

500-1Z-MDI



151520

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: 2023-05-15

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.....	13
6	Czyszczenie.....	18
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia.....	18
6.2	Czyszczenie.....	18
7	Możliwe usterki.....	19
8	Utylizacja.....	20



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

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.



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.

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. 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 elektr. 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. 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.

Eksplatacja 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 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 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:

- Zapiekanie, opiekanie, podgrzewanie i utrzymywanie w ciepłe potraw w odpowiednich pojemnikach.

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 potraw bez odpowiednich pojemników.

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.

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:	Salamander z windą 500-1Z-MDI
Nr art.:	151520
Materiał:	stal szlachetna
Ilość elementów grzewczych:	1
Ilość stref grzewczych:	1
Wymiary rusztu grillowego (szer. x gł.) w mm:	435 x 320
Wartość przyłączeniowa:	2,8 kW 230 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	470 x 510 x 525
Ciężar w kg:	32,8

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Źródło ciepła: grzałka promiennikowa
- Element grzewczy o regulowanej wysokości
- Regulacja energii: elektroniczna
- Funkcja podtrzymywania temperatury
- Ociekacz na tłuszcz
- Ręczne ustawienie czasu
- Wyświetlacz cyfrowy
- Sterowanie: pokrętko MDI
- Lampki kontrolne:
 - nagrzewanie
 - Wł./wyl.
- Właściwości:
 - Tryb Eco: oszczędność energii i wykorzystanie do podgrzewania
 - Zdejmowany ruszt grillowy
 - Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do wyświetlania temperatury i czasu
 - Funkcja Memory
 - Sygnał dźwiękowy po upływie czasu (0:10– 9:30 minut)
- W zestawie: 1 ruszt

PL

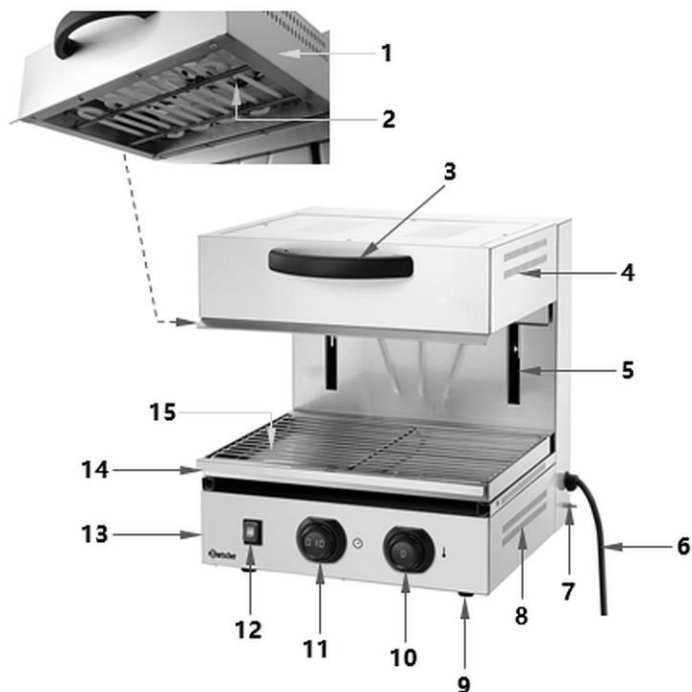
4.2 Funkcje urządzenia

Salamander z inteligentnym sterowaniem MDI przeznaczony jest do szybkiego do zapiekania, opiekania i utrzymywania w ciepłe potraw dzięki efektywnym grzałkom promiennikowym znajdującym się w górnej części urządzenia.

Moc grzewczą można regulować za pomocą funkcji opuszczania oraz poprzez dokładne cyfrowe ustawienie temperatury i czasu. Funkcja Memory oraz sygnał akustyczny po upływie czasu zapewniają zoptymalizowane procesy pracy.

Energooszczędny tryb Eco umożliwia delikatne utrzymywanie ciepła potraw i oszczędność kosztów.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Górna część urządzenia, regulacja wysokości | 2. Grzałka promiennikowa |
| 3. Uchwyt górnej części urządzenia | 4. Otwory wentylacyjne |
| 5. Winda | 6. Przewód zasilający |
| 7. Kołek uziemiający | 8. Otwory wentylacyjne |
| 9. Nóżki (4x) | 10. Wciskany regulator obrotowy temperatury |
| 11. Wciskany regulator obrotowy czasu | 12. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona) |
| 13. Obudowa | 14. Ociekacz na tłuszcz |
| 15. Ruszt grillowy | |

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

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.
- Należy zachować minimalny odstęp od palnych ścian i przedmiotów po 10 cm z boku oraz 20 cm od tyłu.

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.

5.2 Obsługa

Wskazówki ostrzegawcze



OSTRZEŻENIE

Ryzyko poparzenia!

Urządzenie i pojemniki na potrawy podczas pracy bardzo się nagzewają.

Do zdejmowania potraw należy używać ściereczki do naczyń lub rękawic ochronnych odpornych na wysokie temperatury.

