

AT220-MDI



A120821

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: 2023-01-31

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 | 26 |
| 6.1 | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia | 26 |
| 6.2 | Czyszczenie..... | 26 |
| 7 | Możliwe usterki | 28 |
| 8 | Utylizacja | 30 |



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 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.



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. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

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

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

Bezpieczeństwo

- 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.

Eksplatacja 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.

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: | Piec konwekcyjny AT220-MDI |
| Nr art.: | A120821 |
| Materiał: | stal szlachetna |
| Materiał komory obróbki termicznej: | stal szlachetna |
| Wymiary komory obróbki termicznej (szer. x gł. x wys.) w mm: | 560 x 380 x 350 |
| Ilość par przewodnic: | 4 |
| Format przewodnic: | 1/1 GN |
| Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm: | 75 |
| Zakres temperatur od – do w °C: | 50 - 300 |
| Ustawianie czasu od – do w min.: | 0 - 120 |
| Czas nagrzewania (150 °C) ok. w min.: | 12 |
| Ilość programów do obróbki termicznej: | 1 |
| Ilość faz obróbki termicznej: | 1 |
| Ilość silników: | 2 |
| Stopnie prędkości wentylatora: | 1 |
| Stopień ochrony: | IPX 3 |
| Wartość przyłączeniowa: | 3 kW 230 V 50 Hz |
| Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm: | 700 x 640 x 540 |
| Ciężar w kg: | 44,0 |

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

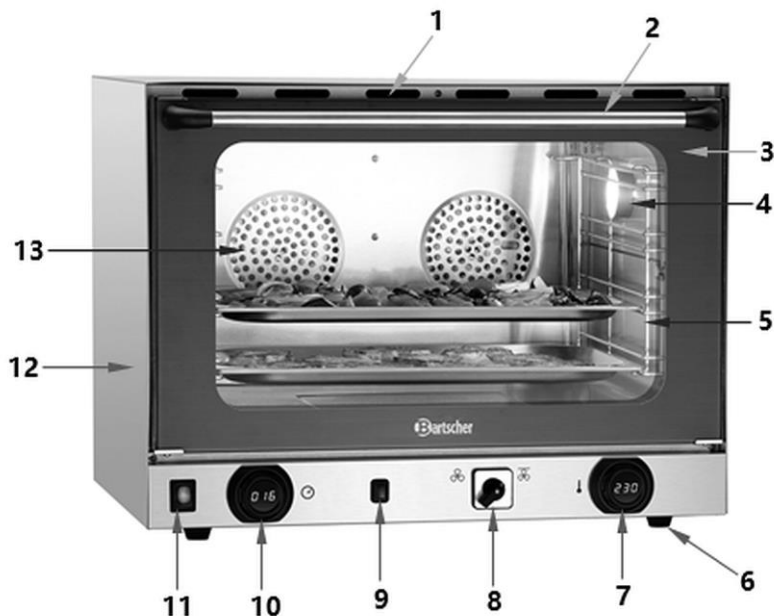
Wersja / właściwości

- Seria: AT
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Funkcje: termoobieg | grill | nawilżanie
- Regulacja temperatury: termostatycznie | z dokładnością do 1°C
- Timer
- Termostat
- Rodzaj przewodnic: poprzeczne
- Oświetlenie wewnętrzne
- Wyświetlacz LED: temperatura | czas
- Sterowanie: pokrętko MDI
- Możliwe wstrzymanie procesu obróbki termicznej za pomocą regulatora temperatury
- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości:
 - Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do wyświetlania temperatury i czasu
 - Możliwe wstrzymanie procesu obróbki termicznej za pomocą regulatora temperatury
 - Podwójne przeszklenie drzwi
 - Zaokrąglona komora pieca
 - Wyjmowane przewodnice
 - Sygnał dźwiękowy po upływie czasu
 - Funkcja Memory
- W zestawie:
 - 1 x ruszt kratowy 1/1 GN
 - 1 x pojemnik 1/1 GN
 - wąż do stałego przyłącza wody

4.2 Funkcje urządzenia

Model AT220-MDI łączy sprawdzone funkcje serii AT, oferując dodatkowy komfort dzięki zintegrowanej funkcji grillowania i nawilżaniu. Najwyższy komfort obsługi zapewnia sterowanie cyfrowe MDI Bartscher z szybką i nieskomplikowaną regulacją temperatury i czasu.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Otwory wentylacyjne | 2. Uchwyt szklanych drzwi |
| 3. Drzwi szklane | 4. Oświetlenie wewnętrzne |
| 5. Prowadnice | 6. Nóżki (4x) |
| 7. Wciskany regulator obrotowy temperatury | 8. Regulator termoobieg/grill |
| 9. Przycisk nawilżania | 10. Wciskany regulator obrotowy czasu |
| 11. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona) | 12. Obudowa |
| 13. Silniki wentylatorów (2x) | |

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.
 - 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.

