



NT 501	2002018
NT 502	2002028
NT 621	2002088
NT 622	2002095
NT 622VS	2002094
NT 901	2002101
NT 921	2002121

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	134
1.1 Wyjaśnienie symboli	134
1.2 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	135
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem	138
2. Informacje ogólne	139
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	139
2.2 Ochrona praw autorskich	139
2.3 Deklaracja zgodności	139
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	140
3.1 Kontrola dostawy	140
3.2 Opakowanie	140
3.3 Magazynowanie	140
4. Parametry techniczne	141
4.1 Dane techniczne	141
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia	143
5. Instalacja i obsługa	145
5.1 Wskazówki dla instalatora	145
5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji	145
5.1.2 Ustawienie	146
5.1.3 Przyłącze elektryczne	147
5.2 Wskazówki dla użytkownika	148
5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	148
5.2.2 Pierwsze uruchomienie	148
5.2.3 Panele obsługi	149
5.2.4 Ustawianie temperatury	151
5.2.5 Pieczenie pizzy	151
6. Czyszczenie	152
7. Możliwe usterki	153
8. Utylizacja	154

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0
Faks: +49 5258 971-120
Hotline - pomoc techniczna: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



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 służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględnić zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

1.1 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



GORĄCA POWIERZCHNIA!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosi poparzeniem!



OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.2 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorcznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu zasilającego nie układać na wykładzinach dywanowych lub innych palnych materiałach. Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy i nie może być zanurzany w wodzie lub innych cieczach.
- 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.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.

- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



GORĄCA POWIERZCHNIA! Zagrożenie oparzeniem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Temperatura zewnętrznych części pieca do pizzy może przekraczać 60 °C. Aby uniknąć poparzeń, nie należy dotykać gołymi palcami ani dłońmi obszarów lub części, które są oznakowane symbolem pokazanym powyżej.
- Podczas wyjmowania pizzy z pieca do pizzy stosować rękawice ochronne sięgające poza nadgarstki i przystosowane do wysokich temperatur, ponadto należy używać narzędzi kuchennych z długim uchwytem. Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko uchwytów drzwi, wyłączników oraz regulatorów.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- W piecu do pizzy nie umieszczać palnych przedmiotów ani artykułów spożywczych zawierających alkohol: może dojść do samozapłonu i pożaru, co może spowodować wybuchy.

- **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol itd.). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności prowadzących do zwalczenia ognia, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. **Uwaga:** Nie zraszać urządzenia wodą, gdy jest ono jeszcze pod napięciem. **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTROŻNIE!

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i może być obsługiwane w kuchniach tylko przez wykwalifikowany personel!

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi. Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

Piec do pizzy jest przeznaczony tylko do pieczenia pizzy i podobnych produktów.



OSTROŻNIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

2. Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



OSTROŻNIE!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

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

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

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

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 jakiejkolwiek 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.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

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 dotarciu 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.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

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. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



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

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Seria pieców do pizzy NT

- wykonanie: blacha stalowa emaliowana
- termostatyczna, analogowa kontrola temperatury regulowanej w zakresie 85 °C do 450 °C
- niezależna regulacja temperatury: grzałka dolna i górna
- wewnętrzna izolacja z wełny mineralnej
- oświetlenie wewnętrzne
- ognioodporna płyta szamotowa

Nazwa	Piec do pizzy	
Nr art.:	2002018	2002028
Model:	NT 501	NT 502
Temperatura:	85 °C do 450 °C	
Wartości przyłączeniowe:	4 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Wymiary urządzenia (mm):	szer. 800 x gł. 750 x wys. 360	szer. 800 x gł. 750 x wys. 510
Wymiary komory pieca (mm):	szer. 505 x gł. 530 x wys. 110	każda szer. 505 x gł. 530 x wys. 110
Wsad:	4 pizze Ø 25 cm	2 x 4 pizze Ø 25 cm
Ciężar:	44,6 kg	63,0 kg

Nazwa	Piec do pizzy	
Nr art.:	2002088	2002095
Model:	NT 621	NT 622
Temperatura:	85 °C do 450 °C	
Wartości przyłączeniowe:	5 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Wymiary urządzenia (mm):	szer. 885 x gł. 790 x wys. 400	szer. 885 x gł. 790 x wys. 710
Wymiary komory pieca (mm):	szer. 605 x gł. 630 x wys. 140	każda szer. 605 x gł. 630 x wys. 140
Wsad:	4 pizze Ø 30 cm	2 x 4 pizze Ø 30 cm
Ciężar:	59,6 kg	102,8 kg

