

**200 - 200 S**



**120751 - 120767**

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](http://www.bartscher.com)



Wersja: 2.0

Data sporządzenia: 2025-04-14

## Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych .....	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	8
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem .....	8
2	Informacje ogólne .....	9
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	9
2.2	Ochrona praw autorskich .....	9
2.3	Deklaracja zgodności.....	9
3	Transport, opakowanie i magazynowanie .....	10
3.1	Kontrola dostawy .....	10
3.2	Opakowanie.....	10
3.3	Magazynowanie .....	10
4	Parametry techniczne.....	11
4.1	Dane techniczne .....	11
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia .....	14
4.3	Funkcje urządzenia .....	17
5	Instalacja i obsługa .....	17
5.1	Instalacja.....	17
5.2	Odpowiednie naczynia do gotowania.....	19
5.3	Obsługa .....	20
6	Czyszczenie .....	36
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia .....	36
6.2	Czyszczenie.....	36
7	Możliwe usterki .....	38
8	Utylizacja .....	40



**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 zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- 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

PL

- 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.

### Gojące 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 ze strony mikrofal

Oddziaływanie mikrofal na ciało ludzkie może spowodować obrażenia. W celu uniknięcia skutków tego zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- Nie należy próbować włączać urządzenie przy otwartych drzwiach urządzenia, gdyż przy otwartych drzwiach może dojść do nadmiernego i szkodliwego obciążenia przez fale elektromagnetyczne.
- Nigdy nie zmieniać zamków bezpieczeństwa.
- Bardzo ważne jest, aby drzwi nie były uszkodzone i dawały się prawidłowo zamykać. Niebezpieczne uszkodzenia drzwi to np.:
  - drzwi się wypaczyły, są wgniecione
  - zawiasy i połączenia śrubowe są zepsute lub nieprawidłowo zamocowane
  - uszkodzona uszczelka drzwiowa
  - pęknięte szkło
  - elementy blokujące są uszkodzone.
- Pomędzy drzwiami a urządzeniem nie mogą znajdować się żadne ciała obce.
- Uszczelki drzwi muszą się szczelnie zamykać i nie mogą być zanieczyszczone, ponieważ może to spowodować wydostanie się fal elektromagnetycznych. Należy zwracać uwagę, aby na uszczelkach drzwiowych nie gromadziły się żadne osady (ze środków czyszczących, kurzu, tłuszczu itd.).

### Bezpieczeństwo podczas obsługi pieców Hi-Speed

- Nie smażyć w urządzeniu produktów w głębokim tłuszczu. Gorący olej prowadzi do oparzeń skóry lub do uszkodzenia urządzenia.
- Potrawy podgrzane w urządzeniu stają się gorące nierównomiernie. Poza tym pojemniki zazwyczaj nie stają się tak gorące jak potrawy. Należy ostrożnie sprawdzić temperaturę potraw, szczególnie dla dzieci. **Ryzyko poparzenia!**

- Podgrzewanie płynów energią mikrofalową może prowadzić do tak zwanego „opóźnionego wrzenia”. Płyn osiąga przy tym temperaturę wrzenia, chociaż z zewnątrz nie widać, aby się gotował. Dlatego szczególnie ostrożnie należy obchodzić się z pojemnikiem. Już niewielki wstrząs, np. przy wyjmowaniu z urządzenia może spowodować rozprysnięcie płynu. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Przed podgrzewaniem płynnego produktu spożywczego należy go najpierw zamieszać, aby uniknąć silnego gotowania.
- Nie wstawiać do urządzenia w celu podgrzania żywności dla niemowląt w butelkach ani innych pojemnikach.
- Aby uniknąć przegrzania i pożaru, nie podgrzewać wina, brandy, rumu ani żadnych innych zawierających alkohol produktów spożywczych.
- Nie wieszac nad urządzeniem odzieży, rękawików ani ściereczek.

### Ryzyko pożaru / ryzyko wybuchu

- Nie odkładać do komory obróbki termicznej żadnych przedmiotów (książek kucharskich, ścierek do naczyń itp.). Niespodziewane włączenie urządzenia może je uszkodzić lub nawet zapalić.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w materiałach palnych, takich jak pojemniki z tworzywa sztucznego lub z papieru, urządzenie musi znajdować się pod nadzorem ze względu na możliwość rozgrzania.
- Gdy materiały w komorze obróbki termicznej zapalą się, drzwi urządzenia należy pozostawić zamknięte, wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik główny.
- Nie używać garnków, patelni ani pokrywek z metalu. Metal może prowadzić do tworzenia się iskier w komorze obróbki termicznej. Używać tylko pojemników z materiału nadającego się do kuchenek mikrofalowych, odpornego na wysokie temperatury. Uwzględnić wskazówki zawarte w punkcie „**Odpowiednie naczynia do gotowania**”.
- Nie przygotowywać żywności ani płynów w szczelnie zamkniętych lub zaplombowanych pojemnikach. Mogą one pęknąć w urządzeniu lub spowodować zranienie podczas ich otwierania!
- Jajka świeże i gotowane na twardo, w skorupce i obrane nie powinny być podgrzewane w urządzeniu, gdyż mogą eksplodować.
- Produkty z twardą skórką, jak np. ziemniaki, dynia, jabłka czy kasztany, przed podgrzaniem należy nakłuć.
- Nie wkładać do urządzenia mieszanki wody z olejem lub tłuszczem, gdyż mogą one eksplodować.

### 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.

### 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.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Przygotowywanie potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

## 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:

- Ogrzewanie pomieszczeń
- Suszenie ręczników/odzieży
- Przechowywanie przedmiotów palnych
- Stosowanie nieodpowiednich naczyń
- Podgrzewanie i rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.

