

**KUCHNIA
GAZOWO-ELEKTRYCZNA**

3411 DYN

3415 DYN

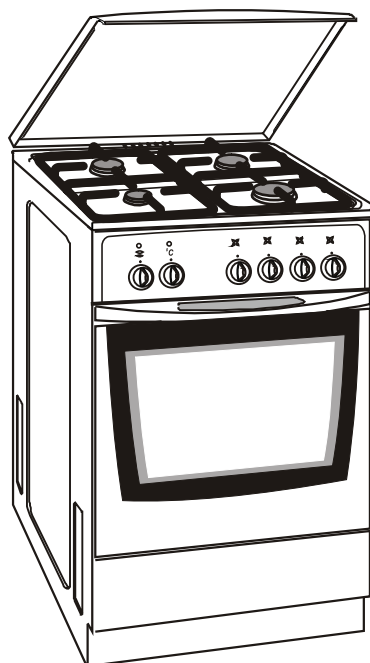
3464 DYN

3468 DYN

3473 DYN

3477 DYN

3479 DYN



UWAGA !

1. Przed zainstalowaniem i użytkowaniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
2. Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
3. Elementy opakowania prosimy trzymać z dala od dzieci, ponieważ mogą być dla nich niebezpieczne.
4. Zużytą kuchnię należy doprowadzić do stanu uniemożliwiającego jej ponowne wykorzystanie. Odciąć kabel przyłączeniowy i zdjąć drzwi, gdyż mogą stanowić źródło zagrożenia, zwłaszcza dla dzieci. Następnie urządzenie przekazać do wyspecjalizowanych jednostek zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych.
5. Wyrób należy instalować po 8 godzinach sezonowania w pomieszczeniu kuchennym.
6. Przed zainstalowaniem urządzenia należy upewnić się, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) i nastawy są zgodne. Warunki nastawy urządzenia są podane na tabliczce znamionowej.
7. Urządzenie to nie jest podłączane do przewodów spalinowych. Powinno być ono instalowane i przyłączane zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji. Należy zadbać, aby kratki wentylacyjne zawsze były otwarte lub zainstalować wymuszony system wentylacyjny (okap nadkuchenny). Kontynuowanie intensywnego użytkowania urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji np. otwarcia okien lub zwiększenia efektywności wentylacji np. przez przełączenie pozycji pracy okapu na wyższy poziom, jeśli istnieje.
8. Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym oraz jej regulację powinien wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych lub technik autoryzowanego zakładu serwisowego, co winno być potwierdzone na karcie gwarancyjnej wyrobu. Brak takiego potwierdzenia unieważnia gwarancję.
9. Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia spowodowane przez nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
10. Kuchnię powinien naprawiać wyłącznie personel autoryzowanego zakładu serwisowego. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń. Uszkodzonej kuchni nie wolno eksploatować dopóki nie zostanie naprawiona.
11. Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek napraw z wyjątkiem wymiany oświetlenia piekarnika, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
12. Kuchnia jest wykonana w I klasie ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym i wymaga podłączenia do instalacji ze sprawnym zewnętrznym obwodem ochronnym.
13. Kuchni nie wolno podnosić za uchwyt drzwi piekarnika.
14. Podczas użytkowania piekarnika, pokrywa powinna być zawsze otwarta.
15. Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w celu unowocześniania wyrobu i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia użytkowników. Zmiany te jednak nie będą stwarzały trudności przy obsłudze.

Kuchnie spełniają wymagania następujących dyrektyw:

1. 73/23/EEC – Niskonapięciowe wyroby elektryczne
2. 89/336/EEC – Kompatybilność elektromagnetyczna
3. 90/396/EEC – Zasadnicze wymagania dla urządzeń spalających paliwa gazowe [GAD]

SPIS TREŚCI

1	INFORMACJE OGÓLNE	3
1.1	PRZEZNACZENIE KUCHNI	3
1.2	CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	3
1.3	WAŻNE WSKAZÓWKI	3
1.4	BUDOWA KUCHNI	4
1.3.2	Lampki kontrolne	5
1.5	PRZYGOTOWANIE KUCHNI DO EKSPLOATACJI	6
2	INSTALACJA	6
2.1	USTAWIENIE KUCHNI	6
2.2	PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ	7
2.2.1	Podłączenie do gazu ziemnego	7
2.2.2	Podłączenie do butli z gazem płynnym	7
2.3	REGULACJA KUCHNI	7
2.3.1	Regulacja kurków	7
2.3.2	Wymiana dysz	8
2.4	PODŁĄCZENIE KUCHNI DO GNIAZDA SIECIOWEGO	8
3	PŁYTA GRZEJNA	9
3.1	PALNIKI GAZOWE	9
3.2	DOBÓR PŁOMIENIA	9
3.2.1	Zapalanie palników	10
3.2.2	Gaszenie palników	10
3.2.3	Obsługa palników w kuchniach zasilanych gazem płynnym z butli	10
3.2.4	Dobór naczyń	10
4	PIEKARNIK	11
4.1	BUDOWA	11
4.2	STEROWANIE PRACĄ PIEKARNIKA	11
4.2.1	Pokrętko wyboru funkcji piekarnika	12
4.2.2	Pokrętko regulatora temperatury	12
4.2.3	Elektroniczny programator czasowy	12
4.2.4	Oświetlenie wnętrza komory piekarnika	12
4.3	WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA	12
4.3.1	Co się dzieje po włączeniu piekarnika	13
4.4	OPIS FUNKCJI PIEKARNIKA	13
4.5	OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA POTRAW	15
5	ELEKTRONICZNY PROGRAMATOR CZASOWY	18
5.1	UWAGI OGÓLNE	18
5.2	USTAWIENIE CZASU BIEŻĄCEGO	18
5.3	SYGNAŁ DŹWIĘKOWY	19
5.4	PROGRAMOWANIE CZASU TRWANIA PIECZENIA	19
5.5	PROGRAMOWANIE GODZINY ZAKOŃCZENIA PIECZENIA	19
5.6	MINUTNIK	20
5.7	KASOWANIE FUNKCJI ZWIĄZANYCH Z ODMIERZANIEM CZASU	21
5.8	FUNKCJE BŁOKOWANIA	21
5.9	SYGNAŁY DŹWIĘKOWE EMITOWANE PRZEZ PROGRAMATOR	21
6	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	22
6.1	UWAGI OGÓLNE	22
6.2	CZYSZCZENIE POKRYWY	22
6.3	CZYSZCZENIE PALNIKÓW	22
6.4	CZYSZCZENIE PIEKARNIKA	23
6.4.1	Demontaż drzwi piekarnika	23
6.4.2	Czyszczenie wnętrza komory piekarnika	23
7	USUWANIE USTEREK	24

1 INFORMACJE OGÓLNE

1.1 PRZEZNACZENIE KUCHNI

Kuchnia gazowo-elektryczna jest przeznaczona do przygotowywania potraw wyłącznie w gospodarstwie domowym. **Stosowanie jej do innych celów jest niedozwolone !**

1.2 CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Tabela 1

		3411 DYN	3415 DYN	3464 DYN	3468 DYN	3473 DYN	3477 DYN	3479 DYN
Wymiary gabarytowe kuchni wys. x szer. x głęb. [mm]		850 x 500 x 600						
Wymiary użytkowe piekarnika wys. x szer. x głęb. [mm]		330 x 390 x 425						
Pojemność piekarnika [dm ³]		55,0						
Znamionowe napięcie zasilania		230V ~ 50Hz						
Moc znamionowa piekarnika [W]		2000						
Palniki SABAF	Mały 1 szt. 1100 [W]	•						
	Średni 2 szt. 2000 [W]	•						
	Duży 1 szt. 3100 [W]	•						
Kurki gazowe standardowe		•	•		•		•	
Kurki z zabezpieczeniem przeciwwyływowym				•		•		•
Elektroiskrowe zapalacze do palników		•						
Piekarnik elektryczny	grzałka górna 700 [W]	•						
	grzałka dolna 1300 [W]	•						
	grzałka opiekacza 2000 [W]	•						
	grzałka kołowa 2000 [W]				•			•
	wentylator nawiewu	•	•	•	•	•	•	•
	napęd różna 4,0 [W]						•	•
	oświetlenie piekarnika 25,0 [W]	•	•	•	•	•	•	•
Elektroniczny programator czasowy			•	•			•	•
Wyposażenie kuchni	blacha do pieczenia	1 szt.	1 szt.	2 szt.	1 szt.	1 szt.	2 szt.	2 szt.
	ruszt do pieczenia	1 szt.						
	ramka różna						1 szt.	1 szt.
	ruszt do palników	2 szt.						

1.3 WAŻNE WSKAZÓWKI

- Podczas użytkowania kuchnia staje się gorąca. Zaleca się zachować ostrożność i unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika. Szczególną uwagę prosimy zwrócić na dzieci.
- Przewody przyłączeniowe zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego używanego w pobliżu włączonej kuchni, powinny być z dala od jej gorących elementów. Należy zwrócić uwagę, aby przewody te nie zostały przyciśnięte gorącymi drzwiami piekarnika.
- Do zestawiania potraw z płyty kuchennej i wyjmowania form z piekarnika należy używać rękawic ochronnych.
- Przedmioty łatwopalne przechowywać z dala od palników.
- Na rusztach nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń, gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.
- Nie stawiać pustych naczyń nad włączonym palnikiem.
- Przed zdjęciem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub zgasić go całkowicie.

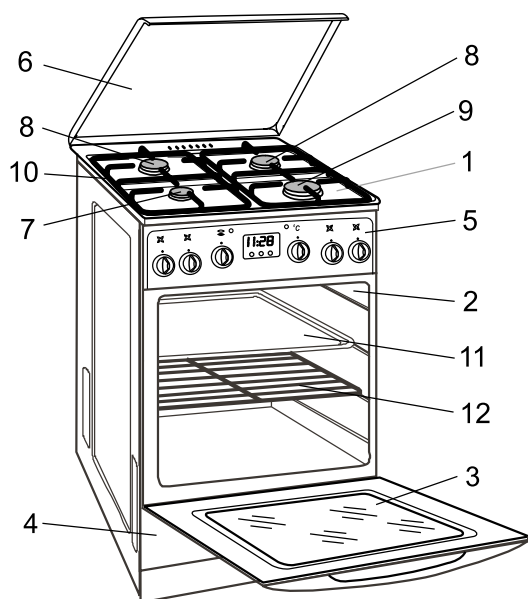
INFORMACJE OGÓLNE

- Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki. Szklana pokrywa, po nagraniu może pęknąć.
- Użytkowanie urządzeń do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Upewnić się, czy pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Otwory naturalnej wentylacji powinny być otwarte lub zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym odciąganiem).
- Urządzenia nie wykorzystywać do ogrzewania pomieszczeń.
- W przypadku ulatniania się gazu należy natychmiast zamknąć zawór na instalacji gazowej lub na butli z gazem, dokładnie przewietrzyć pomieszczenie i wezwać pogotowie gazowe.
- W tym czasie nie wolno zapalać zapalek, palić papierosów, włączać bądź wyłączać odbiorników elektrycznych (radio, dzwonek, włącznik oświetlenia) lub mechanicznych powodujących iskrzenie.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli z gazem należy zarzucić na butlę mokry koc, w celu ostudzenia butli i zakręcić zawór na butli.