Nazwa	Piec do pizzy
Nr art.:	2002094
Model:	NT 622VS**
Temperatura:	85 °C do 450 °C
Wartości przyłączeniowe:	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Wymiary urządzenia:	szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm
Wymiary komory pieca:	każda szer. 620 x gł. 620 x wys. 140 mm
Wsad:	2 x 4 pizze Ø 30 cm
Ciężar:	151,6 kg

****cała komora piecowa tego urządzenia jest wykonana z szamotu**

Nazwa	Piec do pizzy	
Nr art.:	2002101	2002121
Model:	NT 901, 1BK 910x610	NT 921, 2BK 910x610
Temperatura:	85 °C do 450 °C	
Wartości przyłączeniowe:	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	12 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Wymiary urządzenia (mm):	szer. 1190 x gł. 780 x wys. 395	szer. 1190 x gł. 780 x wys. 710
Wymiary komory pieca (mm):	szer. 910 x gł. 610 x wys. 140	każda szer. 910 x gł. 610 x wys. 140
Wsad:	6 szt. pizzy Ø 30 cm	2 x 6 szt. pizzy Ø 30 cm
Ciężar:	80,3 kg	141,8 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- 1 Obudowa
- 2 Oświetlenie wewnętrzne
- 3 Otwory wentylacyjne
- 4 Panel obsługi
- 5 Drzwi ze szklanym oknem
- 6 Uchwyt drzwi
- 7 Płyta szamotowa
- 8 Komora pieca

Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy)



Podstawa NT501N

przystosowana do:

NT 501 / 2002018

NT 502 / 2002028

stal chromowo-niklowa
szer. 760 x gł. 610 x wys. 900 mm

ciężar: 14,6 kg

Nr art.: 200316



Podstawa NT601N

przystosowana do:

NT 621 / 2002088

NT 622 / 2002095

NT 622VS / 2002094

stal chromowo-niklowa
szer. 840 x gł. 670 x wys. 900 mm

ciężar: 15,9 kg

Nr art.: 200317



Podstawa NT901N

przystosowana do:

NT 901 / 2002101

NT 921 / 2002121

stal chromowo-niklowa
szer. 1150 x gł. 665 x wys. 900 mm

ciężar: 19,5 kg

Nr art.: 200318

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dla instalatora



OSTROŻNIE!

Wszystkie prace instalacyjne i konserwacyjne związane z urządzeniem mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanego i uprawnionego technika zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji

- Przed rozpoczęciem prac instalacyjnych i rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie operacje związane z instalacją, montażem, obsługą i konserwacją muszą być przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel, **który posiada wymagane uprawnienia (autoryzacja producenta lub sprzedawcy). Wymagane czynności muszą być wykonywane z uwzględnieniem przepisów instalacyjnych obowiązujących w danym kraju oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa produktu i BHP.**
- Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu, jak również ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub materialne wynikające z nieprzestrzegania powyżej wspomnianych przepisów lub ingerencji także w pojedyncze części urządzenia i stosowania nieoryginalnych części zamiennych.
- Należy upewnić się, że na drodze do miejsca instalacji nie ma elementów ograniczających przejazd przez drzwi, korytarze lub inne ciągi komunikacyjne.
- **UWAGA:** Podczas transportowania urządzenia może dojść do jego przewrócenia, co może spowodować uszkodzenie samego urządzenia, innych przedmiotów lub szkody osobowe. Podczas transportowania urządzenia należy stosować środki odpowiednie do jego ciężaru. Urządzenia nie należy ciągnąć ani przechylać, lecz unosić prostopadle do podłoża i przemieszczać poziomo.

5.1.2 Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy. Przed uruchomieniem zdjąć folię ochronną z urządzenia. Upewnić się, że została ona całkowicie usunięta. Usunąć zabezpieczenie transportowe z komory pieca.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej ani oznakowań ostrzegawczych.

- Urządzenie musi być ustawione w zamkniętym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu (nie na wolnym powietrzu).
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych.
- W celu odprowadzania gorących oparów oraz zapachów, zalecamy ustawienie pieca do pizzy pod okapem. W każdym przypadku należy zapewnić odprowadzenie oparów na zewnątrz.
- Aby uniemożliwić ześlizgiwanie się lub przewrócenie się pieca, ustawić piec do pizzy na równym podłożu.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, suchej i wodoodpornej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Alternatywnie piec do pizzy można zainstalować na odpowiedniej podstawie (punkt „**Wyposażenie dodatkowe**“, strona 144).
- Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia i dobra cyrkulacja powietrza.
- Nigdy nie zastawiać ani nie zakrywać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Podłoże pod piecem musi mieć nośność odpowiednią do ciężaru pieca z pełnym wsadem.
- **Nigdy** nie należy ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać pieca bezpośrednio przy ścianach, meblach, przegrodach z palnych materiałów lub w pobliżu zbiorników z palnymi materiałami (np. butle gazowe). Zachować odstęp co najmniej 20 cm. W przypadku, gdy nie jest to możliwe, palne elementy należy odizolować za pomocą niepalnych materiałów termoizolacyjnych z zachowaniem zgodności z przepisami p.poż.
- **Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy ani do ustawienia w układzie szeregowym.**
- Należy pozostawić odpowiednią przestrzeń pozwalającą na bezproblemowe zasilanie elektryczne.
- Na urządzeniu nie ustawiać żadnych przedmiotów.

