

**Instrukcja obsługi
urządzenia Baumatic**

**BRC4BDY
BRC4GBL, BRC4IV**

**Kuchnia w stylu rustykalnym
z podwójnym piekarnikiem**




Baumatic®

You will be mine ...

UWAGA: Niniejsza instrukcja ze wskazówkami dla użytkownika zawiera ważne informacje łącznie z punktami dotyczącymi bezpieczeństwa i instalacji, które umożliwią jak najlepsze wykorzystanie Twojego urządzenia. Należy ją przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby była łatwo dostępna dla Ciebie oraz dla osób, które nie są zapoznane z użytkowaniem tego urządzenia.

LIKWIDACJA ODPADKÓW

Odpady należy posegregować na poszczególne grupy materiałów (karton, styropian, itd.), a następnie usunąć zgodnie z obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi segregacji odpadów.



Urządzenie jest zgodnie z Dyrektywą EU 2002/96/EC (WEEE).

Symbol przekreślonego kosza oznacza, że zużyty produkt musi zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki selektywnej odpadów elektrycznych i elektronicznych, bądź sprzedawcy w momencie zakupu takiego samego nowego urządzenia. Odpowiedni recykling lub złomowanie urządzeń z komponentami elektrycznymi i elektronicznymi zapobiega negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka, a także ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których zbudowany jest produkt. W celu uzyskania dalszych informacji dotyczących systemu zbiórki selektywnej należy zwrócić się do lokalnych urzędów bądź sklepu, w którym urządzenie zostało zakupione.

Baumatic do produkcji opakowań używa jedynie materiałów przyjaznych środowisku naturalnemu, które mogą zostać poddane recyklingowi.

Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.

Szanowny Kliencie,
Dziękujemy za wybór naszego produktu. Prosimy o uważne zapoznanie się z Instrukcją obsługi, co pozwoli na prawidłową eksploatację tego artykułu. Instrukcję prosimy zachować na wypadek konieczności skorzystania z niej w przyszłości.

Ponieważ firma Baumatic ciągle stara się ulepszać swoje produkty, zastrzega sobie niniejszym prawo do dokonania nieuniknionych zmian w Instrukcji bez obowiązku zawiadomienia klientów.

GWARANCJA

Uwaga

W karcie gwarancyjnej musi się znaleźć potwierdzenie daty montażu i uruchomienia urządzenia.

Prosimy również zachować rachunek/fakturę potwierdzającą zakup urządzenia.

Powyższe dokumenty należy przedłożyć w przypadku napraw dokonywanych przez technika naszego serwisu objętych gwarancją.

Montażu urządzenia powinna dokonać specjalistyczna firma posiadająca odpowiednie uprawnienia. W przeciwnym wypadku wygasa prawo do bezpłatnego usunięcia usterki.

Uwaga

Niniejsza Instrukcja obsługi dla użytkowników zawiera istotne informacje, w tym m.in. wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i montażu, które pozwolą w pełni wykorzystać możliwości zakupionego sprzętu. Prosimy o zachowanie jej na przyszłość w bezpiecznym, łatwo dostępnym miejscu.

Spis treści

Ochrona środowiska	1
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	5
Specyfikacje	9
Rozmiary produktu	9
Specyfikacje produktu	9
Standardowe wyposażenie	10
Wyposażenie dodatkowe	10
Parametry elektryczne	10
Szczegóły gazu	10
Panel sterowania	11
Pokrętło termostatu (główny piekarnik)	11
Pokrętło funkcji piekarnika (główny piekarnik)	11
Pokrętło funkcji piekarnika i termostatu (piekarnik dodatkowy)	11
Analogowy zegar z funkcją przerwania pieczenia	11
Ustawianie zegara analogowego oraz funkcja timera z funkcją przerwania pieczenia	12
Ustawianie zegara	12
Ustawienie trybu obsługi ręcznej	12
Ustawienie timera z funkcją przerwania pieczenia (tylko piekarnik główny)	12
Ustawienie funkcji i temperatury pieczenia	13
Ustawienie trybu obsługi ręcznej	13
Przed pierwszym użyciem	13
Ustawienie funkcji piekarnika głównego	14
Urządzenie posiada osiem funkcji pieczenia	14
Pokrętło termostatu (główny piekarnik)	15
Ustawienie funkcji piekarnika i temperatury (piekarnik dodatkowy)	15
Światło kontrolne piekarnika	16
Wentylator chłodzący	16
Montaż wkładu do grillowania (piekarnik dodatkowy)	17
Montaż i obsługa grilla	17
Wskazówki do gotowania	18
Korzystanie z płyty	20
Automatyczna zapalarka elektryczna	20
Jak oszczędzać energię	21
Czyszczenie i konserwacja	21
Czyszczenie palników płyty	22
Konserwacja żeliwnych rusztów	23
Wymiana żarówki w piekarniku	23
Demontaż drzwi piekarnika na czas czyszczenia	24
Montaż	25
Ustawienie	25
Przyłączenie gazu	27
Wietrzenie	27
Przepisy dotyczące bezpieczeństwa podczas pracy z gazem (instalacja i użytkowanie)	28
Przyłączenie gazu	28
Ustawienia gazu (adaptacja na LPG)	29
Ustawianie minimalnego przepływu w kurkach gazowych płyty	30

Mocowanie łańcucha stabilizującego	31
Przyłączenie zasilania	32
Przyłączenie przewodu sieciowego	32
Wymiana przewodu sieciowego	33
Problemy z działaniem kuchni	33

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa



Dla Baumatic najważniejsze jest bezpieczeństwo użytkowników.

Przed rozpoczęciem montażu i użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. W przypadku wątpliwości co do informacji zawartych w niniejszej instrukcji prosimy o kontakt z Działem Technicznym Baumatic.

Informacje ogólne

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do gotowania domowych posiłków.
- **Uwaga**
Wszystkie przyległe meble oraz materiały wykorzystane w trakcie montażu **muszą** wytrzymać w trakcie eksploatacji temperaturę o co najmniej 85 °C wyższą od temperatury pomieszczenia, w którym się znajdują.
- Materiały oraz kleje muszą być odporne na wysokie temperatury i spełniać wymogi obowiązujących norm. Materiały i kleje nie spełniające norm mogą ulec deformacji lub odkleić się. Firma Baumatic nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody związane z naruszeniem powyższego wymogu.
- Niektóre rodzaje mebli kuchennych pokrytych laminatem lub z powierzchnią winylową szybko ulegają deformacji lub odbarwieniu pod wpływem niższych temperatur niż wspomniane powyżej.
- **Właściciel ponosi koszty** naprawy wszelkich szkód powstałych w wyniku dokonania montażu urządzenia bez uwzględnienia powyższych ograniczeń dotyczących temperatury lub w wyniku umieszczenia materiału szafki mniej niż 20 mm od urządzenia.
- Informacje dotyczące wykorzystania urządzenia w **przyczepach kempingowych** znajdują się w instrukcji montażu niniejszego urządzenia.
- **Uwaga**
Firma Baumatic **ODRADZA** montaż urządzenia na jednostce pływającej.
- Wykorzystanie niniejszego urządzenia w innych celach lub innych warunkach, bez jednoznacznego zezwolenia od firmy Baumatic powoduje wygaśnięcie gwarancji i prawa reklamacji.

- Urządzenie posiada gwarancję obejmującą elektryczne lub mechaniczne usterki, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w Warunkach gwarancji Baumatic. Powyższe postanowienie nie narusza ustawowych praw konsumentów.
- **Napraw dokonują wyłącznie technicy serwisu firmy Baumatic lub przedstawiciele autoryzowanych serwisów.**

Uwagi i zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie spełnia wszelkie wymagania legislacyjne UE. Firma Baumatic pragnie podkreślić, że zgodność ze wspomnianymi przepisami nie ma wpływu na fakt, że powierzchnia w trakcie użytkowania nagrzewa się i pozostaje gorąca po wyłączeniu.

Ochrona przed dziećmi

- Baumatic bezwzględnie zaleca, aby w pobliżu urządzenia nie pozostawiać niemowląt i małych dzieci oraz aby zapewnić, by nie miały **w ogóle** dostępu do urządzenia. W trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia jego powierzchnia jest gorąca.
- Jeżeli najmłodszy członek rodziny musi znajdować się w tym czasie w kuchni, proszę zapewnić im nieprzerwaną opiekę.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, należy zapoznać się dokładnie z zasadami obsługi.
- Po zakończeniu użytkowania należy upewnić się, że wszystkie sterowniki zostały wyłączone.
- Otwierając piekarnik należy posunąć się nieco w tył przed wydostającym się gorącym powietrzem.
- Wyjmując naczynia z piekarnika należy zachować ostrożność – mogą być nadal gorące.
- Drzwi nieużywanego piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad przyrządzania jedzenia i higieny żywienia. Pozwala to zapobiegać rozwojowi bakterii.
- Otwór wentylacyjny powinien być zawsze odkryty.
- Zamykając drzwi należy trzymać palce daleko od zawiasów, aby nie przyciąć sobie ręki.

