



MFG 7340 / 1582001



MFGO 7060 / 1582101



MFG 7360 / 1582201

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi



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

1. Informacje ogólne	142
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	142
1.2 Wyjaśnienie symboli	142
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	143
1.4 Ochrona praw autorskich	143
1.5 Deklaracja zgodności	143
2. Bezpieczeństwo	144
2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	144
2.2 Źródła zagrożeń	145
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	146
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	147
3.1 Kontrola dostawy	147
3.2 Opakowanie	147
3.3 Magazynowanie	147
4. Parametry techniczne	148
5. Instalacja i obsługa	156
5.1 Wskazówki dla instalatora	156
5.1.1 Instalacja	156
5.1.2 Przyłącze elektryczne.....	157
5.1.3 Przyłącze gazowe.....	158
5.2 Wskazówki dla użytkownika	162
5.2.1 Pierwsze uruchomienie	162
5.2.2 Elementy obsługi	162
5.2.3 Powierzchnia do gotowania na gazie	163
5.2.4 Piekarnik elektryczny.....	164
6. Czyszczenie i konserwacja.....	166
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	166
6.2 Czyszczenie	166
6.3 Konserwacja.....	167
7. Utylizacja.....	168

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

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

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

1.2 Wyjaśnienie symboli

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



ZAGROŻENIE!

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

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



OSTRZEŻENIE!

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

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



OSTROŻNIE!

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

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



WSKAZÓWKA!

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

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

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

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

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



WSKAZÓWKA!

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

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

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

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

1.4 Ochrona praw autorskich

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



WSKAZÓWKA!

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

1.5 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.

2. Bezpieczeństwo

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

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, a następnie starannie ją przechowywać. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

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

2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie stosować akcesoriów i części zamiennych, które nie zostały zalecone przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i innych osób lub przyczynić się do uszkodzenia urządzenia, a także do utraty prawa do roszczeń gwarancyjnych. **Stosować tylko oryginalne części zamienne!**
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub prac konserwacyjnych oraz w przypadku dłuższego przestoju urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od zasilania elektrycznego i zakręcić zawór gazowy.

2.2 Źródła zagrożeń



ZAGROŻENIE! Zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym!

Aby uniknąć zagrożenia ze strony prądu elektrycznego należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jest uszkodzone, lub zostało upuszczone.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia ze śladami uszkodzeń. W celu uniknięcia zagrożeń wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku dotykania przyłączy i przewodów pozostających pod napięciem istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nigdy nie zanurzać kabla przyłączeniowego w wodzie ani w innych cieczach.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.
- Do oczyszczania urządzenia nie stosować strumienia wody ani myjki ciśnieniowej. Woda może dostać się do wnętrza urządzenia, uszkodzić elementy elektryczne i spowodować porażenie prądem elektrycznym.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem!

W celu uniknięcia oparzeń należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nigdy nie dotykać gorących powierzchni piekarnika elektrycznego i palników gazowych. Korzystać ze ściereczek do garnków lub rękawic ochronnych.
- Podczas pracy urządzenia dzieci nie powinny się do niego zbliżać, ani bawić się w jego pobliżu.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo uduszenia się!

W celu uniknięcia tego zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

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



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie pożarem!

W celu uniknięcia zagrożenia pożarowego należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy podgrzewane są oleje lub tłuszcze, ponieważ może dojść do ich zapalenia się.
- W pobliżu urządzenia nie ustawiać żadnych łatwopalnych przedmiotów.



WSKAZÓWKA!

NIGDY nie gasić płomienia ani pożaru wodą, wyłączyć piekarnik elektryczny, zamknąć gazowy zawór odcinający i zadusić płomień za pomocą pokrywki lub ognioodpornego koca.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTROŻNIE!

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane tylko do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Kuchnia gazowa jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania odpowiednich potraw.

Urządzenia nie należy używać do ogrzewania pomieszczeń.



OSTROŻNIE!

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

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

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

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

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

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

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

3.2 Opakowanie

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



WSKAZÓWKA!

