

6640



100533

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: 1.0

Data sporządzenia: 2022-05-02

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	Funkcje urządzenia.....	10
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	11
5	Instalacja i obsługa	12
5.1	Instalacja.....	12
5.2	Obsługa	14
6	Czyszczenie	19
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia.....	19
6.2	Czyszczenie.....	20
7	Możliwe usterki	21
8	Utylizacja	22



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

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

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

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

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.

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. Natychmiast 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 elektrycznego 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 pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

Bezpieczeństwo

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie 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 spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Urządzenie można używać tylko w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, zapewniającym bezpieczną eksploatację.
- Urządzenie można używać tylko wówczas, gdy przyłącza znajdują się w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, zapewniającym bezpieczną eksploatację.
- Urządzenie można używać tylko wówczas, gdy jest czyste.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy naprawiać urządzenia samodzielnie.
- Nie wolno przeprowadzać żadnych modyfikacji ani zmian w urządzeniu.
- Przy wysokich temperaturach nie używać urządzenia bez produktów spożywczych, gdyż powierzchnia robocza może się zniekształcić.
- Przy średnich lub wysokich temperaturach NIGDY nie umieszczać na gorącej powierzchni roboczej zimnej wody ani lodu. Może to doprowadzić do zniekształcenia powierzchni roboczej w wyniku nagłej zmiany temperatury.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- grillowanie mięsa, ryb i warzyw,
- piekanie odpowiednich potraw.

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:

- przygotowywanie nieodpowiednich potraw.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

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

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

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

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w 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.

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:	Salamander grill 6640
Numer art.:	100533
Materiał:	stal szlachetna
Materiał powierzchni roboczej:	specjalna stal
Wymiary powierzchni roboczej (szer. x gł.) w mm:	700 x 330
Wersja powierzchni roboczej:	gładka
Zakres temperatury płyty grillowej od – do w °C	50 - 300
Ilość stref grzewczych:	2
Zakres temperatury salamandra do, w °C:	190
Ilość elementów grzewczych salamandra:	1
Ilość stref grzewczych salamandra:	1
Wymiary rusztu grillowego (szer. x gł.) w mm:	560 x 400
Wersja rusztu grillowego:	1/1 GN
Ustawianie czasu od – do w sek.- min.:	30 - 100
Ilość możliwych do zapisania czasów:	6
Wartość przyłączeniowa:	6,64 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	760 x 590 x 465
Ciężar w kg:	51,4

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

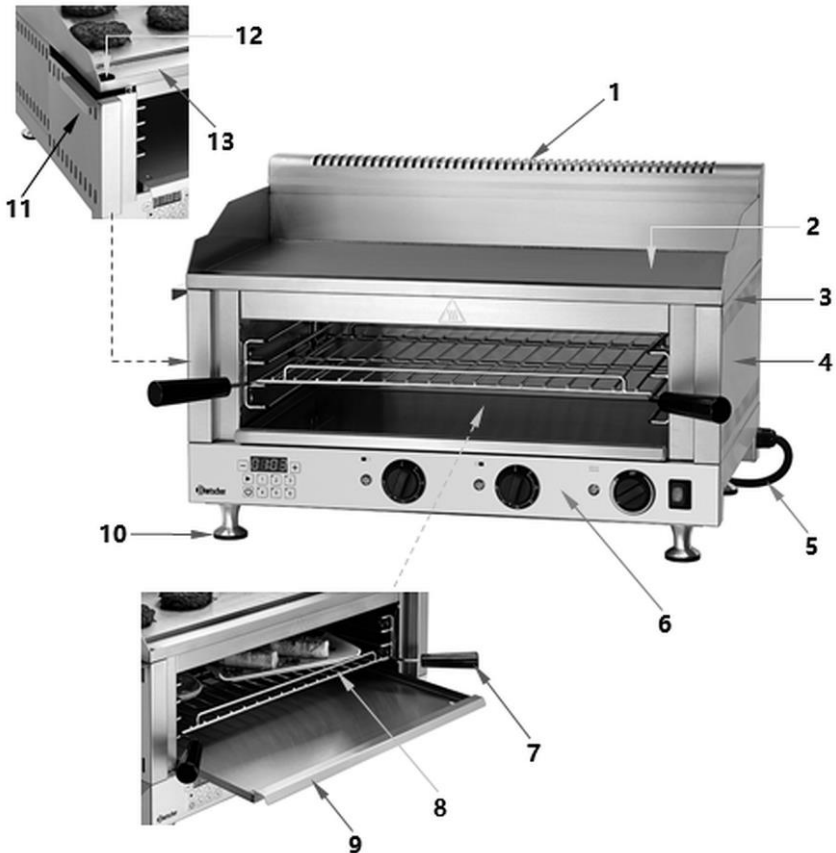
- Typ: urządzenie nabladowe
- Rodzaj zasilania: elektryczne
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Strefy grzewcze (2x) płyty grillowej regulowane oddzielnie
- Źródło ciepła w salamandrze: grzałka promiennikowa
- Regulacja mocy salamandra: płynna
- Ruszt grillowy:
 - odpowiedni do pojemników GN
 - regulowana wysokość
- Ociekacz na tłuszcz:
 - dla płyty grillowej
 - dla salamandra
- Wyświetlacz cyfrowy
- Sterowanie
 - pokrętło
 - elektroniczna
- Włącznik/wyłącznik
- Lampki kontrolne:
 - Wł./wył.
 - nagrzewanie