- Jedzenie należy wkładać i wyjmować z piekarnika zawsze w rękawicach ochronnych. Należy uważać, by nie dotknąć bezpośrednio żadnego elementu urządzenia.
- **Nie należy zostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.**
- Na drzwiach piekarnika **nie należy** umieszczać ciężkich przedmiotów; nie należy opierać się o otwarte drzwi piekarnika – może dojść do uszkodzenia zawiasów. Nie wolno wchodzić ani siadać na płytę kuchenną.
- Na płycie ani w szafkach bezpośrednio nad płytą lub do niej przyległych **nie należy składować** żadnych środków chemicznych, żywności i opakowań hermetycznych.
- **Nie należy** ogrzewać szczelnie zapakowanych dań, ponieważ powstałe w ten sposób podciśnienie może je rozerwać.
- W pobliżu palników kuchni, w piekarniku lub pod piekarnikiem **nie należy umieszczać** przedmiotów łatwopalnych i wykonanych z tworzyw sztucznych.
- **Nie należy pozostawiać** bez nadzoru gorącego oleju czy tłuszczu na patelni – niebezpieczeństwo wybuchu pożaru. Poziom oleju lub tłuszczu na patelni nie powinien przekraczać 1/3 objętości, nie używać pokrywki.
- **Należy uważać**, by na blasze do pieczenia, powierzchni grilla i na dnie piekarnika nie gromadził się tłuszcz lub olej.
- **Nie należy** umieszczać naczyń żaroodpornych bezpośrednio na dnie piekarnika, nie należy ich również przykrywać folią aluminiową.
- Podczas grillowania żywności o dużej zawartości tłuszczu należy zawsze używać podstawki do grilla. Podstawki do grilla nie należy zakrywać folią aluminiową.
- **Nie należy** wkładać rozgrzanych elementów emaliowanych do wody, muszą najpierw ostygnąć.
- **Należy** uważać, aby emaliowane elementy urządzenia nie miały kontaktu z octem, kawą, mlekiem, słoną wodą, cytryną, sokiem pomidorowym lub inną cieczą z dużą zawartością cukru. Wszelkie zanieczyszczenia należy niezwłocznie usunąć.
- Elementy elektryczne i kable **nie mogą** pod żadnym pozorem dotykać powierzchni grzejnych.
- **Nie używać** do ogrzewania pomieszczenia i suszenia prania. Nad palnikiem kuchni ani na drzwiach piekarnika nie należy umieszczać ubrań.

- **Nie umieszczać** urządzenia w pobliżu zasłon lub mebli z tapicerką.
- **Nie należy przemieszczać** lub ciągnąć urządzenia za drzwi lub uchwyt – może dojść do uszkodzenia kuchni oraz do zranienia osoby przemieszczającej kuchnię.

Czyszczenie

- Piekarnik należy czyścić regularnie.
- Należy zachować szczególną ostrożność czyszcząc urządzenie bezpośrednio po jego użytkowaniu.
- **Uwaga**
Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od prądu.
- **Uwaga**
Czyszcząc przestrzeń między szybami w drzwiach lub ramy wewnętrzne należy zachować ostrożność – niektóre krawędzie mogą być fabrycznie ostre.

Montaż



Urządzenie mogą instalować wyłącznie odpowiednio wykwalifikowane osoby ściśle przestrzegające zaleceń producenta. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale niniejszej instrukcji dotyczącym montażu.

- Baumatic nie ponosi odpowiedzialności za szkody na zdrowiu osób i szkody na majątku poniesione w wyniku nieprawidłowego użytkowania lub błędnej instalacji urządzenia.
- W trakcie pracy urządzenie wytwarza ciepło, parę i wilgoć, dlatego należy zachować ostrożność i dostateczną wentylację pomieszczenia, w którym znajduje się piekarnik. Jeżeli urządzenie będzie wykorzystywane przez dłuższy czas, konieczne może być dodatkowe wietrzenie pomieszczenia.
- W razie wątpliwości dotyczących sposobu wentylacji prosimy o kontakt z wykwalifikowanym technikiem-specjalistą.

Oświadczenie o zgodności

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami UE:

- 73/23/EWG niskonapięciowa
- 89/336/EWG w kwestii zakłóceń elektromagnetycznych
- 90/396/EWG dotycząca urządzeń spalających paliwa gazowe
- 89/109/EWG w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

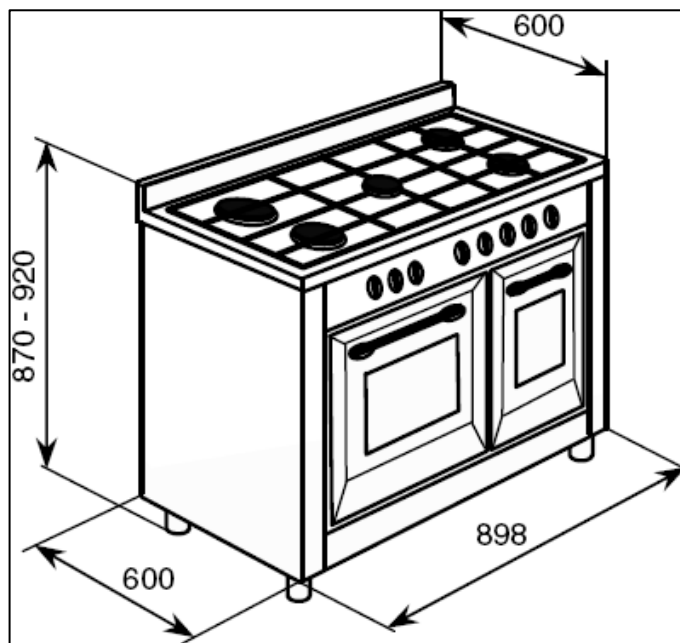
Powyższe dyrektywy są zgodne z dyrektywą 93/68/EWG w zakresie oznakowania CE.

Producent niniejszym oświadcza, że piekarnik został wyprodukowany przy użyciu atestowanych materiałów, oraz zaleca montaż urządzenia zgodnie z aktualnie obowiązującymi normami. Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby kompetentne, wyłącznie do celów domowych.

Specyfikacje

Rozmiary produktu

Wysokość: 870 - 920
mm
Szerokość: 898 mm
Głębokość: 600 mm



Specyfikacje produktu

- **Płyta grzejna z pięcioma palnikami:**
 - 1 palnik 3,60 kW Potrójna korona, trzy punkty styczne
 - 1 palnik 3,00 kW szybki
 - 2 palniki 1,75 kW średnie
 - 1 palnik pomocniczy 1,00 kW
- Wytrzymały ruszt żeliwny
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu na wypadek zgaśnięcia płomienia na wszystkich palnikach
- Automatyczna zapalarka w pokrętlach
- **Wielofunkcyjny piekarnik główny - 8 funkcji**
- Pojemność głównego piekarnika: 61 litrów
- **Drugi piekarnik – statyczny - 5 funkcji**
- Pojemność dodatkowego piekarnika: 37 litrów

- Klasa energetyczna piekarnika: B
- Pojemność szuflady podpiekarnikowej: 35 litrów
- Analogowy zegar z timerem z funkcją przerwania pieczenia
- Wentylator chłodzący
- Grill sterowany termostatem
- Demontowalne podwójne drzwi
- Regulowana wysokość nóżek
- Grill (drugi piekarnik)

Standardowe wyposażenie

- Ruszt do woka
- Wyjmowane drabinki boczne
- 2 ruszty
- 2 emaliowane blachy do pieczenia
- Podkładka pod gorące naczynia
- Wtryski przyłączeniowe LPG

Wyposażenie dodatkowe

- BPS2 kamień do pizzy
- BTGRID dwustronna żeliwna płyta do piczenia

Parametry elektryczne

Napięcie znamionowe:	230 V 50 Hz
Zasilanie:	20 A
Max. wejście znamionowe:	3,57 kW
Abel zasilania sieciowego:	3-żyłowy x 2,5 mm ²
Oświetlenie wnętrza piekarnika:	E14 25 W/300°C, wkręcana mini-żarówka

Szczegóły gazu

Typ przyłączenia gazu:	1/2" BSP
Rodzaj gazu (gaz ziemny):	20 mbar
Rodzaj gazu (LPG):	Informacje w tabeli na stronie 30.

Prosimy zapisać następujące informacje umieszczone na tabliczce znamionowej oraz datę sprzedaży określoną na rachunku/fakturze (mogą być przydatne na przyszłość):

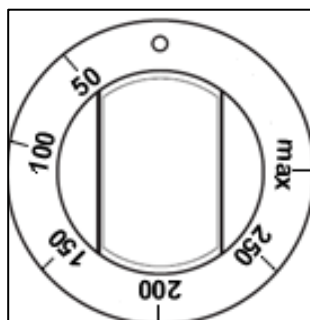
Model

Numer fabryczny

Data sprzedaży

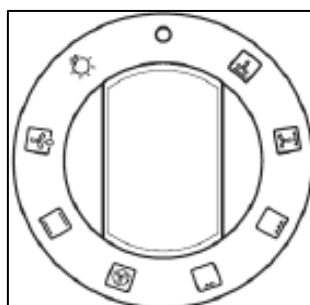
Panel sterowania

Pokrętko termostatu (główny piekarnik)



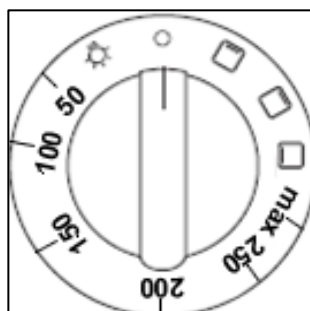
- Pokrętko pozwala ustawiać temperaturę w piekarniku.

