu, wielkości i jednorodności dań, użytkownik sam powinien dostosować wskazówki do efektywnej sytuacji pieca, uważać przy pierwszych cyklach pieczenia, żeby zdobyć konieczne doświadczenie i móc jak najlepiej wykorzystać możliwości pieca.

Ważne, by w trakcie pieczenia jak najrzadziej otwierać piec. Jeżeli na końcu pieczenia góra dania wymagała jeszcze pieczenia, należy ustawić pokrętło wyboru na symbol dopiekania, dla spodu zaś na podgrzewanie, obie te czynności opisano w rozdziale „Symbole pokręta wyboru”.

3. Zastosowanie pieca elektrycznego

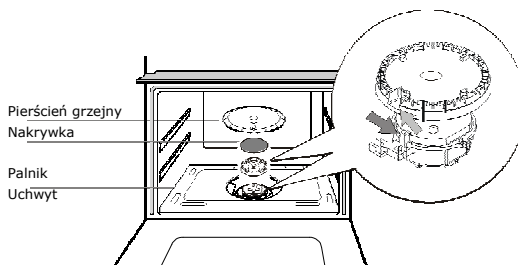
RODZAJ DANIA		POKRĘTŁO WYBORU	TEMPERATURA °C	MINIMALNY CZAS TRWANIA
Lasagne		1	200	50-60
Pizza		1	240	15-20
Mięso (Czas gotowania na cm grubości)	Pieczenie	5	175	12-15
	Długotrwałe gotowanie		200	10-12
	Krótkotrwałe gotowanie		200	30-40
Drób	Kaczka 1,5/2 kg	1	200	120-180
	Gęś 3 kg		200	150-210
	Kura pieczona		200	60-90
	Indyk 5 kg		175	ok. 240
Dziczyzna	Zając	1	200	60-90
	Udziec sarni		200	90-150
	Udziec jeleni		175	90-180
Ryba	Mugilowate	5	200	40-45
Warzywa	Zapiekanka warzywna	5	200	40-50
Grill	Sznicel	4	200	15-20
	Kiełbasa		200	20-25
	Kura pieczona		200	60
Grill z termo obiegim	Zapiekanie grubego mięsa i rozległych dań	6	180	20
Słodczyce w formie reale z ubitym ciastem	Panettone i bułeczka Focaccia (flatbread) Ciasto	1	175	55-65
			175	60-70
			175	60-70
Słodczyce bez formy	Spód tortowy z warstwą owoców z kruszonką	1	175	30-40
			175	50-60
			175	40-50
Słodczyce w formie ciasto kruche	Spód tortowy z twarożkiem z owocami	5	200	8-10
			200	25-35
			200	25-35
Słodczyce w formie z wyrośniętym ciastem	Chleb biały 1 kg mąki	1	200	25-35
Drobne słodczyce	Ciasto kruche Ciasto Bigné Ciasteczka (wykrawane)	1	200	10-15
			200	30-45
			200	15-20

PRZEŁĄCZNIK WYBORU - LEGENDA:



4. Zastosowanie pieca

Uwaga:



Przy montażu palnika pieca zwrócić uwagę na oznaczenia orientacyjne na palniku i uchwycie. W trakcie pierwszego uruchomienia piec musi być pusty. Wskazówki znaleźć można w kolejnym rozdziale „Użytkowanie pieca”, gdyż piec w pierwszych minutach pracy może wytwarzać nieprzyjemne opary i zapachy. Spowodowane jest to rozgrzaniem izolacji cieplnej oraz tłuszczami wykorzystywanymi w trakcie obróbki. Grzać maksymalnie 60 minut; w trakcie tego procesu wietrzyć pomieszczenie. Po tym cyklu zostawić do wystygnięcia, a następnie starannie wyczyścić wnętrze ciepłą wodą oraz łagodnym środkiem czyszczącym.

