

3600TB10



2002203

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2020-05-29

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	8
3.1	Kontrola dostawy	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne	9
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	10
4.3	Funkcje urządzenia.....	11
5	Instalacja i obsługa	11
5.1	Instalacja.....	11
5.2	Obsługa	13
6	Czyszczenie	16
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	16
6.2	Czyszczenie.....	17
7	Utylizacja	18



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

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

PL

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



PRZESTROGA!

Hasło ostrzegawcze **PRZESTROGA** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

NOTYFIKACJA!

Symbol **NOTYFIKACJA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.

- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.
- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektrycznego należy zawsze chwycić za wtyczkę.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Gorące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Zagrożenie zdrowia przez spalone produkty spożywcze

- Akrylamidy, które znajdują się w spalonych produktach spożywczych, są niebezpieczne dla zdrowia i mogą wywołać raka.
- Usunąć spalone fragmenty.
- Produktów nie należy spiekać zbyt ciemno.

Personel obsługujący

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Pieczenie pizzy i tym podobnych produktów.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Pieczenie nieodpowiednich wypieków.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

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

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

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

2.2 Ochrona praw autorskich

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

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

PL

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

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

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Piec przelotowy do pizzy 3600TB10
Numer artykułu:	2002203
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory pieczenia:	stal szlachetna
Wielkość pizzy, Ø maks. w cm:	32
Zakres temperatur od – do w °C:	70 - 250
Wartość przyłączeniowa:	3,5 kW / 230 V / 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	470 x 1045 x 395
Wymiary wewnętrzne (szer. x gł. x wys.) w mm:	360 x 450 x 85
Ciężar w kg:	24,3

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

PL

Wersja / właściwości

- Funkcje: grzałka górna, grzałka dolna
- Grzałka górna, grzałka dolna regulowane osobno
- Wersja taśmy transportowej: krata
- Prędkość taśmy transportowej: możliwość 10-stopniowej regulacji (2 - 14 minut)
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Włącznik/wyłącznik

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Widok od tyłu



Rys. 1

Opis rys. 1

1. Panel obsługi
2. Komora pieczenia
3. Taśma transportowa (przednia i tylna)
4. Nóżki (4x)
5. Szuflada na okruchy
6. Obudowa
7. Osłona z blachy chroniąca przed gorącym, przednia, regulowana
8. Osłona z blachy chroniąca przed gorącym, tylna, regulowana
9. Blacha wydawcza
10. System wyrównania potencjałów

4.3 Funkcje urządzenia

W piecu przelotowym do pizzy, pizza i tym podobne produkty są transportowane na taśmie transportowej przez komorę grzewczą, w niej pieczone, a następnie przenoszone do części wydawczej.

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

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

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
 - Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
 - **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
 - Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
 - Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.
 - Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- PL**
- Aby zapewnić bezpieczną pracę urządzenia należy zachować odstęp minimalny 20 cm ze wszystkich stron. Uwzględnić obowiązujące przepisy ppoż.
 - Wyrównać mniejsze nierówności podłoża w miejscu instalacji przez wkręcanie lub wykręcanie nóżek o regulowanej wysokości.

Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzenia!

Powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca podczas jego pracy.

Nigdy nie dotykać powierzchni urządzenia podczas jego pracy.

Do obsługi urządzenia należy używać wyłącznie przeznaczonych do tego celu regulatorów obrotowych i wyłączników.

Osłony z blachy chroniące przed gorącym podczas pracy bardzo się nagzewają.

Przed przestawianiem osłon z blachy chroniących przed gorącym urządzenie powinno całkowicie ostygnąć.

Podczas procesu pieczenia blachy do pizzy bardzo się nagzewają.

Podczas zdejmowania pizzy z blachy wydawczej należy mieć założone rękawice ochronne.

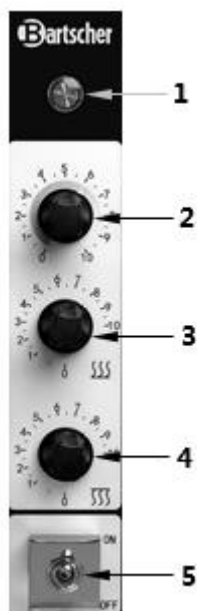
Przed pierwszym użyciem

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie „**Czyszczenie**“.
2. Umyte elementy należy na zakończenie osuszyć.
3. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
4. Zanim nastąpi pierwszy kontakt urządzenia z żywnością, należy je rozgrzać bez potraw. Uwzględnić zalecenia zawarte w rozdziale „**Ustawienia**“ i postępować w następujący sposób:
 - Ustawić wyłącznik/wyłącznik na pozycji „ON“.
 - Ustawić regulator temperatury dla grzałki górnej i dolnej na najwyższe ustawienie (10).
 - Nagrzewać urządzenie przez 10 do 15 min.

Urządzenie może wytwarzać nieprzyjemny zapach, który wynika z obecności pozostałości produkcyjnych, takich jak tłuszcze, oleje i żywica.

- Zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w którym urządzenie jest zainstalowane.

Panel obsługi



1. Lampka kontrolna sieci (czerwona)
2. Regulator prędkości taśmy transportowej
3. Regulator temperatury ogrzewania dolnego
4. Regulator temperatury ogrzewania górnego
5. Włącznik/wyłącznik

PL

Rys. 2

Oslony z blachy chroniące przed gorącem

- Nad taśmą transportową z przodu i z tyłu zamocowane są osłony z blachy chroniące przed gorącem. Służą one optymalnemu utrzymywaniu ciepła w komorze pieczenia.
- W razie potrzeby możliwa jest regulacja wysokości osłon z blachy chroniących przed gorącem, kiedy np. stosowane są wyższe pojemniki na potrawy.
- Aby przestawić osłonę z blachy chroniącą przed gorącem należy ją pociągnąć w dół lub przesunąć do góry.