Pokrętko funkcji piekarnika (główny piekarnik)



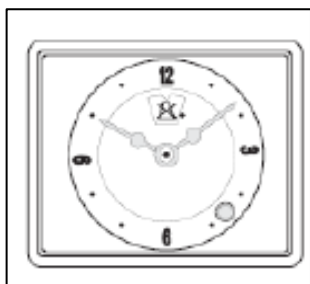
- Pokrętko pozwala wybrać funkcję piekarnika oraz zapala światło wewnątrz głównego piekarnika.

Pokrętko funkcji piekarnika i termostatu (piekarnik dodatkowy)



- Pokrętko pozwala wybrać funkcję piekarnika oraz zapala światło wewnątrz piekarnika dodatkowego.

Analogowy zegar z funkcją przerwania pieczenia



- Zegar służy do ustawienia godziny, nastawienia trybu ręcznego sterowania urządzeniem oraz nastawienia timera z funkcją przerwania pieczenia.



Ustawianie zegara analogowego oraz funkcja timera z funkcją przerwania pieczenia

Ustawianie zegara






- Wciśnij pokrętkę kręcąc w prawo dopóki na ekranie nie pojawi się odpowiednia godzina.
- Puść pokrętkę.


Ustawienie trybu obsługi ręcznej

- **Uwaga**
Urządzenie przed rozpoczęciem pracy należy ustawić na tryb ręczny.
- Kręcąc pokrętką zegara analogowego zgodnie z ruchem wskazówek zegara należy zmienić symbol znajdujący się pod cyfrą 12 z  na .
- Urządzenie znajduje się teraz w trybie ręcznym.

Ustawienie timera z funkcją przerwania pieczenia (tylko piekarnik główny)

- Aby nastawić pożądaną temperaturę użyj sterownika termostatu.
- Użyj pokrętki funkcji piekarnika, aby wybrać pożądaný tryb pieczenia w piekarniku (główny piekarnik).
- Ustaw symbol  kręcąc sterownikiem zegara analogowego zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Na wyświetlaczu pojawi się rząd liczb od 90 do 10.
- Poszczególne liczby oznaczają czas odliczany przez timer do momentu przerwania pieczenia. Wybierz pożądaną liczbę minut odliczania.
- Timer będzie odliczać czas do zera, następnie włączy się sygnał dźwiękowy i zostanie wyłączona wybrana wcześniej funkcja piekarnika.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy przekręcić sterownik zegara analogowego zgodnie z ruchem wskazówek zegara na symbol .
- Przed użyciem kuchni w trybie ręcznym, należy kręcić sterownikiem zegara analogowego zgodnie z ruchem

wskazówek zegara dopóki nie pojawi się ponownie symbol .

- **Ważne**
Jeżeli pokrętko termostatu nie zostanie przekręcone, a pokrętko funkcji piekarnika nie zostanie ustawione na 0, wówczas urządzenie zacznie działać po ustawieniu sterownika zegara analogowego kręcąc zgodnie z ruchem wskazówek zegara na symbol .

Ustawienie funkcji i temperatury pieczenia

Ustawienie trybu obsługi ręcznej

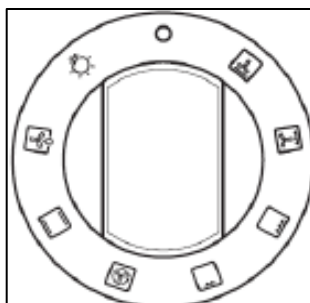
- **Uwaga**
Przed użyciem głównego piekarnika urządzenie należy nastawić na tryb sterowania ręcznego. Szczegóły dotyczące ustawienia urządzenia w trybie sterowania ręcznego znajdują się na poprzedniej stronie.

Przed pierwszym użyciem

- Aby usunąć z piekarnika zanieczyszczenia pozostałe z procesu produkcji, należy ustawić funkcję piekarnika na tryb z wentylatorem lub na tryb tradycyjnego pieczenia ustawiając termostat na najwyższą możliwą temperaturę. W przypadku piekarnika dodatkowego należy ustawić funkcję tradycyjnego pieczenia w najwyższej możliwej temperaturze.
- Powstający w trakcie tego procesu przykry zapach to normalne zjawisko.
- W trakcie powyższego zabiegu należy otworzyć wszystkie okna w pomieszczeniu.
- W trakcie wypalania nieczystości zaleca się opuścić pomieszczenie, w którym przebiega ten proces.
- Piekarnik powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę przez ok. 30-40 minut.
- **Uwaga**
Nie należy wypalać nieczystości w obu piekarnikach jednocześnie.
- Kiedy wewnątrz piekarnika głównego i dodatkowego ostygnie, należy je umyć ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Należy używać delikatnej szmatki lub gąbki. Nie należy używać ściernych środków czyszczących.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni piekarnika należy używać wyłącznie ciepłej wody z dodatkiem detergentu oraz gąbki lub delikatnej szmatki. Nie należy stosować ściernych środków czyszczących.

- Do czyszczenia powierzchni stalowych należy regularnie stosować odpowiednie środki czyszczące do stali.

Ustawienie funkcji piekarnika głównego



Aby ustawić konkretny tryb pieczenia, należy przekręcić pokrętkę funkcji piekarnika w prawo. W zależności od wybranej funkcji urządzenie uruchomi odpowiednie grzałki wewnątrz piekarnika. Po wybraniu jednego z trybów pieczenia zapali się lampka zasilania.

Urządzenie posiada osiem funkcji pieczenia



Oświetlenie piekarnika

Niezależne sterowanie oświetleniem w piekarniku – może być włączone również przy wyłączonym piekarniku.



Tryb rozmrażania

Włączony wentylator przy wyłączonych grzałkach pozwala skrócić czas rozmrażania zamrożonego jedzenia. Czas rozmrażania danego jedzenia zależy od temperatury pomieszczenia, ilości i rodzaju jedzenia. Należy zawsze zapoznać się z instrukcją rozmrażania umieszczoną na opakowaniu danego produktu.



Pieczenie tradycyjne (grzanie góra i dół)

Funkcja umożliwia pieczenie w tradycyjny sposób, tzn. z grzaniem z góry i z dołu. Idealna do pieczenia ciast i mięs na jednej półce.



Pieczenie z wentylatorem (termoobieg)

Funkcja wykorzystuje okrągłą grzałkę oraz wentylator, który równomiernie rozkłada ciepło w całym piekarniku. Pieczenie przebiega szybciej i oszczędniej. Wykorzystanie wentylatora pozwala na jednoczesne pieczenie dań na kilku półkach bez ryzyka przenoszenia zapachów i smaków między przygotowywanymi potrawami.



Pół-grill

Gotowanie przy wykorzystaniu tylko wewnętrznej i skrajnej części górnej grzałki, która kieruje całe ciepło w dół na potrawę. Funkcja idealna do grillowania małych plastrów boczku, tostów, mięsa i in. Sterownik termostatu należy ustawić na maksimum.



Pełen grill

Metoda pieczenia przy wykorzystaniu wewnętrznej i zewnętrznej części górnej grzałki, która kieruje całe ciepło w dół na przygotowywaną potrawę. Funkcja

idealna do grillowania średnich lub dużych porcji kiełbasy, boczku, steków, ryb i in. Najlepsze efekty osiąga się przy ustawieniu termostatu na 200°C.



Wentylator i grill

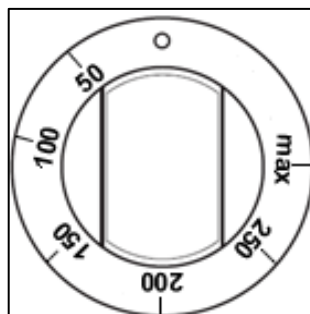
Ten sposób przygotowywania dań polega na wykorzystaniu górnej grzałki i wentylatora, który przyspiesza obieg ciepła. Doskonały sposób na szybkie zrumienienie potrawy i zatrzymanie soków np. w stekach, hamburgerach, warzywach, itd.



Termoobieg i dolna grzałka

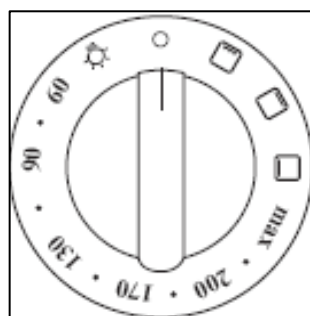
Pieczenie z wykorzystaniem dolnej grzałki i wentylatora, który poprawia obieg ciepła w piekarniku. Funkcja doskonała do sterylizowania słoików i robienia przetworów.

Pokrętko termostatu (główny piekarnik)



Sterownik termostatu przekręca się w prawo w celu ustawienia wymaganej temperatury piekarnika. Zakres możliwych temperatur: 50-250°C.

Ustawienie funkcji piekarnika i temperatury (piekarnik dodatkowy)



Po przekręceniu pokrętki w prawo automatycznie zostanie uruchomiona funkcja pieczenia tradycyjnego, z możliwością regulacji temperatury w zakresie 50 - 250°C.

W celu zmiany funkcji piekarnika należy przekręcić tarczę aż za maksymalną wartość i wybrać jedną z następujących funkcji:



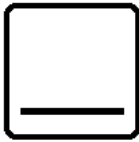
Oświetlenie piekarnika

Niezależne sterowanie światłem w piekarniku – może być włączone również przy wyłączonym piekarniku.



Tylko górna grzałka

Metoda pieczenia przy użyciu skrajnych części górnej grzałki, która kieruje średnio nagrzanym powietrzem w dół na przygotowywane danie. Do powolnego opiekania, rumienienia lub utrzymywania temperatury danej potrawy.



