

AT90



A120786

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi



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

1. Informacje ogólne	182
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	182
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	182
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	183
1.4 Ochrona praw autorskich	183
1.5 Deklaracja zgodności	183
2. Bezpieczeństwo	184
2.1 Informacje ogólne.....	184
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia	184
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	185
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	186
3.1 Kontrola dostawy	186
3.2 Opakowanie	186
3.3 Magazynowanie	186
4. Parametry techniczne	187
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia.....	187
4.2 Dane techniczne.....	188
5. Instalacja i obsługa	188
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	188
5.2 Ustawienie i podłączenie.....	189
5.3 Obsługa.....	190
5.4 Sposoby zapiekania	193
6. Czyszczenie i konserwacja.....	196
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	196
6.2 Czyszczenie	196
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji	197
7. Możliwe usterki.....	197
8. Utylizacja.....	198

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

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

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



UWAGA!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

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



OSTRZEŻENIE!

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



WSKAZÓWKA!

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



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

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

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi.

Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzebrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.

W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

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

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

2.1 Informacje ogólne

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

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

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

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

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

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

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

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



OSTRZEŻENIE!

- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTRZEŻENIE!

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

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

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

Piec konwekcyjny jest przeznaczony do następujących zadań:

- przygotowywanie mięsa, ryb i warzyw;
- pieczenie chleba, ciast i tortów;
- podgrzewanie potraw;
- rozmrażanie zamrożonych produktów;
- zapiekanie;
- przygotowywanie schłodzonych i mrożonych potraw.

Pieca konwekcyjnego nie należy używać do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- suszenia ubrań;
- przechowywania palnych przedmiotów;
- do umieszczania i podgrzewania palnych, szkodliwych dla zdrowia i łatwo parujących cieczy względnie materiałów.



OSTRZEŻENIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

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

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

3.3 Magazynowanie

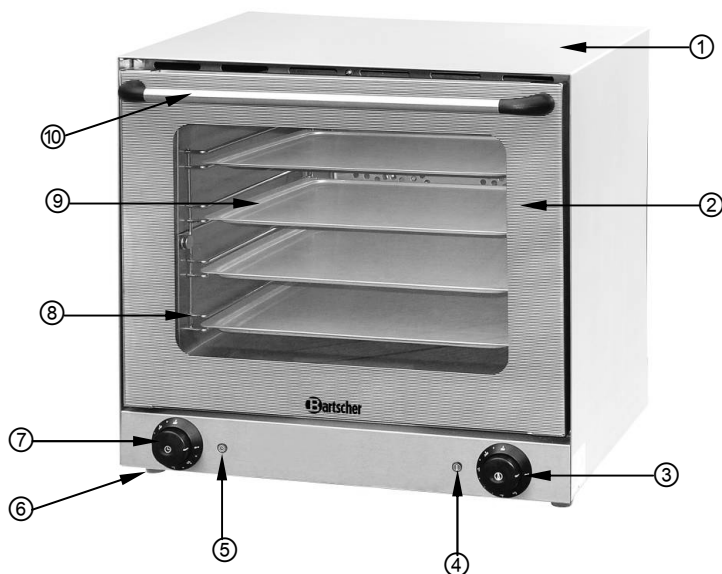
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



- ① Obudowa
- ② Drzwiczki szklane
- ③ Pokrętko regulatora temperatury (50 °C - 300 °C)
- ④ Kontrolka nagrzewania (zielona)
- ⑤ Kontrolka pracy (zielona)
- ⑥ Stopki
- ⑦ Pokrętko regulatora głównego/czasu (0 – 120 Min)
- ⑧ Prowadnice na półki
- ⑨ Blacha do pieczenia
- ⑩ Uchwyt szklanych drzwiczek

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Piec konwekcyjny AT90
Nr art.:	A120786
Wykonanie:	obudowa: stal szlachetna, komora: emaliowana
Zakres regulacji temperatury	0 °C do 300 °C
Zakres nastawy czasu	0 – 120 min.
Wartości przyłączeniowe:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Prowadnice:	4 (433 x 333 mm)
Odstęp pomiędzy blachami:	70 mm
Wymiary:	szer. 595 x gł. 615 x wys. 570 mm
Ciężar:	38,0 kg
Wyposażenie:	4 blachy do pieczenia (szer. 435 x gł. 315 x wys. 10 mm)

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

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

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

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zgnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.

- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Nie przesuwaj i nie przechylaj urządzenia podczas pracy.
- **Nigdy** nie obsługuj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiaj go bez nadzoru.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

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

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

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.2 Ustawienie i podłączenie



OSTRZEŻENIE!

Wszelkie prace instalacyjne, konserwacyjne i naprawcze powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego instalatora!

- Rozpakować urządzenie i całkowicie usunąć materiał opakowaniowy.
- Zamontować do urządzenia załączone nóżki i ustawić wysokość poprzez wkręcanie lub wykręcanie nóżek. Nie używać urządzenia bez nóżek.
- Ostrożnie ściągnąć folię ochronną ze ścianek zewnętrznych tak, aby uniknąć pozostawienia resztek kleju. Jeśli pozostaną resztki kleju, należy je usunąć za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika.
- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia i niewrażliwym na ciepło.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby nie ograniczać przepływu powietrza przez otwory wentylacyjne znajdujące się z tyłu.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu ścian lub innych elementów z materiałów palnych. Ze wszystkich stron należy zachować odstęp co najmniej 10 cm.
- Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych przedmiotów.



WSKAZÓWKA!

Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy i układu szeregowego!

- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie co najmniej 16A. Podłączanie wyłącznic bezpośrednio do gniazdka ściennego, zabrania się stosowania rozgałęźników lub gniazdek wielowejściowych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli zajdzie taka potrzeba.

5.3 Obsługa

Przygotowanie urządzenia

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy je oczyścić wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wilgotnej ściereczki z dodatkiem łagodnego środka myjącego. Następnie dokładnie opłukać czystą wodą.
- W celu wyeliminowania ewentualnych niepożądanych zapachów pochodzących od izolacji termicznej, przed pierwszym zastosowaniem urządzenie należy nagrzać bez potraw uwzględniając wskazówki zawarte w punkcie „**Ustawienia**”. Wybrać najwyższą nastawę temperatury i najdłuższy czas. Może pojawić się nieco dymu lub nieprzyjemny zapach. W przypadku pierwszego włączenia jest to normalne i nie powinno się powtórzyć. Następnie należy otworzyć szklane drzwiczki, aby usunąć pozostałości dymu.
- Stosując łagodny środek myjący umyć blachy do pieczenia i ruszt do grillowania. Następnie opłukać wymienione elementy czystą wodą i osuszyć za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

Ustawienia



WSKAZÓWKA!

Przed każdym użyciem należy dobrze nagrzać piec. Ustawić temperaturę na wartość ok. 30 °C wyższą od temperatury żądanej i skorygować ją po załadowaniu pieca konwekcyjnego, co pozwoli na uzyskanie równomiernego efektu.

- Włączyć urządzenie za pomocą pokrętła **regulatora głównego/czasu** (ustawić żądaną temperaturę pracy/pieczenia obracając pokrętło w kierunku ruchu wskazówek zegara). Zaświeci się **zielona kontrolka pracy**, włączenie oświetlenia wewnętrznego i silników wentylatorów nastąpi zaraz po przekręceniu regulatora.
- Ustawić żądaną temperaturę za pomocą **pokrętła regulatora temperatury**. Zaświeci się **zielona kontrolka nagrzewania**. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zgaśnie zielona kontrolka nagrzewania i zaświeci się ponownie, gdy temperatura w komorze spadnie.

- Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze pieca konwekcyjnego można umieścić przygotowywane potrawy.



UWAGA! Zagrożenie oparzeniem!