4.1 Użytkowanie pieca

Zamontować palnik, następnie otworzyć drzwiczki, zbliżyć płomień do pieca. Nacisnąć pokrętło pieca i przekręcić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji temperatury maksymalnej. Zwolnić pokrętło po 5 sekundach. Jeżeli palnik wciąż się nie pali, dłużej przytrzymać wciśnięte pokrętło, żeby umożliwić podgrzanie zaworu bezpieczeństwa.

Do momentu zapalenia palnika drzwiczki pieca powinny pozostać otwarte, w celu zaobserwowania obecności płomienia przez otwór. Po zapaleniu powoli zamknąć drzwiczki pieca, żeby uniknąć zgaszenia płomienia, ustawić pokrętło na pożądaną temperaturę.

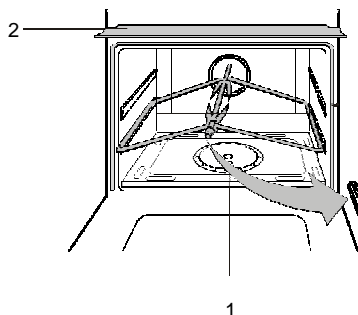
Elektryczne włączanie pieca

Jeżeli piec dysponuje elektrycznym zapaleniem, to do włączenia pieca nieodzowne jest całkowite otwarcie drzwiczek, wciśnięcie pokrętła termostatu pieca i przekręcenie go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a po zapaleniu - zwolnienie pokrętła. Należy powoli zamknąć drzwiczki.

UWAGA: Jeżeli drzwiczki nie będą całkowicie otwarte, to zapalenie może skończyć się niepowodzeniem.

Po uzyskaniu ustawionej uprzednio temperatury termostat daje palnik na minimum, żeby utrzymywać temperaturę w piecu na stałym poziomie. Jeżeli podczas użytkowania dojdzie do zgaśnięcia płomienia, to zawór bezpieczeństwa blokuje ujście gazu po 40 sekundach.

UWAGA: Zgodnie z postanowieniami zawartymi w przepisach, urządzenie uniemożliwia jednoczesne korzystanie z pieca gazowego oraz elektrycznego elementu oporowego grilla.



Opis:

- 1 – Otwór do zapalenia pieca (ręcznie)
- 2 – Blacha kierująca do dymu przy korzystaniu z grilla

PIECZENIE

Pieczenie musi odbywać się przy zamkniętych drzwiczkach. Do wyciągania dań z pieca należy używać rękawic ochronnych. Pojemniki powinny wytrzymywać temperaturę powyżej 250 stopni. Uważać na składniki zawierające olej i tłuszcze, przede wszystkim gdy osiadły one na spodzie pieca, bo przy zwiększonej temperaturze może nastąpić ich zapłon. W trakcie pracy urządzenie nagrzewa się bardzo mocno. Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz pieca.

4. Zastosowanie pieca

Dania z rożna

Jeżeli użytkownik chce upiec potrawy z rożna, to należy wpięrow usunąć uchwyt, wstawić do pieca stelaż z rożnem, przy wstawianiu zwrócić uwagę, by czubek wszedł do gniazda silnika rożna, dołączyć blachę ochronną pokrętle, i zostawić drzwiczki otwarte na pierwszą migawkę. Ten typ pieczenia nie jest regulowany termostatem, użytkownik musi go obserwować i uwzględnić, że dostępne elementy poprzez wykorzystanie grilla nagrzewają się bardzo mocno; z tego względu należy dzieci trzymać z dala od urządzenia.

Uwaga: Niniejszy piec jest przeznaczony wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.

UWAGA: Palników nie wolno w żadnym wypadku używać bez kratki, ponadto w trakcie korzystania z urządzenia konieczne jest, by uniknąć uszkodzenia palników pieca, korzystanie wyłącznie z rozdzielaczy płomienia, które zainstalowano na naszym piecu.

SYMBOLE POKRĘTŁA



Włączenie oświetlenia piekarnika



Włączenie grilla i oświetlenia piekarnika



Włączenie grilla z rożnem i oświetlenia piekarnika

Pokrętle wyboru

Steruje zarówno oświetleniem wewnętrznym jak również grillem i rożnem. Obok przedstawiono symbole.

