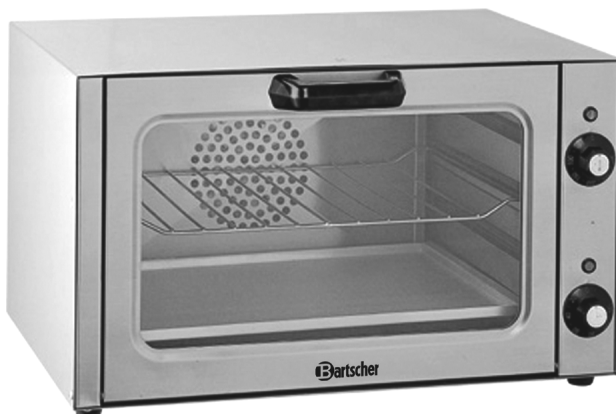


Instrukcja obsługi

Piec konwekcyjny wielofunkcyjny



A120880

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi



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

1. Informacje ogólne	2
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	2
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	2
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	3
1.4 Ochrona praw autorskich	3
1.5 Deklaracja zgodności	3
2. Bezpieczeństwo	4
2.1 Informacje ogólne.....	4
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia	4
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	5
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	6
3.1 Kontrola dostawy	6
3.2 Opakowanie	6
3.3 Magazynowanie	6
4. Parametry techniczne	7
4.1 Dane techniczne.....	7
4.2 Panel obsługi.....	8
5. Instalacja i obsługa	9
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	9
5.2 Ustawienie i podłączenie.....	9
5.3 Obsługa.....	10
6. Czyszczenie i konserwacja.....	12
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	12
6.2 Czyszczenie	13
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji	13
7. Możliwe usterki.....	13
8. Utylizacja.....	14

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

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.

1.2 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.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.



OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

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

1.3 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 przejść 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.



WSKAZÓWKA!

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 ulepszaniu.

1.4 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.



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.

1.5 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.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

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

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- o Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- o Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.

- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTRZEŻENIE!

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

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Piec konwekcyjny jest przeznaczony tylko do następujących celów:

- Przygotowywanie mięsa, ryb i warzyw;
- Pieczenie chleba, ciasta i tortów;
- Podgrzewanie potraw;
- Rozmrażanie produktów zamrożonych;
- Zapiekanie;
- Przygotowywanie potraw schłodzonych i zamrożonych;

Piec konwekcyjny nie może być stosowany m.in. do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- suszenia odzieży;
- przechowywania palnych przedmiotów;
- podgrzewania i rozgrzewania palnych, szkodliwych dla zdrowia, lotnych i tym podobnych płynów i materiałów.



OSTRZEŻENIE!

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.

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.



WSKAZÓWKA!

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 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.

3.4 Zakres dostawy

Do zakresu dostawy należą następujące elementy i podzespoły (zob. także rysunek na stronie 8):

1 urządzenie

1 ruszt

1 blacha do pieczenia

1 instrukcja obsługi

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

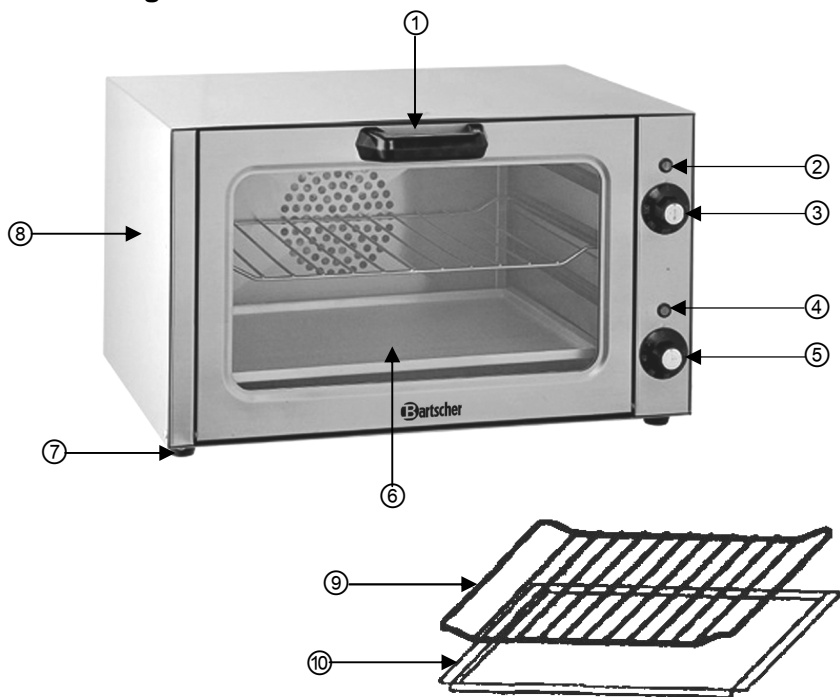
4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa	Piec konwekcyjny wielofunkcyjny
Nr art.:	A120880
Zakres temperatury:	do 250 °C
Czas pieczenia:	0 - 120 min.
Moc przyłączeniowa:	2,5 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Wymiary:	zewn.: szer. 527 x gł. 450 x wys. 316 mm wewn.: szer. 404 x gł. 308 x wys. 254 mm
Waga:	ok. 16 kg
Akcesoria:	1 ruszt, 1 blacha do pieczenia