## 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

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 jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

### 2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

## 3 Transport, opakowanie i magazynowanie

### 3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

### 3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

PL

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

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

### 3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

## 4 Parametry techniczne

### 4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Snackjet 200
Nr art.:	120751
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory obróbki termicznej:	stal szlachetna
Wymiary komory obróbki termicznej (szer. x gł. x wys.) w mm:	305 x 305 x 185
Programy obróbki termicznej, programowane indywidualnie, do:	1024
Ilość faz obróbki termicznej maks. na program:	15
Zakres temperatur od – do w °C:	25 - 280
Ustawianie czasu od – do w sek.- min.:	0 - 20
Prędkość wentylatora w %:	10 - 100
Ilość magnetronów:	1
Moc mikrofal:	1,5 kW
Moc konwekcji:	3,0 kW
Czas nagrzewania w min.:	8
Stopień ochrony:	IPX3
Wartość przyłączeniowa:	3,5 kW   230 V   50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	460 x 670 x 610
Ciężar w kg:	68,2

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

<b>Nazwa:</b>	<b>Snackjet 200 S</b>
Nr art.:	<b>120767</b>
Materiał:	stal szlachetna, lakierowana
Materiał komory obróbki termicznej:	stal szlachetna
Wymiary komory obróbki termicznej (szer. x gł. x wys.) w mm:	305 x 305 x 185
Programy obróbki termicznej, programowane indywidualnie, do:	1024
Ilość faz obróbki termicznej maks. na program:	15
Zakres temperatur od – do w °C:	25 - 280
Ustawianie czasu od – do w sek.- min.:	0 - 20
Prędkość wentylatora w %:	10 - 100
Ilość magnetronów:	1
Moc mikrofal:	1,5 kW
Moc konwekcji:	3,0 kW
Czas nagrzewania w min.:	8
Stopień ochrony:	IPX3
Wartość przyłączeniowa:	3,5 kW   230 V   50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	460 x 670 x 610
Ciężar w kg:	68,2

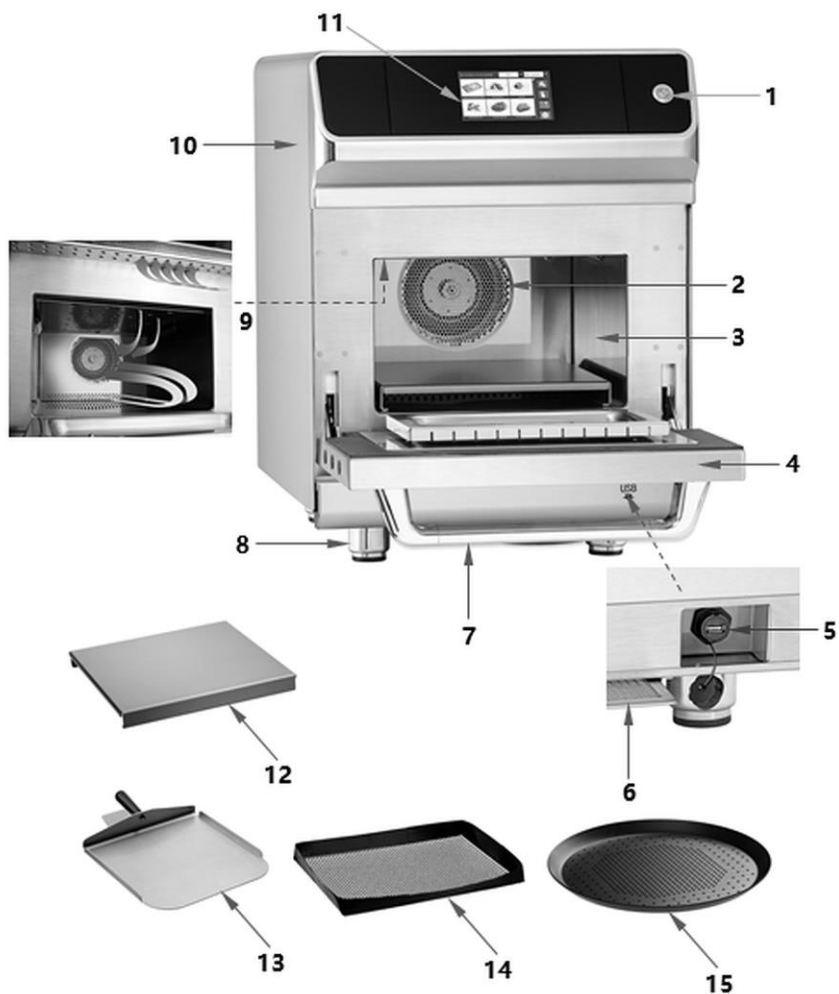
Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

### Wersja / właściwości

- Kolor
  - 120751 – srebrny
  - 120767 - czarny
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Funkcje:
  - połączenie gorącego powietrza i mikrofal
  - gorące powietrze
  - mikrofała
- Możliwości ustawienia: temperatura, czas, intensywność mikrofal
- Regulacja temperatury: termostatycznie, z dokładnością do 1°C
- Timer
- Termostat
- Funkcja start-stop
  - ręczna
  - automatycznie za pomocą styku drzwiowego
- Funkcja pauzy
- Złącze USB: zapisywanie / import dla programów wraz ze zdjęciami
- Wyświetlacz:
  - programy, czas, zaawansowanie programu
  - wyświetlacz kolorowy, 5 cali
- Wyświetlacz cyfrowy
- Wyłącznik główny
- Włącznik/wyłącznik
- Sterowanie:
  - elektroniczne
  - dotykowe
- Ważna wskazówka: stosować tylko odpowiednie naczynia do gotowania
- W zestawie:
  - 1 przegroda powietrzna, 280 x 305 mm
  - 1 łyżeczka Snackjet
  - 1 koszyk Snackjet, 290 x 220 mm
  - 1 blacha do pizzy, Ø 260 mm