4.2 Funkcje urządzenia

Zajmujące niewiele miejsca urządzenie stanowiące połączenie grilla i opiekacza posiada wydajną płytę grillową z 2 załączanymi osobno strefami grzewczymi.

Dopływ ciepła w salamandrze można idealnie wyregulować za pomocą rusztu o regulowanej wysokości i płynnie nastawianej temperaturze. Pełną kontrolę procesu grillowania i opiekania zapewnia cyfrowy timer.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

1. Komin
2. Powierzchnia robocza gładka
3. Otwory wentylacyjne
4. Obudowa
5. Przewód zasilający
6. Panel obsługi
7. Uchwyt rusztu grillowego (2x)
8. Ruszt grillowy
9. Ociekacz tłuszczu salamandra
10. Nóżki (4x)
11. Ociekacz tłuszczu płyty grillowej
12. Otwór odpływowy dla tłuszczu
13. Rynienka do odprowadzania tłuszczu

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.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

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.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury

Instalacja i obsługa

- wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
 - Zachować odstęp co najmniej 10 cm od palnych ścian i przedmiotów.

Podłączenie

- Podłączenie urządzenia do instalacji zasilania elektrycznego musi być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka, zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci elektrycznej.
- Przewód przyłączeniowy rozłożyć tak, 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!

Podczas pracy obudowa, powierzchnia robocza, ruszt grillowy oraz potrawy stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.

Nie dotykać urządzenia i rusztu grillowego gołymi rękoma!

Do nakładania i zdejmowania grillowanych produktów należy używać odpowiednich sztućców do grillowania.

Do zdejmowania rusztu grillowego używać przewidzianych do tego uchwytów.

Do zdejmowania z rusztu grillowego talerzy z potrawami używać odpornych na wysokie temperatury rękawic ochronnych.

Ociekacze na tłuszcz i ich zawartość stają się bardzo gorące.

Ociekacze na tłuszcz opróżniać i czyścić dopiero po ostygnięciu.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Podczas pracy nigdy nie umieszczać narzędzi kuchennych, ręczników, papieru itp. na powierzchni roboczej. Na powierzchni roboczej nigdy nie stawiać plastikowych ani innych pojemników.

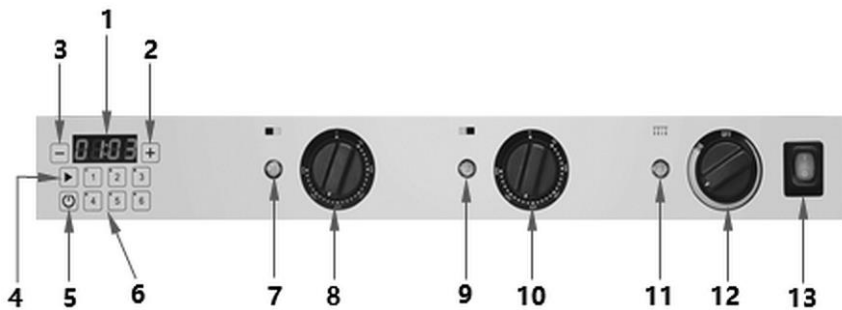
Przygotowanie urządzenia

1. Przed pierwszym użyciem z produktami spożywczymi powierzchnię roboczą płyty grillowej należy najpierw przygotować. Postępować w następujący sposób:
 - usunąć z urządzenia opakowanie oraz papier z powierzchni roboczej,
 - zetrzeć nadmiar tłuszczu z powierzchni roboczej,
 - używając pędzla powierzchnię roboczą obficie pokryć tłuszczem do smażenia,
 - powierzchnię oprószyć warstwą soli,
 - włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika,
 - za pomocą regulatorów temperatury dla obu stref grzewczych ustawić temperaturę ok. 180 °C,
 - przez ok. 25 minut rozgrzewać powierzchnię roboczą,
 - wyłączyć urządzenie i pozostawić, aby ostygły urządzenie, olej i sól,