Wymowana szuflada na okruchy

- Urządzenie wyposażone jest w szufladę na okruchy, która umiejscowiona jest pod taśmą transportową na przeznaczonych do tego prowadnicach.
- Szuflada na okruchy przeznaczona jest do zbierania okruchów, resztek potraw itp.

Uruchamianie urządzenia

1. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika (5, rys. 2), wciskając go do góry na pozycję „ON”.

Zapala się czerwona kontrolka informująca o podłączeniu do sieci (1).

Ustawienia

Temperatura

1. Aby ustawić żądaną temperaturę w komorze pieczenia, regulator temperatury dla grzałki górnej (4) i dolnej (3) obrócić na odpowiednie ustawienie temperatury.

Możliwa jest płynna regulacja w zakresie 1 - 10.

WSKAZÓWKA:

Przed przygotowaniem potraw urządzenie należy najpierw zawsze nagrzać do żądanej temperatury. Czas nagrzewania wynosi ok. 15 minut.

2. Aby wyłączyć grzałkę górną lub dolną ustawić odpowiedni regulator temperatury na „0”.

Prędkość taśmy transportowej

Prędkość taśmy transportowej można ustawić za pomocą przeznaczonego do tego regulatora taśmy transportowej (2) w zakresie 0 - 10.

Przy ustawieniu „0“ taśma transportowa nie zatrzymuje się, jest to najniższe ustawienie.

Aby przetestować prędkość taśmy transportowej dla potraw, należy wykonać następujące kroki:

1. Ustawić żądaną temperaturę dla grzałki górnej i/lub dolnej i nagrzewać komorę pieczenia przez 5-10 minut.
2. Przekręcić regulator prędkości taśmy transportowej (2) na pozycję 4.
3. Aby przetestować ustawienia, postawić na taśmie transportowej produkt próbny ułożony na odpowiedniej blasze.
4. Jeśli efekt pieczenia jest zbyt jasny, regulator taśmy transportowej (2) należy ustawić na mniejszą prędkość.
5. Jeśli efekt pieczenia jest zbyt ciemny, regulator taśmy transportowej (2) należy ustawić na większą prędkość.

Pieczenie pizzy

1. Ustawić urządzenie odpowiednio do wypiekanych przez Państwa potraw, tak jak to opisano powyżej.
2. W międzyczasie przygotować żądane potrawy.
3. Postawić pizzę na odpowiedniej blasze na taśmie transportowej.

Taśma transportowa przechodzi wówczas zgodnie z wprowadzonymi przez Państwa ustawieniami przez komorę pieczenia. Pizza jest transportowana na blachę wydawczą w tylnej części urządzenia.

4. Zdjąć gotową pizzę i serwować.

Wyłączanie urządzenia:

1. Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika (5), wciskając go do dołu na pozycję „OFF”.

Czerwona kontrolka informująca o podłączeniu do sieci (1) gaśnie.

6 Czyszczenie

PL

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie myć regularnie.
2. Przed czyszczeniem regulatory temperatury dla grzałki górnej i dolnej oraz regulator prędkości taśmy transportowej należy ustawić na pozycję „0”. Przełączyć włącznik/wyłącznik na pozycję „OFF” i odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).
3. Wyczyścić blachę wydawczą w tylnej części urządzenia. Użyć łagodnego środka czyszczącego i miękkiej wilgotnej ściereczki.
4. Wyciągnąć szufladę na okruchy znajdującą się pod taśmą transportową, opróżnić i następnie umyć z zastosowaniem łagodnego środka myjącego oraz miękkiej wilgotnej ściereczki.
5. Wyczyszczone powierzchnie i elementy dokładnie wytrzeć czystą ściereczką, aby usunąć pozostałości po środkach czyszczących.
6. Obudowę urządzenia przetrzeć za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.
7. Na zakończenie dokładnie osuszyć urządzenie i akcesoria.
8. Ponownie założyć szufladę na okruchy pod taśmę transportową.

Czyszczenie taśmy transportowej

1. Taśmę transportową należy czyścić regularnie (przynajmniej raz w tygodniu), a przy silniejszych zabrudzeniach także częściej.
2. Pod taśmą transportową postawić odpowiedni pojemnik, jak np. szufladę na okruchy, aby złapać zanieczyszczenia.
3. Leżącą swobodnie powierzchnię taśmy transportowej przetrzeć miękką wilgotną ściereczką, aby usunąć zabrudzenia.
4. Użyć szczotki do mycia naczyń lub szczotki metalowej, jeśli nie można usunąć uporczywych zanieczyszczeń. Przesuwać szczotką nad kratą taśmy transportowej.
5. Na zakończenie dokładnie wytrzeć wyczyszczonej powierzchnię i ją osuszyć.
6. Aby wyczyścić kolejne powierzchnie taśmy transportowej, taśmę należy przesunąć. Należy powtarzać następujące kroki, aż taśma transportowa będzie w całości wyczyszczona.
 - podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego i ustawić włącznik/wyłącznik na pozycji „ON”,
 - przekręcić regulator prędkości taśmy transportowej na najwyższe ustawienie,
 - wyłączyć urządzenie, gdy tylko kolejna powierzchnia taśmy transportowej znajdzie się poza komorą pieczenia,

- przeprowadzić czyszczenie leżącej swobodnie powierzchni taśmy transportowej tak jak to opisano powyżej i kontynuować, aż cała taśma transportowa będzie czysta.
- opróżnić szufladę na okruchy,
- wyczyścić szufladę na okruchy i ją osuszyć,
- ponownie założyć szufladę na okruchy pod taśmę transportową.

7 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.