Tylko dolna grzałka

Pieczenie z wykorzystaniem dolnej grzałki ogrzewającej dania od dołu. Do wolnego gotowania i podgrzewania dań.



Pełen grill

Metoda pieczenia przy wykorzystaniu wewnętrznej i zewnętrznej części górnej grzałki, która kieruje całe ciepło prosto w dół na przygotowywaną potrawę. Funkcja idealna do grillowania średnich lub dużych porcji kiełbasy, boczku, steków, ryb i in.

Światło kontrolne piekarnika

Światło kontrolne zostaje włączone wraz z uruchomieniem grzałek piekarnika. Kontrolka wyłączy się, kiedy piekarnik osiągnie temperaturę wskazaną na pokrętle termostatu. W trakcie pieczenia kontrolka włącza się i wyłącza.

Nie należy wkładać potraw do piekarnika, który nie nagrzał się do wymaganej temperatury pieczenia.


Wentylator chłodzący

- Wentylator chłodzący zostaje uruchomiony po nastawieniu pokrętki funkcji głównego piekarnika na pieczenie (włącznie z funkcją oświetlenia piekarnika).
- Jeżeli główny piekarnik pracował przez dłuższy czas i/lub w wysokiej temperaturze, warto przez chwilę zostawić włączony wentylator po zakończeniu pieczenia.
- W tym celu należy przekręcić sterownik termostatu głównego piekarnika do pozycji „wyłączone”. Grzałki głównego piekarnika zostają wyłączone, zaś wentylator nadal działa.
- Po dostatecznym ostudzeniu piekarnika należy przekręcić pokrętkę funkcji głównego piekarnika do pozycji „wyłączone”.
- **Wentylator nie działa podczas korzystania wyłącznie z dodatkowego piekarnika.**
- W przypadku dłuższego korzystania z drugiego piekarnika lub pieczenia w wysokiej temperaturze, konieczne jest zazwyczaj włączenie wentylatora chłodzącego w trakcie lub po zakończeniu pieczenia.
- W tym celu należy ustawić pokrętkę funkcji głównego piekarnika w pozycji „oświetlenie piekarnika”. W ten sposób zostanie uruchomiony wentylator bez nagrzewania głównego piekarnika.
- Po zakończeniu pieczenia sterownik drugiego piekarnika należy ustawić w pozycji „wyłączone”.

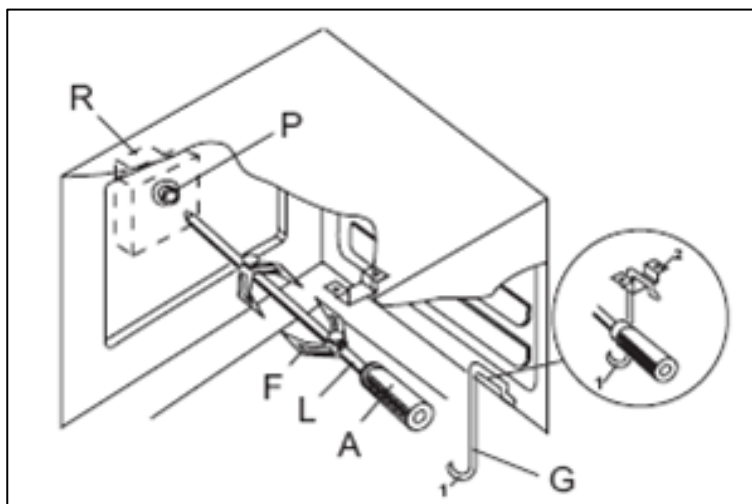
- Po dostatecznym ostudzeniu piekarnika należy przekręcić pokrętkę funkcji głównego piekarnika do pozycji „wyłączone”.

Montaż wkładu do grillowania (piekarnik dodatkowy)




- **Uwaga**
Korzystając z funkcji grilla w piekarniku dodatkowym NALEŻY KONIECZNIE zamontować wkład do grilla oraz zostawić drzwi piekarnika otwarte.
- Wsunąć deflator grilla (**S**) zostawiając na pół otwarte drzwiczki piekarnika.
- Przekręcić pokrętkę funkcji piekarnika i sterownik termostatu (dodatkowy piekarnik) na symbol .

Montaż i obsługa grilla



- Jedzenie nadziać na rożen (**L**) rozkładając je równomiernie na widełki (**F**). Pozwoli to uniknąć nadmiernego obciążenia napędu grilla (**R**).
- Jeden koniec rożna (**L**) należy umieścić w uchwycie (**G**), drugi – wsunąć do otworu mechanizmu napędzającego (**P**) w tylnej ścianie piekarnika.
- Blachę na ociekający tłuszcz napełnić niewielką ilością wody i umieścić pod rożnem (**L**).



- Wsunąć deflator grilla (**S**) zostawiając na pół otwarte drzwiczki piekarnika.
- Przekręcić pokrętkę funkcji piekarnika i sterownik termostatu (dodatkowy piekarnik) na symbol .
- Aby zmienić kierunek obracania różna należy założyć rękawice i przekręcić gałkę obrotową (**A**).
- Przed wyjęciem różna (**L**) należy wcisnąć przełącznik grilla ON/OFF oraz przekręcić sterownik funkcji piekarnika i termostatu (piekarnik dodatkowy) na 0.

Wskazówki do gotowania

- Aby ustalić czas i temperaturę pieczenia należy sprawdzić wskazówki umieszczone przez producenta na opakowaniu danego produktu. Po zapoznaniu się z zasadami obsługi urządzenia można dowolnie nastawiać temperaturę i czas gotowania, w zależności od własnych upodobań.
- Podczas korzystania z funkcji termoobiegu należy przestrzegać wskazówek na opakowaniu danego produktu dotyczących pieczenia tą metodą.
- Należy wcześniej nagrzać piekarnik i nie wkładać do niego potrawy dopóki nie zgaśnie kontrolka nagrzewania. Korzystając z funkcji termoobiegu nie należy wcześniej nagrzewać piekarnika; należy jednak przedłużyć czas pieczenia wskazany na opakowaniu o co najmniej 10 minut.
- **Uwaga**
W przypadku wypieków piekarnik należy wcześniej nagrzać, zarówno w trybie tradycyjnym, jak i w trybie termoobiegu.
- Jeżeli na opakowaniu danego produktu nie podano sposobu przyrządzenia w piekarniku z termoobiegiem, należy obniżyć temperaturę pieczenia o 10% w stosunku do wartości wskazanych dla klasycznych piekarników.
- Przed pieczeniem należy upewnić się, że mrożonki zostały całkowicie rozmrożone. Nie stosować w przypadku produktów,

na których podano: „piec bez rozmrażania”.

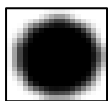
- Przed samym pieczeniem należy skontrolować, czy w piekarniku nie ma zbędnych akcesoriów.
- Włożyć blachy do piekarnika w odpowiedniej odległości, tak by umożliwić cyrkulację powietrza.
- Należy jak najrzadziej otwierać drzwi piekarnika podczas kontroli potraw.
- W trakcie pieczenia w piekarniku świeci się lampka.

Uwagi

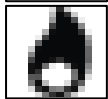
- W trakcie grillowania lub pieczenia w głównym piekarniku, drzwi piekarnika powinny być zamknięte.
- Korzystając z funkcji grilla w piekarniku dodatkowym **należy bezwzględnie** zamontować deflektor ciepła oraz zostawić otwarte drzwiczki. Podczas korzystania z pozostałych funkcji drzwi powinny zostać zamknięte.
- Nie zakrywać folią aluminiową emaliowych blach do pieczenia, nie ogrzewać pod grillem jedzenia w folii aluminiowej. Folia aluminiowa ma wysoki współczynnik odbicia ciepła, co może spowodować uszkodzenie grzałki grilla.
- Ponadto nie zaleca się przykrywać folią aluminiową dna piekarnika.
- Podczas pieczenia nie należy stawiać naczyń bezpośrednio na dnie piekarnika. Naczynie należy stawiać na dostępne w wyposażeniu ruszty.
- W trakcie pracy grzałki są bardzo gorące. Manipulując przy grillowanych pokarmach należy uważać, by niechcący nie dotknąć grzałki.
- **Uwaga**
Drzwi należy otwierać ostrożnie, aby uniknąć poparzenia o rozgrzane elementy piekarnika lub przez powstałą parę.
- Do wyjmowania blachy do pieczenia należy **zawsze** stosować rękawice kuchenne.
- **Uwaga**
W razie pożaru zamknąć główny wentyl doprowadzający gaz i odciąć zasilanie urządzenia. **Nie wolno** gasić płonącego tłuszczu wodą.

Korzystanie z płyty

Obok każdego pokrętkła na panelu sterowania pojawiają się następujące symbole.



Czarne koło: gaz wyłączony



Wielki płomień: maksymalna moc



Mały płomień: minimalna moc

- Aby nastawić palnik na minimum należy przekręcić pokrętkło w lewo do oporu.
- Wszelkie ustawienia palników muszą być dokonywane w zakresie między maksymalną i minimalną mocą.
- Nie należy ustawiać pokrętkła w pozycji między maksymalną mocą a OFF.