Podczas pracy, niektóre części urządzenia silnie się nagzewają.

Do otwierania i zamykania pieca konwekcyjnego zawsze należy używać uchwytu do drzwi. Podczas obsługi pieca należy nosić rękawice ochronne.

- Na 4 prowadnicach pieca konwekcyjnego można równocześnie umieścić 4 blachy do pieczenia. Podczas ładowania urządzenia należy pamiętać, że pomiędzy górną powierzchnią potraw i blachą do pieczenia należy zachować odstęp **co najmniej 40 mm**, aby umożliwić optymalny rozkład ciepła w komorze.
- Po upływie nastawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zgaśnie zielona kontrolka przyporządkowana do regulatora czasu i urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Wyjąć przyrządzone potrawy.
- Jeśli urządzenie nie będzie już używane, należy je wyłączyć (**pokrętko regulatora głównego/czasu i pokrętko regulatora temperatury** przekręcić do pozycji „0“) i odłączyć od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest wyposażone w **zabezpieczenie przed przegrzaniem**, które uruchamia się przy 320 °C i wyłącza urządzenie. Jeśli zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem, urządzenie musi przez pewien czas odpowiednio ostygnąć, następnie należy wcisnąć przycisk **RESET** z tyłu urządzenia, co umożliwi jego dalszą pracę.

Zasady dotyczące procesu zapiekania/pieczenia

Proces w piecu konwekcyjnym z trybem obiegu powietrza

Piec konwekcyjny działa na zasadzie recyrkulacji gorącego powietrza we wnętrzu urządzenia. Umożliwia to równomierne zapiekanie/pieczenie dzięki równomiernemu rozkładowi temperatury.

Zaletą pieca konwekcyjnego polega na tym, że jednocześnie można przygotowywać różne potrawy (jeśli żądana temperatura jest dla nich jednakowa) bez ryzyka mieszania się różnych smaków.

Zmienne parametry w przypadku zapiekania/pieczenia:

- temperatura
- czas
- ilość

▪ Temperatura

Dokładne ustawienie temperatury zapewnia prawidłowe zapiekanie/pieczenie potraw zarówno na ich powierzchni, jak i w ich wnętrzu.

Zbyt niska temperatura zamiast zapiekania potraw spowoduje raczej ich wysychanie.

Natomiast zbyt wysoka temperatura może spowodować przypalenie zewnętrznej powierzchni potraw, przy czym ich wnętrze może pozostać surowe (zjawisko, które jest czasem pożądane, przede wszystkim w przypadku mięsa).

▪ Czas

Ta zmienna zależy od ilości potraw, które są do przyrządzenia.

Im większa ilość, tym dłuższy czas zapiekania/pieczenia i odwrotnie.

Zbyt krótki czas zapiekania w porównaniu z właściwym czasem nie umożliwi całkowitego przygotowania potraw; zbyt długi czas, w porównaniu do właściwego, jest przyczyną przypalenia zewnętrznej warstwy potraw.

▪ Ilość

Ilość potraw wpływa na czas zapiekania. Skutkiem większej ilości potraw zawsze jest wydłużenie czasu zapiekania i na odwrót.

Stosowanie form do pieczenia/rusztu do grillowania

Zaleca się stosowanie:

aluminiowych form do pieczenia do wypieków i niemrożonego chleba,

stalowych form do pieczenia do przystawek, mięsa, ryb, ziemniaków,

rusztu do grillowania do pieczenia mięsa (jak np. sznycel, parówki, kiełbaski grillowe), produkty mrożone (np. pizza, bułki, bagietki).



WSKAZÓWKA!

Należy stosować tylko takie formy, które są odporne na wysoką temperaturę. Uwzględnić zalecenia producenta!

5.4 Sposoby zapiekania

❖ Potrawy jednodaniowe

Lazanie, zapiekanekę z makaronu, Cannelloni należy zapiekać w temperaturze 185 °C – 190 °C. W celu uzyskania złotej skórki, na końcu procesu zapiekania należy podnieść temperaturę do 220 °C – 230 °C.