ZABRANIA SIĘ UŻYWANIA USZKODZONEJ BUTLI !

- Użytkownikowi **NIE WOLNO**:
 - pozostawiać urządzenia z zapalonymi palnikami bez nadzoru, zwłaszcza podczas smażenia, gdyż przegrzany tłuszcz może się zapalić.
 - samowolnie dokonywać przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, dokonywać zmian w instalacji gazowej i elektrycznej urządzenia, oraz przenosić je w inne miejsce,
 - przeciągać otwartych drzwi piekarnika; nie wolno na nich siadać ani stawać,
 - wkładać do pojemnika na naczynia lub do piekarnika przedmiotów łatwopalnych lub wrażliwych na działanie podwyższonej temperatury, gdyż mogą ulec zapaleniu, a nawet mogą być przyczyną pożaru w przypadku włączenia piekarnika,

1.4 BUDOWA KUCHNI



Rys. 1

- 1 - płyta gazowa
- 2 - piekarnik elektryczny
- 3 - drzwi piekarnika
- 4 - pojemnik na naczynia
- 5 - tablica rozdzielcza
- 6 - pokrywa
- 7 - palnik mały
- 8 - palnik średni
- 9 - palnik duży
- 10 - ruszt
- 11 - blacha do pieczenia
- 12 - ruszt do pieczenia

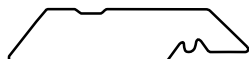
WYPOSAŻENIE KUCHNI:



Blacha do pieczenia może być używana jako ociekacz do zbierania tłuszczu i soków z mięsa pieczonego na ruszcie (na wyższym poziomie).

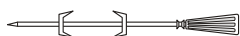


Ruszt do pieczenia służy do stawiania na nim naczyń używanych w piekarniku. Na ruszcie można bezpośrednio kłaść opiekane potrawy takie jak mięso, drób, ryby.

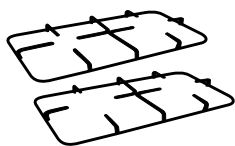


Ramka różna służy do mocowania różna.

INFORMACJE OGÓLNE



Rożen służy do obrotowego opiekania potraw.

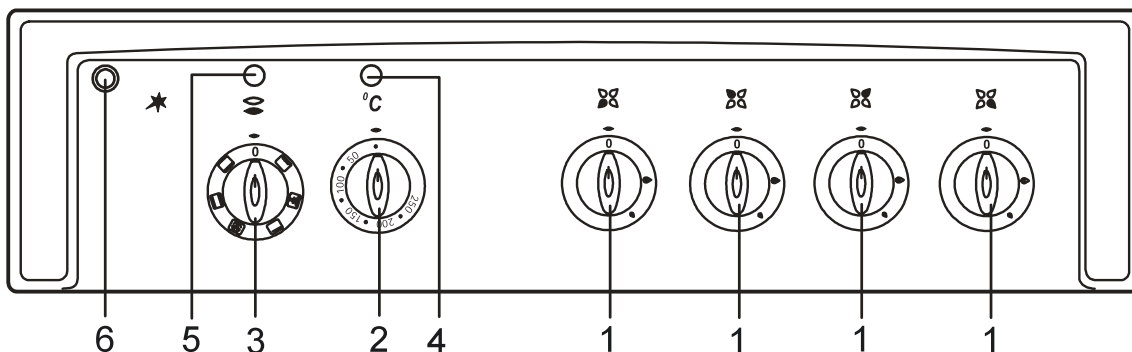


Ruszty służą do stawiania na nich naczyń do gotowania i smażenia.

Rys. 2

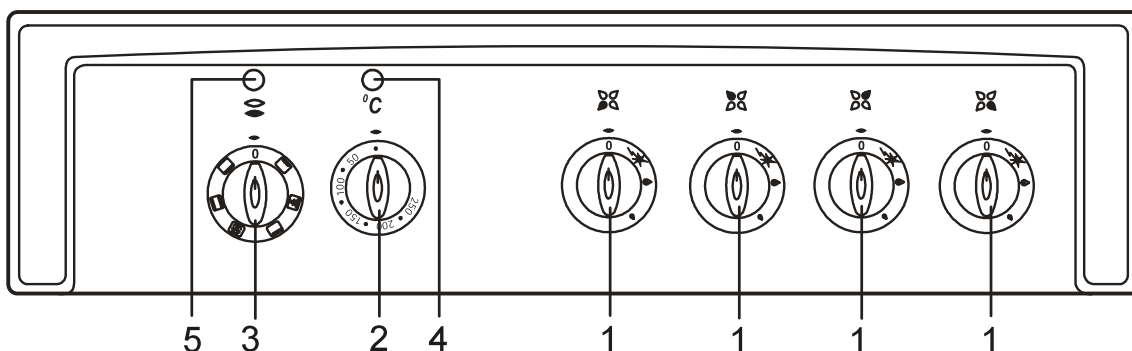
TABLICE ROZDZIELCZE

3411 DYN



3468 DYN

3473 DYN

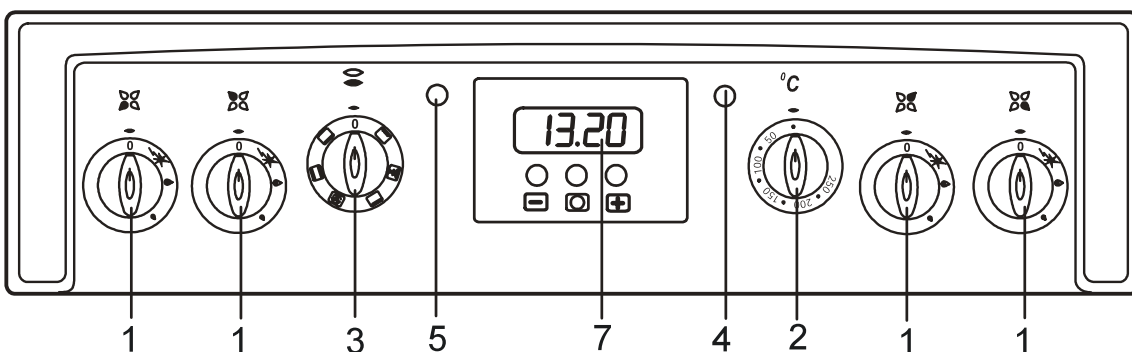


3415 DYN

3464 DYN

3477 DYN

3479 DYN



Rys. 3

1 - pokrętła do palników gazowych; 2 – pokrętło regulatora temperatury; 3 - pokrętło wyboru funkcji piekarnika; 4 – lampka kontrolna regulatora temperatury; 5 – lampka kontrolna pracy piekarnika; 6 – przycisk zapalacza; 7 – elektroniczny programator;

1.3.2 LAMPKI KONTROLNE

Lampka kontrolna pomarańczowa (poz. 5 na rys. 3) sygnalizuje pracę piekarnika; włącza się po wybraniu dowolnej funkcji piekarnika, a gaśnie po ustawieniu pokrętła przełącznika funkcji na pozycji **0**.

Lampka kontrolna czerwona (poz. 4 na rys. 3) sygnalizuje działanie regulatora temperatury. Lampka włącza się po nastawieniu w piekarniku dowolnej temperatury. Gdy piekarnik osiągnie tę temperaturę – grzałki wyłączają się a czerwona lampka gaśnie. Natomiast, gdy temperatura w piekarniku będzie niższa od zadanej, równocześnie włączają się grzałki i czerwona lampka kontrolna.

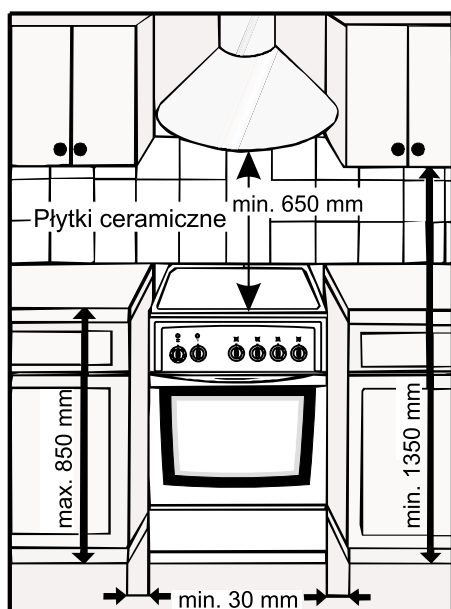
1.5 PRZYGOTOWANIE KUCHNI DO EKSPLOATACJI

1. Usunąć wszystkie naklejki reklamowe z kuchni. Następnie kuchnię dokładnie umyć z resztek kleju po naklejkach.
2. Sprawdzić poprawność ułożenia poszczególnych elementów palników.
3. Powierzchnie emaliowane i szklane przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
4. Z piekarnika wyjąć wyposażenie, zdjąć z niego folię, a następnie umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
5. Zamknąć drzwi piekarnika i włączyć go na ok. 30 minut ustawiając temperaturę 250^oC. Po ostudzeniu, piekarnik umyć i wytrzeć do sucha.
6. Na elektronicznym programatorze ustawić czas bieżący. Sposób obsługi programatora znajduje się w dalszej części instrukcji.

