PR330



203725

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: 2025-02-17

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 ... 10
5 Instalacja i obsługa ... 11
5.1 Instalacja ... 11
5.2 Obsługa ... 12
6 Czyszczenie i konserwacja ... 16
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia ... 16
6.2 Czyszczenie ... 17
7 Możliwe usterki ... 17
8 Utylizacja ... 18



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.
- 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.

Zagrożenie zdrowia przez spalone produkty spożywcze

- Akrylamidy, które znajdują się w spalonych produktach spożywczych, są niebezpieczne dla zdrowia i mogą wywołać raka.
- Usunąć spalone fragmenty.
- Produktów nie należy spiekać zbyt ciemno.

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

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania 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.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

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

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.

PL

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

– Pieczenie pizzy i tym podobnych produktów.

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:

– Pieczenie nieodpowiednich wypieków.

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 i bezpieczeństwa

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:	**Piec do pizzy PR330**
Numer art.:	**203725**
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory pieczenia:	stal szlachetna
Ilość komór pieczenia:	1
Wymiary wewnętrzne (szer. x gł. x wys.) w mm:	330 x 345 x 60
Wielkość pizzy, ilość / Ø maks. w cm:	1 / 33
Wymiary rusztu do pizzy (szer. x gł. x wys.) w mm:	330 x 345 x 60
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Stopień ochrony:	IPX3
Moc przyłączeniowa:	1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	500 x 480 x 261
Ciężar w kg:	18,07

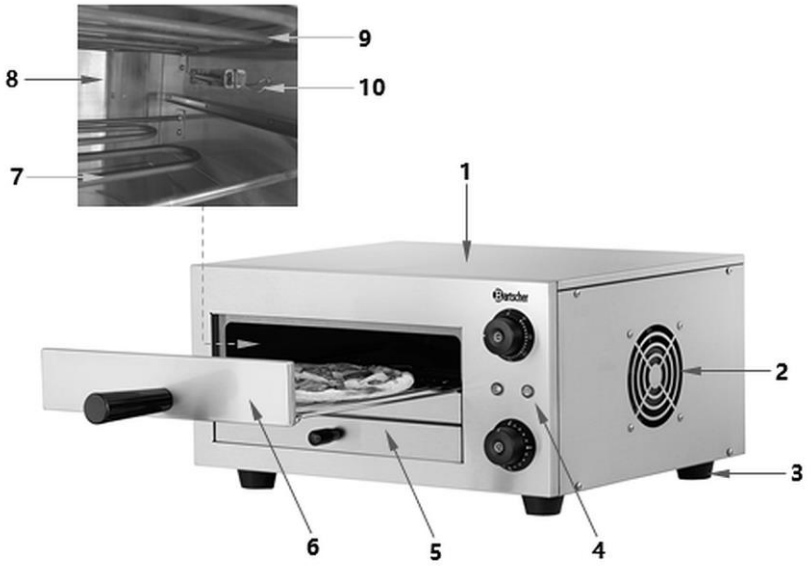
Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Funkcje: grzałka górna / grzałka dolna
- Niezależna regulacja grzałki górnej / dolnej: nie
- Wskaźnik temperatury: nie
- Timer: tak
- Oświetlenie wewnętrzne: nie
- Właściwości:
  - Czas nagrzewania: ok. 10 minut
  - Szuflada na okruchy, wyjmowana
  - Ruszt do pizzy, połączony na stałe z drzwiami pieca i uchwytem
  - Timer: 0 - 15 minut
  - Sygnał dźwiękowy po upływie czasu

PL

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

1. Obudowa
2. Otwory wentylacyjne
3. Nóżki (4x)
4. Panel sterujący
5. Szuflada na okruchy
6. Drzwi pieca z rusztem do pizzy i uchwytem
7. Dolna grzałka
8. Komora pieczenia
9. Górna grzałka
10. Czujnik temperatury

PL

4.3 Funkcje urządzenia

Na ruszcie do pizzy można piec świeże lub wstępnie przygotowane pizze z chrupiącym spodem o średnicy 33 cm. Temperaturę i czas można ustawić odpowiednim regulatorem. Aby ułatwić obsługę, ruszt do pizzy jest połączony z drzwiami pieca i uchwytem.

