

PL

Bartscher

GIO60

Piec elektryczny i z piekarnikiem elektrycznym



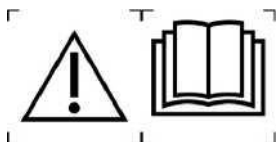
131722
131734



131764

**NIEMIECKI: Instrukcja instalacji, używania i
konserwacji**

06/2016



Spis treści

1. INSTALACJA	5
1.1 Ogólne wskazówki i przepisy bezpieczeństwa	5
1.2 Ustawienie	9
1.3 Przyłącze elektryczne	10
1.4 Przepisy bezpieczeństwa przy instalacji	11
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	12
2.1. Uruchomienie	12
2.2. Ustawienia	12
3. ZASTOSOWANIE PIECA ELEKTRYCZNEGO	13
3.1 Pierwsze uruchomienie	13
3.2 Pieczenie	13
3.3 Pokrętło i termostat	14
3.4 Termostat bezpieczeństwa	14
3.5 Kontrolki	14
3.6 Symbole pokrętła wyboru pieca	15
3.7 Rady dotyczące pieczenia	15
4. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	17
4.1 Czyszczenie wnętrza pieca	17
4.2 Wymiana lampki pieca	17
4.3 Zestaw do chłodnych drzwiczek pieca	18
4.5 Czyszczenie drzwiczek pieca	18
4.6 Pokrętła	18
4.7 Naprawa elementów elektrycznych	18
5. PROBLEMY I ROZWIĄZANIA	19

Drogi Kliencie! Droga Klientko!

Chcielibyśmy podziękować za zaufanie okazane nam przez zakup naszego produktu.

Ten piec stanowi część serii urządzeń elektrycznych opracowanych specjalnie dla gastronomii. 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.

1. INSTALACJA

1.1 Ogólne wskazówki i przepisy bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem instalacji i uruchomieniem urządzenia przeczytać niniejszy podręcznik, ponieważ tekst zawiera istotne wskazówki bezpiecznej instalacji, obsługi oraz konserwacji urządzenia.
- Instrukcję przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, tak, aby personel obsługi mógł w każdej chwili sprawdzić dodatkowe informacje.
- W razie ewentualnego przeniesienia pieca należy dołączyć do niego podręcznik, w razie potrzeby można zamówić nową kopię podręcznika u autoryzowanego przedstawiciela lub bezpośrednio u producenta.
- Podczas wypakowywania 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 natychmiast skontaktować się z działem pomocy technicznej lub ze swoim przedstawicielem handlowym.
- Materiał opakowaniowy należy przechowywać z daleka od dzieci i zwierząt, ponieważ jest on potencjalnie niebezpieczny. Opakowanie usunąć zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Sprawdzić przed instalacją urządzenia, czy instalacje są zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie będzie używane oraz z informacjami na tabliczce znamionowej.
- Instalacja lub konserwacja, która różni się od opisów w instrukcji obsługi, może być przyczyną uszkodzeń, skaleczeń lub śmiertelnych wypadków.
- Instalacja, nadzwyczajne prace konserwacyjne oraz prace naprawcze przy urządzeniu mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel z uwzględnieniem instrukcji producenta.
- Podczas montażu urządzenia niedopuszczalne jest przechodzenie lub przebywanie osób, które nie są odpowiedzialne za instalację

✓ w obszarze montażu.

- Urządzenie opracowano do gotowania / pieczenia artykułów spożywczych w pomieszczeniu zamkniętym i wolno z niego korzystać wyłącznie do tych celów: każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem oraz niebezpieczne i z tego powodu należy unikać użytkowania urządzenia w jakimkolwiek innym celu.
- Urządzenie może być używane tylko przez specjalnie w tym celu przeszkolony personel. Żeby ograniczyć ryzyko wypadków bądź uszkodzenia urządzenia bardzo istotną sprawą jest, aby personel regularnie otrzymywał dokładne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub psychicznej oraz o ograniczonym postrzeganiu. Podobnie nie może być ono obsługiwane przez osoby niedoświadczone lub nieodpowiedzialne, chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo oraz po uprzednim przeszkoleniu na temat korzystania z urządzenia.
- Urządzenie należy ustawić w dobrze wentylowanym pomieszczeniu celem uniknięcia nadmiernego zbierania się w powietrzu szkodliwych dla zdrowia substancji.
- 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.
- Nie jest konieczne używanie ochronników słuchu przez użytkownika, ponieważ poziom ciśnienia akustycznego pieca nie przekracza 70 dB(A).
- W przypadku zakłóceń lub nieprawidłowego działania urządzenie należy wyłączyć. W razie konieczności naprawy należy zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta technicznego centrum obsługi klienta.