## 4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

120751 / 120767



Rys. 1

### Opis rys. 1

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1. Wyłącznik główny                              | 2. Wentylator                       |
| 3. Komora obróbki termicznej                     | 4. Drzwi urządzenia                 |
| 5. Złącze USB                                    | 6. Filtr                            |
| 7. Uchwyt drzwi                                  | 8. Nóżki z regulacją wysokości (4x) |
| 9. Otwory wentylacyjne komory obróbki termicznej | 10. Obudowa                         |
| 11. Wyświetlacz                                  | 12. Przegroda powietrzna            |
| 13. Łopatką Snackjet                             | 14. Koszyk Snackjet                 |
| 15. Blacha do pizzy                              |                                     |

### Wyposażenie (zawarte w dostawie)

#### Przegroda powietrzna Snackjet (12, rys. 1), nr art. E0907010037

- Materiał: aluminium
- Właściwości:
  - nadaje się do kuchenki mikrofalowej
  - **nie** nadaje się do mycia w zmywarce
- **Ważne wskazówki:**
  - wymagana do przygotowywania wszystkich potraw
  - nie przygotowywać potraw bezpośrednio na przegrodzie powietrznej, używać odpowiednich naczyń lub papieru do pieczenia
- Wymiary: szer. 280 x gł. 305 x wys. 30 mm
- Ciężar: 0,71 kg

#### Łopatką Snackjet (13, rys. 1), nr art. 120752

- Materiał: aluminium, tworzywo sztuczne
- Zaprojektowana do: wyjmowania żywności
- Z zamontowanym na stałe uchwytem
- Właściwości: **nie** nadaje się do mycia w zmywarce
- Wymiary: szer. 300 x gł. 410 x wys. 62 mm
- Ciężar: 0,54 kg

### Koszyk Snackjet (14, rys. 1), nr art. 120753

- Materiał: włókno szklane, powłoka z politetrafluoroetylenu
- Zaprojektowany do: przyrządzanie małych dań
- Właściwości:
  - nadaje się do kuchenki mikrofalowej,
  - **nie** nadaje się do mycia w zmywarce
- Wymiary: szer. 290 x gł. 220 x wys. 30 mm
- Ciężar: 0,064 kg

### Blacha do pizzy Snackjet (15, rys. 1), nr art. 120758

- Materiał: aluminium, z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja:
  - Ø 260 mm
  - spód perforowany
  - okrągła
- Właściwości: nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- Wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 15 mm
- Ciężar: 0,22 kg

PL

### Ważne wskazówki

#### **UWAGA!**

**Produkty spożywcze zawierające ostre kwasy lub sól mogą uszkodzić akcesoria.**

Używając akcesoriów należy zawsze zwracać uwagę, aby nie miały one kontaktu z produktami spożywczymi zawierającymi ostre kwasy lub sól.

Należy pamiętać, że kwasy, zasady i/lub sole metali w połączeniu z wodą i/lub tlenem atmosferycznym mogą rozpuszczać czyste aluminium, tworząc związki glinu (III).

1. Akcesoria należy czyścić bezpośrednio po każdym użyciu pod ciepłą bieżącą wodą z użyciem miękkiej ściereczki lub gąbki. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.
2. Akcesoria opłukać czystą wodą.
3. Akcesoria należy na zakończenie dokładnie osuszyć.

### 4.3 Funkcje urządzenia

Połączenie pieca konwekcyjnego i kuchenki mikrofalowej sprawi, że przy zastosowaniu odpowiednich naczyń praktycznie każda przekąska zachowa swoją chrupkość, świeżość i soczystość. Dzięki 1024 programom i 15 fazom obróbki termicznej można przygotować najróżniejsze przekąski w najkrótszym możliwym czasie i bez zbędnych komplikacji.

## 5 Instalacja i obsługa

### 5.1 Instalacja



#### **OSTROŻNIE!**

**W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.**

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

PL

#### **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.
- Należy zachować minimalny odstęp 60 mm od ścian i przedmiotów z lewej i prawej strony oraz od tyłu, a także 140 mm od góry. Przed urządzeniem należy zachować wystarczającą ilość miejsca do otwierania drzwi.
- Przy instalacji urządzenia nigdy nie zakrywać ani nie blokować otworów odprowadzających powietrze, a także odciągu oparów na tylnej ścianie: ciepłe powietrze z układu elektrycznego oraz opary z komory obróbki termicznej są przez te otwory odprowadzane, zapewniając w ten sposób prawidłowe działanie urządzenia.
- Wyjmowany filtr przeciwtłuszczowy i przeciwkurzowy pod urządzeniem powinien być zawsze czysty. Należy zwracać uwagę, aby był on zawsze wolny od kurzu i brudu.

PL

### 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 Odpowiednie naczynia do gotowania

Poniższa tabela pomoże wybrać odpowiednie naczynia do gotowania:

<b>Pojemniki odporne na wysokie temperatury</b>		
Szkło hartowane	√	Nie używać naczyń posiadających elementy metalowe (np. złote obramowania na talerzu). Mikrofałe nie mogą przenikać metalu
Szkło ceramiczne	√	
Ceramika żaroodporna	√	
<b>Pojemnik z tworzywa sztucznego</b>		
Specjalny pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemniki plastikowe nadające się do pieca	√	Nie wolno używać przy określonych wysokich ustawieniach temperatury
<b>Naczynia</b>		
Pojemniki palne z papieru, tektury	x	
Folia spożywcza, folia plastikowa	x	
<b>Inne elementy</b>		
Kurek zamykający, etykieta	x	Podczas podgrzewania w piecu nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne
Zastawa stołowa	x	
Czujnik temperatury wnętrza	x	

## 5.3 Obsługa

### Przygotowanie urządzenia

1. Przed użyciem wyczyścić urządzenie wewnątrz i z zewnątrz oraz wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale 6 „**Czyszczenie**”.
2. Umyte powierzchnie i elementy wyposażenia należy dokładnie osuszyć.
3. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.

### Uruchomienie urządzenia



#### **OSTRZEŻENIE!**

#### **Ryzyko poparzenia!**

**Podczas pracy obudowa i drzwi urządzenia stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.**

Nie dotykać urządzenia podczas pracy i bezpośrednio po jego wyłączeniu.