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

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

3.3 Magazynowanie

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

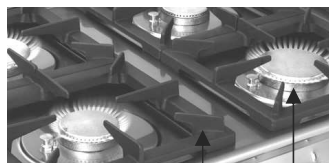
Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

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

4. Parametry techniczne

MFG 7340 / 1582001

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 6,0 kW



- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| ① Ruszty żeliwne | ⑥ Uchwyt drzwi piekarnika |
| ② Palniki (4) | ⑦ Nóżki o regulowanej wysokości |
| ③ Elementy obsługi | ⑧ Ruszt - półka |
| ④ Prowadnice do półek | ⑨ Obudowa |
| ⑤ Drzwi piekarnika | ⑩ Wylot pary |

Nazwa	4-palnikowa kuchnia gazowa MFG 7340 z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN
Nr art.:	1582001
Wykonanie:	Kuchnia gazowa ▪ stal szlachetna ▪ ciężkie ruszty żeliwne ▪ regulowane nóżki ze stali szlachetnej ▪ uchwyt ze stali szlachetnej ▪ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu ▪ zapalanie ręczne ▪ 4 palniki gazowe: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW ustawienie na gaz ziemny H, dołączone dysze na propan piekarnik elektryczny ▪ przystosowany do 2/1 GN ▪ 3 poziomy przewodnic ▪ grzanie z góry, grzanie z dołu, grzanie z góry / z dołu ▪ wylot pary
Zakres regulacji temperatury piekarnika:	60 °C – 250 °C
Moc przyłączeniowa dla gazu:	19,0 kW
Elektryczne wartości przyłączeniowe:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Wymiary urządzenia:	szer. 800 x gł. 700 x wys. 910-955 mm
Wymiary piekarnika:	szer. 650 x gł. 580 x wys. 260 mm
Ciężar:	102,4 kg
Wyposażenie:	1 ruszt, szer. 645 x gł. 525 mm

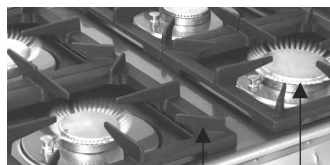
Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

MFGO 7060 / 1582101

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW



- ① Ruszty żeliwne
- ② Palniki gazowe (6)
- ③ Elementy obsługi
- ④ Podstawa otwarta
- ⑤ Nóżki o regulowanej **wysokości**

Nazwa	6-palnikowa kuchnia gazowa MFGO 7060 z otwartą podstawą
Nr art.:	1582101
Wykonanie:	Kuchnia gazowa ▪ stal szlachetna ▪ ciężkie ruszty żeliwne ▪ regulowane nóżki ze stali szlachetnej ▪ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu ▪ zapalanie ręczne ▪ 6 palników gazowych: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW ustawienie na gaz ziemny H, dołączone dysze na propan
Moc przyłączeniowa dla gazu:	28,5 kW
Wymiary urządzenia:	szer. 1200 x gł. 700 x wys. 910-955 mm
Ciężar:	79,2 kg

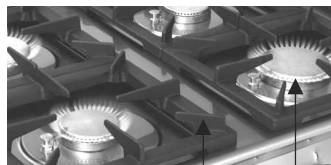
Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

MFG 7360 / 1582201

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW



① Ruszty żeliwne

② Palniki gazowe (6)

