

**AT120**



**A120788**

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: 4.0

Data sporządzenia: 2020-02-28

## 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 .....	15
6	Czyszczenie .....	23
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia .....	23
6.2	Czyszczenie.....	23
7	Możliwe usterki .....	25
8	Utylizacja .....	26



**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

PL

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 Objasnienie 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.



### **PRZESTROGA!**

Hasło ostrzegawcze **PRZESTROGA** 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.

### **NOTYFIKACJA!**

Symbol **NOTYFIKACJA** 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. 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.

### 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.

### Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany i przeszkolony 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

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:

- Przygotowywanie mięsa, ryb i warzyw
- Pieczenie chleba, ciast i tortów
- Podgrzewanie dań
- Rozmrażanie produktów głęboko mrożonych
- Zapiekanie
- Obróbka dań mrożonych i głęboko mrożonych.

## 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 odzieży
- Przechowywanie przedmiotów palnych
- Podgrzewanie i rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.



## 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.

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

<b>Nazwa:</b>	<b>Piec konwekcyjny AT120</b>
Nr art.:	A120788
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory:	stal szlachetna
Wymiary komory (szer. x gł. x wys.) w mm:	460 x 375 x 360
Ilość par przewodnic:	4
Format przewodnic w mm:	438 x 315
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	70
Moc grilla:	2 kW
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Czas nagrzewania (149 °C) w min., ok.:	8
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 120
Ilość programów pieczenia:	1
Ilość faz pieczenia:	1
Ilość silników wentylatora:	2
Stopnie prędkości wentylatora:	1
Przyłącze wody:	3/4"
Stopień ochrony:	IPX3
Wartość przyłączeniowa:	2,7 kW / 230 V / 50-60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	600 x 610 x 580
Ciężar w kg:	40

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

### Wersja / właściwości

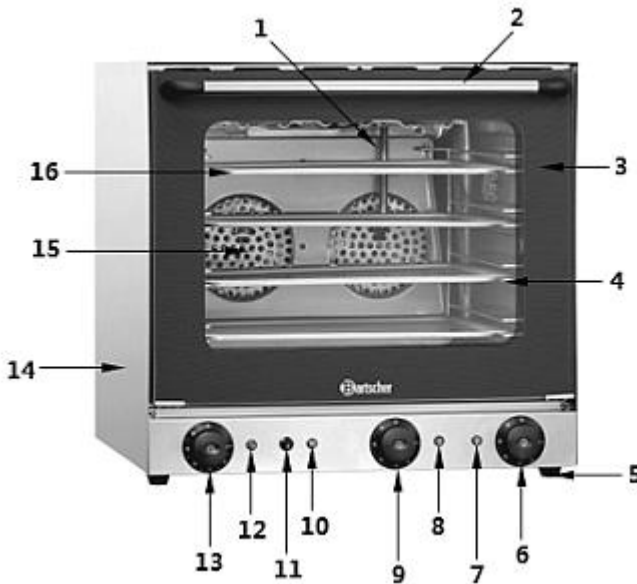
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Funkcje: termoobieg, grill, nawilżanie
- Regulacja temperatury: bezstopniowo
- Timer
- Termostat
- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- Oświetlenie wewnętrzne
- Lampki kontrolne: gorące powietrze, grill, nawilżanie, czas
- Podwójnie przeszklone drzwi
- Zaokrąglona komora pieca
- Wyjmowane prowadnice
- Sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- W zestawie: 4 blachy

PL

## 4.2 Funkcje urządzenia

Piec konwekcyjny zaprojektowany jest do przygotowywania i utrzymywania w ciepłe potraw z zastosowaniem odpowiednich akcesoriów.