Otwierać i zamykać urządzenie tylko przy pomocy uchwytu na drzwiach.

Do obsługi używać przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.

**Elementy wyposażenia i naczynia do gotowania stają się bardzo gorące podczas pracy urządzenia.**

Do wyjmowania gorących potraw używać łąpatku Snackjet lub ścierek do naczyń/rękawic ochronnych.

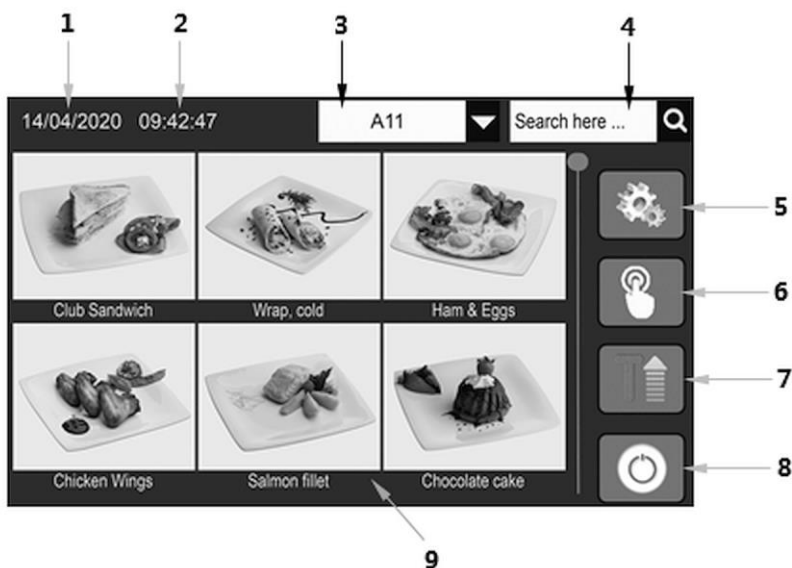
1. Włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego umieszczonego na panelu obsługi.

W wyłączniku głównym zaświeci się zielona lampka kontrolna pracy.

Po krótkiej przerwie na wyświetlaczu pojawi się symbol WŁ./WYŁ.

2. Naciśnąć symbol WŁ./WYŁ., aby przejść do menu głównego.

### Elementy sterowania / wyświetlane komunikaty



1. Data
2. Godzina
3. Program obróbki termicznej
4. Pole wyszukiwania
5. Przycisk ustawiania
6. Przycisk wyboru
7. Przycisk ustawiania temperatury
8. Przycisk włącz/wyłącz
9. Wybór menu

Rys. 2

PL




### Ustawienia menu

W menu głównym można wybierać spośród zainstalowanych fabrycznie receptur (automatycznie) oraz indywidualnie ustawionych programów obróbki termicznej (ręcznie). Możliwe jest zapisanie do 1024 receptur.

Każdy program obróbki termicznej może zawierać do 15 faz obróbki, przy czym można indywidualnie ustawić temperaturę, czas i intensywność mikrofal.


Aby móc wprowadzić do receptur np. nowe zdjęcia, urządzenie posiada interfejs USB. Interfejs USB znajduje się w dolnej części urządzenia za panelem, który jest utrzymywany w miejscu za pomocą dwóch magnesów.

Zdjęcia lub kompletne receptury można po prostu przenieść. Receptury można w każdej chwili pojedynczo lub wszystkie jednocześnie skasować.

1. Wcisnąć przycisk , aby ustawić temperaturę podgrzewania wstępnego. Temperaturę podgrzewania wstępnego można ustawić od 25 °C do 280 °C.
2. Wcisnąć przycisk Wł./wył. , aby potwierdzić ustawienie.
3. Wcisnąć nieco dłużej przycisk Wł./wył. , aby powrócić do menu głównego.

### Ustawione fabrycznie programy obróbki termicznej / receptury

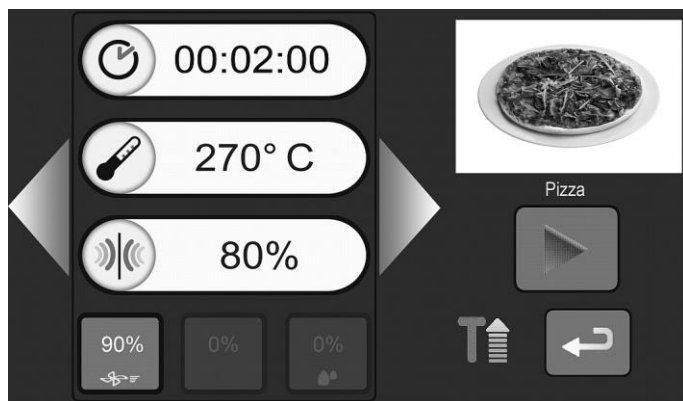
Ustawione fabrycznie programy obróbki termicznej przedstawione są w menu głównym za pomocą zdjęć. Naciskając zdjęcie wybiera się odpowiednią recepturę.

Uruchomienie przycisku START  rozpoczyna proces obróbki termicznej. Jeśli ustawiona wstępnie temperatura nie jest jeszcze osiągnięta, na wyświetlaczu widoczne jest ostrzeżenie. Jeśli mimo wszystko proces ma być kontynuowany, ostrzeżenie trzeba skasować.



### Indywidualne ustawianie programów / receptur

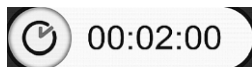
PL

1. Aby przejść do ustawień, na wyświetlaczu należy nacisnąć zdjęcie (np. pizza). Na wyświetlaczu pojawia się następujący komunikat:



Rys. 3

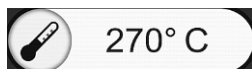
Klikając na przyciski strzałek  lub  można przejść do kolejnej lub poprzedniej fazy obróbki termicznej. Można przywołać lub zmienić potrzebne parametry każdej fazy obróbki termicznej.



2. Kliknąć na to pole, aby zmienić wyświetlany czas obróbki termicznej.

Otwiera się klawiatura numeryczna.