Instalacja i obsługa

- po ostygnięciu usunąć ostrożnie olej z solą, nie rysując powierzchni.
 - ponownie pokryć powierzchnię roboczą olejem i rozgrzać, aż olej się przypali, co stworzy powłokę na powierzchni,
 - jeszcze raz pokryć olejem powierzchnię roboczą; płyta grillowa jest teraz gotowa do użytku.
2. Przed użyciem wyczyścić obudowę i wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale **6 „Czyszczenie”**.
 3. Urządzenie i elementy wyposażenia należy dokładnie osuszyć.
 4. Przed uruchomieniem urządzenia w przewidzianych do tego otworach należy umieścić ociekacze na tłuszcz dla płyty grillowej i salamandra.

Elementy sterowania / kontrolki



Rys. 2

- | | |
|---|---|
| 1. Wyświetlacz cyfrowy ustawiania czasu | 2. Przycisk do podnoszenia ustawień czasu |
| 3. Przycisk do redukcji ustawień czasu | 4. Przycisk Start/Stop |
| 5. Przycisk WŁ/Wył. timer | 6. Przyciski zapisywania czasu 1 - 6 |
| 7. Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa) lewej strefy grzewczej płyty grillowej | 8. Regulator temperatury lewej strefy grzewczej płyty grillowej |
| 9. Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa) prawej powierzchni roboczej płyty grillowej | 10. Regulator temperatury prawej strefy grzewczej płyty grillowej |
| 11. Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa) salamandra | 12. Regulator energii salamandra |
| 13. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona) | |

Ustawienia

Włącznik/wyłącznik

Poprzez wciśnięcie włącznika/wyłącznika na pozycję „O” urządzenie jest odłączane od zasilania elektrycznego.

Zielona kontrolka włącznika/wyłącznika zapala się przy każdym wciśnięciu na pozycję „I” i tym samym wskazuje, że urządzenie jest zasilane prądem.

Poprzez wciśnięcie przełącznika na „I” następuje:

- aktywowanie wszystkich regulatorów obrotowych: obydwu regulatorów temperatury (dla płyty grillowej) oraz regulatora energii (dla salamandra).

WSKAZÓWKA: Strefy grzewcze płyty grillowej i ogrzewanie salamandra nie są jeszcze aktywowane.

Timer nie jest jeszcze aktywowany.

Regulator temperatury

Za pomocą odpowiednich regulatorów temperatury ustawia się temperaturę dla każdej strefy grzewczej płyty grillowej (lewej lub prawej).

Termostat cyklicznie włącza się i wyłącza, aby utrzymywać ustawioną temperaturę. Zakres, jaki można ustawić znajduje się w przedziale 50 °C do 300 °C.

Większość procesów grillowania przeprowadza się w temperaturze pomiędzy 180 °C a 240 °C.

Podczas fazy nagrzewania świeci pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania dla danej strefy grzewczej. Po osiągnięciu ustawionej temperatury gaśnie lampka kontrolna nagrzewania.

Regulator energii

Regulator energii steruje elementem grzejnym salamandra.

Opiekanie jest najbardziej efektywne, gdy regulator energii zostanie obrócony na najwyższe ustawienie „MAX”. Przy takim ustawieniu maksymalnym „HI” grzałka pracuje w trybie ciągłym. Gdy regulator energii podgrzewa, pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania obok regulatora energii zapala się. Gdy regulator energii nie grzeje, lampka kontrolna nagrzewania wyłącza się.

Timer

Timer zostaje aktywowany poprzez wciśnięcie przycisku wł/wył. timera.

Pod przyciski zapisywania czasu 1 - 6 można wprowadzić żądane wartości. Zakres, jaki można ustawić znajduje się w przedziale 30 sekund - 100 minut.

Aby ustawić żądany czas należy wcisnąć jeden z przycisków zapisywania czasu 1 – 6 oraz za pomocą przycisków „+” lub „-” ustawić odpowiedni czas.

Poprzez wciśnięcie przycisku Start/Stop czas jest zapisywany i może być użyty kolejny raz.

Powtarzać powyższe kroki, aby pod pozostałymi przyciskami ustawiania czasu zapisać żądane wartości.