### 4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- |  |   |
|--|---|
| 1. Rura nawilżająca                            | 2. Uchwyt szklanych drzwi                           |
| 3. Drzwi szklane                               | 4. Prowadnice do półek (4x)                         |
| 5. Nóżki (4x)                                  | 6. Regulator temperatury funkcji gorącego powietrza |
| 7. Lampka kontrolna funkcji gorącego powietrza | 8. Lampka kontrolna funkcji grilla                  |
| 9. Regulator temperatury funkcji grilla        | 10. Lampka kontrolna nawilżania                     |
| 11. Przycisk nawilżania                        | 12. Lampka kontrolna ustawienia czasu               |
| 13. Regulator główny / regulator czasu         | 14. Obudowa   |
| 15. Wentylator (2x)                            | 16. Blachy piekarnicze (4x)                         |

## 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.

#### 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
  - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
  - łatwo dostępna
  - posiadająca dobrą wentylację.

## Instalacja i obsługa

---

- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Należy zachować minimalny odstęp od palnych ścian i przedmiotów po 10 cm z boku oraz 20 cm od tyłu.
- Zamocować załączone nóżki, wkręcając je pod urządzeniem.

### **Wskazówka:**

**Nie korzystać z urządzenia bez nóżek.**

## 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.

### Przyłącze wody

1. Należy zadbać o to, aby przyłącze do wody pitnej znajdowało się w pobliżu urządzenia.
2. Przed podłączeniem urządzenia spuścić wystarczającą ilość wody w celu usunięcia wszelkich resztek substancji znajdujących się w przewodach rurowych, aby nie dostały się one do zaworów magnetycznych.

#### **WSKAZÓWKA:**

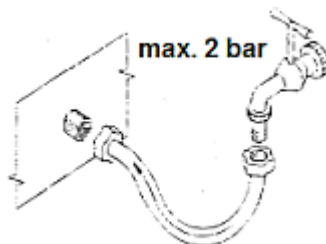
**Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie i zapobiec osadzeniu się kamienia w komorze pieca, urządzenie powinno być zasilane wodą pitną, której twardość wynosi między 0,5 a 5 ° dH (stopnie niemieckie). Przy wyższych wartościach konieczne jest zainstalowanie systemu zmiękczenia wody.**

3. Podłączyć odpowiedni wąż ciśnieniowy wody do złączki rury doprowadzającej wodę (3/4") na tylnej ścianie urządzenia.
4. Drugi koniec węża ciśnieniowego podłączyć do instalacji zimnej wody z zaworem zamykającym.

PL

Woda pitna wejściowa powinna mieć ciśnienie pomiędzy 50 kPa (0,5 bara) a 200 kPa (2 bary).

Jeśli ciśnienie wody wejściowej jest wyższe niż 200 kPa (2 bary), konieczne jest zainstalowanie reduktora ciśnienia.



Rys. 2



## 5.2 Obsługa



### OSTRZEŻENIE!

#### Ryzyko oparzenia!

**Podczas pracy obudowa i drzwi szklane 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 piec konwekcyjny tylko przy pomocy uchwytu na drzwiach szklanych.

Do obsługi używać przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.

#### Blachy podczas pracy bardzo się nagzewają.

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

### Przygotowanie urządzenia

1. Przed uruchomieniem wyczyścić urządzenie i wyposażenie wewnątrz i na zewnątrz, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „**Czyszczenie**”.
2. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
3. Przed pierwszym użyciem nagrzać piec bez potraw, uwzględniając wskazówki z rozdziału „**Ustawienia parametrów podczas procesu gotowania/pieczenia**“, aby usunąć ewentualne nieprzyjemne zapachy pochodzące z izolacji cieplnej. Wybrać najwyższe ustawienie temperatury i najdłuższy czas.  
Może się zdarzyć, że powstanie nieco dymu lub nieprzyjemny zapach. Przy pierwszym użyciu jest to normalne i przy kolejnych użyciach już się nie zdarza.
4. Następnie otworzyć szklane drzwi, aby pozostałości dymu mogły się wydostać.

### Ustawienia parametrów podczas procesu gotowania/pieczenia

#### Temperatura

Dokładne ustawienie temperatury gwarantuje właściwe gotowanie/pieczenie potraw, zarówno w ich części zewnętrznej, jak i wewnętrznej.