③ Elementy obsługi

④ Podstawa otwarta

⑤ Prowadnice do półek

⑥ Nóżki o regulowanej wysokości

⑦ Uchwyt drzwi piekarnika

⑧ Drzwi piekarnika

⑨ Ruszt - półka

⑩ Obudowa

⑪ Wylot pary

Nazwa	6-palnikowa kuchnia gazowa MFG 7360 z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN i podstawą otwartą
Nr art.:	1582201
Wykonanie:	Kuchnia gazowa ▪ stal szlachetna ▪ ciężkie ruszty żeliwne ▪ regulowane nóżki ze stali szlachetnej ▪ uchwyt ze stali szlachetnej ▪ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu ▪ zapalanie ręczne ▪ 6 palników gazowych: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW ustawienie na gaz ziemny H, dołączone dysze na propan piekarnik elektryczny ▪ przystosowany do 2/1 GN ▪ 3 poziomy prowadnic ▪ grzanie z góry, grzanie z dołu, grzanie z góry / z dołu ▪ wylot pary
Zakres regulacji temperatury piekarnika:	100 °C – 300 °C
Moc przyłączeniowa dla gazu:	28,5 kW
Elektryczne wartości przyłączeniowe:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Wymiary urządzenia:	szer. 1200 x gł. 700 x wys. 910-955 mm
Wymiary piekarnika:	szer. 650 x gł. 580 x wys. 260 mm
Wymiary podstawy otwartej:	szer. 352 x gł. 535 x wys. 380 mm
Ciężar:	129,4 kg
Wyposażenie:	1 ruszt, szer. 650 x gł. 530 mm

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Tabela 1 Zastosowanie kategorii gazów w różnych krajach

Kraj docelowy		Kategorie	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
AT	Austria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgia	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bułgaria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Szwajcaria	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 50/50 20 - 28-30/37
CY	Cypr	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
CZ	Republika Czeska	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Niemcy	II _{2H3B/P} II _{2ELL3B/P}	G20 - G30/G31 G25	20 - 50/50 20
DK	Dania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Hiszpania	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finlandia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Francja	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Wielka Brytania	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Grecja	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
HR	Chorwacja	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HU	Węgry	II _{2HS3B/P}	G20 - G30/G31 G25.1	25 - 30/30 25
IE	Irlandia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islandia	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Włochy	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Litwa	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
LU	Luksemburg	I _{2E}	G20	20
LV	Łotwa	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30

Kraj docelowy		Kategorie	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
NL	Holandia	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
NO	Norwegia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Polska	II _{2WLwLs3B/P}	G20/G27 G2.350 G30/G31	20/20 13 37/37
PT	Portugalia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Rumunia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Szwecja	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Słowenia	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
SK	Słowacja	II _{2H3B/P} II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turcja	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37

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

Tabela 2 Cechy dysz i palnika (PL – KAT. II_{2WLwLs3B/P})

Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)	Dysza	Nastawa dla powietrza pierwotnego (mm)	Dysza palnika zapłonowego	Dysza bypassu
Palnik 3,5 kW					
G20/G27	20/20	140/160	6/6	35	regulowana
G2.350	13	195	6	20	regulowana
G30/G31	37/37	88/88	8/8	20	45
Palnik 6,0 kW					
G20/G27	20/20	185/205	4/4	35	regulowana
G2.350	13	270	4	20	regulowana
G30/G31	37/37	115/115	15/15	20	55

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dla instalatora



OSTROŻNIE!

Wszystkie prace przyłączeniowe, instalacyjne i konserwacyjne związane z urządzeniem, urządzeniami wentylacyjnymi oraz odprowadzającymi spaliny mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny i w zgodzie z obowiązującymi w danym kraju przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

- Przed rozpoczęciem prac instalacyjnych i rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Po otrzymaniu urządzenia upewnić się, że nie ma ono uszkodzeń transportowych, i że opakowanie nie zostało uszkodzone. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub braku części należy niezwłocznie powiadomić o tym przedsiębiorstwo spedycyjne, sprzedawcę / producenta i podać **nr art. i nr serii** (umieszczone na tabliczce znamionowej znajdującej się na lewej zewnętrznej stronie urządzenia w przypadku urządzeń z **nr art. 1582001 i 1582201** lub we wnętrzu otwartej podstawy dla **nr art.: 1582101**) i załączyć dokumentację fotograficzną.
- Upewnić się, że na drodze do miejsca instalacji nie ma elementów ograniczających przejazd przez drzwi, korytarze lub inne ciągi komunikacyjne.
- **UWAGA:** Podczas transportowania urządzenia może dojść do jego przewrócenia, co może spowodować szkody rzeczowe lub osobowe. Należy stosować środki odpowiednie do ciężaru urządzenia. Urządzenia nie należy ciągnąć ani przechylać, lecz unosić prostopadłe do podłoża i przemieszczać poziomo.

