

Chcąc uruchomić piekarnik należy włożyć wtyczkę do gniazda.

Następnie pokręćło regulatora temperatury przekręcić w prawo o kąt około 30° spowoduje to załączenie obwodu oświetlenia i sterowania, należy wybrać rodzaj grzania komory –góra-dół lub razem, nastawić temperaturę obróbką pokrętle regulatora, przy czym powinna zaswiecić się lampka kontrolna oznaczająca grzanie.

Oświetlenie komory piekarnika włączone jest za pomocą podświetlanego przelącznika w celu ułatwienia kontrolowania procesów smażenia, pieczenia lub rozmrożenia (zaleca się wyłączać oświetlenie komory piekarnika).

Czynności związane z procesem smażenia i pieczenia.

Parametry pieczenia i smażenia ustawić zgodnie z obowiązującymi przepisami kulinarnymi, jak również zgodnie z praktyką przy obsłudze tego typu urządzeń.

ZALECA SIĘ PIECZENIE CIAST TYLKO NA DOLNYM POZIOMIE

Uwaga!

Ze względu na prawidłowe rozgrzanie komory piekarnika wskazania termometru są właściwe dopiero po drugim włączeniu grzania. W pozycji „0” przelącznika rodzaju grzania i załączonym regulatorze świeci się lampka zielona grzanie piekarnika.

Uwaga!

Podczas pracy piekarnika mogą wystąpić odkształcenia ścian wewnętrznych komory wypiekowej, które nie mają wpływu na jakość obrabianych produktów. Grzanie góra-dół Grzanie góra

7. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu kuchni elektrycznej należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

Konserwacja ciąga /codzienna/ urządzenia polega na usunięciu zanieczyszczeń przez dokładne mycie kuchni elektrycznej ścierką zmoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem środków czyszczących i wytarcie do sucha czystą ścierką.

Przewidując dłuższą przerwę w użytkowaniu urządzenia należy powierzchni zewnętrzne żeliwnych płyt grzejnych zakonserwować olejem mazynowym lub jadalnym. Konserwacja ciąga /codzienna/ piekarnika polega na usunięciu zanieczyszczeń poprzez dokładne mycie wnętrza komory roboczej, drzwi przy pomocy szmatki zmoczonej w gorącej wodzie z dodatkiem środków czyszczących.

W celu wymontowania z komory roboczej piekarnika prowadnic musimy unieść ja lekko do góry i wyciągnąć do wnętrza komory. Po umyciu należy wytrzeć do sucha czystą szmatką.

Konserwację okresową kuchni elektrycznej należy przeprowadzić raz w miesiącu.

Podczas konserwacji należy sprawdzić:

- prawidłowość połączeń przewodów elektrycznych,
- jakość przewodów elektrycznych,
- prawidłowość działania poszczególnych elementów.

Przeгляд okresowy dokonać raz w roku. Przeгляд obejmuje czynności związane z ustaleniem stopnia zużycia lub uszkodzenia poszczególnych elementów i części urządzenia.

W zakres remontu kapitalnego wchodzi czynności wykonane podczas przeглядu okresowego i remontu bieżącego oraz wymiana elementów uszkodzonych mechanicznie.

Należy zwrócić uwagę na zużycie takich elementów jak:

- płyty grzejne,
- urządzenia sterujące płyt grzejnych i piekarnika,
- grzałki elektryczne,
- zużycie obudów stalowych,
- jakość elementów izolacyjnych,
- stan pokryć antykorozyjnych.

Konserwację okresową, przeгляд okresowy, remont bieżący i kapitalny powinien wykonywać odpowiednio przeszkolony konserwator lub odpowiedni warsztat remontowo-montażowy.

8. Pakowanie, ładowanie i transport.

Kuchnie elektryczne pakowane są zgodnie z obowiązującymi normami.

Ładowanie kuchni na środki transportu, rozładowywanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigniowych.

Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu kuchnia elektryczna powinna być zabezpieczona przed przesuwaniami, przewracaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

Za zgodność
z oryginalnym

"STALMAS" S.C.

Szymon Łaskowski Kierownik Gracchowski
Wojnowice 2c, 64-113 Osieczna
NIP 697-224-75-01 REGON 30090008
tel./faks 65 526 28 45