Należy przy tym używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

- Przed jakąkolwiek ingerencją w celu instalacji lub konserwacji urządzenia odłączyć urządzenie od zasilania w prąd.
- Ingerencja, zakłócenia lub zmiany, które nie uzyskały zgody oraz nieprzestrzeganie zaleceń z niniejszego podręcznika skutkują utratą gwarancji.
- W pobliżu pieca nie wolno umieszczać innych źródeł ciepła, jak np. frytkownic lub płyt kuchennych.
- W pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać ani stosować materiałów łatwopalnych.
- W razie dłuższej przerwy w użytkowaniu urządzenia, należy odłączyć zasilanie elektryczne.
- Przed uruchomieniem urządzenia 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.
- Każda elektryczna naprawa musi zostać wykonana przez wysokokwalifikowany personel.
- Uwaga! W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego, nie wolno używać urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do profesjonalnego zastosowania.
- Nie wolno dokonywać zmian w kablu pieca.
- Nieprzestrzeganie w/w ostrzeżeń może mieć negatywny wpływ zarówno na bezpieczeństwo urządzenia, jak i na bezpieczeństwo osób używających urządzenia.
- Jeżeli komora pieczenia jest gorąca, zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek.
ZAGROŻENIE OPARZENIEM!!
- Foremki z ciastami lub ruszt z gorącego piekarnika wyjmować przy zastosowaniu odpowiednich rękawic ochronnych.
- Podczas czyszczenia komory

- ✓ pieczenia używać odpowiednich okularów ochronnych i rękawic.
- UWAGA: Podłoga w pobliżu urządzenia może być śliska.
- Na tabliczce znamionowej podane są ważne informacje techniczne: są one niezbędne w przypadku przeprowadzania konserwacji lub naprawy urządzenia; z tego powodu nie należy jej usuwać, zmieniać lub dopuścić do jej uszkodzenia.
- Urządzenie odpowiada wymaganiom dyrektywy maszynowej 2006/42/EG.
- Urządzenie jest zgodne z dyrektywą kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/EG.
- Urządzenie jest zgodne z zaleceniami dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/EG.

1.2 Ustawienie

Urządzenia zostały zaprojektowane do pracy w zamkniętych pomieszczeniach, nie można ich używać na wolnym powietrzu oraz nie wolno ich narażać na wpływ czynników atmosferycznych.

W przeznaczonym do zainstalowania pieca pomieszczeniu podłoga musi być mocna, płaska i pozioma. Podłoga musi wytrzymać sumę ciężarów pieca, jego podstawy i ustawionych na nim garnków przy maksymalnym obciążeniu.

Urządzenie należy przewozić do miejsca jego zainstalowania w opakowaniu i na palecie drewnianej.

Wszystkie materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i dzięki temu można je bezpiecznie przechowywać lub usunąć zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Rozpakować urządzenie i sprawdzić, czy nie jest uszkodzone.

Na zakończenie ustawić je w miejscu, w którym ma być używane.

Kontynuować z urządzeniem do wyrównywania i ustawiania wysokości

Rys. 1

Jeżeli konieczne okaże się

regulowanie ustawienia przy pomocy stopek, jak na **rys. 1**.

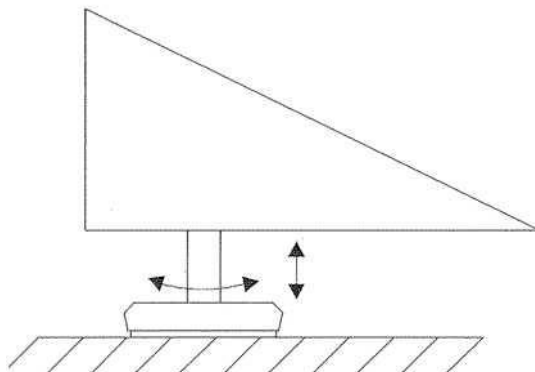
Różnice w wysokości lub określone spadki mogą mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.