Pokrętle termostatu












Do zapalania pieca oraz wyboru pożądanej temperatury pieczenia.

4.2 Rady dotyczące pieczenia (piec gazowy)

Poniżej przedstawiono kilka wskazówek dotyczących sposobu i czasu gotowania dla niektórych potraw; wskazówki te odnoszą się do pieczenia w piecu w optymalnych warunkach. Jako że takie optymalne warunki nie zawsze można spotkać w gospodarstwie domowym (np. ze względu na wahania napięcia), zaś czas pieczenia może różnić się w zależności od sposobu, wielkości i jednorodności dań, użytkownik sam powinien dostosować wskazówki do efektywnej sytuacji pieca, uważać przy pierwszych cyklach pieczenia, żeby zdobyć konieczne doświadczenie i móc jak najlepiej wykorzystać możliwości pieca.

Ważne, by w trakcie pieczenia jak najrzadziej otwierać piec.

4. Zastosowanie pieca

RODZAJ DANIA		POKRĘTŁO WYBORU	TEMPERATURA °C	MINIMALNY CZAS TRWANIA
Lasagne			200	50-60
Pizza			240	15-20
Mięso (Czas gotowania na cm grubości)	Pieczenie		175	12-15
	Długotrwałe gotowanie		200	10-12
	Krótkotrwałe gotowanie		200	30-40
Drób	Pieczeń rzymska		200	120-180
	Kaczka 1,5/2 kg		200	150-210
	Gęś 3 kg		200	60-90
	Kura pieczona		175	ok. 240
Dziczyzna	Indyk 5 kg		200	60-90
	Zając		200	90-150
	Udziec sarni		175	90-180
Ryba	Udziec jeleni		200	40-45
Warzywa	Mugilowate		200	40-50
Grill	Zapiekanka warzywna		200	15-20
	Sznicel		200	20-25
	Kiełbasa		200	60
Grill + rożen	Kura pieczona		180	20
	Pieczona cielęcina na rożen 0,6 kg			
Słodycze w formie reale z ubitym ciastem	Kurczak na patyku		175	55-65
	Panettone i bułeczki		175	60-70
	Focaccia (flatbread)		175	60-70
Słodycze bez formy	Ciasto		175	30-40
	Spód tortowy z warstwą owoców		175	50-60
	z kruszonką		175	40-50
Słodycze w formie ciasto kruche	Spód tortowy z twarogiem		200	8-10
	z owocami		200	25-35
	200		25-35	
Słodycze w formie z wyrośniętym ciastem	Chleb biały 1 kg mąki		200	25-35
Drobne słodycze	Ciasto kruche		200	10-15
	Ciasto Bigné		200	30-45
	Ciasteczka (wykrawane)	200	15-20	

5. Konserwacja i czyszczenie

Przed czyszczeniem pieca należy sprawdzić, czy jest on zimny.

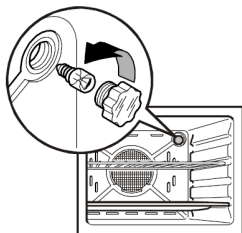
Jeżeli użytkownik korzysta ze sprayu, to należy ściśle trzymać się informacji podanych przez producenta, nie kierować rozpylanego strumienia na widoczne elementy oporowe w górnym, wewnętrznym obszarze pieca.

UWAGA: Do czyszczenia nie wolno używać myjki ciśnieniowej.

5.1 Czyszczenie wnętrza pieca

Emaliowane elementy czyścić letnią wodą i środkiem czyszczącym przy użyciu miękkiej gąbki. Nie stosować druciaków ani środków do szorowania, które mogą uszkodzić powłokę farby. Dobrze spłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Jeżeli po pieczeniu pozostały resztki jedzenia, zaleca się wyczyścić piec, żeby uniknąć ich przypalenia w trakcie następnego cyklu pieczenia, trudniej wtedy je wyczyścić.