5.1.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

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

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

- Urządzenia należy instalować w pomieszczeniach, które są przystosowane do odprowadzania spalin. Instalacja musi być wykonana odpowiednio do obowiązujących norm.
- Urządzenia należą do następującej kategorii:

Urządzenia zasilane gazem typ A i nie są przystosowane do podłączenia do instalacji odprowadzania spalin.

- Spaliny wytwarzane przez urządzenia muszą być odprowadzane za pośrednictwem przeznaczonych do tego celu okapów lub tym podobnych urządzeń podłączonych do sprawnie działającego komina lub bezpośrednio na zewnątrz.
- W przypadku braku takich urządzeń dopuszcza się stosowanie wentylatora, przez który spaliny są odprowadzane bezpośrednio na zewnątrz, a moc tego wentylatora nie jest mniejsza od zalecanych wartości.
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych i gazowych.
- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu, na równym podłożu o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia wraz z maksymalnym obciążeniem przygotowywanymi potrawami.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym lub wrażliwym na wysoką temperaturę.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych. Zachować co najmniej **200 mm** odstęp od ścianek bocznych i ścianki tylnej. Pomiędzy górną powierzchnią urządzenia i znajdującymi się nad nią powierzchniami poziomymi należy zachować odstęp minimum **600 mm**.
- Jeśli zachowanie podanych odstępów nie jest możliwe, należy zastosować elementy ochronne (np. folia z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które wytrzymują oddziaływanie temperatury o wartości co najmniej **65 °C**. Postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Poziomowanie i regulację wysokości przeprowadzić za pomocą nóżek. Duże różnice wysokości lub przechylenie mogą mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.

5.1.2 Przyłącze elektryczne



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia!

Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej.
Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.
- Podłączenie do instalacji zasilania elektrycznego musi być zgodne z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Urządzenie jest wyposażone w przewód elektryczny H07RN-F 5G2,5 CE14 bez wtyczki.
- Urządzenie musi być podłączone do obwodu wyrównania potencjałów (uziemiaenie).
Zacisk przyłączeniowy znajduje się pod lewym bokiem urządzenia przy znaczniku .

5.1.3 Przyłącze gazowe



OSTRZEŻENIE!

Instalacja urządzenia oraz ewentualne przebrojenie lub dopasowanie do innego rodzaju gazu mogą być wykonane tylko zgodnie z obowiązującymi przepisami i przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.

Przynajmniej raz w roku urządzenie powinno zostać sprawdzone przez specjalistyczny personel. W przypadku pożaru natychmiast zamknąć zawór gazowy i zastosować odpowiednią gaśnicę!

- Urządzenie zostało przystosowane i zatwierdzone do pracy z rodzajem gazu wymienionym na tabliczce znamionowej. Przed instalacją należy sprawdzić, czy lokalna instalacja zasilania gazem (rodzaj gazu i ciśnienie) jest zgodna z przystosowaniem urządzenia.
- Przyłącze gazowe znajduje się po lewej stronie urządzenia i jest oznakowane tabliczką z napisem „**GAS (GAZ)**”.
- Przyłączenie do instalacji gazowej może być wykonane tylko przez wykwalifikowanego instalatora gazowego z uwzględnieniem lokalnych przepisów.
- W ogólnodostępnych miejscach instalacji urządzenia należy stosować się do przepisów BHP oraz norm zabezpieczania przed pożarem i paniką.
- Atestowany zawór gazowy musi znajdować się w łatwo dostępnym miejscu pomiędzy instalacją gazową i urządzeniem, aby w razie potrzeby możliwe było szybkie odcięcie dopływu gazu.
- Upewnić się, że wąż do gazu nie będzie się stykał z gorącymi częściami piekarnika.

**OSTROŻNIE!**

Po instalacji sprawdzić, czy przyłącza są dobrze przymocowane.

Do sprawdzania szczelności przewodów gazowych nigdy nie używać płomienia, lecz zawsze roztworu mydła lub specjalnego produktu pieniącego się do lokalizacji nieszczelności.

