

**20L ST2ZE**



**289716**

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](http://www.bartscher.com)



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2021-03-01

## 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	Funkcje urządzenia.....	10
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia .....	11
5	Instalacja i obsługa .....	12
5.1	Instalacja.....	12
5.2	Obsługa .....	14
6	Czyszczenie i konserwacja.....	17
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia .....	17
6.2	Czyszczenie.....	17
6.3	Konserwacja .....	18
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 Objasnienie 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.



### **OSTROŻNIE!**

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** 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.

### **WSKAZÓWKA!**

Symbol **WSKAZÓWKA** 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.
  
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

### 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. benzyny, 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.

### **Eksploatacja tylko pod nadzorem**

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

### **Personel obsługujący**

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany i przeszkolony personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane 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.

### **Niewłaściwe użytkowanie**

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Urządzenie można używać tylko w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, zapewniającym bezpieczną eksploatację.
- Urządzenie można używać tylko wówczas, gdy przyłącza znajdują się w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, zapewniającym bezpieczną eksploatację.
- Urządzenie można używać tylko wówczas, gdy jest czyste.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy naprawiać urządzenia samodzielnie.
- Nie wolno przeprowadzać żadnych modyfikacji ani zmian w urządzeniu.

## 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:

- smażenie mięsa, ryb i warzyw
- obróbka termiczna potraw (np. gulasz, ragout).

## 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:

- przygotowywanie nieodpowiednich potraw.



## 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

<b>Nazwa:</b>	<b>Patelnia wielofunkcyjna 20L ST2ZE</b>
Numer artykułu:	<b>289716</b>
Materiał:	stal szlachetna
Materiał misy:	stal
Pojemność w litrach:	20
Wymiary misy (szer. x gł. x wys.) w mm:	750 x 560 x 80
Grubość płyty w mm:	12
Ilość stref grzewczych:	2
Zakres temperatur od - do w °C:	30 - 290
Wartość przyłączeniowa:	6,6 kW   400 V   50/60 Hz
Wymiary podstawy (szer. x gł. x wys.) w mm:	750 x 500 x 470
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	800 x 712 x 1.010
Ciężar w kg:	95,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

### Wersja / właściwości

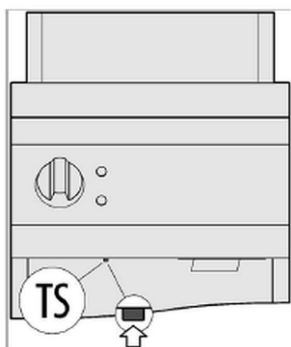
- Typ: urządzenie stojące
- Tryb pracy: elektryczny
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Strefy grzewcze regulowane oddzielnie
- Kurek spustowy do tłuszczu
- Rodzaj podstawy: otwarta
- Nóżki: z regulacją wysokości, 850 - 900 mm
- Lampki kontrolne:
  - nagrzewanie
  - tryb pracy
- Właściwości:

- zaokrąglona wanna
- osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo

W zestawie:

- 1 łopatką
- 1 zatyczka zamykająca

### Termostat bezpieczeństwa



Rys. 1

Urządzenie wyposażone jest w termostat bezpieczeństwa, który w razie awarii przerywa dopływ prądu.

#### **UWAGA!**

**Urządzenie może być ponownie uruchomione tylko przez wyspecjalizowanego technika.**

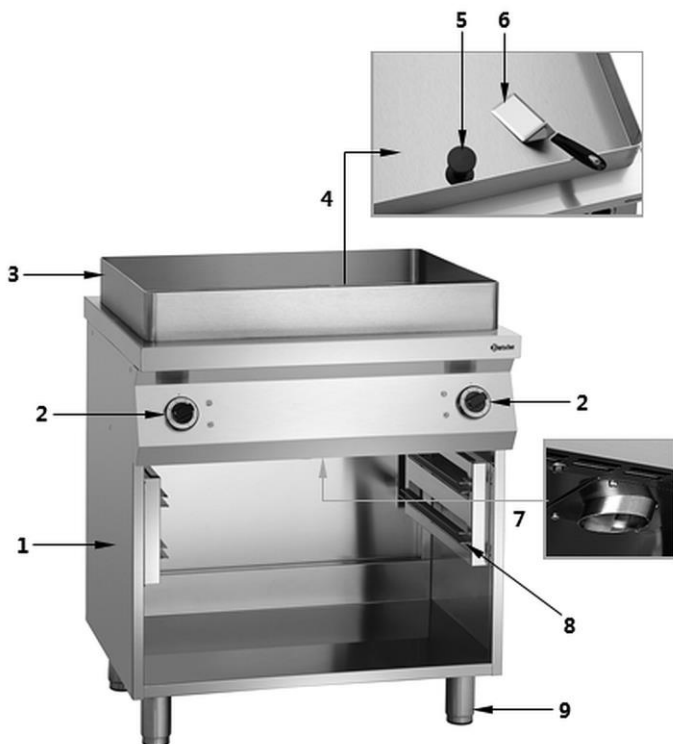
Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy wcisnąć przycisk **TS** (rys. 1).