Jeżeli urządzenie będzie ustawione przy ścianie, to ściana musi być odporna na działanie temperatury 80°C, a w przypadku, kiedy ściana jest palna, konieczne jest zastosowanie izolacji termicznej.

Powoli i ostrożnie ściągnąć folię ochronną z zewnętrznych ścianek urządzenia, tak, aby na powierzchni nie pozostały resztki kleju.

Sprawdzić, czy otwory i szczeliny w wyciągu lub urządzeniu do odprowadzania ciepła nie są zatkane.

Otwory i szczeliny w wyciągu lub urządzeniu do usuwania ciepła nie mogą być zatkane, a urządzenie należy ustawić pod okapem, który jest zgodny z normami.



Zaleca się przeprowadzanie co roku zgodnie z właściwymi przepisami regularnej konserwacji pieca przez technika posiadającego odpowiednie uprawnienia; przy okazji należy przeprowadzić wszystkie kontrole odnośnie działania komponentów elektrycznych (bezpieczniki, elektronika, zawory magnetyczne, elementy grzewcze, silniki, wentylatory chłodzenia itd.) oraz kontrole mechaniczne odnośnie działania drzwiczek, zawiasów, mechanizmów zamykania, uszczelki).

1.3 Przyłącze elektryczne

Urządzenie elektryczne, jak jest to zalecane zgodnie z obowiązującymi przepisami, musi być wyposażone w odpowiednie i skuteczne uziemienie. Bezpieczeństwo systemu elektrycznego jest zagwarantowane tylko wtedy, kiedy instalacja elektryczna jest zgodna z normami.

Przed instalacją należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość posiadanej instalacji zasilającej są zgodne.

Warunki ustawienia tego urządzenia są podane na tabliczce znamionowej (rys. 2), która znajduje się bezpośrednio z tyłu urządzenia lub na karcie gwarancyjnej. Instalacja i ustawienie urządzenia muszą być wykonane z dużą ostrożnością przez personel wykwalifikowany zgodnie z obowiązującymi normami.

MOD	NR	000000/00/00	
POWER SUPPLY	xN xxx V AC xx HZ		
OVEN POWER KW	BOILER POWER KW		
TOT. POWER KW	€		IP

Rys. 2

Przed wykonaniem przyłącza elektrycznego należy upewnić się, że:

- Zawór przeciążenia oraz instalacja domowa są tak ustawione, by pasowały do mocy urządzenia, zob. tabliczka znamionowa;
- Instalacja zasilająca jest wyposażona w skuteczne uziemienie; w przeciwnym razie należy ją odpowiednio dostosować zgodnie z obowiązującymi normami;
- Wtyk lub wyłącznik na wszystkich biegunach przyłącza są łatwo dostępne

Włacznik główny, do którego zostanie podłączona wtyczka przewodu zasilającego, ustawić w pozycji 0 (zero). Zlecić wykwalifikowanym pracownikom sprawdzenie, czy przekrój kabla jest zgodny z pobieraną mocą urządzenia.

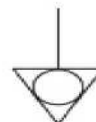
Do podłączenia wystarczające jest zamontowanie standardowej wtyczki do przewodu zasilającego, która jest dopasowana do pobieranej mocy i podłączenie jej do odpowiedniego gniazda wtykowego, przy czym należy się wcześniej upewnić, czy gniazdo wtykowe posiada skuteczne uziemienie.

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci zasilającej konieczne jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią przełącznik na wszystkich biegunach o minimalnym rozwarciu pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm.

Napięcie zasilające przy włączonej maszynie nie może się różnić o więcej niż $\pm 10\%$ od napięcia znamionowego.

Urządzenie musi zostać częścią ekwipotencjalnej instalacji, której wydajność należy sprawdzić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Do podłączenia służy zacisk, który jest umocowany do ramy i **oznaczony** symbolem z rys. 3.