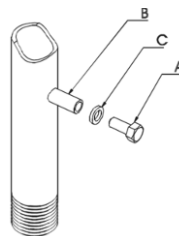
Użytkowanie w przypadku gazu, którego rodzaj jest zgodny z przystosowaniem urządzenia

Sprawdzić, czy rodzaj gazu podany na tabliczce znamionowej jest zgodny z dostarczonym rodzajem gazu. Następnie sprawdzić zgodność z poniższymi danymi.

a) Kontrola ciśnienia przepływu (il. 1)

Ciśnienie przepływu można zmierzyć za pomocą manometru, U-rurki lub manometru elektronicznego o rozdzielczości co najmniej 0,1 mbar.

- Wykręcić śrubę „A” z króćca „B” do pomiaru ciśnienia.
- Osadzić manometr.
- Uruchomić urządzenie i sprawdzić, czy ciśnienie jest zgodne z podanymi wartościami.

**il. 1****OSTROŻNIE!**

Urządzenie działa prawidłowo tylko wtedy, gdy ciśnienie w instalacji gazowej mieści się w przedziale wartości dla różnych kategorii gazu, które zostały podane w tabeli 1 „Zastosowanie kategorii gazu w różnych krajach” na stronie 154, 155.

b) Kontrola palnika głównego

Uruchomić urządzenie, zapalać pojedyncze palniki i sprawdzać, czy płomień, zapłon i ustawianie najmniejszego płomienia działają bez zarzutów. Jeśli jest inaczej, należy sprawdzić dysze i ustawienie powietrza pierwotnego.

Przebrojenie na inny rodzaj gazu / ustawienia

- Urządzenie zostało przystosowane i zatwierdzone do pracy z rodzajem gazu podanym na tabliczce znamionowej (gaz ziemny).
- W razie potrzeby urządzenie można przystosować do innego rodzaju gazu, do tego celu wymagane są specjalne dysze i ustawienia. Zakres dostawy obejmuje dysze do przebrojenia na gaz płynny.
- Przetawienie na rodzaje gazu inne niż rodzaj, do którego został przystosowany palnik może być wykonane tylko przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.

a) Wymiana dyszy palnika głównego

- Zdjąć wszystkie gałki regulacyjne i odłączyć od urządzenia panel obsługi, aby uzyskać dostęp do wsporników dysz.
- Odkręcić śrubę mocującą wspornika dyszy.
- Wyjąć dyszę zastąpić dyszą, która jest przewidziana dla odpowiedniego rodzaju gazu (dane dotyczące dysz znajdują się w **tabeli 2 „Właściwości palników i dysz”**, strona 155). Dokręcić dyszę.
- Zgodnie z powyższymi wskazówkami należy przebroić wszystkie palniki.

b) Wymiana dyszy palnika zapłonowego

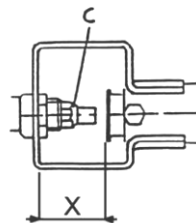
Dostęp do palnika zapłonowego uzyskuje się dopiero po zdemontowaniu panelu obsługi. Usunąć nakrętkę zamykającą z palnika zapłonowego, odpowiednio do rodzaju gazu, wymienić lub ustawić dysze płomienia zapłonu.

c) Regulacja powietrza pierwotnego (il. 2)

Jeśli powietrze pierwotne zostało ustawione prawidłowo, płomień pali się stabilnie, a więc nie mogą powstawać żadne przerwy w płomieniu przy zimnym palniku ani cofanie się płomienia przy rozgrzanym palniku.

Przewidziany odstęp („X”) dla ustawienia powietrza pierwotnego został podany na **il. 2** oraz w **tabeli 2**.

Po wymianie dysz sprawdzić ustawienie powietrza pierwotnego dla wszystkich palników.