Podczas przygotowywania potraw ruszt grillowy i ociekacz na tłuszcz bardzo się nagzewają.

Przed opróżnieniem ich oraz czyszczeniem należy poczekać, aż ruszt grillowy i ociekacz na tłuszcz ostygną.

Po wyłączeniu urządzenie pozostaje jeszcze przez dłuższy czas gorące.

Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Nigdy nie przestawiać pracującego urządzenia w inne miejsce.

UWAGA!

Bezpośrednie przygotowywanie potraw na ruszcie grillowym może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.

Należy zawsze używać odpowiedniego, odpornego na wysokie temperatury naczynia/pojemnika.

Powierzchnia urządzenia może zostać uszkodzona, jeśli wejdzie w kontakt ze stężonymi kwasami, esencją octową, roztworem soli kuchennej, mieszankami przypraw.

Zanieczyszczenia te należy w miarę możliwości natychmiast wycierać.

Przed pierwszym użyciem

1. Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie i wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale 6 „**Czyszczenie**”.
2. Urządzenie i elementy wyposażenia należy dokładnie osuszyć.
3. Włożyć ociekacz na tłuszcz.
4. Umieścić ruszt grillowy w ociekaczu na tłuszcz.

UWAGA!

Tłuszcz oraz resztki potraw mogą dostać się do urządzenia.

Podczas pracy ociekacz na tłuszcz musi być zawsze założony.

Elementy obsługi

Salamander obsługuje się za pomocą 3 następujących elementów obsługowych:

- Włącznik/wyłącznik
- Wciskany regulator obrotowy czasu (po lewej stronie na panelu obsługi)
- Wciskany regulator obrotowy temperatury (po prawej stronie na panelu obsługi)

PL

Budowa wciskanych regulatorów obrotowych



- Wciskany regulator obrotowy
- Wyświetlacz cyfrowy
- Lampka informacyjna

We wciskanych regulatorach obrotowych wbudowane są wyświetlacze cyfrowe, z których można odczytać ustawiony (ostatnio używany) czas i poziom grzania.

Lampki informacyjne pokazują status pracy.

Ustawienia

Grzanie salamandra działa niezależnie od timera urządzenia, co oznacza, że grzałka może pracować w trybie ciągłym i nie wyłącza się po upływie ustawionego czasu.

Salamander posiada 3 tryby pracy:



Rys. 2

1. Grzanie bez timera

Poziomy grzania (1 – 10) ustawia się za pomocą wciśniętego regulatora obrotowego temperatury (po prawej stronie na panelu obsługi):

- poziom grzania „0” oznacza, że ogrzewanie jest na stałe wyłączone,
- poziom grzania „10” oznacza, że ogrzewanie jest na stałe włączone,
- na poziomach pośrednich ogrzewanie włącza się i wyłącza w różnych rytmach przełączania.



Rys. 3

2. Grzanie z timerem

Czas pracy urządzenia ustawia się za pomocą wciśniętego regulatora obrotowego czasu (po lewej stronie na panelu obsługi).

Czas można ustawiać w zakresie od 0.10 do 9.30 minut.

Timer aktywuje się poprzez wciśnięcie regulatora obrotowego czasu.

Ustawiony czas odliczany jest w dół, aż na wyświetlaczu cyfrowym wciśniętego regulatora obrotowego czasu pojawi się „0”.

W tym czasie moc można jeszcze dowolnie zmieniać obracając wciśnięty regulator obrotowy temperatury.

Po upływie czasu słychać sygnał, który należy potwierdzić wciśnięciem wciśniętego regulatora obrotowego czasu.

Sygnał dźwiękowy gaśnie i urządzenie automatycznie przeskakuje w tryb ECO.



Rys. 4

3. Tryb ECO

Poprzez wciśnięcie wciskanego regulatora obrotowego temperatury w trakcie pracy, użytkownik przechodzi do trybu ECO. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się „ECO” i moc salamandra jest redukowana w celu oszczędzania energii. Ustawienie to jest porównywalne z „Poziomem 2” i jest wykorzystywane do utrzymywania w ciepłe potraw.

Gdy urządzenie znajduje się w trybie Eco, można

- przez naciśnięcie na wciskany regulator obrotowy temperatury przejść ponownie w tryb **Grzanie bez timera**,
- przez naciśnięcie na wciskany regulator obrotowy czasu przejść ponownie w tryb **Grzanie z timerem**.

Przygotowanie potraw

1. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
2. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.

Zaświeci się zielona kontrolka zasilania w przełączniku, która będzie świecić podczas całego procesu pracy.



Rys. 5

3. Za pomocą uchwytu unieść górną część urządzenia do góry.
4. Postawić przygotowane potrawy w odpowiednich pojemnikach (talerze, miski, formy do zapiekanek itp.) na ruszce grillowej pod grzałką promiennikową.
5. Następnie opuścić górną część urządzenia ze zintegrowaną grzałką promiennikową na dół na tyle, aby osiągnąć potrzebny odstęp do powierzchni potraw.