2 INSTALACJA

2.1 USTAWIENIE KUCHNI

Urządzenie powinno być zainstalowane zgodnie z obowiązującym prawem i użytkowane w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

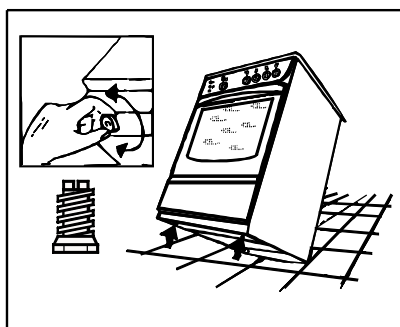


1. Przy ustawianiu kuchni w ciągu mebli kuchennych prosimy zachować odstępy pomiędzy bocznymi ściankami szafek i kuchnią. Minimalna odległość powinna wynosić 30mm (rys. 4).
2. Nad kuchnią powinna być wolna przestrzeń dla odpływu oparów kuchennych. Najlepiej zamontować okap nadkuchenny, który będzie absorbować lub odprowadzać te opary. Przy intensywnym korzystaniu z urządzenia dodatkowo otworzyć okno lub przełączyć okap na wyższy poziom wentylacji, jeśli istnieje.
3. W celu ograniczenia ujemnego wpływu przeciągów na pracę palników, kuchni nie należy instalować na linii okno-drzwi.
4. Nad kuchnią nie wolno wieszać szafek kuchennych.
5. Kuchnia jest wyposażona w regulowane nóżki, służące do zniwelowania różnicy nierównych podłóg oraz dopasowania górnej krawędzi kuchni do mebli. Nóżki te są dostępne po wyjęciu szuflady lub po przechyleniu kuchni.

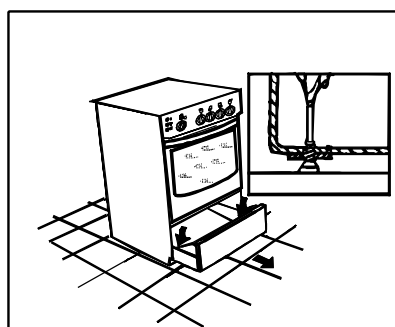
Rys. 4

Regulacja wysokości.

- a) Odchylić kuchnię do tyłu tak, aby uzyskać dostęp do nóżek od spodu. Regulację można przeprowadzić ręcznie lub kluczem imbusowym o wielkości 8 mm. Klucz wsunąć w 6-kątny otwór w spodzie nóżki i obracać nim (rys. 5).
- b) Z kuchni wyjąć pojemnik na naczynia (rys. 6). Przez otwór po pojemniku wprowadzić płaski wkrętak w rowek nóżki i obracać nim zależnie od potrzeby.



Rys. 5



Rys. 6

INSTALACJA

Po ustawieniu, kuchnię należy podłączyć do wewnętrznej instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym oraz do instalacji elektrycznej.

2.2 PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem urządzenia do instalacji gazowej należy upewnić się, czy urządzenie odpowiada miejscowym warunkom zasilania (rodzaj gazu i ciśnienie). W przypadku niezgodności, w kuchni należy wymienić dysze i dokonać regulacji armatury gazowej.

Kuchnię należy podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej lub do butli z gazem płynnym.

2.2.1 PODŁĄCZENIE DO GAZU ZIEMNEGO

Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji domowej powinno być wykonane zgodnie z obowiązującym prawem i przepisami, przez instalatora posiadającego wymagane uprawnienia.

Podejście rurociągu gazowego do kuchni jest zakończone kurkiem odcinającym. Po ustawieniu kuchni w ciągu mebli kuchennych, kurek odcinający powinien być łatwo dostępny dla użytkownika.

2.2.2 PODŁĄCZENIE DO BUTLI Z GAZEM PŁYNNYM

- Jeżeli użytkownik zamierza korzystać z butli z gazem, wówczas kuchni nie należy instalować w piwnicy lub w innym pomieszczeniu, w którym podłoga znajduje się poniżej poziomu terenu, ponieważ gaz płynny jest cięższy od powietrza i zbiera się na poziomie podłogi.
- Przy podłączaniu urządzenia do butli z gazem płynnym należy zastosować przewód gumowy, posiadający certyfikat.
- Po każdorazowym podłączeniu kuchni do butli z gazem należy sprawdzić szczelność zaworu na butli i połączenie reduktora z butlą oraz jego działanie.

UWAGA !

- 1. Niedopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia (np. zapalką lub świecą). Grozi to wybuchem !**
- 2. Okresowo należy sprawdzać stan węża i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.**

2.3 REGULACJA KUCHNI

UWAGA !

- 1. Przed przeprowadzeniem regulacji i wymianą dysz, wyjąć wtyczkę przewodu z gniazda sieciowego.**
- 2. Podczas regulacji kurków, nie należy całkowicie wykręcać śruby regulacyjnej.**

2.3.1 REGULACJA KURKÓW

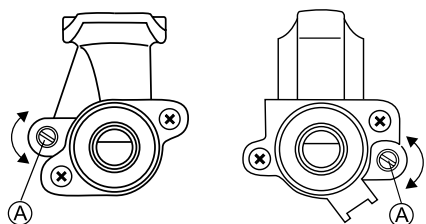
Regulacja kurka gazowego polega na ustawieniu płomienia minimalnego palnika.

3411

3415

3468

3477




Rys. 7 Kurek gazowy

3464 Regulacja kurków:

3473

3479

- pokrętkiem otworzyć przepływ gazu i zapalić regulowany palnik,
- pokrętko ustawić na pozycji  – płomień oszczędnościowy, a następnie nie zmieniając tej pozycji – zdjąć je z trzpienia kurka i obserwować płomień palnika;
- śrubę regulacyjną „A” (rys. 7) obracać i obserwować płomień palnika; płomień ustawić na taką wysokość, aby nie zgasł przy lekkim przeciągu oraz przy szybkim przestawieniu kurka z płomienia pełnego na oszczędnościowy i odwrotnie;

INSTALACJA

- regulację można uznać za prawidłową, gdy jądro płomienia ma kształt stożka koloru zielono-niebieskiego o wysokości ok. 2 – 4mm.
- jeżeli w instalacji doprowadzającej gaz występują widoczne zmiany ciśnienia gazu (zmiana wielkości płomienia przy pełnym przepływie), płomień oszczędnościowy należy ustawić przy niskim ciśnieniu w instalacji tak, aby palnik nie zgasł podczas jego normalnego użytkowania.
- po wyregulowaniu kurków, założyć pokrętło i zgasić płomień.

Zużycie gazu przy płomieniu minimalnym stanowi ok. 25% zużycia przy płomieniu pełnym.

2.3.2 WYMIANA DYSZ

Kuchnia jest przystosowana do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej urządzenia. W przypadku zmiany gazu, w kuchni należy wymienić dysze.

Wymiana dysz:

- zamknąć kurek odcinający instalację gazową lub butlę od kuchni,
- zamknąć wszystkie kurki w kuchni,
- zdjąć ruszty oraz nakrywki i kołpaki palników.
- odkręcić dotychczasowe dysze i wymienić je na nowe,
- założyć kołpaki i nakrywki palników,
- dokonać regulacji kurków i sprawdzić szczelność połączeń.

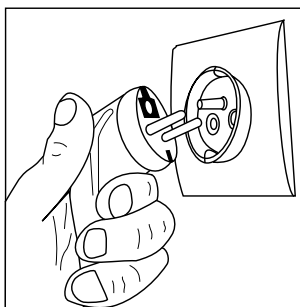
Średnice dysz dla poszczególnych rodzajów gazu podano w tabeli 2.

Tabela 2 Średnice dysz [mm]

		Palnik mały	Palnik średni	Palnik duży
L(GZ-35)	13 mbar	1,06	1,35	1,65
L(GZ-41,5)	20 mbar	0,85	1,15	1,35
E(GZ-50)	20 mbar	0,75	1,02	1,25
P-B (G-30)	36 mbar	0,50	0,70	0,80

2.4 PODŁĄCZENIE KUCHNI DO GNIAZDA SIECIOWEGO

- Kuchnia jest wyposażona w przewód zasilający zakończony wtyczką ze stykiem ochronnym i powinna być ona podłączona do gniazda sieciowego wyposażonego w prawidłowo podłączony styk ochronny (Rys. 8).



- Podłączenie kuchni do gniazda zasilającego bez styku ochronnego grozi porażeniem prądem elektrycznym, w przypadku uszkodzenia instalacji elektrycznej kuchni.

UWAGA !

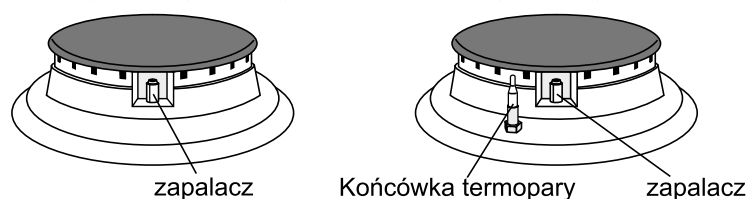
- 1. Gniazdo sieciowe powinno być łatwo dostępne dla użytkownika.**
- 2. Prosimy zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie dotykał gorących elementów kuchni.**

Rys. 8

3 PŁYTA GRZEJNA

3.1 PALNIKI GAZOWE

3411; 3415; 3468; 3477 3464; 3473; 3479

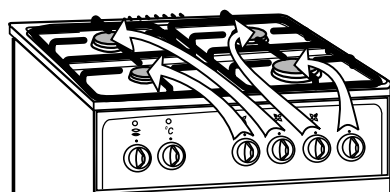


Rys. 9 Palniki

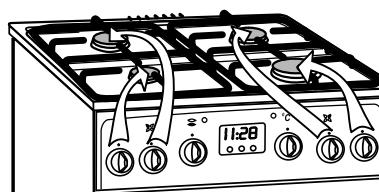
Podczas korzystania z płyty grzejnej należy stosować się do poniższych zaleceń:

- palniki i zapałacze należy utrzymywać w należytej czystości; nie dopuszczać do wykipienia potraw i zalewania palników,
- nie należy zdejmować rusztów i nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach,

3411; 3468; 3473





3415; 3464; 3477; 3479



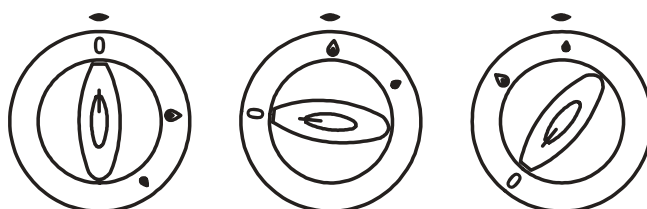
Rys. 10

- Przepływ gazu w poszczególnych palnikach otwiera się i zamyka pokrętłami kurków gazowych.
- Przed włączeniem palnika należy upewnić się, czy pokrętło, które zamierzamy uruchomić odpowiada palnikowi, który ma być użytkowany.
- Przyporządkowanie pokręteł do poszczególnych palników pokazano na rys. 10.
- Prawidłowe i energooszczędne użytkowanie palników uzyskuje się przez ustawienie odpowiedniej wielkości płomienia i prawidłowy dobór naczyń.