Kompaktowy model ze stali nierdzewnej przeznaczony jest do produkcji w mniejszych ilościach – idealny do bistro, baru z przekąskami lub baru szybkiej obsługi.

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.
- 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 i 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.

PL

Podłączenie - prąd

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) są zgodne z danymi lokalnej sieci elektrycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, odpowiednio zabezpieczonego gniazdka elektrycznego ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy należy ułożyć w ten sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Obsługa

OSTRZEŻENIE

Ryzyko poparzenia!

Powierzchnia zewnętrzna urządzenia jest bardzo gorąca podczas jego pracy.

Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia.

Do obsługi urządzenia należy używać wyłącznie przeznaczonych do tego celu regulatorów obrotowych i wyłączników.

Komora pieczenia bardzo się nagrzewa podczas pracy!

Podczas wyjmowania gotowej pizzy należy nosić rękawice ochronne.

Do wyjmowania pizzy używać odpowiednich narzędzi z długim uchwytem (np. łopaty do pizzy).

PL

Przed pierwszym użyciem

1. Za pomocą śrub przykręcić załączone uchwyty do szuflady na okruchy oraz do drzwi pieca.
2. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie **„Czyszczenie“**.
3. Umyte elementy i powierzchnie należy na zakończenie dokładnie osuszyć.
4. Umieścić szufladę na okruchy w przewidzianym do tego otworze pod drzwiami pieca. Nigdy nie użytkować urządzenia bez szuflady na okruchy. Podczas pracy szufladę na okruchy należy regularnie opróżniać i czyścić.
5. Włożyć drzwi pieca z rusztem do pizzy i uchwytem.
6. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.

7. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika umieszczonego na tylnej stronie.

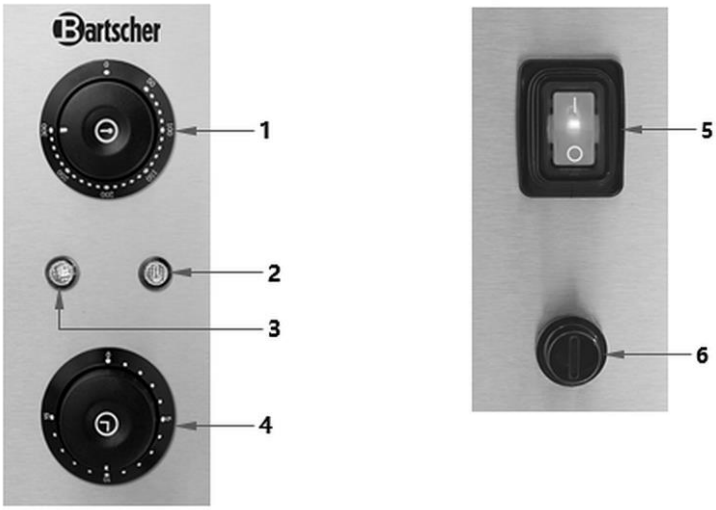
Zielona kontrolka zasilania we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić.

8. Przed pierwszym użyciem nagrzewać piec do pizzy bez produktów spożywczych przy ustawieniu temperatury 200 C° (grzałka górna / dolna) przez 30 minut. Należy przestrzegać instrukcji z rozdziału **„Ustawienia“**.

Urządzenie może wytwarzać nieprzyjemny zapach, który wynika z obecności pozostałości produkcyjnych, takich jak tłuszcze, oleje i żywica.

9. Zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w którym urządzenie jest zainstalowane.

Elementy obsługi



Rys. 2

1. Regulator temperatury grzałka górna / dolna
2. Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa)
3. Kontrolka pracy (zielona)
4. Regulator czasu (0 – 15 minut)
5. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona)
6. Przycisk RESET

PL

Nastawy

Temperatura

1. Aby ustawić żądaną temperaturę w komorze pieczenia, regulator temperatury dla grzałki górnej / dolnej (1, rys. 2) obrócić na odpowiednie ustawienie temperatury.



Rys. 3

Możliwe jest płynne ustawienie temperatury w zakresie od 50 C° do 300 C°.

Zaświeci się pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania.

Ta lampka kontrolna zgaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury i zaświeci się ponownie, gdy temperatura w komorze pieczenia spadnie.

Grzałki włączają się i urządzenie ponownie nagrzewa się do ustawionej temperatury.

WSKAZÓWKA!