5.1.3 Przyłącze elektryczne



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji urządzenie może spowodować obrażenia!


Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej.

Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.

- Jeśli urządzenie nie jest ustawione na podstawie z kółkami ułatwiającymi przemieszczanie, zalecamy wykonanie najpierw przyłączenia do zasilania elektrycznego, a następnie odpowiednie ustawienie pieca do pizzy na miejscu pracy.
- Podczas przesuwania należy uważać, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Przewód zasilający ułożyć tak, aby w żadnym miejscu nie był narażony na oddziaływanie temperatury przekraczającej 50 °C.
- Obwód prądowy musi mieć co najmniej 25A zabezpieczenie.
- Zalecamy gniazdo CEE32A/400 V.

Przyłącze wyrównania potencjałów

- Przewód wyrównania potencjałów pomiędzy różnymi urządzeniami należy podłączyć do zacisku oznakowanego symbolem . Zacisk znajduje się z tyłu urządzenia.
- Zacisk ten umożliwia podłączenie przewodu do wyrównania potencjałów (kolor żółto-zielony) o przekroju od 4 do 10 mm².
- Urządzenie musi być podłączone do obwodu wyrównania potencjałów, którego skuteczność odpowiada zaleceniom zawartym w obowiązujących przepisach.

5.2 Wskazówki dla użytkownika



OSTROŻNIE!

Niniejszą instrukcję obsługi należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania pieca do pizzy.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i może być obsługiwane tylko przez przeszkolony personel kuchenny.

5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Piec do pizzy należy otwierać i zamykać za pomocą uchwytu drzwi. Podczas pracy unikać dotykania jakichkolwiek części metalowych: **Zagrożenie oparzeniem!**
Wszelkie elementy obsługi i uchwyty drzwi są chronione przed promieniującym ciepłem.
- Zachować szczególną ostrożność podczas otwierania drzwi pieca do pizzy. Zagrożenie poparzeniem przez wydostające się gorące opary.
- **Nigdy** nie zastawiać ani nie zakrywać otworów wentylacyjnych, nie zakrywać pieca do pizzy ani częściowo, ani całkowicie. Na urządzeniu nie kłaść żadnych przedmiotów.
- W przypadku uszkodzeń lub złamań szklanych składników drzwi, należy je niezwłocznie wymienić (skontaktować się z serwisem).
- W przypadku przestoju urządzenia (np. 12 godzin) szklane drzwi pieca do pizzy należy pozostawić nieco uchylone.

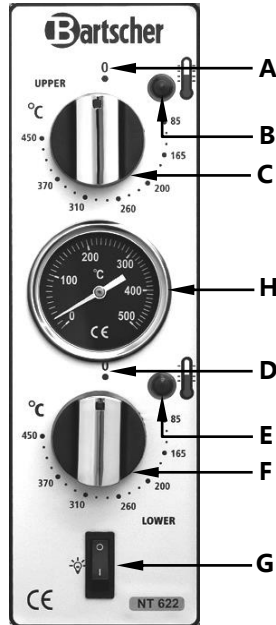
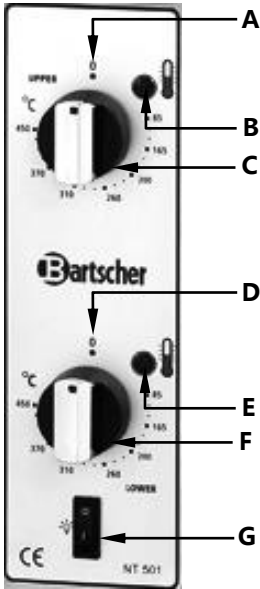
5.2.2 Pierwsze uruchomienie

- Upewnić się, że nic nie znajduje się w komorze pieca (folie opakowaniowe, resztki styropianu, instrukcje obsługi itp.).
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić poprawność instalacji, stabilność i wypoziomowanie urządzenia, jak również poprawność wykonania przyłącza elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem użytkowania rozgrzewać pusty piec do pizzy przez ok. 2 godziny przy temperaturze 450 °C. W tym celu postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **5.2.4 „Ustawianie temperatury“**.
- Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach, którego przyczyną są pozostałości poprodukcyjne takie, jak smary, oleje lub żywica.
- Następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia i oczyścić je zgodnie ze wskazówkami zawartymi w **punkcie 6 „Czyszczenie“**.
- Urządzenie jest gotowe do pracy.