3.2 DOBÓR PŁOMIENIA

- Wielkość płomienia zależy od ustawienia pokrętła (rys. 11). Wielkość płomienia należy regulować tylko w zakresie pomiędzy pozycją  i .


3411



Pozycje pokrętła:

0 – palnik zgaszony;

 - płomień duży;

 - płomień mały (oszczędnościowy)

3415

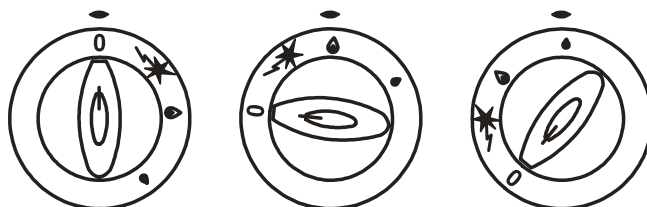
3464

3468



3473

3477

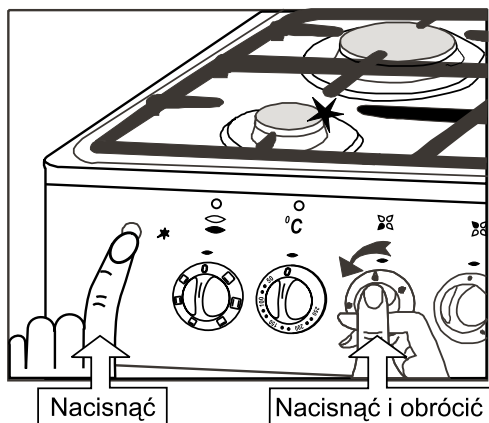
3479



Rys. 11 Pozycje pokrętła kurka gazowego

- Płomień nie powinien wychodzić poza dno naczynia, lecz obejmować 2/3 jego powierzchni. Takie użytkowanie pozwala na oszczędniejsze zużycie gazu i płomień nie brudzi naczyń.
- Po ustawieniu pokrętła na pozycji  uzyskuje się płomień duży. Płomienia tego należy używać do czasu zagotowania potrawy, a do dalszego gotowania najlepiej korzystać z płomienia małego  (oszczędnościowego).

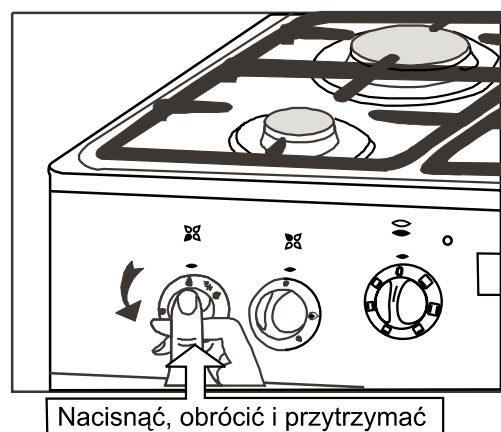
3.2.1 ZAPALANIE PALNIKÓW



3411

- pokrętko wybranego palnika nacisnąć do wyczuwalnego oporu, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i równocześnie nacisnąć przycisk zapalacza,
- zwolnić przycisk zapalacza,
- ustawić żadaną wielkość płomienia.

Rys. 12



3415; 3468; 3477

- pokrętko wybranego palnika nacisnąć do wyczuwalnego oporu, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i przytrzymać je wciśnięte do czasu zapalenia gazu,
- zwolnić nacisk na pokrętko,
- ustawić żadaną wielkość płomienia.

Rys. 13

3464; 3473; 3479

- pokrętko wybranego palnika nacisnąć do wyczuwalnego oporu, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i przytrzymać je wciśnięte do czasu zapalenia gazu,
- po zapaleniu gazu pokrętko przytrzymać wciśnięte do oporu jeszcze ok. 10s, celem zadziałania zabezpieczenia
- zwolnić nacisk na pokrętko,
- ustawić żadaną wielkość płomienia.

3.2.2 GASZENIE PALNIKÓW

Pokrętkła kurków gazowych obrócić w kierunku przeciwnym jak przy zapalaniu i ustawić na pozycji „0”.

3.2.3 OBSŁUGA PALNIKÓW W KUCHNIACH ZASILANYCH GAZEM PŁYNNYM Z BUTLI

Przed zapaleniem pierwszego palnika, otworzyć zawór na butli gazowej, a następnie palniki zapalić jak podano powyżej.

Przy zamykaniu dopływu gazu przed zgaszeniem ostatniego palnika należy:

- zakręcić zawór na butli gazowej,
- po zgaszeniu płomienia zamknąć kurek tego palnika.

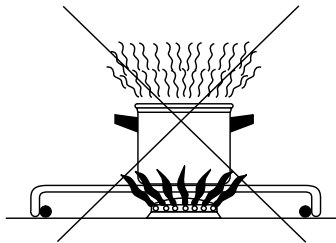
W czasie, gdy kuchnia nie jest używana zawór butli gazowej powinien być zamknięty.

3.2.4 DOBÓR NACZYŃ

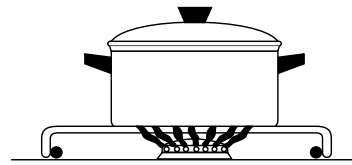
- Naczynia nie powinny być zbyt wysokie, najlepiej gdy ich wysokość odpowiada 2/3 średnicy dna. Naczynia nie powinny wystawać poza ruszt a płomień nie powinien wychodzić poza dno naczynia.

PIEKARNIK

- Naczynia zawsze powinny być czyste i suche, ponieważ wtedy dobrze przewodzą i zatrzymują ciepło.
- W czasie gotowania powinny być przykryte pokrywkami, co zapobiegnie gromadzeniu się nadmiernej ilości oparów w pomieszczeniu kuchennym.



Naczynie zbyt małe do wielkości palnika



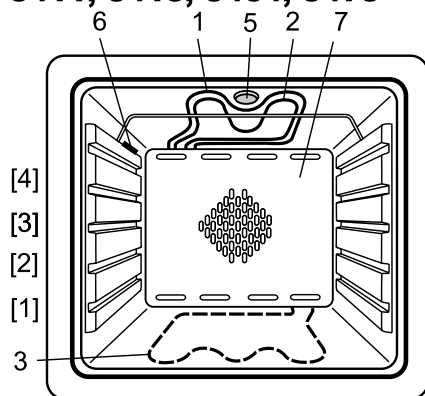
Naczynie dobrze dobrane

Rys. 14

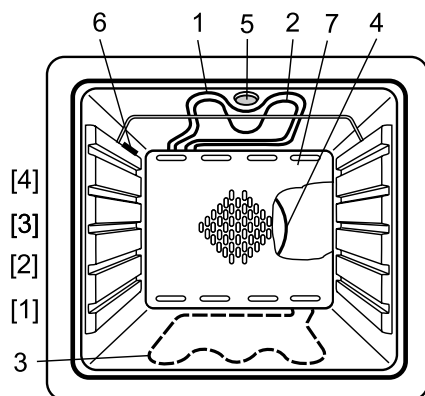
4 PIEKARNIK

4.1 BUDOWA

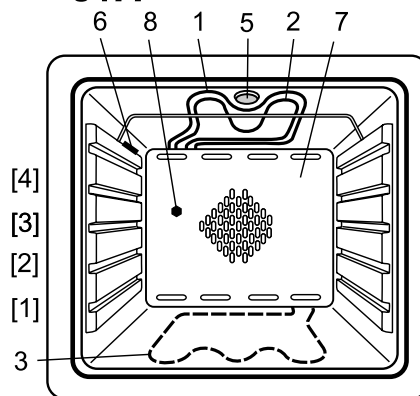
3411; 3415; 3464; 3473



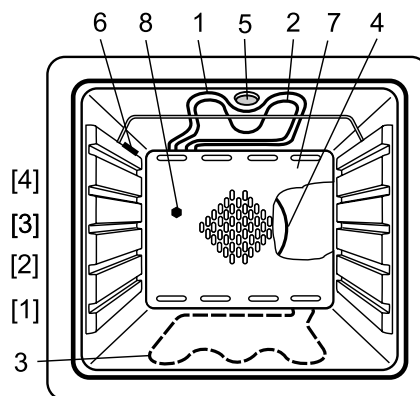
3468



3477



3479



Rys. 15

- 1 – grzałka górna
- 2 – grzałka opiekacza
- 3 – grzałka dolna
- 4 – grzałka kołowa
- 5 – lampka oświetlenia piekarnika
- 6 – czujnik regulatora temperatury
- 7 - osłona perforowana
- 8 – końcówka napędu różna

- W piekarniku na czterech poziomach [1], [2], [3] i [4] znajdują się prowadnice do umieszczania blach lub ruszty z potrawami.
- W górnej części piekarnika jest zainstalowana grzałka górna **1**, grzałka opiekacza **2** i lampka **5** oświetlająca jego wnętrze, a pod podłogą piekarnika – niewidoczna grzałka dolna **3** (rys. 15).
- We wszystkich kuchniach na ścianie tylnej jest zamontowana specjalnie perforowana osłona **7**, która zapewnia właściwą cyrkulację gorącego powietrza. W kuchniach 3477 i 3479 na ścianie tylnej znajduje się również końcówka napędu różna, a w kuchniach 3468 i 3479 – grzałka kołowa.

4.2 STEROWANIE PRACĄ PIEKARNIKA

Do sterowania służy: pokrętko wyboru funkcji, pokrętko regulatora temperatury i elektroniczny programator czasowy (w kuchniach 3415, 3464, 3477 i 3479).

