8L MDI



132265

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: 2.0
Data sporządzenia: 2026-03-10

Oryginalna instrukcja obsługi

1 Bezpieczeństwo ... 2
1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych ... 2
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ... 3
1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ... 6
1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem ... 6
2 Informacje ogólne ... 7
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja ... 7
2.2 Ochrona praw autorskich ... 7
2.3 Deklaracja zgodności ... 7
3 Transport, opakowanie i magazynowanie ... 8
3.1 Kontrola dostawy ... 8
3.2 Opakowanie ... 8
3.3 Magazynowanie ... 8
4 Parametry techniczne ... 9
4.1 Dane techniczne ... 9
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia ... 10
4.3 Funkcje urządzenia ... 11
5 Instalacja i obsługa ... 12
5.1 Instalacja ... 12
5.2 Obsługa ... 13
6 Czyszczenie i odkamienianie ... 18
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia ... 18
6.2 Czyszczenie ... 18
6.3 Odkamienianie ... 19
7 Możliwe usterki ... 20
8 Utylizacja ... 20



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

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.

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

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

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.

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 zwarć 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, ściskać 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.

PL

- 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 zupełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także

wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji. Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów 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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

– Gotowanie produktów mącznych.

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:

– Gotowanie innych produktów spożywczych i potraw.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku. Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi/bezpieczeństwa.

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, 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.

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 recyclingu. 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

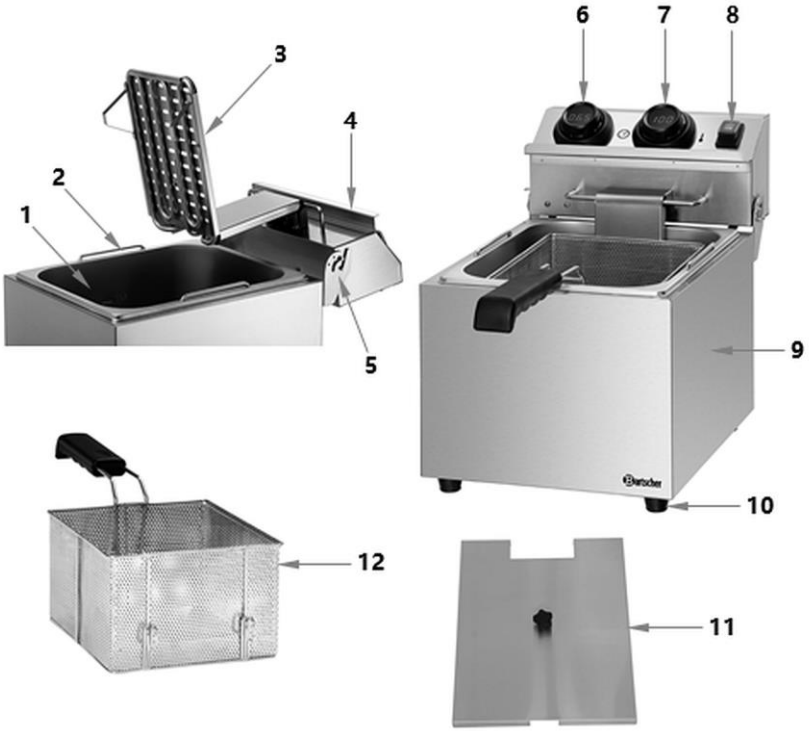
Nazwa:	**Warnik do makaronu 8L MDI**
Numer art.:	**132265**
Materiał:	stal CrNi 18/10
Ilość komór:	1
Pojemność komór w litrach:	8
Wymiary komór (szer. x gł. x wys.) w mm:	240 x 300 x 200
Ilość koszy:	1
Pojemność kosza w l:	4,9
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	195 x 225 x 125
Zakres temperatur do w °C:	110
Wartość przyłączeniowa:	3,3 kW | 230 V | 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	305 x 640 x 385
Ciężar w kg:	5,8

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Typ: urządzenie nablatowe
- Rodzaj zasilania: elektryczne
- Przyłącze urządzenia: gotowy do podłączenia
- Sterowanie: pokrętło MDI
- Funkcja Memory: ostatnie ustawienie zostaje zapisane
- Wyjmowana komora i element grzejny z osłoną