Rys. 3

Parameter elektryczne

Model	Napięcie V	Częstotliwość Hz	Liczba płyt	Maks. moc płyt kW	Maks. moc znamionowa kW
LPE674E	400 3N	50/60	4	2	10.2
LPE4721	230 1N		2	2	4
LPE6741	230 1N		4	2	8
LPE6743	400 3N		4	2	8

Tab. 1

1.4 Przepisy bezpieczeństwa przy instalacji

Jeżeli urządzenie znajduje się w pobliżu innych elektrycznych urządzeń AGD to należy zwrócić uwagę na to, aby przewody elektryczne i rury znajdowały się w odpowiedniej odległości od gorących części urządzenia.

Należy sprawdzić, czy wokół urządzenia jest odpowiednia cyrkulacja powietrza. Unikać instalacji produktu w pobliżu materiałów palnych.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

2.1. Uruchomienie

Urządzenie wolno używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Każde inne zastosowanie traktowane jest jako niezgodne z przeznaczeniem.

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

- Sprawdzić, czy żaden przedmiot wokół urządzenia nie utrudnia dopływu powietrza potrzebnego do spalania oraz czy pomieszczenie posiada odpowiednią wentylację.
- Sprawdzić efektywność urządzeń do wyciągania oparów z gotowania.

2.2. Ustawienia

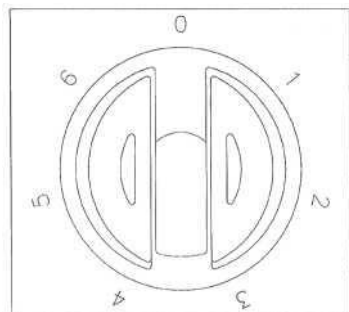


Abb. 4

Włączanie

Wcisnąć włącznik główny, następnie obrócić pokrętkę i ustawić je na żądanej wartości temperatury.

Pomarańczowa lampka kontrolna jest włączona podczas działania elementów grzewczych.

Wyłączanie

Pokrętkę ustawić w pozycji "0".

Jeżeli urządzenie nie będzie używane, usunąć włącznik odłączający wszystkie bieguny.

Pozycja nr 1 odpowiada najniższej mocy, podczas, gdy pozycja 6 odpowiada mocy maksymalnej (**rys. 4**).

3. ZASTOSOWANIE PIECA ELEKTRYCZNEGO

3.1 Pierwsze uruchomienie

W trakcie pierwszego uruchomienia piec musi być pusty. Termostat ustawić na maksymalną temperaturę, ustawiając przełącznik wyboru na dogotowywanie z gorącym obiegiem powietrza.

Podgrzewać przez ok. 60 minut; w trakcie tego etapu 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 zakończeniu tego cyklu piec zostawić do ostygnięcia, a następnie starannie wyczyścić wnętrze ciepłą wodą oraz łagodnym środkiem czyszczącym.

W trakcie pracy urządzenie bardzo mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz pieca.

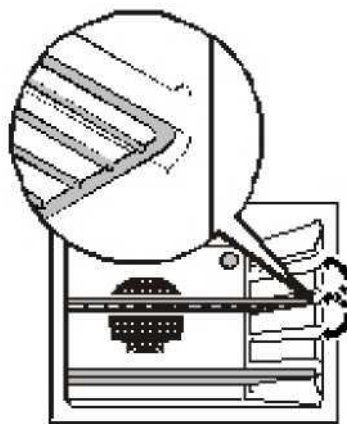
3.2. Pieczenie

Pieczenie musi odbywać się przy zamkniętych drzwiczkach. Do wyciągania dań z pieca należy używać rękawic ochronnych.

Pojemniki powinny wytrzymywać temperaturę powyżej 250°C.

Uważać na składniki zawierające olej lub tłuszcze, szczególnie wtedy, kiedy olej lub tłuszcz osiadły na spodzie pieca, ponieważ przy podwyższonej temperaturze może nastąpić ich zapłon.