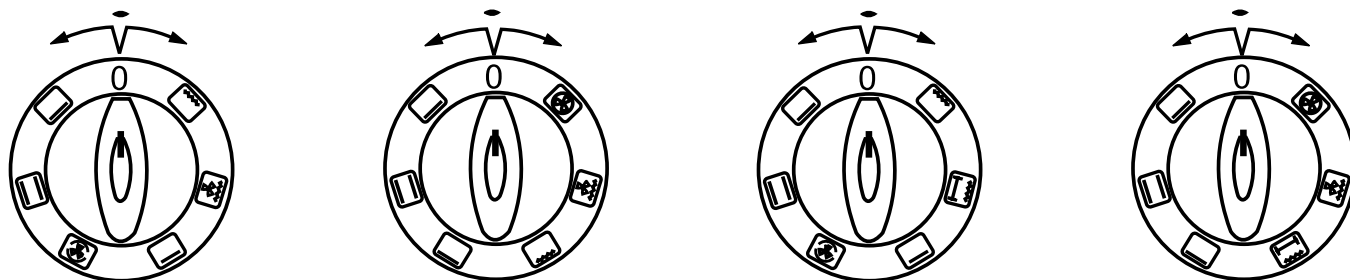
4.2.1 POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI PIEKARNIKA

3411; 3415; 3464; 3473

3468

3477

3479



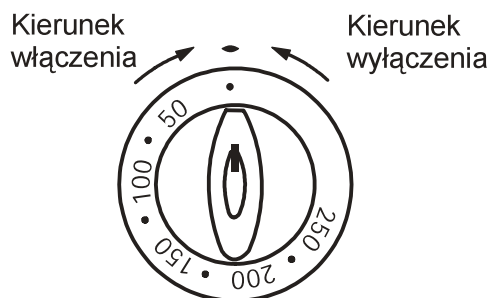
Rys. 16 Pokrętko wyboru funkcji

Pokrętko (rys. 16) można obracać w obu kierunkach w zakresie od 0 – 360°. Na pokrętkę, graficznymi symbolami oznaczono funkcje realizowane przez piekarnik.

Ma ono następujące położenia:

	– grzałka dolna		– grzałka opiekacza
	– grzałka dolna i górna		– grzałka opiekacza i wentylator
	– grzałka górna		– grzałka górna, dolna i wentylator
	– opiekacz i rożen obrotowy		– termoobieg (grzałka kołowa i wentylator)

4.2.2 POKRĘTŁO REGULATORA TEMPERATURY



Rys. 17

- Pokrętko regulatora temperatury (rys. 17) umożliwia ustawienie i automatyczne utrzymywanie temperatury w piekarniku na zadanym poziomie.
- Na pokrętkę oznaczono nastawy - 50, 100, 150, 200 i 250, które odpowiadają wybranym temperaturom w [°C].
- Przy nastawianiu temperatury – pokrętko obrócić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, do położenia odpowiadającego wymaganej wartości. Natomiast przy wyłączeniu – w kierunku przeciwnym.

4.2.3 ELEKTRONICZNY PROGRAMATOR CZASOWY

Elektroniczny programator czasowy umożliwia sterowanie pracą piekarnika. Zastosowanie programatora nie wyklucza możliwości ręcznego sterowania pracą kuchni.

Sposób obsługi programatora jest podany w dalszej części instrukcji.

4.2.4 OŚWIETLENIE WNĘTRZA KOMORY PIEKARNIKA

Dla Państwa bezpieczeństwa i wygody, w piekarniku w czasie jego pracy, jest włączona lampka umożliwiająca dogląkanie potrawy.

4.3 WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA

WŁĄCZENIE PIEKARNIKA

1. pokrętkiem wyboru funkcji wybrać sposób ogrzewania piekarnika,
2. pokrętkiem regulatora temperatury nastawić żądaną temperaturę,
3. na programatorze można ustawić czas pieczenia.

WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA

Pokrętko wyboru funkcji i pokrętko regulatora temperatury ustawić na pozycji zerowej.

4.3.1 CO SIĘ DZIEJE PO WŁĄCZENIU PIEKARNIKA

Wybranie dowolnej funkcji piekarnika powoduje włączenie:

- pomarańczowej lampki kontrolnej
- oświetlenia piekarnika,
- wentylatora nawiewu lub napędu różna (o ile wybrano jedną z tych funkcji),
- na programatorze jest wyświetlany czas bieżący (ustawiony wcześniej, patrz punkt 5.2 str. 18).

Po nastawieniu temperatury włączają się:

- grzałki elektryczne (zależnie od wybranej funkcji),
- czerwona lampka kontrolna.

Jeżeli przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do nagrzanego piekarnika, należy to zrobić po pierwszym zgaśnięciu czerwonej lampki kontrolnej.

4.4 OPIS FUNKCJI PIEKARNIKA



Ogrzewanie grzałką dolną

Ciepło oddaje grzałka dolna, usytuowana pod podłogą piekarnika. Tę funkcję można wykorzystać, gdy chcemy zapiec spodnią część wypieku (np. przy pieczeniu ciast wilgotnych nadziewanych owocami). Zaleca się stosować tę funkcję podczas ostatnich 10-15 minut przebywania potrawy w piekarniku.



Ogrzewanie grzałką górną i dolną - Pieczenie tradycyjne

Obie grzałki oddają ciepło do wnętrza piekarnika. Potrawy należy umieszczać na jednym poziomie piekarnika, najlepiej w środkowej części. Ten sposób ogrzewania doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba i pizzy.



Ogrzewanie grzałką górną

Ciepło oddaje grzałka górna. Ten sposób ogrzewania wybierać, gdy chcemy silniej zapiec wypiek od góry. Tę metodę ogrzewania można również wykorzystać do zapiekania potraw takich jak tosty, jarzyny, zapiekanki itp.




Opiekanie tradycyjne

- Do opiekania tradycyjnego należy przygotować małe porcje mięsa (steaki, parówki, kielbaski z rusztu), szaszłyki, ryby oraz tosty i grzanki.
- Grubość opiekanej potrawy powinna być nie większa niż 2 - 3 cm.
- Przed opiekaniem, mięso i ryby posmarować niewielką ilością tłuszczu.
- Czas opiekania przyjmuje się orientacyjnie od 8 - 10 minut na każdy centymetr grubości.



Opiekanie na rożnie

W kuchni 3479 po wybraniu funkcji  włącza się grzałka opiekacza i napęd różna. Jeżeli użytkownik nie zamierza korzystać z różna, wówczas nie należy go instalować a potrawę umieścić na ruszcie lub blasze na jednej z górnych przewodnic i opiekać ją w sposób tradycyjny.

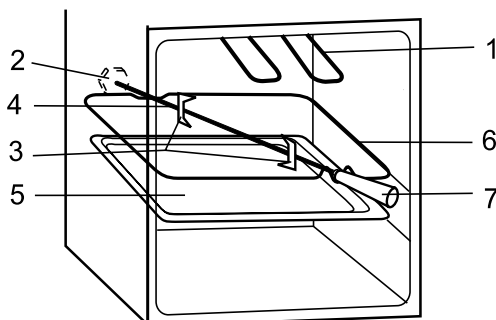
Rożen służy do obrotowego opiekania w piekarniku takich potraw jak drób, kielbaski, szaszłyki itp.

Obsługa piekarnika:

- z piekarnika usunąć niepotrzebne wyposażenie,
- na odpowiednim poziomie umieścić ramkę różna,
- na pręt różna wsunąć jeden z widelców i nadziać na niego potrawę, zwracając uwagę, aby była ona osadzona symetrycznie wzdłuż pręta; następnie wsunąć drugi widelec i zabezpieczyć go przed przemieszczaniem, dokręcając śrubę widelca,

PIEKARNIK

- tak przygotowaną porcję mięsa, ostrym końcem pręta włożyć w końcówkę napędu różna i docisnąć do oporu, a drugi koniec pręta oprzeć na ramce,
- wykręcić rękojeść i zamknąć drzwi,
- włączyć piekarnik, nastawić temperaturę i ewentualnie czas pieczenia.



Rys. 18

- 1 – grzałka opiekacza
- 2 – napęd różna
- 3 – widelce
- 4 – pręt różna
- 5 – blacha (ociekacz)
- 6 – ramka różna
- 7 – rękojeść różna

UWAGA !

- 1. Podczas opiekania, urządzenia nie pozostawiać bez nadzoru.**
- 2. Przy opiekaniu mięsa, na niższym poziomie piekarnika należy wsunąć blachę do zbierania tłuszczu i soków z mięsa pieczonego na ruszcie na wyższym poziomie i wlać do niej ok. 0,5 l wody.**
- 3. W czasie opiekania kuchnia intensywnie nagrzewa się. W tym czasie prosimy zwrócić szczególną uwagę na dzieci i nie pozwalać im na zbliżanie się do kuchni.**




Opiekanie przy nawiewie gorącego powietrza

- Równocześnie działa grzałka opiekacza i wentylator. Ta funkcja najbardziej nadaje się do opiekania większych kawałków mięsa.
- Przy tej metodzie nie jest konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika. Czas opiekania jest krótszy o ok. 20% w stosunku do opiekania tradycyjnego.
- Przy tej funkcji potrawę położyć na ruszcie lub na blasze na jednej z górnych prowadnic. Jeśli potrawa jest opiekana na ruszcie, pod rusztem należy umieścić blachę na ociekający tłuszcz. Przy tej funkcji można opiekać np. roladę, karkówkę, schab, drób itp.



Pieczenie przy nawiewie gorącego powietrza

- Przy tej funkcji są włączone grzałki górna, dolna i wentylator lub grzałka kołowa i wentylator. Wentylator znajdujący się za tylną osłoną perforowaną powoduje obieg gorącego powietrza w piekarniku wokół potrawy. Przy tej metodzie ogrzewania, temperatura pieczenia powinna być niższa niż przy pieczeniu tradycyjnym i powinna wynosić poniżej 200°C.
- Ten sposób ogrzewania doskonale nadaje się do jednoczesnego pieczenia dwóch potraw tego samego lub innego rodzaju (np. mięsa i ryby) umieszczonych w piekarniku na różnych poziomach, przy czym potrawy te powinny wymagać zbliżonej temperatury pieczenia. Przy pieczeniu dwóch potraw, temperatura powinna być nieco wyższa od zalecanej, a czas dłuższy niż przy pieczeniu jednej potrawy.
- Przy funkcji  pod koniec pieczenia, foremkę z ciastem najlepiej obrócić tyłem do przodu
- Przy pieczeniu i duszeniu mięsa, najlepiej przygotowywać potrawy o masie powyżej 1kg.

W przypadku jednoczesnego pieczenia dwóch potraw:

- z piekarnika wyjąć obie potrawy i sprawdzić, czy są dostatecznie upieczone; jeżeli jedna z potraw nie jest jeszcze gotowa, należy ją pozostawić i dopiec.

Po zakończeniu pieczenia – piekarnik wyłączyć.