3. Ustawić żądany czas obróbki termicznej.

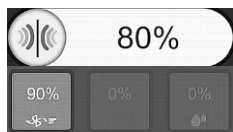


4. Kliknąć na to pole, aby zmienić wyświetlaną temperaturę obróbki termicznej.

Otwiera się klawiatura numeryczna.


5. Ustawić żądaną temperaturę obróbki termicznej.

Jeśli się kliknie na ten symbol , na wyświetlaczu pojawia się aktualna temperatura w komorze obróbki termicznej.




6. Kliknąć na to pole, aby ustawić żądaną intensywność mikrofal i prędkość wentylatora.


Klikając ponownie na lewe spośród trzech


przedstawionych poniżej pól  można podnosić prędkość wentylatora co 10%.


Klikając ponownie na pole środkowe ustawia się żądaną intensywność mikrofal w zakresie 0% do 100%.

7. Temperaturę podgrzewania wstępnego ustawić poprzez klikanie na pole .

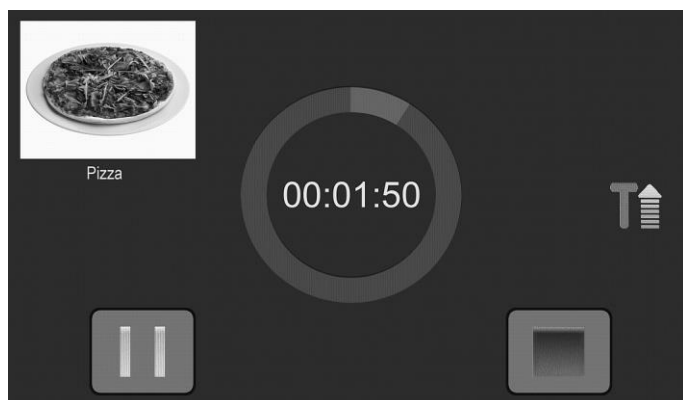
Gdy na wyświetlaczu pojawi się , podgrzewanie wstępne jest zakończone, urządzenie jest gotowe do umieszczenia w nim potraw.

Gdy na wyświetlaczu pojawia się , oznacza to, że temperatura jest wyższa niż ustawiona wstępnie, urządzenie się chłodzi.

8. Klikając na pole  można powrócić do menu głównego.


9. Kliknąć na przycisk „START“ , aby uruchomić ustawiony program obróbki termicznej.

Pojawia się następujący komunikat:



Rys. 4

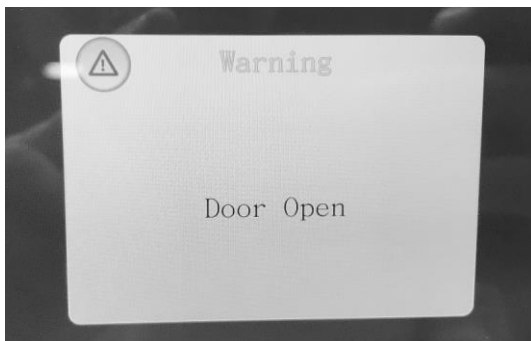
10. Aby zatrzymać proces obróbki termicznej, należy kliknąć na pole .

11. Aby kontynuować proces obróbki termicznej, należy ponownie kliknąć na pole .

12. Aby zakończyć proces obróbki termicznej, należy kliknąć na pole .

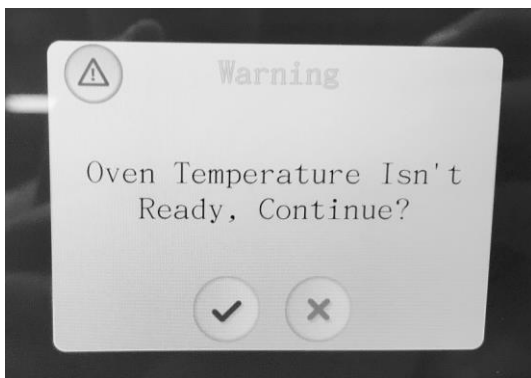
### **WSKAZÓWKA:**

**Jeśli podczas procesu obróbki termicznej otwierane są drzwi, słychać sygnał i pojawia się następujący komunikat:**




Rys. 5

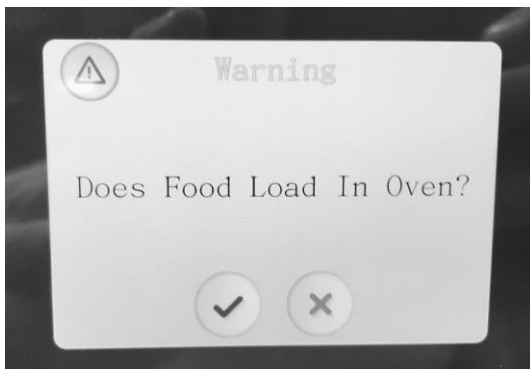
Po zamknięciu drzwi proces obróbki termicznej jest kontynuowany.  
Jeśli ustawiona wstępnie temperatura nie jest osiągnięta, system to sygnalizuje:




Rys. 6

Jeśli zostanie kliknięty przycisk , ale w piecu nie zostaną umieszczone żadne potrawy, pojawia się następujący komunikat:

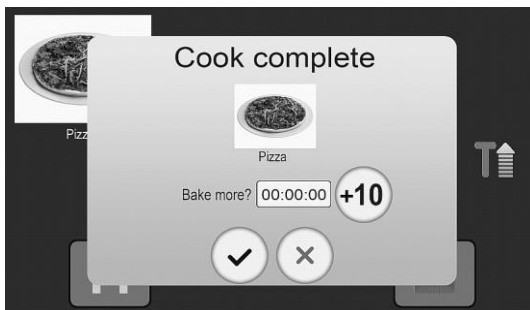
PL




Rys. 7

13. Włożyć do urządzenia potrawy i potwierdzić klikając na .

Po zakończeniu procesu obróbki termicznej otwiera się okienko:



Rys. 8

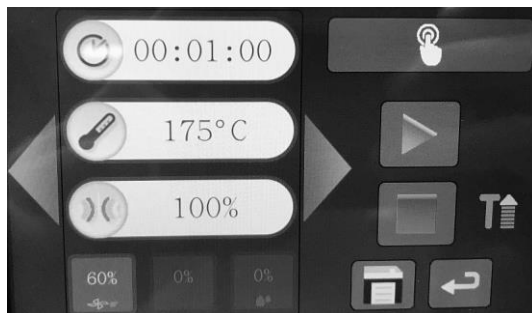
14. Kliknąć na „+10“, aby dodać 10 sekund czasu obróbki termicznej, a następnie na , aby kontynuować.