UWAGA!

Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy.

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.

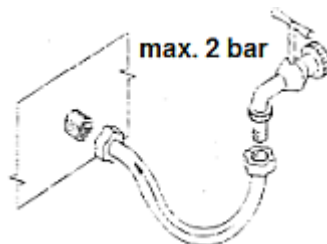
WSKAZÓWKA:

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 załączony 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.

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

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.

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.

Ruszt, blacha i pojemniki 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 6 „**Czyszczenie**”.
2. Przed pierwszym użyciem nagrzać piec bez potraw, uwzględniając wskazówki z rozdziału „**Ustawienia**“, 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.

3. Następnie otworzyć szklane drzwi, aby pozostałości dymu mogły się wydostać.

Ustawienia

Sterowanie piecem konwekcyjnym odbywa się za pomocą dwu wciskanych regulatorów obrotowych:

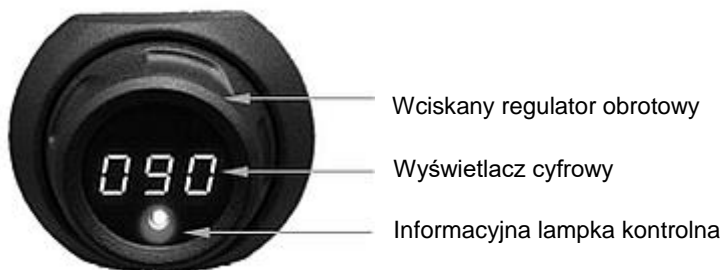
- Wciskany regulator obrotowy czasu (po lewej stronie na panelu obsługi)
- Wciskany regulator obrotowy temperatury (po prawej stronie na panelu obsługi)

Wciskanych regulatorów obrotowych używa się zarówno do ustawiania czasu i temperatury, jak i do aktywowania trybu programów.

We wciskanych regulatorach obrotowych wbudowane są wyświetlacze cyfrowe, z których można odczytać ustawiony czas i temperaturę.

Informacyjne lampki kontrolne pokazują status pracy.

Budowa wciskanych regulatorów obrotowych



PL

Ustawianie czasu

Czas pracy urządzenia ustawia się za pomocą wciskanego regulatora obrotowego (po lewej stronie na panelu obsługi). Czas można ustawiać w zakresie 1 do 120 minut w interwałach 1-minutowych.

Ustawienie temperatury

Temperaturę ustawia się za pomocą wciskanego regulatora obrotowego (po prawej stronie na panelu obsługi). Temperaturę można ustawiać w zakresie 50 °C - 300 °C w interwałach co 1 °C.

Normalna praca

1. Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.
2. Włącznik/wyłącznik wcisnąć na pozycję „I”.

Lampka kontrolna zasilania (zielona) we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić. Urządzenie znajduje się teraz w menu głównym.

Wyświetlacze cyfrowe wciskanych regulatorów obrotowych wskazują ostatnio używane temperaturę i czas, informacyjne lampki kontrolne są wyłączone.

3. Ustawić żądane parametry poprzez obracanie odpowiedniego wciskanego regulatora obrotowego.

4. Aby rozpocząć program należy wcisnąć wciskany regulator obrotowy.

Nagrzewanie, oświetlenie wewnętrzne i silniki wentylatorów zostają włączone.

Informacyjna lampka kontrolna wciskanego regulatora obrotowego zaczyna mrugać.

Informacyjna lampka kontrolna regulatora temperatury świeci tak długo, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, a następnie zapala się tylko wówczas, gdy następuje proces dogrzewania.

Podczas pracy można w dowolny sposób zmieniać zarówno czas, jak i temperaturę poprzez obracanie odpowiedniego wciskanego regulatora obrotowego.

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy. Powtarzany jest on, dopóki nie zostanie potwierdzony przez naciśnięcie jednego z dwóch wciskanych regulatorów obrotowych. Informacyjna lampka kontrolna wciskanego regulatora obrotowego gaśnie.

Następnie urządzenie znajduje się ponownie w menu głównym.

Na wyświetlaczach cyfrowych wyświetlane są ostatnio używane wartości, informacyjne lampki kontrolne są wyłączone.

Kiedy urządzenie znajduje się w trybie Standby (wyświetlacze cyfrowe i informacyjne lampki kontrolne obydwu wciskanych regulatorów obrotowych są czarne), można je aktywować poprzez wciśnięcie jednego z wciskanych regulatorów obrotowych.

Wskazówka: Wentylatory pieca konwekcyjnego przy temperaturach powyżej 80 °C pracują po wyłączeniu tak długo, dopóki urządzenie nie zostanie schłodzone.