Automatyczna zapalarka elektryczna

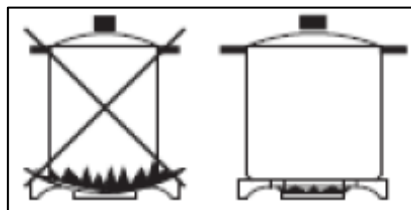
Zapalanie palnika:

- Wcisnąć pokrętkło palnika, który ma zostać zapalony i przekręcić w lewo na maksimum.
- Pokrętkło przytrzymać dopóki palnik automatycznie się nie zapali.
- Ponieważ wszystkie palniki mają zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu, pokrętkło należy przytrzymać przez ok. 10 sekund.
- Jeżeli pokrętkło zostanie puszczony za wcześnie, płomień zgaśnie i należy powtórzyć cały proces.
- W razie przerwy w dostawie prądu palniki można zapalać przy użyciu zapalek z zachowaniem należytej ostrożności.
- Jeżeli zapalony palnik zgaśnie, zabezpieczenie przeciwwypływowe odłączy dopływ gazu.

Jak oszczędzać energię

Palniki	Rozmiar dna garnka	
	Min. Ø	Max. Ø
Pomocniczy	120	140
Średni	160	200
Szybki	200	240
Potrójna korona	240	280

- o Średnica dna garnka musi odpowiadać średnicy palnika.



- o Płomień nie może być większy niż średnica garnka.
- o Należy używać garnków o płaskim dnie.
- o W miarę możliwości należy przykryć garnek lub patelnię przykrywką.
- o Warzywa należy gotować w jak najmniejszej ilości wody. Pozwala to skrócić czas gotowania.

Uwaga

Garnek powinien zawsze stać pośrodku palnika, aby uniknąć przypadkowego spalenia uchwytów lub strącenia garnka na ziemię. Należy pamiętać, aby nie umieszczać uchwytu garnka nad płomieniem innego palnika.

Czyszczenie i konserwacja



Czyścimy tylko zimny piekarnik.

Urządzenie należy odłączyć od sieci przed rozpoczęciem czyszczenia.

- o Piekarnik należy dokładnie wyczyścić przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu. Dzięki temu do piekarnika nie będą przywierać spalone resztki jedzenia. Kilkakrotnie przypieczone resztki jedzenia znacznie trudniej usunąć z piekarnika.
- o **Nie wolno** czyścić powierzchni piekarnika przy użyciu pary.
- o Do czyszczenia wewnętrznej powierzchni piekarnika należy używać wyłącznie ciepłej wody z dodatkiem detergentu oraz

gąbki lub delikatnej szmatki. Nie należy stosować ściernych środków czyszczących.

- Na spodniej części wewnątrz piekarnika mogą pojawić się plamy pochodzące od pryskającego lub kipiącego jedzenia w trakcie przyrządzania. Przyczyną może być zbyt wysoka temperatura pieczenia lub zbyt małe naczynie do pieczenia.
- Należy zawsze dostosowywać temperaturę pieczenia do dania. Danie należy ponadto umieszczać w naczyniu odpowiedniej wielkości, w razie potrzeby należy używać emaliowanych blach do pieczenia.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni piekarnika należy używać wyłącznie ciepłej wody z dodatkiem detergentu oraz gąbki lub delikatnej szmatki. Nie należy stosować ściernych środków czyszczących.
- Do czyszczenia powierzchni stalowych należy regularnie stosować odpowiednie środki czyszczące do stali.
- Czyszcząc urządzenie przy użyciu specjalnego środka czyszczącego do piekarników należy skonsultować się z producentem danego środka i upewnić się, że można go używać do czyszczenia tego rodzaju urządzenia.
- **Uszkodzenia urządzenia spowodowane środkiem czyszczącym nie podlegają bezpłatnej naprawie ze strony firmy Baumatic nawet w okresie gwarancji.**

Czyszczenie palników płyty

Palniki należy czyścić raz w tygodniu lub w razie potrzeby – częściej.

- Palniki należy pociągnąć w górę i usunąć z płyty.
- Zanurzyć na ok. 10 minut do gorącej wody z niewielką ilością środka czyszczącego.
- Wyczyszczone i opłukane palniki ostrożnie wytrzeć i poczekać, aż wyschną.
- Przed ponownym zamontowaniem palników na płycie **należy sprawdzić, czy dysze palników nie są zatkane.**
- **Uwaga**
Palniki należy umieścić w pierwotnej pozycji.

Uwaga

Czyszczenie wykonywane niezgodnie z niniejszą instrukcją może być przyczyną pożaru!

Konserwacja żeliwnych rusztów

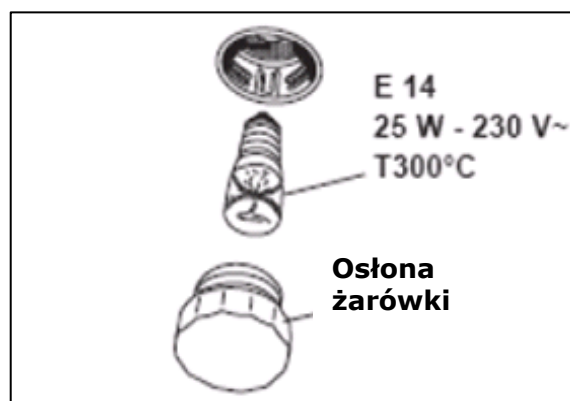
- Ważne
Przed dotknięciem powierzchni nakrywki palnika lub rusztów pod garnek, należy upewnić się, że są zimne.
- Ruszty należy przetrzeć delikatną, wilgotną ściereczką namoczoną w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Ściereczkę namoczyć w wodzie z detergentem i wyżąć.
- Ruszty pod garnek dokładnie wytrzeć papierowym ręcznikiem.
- Wyczyszczone ruszty można posmarować niewielką ilością oliwy z oliwek, co pozwala im zachować pierwotny wygląd.

Wymiana żarówki w piekarniku



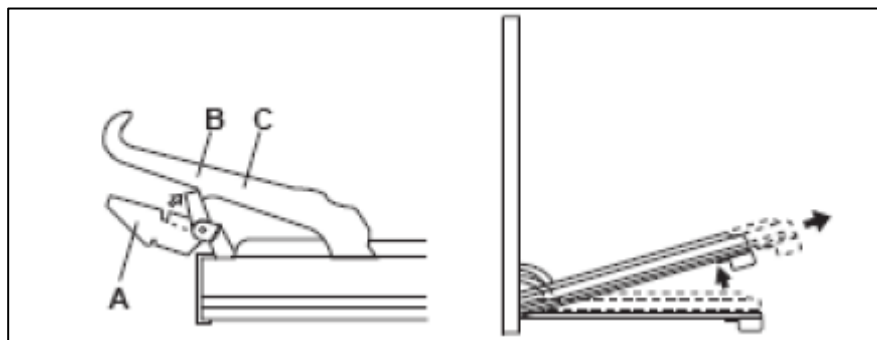
Uwaga

Przed wyjęciem lub wymianą żarówki należy odłączyć piekarnik od źródła prądu.



- Wyjąć wszystkie ruszty, blachy i boczną drabinkę umieszczoną po stronie oświetlenia piekarnika.
- Odkręcić osłonę żarówki.
- Odkręcić żarówkę i wyjąć ją z mocowania.
- Włożyć nową mini-żarówkę 25 W / 300°C.
- **Nie używać** innych typów żarówek.
- Przykręcić osłonę żarówki w pierwotnym położeniu.

Demontaż drzwi piekarnika na czas czyszczenia



- Otworzyć szeroko drzwi.
- Zawiasy **(A)** wyposażono w dwa ruchome haki **(B)**. Odgiąć haki w stronę uchwytu.
- Odchylone haki wsunąć do otworu w uchwycie **(C)**.
- Drzwi przytrzymać centralnie z obu stron, delikatnie przechylić w stronę piekarnika, po czym ostrożnie pociągnąć ku sobie.
- **Uwaga**
Nie należy zostawiać drzwi bez oparcia, a podczas czyszczenia należy umieścić je na miękkim podłożu.
- Drzwi i szybę w drzwiach należy czyścić wyłącznie miękką, wilgotną ściereczką z niewielką ilością detergentu. Należy używać ściereczki, która **nigdy wcześniej** nie miała styczności z innymi środkami chemicznymi lub detergentami.
- Drzwi piekarnika osadzić ponownie przez umieszczenie haków w pierwotnym położeniu. Przed zamknięciem drzwi **należy pamiętać o odpowiednim ustawieniu ruchomych haków.**
- Haków **nie należy odchyłać** dopóki drzwi nie zostaną osadzone ponownie w piekarniku – zawiasy mogą sprężynować i prowadzić do zranienia.

Montaż



Montażu dokonuje odpowiednio wykwalifikowana osoba zgodnie z aktualną wersją następujących dokumentów.