15. Kliknąć na , aby przerwać proces obróbki termicznej.

Gdy drzwi są jeszcze otwarte, wyświetla się ostrzeżenie: „Drzwi otwarte”.




16. Aby kontynuować proces obróbki termicznej, zamknąć drzwi urządzenia.

### Szybkie ustawianie receptury



Rys. 9

Tryb ten służy zazwyczaj do testowania i rozwijania nowych receptur, w tym miejscu wszystkie parametry ustawia się od nowa.

1. Wcisnąć przycisk .
2. Kliknąć na przycisk strzałki , aby dodać nową fazę obróbki termicznej.
3. Za pomocą odpowiednich pól ustawić żądane parametry (czas, temperatura, prędkość wentylatora, moc mikrofal) dla nowej fazy obróbki termicznej.
4. Kliknąć na symbol , gdy ustawienia są zakończone.

### WSKAZÓWKA!

Kolejne propozycje przygotowania dań w Snackjet można znaleźć pod [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

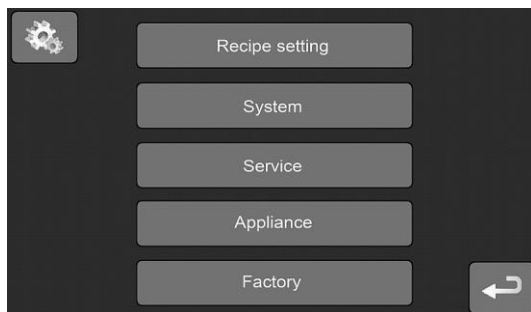
### Ustawienia systemowe

W tym menu można wywołać i zmienić różne informacje o systemie i urządzeniu.

### Ustawienie receptury

1. W menu głównym kliknąć na symbol .

Otwiera się następujące okno:

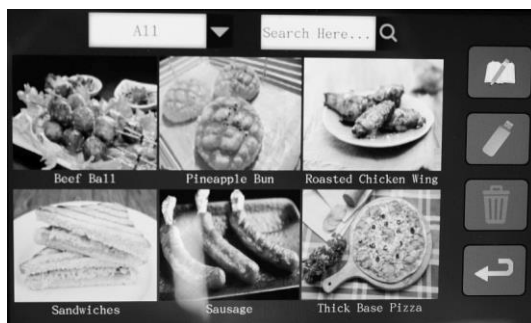


Rys. 10

PL

2. Kliknąć na „Ustawienie receptury”

Otwiera się następujące okno:



Rys. 11

## Instalacja i obsługa

- Wybrać jedną z predefiniowanych kategorii, klikając odpowiedni obraz na wyświetlaczu.



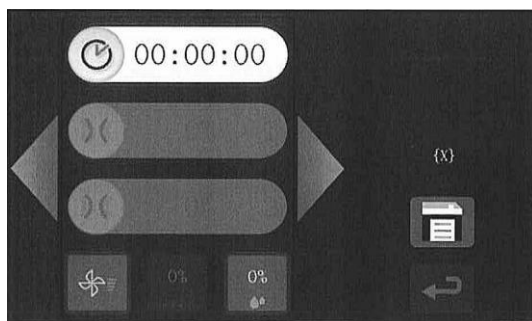
Odczytywanie i zapisywanie receptur. Odczytywanie: receptury z pamięci USB są przenoszone do menu urządzenia, Zapisywanie: receptury ustawione z menu urządzenia są pobierane na pamięć USB.



Receptury, zdjęcia czy ustawienia, które nie są już potrzebne, można skasować klikając na to pole.



Klikając na to pole można przygotować nową recepturę. Pojawia się wówczas następujący komunikat:



Rys. 12

PL

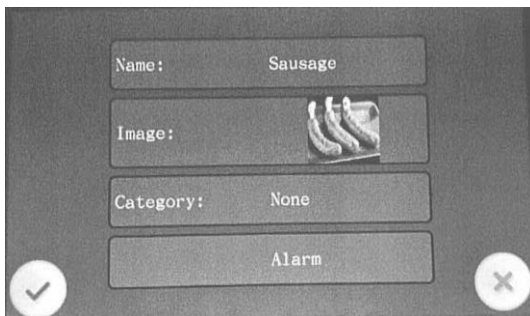
- Wybrać odpowiednie ustawienia parametrów dla każdej fazy programu obróbki termicznej.

Dla każdego programu obróbki termicznej można ustawić maksymalnie 15 faz obróbki.

- Zaraz po zakończeniu wprowadzania ustawień dla danej fazy obróbki termicznej w celu zapisania należy kliknąć na to pole

- Kliknąć na pole , aby opracować odpowiednio następną fazę obróbki termicznej, a następnie na , aby zapisać ustawienia.

Komunikat może wygląda np. tak:



Rys. 13

7. Kliknąć na odpowiedni obraz dla receptury z wybranej kategorii.  
Można wybrać następujące kategorie: Śniadanie, obiad, kolacja, menu całodniowe, itd.
8. Aby nadać recepturze nazwę, kliknąć na pole „Nazwa”, a następnie za pomocą przycisków (jak pokazano poniżej) wprowadzić odpowiednią nazwę:

PL



Rys. 14

Za pomocą pola na dole po prawej stronie wyświetlacza można wybrać język dla klawiatury.