5.2 Wymiana lampki pieca



- Żeby uniknąć porażenia prądem, przed wymianą lampy skontrolować, czy piec jest wyłączony, a wtyczka wyciągnięta z gniazda.
- odkręcić szybkę ochronną.
- wykręcić lampę i wymienić na nową o takich samych parametrach.
- ponownie przykręcić urządzenie ochronne.

PARAMETRY LAMPY

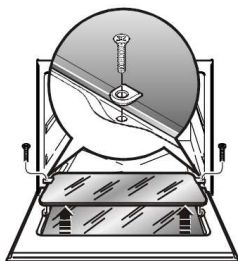
- Zasilanie 230V
- Moc 15W
- Typ przyłącza E 14
- Odporność na temperaturę - do 300°C.

5.3 Zestaw do chłodnych drzwiczek pieca

Dostępne jest dodatkowe urządzenie ochronne w celu obniżenia temperatury drzwiczek pieca. Element ten należy zamontować, jeżeli w domu znajdują się małe dzieci.

Element powinien zostać zamontowany przez wykwalifikowany personel. W celu zamówienia artykułu należy spisać numer seryjny urządzenia, który znaleźć można w karcie gwarancyjnej i zwrócić się do najbliższego centrum obsługi Klienta.

5.4 Czyszczenie drzwiczek pieca



W celu wyczyszczenia wewnętrznej strony szyby drzwiczek zaleca się jej demontaż.

- Otworzyć całkiem drzwiczki i odkręcić obie śruby mocujące szybę wewnętrzną.
- Obie szyby wyczyścić samą ciepłą wodą i miękką szmatką
- Wyczyścić i zamontować ponownie.

5. Konserwacja i czyszczenie

5.5 Czyszczenie płyty kuchennej

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać, dopóki kratka i palniki nie wystygną, następnie ze względów bezpieczeństwa odłączyć zasilanie prądem za pomocą głównego wyłącznika instalacji. Emaliowane, malowane lub chromowane elementy przemyć letnią wodą lub płynnym, niekorozyjnym środkiem czyszczącym, należy unikać substancji ścierających. Unikać dłuższego osadzania kwasów lub substancji alkalicznych (sok cytrynowy, ocet itp.), gdyż mogą one naruszyć powierzchnię. Jeżeli płyta grzejna jest ze stali szlachetnej, należy użyć miękkiej szmatki i nieścierającego, dostępnego powszechnie w handlu właściwego produktu, lub też ciepłego octu. Wytrzeć miękką ściereczką lub ściereczką z jeleniej skóry.

5.6 Czyszczenie palnika gazowego

Po wystygnięciu podzespołów urządzenia, wyciągnąć palniki ze swoich gniazd i przemyć ciepłą wodą i płynnym środkiem czyszczącym, następnie całkiem wysuszyć przed ich ponownym wstawieniem, sprawdzić, czy otwory nie zostały zablokowane zanieczyszczeniami. Palniki należy prawidłowo zamocować, błędne ustawienie może doprowadzić do poważnych usterek w trakcie spalania. W regularnych odstępach czasu należy wyczyścić uchwyty dysz, usuwać ewentualne zanieczyszczenia i kontrolować, czy otwory wylotowe gazu nie są zablokowane.

5.7 Okresowe smarowanie kurków

Prace te powinny być wykwalifikowany personel, do którego należy się zwrócić również w przypadku usterek w działaniu urządzenia.

Jeżeli trzeba wymienić kurek, to wraz z nim należy również wymienić uszczelkę.

5.8 Pokręta

Pokręta wolno ściągać jedynie w przypadkach absolutnej konieczności, na przykład w celu regulacji najniższego poziomu gotowania palników) nie zaś do zwykłego czyszczenia; proces ten należy wykonać ze szczególną starannością, uważać przy tym, czy pokręta zostały ponownie zamontowane w poprawny sposób, żeby uniknąć możliwych usterek w działaniu.

5.9 Naprawy elementów elektrycznych

Przed powiadomieniem działu obsługi klienta, należy sprawdzić, czy:

- wtyk został prawidłowo wetknięty do gniazda.
- główny wyłącznik mieszkania został włączony.