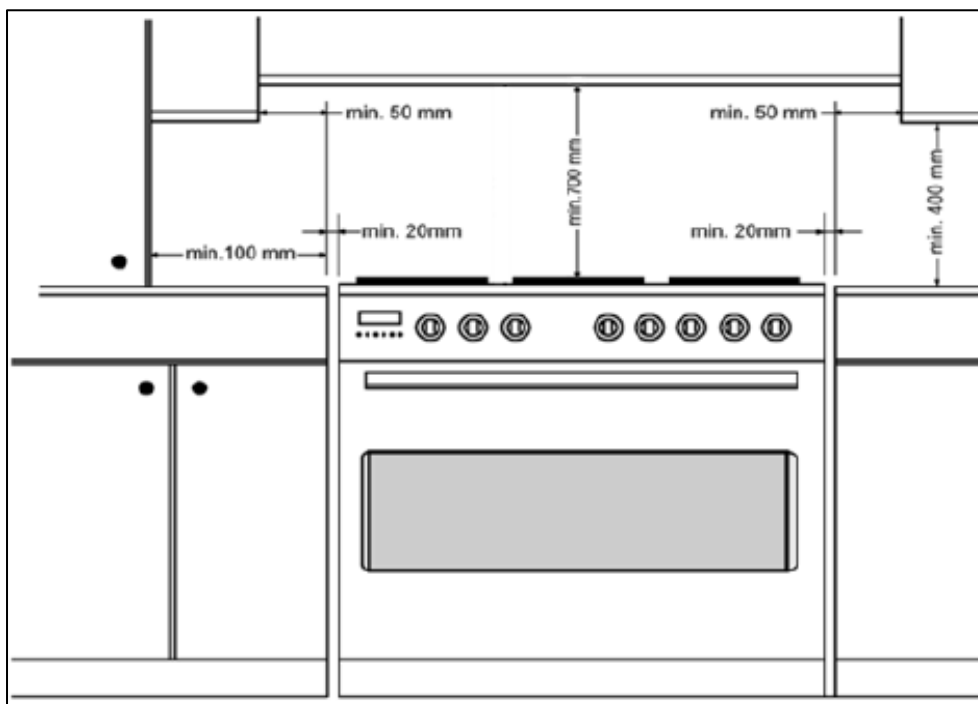
- Odpowiednie przepisy i normy bezpieczeństwa lub zastępujące je normy europejskie.
- Przepisy budowlane.
- Przepisy dotyczące instalacji elektrycznych.
- Przepisy dotyczące elektryczności w miejscu pracy.

Ustawienie



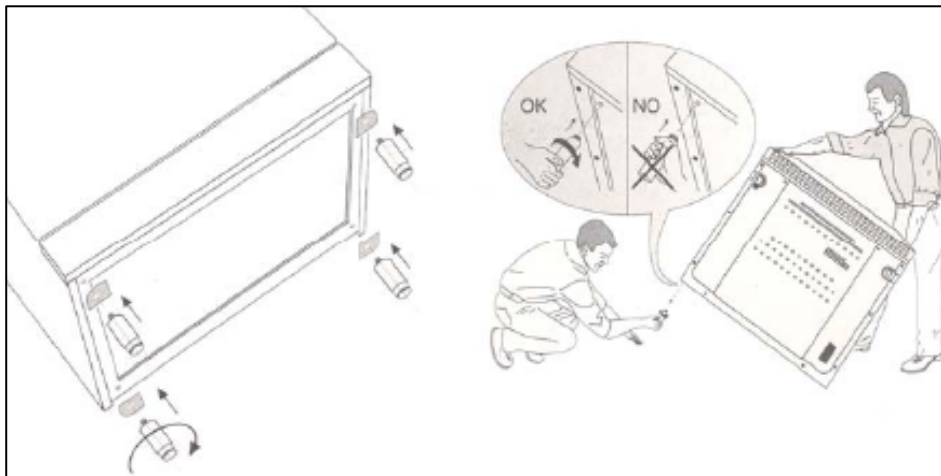
Przylegające meble i wszystkie materiały użyte w trakcie montażu muszą wytrzymać temperaturę wyższą o co najmniej 85°C od temperatury w pomieszczeniu z włączonym urządzeniem.

- Urządzenie jest bardzo ciężkie, dlatego należy zachować ostrożność podczas manipulacji i przemieszczania.
- **Nie należy** ciągnąć urządzenia za drzwi, uchwyt lub panel sterowania.



- Kuchnię zaprojektowano tak, by zmieściła się między szafkami o głębokości 600 mm, stojącymi od siebie w odległości ok. 940 mm.

- Kuchnia może również stać samodzielnie, z szafką z jednej strony, w rogu lub przy ścianie.
- **Uwaga**
Nie umieszczać kuchni na końcu ciągu roboczego, jeżeli ustawiona tam szafka stoi pod kątem prostym w stosunku do drzwi kuchni.
- Ściana za kuchnią oraz ściana 450 mm nad i obok urządzenia musi być ognioodporna i najlepiej pokryta łatwym w utrzymaniu materiałem, takim jak np. kafelki.
- Wszelkie wiszące powierzchnie i okapy muszą znajdować się **co najmniej 700 mm** nad najwyższym punktem płyty (włącznie z palnikami).
- Firma Baumatic nie zaleca, by umieszczać kuchnię pod szafkami ściennymi, ponieważ wydzielająca się z urządzenia para i ciepło mogą uszkodzić szafki lub ich zawartość.
- Urządzenie może stać w kuchni lub pokoju, nie wolno go stawiać w łazience. **Urządzenia nie należy umieszczać i podłączać w pomieszczeniu nie przekraczającym 20 m³.**
- Nie należy montować **modelu na LPG** w pokoju lub pomieszczeniu pod poziomem gruntu (np. w piwnicy).



- Kuchnia stoi na czterech nóżkach, których wysokość można dostosować do wysokości ciągu roboczego.
- Aby zamontować nóżki należy podnieść kuchnię i przykręcić je w odpowiednim miejscu w poszczególnych rogach na spodzie urządzenia.
- **Uwaga**
Nie wystarczy umieścić nóżek w poszczególnych narożnych otworach, ale trzeba je dodatkowo wkręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Do montażu służą dołączone uchwyty mocujące.

Przyłączenie gazu
Montażu urządzenia dokonuje odpowiednio wykwalifikowana osoba zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.

Ważne informacje

- Dostarczany model urządzenia działa na **gaz ziemny**, zastosowanie innego typu gazu wymaga uprzedniej adaptacji.
- Adaptacji na LPG lub inny gaz dokonują wyłącznie osoby wykwalifikowane. Informacji o stosowaniu innych rodzajów gazu udziela Dział Techniczny Baumatic.
- Montaż urządzenia przeprowadza odpowiednio wykwalifikowana osoba zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa dotyczącymi pracy z gazem (Instalacja i użytkowanie, w aktualnym brzmieniu) oraz odpowiednimi normami budowlanymi.
- Nieprawidłowo zainstalowane urządzenie może być podstawą do unieważnienia gwarancji Baumatic oraz do wszczęcia postępowania w myśl powyższych norm.

Wietrzenie

- W pomieszczeniu, w którym znajduje się kuchnia, należy zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- W pomieszczeniu muszą znajdować się otwierane okna lub analogiczna wentylacja. Niektóre pomieszczenia muszą być wietrzone non-stop.
- W pokoju o objętości 5-10 m³, powierzchnia robocza otworu wentylacyjnego powinna wynosić 50 cm². Z zastrzeżeniem pomieszczeń, w których znajdują się drzwi prowadzące na zewnątrz budynku.
- W pokoju o objętości poniżej 5 m³, powierzchnia robocza otworu wentylacyjnego powinna wynosić 100 cm².
- Jeżeli w tym samym pomieszczeniu znajdują się inne urządzenia na gaz lub inne paliwo, należy zapoznać się z wymogami wentylacyjnymi obowiązujących przepisów.
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w którym zamontowano urządzenia, albo wykorzystując otwory do naturalnej wentylacji, albo instalując sprzęt do wentylacji mechanicznej (okap).
- Intensywne korzystanie z urządzenia przez dłuższy czas może wymagać dodatkowej wentylacji - otwarcia okna albo zwiększenia mocy pracy okapu (jeżeli został zamontowany).

- Kuchnia nie posiada urządzenia do usuwania produktów spalania. Należy zawsze przestrzegać zasad wietrzenia i stosownych przepisów.
- Nadmiar oparów z piekarnika wydostaje się przez tylny górny skraj płyty, dlatego ściana za i wokół kuchni musi być odporna na działanie wysokiej temperatury, pary i wilgoci.
- Urządzenie należy umieścić na równej powierzchni, tak by płyta po instalacji znajdowała się w poziomie. Po ustawieniu kuchni należy sprawdzić poziom płyty przy użyciu poziomicy, regulując w razie potrzeby wysokość 2 tylnych i 2 przednich nóżek.
- Należy pamiętać, że ilość powietrza do spalania nie może spaść poniżej 22 m³/h. na 1 kW mocy (całkowita moc w kW znajduje się na tabliczce znamionowej na urządzeniu).

Przepisy dotyczące bezpieczeństwa podczas pracy z gazem (instalacja i użytkowanie)

- Zgodnie z prawem wszystkie urządzenia na gaz muszą być montowane przez osoby kompetentne i zgodnie z aktualnym wydaniem **Rozporządzenia o bezpieczeństwie instalacji i użytkowania urządzeń gazowych.**
- W interesie własnym oraz ze względu na własne bezpieczeństwo należy przestrzegać przepisów prawa.
- **Uwaga**
Obowiązkowy element instalacji stanowi łańcuch stabilizujący. Szczegóły na stronie 31.

Przyłączenie gazu

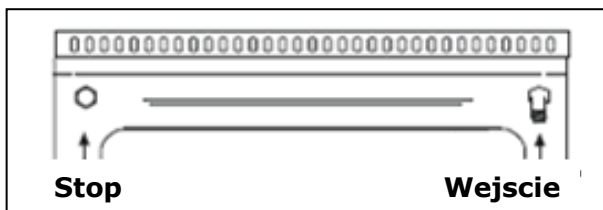


Wszelkich prac montażowych i serwisu dokonują technicy serwisu Baumatic lub osoby posiadające odpowiednie uprawnienia.