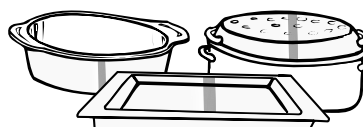
Rozmrażanie

- Dzięki funkcji termoobiegu piekarnik doskonale nadaje się do rozmrażania żywności mocno zamrożonej. Ogólnie proponujemy ułożenie zamrożonych produktów na blasze wsuniętej na poziom drugi lub trzeci. Wybór temperatury, w której przebiega proces rozmrażania zależy od rodzaju potrawy.
- Wyroby cukiernicze, owoce i mięsne galaretki rozmraża się uruchamiając termoobieg, bez nastawiania temperatury.
- Rozmrażając mięso czy drób, należy je owinąć w folię aluminiową, aby zapobiec bezpośredniemu działaniu gorącego powietrza. Następnie ułożyć w piekarniku w części środkowo-dolnej, włączyć piekarnik i ustawić temperaturę ok. 50–70°C.
- Mrożone potrawy gotowe do spożycia np. warzywa można piec od razu, bez rozmrażania.







4.5 OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA POTRAW

- Zgaszenie czerwonej lampki kontrolnej sygnalizuje uzyskanie w piekarniku wymaganej temperatury.
- Do pieczenia ciast można używać tradycyjnych foremek blaszanych (rys. 19) a także powlekanych teflonem, ceramicznych, szklanych i z folii aluminiowej. Przed pierwszym użyciem, nową formę blaszaną powinno się wypiec w silnie rozgrzanym piekarniku.


Rys. 19



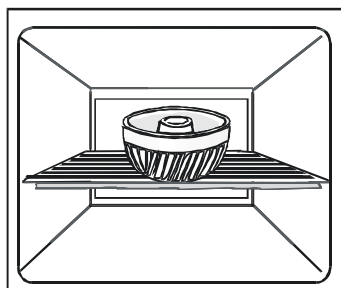
Rys. 20

- Foremki należy wypełniać ciastem do 2/3 ich wysokości, pozostawiając wystarczająco dużo miejsca do wyrośnięcia. Foremkę należy stawiać w centralnym miejscu piekarnika.
- Należy ściśle przestrzegać wskazówek odnośnie wstępnego nagrzania komory, ponieważ dla różnych ciast wymagania te są różne. Zwykle ciasta są pieczone w temperaturze ok. 160 – 200°C. Podczas pieczenia nie należy otwierać drzwi, gdyż może to spowodować opadnięcie ciasta.
- Przy doborze temperatury należy kierować się następującymi zasadami:
 - ciasto cienko rozwałkowane – duża moc, krótki czas pieczenia,
 - gruba warstwa ciasta oraz ciasta płynne – mniejsza moc, dłuższy czas pieczenia.
- Podczas pieczenia, ciasto powinno być równomiernie ogrzewane. Ten warunek jest spełniony po wybraniu funkcji ,  lub .
- W praktyce, w zależności od rodzaju wypieku jeden albo drugi sposób daje lepsze wyniki. Chleb, ciasto ucierane lub strucle z owocami najlepiej piec korzystając z funkcji , natomiast ciasto na spodzie kruchym, sernik i ciasto francuskie lepiej piec przy włączonym termoobiegu  lub .
- Jeżeli wierzch ciasta jest zbyt ciemny, to następnym razem foremkę z ciastem należy wsunąć na niższy poziom piekarnika i wybrać niższą temperaturę, lecz nieco dłużej piec.
- Jeśli spód ciasta jest zbyt ciemny, to w przyszłości wsunąć je wyżej i wybrać niższą temperaturę.
- Przy pieczeniu, należy wystrzegać się temperatury zbyt wysokiej, ponieważ ciasto nie wyrośnie i może powstać zakalec. Natomiast zbyt długie trzymanie ciasta w nagrzanym piekarniku może powodować jego przypalenie i wyschnięcie.
- Przy doborze temperatury i czasu pieczenia należy uwzględnić masę i konsystencję ciasta.
- Naczynia z potrawami można umieszczać na dowolnym poziomie piekarnika, w zależności od używanej funkcji. Przy pieczeniu najlepiej korzystać z poziomów środkowych. Jednakże, użytkownik kierując się swoimi spostrzeżeniami i doświadczeniem sam powinien dobrać najbardziej optymalny poziom dla różnych potraw.
- Przy pierwszym pieczeniu najlepiej zaczynać od średnich wartości temperatur podanych w recepturach. W razie potrzeby następnym razem ustawić temperaturę wyższą lub niższą. Niższa temperatura powoduje bardziej równomierne zrumienienie wypieku.
- Aby sprawdzić, czy wypiek jest gotowy należy na kilka minut przed wyłączeniem piekarnika włożyć do niego drewniany patyczek. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka – wypiek jest gotowy. Po upieczeniu, ciasto pozostawić w piekarniku jeszcze ok. 5 minut.

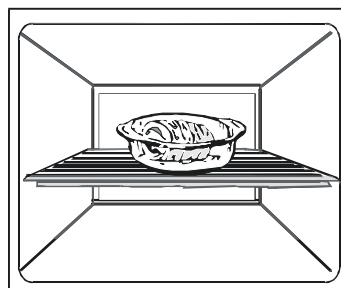
PIEKARNIK

- Do pieczenia mięsa można używać naczyń ceramicznych, szklanych, stalowych emaliowanych i żeliwnych, z uchwytami odpornymi na działanie wysokich temperatur (rys. 20). Pieczenie powinno odbywać się przy funkcji . Temperatura pieczenia mięsa zależy od rodzaju i wielkości mięsa. Z reguły mięso piecze się w temperaturze 200 – 250°C.

Rys. 21



Rys. 22



- Podczas użytkowania piekarnika należy przestrzegać poniższych zaleceń:
 - nie trzymać w piekarniku niepotrzebnego wyposażenia,
 - formy do ciast i zapiekanek oraz naczynia do pieczenia mięsa stawiać na ruszcie a nie na blasze, w centralnym miejscu piekarnika (rys. 21 i 22),
 - przy wybieraniu parametrów pieczenia należy uwzględnić rodzaj naczynia; naczynia w zależności od rodzaju materiału, grubości ścian i barwy mają różne przewodnictwo cieplne.
- Poniżej w tabelach podano orientacyjne parametry pieczenia ciast i mięsa. W praktyce mogą występować różnice, które użytkownik powinien skorygować na podstawie własnych doświadczeń. Najlepiej wykonać kilka prób dla poszczególnych potraw, a następnie zanotować optymalny czas i temperaturę.

Wypieki

Tabela 3

Rodzaj wypieku	Czas pieczenia [Godz:min]	Temperatura [°C]
Babka piaskowa	1:15 – 1:20	160 – 175
Babka drożdżowa	0:50 – 1:00	175 – 190
Biszkopt	0:30 – 0:40	170 – 180
Ciasto kruche	0:10 – 0:25	210 – 220
Chałka drożdżowa	0:30 – 0:40	190 – 200
Strudel (z jabłkami)	0:40 – 0:50	220
Placek z owocami	0:25 – 0:50	200 – 210
Placek z kruszonką	0:20 – 0:30	200 – 220

Potrawy mięsne

Tabela 4

Potrawa	Temperatura [°C]	Czas pieczenia [min]
Mięso - pieczenie krótkotrwałe	225 – 250	12 – 15 na cm grubości mięsa
Mięso - pieczenie długotrwałe	190 - 210	
Kurczaki	225 - 250	50 – 60
Gęś, kaczka, indyk	200 - 210	W zależności od wielkości do 3 godzin
Dziczyzna	190 - 210	
Ryba - pieczenie do 2 kg	225 – 250	20 – 30
- Duszenie do 2 kg	180 - 200	30 - 50

PIEKARNIK

Wypieki  , 

Tabela 5

Rodzaj wypieku	Temperatura [°C]	Czas [godz:min]
Bezy	100	1:00 – 1:10
Babka piaskowa	160	1:05 – 1:10
Babka drożdżowa	160	1:00 – 1:10
Ciasto drożdżowe	175	0:40 – 0:45
Placek z kruszonką	175	0:20 – 0:30
Placek z owocami	175	0:40 – 0:55
Biszkopt	160	0:30 – 0:40

Pieczenie i duszenie mięs  , 

Tabela 6

Rodzaj mięsa	Ilość [kg]	Temperatura [°C]	Czas [godz:min]
Kurczaki	1	180	0:50 – 1:00
Dziczyzna	1 – 1,5	160	2:00 – 2:20
Cielęcina	1	160	1:40 – 2:20
Wieprzowina	1	175	1:50 – 2:00
Wołowina	1	160	2:00 – 2:30
Gęś, kaczka	-	175	1)

1) czas dobierać indywidualnie w zależności od wagi

Opiekanie tradycyjne 

Tabela 7

Rodzaj potrawy	Czas opiekania [min]	
	1 strona	2 strona
Kotlet i sznycel wieprzowy	8 – 10	6 – 10
Sztuka mięsa wieprzowego	10 – 12	6 – 8
Kiełbaski	8 – 10	6 – 8
Szaszłyki	7 – 8	5 – 6
Stek wołowy	6 – 7	5 – 6
Sztuka mięsa wołowego	10 – 12	10 – 12
Kotlet cielęcy	6 – 8	6 – 8
Stek cielęcy	6 – 7	5 – 6
Kotlet barani	8 – 10	6 – 8
Kurczak - połówka	10 – 15 (str. wew.)	10 – 12 (str. zew.)
Filet	6 – 7	4 - 5
Pstrąg	4 - 7	6
Grzanki	2 – 3	1 – 2
Tosty	3 - 5	2 - 3




5 ELEKTRONICZNY PROGRAMATOR CZASOWY



Elektroniczny programator cyfrowy umożliwia sterowanie pracą piekarnika. Programator wskazuje aktualny czas z dokładnością do 1 minuty. Po każdym zrealizowanym programie emituje sygnał dźwiękowy i samoczynnie wyłącza piekarnik.

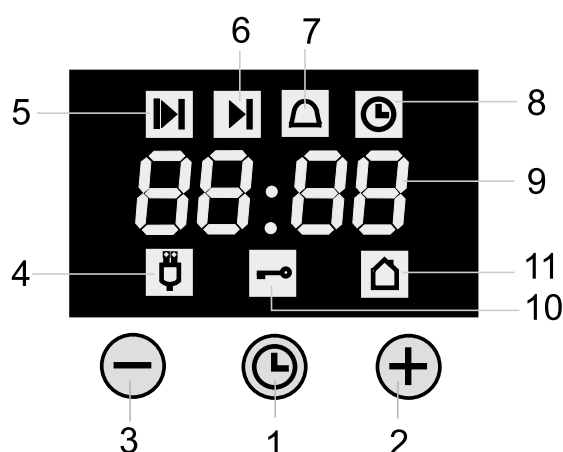
Programator realizuje:

1. funkcje związane z odmierzaniem czasu:
 - ustawienie czasu bieżącego,
 - programowanie czasu trwania pieczenia,
 - programowanie godziny zakończenia pieczenia,
 - ustawienie minutnika,
2. funkcje bezpieczeństwa:
 - automatyczne rozłączanie,
 - blokada zabezpieczająca przed ingerencją dzieci.