5.2.3 Panele obsługi

2002018

2002088 / 2002095 / 2002094 /
2002101 / 2002121



- A Znacznik ustawienia „0“
- B Kontrolka górnej grzałki
- C Regulator temperatury, górna grzałka
- D Znacznik ustawienia „0“
- E Kontrolka dolnej grzałki
- F Regulator temperatury, dolna grzałka
- G Włącznik oświetlenia wewnętrznego

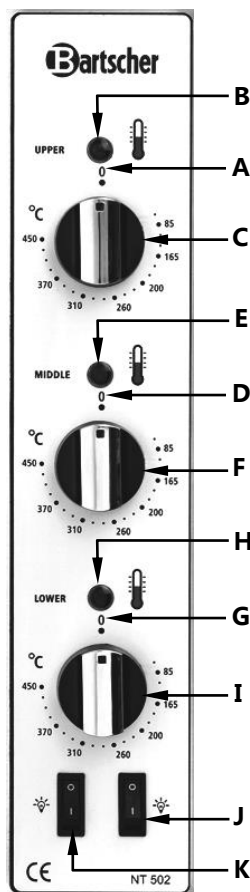
- A Znacznik ustawienia „0“
- B Kontrolka górnej grzałki
- C Regulator temperatury, górna grzałka
- D Znacznik ustawienia „0“
- E Kontrolka dolnej grzałki
- F Regulator temperatury, dolna grzałka
- G Włącznik oświetlenia wewnętrznego
- H Wskaźnik temperatury



WSKAZÓWKA!

Każda komora pieca do pizzy **serii NT (oprócz 2002028)** jest wyposażona w dwie grzałki: Jedna grzałka znajduje się pod płytą szamotową, a druga - w górnej części pieca do pizzy. Każda z grzałek dolna i górna jest sterowana za pomocą oddzielnego regulatora temperatury.

2002028



- A Znacznik ustawienia „0“
- B Kontrolka górnej grzałki
- C Regulator temperatury, górna grzałka
- D Znacznik ustawienia „0“
- E Kontrolka środkowej grzałki
- F Regulator temperatury dla środkowej grzałki
- G Znacznik ustawienia „0“
- H Kontrolka dolnej grzałki
- I Regulator temperatury, dolna grzałka
- J Włącznik wewnętrznego oświetlenia górnej komory pieca
- K Włącznik wewnętrznego oświetlenia dolnej komory pieca



WSKAZÓWKA!

Piec do pizzy **2002028** ma tylko jedną komorę do pieczenia, która jest podzielona na dwie oddzielne części przez umieszczoną na środku płytę szamatową.

Ten piec do pizzy ma 3 grzałki i 3 regulatory temperatury:

górny regulator temperatury służy do sterowania górną grzałką górnej komory,

dolny – do sterowania dolną grzałką dolnej komory,

a **środkowy** – do sterowania dolną grzałką górnej komory i górną grzałką dolnej komory, ponieważ grzałka znajduje się bezpośrednio pod płytą szamatową umieszczoną po środku komory pieca.

5.2.4 Ustawianie temperatury



WSKAZÓWKA!

Przed pieczeniem pizzy piec należy zawsze rozgrzać do żądanej temperatury!

- Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.
- Za pomocą odpowiednich regulatorów temperatury, dla wybranej komory ustawić żądaną temperaturę dla grzałki górnej/dolnej. Możliwość regulacji temperatury pieca do pizzy obejmuje zakres 85 °C - 450 °C. W przypadku pieczenia pizzy zalecamy ustawienie temperatury pomiędzy 300 °C i 400 °C.
- Kontrolki górnej i dolnej grzałki świecą się podczas rozgrzewania urządzenia.
- Wartość temperatury we wnętrzu komory pieca można odczytać ze wskaźnika temperatury urządzenia (**oprócz pieców do pizzy nr art. 2002018 i 2002028**).
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury kontrolka gaśnie. Gdy temperatura w komorze pieca spadnie, kontrolka zaświeci się ponownie i grzałka znów rozgrzeje komorę pieca do ustawionej temperatury.