Przy zastosowaniu zbyt niskiej temperatury potrawy stają się na przykład raczej wysuszone niż upieczone.

Natomiast zbyt wysoka temperatura może prowadzić do przypalenia dań z zewnątrz, przy czym wewnątrz pozostaną one jeszcze surowe (zjawisko, które jest czasem pożądane przede wszystkim w przypadku mięsa).

#### Czas

Ta zmienna zależy od ilości dań, które są przygotowywane.

Im większa ilość, tym dłuższe są czasy gotowania/pieczenia, i odwrotnie.

Zbyt krótkie czasy obróbki termicznej w porównaniu z właściwymi czasami nie umożliwiają kompletnego przygotowania dań; zbyt długie czasy obróbki termicznej w porównaniu z właściwymi czasami obróbki prowadzą do przypalenia potraw z zewnątrz.

#### Ilość

Ilość dań ma wpływ na czas obróbki termicznej. Większa ilość dań wymaga zawsze dłuższych czasów obróbki termicznej i odwrotnie.

#### Nawilżanie

Nawilżanie (wytwarzanie pary) jest inicjowane poprzez wciśnięcie przycisku nawilżania na panelu obsługi. Poprzez wciśnięcie woda jest natryskiwana rzutowo na wentylator, a następnie zamienia się w parę w komorze obróbki termicznej urządzenia.

Lampka kontrolna nawilżania zapala się.

Woda jest wtryskiwana do komory pieczenia tak długo, jak długo pozostaje wciśnięty przycisk nawilżania.

#### **WSKAZÓWKA!**

**Przycisk nawilżania wystarczy wcisnąć tylko na krótko (maks. 3 sek.), gdyż w przeciwnym razie na dnie pieca konwekcyjnego zbiera się nadmiar wody.**

### Zasady gotowania / pieczenia

#### Gotowanie/pieczenie w piecu konwekcyjnym z użyciem termoobiegu

Proces pieczenia w piecu konwekcyjnym odbywa się z pomocą cyrkulacji gorącego powietrza we wnętrzu urządzenia. Umożliwia to równomierne gotowanie/pieczenie dzięki jednorodnemu rozkładowi temperatury.

Zaletą pieca konwekcyjnego jest to, że równocześnie można gotować/piec różne potrawy (kiedy temperatura pieczenia jest taka sama), a różne aromaty żywności nie mieszają się.

#### **WSKAZÓWKA:**

**Przed każdym użyciem piec konwekcyjny należy dobrze nagrzać. Ustawić temperaturę ok. 30 °C wyżej niż temperatura podana i skorygować po włożeniu do pieca potraw, aby osiągnąć równomierny efekt.**

1. Włączyć urządzenie za pomocą regulatora głównego/regulatora czasu (obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ustawić na żądany czas gotowania/pieczenia).

Zielona lampka kontrolna pracy zaczyna świecić, oświetlenie wewnętrzne i silniki wentylatorów włączają się zaraz po uruchomieniu regulatora głównego / regulatora czasu.

2. Ustawić żadaną temperaturę w zakresie od 50 °C do 300 °C przy pomocy regulatora temperatury.

Zaświeci się zielona lampka kontrolna nagrzewania.

Gdy tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, zielona lampka kontrolna nagrzewania gaśnie i zapala się ponownie, gdy temperatura w komorze pieca spada.

3. Po osiągnięciu ustawionej temperatury wstawić do komory pieca konwekcyjnego produkty przeznaczone do gotowania/pieczenia w odpowiednich pojemnikach lub na blachach.

Można wstawić jednocześnie 4 blachy do pieczenia na 4 pary przewodnic pieca konwekcyjnego. Podczas załadunku urządzenia należy zwrócić uwagę, aby między potrawami a blachami był zachowany odstęp od góry co najmniej 40 mm, co pozwoli na utrzymanie optymalnego rozprzeczania ciepła w komorze pieca.