PL

## 4.2 Funkcje urządzenia

Patelnia wielofunkcyjna przeznaczona jest do przygotowywania potraw bezpośrednio na powierzchni roboczej. Ze względu na swoją dużą pojemność urządzenie jest szczególnie odpowiednie do przygotowywania gulaszu czy ragout. Misa o zaokrąglonych kształtach doskonale nadaje się również do przygotowania smażonych ziemniaków, ryb, mięsa lub warzyw.

### 4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 2

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1. Podstawa                                 | 2. Elementy obsługi stref grzewczych |
| 3. Osłona przeciwbryzgowa                   | 4. Misa                              |
| 5. Zatyczka zamykająca do otworu spustowego | 6. Łopatka                           |
| 7. Instalacja do spuszczenia tłuszczu       | 8. Prowadnice na pojemniki GN        |
| 9. Nóżki z regulacją wysokości (4x)         |                                      |

## 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.

#### WSKAZÓWKA!

**Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.**

PL

#### Rozpakowanie / ustawienie

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



#### OSTROŻNIE!

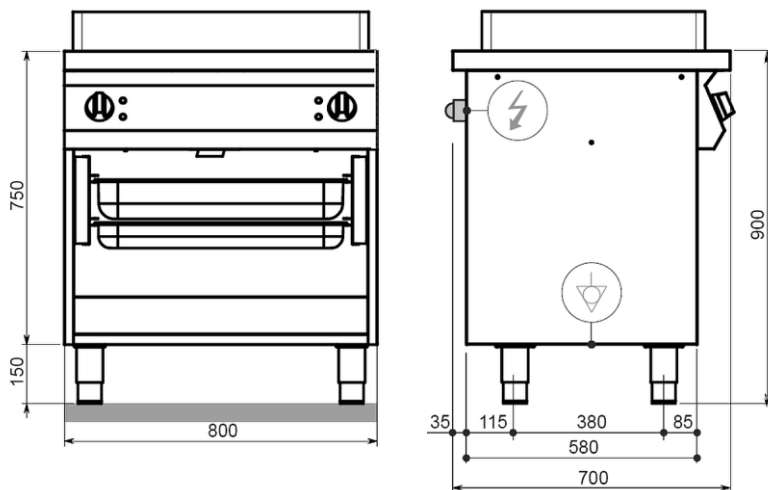
##### **Niebezpieczeństwo uduszenia się!**

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:

## Instalacja i obsługa

- 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.
- Zalecamy zainstalowanie urządzenia pod okapem kuchennym, aby odprowadzać powstające podczas obróbki termicznej opary.
  - Temperatura pomieszczenia, w którym urządzenie będzie zainstalowane, nie może przekraczać 50 °C.
  - Ściany z materiałów palnych, ścianki działowe, meble kuchenne lub urządzenia znajdujące się ewentualnie wokół instalowanego urządzenia powinny znajdować się od niego w odległości przynajmniej 80 mm, aby zapewniona była dobra cyrkulacja powietrza oraz aby uniknąć przegrzania.
  - Jeśli zachowanie podanego odstępów minimalnego jest niemożliwe, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające (np. folię z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w bezpiecznym przedziale (do 60 °C).
  - Przy instalacji należy uwzględnić wymiary urządzenia (rys. 3).



Rys. 3

### Podłączenie

- Podłączenie urządzenia do instalacji zasilania elektrycznego musi być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka, zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Przed podłączeniem należy sprawdzić następujące niezbędne dane dot. zasilania elektrycznego, znajdujące się na tabliczce znamionowej: napięcie, częstotliwość, ilość faz i moc.
- Podczas podłączania instalator musi podłączyć w łatwo dostępnym miejscu wyłącznik główny, który przerywa zasilanie na wszystkich biegunach. Minimalna szerokość rozwarcia styków musi wynosić 3 mm na biegun.
- Przewód sieciowy nie może być położony w pobliżu źródeł ciepła, a temperatura pomieszczenia nie może przekraczać 50 °C. Musi on być położony w metalowej rurce lub w sztywnej rurce z tworzywa sztucznego. Musi odpowiadać co najmniej typowi H07 RN-F.
- Urządzenie musi być podłączone do systemu wyrównania potencjałów; urządzenie posiada na tylnej ścianie odpowiednią śrubę opatrzoną symbolem "⚡" (rys. 3), przewidzianą do przyłącza. Potencjalny przewód musi mieć przekrój min. 10 mm<sup>2</sup>.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

PL

## 5.2 Obsługa



### OSTRZEŻENIE!

#### Ryzyko poparzenia!

**Podczas pracy obudowa i misa stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.**

Nie dotykać urządzenia.

Do obsługi urządzenia należy używać tylko przeznaczonych do tego celu elementów obsługi.

Do nakładania i zdejmowania potraw używać tylko załączonych akcesoriów.

#### Niebezpieczeństwo pożaru!

Podczas pracy nigdy nie umieszczać narzędzi kuchennych, ręczników, papieru itp. na powierzchni roboczej. Na powierzchni roboczej nigdy nie stawiać plastikowych ani innych pojemników.