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Panel obsługi



- ① Uchwyt drzwi
- ② Lampka kontrolna nagrzewania
- ③ Regulator temperatury
- ④ Lampka kontrolna timera
- ⑤ Timer
- ⑥ Drzwi szklane
- ⑦ Nóżki
- ⑧ Obudowa
- ⑨ Ruszt
- ⑩ Blacha do pieczenia

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Przewodu zasilającego nie należy odłączać ciągnąc za kabel, zawsze należy chwycić za obudowę wtyczki.

- 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 nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- 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.
- Nie przesuwaj i nie przechylaj urządzenia podczas pracy.
- **Nigdy** nie obsługuj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiaj go bez nadzoru.

5.2 Ustawienie i podłączenie



OSTRZEŻENIE!

Wszystkie prace instalacyjne, konserwacyjne i naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowca!

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Urządzenie postawić na równej powierzchni, która wytrzyma ciężar urządzenia i nie jest wrażliwa na ciepło.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.

- Urządzenie ustawić tak, aby otwory wentylacyjne z tyłu nie były zakryte ani zablokowane.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu ścian ani podobnych przedmiotów z materiałów palnych. Z każdej strony zachować odstęp minimalny 20 cm.
- Usunąć folię ochronną z urządzenia. Upewnić się, że folia została całkowicie usunięta.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.
- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby był łatwy dostęp do wtyczki i aby w razie potrzeby można było szybko wyłączyć urządzenie z prądu.

5.3 Obsługa

Przygotowanie urządzenia

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenie wyczyścić od wewnątrz i z zewnątrz za pomocą miękkiej wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego.
- Przed pierwszym użyciem urządzenie nagrzać bez potraw. Regulator temperatury ustawić przy tym na najwyższy stopień (250 °C), a timer na 15 min. Możliwe jest zdarzyć, że wydostanie się niewielka ilość dymu lub nieprzyjemny zapach. Jest to normalne przy pierwszym użyciu i nie będzie się powtarzać przy kolejnych. Następnie otworzyć drzwiczki, aby pozostałości dymu mogły się wydostać.
- Wyczyścić ruszt i blachę do pieczenia za pomocą łagodnego środka myjącego. Opłukać w czystej wodzie i osuszyć miękką suchą ściereczką.

Ustawienia



WSKAZÓWKA!

Aby zapewnić równomierne pieczenie, piec należy podgrzać przed każdym użyciem.

- Proces obróbki termicznej w piecu konwekcyjnym polega na równomiernym rozproszaniu powietrza w komorze pieczenia. Powietrze jest podgrzewane przez element grzejny i rozprowadzane przez silnik.
- Zaletą pieca konwekcyjnego jest to, że jednocześnie mogą być obrabiane termicznie różne potrawy (jeśli ich temperatura obróbki jest taka sama), bez przenikania i mieszania się różnych smaków.
- Za pomocą timera ustawić odpowiedni czas. Lampka kontrolna zapala się, gdy tylko regulator ten zostanie uruchomiony. Wentylator pracuje.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić odpowiednią temperaturę. Lampka kontrolna nagrzewania zapala się. Gdy tylko zostaje osiągnięta ustawiona temperatura, lampka kontrolna nagrzewania gaśnie.



UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas pracy niektóre elementy urządzenia stają się bardzo gorące.

Piec konwekcyjny należy otwierać i zamykać za pomocą uchwyty drzwiczek.

Podczas obsługi urządzenia używać rękawic ochronnych.

- Teraz można wstawić do komory pieczenia potrawy ułożone na blasze do pieczenia lub na ruszcie.
- Kiedy ustawiony czas minie, urządzenie automatycznie wyłącza się.