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał, zielona lampka kontrolna pracy gaśnie i urządzenie automatycznie się wyłącza.

4. Wyjąć przygotowane potrawy.

5. Gdy urządzenie nie będzie już używane, należy je wyłączyć (obrócić regulator główny/regulator czasu i regulator temperatury na pozycję „0”). Odłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).

### Proces grillowania z ustawieniem mocy

Proces grillowania jest realizowany przy pomocy promieniowania ciepłego świecącego elementu grzejnego. Temperatura wytworzona przez promienie podczerwone jest bardzo wysoka, a ciepło oddawane jest tylko w jednym kierunku (z góry na dół), w ten sposób umożliwiając natychmiastowe zrumienienie powierzchni potraw.

#### **WSKAZÓWKA!**

**Funkcji grilla można używać tylko oddzielne. Zatrzymać funkcję gorącego powietrza, gdyż nie można realizować obydwu tych funkcji jednocześnie!**

Moc elementu grzejnego grilla można regulować od ustawienia minimalnego do maksymalnego, aby osiągnąć żądany poziom zrumienienia potraw, od koloru złotego po brązowy.

Funkcja grillowania powinna odbywać się przy zamkniętych drzwiach pieca konwekcyjnego, aby uniknąć wydostawania się zapachów i dymu.

PL

1. Włączyć urządzenie za pomocą regulatora głównego/regulatora czasu (obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ustawić na żądany czas gotowania/pieczenia).

Zielona lampka kontrolna pracy zaczyna świecić, oświetlenie wewnętrzne i silniki wentylatorów włączają się zaraz po uruchomieniu regulatora głównego/regulatora czasu.

2. Do funkcji grillowania ustawić żądaną temperaturę (do 300 °C) za pomocą środkowego regulatora temperatury dla funkcji grillowania.

Zapala się zielona lampka kontrolna dla funkcji grillowania.

Gdy tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, ta lampka kontrolna gaśnie i zapala się ponownie, gdy temperatura w komorze pieca spada.

3. Przygotować potrzebne dania do grillowania (mięso, ryby, warzywa) i ułożyć je na odpowiednim ruszcie grillowym.
4. Dania posmarować niewielką ilością oleju.
5. Po osiągnięciu ustawionej temperatury wsunąć ruszt grillowy z potrawami na najwyższy poziom pieca konwekcyjnego.
6. Pod ruszt wsunąć tacę na skapujący tłuszcz.
7. Należy stale obserwować proces grillowania, gdyż promieniowanie ciepłe elementu grzejnego jest bardzo wysokie i dania łatwo mogą się przypalić.

## Instalacja i obsługa

8. Gdy górna powierzchnia potraw się zarumieni, otworzyć drzwi pieca konwekcyjnego, wyciągnąć ruszt grillowy, obrócić potrawy i jeszcze raz wsunąć ruszt do pieca konwekcyjnego, aby grillować produkty z drugiej strony.
9. Po procesie grillowania wyciągnąć przygotowane potrawy.
5. Gdy urządzenie nie będzie już używane, należy je wyłączyć (obrócić regulator główny/regulator czasu i regulator temperatury na pozycję „0”). Odłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).

### **WSKAZÓWKA:**

**Elementu grzejnego grilla można także używać do zapiekania lub opiekania potraw po zwykłym procesie gotowania/pieczenia.**

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w **zabezpieczenie przed przegrzaniem**, które aktywuje się przy 320 °C i wyłącza urządzenie.

Gdy aktywowało się zabezpieczenie przed przegrzaniem:

- pozostawić urządzenie na jakiś czas do ostygnięcia
- nacisnąć przycisk **RESET** znajdujący się na tylnej stronie urządzenia
- znowu uruchomić urządzenie.

## Metody obróbki termicznej

### **Pierwsze dania**

Lasagne, zapiekankę z makaronem, cannelloni należy piec w temperaturze pomiędzy 185 °C a 190 °C. Aby osiągnąć żółto-złoty stopień przyrumienienia, pod koniec procesu pieczenia należy podnieść temperaturę do 220 °C – 230 °C.