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

1. Komora
2. Uchwyt komory
3. Element grzejny z osłoną
4. Skrzynka sterownicza
5. Element mocujący na skrzynkę sterowniczą
6. Wciskany regulator obrotowy czasu
7. Wciskany regulator obrotowy temperatury
8. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona)
9. Obudowa
10. Nóżki (4x)
11. Pokrywa
12. Kosz na makaron z uchwytem

Wyposażenie (dostępne opcjonalnie)



Rys. 2

Kosz na makaron 8L MDI

Zaprojektowany do warnika do makaronu 8L MDI

Materiał:

- stal niklowo-chromowa 18/10
- tworzywo sztuczne

Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 225 x wys. 125 mm

Pojemność: 4,9 litra

Wymiary: szer. 200 x gł. 465 x wys. 130 mm

Waga: 0,88 kg.

Nr art. 132266

4.3 Funkcje urządzenia

Dzięki cyfrowemu pokrętłu do sterowania MDI Bartscher można precyzyjnie ustawić czas i temperaturę. Szybka i intuicyjna obsługa sprawia, że udaje się każdy makaron. Zapewnienie optymalnej higieny jest możliwe dzięki wyjmowanej grzałce i 8-litrowej komorze.

PL

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.

PL

- **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.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
  - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.
  - Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
  - Zapewnić stabilną pozycję.
  - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji, czyszczenia.
  - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
  - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Zachować odstęp co najmniej 20 cm od palnych ścian i przedmiotów.

Podłączenie do prądu

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

- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Obsługa

Wskazówki ostrzegawcze

OSTRZEŻENIE

Ryzyko poparzenia ramion, dłoni lub palców przez unoszącą się parę.

Za pomocą uchwytu zdjąć ostrożnie pokrywę z komory.

Kosz na makaron wyjmować z komory tylko za pomocą uchwytu.

Do zdejmowania pokrywy i wyjmowania kosza na makaron z potrawą używać rękawic ochronnych.

Ryzyko poparzenia ramion, dłoni lub palców przez gorącą wodę.

Nigdy nie sięgać do komory w trakcie pracy lub bezpośrednio po pracy. Przed opróżnieniem komory, trzymając dłoń w odległości 2 do 5 cm nad komorą należy się upewnić, że woda jest zimna.

PL

Przygotowanie urządzenia

1. Wyjąć z urządzenia kosz na makaron.
2. Zamocować uchwyt do kosza na makaron, zaczepiając go na mocowaniu, odchylając do góry, nasuwając na wspornik na koszu i zatrzaskując na miejscu.
3. Wyciągnąć skrzynkę sterowniczą z elementem grzejnym i zamontowaną na stałe osłoną, wyjmując je z elementu mocującego poprzez pociągnięcie do góry.
4. Wyciągnąć komorę z urządzenia za pomocą wyciąganych uchwytów.
5. Przed użyciem wyczyścić dokładnie urządzenie i wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale **6 „Czyszczenie“**.
6. Umyte elementy i powierzchnie należy dokładnie osuszyć.
7. Umieścić komorę w obudowie urządzenia.

8. Ostrożnie zamocować skrzynkę sterowniczą z elementem grzejnym na elementach mocujących urządzenia.

Sworzeń w dolnej części skrzynki sterowniczej musi znajdować się w otworze listwy w tylnej części obudowy.

UWAGA!

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie pracuje tylko wtedy, gdy skrzynka sterownicza jest prawidłowo umieszczona na urządzeniu, dzięki czemu za pomocą mikrowłącznika pod skrzynką sterowniczą następuje ustanowienie gotowości eksploatacyjnej.

9. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone (włącznik/wyłącznik w pozycji **„O”**).
10. Nalać do komory świeżej wody pitnej do wymaganego poziomu. Uwzględnić znaczniki „MIN“ i „MAX“ w komorze.

UWAGA!

Nigdy nie używać urządzenia bez wody w komorze. Upewnić się, że poziom wody w komorze znajduje się pomiędzy oznaczeniem MIN i MAX.

Regularnie sprawdzać wodę i w razie potrzeby dolać lub wymienić.