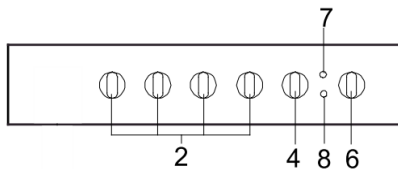
Boczne wyżłobienia wewnątrz pieca, **rys. 5**, umożliwiają regulowanie wysokości kratki w celu uzyskania wyższej temperatury na górze i na spodzie dania w zależności od wybranej pozycji.



Rys. 5

3.3 Pokrętło i termostat

Żeby móc korzystać z pieca elektrycznego należy uruchomić zarówno pokrętło wyboru (nr 6), za pomocą którego można wybrać najlepszy sposób ogrzewania pieca dla danego sposobu gotowania. Przełącznik termostatu (nr 4) należy ustawić na żadaną temperaturę.



Rys. 6

Różne rodzaje grzania pieca oznaczone są symbolem przedstawionym poniżej; jak tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, termostat utrzymuje ją w trakcie pieczenia na stałym poziomie.

3.4 Termostat bezpieczeństwa

Aby uniknąć niebezpiecznego przegrzania wywołanego przez nieprawidłowe korzystanie z urządzenia bądź przez uszkodzenie podzespołów, piec jest wyposażony w termostat bezpieczeństwa, który odcina zasilanie w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia.







Wyłączenie działania termostatu odbywa się automatycznie wskutek obniżenia temperatury pieca. Dlatego w przypadku zadziałania termostatu na skutek nieprawidłowego użycia piekarnika wystarczy zostawić piec do wystygnięcia i usunąć przyczynę uruchomienia termostatu, aby móc ponownie korzystać z pieca; jeżeli jednak termostat zadziałał na skutek uszkodzenia podzespołów, to wymagana jest interwencja działu obsługi klienta.

3.5 Kontrolki

W odniesieniu do **rys. 6** na tej samej stronie.

Piec jest wyposażony w 2 kontrolki. Pierwsza, oznaczona numerem **7, rys. 6**, wskazuje zasilanie napięciem dowolnego z podzespołów, podczas, gdy druga oznaczona numerem **8**, jest połączona z termostatem i działa z przerwami oraz sygnalizuje zadziałanie termostatu w celu zachowania stałej temperatury w piecu.

3.6 Symbole pokręta wyboru pieca Tab. 2

	<p>GOTOWANIE TRADYCYJNE 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 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 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 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 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 Połączenie funkcji grilla i dmuchawy zapewnia równomierne pieczenie. Również duże kawałki mięsa i dania o wyjątkowo dużej objętości można doskonale zgrillować.</p>

3.7. Rady dotyczące pieczenia

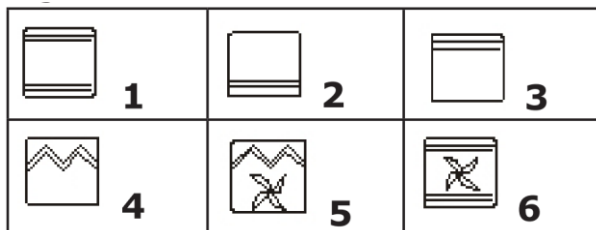
Poniżej przedstawiono kilka wskazówek dotyczących sposobu i czasu gotowania dla niektórych potraw; wskazówki te odnoszą się do pieczenia w piecu w optymalnych warunkach.

Ponieważ w prywatnych gospodarstwach domowych niezbyt często można spotkać takie optymalne warunki (np. ze względu na wahania napięcia), a czas pieczenia może różnić się w zależności od sposobu, wielkości i jednorodności dań, to w zakresie odpowiedzialności użytkownika jest dostosowania przekazanych mu wskazówek do efektywnej sytuacji pieca, uważać przy pierwszych cyklach pieczenia, żeby zdobyć konieczne doświadczenie i móc jak najlepiej wykorzystać możliwości pieca.

Ważnym jest jednak, aby w trakcie pieczenia jak najrzadziej otwierać piec. Jeżeli na końcu pieczenia góra dania wymaga jeszcze pieczenia, to ustawić pokręta wyboru na symbol dopiekania, a dla spodu zaś na dogotowywanie / podpiekanie. Obie te czynności opisano w rozdziale 3.6.