### **Pieczenie**

Wołowina, wieprzowina, kurczak, indyk, jagnięcina. Aby mięso zostało upieczone, proces pieczenia powinien odbywać się w temperaturze 180 °C. W fazie końcowej, aby wysuszyć mięso, należy na kilka minut ustawić temperaturę 240 °C – 250 °C.

### **Zrumienianie mięsa**

Kotlet, sznycel, kielbaska, hamburger.

Wsunąć ruszt, na którym znajdują się lekko posmarowane olejem produkty do pieczenia. Pod ruszt wsunąć blachę na skapujący tłuszcz. Piec w temperaturze 220 °C – 230 °C. W fazie końcowej podnieść temperaturę na kilka minut do 280 °C, aby dania się lekko zrumieniły.

### **Roastbeef**

Piec w temperaturze 220 °C.

### **Ryby**

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

### **Pieczone ziemniak**

Piec w temperaturze 170 °C -180 °C.

### **Ciasta**

Standardowo piec w temperaturze 180 °C. Podczas pieczenia unikać otwierania drzwi pieca konwekcyjnego.

### **Pieczyno**

Piec w temperaturze 200 °C.

### **Obróbka termiczna produktów głęboko mrożonych**

Zamrożone pieczywo odmrozić i piec w temperaturze 200 °C.

Wstępnie upieczoną, zamrożoną pizzę wsunąć do pieca konwekcyjnego jeszcze w stanie zamrożonym i piec w zalecanej temperaturze przez kilka minut. Przestrzegać wskazówek producentów zawartych na opakowaniu.

PL

### **Buleczki/tosty**

Podgrzewać w temperaturze 220 °C.

### **Podgrzewanie dań**

Dania przygotowywać w ok. 150 °C.

### **Rozmrażanie dań**

Rozmrażać w 80 °C.

## Tabela pieczenia/obróbki termicznej

Potrawy do pieczenia/obróbki termicznej		Temperatura w °C	Czas obróbki termicznej w min. ok.
Ciasta	Torty	135 - 160	w zależności od wagi
	Biszkopt	160 - 175	25 - 35
	Małe ciasta	175	
Torty z zawartością drożdży/proszku do pieczenia	Tort wiśniowy	175	
	Ciasto owocowe	220	
	Ciasto francuskie	210	
	Ciasto kruche	200 - 225	
	Ciasta	175	40 - 50
Wypieki cukiernicze	Beza	100	100 - 130
	Ciastka	175	15 - 20
	Ciastka kruche	150 - 175	5
	Ciasto owocowe	200	8
	Croissanty	180	18 - 20
Pudding	Zapiekanka chlebowa	175 - 190	45
	Krem jajeczny	165	45
	Pudding owocowy	160	45
Pierwsze dania	Faszerowane cannelloni	190	20
	Zapiekanka jajeczna	185	25
	Lasagne	190	27
	Zapiekanka makaronowa	190	40
Szybkie pieczenie	Pieczone kielbaski (chude)	225	10 - 15
	Pieczeń z rusztu	225	15 - 30
	Wątróbka	250	10 - 15
	Pieczeń z polędwicy	250	15 - 30
	Pierś z kurczaka	200	30