Po sprawdzeniu powyższego w razie potrzeby skonsultować się w sprawie ewentualnych napraw, które należy powierzyć wykwalifikowanemu personelowi.

Zob. też spis centrów obsługi klienta, znajdujący się w załączniku do niniejszej dokumentacji.

UWAGA:

Przed rozpoczęciem demontażu wyciągnąć kabel zasilający.

6. Problemy i ich rozwiązania

Kontrolki nie świecą się.	Sprawdzić prawidłowe podłączenie pieca do sieci zasilania. Sprawdzić prawidłowe ustawienie pokrętki pieczenia. Sprawdzić przełącznik (wyłącznik ochronny) instalacji elektrycznej.
Jeżeli nie można usunąć usterki - zwrócić się do działu obsługi klienta.	
Kontroli termostatu nie świecą się.	Przekręcić pokrętło na jakąś funkcję. Ustawić pokrętło termostatu na jakąś temperaturę.
Jeżeli nie można usunąć usterki - zwrócić się do działu obsługi klienta.	
Oświetlenie wewnętrzne pieca nie działa.	Sprawdzić, czy kabel zasilania podłączony jest do sieci. Wymienić lampkę pieca na nową o takich samych parametrach, przestrzegając przy tym wskazówek zawartych w rozdziale "Konserwacja i czyszczenie".
Jeżeli nie można usunąć usterki - zwrócić się do działu obsługi klienta.	
Wilgoć wewnątrz pieca	Nie zostawiać dań w piecu po ich upieczeniu.
Wilgoć we wnętrzu pieca podczas pieczenia.	Zwiększyć temperaturę w trakcie pieczenia o 15/20°C.
Strumień gazu wydaje się nieregularny.	Sprawdzić, czy kurek gazu jest otwarty. Sprawdzić pozycję palnika. Wyczyścić otwory rozdzielacza płomienia i dyszę.
Jeżeli nie można usunąć usterki - zwrócić się do działu obsługi klienta.	
Piec gazowy nie grzeje.	Sprawdzić, czy pokrętło jest na pożądanej temperaturze. Sprawdzić płomień palnika w piecu. Sprawdzić, czy dysza zgadza się z używanym typem gazu.
Jeżeli nie można usunąć usterki - zwrócić się do działu obsługi klienta.	
Zapach gazu w pomieszczeniu.	Sprawdzić, czy pokrętło płyty grzejnej jest zamknięte. Sprawdzić stan węża dopływu gazu oraz przyłączy.
Jeżeli nie można usunąć usterki - zwrócić się do działu obsługi klienta.	
Z pieca wydobywa się dym.	Sprawdzić, czy ścianki i spód pieca są czyste. Ewentualne resztki jedzenia mogą powodować dym i zapachy. Czyścić po każdym cyklu pieczenia.
Jeżeli nie można usunąć usterki - zwrócić się do działu obsługi klienta.	
Za długi czas pieczenia.	Sprawdzić, czy ustawiona temperatura odpowiada parametrom [dań] do pieczenia
Jeżeli nie można usunąć usterki - zwrócić się do działu obsługi klienta.	

7. Parametry techniczne

PARAMETRY TECHNICZNE	PIEC ELEKTRYCZNY	PIEC GAZOWY
WYMIARY: wysokość szerokość głębokość objętość użytkowa pieca	cm 72 cm 60 cm 60 l 50	
ELEMENTY GRZEJNE I PODZESPOŁY Element oporowy na spodzie, " na górze " w grillu Silnik dmuchawy Światło pieca	W 1300 W 900 W 1400 W 30 W 15	
MAKSYMALNA MOC POBIERANIA	kw 2.2	kw 1.4
KLASA IZOLACYJNA	I	
NAPIĘCIE ZASILANIA	230V (50Hz)	
AKCESORIA Rynienka na tłuszcz ruszt pieca blacha ochronna spód pieca płyta radiacyjna stelaż nośnika różno różno	2 1	1 1 1 1 1 1 1