RODZAJ DANIA		POKRĘTŁO WYBÓRU	TEMPERATURA °C	CZAS / MINUTY		
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
	Pieczęń rzymska				200	
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 z jelenia		175	90-180		
Ryby	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 obiegami	Zapiekanie grubego mięsa o gęstej konsystencji i rozległych dań	6	180	20		
Słodycze w formie z ubitym ciastem	Panettone i bułeczka	1	175	55-65		
	Focaccia		175	60-70		
	Wysokie torty		175	60-70		
Słodycze bez formy	Spody do tortów	1	175	30-40		
	“ z warstwą owoców		175	50-60		
	“ z kruszonką		175	40-50		
Słodycze w formie Ciasto kruche	Spody do tortów	5	200	8-10		
	“ z twarogiem Ricotta		200	25-35		
	“z owocami		200	25-35		
Słodycze w formie z wyrośniętym ciastem	Chleb pszenny z 1kg mąki	1	200	25-35		
Drobne wypieki	Ciastka maślane	1	200	10-15		
	Ciasto kruche		200	30-45		
	Keks		200	15-20		

Legenda – przełącznik wyboru



Tab. 3

4. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem lub konserwacją odłączyć urządzenie od prądu.

Na zakończenie dnia pracy urządzenie należy umyć, zarówno z przyczyn higienicznych, jak i w celu uniknięcia zakłóceń w działaniu.

Nigdy nie czyścić urządzenia strumieniem wody lub myjką ciśnieniową. Poza tym nie wolno używać do czyszczenia urządzenia wełny stalowej, szczotek stalowych lub stalowych szpachelek. Ewentualnie można użyć wełny ze stali nierdzewnej. Poczekać, aż komora pieczenia ostygnie.

Resztki potraw usunąć ręcznie, wyjmowane elementy włożyć do zmywarki.

Do mycia komory pieczenia można używać tylko letniej wody z mydłem. Następnie myte powierzchnie dokładnie opłukać wodą, przy czym zwrócić uwagę na to, żeby na powierzchni nie pozostały żadne resztki mydła.

Zewnętrzne powierzchnie pieca przetrzeć tylko wilgotną ściereczką bez użycia żrących środków czyszczących.

4.1 Czyszczenie wnętrza pieca

Emaliowane elementy czyścić letnią wodą i środkiem czyszczącym przy użyciu miękkiej gąbki. Nie używać druciaków ani środków do szorowania, które mogą uszkodzić powłokę farby. Dobrze spłukać i wytrzeć miękką ściereczką.

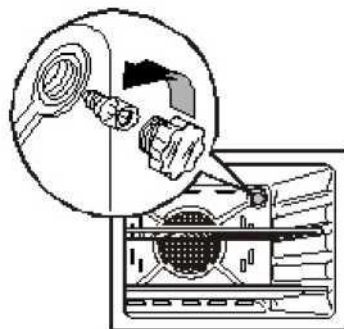
Jeżeli po pieczeniu pozostały resztki jedzenia, zaleca się wyczyścić piec, aby uniknąć przypalenia tych resztek podczas następnego pieczenia i utrudnień podczas czyszczenia.

4.2 Wymiana lampki pieca

Żeby uniknąć porażenia prądem, przed wymianą lampki sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone, a wtyczka wyciągnięta z gniazdka.

Odkręcić szybką ochronną **rys. 8**.

Wykręcić lampkę i wkręcić w jej miejsce nową lampkę o takich samych parametrach. Ponownie przykręcić osłonę szklaną.



Rys. 8

PARAMETRY LAMPY

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

4.3 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 tylko przez wykwalifikowany personel. W celu zamówienia artykułu należy podać jego numer oraz numer seryjny urządzenia, które znaleźć można w karcie gwarancyjnej, zamówienie można złożyć w najbliższym centrum obsługi klienta.

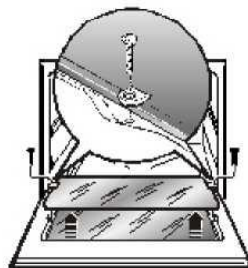
4.4 Czyszczenie drzwiczek pieca

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

rys. 9.