Przed procesem pieczenia urządzenie należy najpierw zawsze nagrzać do żądanej temperatury. Czas nagrzewania wynosi ok. 10 minut.

PL

Czas pieczenia

WSKAZÓWKA!

Piec do pizzy nagrzewa się tylko wtedy, gdy timer jest aktywowany.



Rys. 4

1. Aby włączyć urządzenie, regulator obrotowy czasu należy obrócić na pozycję pomiędzy 0 - 15 (minut).

Zaświeci się zielona kontrolka trybu pracy sygnalizująca, że urządzenie jest włączone.

2. Ustawić żądany czas pieczenia.

Po upływie ustawionego czasu wypieku słychać sygnał dźwiękowy. Gaśnie zielona lampka kontrolna pracy.

3. Aby przerwać wcześniej ustawiony czas, regulator czasu należy przekręcić w lewo na pozycję **„0”**.

Pieczenie pizzy



Rys. 5

1. Za pomocą uchwytu wyciągnąć drzwi pieca wraz z rusztem do pieczenia pizzy.
2. Położyć przygotowaną pizzę (Ø do 33 cm) na ruszt do pieczenia pizzy.
3. Za pomocą uchwytu wsunąć drzwi pieca z rusztem do pieczenia pizzy do komory pieczenia.
4. Ustawić zgodnie ze wskazówkami w rozdziale **„Ustawienia“** potrzebną temperaturę i czas pieczenia.

Po upływie czasu pieczenia słychać sygnał dźwiękowy.

5. Po upieczeniu wyjąć gotową pizzę z pieca.
6. W tym celu za pomocą uchwytu wyciągnąć całkowicie drzwi pieca wraz z rusztem do pizzy z komory pieczenia i położyć pizzę na odpowiedni talerz.



Rys. 6

Wyłączanie urządzenia

1. Jeśli urządzenie nie jest już używane, regulator temperatury i regulator czasu należy ustawić na pozycję **„0”**.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!).

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Aktywuje się ono w przypadku przegrzania urządzenia i wyłącza urządzenie. Po automatycznym wyłączeniu się przez system zabezpieczający przed przegrzaniem urządzenie można ponownie uruchomić tylko poprzez wciśnięcie przycisku RESET na tylnej stronie urządzenia. W takim przypadku należy:

- poczekać, aż urządzenie ostygnie;
- odkręcić osłonę z tworzywa sztucznego z przycisku RESET w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara;
- wcisnąć przycisk RESET;
- ponownie nakręcić osłonę z tworzywa sztucznego w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- uruchomić urządzenie jak zwykle.

6 Czyszczenie i konserwacja

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.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.

- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie czyścić regularnie.
2. Wyciągnąć szufladę na okruchy i opróżnić ją.
3. Wyciągnąć z urządzenia ruszt do pizzy z drzwiami pieca i uchwytem.
4. Wyciągnąć ruszt do pizzy za pomocą uchwytu z urządzenia.
5. Wyciągnięte elementy urządzenia czyścić za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka myjącego.
6. Oczyszczone części należy dokładnie opłukać czystą wodą.
7. Obudowę urządzenia przetrzeć za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.
8. Osuszyć dokładnie oczyszczone części i powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.
9. Wyjęte elementy umieścić ponownie w urządzeniu.
10. Regularnie sprawdzać otwory wentylacyjne urządzenia i czyścić je przy użyciu miękkiej szczoteczki lub odkurzacza, aby zapewnić obieg powietrza w środku urządzenia.

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
Brak funkcji	Urządzenie nie jest prawidłowo podłączone do zasilania elektrycznego	Prawidłowo podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego
	Przepalony bezpiecznik	Wymienić bezpiecznik

Błąd	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Urządzenie jest podłączone do prądu, temperatura i czas pieczenia są ustawiona, ale urządzenie nie nagrzewa się	Uszkodzony termostat	Skontaktować się z serwisem
	Przepalona grzałka	Skontaktować się z serwisem
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, temperatura ustawiona, ale pomarańczowa kontrolka nagrzewania nie zapala się	Uszkodzenie kontrolki nagrzewania	Skontaktować się z serwisem
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, czas pieczenia ustawiony, ale zielona kontrolka pracy nie zapala się	Uszkodzenie kontrolki pracy	Skontaktować się z serwisem

8 Utylizacja

PL

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.