5.1 UWAGI OGÓLNE


Programowanie polega na naciśnięciu przycisku funkcji  i w ciągu kilku sekund należy ustawić żądany czas przyciskiem . Przyciskiem  czas można skorygować.


Krótkotrwałe naciśnięcie przycisków  i  powoduje zmianę czasu o 1 minutę, zaś dłuższe ich przytrzymanie spowoduje włączenie trybu szybkiego przewijania.



Rys. 23





- 1 – przycisk wyboru funkcji programatora
- 2 – przycisk „+” nastawy czasu (zwiększanie czasu)
- 3 – przycisk „-” nastawy czasu (zmniejszanie czasu)
- 4 – wskaźnik automatycznego rozłączania
- 5 – wskaźnik trwania pieczenia
- 6 – wskaźnik godziny zakończenia pieczenia
- 7 – wskaźnik minutnika
- 8 – wskaźnik regulacji czasu bieżącego
- 9 – wyświetlana godzina
- 10 – wskaźnik blokady
- 11 – funkcja niedostępna

Po podłączeniu kuchni do sieci zasilającej lub po zaniku napięcia w sieci, na programatorze pulsuje wskaźnik . Pierwszą czynnością jaką należy wykonać jest ustawienie czasu bieżącego.

Jeżeli w trakcie użytkowania piekarnika nastąpił zanik napięcia w sieci, wówczas pulsuje wskaźnik . Pokrętko wyboru funkcji ustawić na pozycji „0”. Ustawić czas bieżący.

5.2 USTAWIENIE CZASU BIEŻĄCEGO

Pokrętko wyboru funkcji piekarnika (poz. 3 na rys. 3) powinno być ustawione na pozycji „0”.

- Nacisnąć przycisk ; na wyświetlaczu pojawia się godzina 12.00.
- Przyciskami  i/lub  ustawić żądaną godzinę.
- Po kilku sekundach gaśnie wskaźnik , czas zostanie zapamiętany.

5.3 SYGNAŁ DŹWIĘKOWY






Po zakończeniu każdego programu, programator emituje sygnał dźwiękowy i pulsuje wskaźnik aktywnej funkcji.


Po upływie 60s sygnał dźwiękowy wyłącza się samoczynnie a wskaźnik aktywnej funkcji nadal pulsuje. Wskaźnik można wyłączyć naciskając dowolny przycisk.



UWAGA !

Sygnał dźwiękowy można wcześniej wyłączyć naciskając dowolny przycisk. Naciśnięcie przycisku spowoduje jednak przejście z trybu pracy automatycznej do pracy ręcznej. Grzałki piekarnika włączają się ponownie a użytkownik musi kontrolować dalsze pieczenie. Po zakończeniu pieczenia oba pokręta sterujące piekarnika ustawić na pozycji zerowej.





5.4 PROGRAMOWANIE CZASU TRWANIA PIECZENIA

- Wybrać sposób ogrzewania piekarnika np.  i ustawić temperaturę pieczenia,
- Naciskać przycisk , aż zacznie pulsować wskaźnik ,
- Przyciskami  i / lub  ustawić czas pieczenia np. 45 minut.





Po kilku sekundach wskaźnik  świeci w sposób ciągły. Programator odlicza czas. Wyświetlacz pokazuje czas, jaki pozostał do zakończenia pieczenia.

Po zaprogramowaniu pracy piekarnika można sprawdzić czas bieżący. W tym celu naciskać przycisk  do momentu, aż zacznie pulsować wskaźnik . Programator przez kilka sekund będzie pokazywał czas bieżący, a następnie ponownie wskaże czas jaki pozostał do zakończenia pieczenia.

Zmiana czasu pieczenia:






- nacisnąć przycisk , pulsuje ,
- przyciskami  i / lub  zmienić nastawę.


Kasowanie nastawy:



- nacisnąć przycisk , pulsuje ,
- naciskać przycisk  do momentu aż na wyświetlaczu pojawi się 0:00. Po kilku sekundach gaśnie wskaźnik , a wyświetlacz wskazuje aktualny czas.

5.5 PROGRAMOWANIE GODZINY ZAKOŃCZENIA PIECZENIA





Tej funkcji najczęściej używa się razem z funkcją programowanie czasu trwania pieczenia.

- Pokrętelem wybrać sposób ogrzewania piekarnika np.  i ustawić temperaturę w piekarniku,
- Zaprogramować czas trwania pieczenia np. 45 minut jak opisano powyżej,
- Naciskać przycisk , aż zacznie pulsować wskaźnik  i przyciskami  i / lub  ustawić żadaną godzinę wyłączenia piekarnika np. 14.30.




Po kilku sekundach ustawienia zostaną zapamiętane. Wyświetlacz programatora pokazuje godzinę rozpoczęcia pieczenia. Świeci wskaźnik . O godzinie 13:45 piekarnik samoczynnie włączy się, wyświetlacz

wskazuje czas jaki pozostał do zakończenia pieczenia, świeci wskaźnik . O godzinie 14:30 piekarnik automatycznie wyłączy się, włącza się sygnał dźwiękowy, pulsuje wskaźnik .

Zmiana godziny zakończenia pieczenia:



- Naciskać przycisk , aż zacznie pulsować wskaźnik , wyświetlacz pokazuje ustawioną wcześniej godzinę zakończenia pieczenia,
- Przyciskami  i / lub  zmienić godzinę.

Kasowanie nastawy:

- Naciskać przycisk , aż zacznie pulsować wskaźnik ,
- Naciskać przycisk  do momentu aż, na ekranie wyświetlana godzina przestanie się zmniejszać.

Funkcja ustawienia godziny zakończenia pieczenia jest anulowana i piekarnik włączy się natychmiast zgodnie z ustawieniami czasu trwania pieczenia.







Uwaga !

W trakcie realizacji dowolnego programu można sprawdzić czas bieżący. W tym celu naciskać przycisk , aż zacznie pulsować wskaźnik , programator przez kilka sekund będzie wskazywał czas bieżący, a potem ponownie wskaże czas jaki pozostał do zakończenia pieczenia.

5.6 MINUTNIK

Minutnik służy do dźwiękowej sygnalizacji po upływie ustawionego czasu. Działa niezależnie od programu. Można go używać, gdy piekarnik jest włączony lub wyłączony. Minutnik nie wyłącza piekarnika.




Ustawienie minutnika:


- Naciskać przycisk , aż zacznie pulsować wskaźnik ; wyświetlacz pokazuje 0:00.
- Przyciskami  i / lub  ustawić żądany czas np. 25 minut; po kilku sekundach funkcja staje się aktywna, wskaźnik  świeci w sposób ciągły; wyświetlacz pokazuje czas bieżący.
- Po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy (patrz punkt 5.3) i pulsuje .

Zmiana nastawy minutnika:

Wykonać czynności jak przy ustawianiu minutnika.

Kasowanie nastawy minutnika:

- Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż zacznie pulsować wskaźnik .
- Nacisnąć przycisk  i przytrzymać go aż na wyświetlaczu ukaże się 0:00.


Po kilku sekundach wskaźnik  gaśnie. Na wyświetlaczu ukaże się czas bieżący lub czas do zakończenia pieczenia (jeżeli wcześniej był ustawiony program).

Uwaga !

Jeżeli użytkownik korzysta z minutnika w trakcie realizacji programu, należy pamiętać, że po wyłączeniu minutnika, programator nie wyłącza piekarnika.

5.7 KASOWANIE FUNKCJI ZWIĄZANYCH Z ODMIERZANIEM CZASU

Wszystkie zaprogramowane wcześniej funkcje można anulować na dwa sposoby:

1. Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk . Wskaźniki wybranych funkcji będą się wyłączać, co oznacza, że się dezaktywują lub
2. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika ustawić na pozycji „0”.



Uwaga !

Po ustawieniu pokrętki wyboru funkcji piekarnika na pozycji zerowej następuje wyłączenie piekarnika ale minutnik nie wyłącza się.

Jeżeli funkcje zostaną anulowane w trakcie pracy piekarnika, piekarnik przechodzi do trybu pracy ręcznej i użytkownik powinien kontrolować dalszą pracę piekarnika. Aby go wyłączyć oba pokrętki sterujące piekarnika należy ustawić na pozycji „0”.




5.8 FUNKCJE BLOKOWANIA

1. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO ROZŁĄCZANIA

Jeżeli piekarnik będzie pracował w trybie ręcznym w sposób ciągły to po 3 godzinach zostanie automatycznie rozłączony. Włączy się krótki sygnał alarmowy i pulsuje wskaźnik . Aby wyłączyć wskaźnik  należy pokrętko wyboru funkcji piekarnika ustawić na pozycji „0”.

2. FUNKCJA BLOKADY ZABEZPIECZAJĄCA PRZED INGERENCJĄ DZIECI

Blokowanie programatora

- jednocześnie nacisnąć przyciski  i  i przytrzymać je kilka sekund, aż na wyświetlaczu włączy się wskaźnik .

Jeżeli w chwili blokowania piekarnik będzie wyłączony, po zablokowaniu nie będzie można go włączyć. Natomiast jeśli piekarnik będzie pracował, wówczas można zmienić sposób ogrzewania i temperaturę ale nie można zmienić nastaw na programatorze.

Odblokowanie programatora

- jednocześnie nacisnąć przyciski  i  i przytrzymać je kilka sekund aż zgaśnie wskaźnik .

Uwaga !

Ustawienie pokrętki wyboru funkcji na pozycji zerowej nie likwiduje zabezpieczenia.



5.9 SYGNAŁY DŹWIĘKOWE EMITOWANE PRZEZ PROGRAMATOR

Istnieje możliwość wyłączenia sygnałów dźwiękowych emitowanych przez programator.

1. Wyłączenie sygnałów dźwiękowych:

- nacisnąć i przytrzymać przycisk , jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przycisk .

2. Aktywowanie sygnałów dźwiękowych:

- nacisnąć i przytrzymać przycisk , jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przycisk .