Otworzyć całkowicie drzwi i odkręcić obie śruby mocujące szybę. Szybę umyć ciepłą wodą i miękką ściereczką.

Po wyczyszczeniu ponownie zamontować szybę.



Rys. 9

4.5 Pokrętła

Pokrętła płyty do gotowania są demontowane tylko w razie konieczności, nigdy do mycia; w każdym przypadku należy to wykonać z dużą ostrożnością. Należy przy tym pamiętać o tym, żeby przyciski wsunąć ponownie w ich uchwyty w celu uniknięcia ewentualnych zakłóceń w działaniu urządzenia.

4.6 Naprawa elementów elektrycznych

Przed powiadomieniem działu obsługi klienta, należy sprawdzić, czy:

- Wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Główny wyłącznik mieszkania został włączony.

Po sprawdzeniu powyższego należy zlecić naprawę wykwalifikowanemu personelowi. Do wglądu jest lista centrów obsługi klienta.

Uwaga! W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego nie wolno używać urządzenia.

Przed demontażem wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

WYMIANA KABLA ZASILANIA

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

- Otworzyć listwę zaciskową, **rys. 10**;
- przewody wsunąć do odpowiednich zacisków: N - L - uziemienie;
- Kabel umocować przy pomocy odpowiedniego zacisku kablowego;
- Ponownie zamknąć listwę zaciskową, naciskając na pokrywę, do momentu zablokowania, lub w zależności od modelu, zakręcić listwę zaciskową przy użyciu śruby.

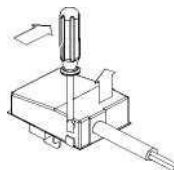
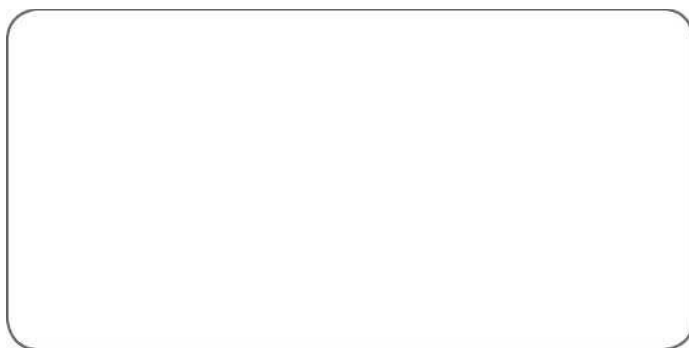


Abb. 10

5. PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

Kontrolki nie świecą się	Sprawdzić prawidłowe podłączenie urządzenia do sieci zasilania. Sprawdzić prawidłowe ustawienie pokrętła pieczenia. Sprawdzić przełącznik (wyłącznik ochronny) instalacji elektrycznej. Jeżeli nie można usunąć usterki zwrócić się do działu obsługi klienta.
Kontrolki termostatu nie świecą się	Przekręcić pokrętło wyboru 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 jest podłączony do sieci. Wymienić lampkę pieca na nową o takich samych parametrach przestrzegając przy tym wskazówek z rozdziału "Konserwacja i czyszczenie". Jeżeli nie można usunąć usterki zwrócić się do działu obsługi klienta.
Wilgoć wewnątrz pieca	Należy unikać pozostawiania dań w piecu po ich upieczeniu.
Wilgoć we wnętrzu pieca podczas pieczenia	Zwiększyć temperaturę w trakcie pieczenia o 15/20°C.
Z pieca wydobywa się dym	Sprawdzić, czy ścianki i spód pieca są czyste. Ewentualne resztki jedzenia mogą powodować dym i nieprzyjemne 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.



PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY POWSTAŁE NA SKUTEK NIEPRAWIDŁOWEJ INSTALACJI, ZMIAN W URZĄDZENIU, NIEPRAWIDŁOWEGO UŻYWANIA, NIEPRAWIDŁOWEJ KONSERWACJI LUB NIEPRZESTRZEGANIA OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW, BRAKU DOŚWIADCZENIA.

PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO WPROWADZANIA ZMIAN W PRODUKCIE, KTÓRE UWAŻA ZA KONIECZNE LUB PRZYDATNE.