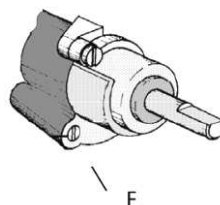
il. 2

d) Regulacja palnika zapłonowego

Ustawić palnik zapłonowy i sprawdzić, czy płomień pali się bez zarzutów i obejmuje termoelement. Jeśli jest inaczej, sprawdzić, czy zamontowane są właściwe dysze (**tabela 2, strona 155**).

e) Regulacja redukcji płomienia (il. 3)

- Po przebrojeniu na inny rodzaj gazu należy zmienić ustawienia małego płomienia dla poszczególnych palników.
- Regulację należy wykonać następująco:
 - zapalić palnik;
 - pokrętko regulacyjne obrócić przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara do najmniejszego płomienia (symbol z małym płomieniem);
 - zdjąć pokrętko regulacyjne z wrzeciona zaworu.
- W przypadku przebrojenia **z gazu płynnego na gaz ziemny** śrubę do dokładnej regulacji **F (il. 3)** należy za pomocą małego wkrętaka przekręcać przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż do uzyskania żądanej mocy płomienia.
- W przypadku przebrojenia **z gazu ziemnego na gaz płynny** śrubę do dokładnej regulacji **F (il. 3)** należy za pomocą małego wkrętaka przekręcać zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aż do uzyskania żądanej mocy płomienia.
- Następnie należy założyć pokrętko regulacyjne i szybko przekręcić je z pozycji maksymalnego płomienia do pozycji minimum i sprawdzić płomień oraz upewnić się, że regulacja jest wystarczająca, a płomień pozwala podtrzymywać rozgrzanie termoelementu. Jeśli nie, należy skorygować ustawienie małego płomienia.
- Po wymianie dysz lub po regulacji zawsze należy upewnić się, że płomień ma niebieskawy kolor; pali się stabilnie; nie oddziela się od palnika, podczas zmiany z dużego płomienia na mały nie następuje cofanie się płomienia.

**il. 3****OSTROŻNIE!**

- Po przebrojeniu na inny rodzaj gazu należy sprawdzić szczelność za pomocą odpowiedniego sprayu lub wody z mydłem (**w żadnym wypadku nie używać otwartego płomienia!**).
- Po wszystkich czynnościach zamiany lub regulacji na urządzeniu, należy ponownie poprawnie zamontować wszystkie zdemonstrowane wcześniej części, aby urządzenie znów było gotowe do pracy.
- Po przebrojeniu, należy zdjąć starą naklejkę z wartościami regulacyjnymi i zastąpić ją nową, dostarczoną dla nowego rodzaju gazu.

5.2 Wskazówki dla użytkownika



OSTROŻNIE!

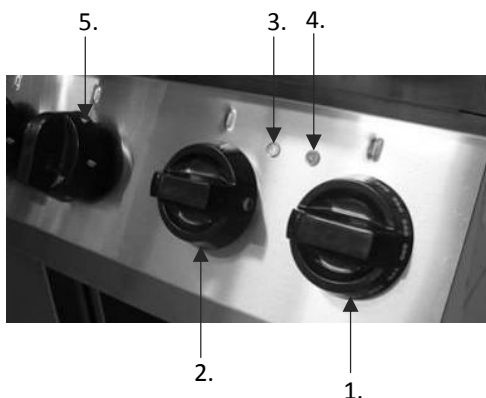
Niniejszą instrukcję obsługi należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania urządzenia. Instrukcję obsługi należy zachować, aby zawsze można było z niej korzystać.

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

5.2.1 Pierwsze uruchomienie

- Upewnić się, że we wnętrzu piekarnika elektrycznego i na powierzchni do gotowania nie pozostały żadne przedmioty (wyposażenie, folie opakowaniowe, instrukcje).
- Przed uruchomieniem należy ostrożnie ściągnąć folię ochronną z urządzenia i przy użyciu letniej wody z mydłem lub odpowiedniego rozcieńczalnika usunąć wszystkie pozostałości z kleju.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić poprawność instalacji, stabilność i wy poziomowanie urządzenia, jak również poprawność wykonania przyłącza elektrycznego i gazowego.
- Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych.
- Elementy urządzenia, które ewentualnie zostały zdemonstrowane podczas instalacji i wykonywania przyłączy, muszą zostać ponownie zamontowane na urządzeniu.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 6.2 „Czyszczenie“.