Ustawiony czas można dowolnie zmienić dla każdego przycisku zapisywania czasu.

Aby aktywować ustawiony czas należy wcisnąć jeden z przycisków zapisywania czasu.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się zapisane ustawienie czasu i czas będzie odliczany w dół. Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się „End”.

Aby wcześniej przerwać czas, wcisnąć przycisk wł./wył. timera.

Aby włączyć lub wyłączyć timer, przycisk wł./wył. należy przytrzymać dłużej.

Uruchomienie urządzenia

1. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.
2. Włącznik/wyłącznik przełączyć na pozycję „I”.

Zielona kontrolka zasilania we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić.

Przygotowywanie potraw na płycie grillowej

1. Delikatnie natłuścić powierzchnię roboczą.

WSKAZÓWKA!

Cała powierzchnia robocza jest podzielona na dwie strefy grzewcze, które można regulować osobno za pomocą odpowiednich elementów obsługi.

Przed nałożeniem potraw powierzchnie robocze należy zawsze najpierw nagrzać.

2. Ustawić potrzebną temperaturę dla każdej strefy grzewczej za pomocą odpowiedniego regulatora temperatury.

Pomarańczowa kontrolka nagrzewania dla wybranej strefy grzewczej zapala się.

Aby nagrzać powierzchnię roboczą przed pierwszym użyciem, czas nagrzewania należy zaplanować na ok. 20 minut.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury dla danej strefy grzewczej gaśnie odpowiednia lampka kontrolna nagrzewania. Gdy temperatura spada, termostat ponownie się załącza i lampka kontrolna nagrzewania zaczyna znowu świecić.

3. Przygotowane produkty do grillowania kolejno układać na powierzchni roboczej.
4. Obserwować grillowany produkt podczas procesu grillowania.

5. W międzyczasie obracać grillowane produkty.

Podczas grillowania tłuszcz i pozostałości spływają poprzez otwór odpływowy tłuszczu po lewej stronie urządzenia do ociekacza na tłuszcz.

W razie potrzeby usunąć z powierzchni roboczej resztki z grillowania, przesuwając je za pomocą odpowiedniego metalowego skrobaka nad otwór odpływowy tłuszczu, do ociekacza na tłuszcz.

6. Regularnie kontrolować ociekacz na tłuszcz, w razie potrzeby opróżniać go po ostygnięciu.
7. Gotowe grillowane produkty zdejmować z powierzchni roboczej, używając odpowiednich sztuczków grillowych (szczypce do grilla, widelec do grilla itd.)
8. Gdy proces grillowania jest zakończony i płyta grillowa nie jest już używana, obrócić regulator(y) temperatury na pozycję „0”.

Grillowanie / opiekanie potraw w salamandrze

1. W zależności od rodzaju przygotowania lub wysokości pojemnika na potrawy wybrać jedną z prowadnic do rusztu grillowego i umieścić go w urządzeniu.
2. Wsunąć ociekacz pod ruszt grillowy w urządzenie.
3. Postawić potrawy w odpowiednich pojemnikach (talerze, formy do zapiekanek itp.) na ruszcie grillowym pod grzałką promiennikową.

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Uważać, aby potrawy na ruszcie grillowym nie dotykały grzałki promiennikowej.

4. Ustawić żądaną temperaturę za pomocą regulatora energii:
 - do opiekania i grillowania wybrać najwyższe ustawienie regulatora energii,
 - do podgrzewania lub utrzymywania temperatury wybierać niższe ustawienia.

Podczas nagrzewania świeci się pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania salamandra. Po osiągnięciu ustawionej temperatury ta lampka kontrolna gaśnie. Jeśli temperatura w urządzeniu spada i grzałka promiennikowa zostaje ponownie załączona za pomocą regulatora energii, lampka kontrolna nagrzewania ponownie zaczyna świecić. Proces ten powtarza się, dopóki regulator energii nie zostanie obrócony na pozycję „0” (WYŁ).

5. W razie potrzeby wybrać jeden z przycisków zapisywania czasu 1 – 6. W celu ustawienia czasu uwzględnić wskazówki zawarte w punkcie „**Ustawienia/timer**“.
6. Wyjąć z salamandra gotowe potrawy w pojemnikach używając ściereczek do naczyń lub serwetek i serwować.
7. Wyciągnąć z urządzenia za pomocą uchwytów ruszt grillowy.

UWAGA!

Podczas przygotowywania potraw ruszt grillowy bardzo się nagrzewa. Gorący ruszt grillowy należy zawsze stawiać na odpornej na wysokie temperatury podkładce.