Potrawy do pieczenia/obróbki termicznej	Temperatura w °C	Czas obróbki termicznej w min. ok.	
<b>Mięso</b>	<b>Dobrze zrumieniony indyk</b>		
	do ostatnich 30 minut pieczenia	160 - 175	
	podczas ostatnich 30 minut pieczenia	175 - 200	30/kg
	<b>Różowa jagnięcina</b>		
	Udziec 1,5 – 2 kg	175	50/kg
	Pieczeń jagnięca	175	30/kg
	Łopatka jagnięca	175	50/kg
	<b>Dobrze wypieczona wieprzowina</b>		
	Udziec od 2 kg	175	50/kg
	Polędwica i łopatka	175	60/kg
	<b>Wołowina medium</b>		
	Rolada z polędwicy 2 kg	175	30/kg
	Pieczeń z rusztu	175	30/kg
	Filet	175 - 200	20/kg
	Kurczak 2 kg upieczony na złoto/duszony	175	50/kg
Kaczka 2 kg z sosem własnym, nie wysuszona	180	60/kg	
<b>Dziczyzna</b>	Zając 2 kg	175	60 - 90
	Jeleń	170 - 200	90
	Bażant	175 - 200	35 - 90
<b>Dodatki</b>	Opiekane ziemniaki, chrupiące	175	60
	Ziemniaki w talarkach, dobrze ugotowane, z sosem	150 - 175	30/kg
<b>Ryby</b>	Filety (małe)	200	15 - 20
	Ryba 1 ½ kg	200	30 - 40



## 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

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

Przy regularnym czyszczeniu można uniknąć przypalania się resztek wypieków i pieczeni.

2. Wyciągnąć z urządzenia używane blachy, ruszty grillowe, pojemniki z potrawami.
3. Komorę pieca czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego.
4. W przypadku silnych zabrudzeń używać ogólnie dostępnych środków do czyszczenia pieca. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.



Rys. 3

W celu ułatwienia czyszczenia komory pieca można wyjąć prowadnice.

5. W tym celu odkręcić śruby moletowane (prawa i lewa) i wyciągnąć prowadnice z komory pieca.
6. Prowadnice czyścić dokładnie za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki i łagodnego środka myjącego.

7. Wyczyścić komorę pieca zgodnie z opisem powyżej.
8. Ponownie włożyć prowadnice i przykręcić je za pomocą śrub radełkowanych.
9. Obudowę urządzenia i szklane drzwi przetrzeć od wewnątrz i z zewnątrz za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.
10. Na zakończenie osuszyć oczyszczone części i powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.

PL

### Aksesoria

1. Blachy czyścić ręcznikiem papierowym lub wilgotną ściereczką.
2. Nalać odrobinę oleju na blachę do pieczenia, aby usunąć resztki, które przywarły. Pozostawić na 5 do 10 minut, aby namiękły.
3. Blachy piekarnicze czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka czyszczącego.
4. Przetrzeć blachy za pomocą ściereczki nasączonej czystą wodą.
5. Pozostałe używane akcesoria, takie jak ruszt, foremki do pieczenia itd. należy czyścić ciepłą wodą, łagodnym środkiem czyszczącym i miękką ściereczką lub gąbką.
6. Wyczyszczone akcesoria opłukać czystą wodą.
7. Blachy i akcesoria przetrzeć miękką szmatką.

## 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.

<b>Błąd</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale zielona kontrolka pracy nie zapala się.	Źle podłączona wtyczka.	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Regulator główny/regulator czasowy nie jest ustawiony	Ustawić regulator główny/regulator czasowy
Urządzenie jest podłączone do prądu, ale nie nagrzewa się	Temperatura nie jest ustawiona	Ustawić temperaturę
	Uszkodzona grzałka	Skontaktować się z serwisem
Urządzenie jest podłączone do prądu, ale nie działa	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem	Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nacisnąć przycisk RESET znajdujący się na tylnej stronie. Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem ponownie się aktywuje, skontaktować się z serwisem
Efekt gotowania/pieczenia nie jest równomierny	Uszkodzony wentylator	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony termostat.	Skontaktować się z serwisem
	Odstęp między potrawami a blachą od góry jest za mały	Zachować odstęp co najmniej 40 mm

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Oświetlenie komory pieca nie działa	Uszkodzona żarówka	Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, pozostawić do ostygnięcia. Zdjąć osłonę żarówki. Wykręcić żarówkę i wymienić ją na nową o tych samych właściwościach technicznych.

## 8 Utylizacja

### Urządzenia elektryczne



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

PL

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.