5.2.2 Elementy obsługi



1. Pokrętko regulatora temperatury piekarnika
2. Pokrętko zmiany funkcji piekarnika
3. Kontrolka zasilania (zielona)
4. Kontrolka pracy (pomarańczowa)
5. Pokrętko regulatora palnika (4 lub 6)

5.2.3 Powierzchnia do gotowania na gazie

Zapalanie palników

- Upewnić się, że wszystkie gałki są ustawione w pozycji **WYŁ** .
- Otworzyć, włączony przed urządzeniem, zawór gazowy.
- W celu zapalenia palnika wcisnąć odpowiednie pokrętko i przekręcić je przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, do pozycji z symbolem płomienia zapłonowego .
- Przytrzymać wciśnięte pokrętko 3-4 sekundy i zapalić płomień zapalarką.
- Jeszcze przez kilka sekund przytrzymać wciśnięte pokrętko, aby uzyskać ciągłość palenia się płomienia.
- Ustawić wielkość płomienia odpowiednio do potrzeby przekręcając gałkę w kierunku ustawienia dużego płomienia  lub małego płomienia , przy czym gałka musi być ustawiana w obszarze pomiędzy tymi ustawieniami i nigdy pomiędzy nastawą dla największego płomienia  i pozycją **WYŁ** .
- W przypadku przypadkowego zgaszenia płomienia (np. przeciąg, rozlanie cieczy itd.) zadziała zawór bezpieczeństwa i odetnie dopływ gazu.
- W celu zgaszenia palnika gałkę należy przekręcić do **pozycji WYŁ** .
- Po zakończeniu dnia roboczego zamknąć gazowy zawór odcinający.



Wskazówki i rady

- Należy unikać wychodzenia płomienia poza garnek (patelnię).
- Gdy potrawa zacznie się gotować, wówczas należy zredukować wielkość płomienia do najniższego stopnia, aby płomień nie został zgaszony przez kipiącą potrawę.
- Podczas rozgrzewania tłuszczów i olejów nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ w razie przegrzania mogą się one zapalić. Istnieje zagrożenie **pożarowe!**
- Do gotowania należy stosować tylko naczynia z płaskim dnem.



- Naczynia do gotowania należy ustawiać na ruszcie tak, aby płomień znajdował się po środku.



OSTROŻNIE!

W przypadku dłuższego przestoju lub uszkodzenia urządzenia należy zamknąć główny zawór gazowy znajdujący się poza urządzeniem.

Poza tym zaleca się przeprowadzanie regularnych kontroli urządzenia (co najmniej raz w roku) przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.

5.2.4 Piekarnik elektryczny

- Przed włączeniem piekarnika należy upewnić się, że w piekarniku znajduje się tylko to wyposażenie, które jest przewidziane dla danego procesu gotowania/pieczenia (normalnie wystarcza ruszt-półka, na której, po wstępnym podgrzaniu, ustawiane są naczynia z potrawami).
- Przed pierwszym rozpoczęciem użytkowania piekarnika należy go wygrzać bez potraw przy maksymalnej temperaturze w czasie 45 minut. Odparowywanie substancji zabezpieczających piekarnik może spowodować ulatnianie się nieprzyjemnego zapachu, co nie będzie miało miejsca podczas dalszego użytkowania. Po wygrzaniu przewietrzyć pomieszczenie przy otwartych drzwiach piekarnika.
- Zawsze przed umieszczeniem potraw rozgrzać piekarnik do żądanej temperatury.
- W celu osiągnięcia optymalnego efektu gotowania/pieczenia, dla każdej potrawy należy odpowiednio dobrać **temperaturę** i **funkcję** piekarnika.

Regulacja temperatury

- Za pomocą pokrętła regulatora temperatury ustawić temperaturę w zakresie 50 °C – 300 °C odpowiedni ą dla danej potrawy.
- Czerwona kontrolka pracy świeci się podczas rozgrzewania urządzenia, po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka gaśnie.
- Teraz w piekarniku można umieścić przygotowywane potrawy.
- Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie, wówczas ponownie zaświeci się kontrolka pracy i urządzenie znów zostanie podgrzane do ustawionej temperatury.



Funkcje

- Odpowiednio do sposobu przyrządzania danej potrawy należy dobrać funkcję piekarnika ustawiając pokrętkę wyboru funkcji w odpowiedniej pozycji, obracać zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.