- Przed rozpoczęciem instalacji należy skontrolować, czy warunki dostaw gazu (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z wymaganiami konstrukcyjnymi urządzenia. Warunki przyłączenia urządzenia do gazu określono na tabliczce znamionowej znajdującej się z tyłu obudowy kuchni.
- Kuchnia nie jest dostosowana do przyłączenia sprzętu usuwającego produkty spalania. Należy przestrzegać wymogów dotyczących wentylacji.
- Do przyłączenia kuchni należy użyć elastycznego przewodu z atestem BS 669.
- Jeżeli kuchnię zaadaptowano na LPG, do podłączenia gazu należy zastosować przyłącze bagnetowe. Przyłącze **musi** być

przeznaczone do LPG. Można je poznać po czerwonej linii.

- Polecamy stosować przyłącza o długości 0,9-1,25 m. Należy wybrać taką długość, aby przyłącze nie dotykało podłogi po ustawieniu urządzenia w danym miejscu.
- Należy pamiętać, żeby temperatura za urządzeniem w pobliżu przyłącza nie podniosła się o więcej niż 70°C.
- Ciśnienie gazu należy kontrolować na palniku średniej mocy. Usunąć odpowiedni wtryskiwacz i zamontować końcówkę kontrolną. Włączyć pozostałe palniki i sprawdzić, czy ciśnienie gazu odpowiada obowiązującym normom.



- Kuchnię przyłącza się do źródła gazu z tyłu, z lewej lub z prawej strony. W celu odwrócenia pozycji należy wyjąć zatyczkę i włożyć ją na drugiej stronie, tam gdzie włożono przyłącze.
- **Uwaga**
Po zakończeniu sprawdzić szczelność gazową urządzenia.

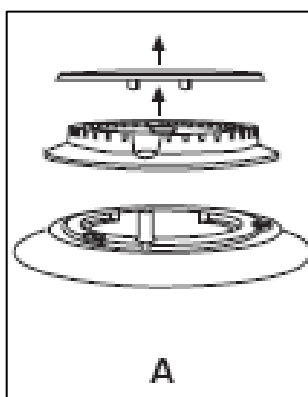
Ustawienia gazu (adaptacja na LPG)



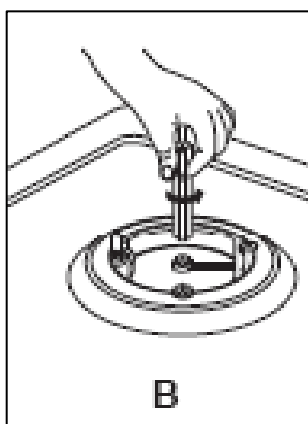
Wszelkie prace dokonywane są przez techników serwisu Baumatic lub osoby z odpowiednimi uprawnieniami.

Uwaga

Przed wymianą wtryskiwaczy i/lub ustawianiem minimalnego przepływu palników należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.



- Usunąć ruszty pod garnek, nakrywki i kołpaki palnika **(A)**.



- Odkręcić wtryskiwacz **(B)** i zamontować nowy, odpowiedni do nowego rodzaju gazu (patrz tabela poniżej).

DANE TECHNICZNE							
Typ palnika (rozmiar w mm)	Rodzaj gazu		Ciśnienie (mbar)	Oznakowanie wtryskiwacza (1/100mm)	Zużycie gazu*	MOC (kw)	
						Max.	Min.
POMOCNICZY Ø 55	Gaz ciekły	G30/G31	28.30/37	52	73 g/h	1,000	0,300
	Gaz ziemny	G20	20	72 X	95 dm ³ /h		
ŚREDNI Ø 75	Gaz ciekły	G30/G31	28.30/37	68	127 g/h	1,750	0,440
	Gaz ziemny	G20	20	98	167 dm ³ /h		
SZYBKI Ø 100	Gaz ciekły	G30/G31	28.30/37	88	218 g/h	3,000	0,750
	Gaz ziemny	G20	20	116	286 dm ³ /h		
POTRÓJNA KORONA Ø 130	Gaz ciekły	G30/G31	28.30/37	96	262 g/h	3,600	1,500
	Gaz ziemny	G20	20	135	343dm ³ /h		

- Zamontować ponownie wszystkie palniki. Sprawdzić zwłaszcza położenie kołpaków palnika.

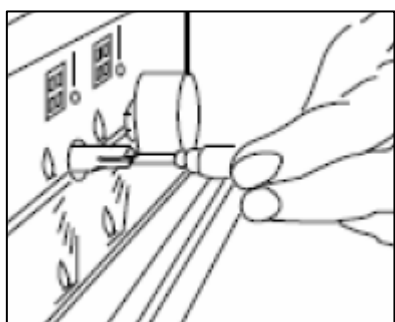
Uwaga

Po wymianie wtryskiwaczy należy nastawić minimalny przepływ gazu zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Ustawianie minimalnego przepływu w kurkach gazowych płyty



Wszelkich prac dokonują wyłącznie technicy serwisu Baumatic lub osoby z odpowiednimi uprawnieniami.



- Zapalić palnik i nastawić pokrętło na minimum.
- Zdjąć pokrętło z kurka i włożyć do środka mały płaski śrubokręt.
- Poluzować śrubę mocującą zwiększając tym samym przepływ gazu lub dokręcić ją w celu

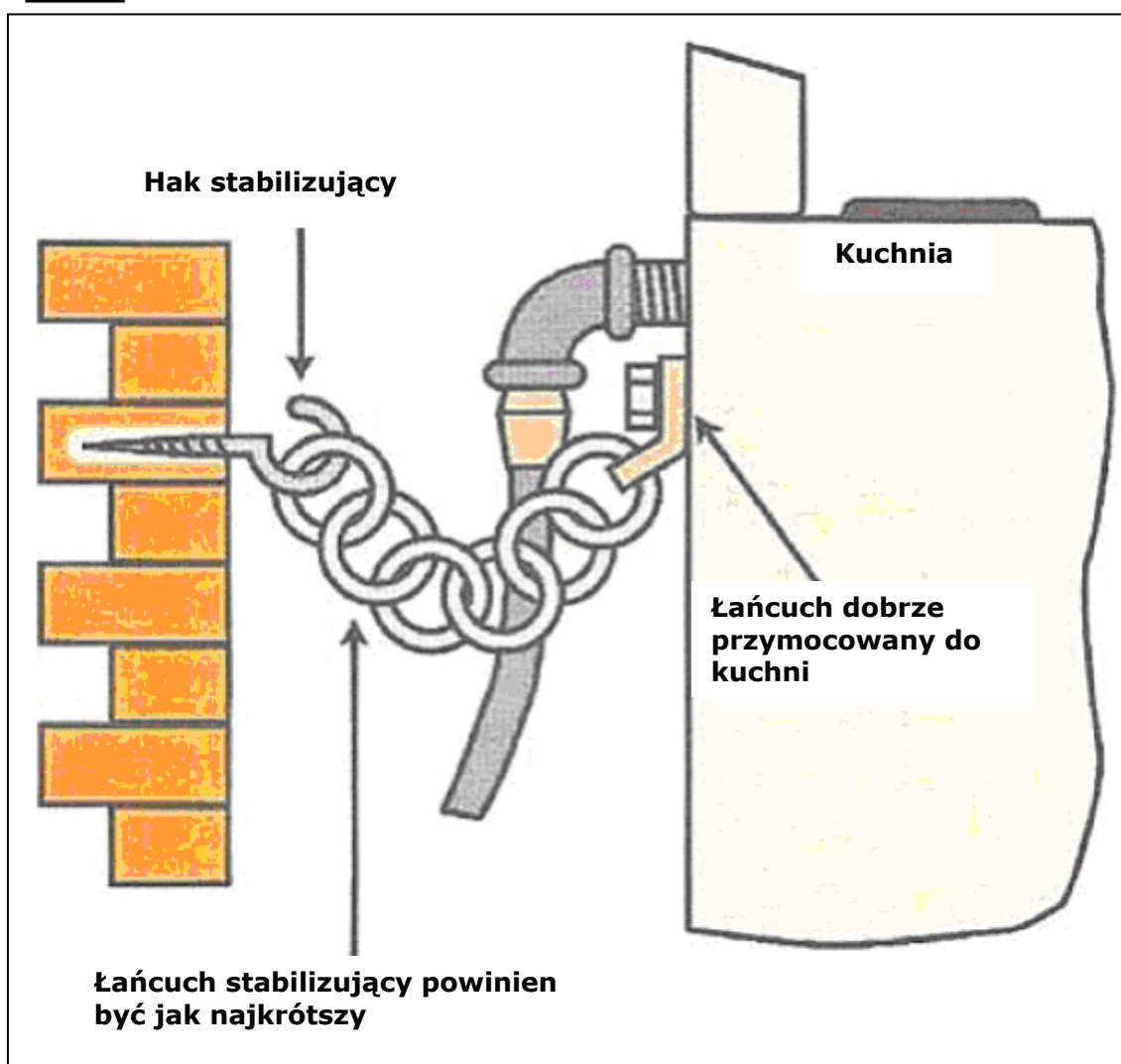
obniżenia przepływu gazu.