PL

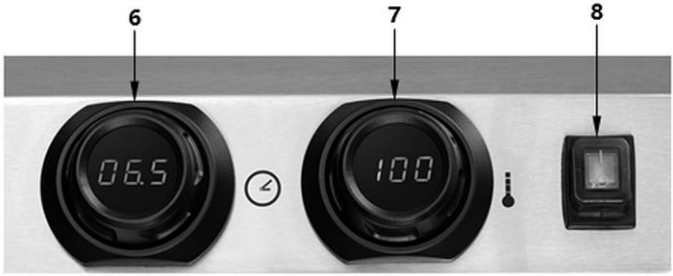
Uruchamianie urządzenia

1. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
2. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika (ustawić w pozycji „I”).

Zielona kontrolka zasilania we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić.

3. Ustawić temperaturę i czas gotowania zgodnie z opisami w rozdziale **„Ustawienia“**.

Panel obsługi



Rys. 3

Ustawienia

Sterowanie urządzeniem odbywa się za pomocą dwu wciskanych regulatorów obrotowych:

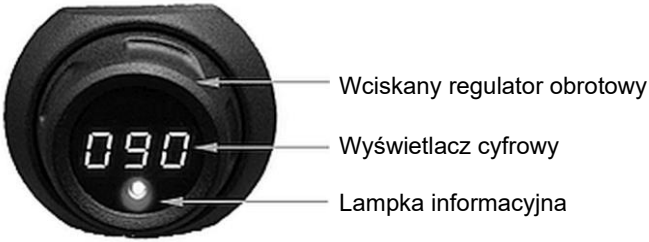
- Wciskany regulator obrotowy czasu
- Wciskany regulator obrotowy temperatury

PL

We wciskanych regulatorach obrotowych wbudowane są wyświetlacze cyfrowe, z których można odczytać ustawiony ostatnio czas i temperaturę.

Lampki informacyjne pokazują status pracy.

Budowa wciskanych regulatorów obrotowych



Ustawienie temperatury

Temperaturę ustawia się za pomocą wciskanego regulatora obrotowego. Poprzez obrócenie wciskanego regulatora obrotowego temperatury można ustawić żądaną

temperaturę do 110 °C w krokach co 1 °C. Urządzenie zostanie nagrzane do ustawionej temperatury. Czerwona lampka informacyjna na wciskanym regulatorze obrotowym temperatury świeci podczas procesu nagrzewania. Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka informacyjna gaśnie.

Ustawianie czasu

Czas pracy urządzenia ustawia się za pomocą wciskanego regulatora obrotowego czasu. Poprzez obrócenie wciskanego regulatora obrotowego czasu można ustawić żądany czas w zakresie od 0:01 do 59:9 minut w krokach co 6 sek. Poprzez krótkie wciśnięcie regulatora obrotowego czasu ustawiony czas jest zapisywany i uruchamia się Timer, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się pozostały do końca czas (jest odliczany w dół co 6 sekund).

Czerwona lampka informacyjna we wciskanym regulatorze obrotowym czasu mruga co sekundę. Po upływie czasu słychać sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał, należy krótko nacisnąć regulator obrotowy czasu.

WSKAZÓWKA!

Po upływie ustawionego czasu urządzenie nie przechodzi w tryb Standby, element grzejny jest nadal aktywny. Timer nie ma wpływu na funkcję grzania.

Ustawiony uprzednio czas pojawia się ponownie na wyświetlaczu cyfrowym i można gotować kolejną porcję makaronu. W tym celu trzeba wcisnąć wciskany regulator obrotowy czasu.

Urządzenia można używać także bez Timera, jeśli wciskany regulator obrotowy czasu nie zostanie aktywowany poprzez wciśnięcie.

Przygotowanie potraw

WSKAZÓWKA!

Przed wstawieniem do komory kosza na makaron z potrawami, należy posolić podgrzaną już w komorze wodę.

1. Nałożyć pokrywę.
2. Podgrzać wodę do ustawionej temperatury.

Czerwona lampka informacyjna na wciskanym regulatorze obrotowym temperatury świeci podczas procesu nagrzewania. Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka informacyjna gaśnie.

3. Zdjąć ostrożnie pokrywę z urządzenia.

4. Umieścić potrzebne potrawy w koszu na makaron.

   WSKAZÓWKA!

   Kosz na makaron napełniać potrawami tylko do połowy, w przypadku przepełniania mogą się one rozgotować lub nie dogotować. Należy uwzględniać czas gotowania podawany na opakowaniach producentów.

5. Postawić kosz na makaron w komorze z wodą na osłonie elementu grzejnego.
6. Obserwować proces gotowania i nigdy nie zostawiać urządzenia podczas pracy bez nadzoru.