5.2.5 Pieczenie pizzy

- Po wstępnym rozgrzaniu pieca do pizzy otworzyć drzwi pieca korzystając z uchwytów drzwi.
- Przygotowane pizze umieścić na płycie szamotowej i zamknąć drzwi.
- Podczas pracy pieca do pizzy, nie pozostawiać go bez nadzoru. Obserwować proces pieczenia przez okienko w drzwiach pieca,
- Po zakończeniu pieczenia wyjąć gotowe pizze z pieca.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem!

Aby uniknąć poparzeń podczas wyjmowania pizzy z pieca, stosować rękawice ochronne sięgające poza nadgarstki i przystosowane do wysokich temperatur, ponadto należy używać narzędzi kuchennych z długim uchwytem (np. łoPATKI do pizzy).

6. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Począkać, aż urządzenie ostygnie.

Nigdy nie używać strumienia wody pod ciśnieniem do czyszczenia urządzenia!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.

- Regularnie czyścić urządzenie zachowując szczególną staranność w przypadku elementów, które mają styczność z artykułami spożywczymi.
- Przed czyszczeniem, pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Za pomocą metalowej łopatki lub skrobaka, bez użycia środków czyszczących i wody, starannie usuwać resztki z płyty szamotowej po każdym pieczeniu.



OSTROŻNIE!

Płyta szamotowa nie może być czyszczona lub schładzana wodą, ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.

- W celu dokładnego oczyszczenia na koniec dnia, przez 30 minut rozgrzewać piec do pizzy przy najwyższej temperaturze (włączyć tylko dolną grzałkę). Następnie wyłączyć i następnego dnia wyszczotkować zimną powierzchnię płyty szamotowej.
- Zimną komorę pieca (**oprócz** pieca do pizzy **nr art. 2002094**, w którym cała komora jest wykonana z szamotu) oczyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. W przypadku silnych zabrudzeń można zastosować łagodny środek czyszczący, a następnie przetrzeć ściereczką nasączoną czystą wodą, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.
- Całą komorę pieca do pizzy **nr art. 2002094** oczyścić po ostygnięciu usuwając pozostałości z płyty szamotowej i szamotowych ścianek wewnętrznych za pomocą metalowej szpachelki lub skrobaka i omiatając, nie stosować środków czyszczących i wody.
- Obudowę urządzenia czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego. **Nigdy** nie stosować agresywnych lub kwaśnych oraz gruboziarnistych środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić powierzchnie urządzenia.
- Regularnie kontrolować otwory wentylacyjne w obudowie. W razie zanieczyszczenia lub zakurzenia oczyścić je za pomocą szczoteczki lub odkurzacza, aby zapewnić obieg powietrza we wnętrzu komory pieca i równomierność pieczenia.

7. Możliwe usterki

W razie zakłóceń w działaniu należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić, czy możliwe jest usunięcie usterek bez wzywania serwisu lub powiadamiania sprzedawcy.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie jest włączone. Kontrolka nie świeci i urządzenie nie grzeje.	<ul style="list-style-type: none">• Brak zasilania.• Uszkodzony regulator temperatury.	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdzić zasilanie i przewód przyłączeniowy.• Skontaktować się ze sprzedawcą.
Temperatura ustawiona, kontrolka załączona, ale urządzenie nie rozgrzewa się.	<ul style="list-style-type: none">• Uszkodzona grzałka.	<ul style="list-style-type: none">• Skontaktować się ze sprzedawcą.
Temperatura ustawiona, rośnie, ale nie można jej regulować.	<ul style="list-style-type: none">• Uszkodzony regulator temperatury.	<ul style="list-style-type: none">• Skontaktować się ze sprzedawcą.
Temperatura ustawiona, urządzenie rozgrzewa się, ale kontrolka nie świeci.	<ul style="list-style-type: none">• Uszkodzona kontrolka.	<ul style="list-style-type: none">• Skontaktować się ze sprzedawcą.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- nie otwierać korpusu,
- zawiadomić punkt obsługi klienta lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać następujące informacje:
 - rodzaj usterki działania;
 - numer artykułu i numer seryjny (patrz tabliczka znamionowa na spodniej stronie urządzenia);
 - data zakupu.

8. Utylizacja

Stare urządzenia



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Jeśli urządzenie nie może być już używane, każdy konsument jest zobowiązany do oddania go do przewidzianego przez gminę punktu zbiórki, oddzielnie od odpadów domowych.



WSKAZÓWKA!

Urządzenia elektryczne muszą być prawidłowo używane i utylizowane, aby uniknąć oddziaływania na środowisko.

- Odłączyć urządzenie z zasilania i usunąć przewód zasilający z urządzenia.