## Instalacja i obsługa


Jeśli dla jednego programu przewidziane są więcej niż dwie fazy obróbki termicznej, dla każdej z tych faz można ustawić alarm, poza fazą ostatnią.

9. Kliknąć na „Alarm”, aby ustawić informacje dla alarmu w następujący sposób:



Rys. 15

10. Wybrać opcję „Indeks fazy obróbki termicznej” i wprowadzić numer dla fazy obróbki termicznej, np. 1.
11. Wybrać opcję „Włącz alarm”.
12. Wybrać „tak”, jeśli dla danej fazy obróbki ma być ustawiony alarm lub „nie”, jeśli alarm nie powinien być aktywowany.
13. Także dla kolejnych faz obróbki termicznej ustawienia należy wykonać tak, jak opisano powyżej, za wyjątkiem fazy ostatniej.
14. Kliknąć na opcję „Anuluj”, i aby anulować alarm wybrać pomiędzy „Ręcznie” a „Automatycznie”.

Ręcznie: aby zatrzymać alarm konieczne jest kliknięcie na 

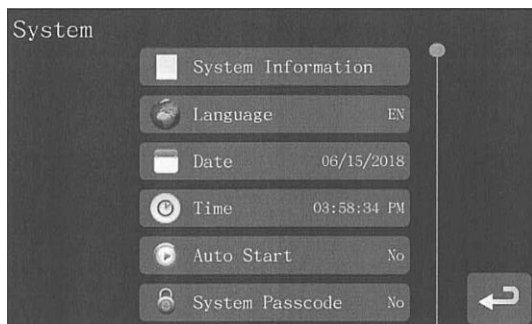
Automatycznie: po kilku sekundach alarm automatycznie się zatrzymuje

15. Kliknąć „Nazwa”, aby edytować nazwę tego alarmu (musi być ustawiona!).
16. Po wykonaniu ustawień, aby je zapisać należy kliknąć na



### System

1. Kliknąć „System” w menu głównym, aby przejść do interfejsu ustawień systemu. Dalsze ustawienia można wprowadzić na następującym ekranie:



Rys. 16

2. **„Język“**: kliknąć na to pole i wybrać żądany język.

Dostępne są następujące języki: niemiecki, angielski, francuski, włoski, niderlandzki, polski, rosyjski.

3. **„Data“**: kliknąć na to pole i wprowadzić ustawienia dla aktualnej daty.

Ustawiona data pojawia się wówczas na wyświetlaczu.

4. **„Godzina“**: kliknąć na to pole, aby następnie ustawić prawidłową godzinę.

Ustawiona godzina również pojawia się na wyświetlaczu.

5. **„Automatyczne uruchomienie“**: kliknąć na to pole, aby ustalić automatyczny czas dla rozpoczęcia gotowania danej receptury.

6. **„Kod dostępu do systemu“**: należy stworzyć hasło do wprowadzania ustawień systemowych.

### Serwis

1. Kliknąć w menu głównym na „**Serwis**“, hasło brzmi \*\*\*\*\*(aby otrzymać autoryzację hasła, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub producentem).



Rys. 17

W tym interfejsie menu można sprawdzić lub wprowadzić kolejne ustawienia serwisowe:

„**Liczenie produktów**“: kliknąć tutaj, aby zobaczyć, jak często korzystano z każdego menu.

„**Liczenie czasu pracy**“: całkowity czas pracy wszystkich ustawionych zestawów parametrów, np. „Godzina włączenia (zegar)”.

„**Diagnostyka**“: ekran diagnostyczny do konserwacji technicznej urządzeń.

„**Przeglądaj dziennik zdarzeń**“: w tym dzienniku rejestrowane są awarie.

„**Kopiuj dane dziennika na USB**“: kopiowanie potrzebnych danych na USB.

„**Kod dostępu do serwisu**“: \*\*\*prosimy zwrócić się do sprzedawcy lub producenta, aby uzyskać autoryzację hasła.).

Można ustawić hasła, aby dostać się do tego poziomu menu i zablokować nieautoryzowany dostęp.

### Urządzenie

1. Kliknąć na pole „**Urządzenie**“.

Hasło brzmi \*\*\* (prosimy zwrócić się do sprzedawcy lub producenta, aby uzyskać autoryzację hasła.).

W tym interfejsie menu można sprawdzić lub wprowadzić kolejne ustawienia urządzenia:



Rys. 18

PL



Rys. 19

„**Kopiuj dane urządzenia z USB**“: pobieranie danych urządzenia z pamięci USB.

„**Kopiuj dane urządzenia na USB**“: przesyłanie danych urządzenia na pamięć USB.

„**Jasność wyświetlacza**“: im wyższa cyfra, tym jaśniejszy wyświetlacz.

„**Głośność alarmu**“: ustawianie alarmu głośniejsz lub ciszej.

„**Dźwięk alarmu**“: ustawianie dźwięku alarmu.

„**Jednostka temperatury**“: wybór pomiędzy °C (Celsius) a °F (Fahrenheit).

„**Edytuj obraz receptury**“: zarządzanie obrazem receptury, dodawanie i usuwanie.

## Instalacja i obsługa

---

„**Kod dostępu do receptury**“: po utworzeniu, przed wprowadzeniem danych musi zostać wprowadzony na stronę parametrów receptury.

„**Kod dostępu do urządzenia**“: hasło administratora do wprowadzania ustawień urządzenia.

„**Tryb demo**“: „tak” - dla Demo działa tylko ekran dotykowy, brak funkcji grzania, „nie” - działają zarówno ekran dotykowy, jak i funkcja grzania.

„**Przywróć fabryczne wartości domyślne**“: przywracanie ustawień fabrycznych.

„**Zaktualizuj oprogramowanie układowe**“: aktualizowanie lub naprawa oprogramowania, przywracanie, tworzenie kopii zapasowych i odnawianie aplikacji.