❖ Pieczenie

Wołowina, wieprzowina, kurczak, indyk, jagnięcina. Proces należy realizować w temperaturze 180 °C, aby zapewnić dobre wypieczenie mięsa. Aby wysuszyć mięso, w końcowej fazie należy je piec przez kilka minut w temperaturze 240 °C – 250 °C.

❖ Brązowanie mięsa

Kotlet, sznycel, parówki, hamburger.

Wsunąć ruszt do grillowania wraz ze znajdującymi się na nim potrawami posmarowanymi niewielką ilością oleju. Pod ruszt wsunąć blachę na ściekający tłuszcz. Zapiekać w temperaturze 220 °C – 230 °C. W końcowej fazie na kilka minut podnieść temperaturę do 280 °C, aby nieco przybrązować potrawę.

❖ Rostbef

Piec w temperaturze 220 °C.

❖ Ryba

Gładzicę, dorsza, morszczuka piec w temperaturze 200 °C.

❖ Pieczone ziemniaki

Piec w temperaturze - 170 °C -180 °C

❖ Ciasta

Normalnie należy piec w temperaturze 180 °C. Podczas pieczenia unikać otwierania drzwi pieca.

❖ Chleb

Piec w temperaturze 200 °C.

❖ Zapiekanie produktów mrożonych

Mrożony chleb należy rozmrozić i piec w temperaturze 200 °C.

Wstępnie zapieczoną, mrożoną pizzę należy w stanie jeszcze zamrożonym wsunąć do pieca konwekcyjnego i zapiekać kilka minut przy podanej temperaturze. **Uwzględnić wskazówki producenta umieszczone na opakowaniu!**

❖ **Bułki/tosty**

Opiekać w temperaturze 220 °C.

❖ **Podgrzewanie potraw**

Potrawy przygotowywać w temperaturze ok. 150 °C.

❖ **Rozmrażanie potraw**

Rozmrażać w temperaturze 80 °C.

Tabele zapiekania/pieczenia

Produkt		Temperatura w °C	Czas zapiekania w min. ok.
Ciasta	Torty	135 – 160	w zależności od wagi
	Biszkopt	160 – 175	25 – 35
	Małe ciasta	175	15 – 20
Torty z drożdżami/proszkiem do pieczenia	Tort wiśniowy	175	
	Ciasto z owocami	220	
	Ciasto francuskie	210	
	Kruche ciasto	200 – 225	
	Ciasto	175	40 - 50
Wypieki cukiernicze	Bezy	100	100 – 130
	Ciastka	175	15 – 20
	Ciastka kruche	150 – 175	5
	Ciastka z owocami	200	8
	Rogaliki francuskie	180	18 – 20
Pudding	Suflet chlebowy / maślany	175 – 190	45
	Krem jajeczny	165	45
	Pudding owocowy	160	45
Potrawy jednodaniowe	Nadziewane Cannelloni	190	20
	Suflet jajeczny	185	25
	Lazania	190	27
	Suflet makaronowy	190	40

Produkt		Temperatura w °C	Czas zapiekania w min. ok.
Szybkie pieczenie	Kiełbaski pieczone (chude)	225	10 – 15 min.
	Pieczeń z rusztu	225	15 – 30 min.
	Wątróbki	250	10 – 15 min.
	Pieczeń z polędwicy	250	15 – 30 min.
	Piersi z kurczaka	200	30 min.
Mięso	Indyk dobrze wypieczony *do ostatnich 30 minut pieczenia	160 – 175	
	**podczas ostatnich 30 min. pieczenia	175 – 200	30 min. na kg
	Różowa jagnięcina		
	Udziec 1,5 – 2 kg	175	50 min. na kg
	Pieczeń jagnięca	175	30 min. na kg
	Łopatka jagnięca	175	50 min. na kg
	Dobrze wypieczona wieprzowina		
	Szynka powyżej 2 kg	175	50 min. na kg
	Polędwica i łopatka	175	60 min. na kg
	Wołowina średnia		
	Rolada z polędwicy 2 kg	175	30 min. na kg
	Pieczeń z rusztu	175	30 min. na kg
	Filet	175 – 200	20 min. na kg
	Kurczak 2 kg złoty pieczony i duszony	175	50 min. na kg
	Kaczka 2 kg soczysta nie sucha	180	60 min. na kg
Dziczyzna	Zając 2 kg	175	60 – 90 min.
	Jeleń	170 – 200	90 min.
	Bażant	175 – 200	35 – 90 min.