Można wybrać następujące opcje:



pozycja WYŁ



grzanie od dołu



grzanie z góry



grzanie z góry i od dołu



OSTROŻNIE!

W przypadku zakończenia użytkowania piekarnika przekręcić pokrętkę wyboru funkcji do pozycji WYŁ.

Poziomy

- W piekarniku są dostępne **3 poziomy**:
1 dolny, 1 środkowy, 1 górny.
- Środkowy poziom jest odpowiedni dla większości zadań, ponieważ w tym obszarze występuje doskonała stabilizacja temperatury ustawionej za pomocą pokrętki regulatora temperatury.



Wskazówki i rady

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

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- o Przed czyszczeniem, a także przed wykonaniem naprawy, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, zakręcić główny zawór gazowy i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- o Nie stosować żrących środków i uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.
- o W celu zabezpieczenia przed porażeniem prądem elektrycznym, **nigdy** nie należy zanurzać w wodzie lub innych cieczach urządzenia, kabla zasilającego i wtyczki.



OSTROŻNIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do splukiwania bezpośrednim strumieniem wody. W związku z tym do oczyszczania urządzenia nie należy używać strumienia pod ciśnieniem.

6.2 Czyszczenie

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

Powierzchnia do gotowania na gazie

- o Zdjąć ruszty i osłony palników gazowych.
- o Oczyszczyć powierzchnię do gotowania za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki nasączonej ciepłą wodą. W razie potrzeby można zastosować neutralny środek myjący. Osuszyć powierzchnię do gotowania.
- o Żeliwne ruszty i osłony palników umyć za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki z użyciem neutralnego środka myjącego. Dokładnie opłukać pod bieżącą wodą i osuszyć.
- o Po oczyszczeniu osłon palników i żeliwnych rusztów ponownie umieścić je na właściwych miejscach.

Piekarnik elektryczny

- o Wnętrze piekarnika i prowadnice do półek należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki i ciepłej wody oraz środka myjącego przeznaczonego do stali szlachetnej. Starannie opłukać ciepłą wodą uważając, aby nie pozostawić resztek środka myjącego. Następnie osuszyć wnętrze piekarnika i prowadnice do półek.
- o Nie stosować szorstkich ścierek ani innych produktów, które mogłyby uszkodzić powierzchnie w piekarniku.

Obudowa urządzenia

- o Codziennie czyścić obudowę i drzwi piekarnika z zastosowaniem letniej wody z mydłem. Następnie dobrze spłukać i wytrzeć do sucha.
- o Do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej (obudowa, powierzchnia do gotowania i drzwi piekarnika) należy stosować wyłącznie specjalne **środki do czyszczenia stali szlachetnej**, stosowanie nieodpowiednich środków może wywołać korozję urządzenia. Uwzględnić wskazówki producenta stosowanych środków czyszczących umieszczone na opakowaniu.
- o Do czyszczenia urządzenia nie stosować włókien stalowych, szczotek drucianych lub stalowych skrobaków, ponieważ może to spowodować odkładanie się cząstek żelaza, których utlenianie może spowodować powstawanie rdzawych plam.
- o **Nie** stosować środków zawierających chlor (wybielacze, kwas solny itd.).
- o Po oczyszczeniu, powierzchnie należy osuszyć i wypolerować za pomocą miękkiej suchej ściereczki.

6.3 Konserwacja

- o Regularnie (przynajmniej raz w roku) należy zlecać przeprowadzenie kontroli urządzenia wykwalifikowanemu i uprawnionemu serwisantowi. W tym celu należy skontaktować się z placówką serwisową.
- o Przed wykonaniem wszelkich prac konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie elektryczne, zamknąć główny zawór gazowy i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- o Przed przestawieniem urządzenia w inne miejsce należy prawidłowo rozłączyć przyłącze elektryczne i gazowe. Przed uruchomieniem urządzenia po ustawieniu go w nowym miejscu upewnić się, że wszystkie przyłącza elektryczne i gazowe, są wykonane zgodnie z lokalnie obowiązującymi normami.

7. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



UWAGA!

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. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120