- Przy prawidłowym ustawieniu przepływu płomień ma 3-4mm długości.
- W przypadku gazu propan-butan należy mocno docisnąć śrubę mocującą.
- Osadzić ponownie pokrętło.
- Sprawdzić, czy gwałtowna zmiana przepływu z maksimum na minimum nie powoduje zgaśnięcia płomienia. Jeżeli płomień gaśnie, należy zdjąć pokrętło i dokonać ponownej regulacji przepływu gazu, a następnie przeprowadzić podobny test kontrolny.
- **Uwaga**
Po zakończeniu sprawdzić szczelność gazową urządzenia.

Mocowanie łańcucha stabilizującego



Wszelkich prac dokonują wyłącznie technicy serwisu Baumatic lub osoby z odpowiednimi uprawnieniami.



Hak stabilizujący należy bezpiecznie przymocować do ściany, w zasięgu łańcucha zabezpieczającego zamontowanego z tyłu kuchni.

Długość łańcucha stabilizującego powinna być praktyczna.

Przyłączenie zasilania



Urządzenie mogą zainstalować wyłącznie osoby kompetentne, zgodnie z najnowszą wersją obowiązujących przepisów oraz zgodnie z instrukcjami firmy Baumatic.

Przed przyłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy wartość napięcia zasilającego podana na tabliczce znamionowej odpowiada wartości napięcia sieciowego źródła.

Uwaga

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Ostrzeżenie

Urządzenie musi być uziemione.

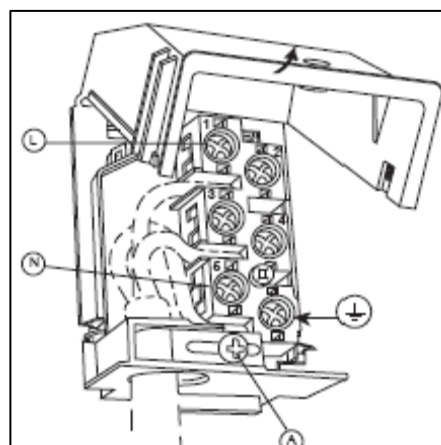
- o Urządzenie należy przyłączyć do 20 A gniazda z dwubiegunowym wyłącznikiem z bezpiecznikiem, z 3 mm przerwą między stykami w łatwo dostępnym miejscu w pobliżu kuchni. Gniazdo nie powinno znajdować się nad kuchnią ani w odległości przekraczającej 1,25 m od kuchni.
- o Gniazdo musi być stale dostępne, nawet po umieszczeniu kuchni w pozycji roboczej.
- o Typ kabla: H05 RRF 3-żyłowy x 2,5 mm³.

Przyłączenie przewodu sieciowego

Uwaga

Kable sieciowe oznaczone są kolorami zgodnie z następującym wzorem:

ŻÓŁTO-ZIELONY	UZIEMIENIE
NIEBIESKI	ZEROWY
BRAZOWY	POD
	NAPIĘCIEM



- o Otworzyć osłonę skrzynki zaciskowej sieci zasilającej, jak widać na obrazku, odkręcić zacisk kabla (A) i poluzować śruby w skrzynce zaciskowej sieci zasilającej (L,N,E), zabezpieczającej trzy druty kabla sieciowego.

- Umocować kabel i zamontować ponownie zacisk kabla (A).
- Upewnić się, że długość kabla pozwala wysunąć kuchnię do czyszczenia, jednak należy pamiętać, aby kabel nie wisiał niżej niż 50 mm od podłogi.
- W razie potrzeby kabel można zwinąć, zwracając uwagę, aby się nie zapętlił lub nie uwiązł.

Wymiana przewodu sieciowego

W razie uszkodzenia przewodu sieciowego należy wymienić go na analogiczny rodzaj kabla.

Kabel sieciowy należy wymieniać zgodnie z następującą instrukcją:

- **Odłączyć urządzenie przy pomocy przełącznika.**
- Otworzyć skrzynkę tablicy zasilania.
- Odkręcić zacisk (A) mocujący kabel.
- Wymienić kabel na kabel o tej samej długości, zgodnie z powyższą specyfikacją.
- „Żółto-zielony kabel uziemienia należy przyłączyć do zacisku z \perp . Powinien być o ok. 10 mm dłuższy od kabla fazowego i zerowego.
- „Niebieski” kabel zerowy należy przyłączyć do zacisku oznaczonego literą (N) – kabel pod napięciem przyłączany jest do zacisku oznaczonego literą (L).

Problemy z działaniem kuchni

Nie można uruchomić piekarnika.

- Należy sprawdzić, czy piekarnik nastawiono na tryb obsługi ręcznej.
- Sprawdzić, czy została ustawiona funkcja i temperatura pieczenia.

Piekarnik i grill nie wydają się być pod napięciem.

- Należy sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo przyłączone do zasilania sieciowego.
- Sprawdzić, czy bezpieczniki są włączone.
- Sprawdzić, czy ustawienia czasu i trybu obsługi ręcznej zostały prawidłowo wykonane.

Działa grill, nie działa piekarnik.

- Sprawdzić, czy została ustawiona właściwa funkcja pieczenia.

Nie działa grill i górna grzałka lub wyłączają się na dłużej w trakcie pieczenia

- Należy studzić piekarnik przez co najmniej dwie godziny. Po ostudzeniu należy sprawdzić, czy urządzenie działa prawidłowo.

Jedzenie nieodpowiednio się gotuje

- Należy sprawdzić, czy ustawienie temperatury i funkcji pieczenia odpowiada rodzajowi przygotowywanego jedzenia. W celu osiągnięcia lepszego efektu warto nastawić temperaturę pieczenia w zakresie plus minus 10°C.

Danie piecze się nierównomiernie

- Należy sprawdzić, czy piekarnik zamontowano poprawnie i czy jest w poziomie.
- Należy sprawdzić, czy ruszt umieszczono poprawnie i czy ustawiono odpowiednią temperaturę pieczenia.

Nie świeci się lampka w piekarniku

- Patrz strona 22. Dalej należy postępować zgodnie z rozdziałem „Wymiana żarówki w piekarniku”.

W piekarniku skrapla się para

- Para i skraplanie to naturalne konsekwencje pieczenia potraw z wysoką zawartością wody, jak np. mrożonki, kurczaki i in.
- Para może się skraplać wewnątrz piekarnika lub między szybami w drzwiach piekarnika. Nie oznacza to jednak od razu, że piekarnik działa nieprawidłowo.
- Nie należy zostawiać przygotowanych potraw do ostygnięcia w piekarniku po jego wyłączeniu.
- Jeżeli jest to możliwe, zalecamy ogrzewać potrawy pod przykryciem w celu zmniejszenia skraplania.

Ważne informacje i ostrzeżenia na koniec!

Jeżeli w terminie gwarancji wystąpi usterka urządzenia lub istnieje podejrzenie, że urządzenie nie działa prawidłowo, należy postępować według poniższych wskazówek:

1. Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek utrzymania urządzenia jest konieczne odłączenie od sieci i pozostawienie do ostygnięcia. Nie próbować samodzielnie naprawić urządzenia ingerując do instalacji elektrycznej i innych komponentów!
2. Jeżeli urządzenie wykryje nieprawidłowości działania, może sygnalizować kod błędu. Według zalecanej procedury odpowiadającej błędowi można przeprowadzić ogólną diagnostykę i usunąć taką usterkę samodzielnie, z dotrzymaniem zaleceń podanych w instrukcji obsługi.
3. Jedną z przyczyn usterki może być nieprawidłowo wykonana

instalacja i podłączenie urządzenia. Kompletna instalacja musi być zgodna z instrukcją obsługi, ze wszystkimi wymaganiami przepisów budowlanych i lokalnych organów gospodarki wodnej. Skontrolować prawidłowość instalacji zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.

Jeżeli pomimo dotrzymania powyższych rad ponownie wystąpi usterka lub usterka trwa nadal, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej. Reklamację zgłaszać u swojego sprzedawcy lub wezwać technika na przegląd urządzenia kontaktując się z działem serwisowym firmy Baumatic pod numerem telefonu 800 185 263. Zgłaszając reklamację postępować według tekstu WARUNKÓW GWARANCJI.

Zwracamy uwagę na fakt, że w razie skorzystania z usługi podanej w punkcie 2. ustęp 2. Warunków gwarancji (wyjazd technika Baumatic do klienta) i stwierdzenia nie dotrzymania Instrukcji obsługi bez stwierdzenia wady wyrobu, reklamacja ta będzie kasyfikowana jako „reklamacja nieuzasadniona”. Klient w takim przypadku pokryje wszelkie koszty powstałe w związku z niniejszą reklamacją. Należy o tym pamiętać.

Urządzenie musi być dostępne tak, aby technik mógł przeprowadzić należycie naprawę. Jeżeli nie będzie dobrego dostępu do urządzenia, technik nie przeprowadzi naprawy. W razie żądania nadal naprawy ze strony klienta technikowi musi zostać wydana pisemna zgoda na naprawę a za szkody spowodowane urządzeniem zainstalowanym niezgodnie z niniejszą instrukcją odpowiada klient. Dotyczy to też sytuacji, kiedy urządzenia są obłożone glazurą, uszczelnione materiałem uszczelniającym lub są z przodu zagrodzone drewnianymi przeszkodami, np. cokołem. Również w przypadku, kiedy została wykonana jakakolwiek instalacja sprzecznie z zaleceniami firmy Baumatic.

Uwaga

Producent zastrzega sobie prawo do drobnych zmian instrukcji wynikających ze zmian innowacyjnych lub technologicznych urządzenia, które nie mają wpływu na działanie urządzenia.