6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1 UWAGI OGÓLNE

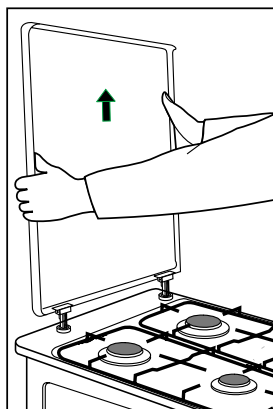
UWAGA!

Przed przystąpieniem do czyszczenia kuchni, wyjąć wtyczkę przewodu z gniazda sieciowego.

Dla zachowania należytego stanu technicznego i estetycznego wyglądu, kuchnię należy systematycznie czyścić.

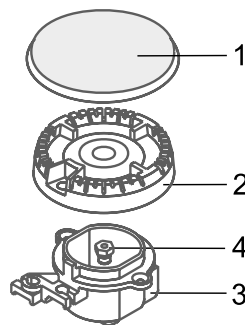
- Do czyszczenia nie należy stosować gruboziarnistych środków rysujących powierzchnie, druczianych gąbek, proszków, agresywnych środków chemicznych i ostrych przedmiotów.
- Części z blachy nierdzewnej, pokrętła i tablicę rozdzielczą czyścić łagodnymi płynami, nie zawierającymi środków ściernych.
- Powierzchnie emaliowane czyścić ściereczką lub gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie z detergentem, unikając nadmiaru wody. Silne zabrudzenia usuwać specjalnymi środkami do czyszczenia kuchni.
- Palniki i zapalacze zawsze powinny być czyste i suche, co zapewni ich prawidłowe działanie.
- Zanieczyszczone ruszty wyjąć z płyty gazowej, wymoczyć je w ciepłej wodzie z detergentem, następnie umyć i osuszyć.
- Powierzchnia płyty wokół palników zawsze powinna być czysta, gdyż zanieczyszczenia pogarszają spalanie mieszanki gazowej. Przy czyszczeniu płyty gazowej nie dopuszczać do przedostania się wody pod płytę.
- Blachy i foremki do pieczywa oraz blachy do pieczenia mięsa i brytfanny, po użyciu wymoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, starannie je umyć i wytrzeć do sucha.
- Prosimy zwrócić uwagę, aby uszczelka piekarnika zawsze była czysta.

6.2 CZYSZCZENIE POKRYWY



Rys. 24 Wyjmowanie pokrywy

- Przystępując do mycia kuchni można zdemontować pokrywę.
- W tym celu pokrywę całkowicie otworzyć, chwycić ją oburącz za boki, unieść w górę i wysunąć z kuchni (rys. 24).
- Następnie pokrywę umyć, osuszyć i odstawić na bok.



**Rys. 25
Elementy palnika**

- 1 – nakrywka
- 2 – kołpak
- 3 – korpus
- 4 - dysza

6.3 CZYSZCZENIE PALNIKÓW

UWAGA !

Palniki i zapalacze należy czyścić po każdorazowym zalaniu potrawą a także okresowo, usuwając z nich naloty i zanieczyszczenia.

- Aby wyczyścić palniki należy zdjąć nakrywki i kołpaki (Rys. 25), a następnie wymoczyć je w ciepłej wodzie z detergentem i każdą część palnika osobno umyć.
- Elementy palników myć gąbką lub szczoteczką, a do przetykania otworów płomieniowych można użyć stalowego drucika. Po umyciu sprawdzić, czy otwory płomieniowe są drożne.
- Czyste elementy palników dokładnie osuszyć, gdyż zawilgocone mogą nie zapalić gazu lub spowodować jego nieprawidłowe spalanie. Po osuszeniu, elementy palników założyć w odwrotnej kolejności jak przy zdejmowaniu, zwracając przy tym uwagę, aby nie uszkodzić zapalaczy i końcówek termopar.

6.4 CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

UWAGA !

1. **Przed przystąpieniem do czyszczenia należy poczekać aż piekarnik ostygnie. Gorące grzałki grożą poparzeniem.**
2. **Zabrania się czyścić piekarnik urządzeniami do wytwarzania pary pod ciśnieniem.**

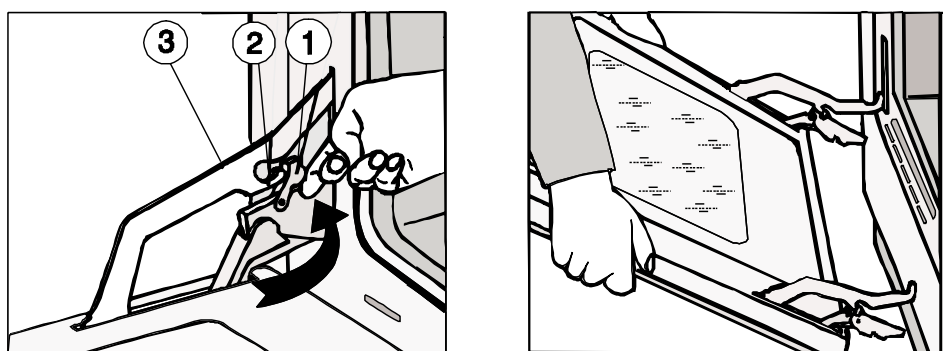
Dno piekarnika najlepiej czyścić po każdorazowym użyciu, aby nie dopuścić do ponownego zapiekania resztek potraw i odprysków z tłuszczu.

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika można wyjąć drzwi piekarnika i zdemontować oba zespoły prowadnic.

6.4.1 DEMONTAŻ DRZWI PIEKARNIKA

UWAGA !

1. **Pałak zawiasu jest napięty ze znaczną siłą i dlatego podczas wyjmowania drzwi należy zachować ostrożność, aby nie przyciąć sobie palców.**
2. **Podczas mycia górnej ściany piekarnika należy zwrócić uwagę na znajdujące się tam grzałki elektryczne, czujnik temperatury oraz lampkę oświetlenia piekarnika; nie naruszyć pozycji osadzenia czujnika.**
3. **Na dno piekarnika nie wolno wlewać wody, ponieważ może ona wyciekać przez ewentualne nieszczelności i zalać dolną grzałkę.**



Rys. 26 Wyjmowanie drzwi piekarnika

Demontaż:

- Drzwi całkowicie otworzyć,
- Unieruchomić zawiasy po obu stronach drzwi przez założenie obejmy **1** na zaczep **2** pałaka **3** zawiasu (rys. 26),
- Następnie chwycić drzwi oburącz, obracać je w kierunku zamykania o kąt ok. 45° i wyciągnąć zawiasy z gniazd.

W przypadku zabrudzenia klosza lampki piekarnika należy go wykręcić, umyć i wytrzeć do sucha.

6.4.2 CZYSZCZENIE WNĘTRZA KOMORY PIEKARNIKA

Komora piekarnika jest pokryta emalią ceramiczną. Piekarnik można czyścić środkami do czyszczenia kuchni. Do czyszczenia trudnych do usunięcia zapieczek można użyć specjalnych środków przeznaczonych do czyszczenia piekarników. Preparaty te są jednak żrące i dlatego należy ich używać minimalnie i bardzo ostrożnie, przestrzegając zaleceń producenta tych środków.

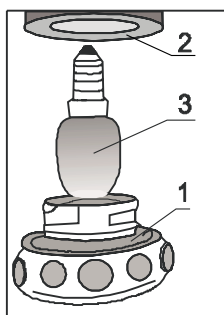
7 USUWANIE USTEREK

UWAGA !

Przed przystąpieniem do usuwania usterek, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym należy wyjąć wtyczkę z gniazda sieci zasilającej.

- W okresie gwarancji wszelkie naprawy poza niżej wymienionymi powinien wykonać upoważniony Zakład Usługowy.
- Po okresie gwarancji użytkownik powinien zlecać serwisowi dokonywanie okresowej kontroli kuchni.
- Jeżeli podczas użytkowania urządzenia wystąpią zakłócenia, należy sprawdzić na podstawie niżej podanych wskazówek, czy mogą Państwo samodzielnie usunąć usterkę.

Nie działa oświetlenie piekarnika



Jeżeli piekarnik był użytkowany i jest gorący, należy poczekać aż ostygnie.

- Nie dokręcona żarówka - odkręcić szklaną osłonę lampki **1** z oprawy **2** i dokręcić żarówkę **3** (rys. 27).
- Przepalona żarówka – odkręcić szklaną osłonę lampki **1** i wymienić żarówkę **3** na nową o parametrach: **typ: E14; 230V; 25W; 300°C**.

Rys. 27

W piekarniku powstaje duża ilość dymu

- Przy opiekaniu powstający dym jest zjawiskiem normalnym. Ilość dymu można zmniejszyć obniżając temperaturę lub zmniejszając ilość tłuszczu i wody w naczyniu do pieczenia.
- Zanieczyszczony rożen. Rożen, na którym pozostał tłuszcz po poprzednim użyciu przez pewien czas będzie się wypalał, wytwarzając dym. Należy zadbać, aby po każdym użyciu rożen dokładnie umyć.

Palnik nie zapala gazu

- Zanieczyszczona dysza lub otwory płomieniowe w palniku. Zamknąć kurki palników, wyczyścić dokładnie poszczególne jego części a dyszę przetrząść cienkim, miedzianym drutem. Nie wolno używać drutu stalowego ani rozwiercać otworu.

Zapalacz nie zapala gazu (brak iskry)

- Przerwa w obwodzie instalacji elektrycznej. Sprawdzić, czy kuchnia jest podłączona do gniazda sieciowego. Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej – przepalony wymienić.
- Pomiędzy palnikiem i zapalaczem znajduje się brud lub palniki i zapalacze są mokre. Dokładnie umyć i osuszyć palniki i zapalacze.

Na wyświetlaczu programatora pulsują zera „0.00”

- Spadek lub chwilowe wyłączenie napięcia z sieci. Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, chwilę poczekać, ponownie włączyć do sieci i ustawić czas bieżący.

Przewód zasilający jest uszkodzony

- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien być wymieniony u wytwórcy lub przez specjalistyczny zakład naprawczy albo przez wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia zagrożenia.

DBAJMY O ŚRODOWISKO



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go odpowiednim jednostkom prowadzącym zbiórkę zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

FAGOR  **MASTERCOOK**

A FAGOR GROUP COMPANY

FagorMastercook S.A.

ul. Żmigrodzka 143, 51-130 WROCLAW
e-mail: kontakt@fagormastercook.pl
infolinia 0801 660 660
www.mastercook.pl