Po upływie ustawionego czasu gotowania słychać sygnał akustyczny. Aby wyłączyć sygnał, należy krótko nacisnąć regulator obrotowy czasu. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się ustawiony uprzednio czas obróbki termicznej.

Urządzenia można używać także bez Timera, jeśli wciskany regulator obrotowy czasu nie zostanie aktywowany poprzez wciśnięcie.

7. Używając uchwytu wyjąć z urządzenia kosz na makaron.
8. W celu odsączenia powiesić kosz na makaron za pomocą haczyków na wsporniku skrzynki sterowniczej.
9. Po odsączeniu serwować gotowe potrawy.
10. Aby ugotować kolejną porcję makaronu w ustawionym uprzednio czasie gotowania, wcisnąć regulator obrotowy czasu.

    UWAGA!

    Jeśli poziom wody w komorze spadnie poniżej oznaczenia MIN, należy dolać świeżej wody pitnej.

Wyłączanie urządzenia

1. Po zakończeniu gotowania, jeśli urządzenie nie będzie już używane, wcisnąć obydwa wciskane regulatory obrotowe i obracać je, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się „00“.
2. Włącznik/wyłącznik przełączyć na pozycję „O“.
3. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!).
4. Przed czyszczeniem, urządzenie i wodę w komorze należy pozostawić do ostygnięcia.

6 Czyszczenie i odkamienianie

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie. Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

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.). Przedmioty te mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
2. Zdjąć pokrywę z komory urządzenia.
3. Wyjąć z komory kosz na makaron.
4. Wyjąć z komory skrzynkę sterowniczą z elementem grzejnym.

   OSTRZEŻENIE!

   Ryzyko porażenia prądem przy uruchomieniu przez wilgoć, która dostała się do skrzynki sterowniczej!

   Nieprawidłowa praca urządzenia spowodowana wilgocią!

   Skrzynki sterowniczej nigdy nie myć pod bieżącą wodą. Uważać, aby do skrzynki sterowniczej nie dostała się woda.

5. Element grzejny z osłoną czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.
6. Wytrzeć czystą ściereczką.
7. Skrzynkę sterowniczą przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
8. Za pomocą zagłębionych uchwytów wyciągnąć komorę z pozostałą wodą z obudowy i opróżnić ją.
9. Wymyć pokrywę i komorę pod ciepłą wodą, używając miękkiej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka myjącego.
10. Kosz na makaron myć pod ciepłą wodą, używając łagodnego środka myjącego i odpowiedniej szczotki ze sztucznym włosiem do mycia naczyń.
11. Pokrywę, komorę i kosz na makaron opłukać dokładnie czystą wodą, aby całkowicie usunąć pozostałości środka myjącego.
12. Wyczyścić obudowę urządzenia (od wewnątrz i na zewnątrz) miękką wilgotną ściereczką.
13. Umyte elementy i powierzchnie należy na zakończenie dokładnie osuszyć.

6.3 Odkamienianie

1. W przypadku osadzania się kamienia w zbiorniku i na elemencie grzejnym należy regularnie odkamieniać urządzenie, ponieważ w przeciwnym razie wzrośnie zużycie energii i pogorszy się wydajność urządzenia. Należy używać roztworu wody i octu (w proporcji 3:1) lub dostępnych w handlu środków odkamieniających. Należy przestrzegać wskazówek producentów tych środków odkamieniających.
2. Po odkamienianiu kilkakrotnie przepłucz lub spłucz zbiornik i element grzejny czystą wodą.

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Błąd	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Urządzenie jest podłączone do zasilania, włączone, ale wyświetlacze cyfrowe wciskanych regulatorów obrotowych nie pokazują żadnych wartości	Niewłaściwe zasilanie elektryczne lub jego brak	Sprawdzić zasilanie elektryczne oraz kabel pod kątem uszkodzeń
	Uszkodzony bezpiecznik zasilania elektrycznego	Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka
	Brak prądu	Sprawdzić zasilanie
Urządzenie jest podłączone do prądu, włączone, ale nie nagrzewa się	Temperatura nie jest ustawiona	Ustawić temperaturę
	Uszkodzenie co najmniej jednej z grzałek	Skontaktować się z serwisem

PL

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne

	Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recyclingowi. 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.