6. Uważać, aby potrawy nie dotykały grzałki promiennikowej.

WSKAZÓWKA!

Odstęp ten można w każdej chwili zmienić wg potrzeb przesuwając górną część urządzenia do góry lub do dołu. Górna część urządzenia pozostaje w wybranej pozycji.

7. Za pomocą wciskanego regulatora obrotowego temperatury wybrać żądany poziom grzania:

Instalacja i obsługa

- do zapiekania i grillowania najwyższy poziom grzania 10,
- do podgrzewania - niższe poziomy grzania,
- do utrzymywania ciepła i w celu oszczędzania energii - tryb ECO.

W trakcie nagrzewania świeci pomarańczowa lampka informacyjna wciskanego regulatora obrotowego temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury ta lampka kontrolna gaśnie.

8. Za pomocą wciskanego regulatora obrotowego czasu ustawić potrzebny dla potraw czas w zakresie od 0.10 do 9.30 min.

9. Aby aktywować timer należy wcisnąć wciskany regulator obrotowy czasu.

Ustawiony czas jest odliczany w dół w krokach co 1 sek., aż na wyświetlaczu pojawi się „0.00“.

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał, który należy potwierdzić wciskając wciskany regulator obrotowy czasu.

10. Gdy potrawy są gotowe, za pomocą uchwytu podciągnąć górną część urządzenia do góry, aby bezpiecznie wyjąć gotowe dania.

11. Zdjąć z rusztu gotowe potrawy w pojemnikach używając ściereczek do naczyń lub serwetek i serwować.

Wyłączanie urządzenia

1. Jeśli urządzenie nie jest już używane, wciskane regulatory obrotowe należy obrócić na pozycję „0“.
2. Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
3. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!).

Ociekacz na tłuszcz / Ruszt grillowy

Urządzenie jest wyposażone w ociekacz na tłuszcz i ruszt grillowy.

1. Podczas pracy należy obserwować ociekacz na tłuszcz.
2. W razie potrzeby opróżnić ociekacz na tłuszcz.

OSTRZEŻENIE!

Podczas przygotowywania potraw ruszt grillowy i ociekacz na tłuszcz bardzo się nagrzewają!

Przed zdjęciem z urządzenia i czyszczeniem, ociekacz na tłuszcz i ruszt grillowy należy pozostawić do ostygnięcia.

3. Ociekacz na tłuszcz i ruszt grillowy należy czyścić według wskazówek zawartych w rozdziale „**Czyszczenie**“.
4. Dokładnie wysuszyć elementy przed ich powtórным umieszczeniem w urządzeniu.

6 Czyszczenie

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.

PL

6.2 Czyszczenie

1. Na koniec dnia roboczego urządzenie należy dokładnie oczyścić.
2. Zdjąć z urządzenia ociekacz na tłuszcz z rusztem grillowym.
3. Wyjąć ruszt grillowy z ociekacza na tłuszcz.
4. Opróżnić ociekacz na tłuszcz.
5. Ruszt grillowy i ociekacz na tłuszcz umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Użyć miękkiej ściereczki, gąbki lub szczotki do mycia naczyń.
6. Oczyszczone elementy opłukać dokładnie w czystej wodzie.
7. Obudowę urządzenia i windę czyścić dostępnym w handlu środkiem czyszczącym do odtłuszczenia powierzchni.

WSKAZÓWKA!

Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego!

8. Umyte powierzchnie dokładnie osuszyć za pomocą czystej ściereczki.
9. Na zakończenie osuszyć wszystkie oczyszczone części i powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.

Możliwe usterki

10. Przewód przyłączeniowy wytrzeć tylko lekko wilgotną ściereczką.
11. Należy regularnie kontrolować otwory wentylacyjne urządzenia, a w przypadku zanieczyszczeń oczyszczać je za pomocą suchej szczotki z tworzywa sztucznego do mycia naczyń.
12. Ociekacz na tłuszcz z rusztem grillowym ponownie zamontować w urządzeniu.

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Należy przy tym koniecznie podać numer artykułu, nazwę modelu oraz numer seryjny. Dane te można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia.

Błąd	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale zielona kontrolka sieciowa we włączniku/wyłączniku nie świeci.	Źle podłączona wtyczka	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Uszkodzony bezpiecznik	Wymienić bezpiecznik
	Uszkodzona lampka kontrolna	Skontaktować się z serwisem
Urządzenie jest podłączone do prądu, ale nie nagrzewa się	Poziom grzania nie jest ustawiony	Ustawić poziom grzania
	Uszkodzony wciskany regulator obrotowy temperatury	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzona grzałka promiennikowa	Skontaktować się z serwisem
Kontrolna lampka informacyjna (pomarańczowa) nie świeci, mimo że grzałka promiennikowa pracuje	Przerwany kontakt z grzałką promiennikową	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony wciskany regulator obrotowy temperatury	Skontaktować się z serwisem
Górna część urządzenia nie daje się podnieść ani opuścić	Zablokowana winda	Usunąć przeszkody z windy
	Uszkodzona winda	Skontaktować się z serwisem

8 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.