Parametry zmienne przy procesie gotowania / pieczenia

- ❖ temperatura
- ❖ czas
- ❖ ilość

Temperatura

Dokładne ustawienie temperatury gwarantuje poprawne gotowanie potraw, zarówno na ich powierzchni zewnętrznej, jak i wewnętrznej.

Za niska temperatura np. powoduje raczej wysuszenie potraw niż ich gotowanie / pieczenie.

Za wysoka temperatura natomiast może doprowadzić do przypalenia się potraw na ich powierzchni zewnętrznej, przy czym ich wnętrze może pozostać nadal surowe (zjawisko, które czasem przede wszystkim przy mięsie jest celowe).

Czas

Ta zmienna zależy od ilości potraw, które zostały włożone do pieca. Im ta ilość jest większa, tym dłuższy jest czas gotowania / pieczenia i odwrotnie.

Za krótki czas gotowania / pieczenia w porównaniu do właściwego czasu uniemożliwia pełne dogotowanie potraw; zbyt długi czas natomiast w stosunku do poprawnego doprowadza do przypalenia się potrawy na jej powierzchni zewnętrznej.

Ilość

Ilość potraw ma wpływ na czas gotowania/ pieczenia. Większa ilość potraw prowadzi zawsze do dłuższego czasu gotowania / pieczenia i odwrotnie.

Porady i wskazówki

- Potrawy należy rozkładać w pojemnikach równomiernie, aby osiągnąć równomierny efekt pieczenia/gotowania.
- Potrawy przyprawić przed procesem obróbki termicznej, smakując podczas przygotowywania, oraz ew. doprawić wg potrzeb.
- Można zaoszczędzić czas i energię, wykorzystując resztki ciepła pieca - wkładając do niego inne potrawy, dopóki urządzenie jest gorące.
- Do potraw należy dodawać jak najmniej tłuszczu, aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu oraz zredukować jego zawartość w potrawach.
- Potrawy, które mają tendencję do rozpryskiwania, należy wkładać zawsze na dolne półki pieca konwekcyjnego.
- Jeśli potrawy przybierają zbyt ciemną barwę, należy zredukować temperaturę. Jeśli potrawy są zbyt jasne lub przez długi czas nie mogą się ugotować/ upiec, należy zwiększyć temperaturę urządzenia.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, odłączyć dopływ prądu do urządzenia i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- o Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu, aby uniknąć przypalania się resztek pieczenia lub wypieków.
- o Urządzenie należy czyścić od wewnątrz i z zewnątrz wilgotną, miękką ściereczką.
- o Ruszt czyścić pod bieżącą ciepłą wodą za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka myjącego. Ruszt opłukać w czystej wodzie i osuszyć dokładnie.
- o Blachę do pieczenia czyścić ręcznikiem papierowym lub wilgotną ściereczką. Nalać odrobinę oleju na blachę, aby usunąć uporczywe resztki, i odczekać 5 do 10 min., zanim olej zostanie wytarty papierowym ręcznikiem.
- o **Nigdy** nie czyścić urządzenia ostrymi ani twardymi przyrządami kuchennymi, aby uniknąć uszkodzeń powłoki urządzenia.
- o Należy stosować wyłącznie miękkie ściereczki i **absolutnie** wystrzegać się ostrych środków czyszczących, które mogłyby porysować metal.
- o Po umyciu urządzenia należy wziąć miękką, suchą ściereczkę i osuszyć oraz wypolerować nią powierzchnię podgrzewacza.

6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

- o Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy 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.
- o W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- o 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.

7. Możliwe usterki

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Urządzenie jest włączone, jednak się nie nagrzewa.	<ul style="list-style-type: none">• Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilającego.• Nie został ustawiony regulator temperatury.	<ul style="list-style-type: none">• Włożyć wtyczkę do odpowiedniego gniazda zasilającego.• Ustawić temperaturę.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
„Metaliczny“ odgłos podczas pracy urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> Niewłaściwie ustawiony wentylator. 	<ul style="list-style-type: none"> Skontaktować się z handlowcem.
Potrawy często się przypalają, mimo zachowania czasu pieczenia/gotowania.	<ul style="list-style-type: none"> Uszkodzony wentylator. Uszkodzony regulator temperatury. 	<ul style="list-style-type: none"> Skontaktować się z handlowcem. Skontaktować się z handlowcem.

Przytoczone powyżej przypadki służą tylko celom orientacyjnym i należy je rozumieć jako przykładowe. Jeśli wystąpią te lub podobne problemy, należy odłączyć urządzenie i nie używać go. W celu sprawdzenia i naprawy skontaktować się niezwłocznie z serwisem lub handlowcem.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Faks: +49 (0) 5258 971-120