### **UWAGA!**

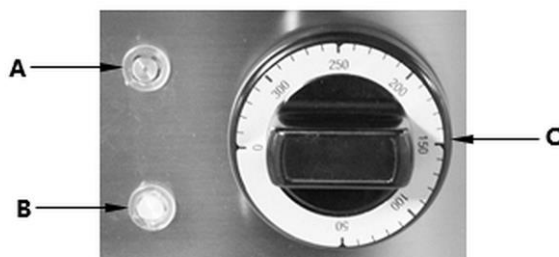
**Używanie urządzenia na najwyższym poziomie mocy bez potraw może spowodować przegrzanie miski i zużycie / uszkodzenie elementów urządzenia.**

Nigdy nie użytkować urządzenia bez potraw.

### **Przygotowanie urządzenia**

1. Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie i wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **6 „Czyszczenie”**.
2. Urządzenie i elementy wyposażenia należy dokładnie osuszyć.
3. Przed uruchomieniem urządzenia w otworze spustowym w dnie miski należy umieścić zatyczkę zamykającą.

### **Elementy obsługi / lampki kontrolne**



- A** – Lampka kontrolna nagrzewania
- B** – Lampka kontrolna zasilania
- C** - Regulator temperatury

Rys. 4

### Praca urządzenia

Urządzenie posiada dwie strefy grzewcze na powierzchni do gotowania/smażenia. Strefami grzewczymi można sterować oddzielnie za pomocą regulatora temperatury na panelu obsługi. Lampki kontrolne dla każdej ze stref grzewczych pokazują ich status pracy.

### Włączanie

1. Włączyć odłącznik, aby doprowadzić do urządzenia prąd.
2. Regulator temperatury (C, rys. 4) dla danej strefy grzewczej obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby włączyć urządzenie.

Zielona kontrolka zasilania (B) wskazuje, że urządzenie znajduje się pod napięciem.

3. Ustawić temperaturę poprzez dalsze obracanie regulatora temperatury (C) dożądanego ustawienia.

Zakres temperatury, jaką można ustawić znajduje się w przedziale pomiędzy 30 °C a 290 °C.

PL

Zielona kontrolka zasilania (B) i pomarańczowa kontrolka nagrzewania (A) świecą podczas fazy nagrzewania.

Zgaśnięcie kontrolki nagrzewania (A) sygnalizuje, że dno miski osiągnęło żądaną temperaturę.

### Przygotowanie potraw

1. Przygotować produkty spożywcze do przygotowania potrzebnych potraw.
2. Przygotować w misie potrzebne potrawy.
3. Podczas przygotowywania należy obserwować potrawy.
4. W razie potrzeby wybrać niższe ustawienie temperatury poprzez obracanie regulatora temperatury (C) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
5. Wyjąć z miski gotowe potrawy.

#### **WSKAZÓWKA!**

**Używać załączonej łopatkii lub odpowiednich szczypiec, cedzaka itp.**

### Wyłączanie

1. Gdy proces gotowania/smażenia jest zakończony i urządzenie nie jest już używane, obrócić regulator temperatury na pozycję „0“.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

## 6 Czyszczenie i konserwacja

### 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. Ostygnięte urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
2. Wyjąć potrawy z misy lub opróżnić ją poprzez otwór spustowy w dnie.
3. Wcześniej umieścić w otwartej podstawie, w prowadnicach pod misą odpowiedni pojemnik zbiorczy na tłuszcz (pojemnik GN).
4. Wyciągnąć z otworu spustowego zatyczkę zamykającą.
5. Za pomocą załączonej łopatki przesuwać w stronę otworu spustowego resztki potraw z powierzchni roboczej, aby przez instalację do spuszczenia tłuszczu trafiły do pojemnika GN.
6. Następnie dokładnie oczyścić powierzchnię roboczą za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki lub gąbki i środka czyszczącego odpowiedniego do kontaktu z żywnością.
7. Opłukać misę czystą wodą i spuścić wodę przez otwór spustowy. Wytrzeć czystą ściereczką w celu całkowitego usunięcia pozostałości środka myjącego.
8. Wyjąć z podstawy pojemnik zbiorczy na tłuszcz i opróżnić go.
9. Pojemnik zbiorczy na tłuszcz i zatyczkę zamykającą wyczyścić ciepłą wodą, łagodnym środkiem myjącym i miękką ściereczką lub gąbką.
10. Wypłukać w czystej wodzie.
11. Podstawę wewnątrz i z zewnątrz oraz panel obsługi urządzenia należy wycierać regularnie miękką, wilgotną ściereczką.
12. Wszystkie umyte powierzchnie i zdejmowane elementy urządzenia należy na zakończenie dokładnie osuszyć.

13. Aby zapewnić długą żywotność urządzenia po każdym czyszczeniu nakładać cienką warstwę oleju wazelinowego.

### 6.3 Konserwacja

Urządzenie oprócz normalnego, regularnego czyszczenia nie wymaga żadnych specjalnych prac konserwacyjnych; zalecamy jednak coroczną kontrolę przez serwisanta. Godne polecenia jest podpisanie umowy na prace konserwacyjne.

## 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.

PL

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.