„**Czas przyciemnienia podświetlenia**“: ustawianie czasu na ściemnianie jasności ekranu.

„**Pokaż szczegóły receptury**“: ustaw „nie”, aby ukryć szczegóły parametrów procesu obróbki termicznej.

„**Data wygaśnięcia prawa do użytkowania**“: ustawianie datę wygaśnięcia dzierżawy, aby zapobiec zaległościom kupującego.

### Wyłączanie urządzenia

1. Aby opuścić menu główne należy wcisnąć przycisk Wł./wył. na wyświetlaczu urządzenia.
2. Wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego umieszczonego na panelu obsługi.
3. Odłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).

## 6 Czyszczenie

### 6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Używać tylko odpowiednich środków czyszczących lub środka do czyszczenia pieców, nieszorujących gąbek nylonowych, ściereczek i szmatek do czyszczenia.

PL

#### **OSTROŻNIE!**

**Czyszcząc urządzenie należy mieć na sobie odpowiednie środki ochrony indywidualnej, takie jak rękawice gumowe, okulary ochronne itd.**

### 6.2 Czyszczenie

#### Codzienne czyszczenie

##### **WSKAZÓWKA!**

**Czyszcząc codziennie po użyciu urządzenie można uniknąć przypalania resztek wypieków lub pieczeni oraz zapewnić odpowiedni standard higieny, a także przedłużyć żywotność urządzenia.**


1. Urządzenie należy czyścić na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także w międzyczasie lub kiedy urządzenie przez dłuższy czas nie było używane.

##### **OSTRZEŻENIE!**

##### **Ryzyko oparzenia!**

**Maksymalna temperatura urządzenia może wynosić do 280 °C.**

Nie czyścić urządzenia podczas procesu stygnięcia. Cały proces stygnięcia trwa ok. 30 minut.

2. W trybie Standby nacisnąć na , aby szybko schłodzić urządzenie. Gdy temperatura spadnie do 70 °C, proces schładzania automatycznie się zatrzyma.
3. Otworzyć drzwi urządzenia.
4. Komorę obróbki termicznej czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego.
5. W przypadku silnych zabrudzeń używać ogólnie dostępnych środków do czyszczenia pieca. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.
6. Wyrzucić komorę obróbki termicznej czystą wilgotną ściereczką.
7. Obudowę urządzenia i szklane drzwi czyścić dokładnie od wewnątrz i z zewnątrz za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego.
8. Filtr powietrza na tylnej ścianie urządzenia czyścić odpowiednią szczotką lub odkurzaczem.
9. Opróżnić i wyczyścić zbiornik wody resztkowej odciągu oparów.
10. Wyciągnąć filtr przeciwtłuszczowy i przeciwkurzowy znajdujący się pod urządzeniem i wyczyścić go pod ciepłą, bieżącą wodą z łagodnym środkiem czyszczącym.
11. Na zakończenie dokładnie osuszyć wszystkie oczyszczone części i powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.
12. Zamocować filtr przeciwtłuszczowy i przeciwkurzowy pod urządzeniem w przewidzianym do tego elemencie.

### Akcesoria

1. Wszystkie użyte akcesoria należy czyścić bezpośrednio po każdym użyciu. Należy przestrzegać instrukcji zawartych w rozdziale **4.2 „Zestawienie podzespołów urządzenia /Ważne wskazówki”** i/lub instrukcji czyszczenia odpowiednich akcesoriów.

## 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	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Brak zasilania elektrycznego	Przywrócić zasilanie elektryczne i ponownie włączyć urządzenie
	Źle podłączona wtyczka	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Wcisnąć przycisk RESET na tylnej ścianie urządzenia i od nowa uruchomić urządzenie
Urządzenie jest podłączone do prądu, ale nie nagrzewa się	Nieprawidłowo zamknięte drzwi	Usunąć przeszkody, zamknąć prawidłowo drzwi
	Urządzenie nie jest włączone	Włączyć i nagrzać urządzenie
Ostrzeżenie „Drzwi otwarte” pojawia się, chociaż drzwi są zamknięte	Resztki potraw blokują drzwi	Usunąć przeszkody, zamknąć prawidłowo drzwi
	Nieprawidłowo zamknięte drzwi	Powtórzyć otwarcie i zamknięcie, aby się upewnić, że drzwi są prawidłowo zamknięte
	Uszkodzony czujnik blokady drzwi	Skontaktować się z serwisem

<b>Błąd</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Niezadawalający efekt obróbki termicznej	Komora obróbki termicznej jest brudna (tłuszcz, resztki potraw)	Wyczyścić dokładnie urządzenie zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Czyszczenie”
	Wybrane złe menu lub program	Wybrać prawidłowy program obróbki termicznej
	Stan początkowy produktów spożywczych był niewłaściwy (zamrożone lub schłodzone)	Przed załadowaniem urządzenia upewnić się, że produkty spożywcze są w zalecanym stanie
	SPECyfikacje produktów spożywczych nie są prawidłowe	Upewnić się, że waga i rozmiar produktów spożywczych odpowiadają standardom
Uszkodzony wskaźnik temperatury	Uszkodzony czujnik temperatury	Skontaktować się z serwisem
Zbyt niska temperatura obróbki termicznej	Odciąg oparów, otwory wentylacyjne, filtr przeciw tłuszczowy i przeciwkurzowy być może są zablokowane	Uwolnić otwory wentylacyjne, wszystkie elementy czyszczyć regularnie
	Urządzenie nie jest jeszcze całkowicie nagrzane	Nagrząć urządzenie do ustawionej temperatury, a następnie pozostawić na biegu jałowym przez 5 minut
	Uszkodzona grzałka	Skontaktować się z serwisem
Zbyt gorący magnetron	Przez filtr powietrza do urządzenia nie dostaje się zimne powietrze	Usunąć brud i kurz, które blokują wlot filtra powietrza
Wentylator silnika jest zbyt gorący		

## 8 Utylizacja

### Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.