Produkt		Temperatura w °C	Czas zapiekania w min. ok.
Dodatki	Pieczone ziemniaki, chrupkie	175	60 min.
	Duszone ziemniaki dobrze przegotowane z sosem	150 – 175	30 min. na kg
Ryba	Filety (małe)	200	15 – 20 min.
	Ryba 1 ½ kg	200	30 – 40 min.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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



OSTRZEŻENIE!

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

6.2 Czyszczenie

- Po każdym zastosowaniu urządzenie należy oczyścić, aby uniknąć przypalenia pozostałości po zapiekaniu lub pieczeniu.
- Urządzenie należy czyścić wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wilgotnej ściereczki z dodatkiem łagodnego środka myjącego.
- W przypadku trudnych zabrudzeń należy zastosować popularny preparat do czyszczenia piekarników.
- Blachy do pieczenia należy czyścić za pomocą ręczników papierowych lub miękkiej wilgotnej ściereczki. W celu usunięcia trudnych zabrudzeń na blachę należy nałożyć niewielką ilość oleju i pozostawić do namoczenia przez 5 - 10 minut. Następnie oczyścić blachę za pomocą wilgotnej ściereczki lub ręcznika papierowego.
- Używane wyposażenie takie, jak ruszt do grillowania, blachy do pieczenia itd. myć pod bieżącą, ciepłą wodą używając miękkiej ściereczki lub gąbki oraz łagodnego środka myjącego. Elementy opłukać czystą wodą, a następnie dokładnie je osuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia **nigdy** nie używać ostrych lub twardych przyrządów kuchennych i **nigdy** nie stosować gruboziarnistych środków czyszczących, aby nie doprowadzić do uszkodzenia powierzchni urządzenia.
- Po oczyszczeniu, powierzchnię należy osuszyć i wypolerować za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria.
Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.

7. Możliwe usterki

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale zielona kontrolka pracy nie świeci się.	<ul style="list-style-type: none"> • Źle podłączona wtyczka. • Nie został włączony główny/ czasowy regulator. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyciągnąć wtyczkę i ponownie podłączyć ją poprawnie. • Ustawić główny/czasowy regulator.
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale nie grzeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Nie ustawiono temperatury. • Uszkodzona grzałka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nastawić temperaturę. • Skontaktować się ze sprzedawcą.
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> • Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Wcisnąć przycisk RESET z tyłu urządzenia W przypadku powtórnego zadziałania zabezpieczenia przed przegrzaniem wezwać serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą.
Efekty zapiekania/pieczona są nierównomierne.	<ul style="list-style-type: none"> • Uszkodzony wentylator. • Uszkodzony regulator temperatury. • Zbyt mały odstęp pomiędzy potrawami i znajdującą się powyżej blachą do pieczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą. • Zachować minimalny odstęp 40 mm.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Uszkodzone oświetlenie komory pieca.	<ul style="list-style-type: none">• Uszkodzona żarówka.	<ul style="list-style-type: none">• Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i poczekać, aż ostygnie. Wykręcić żarówkę i zastąpić nową o takich samych parametrach (220 V, 15 W).

Jeśli nie można wyeliminować zakłóceń działania:

- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (ciągnąc za wtyczkę!).
- **nie** otwierać obudowy,
- wezwać serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

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



UWAGA!

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



WSKAZÓWKA!



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

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

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