8. Po ostygnięciu opróżniać regularnie ociekacz na tłuszcz salamandra.
9. Jeśli salamander nie jest już używany, regulatory energii należy obrócić na pozycję „0“ (WYŁ).
10. Jeśli urządzenie nie jest już używane, włącznik/wyłącznik należy ustawić na pozycji „0“.
11. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

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.

6.2 Czyszczenie

Na koniec dnia roboczego schłodzone urządzenie i wyposażenie należy dokładnie oczyścić.

Płyta grillowa

1. Usunąć z powierzchni roboczej resztki z grillowania, przesuwając je za pomocą odpowiedniego metalowego skrobaka nad otwór odpływowy tłuszczu, do ociekacza na tłuszcz.
2. Następnie oczyścić jeszcze letnią powierzchnię roboczą za pomocą miękkiej, nasączonej w gorącej wodzie z detergentem (wodzie z łagodnym środkiem myjącym) ściereczki lub gąbki.
3. Przetrzeć ściereczką nasączoną czystą wodą w celu całkowitego usunięcia pozostałości środka myjącego.
4. Dokładnie osuszyć powierzchnię roboczą.

UWAGA!

Płyty grillowej nie szorować za mocno metalowym skrobakiem! Jeśli zostanie ona tak głęboko wyszorowana, że będzie znowu błyszczeć, konieczne będzie jej ponowne kalibrowanie. Należy pamiętać, że lekkie czyszczenie jest dużo łatwiejsze niż próba usunięcia dużej ilości przypalonych potraw i węgla. Wyjątkowo może się zdarzyć, że płyta grillowa będzie bardzo trudna do wyczyszczenia. W takim przypadku i tylko gdy to konieczne, należy użyć dostępnego w handlu NIEKAUSTOWEGO środka do czyszczenia piekarników, pozostawić go na nie dłużej niż 30 sekund i w razie potrzeby powtórzyć proces. Upewnić się, że wszelkie pozostałości środka czyszczącego zostały usunięte.

Możliwe usterki

Salamander i ruszt grillowy

1. Zdjąć ruszt grillowy z urządzenia i wyczyścić go miękką, wilgotną ściereczką z łagodnym środkiem czyszczącym.
2. Salamander czyścić od wewnątrz miękką, wilgotną ściereczką. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.
3. Ruszt grillowy i wyczyszczone powierzchnie wewnętrzne salamandra przetrzeć ściereczką nasączoną czystą wodą w celu całkowitego usunięcia pozostałości środka myjącego.
4. Dokładnie osuszyć umyte powierzchnie i ruszt grillowy.

Ociekacz na tłuszcz

1. Wyjąć z urządzenia ociekacze na tłuszcz i opróżnić je.
2. Ociekacze na tłuszcz wyczyścić ciepłą wodą, łagodnym środkiem myjącym i miękką ściereczką lub gąbką.
3. Wypłukać w czystej wodzie.
4. Dokładnie wysuszyć ociekacze na tłuszcz przed ich powtórным umieszczeniem w urządzeniu.

Urządzenie

1. Obudowę urządzenia, komin, osłonę przeciwbryzgową przecierać miękką ściereczką, nasączoną ciepłą wodą i łagodnym środkiem myjącym.
2. Elementy obsługi, regulatory obrotowe i przewód przyłączeniowy wytrzeć tylko lekko wilgotną ściereczką.
3. Wszystkie umyte powierzchnie należy na zakończenie dokładnie osuszyć.
4. Zdjęte części ponownie zamontować do urządzenia.

7 Możliwe usterki


Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Należy przy tym koniecznie podać numer artykułu, nazwę modelu oraz numer seryjny. Dane te można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia.

Błąd	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Płyta grillowa lub grzałka promiennikowa salamandra nie nagrzewają się	Uszkodzony przewód przyłączeniowy	Skontaktować się ze sprzedawcą
	Urządzenie nie jest prawidłowo podłączone do zasilania elektrycznego	Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego
	Uszkodzony bezpiecznik	Skontaktować się ze sprzedawcą
	Włącznik/wyłącznik nie został uruchomiony	Włącznik / wyłącznik ustawić na pozycji „I”
	Regulator temperatury lub energii nie został uruchomiony	Obrócić regulator temperatury lub regulator energii na żądane ustawienie
	Uszkodzony termostat	Skontaktować się ze sprzedawcą
	Uszkodzona grzałka	Skontaktować się ze sprzedawcą

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne

	<p>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.</p>
--	---

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.