Jeśli przez kolejne 60 minut piec konwekcyjny nie jest używany, przechodzi ponownie w tryb Standby. Wszystkie wyświetlacze we wciskanych regulatorach obrotowych są wyłączone. Poprzez wciśnięcie jednego z wciskanych regulatorów obrotowych można ponownie aktywować urządzenie.

Tryb Break

Podczas pracy można przerwać program. W tym celu trzeba wcisnąć wciskany regulator obrotowy temperatury.

Wyświetlacze obydwu wciskanych regulatorów obrotowych mrugają, wentylatory i oświetlenie są aktywne, nagrzewanie jest wyłączone, czas zostaje zatrzymany.

Poprzez ponowne wciśnięcie wciskanego regulatora obrotowego temperatury program zostaje ponownie aktywowany i kontynuowany z ustawionymi parametrami.

Przygotowanie potraw

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. Po osiągnięciu ustawionej temperatury umieścić żądane potrawy w pojemnikach GN lub w innych odpowiednich pojemnikach na ruszcie kratowym w komorze obróbki termicznej urządzenia.
2. Jeśli istnieje taka potrzeba, ustawić ponownie czas i temperaturę.

Można wstawić jednocześnie 4 pojemniki GN na 4 pary przewodnic pieca konwekcyjnego. Podczas załadunku urządzenia należy zwrócić uwagę, aby między pojemnikami GN (lub innymi pojemnikami) był zachowany odstęp co najmniej 40 mm, co pozwoli na utrzymanie optymalnego rozprzodzenia ciepła w komorze pieca.

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy, który jest powtarzany, dopóki nie zostanie potwierdzony przez naciśnięcie jednego z dwóch wciskanych regulatorów obrotowych.

Informacyjna lampka kontrolna wciskanego regulatora obrotowego czasu gaśnie.

3. Ostrożnie wyjąć przygotowane potrawy.
4. Gdy urządzenie nie będzie już używane, należy je wyłączyć za pomocą włącznika/wyłącznika.
5. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

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.

1. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
2. Ustawić żądane parametry poprzez obracanie odpowiedniego wciskanego regulatora obrotowego:
 - temperaturę na 170 °C - 300 °C,
 - czas w zakresie od 0 do 120 minut.
3. Aby rozpocząć program należy wcisnąć wciskany regulator obrotowy czasu.

Instalacja i obsługa

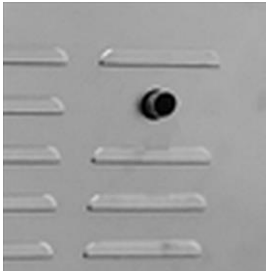
- Przycisk nawilżania naciskać tylko wtedy, gdy temperatura w urządzeniu przekracza 170 °C, aby skierować wilgoć do komory obróbki termicznej za pomocą impulsów ręcznych.

Woda jest wtryskiwana do komory obróbki termicznej 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 komory obróbki termicznej zbiera się nadmiar wody.

Odciąg oparów



Rys. 3

Podczas natryskiwania (nawilżania) w komorze obróbki termicznej urządzenia powstaje para. Para ta jest odprowadzana przez odciąg oparów, który znajduje się na tylnej ścianie urządzenia.

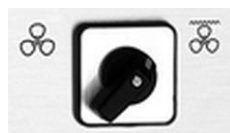
Proces gotowania / pieczenia z termoobiegiem

Proces gotowania / 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.

1. Ustawienia temperatury i czasu wymagane dla wybranych potraw wykonać zgodnie z instrukcjami w rozdziale „**Ustawienia / Normalna praca**“.

2. Przełączyć regulator termoobiegu/grill na lewo, aby aktywować funkcję termoobiegu.



Rys. 4

UWAGA!

Funkcja „Termoobieg” i funkcja „Grill” nie mogą być używane jednocześnie.

3. Aby rozpocząć proces obróbki termicznej należy wcisnąć wciskany regulator obrotowy czasu.
4. Po osiągnięciu ustawionej temperatury umieścić żądane potrawy w pojemnikach GN lub w innych odpowiednich pojemnikach na ruszcie kratowym w komorze obróbki termicznej urządzenia.
5. Aby kontynuować proces obróbki termicznej należy wcisnąć wciskany regulator obrotowy czasu.
6. Przygotować potrawy.

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy. Powtarzany jest on, dopóki nie zostanie potwierdzony przez naciśnięcie jednego z dwóch wciskanych regulatorów obrotowych. Informacyjna lampka kontrolna wciskanego regulatora obrotowego czasu gaśnie.

7. Po procesie obróbki termicznej wyciągnąć ostrożnie przygotowane potrawy.

Proces grillowania

Z funkcji grilla można korzystać poprzez włączenie górnego elementu grzejnego.

Proces grillowania jest realizowany przy pomocy promieniowania ciepłego świecącego elementu grzejnego w górnej części komory obróbki termicznej.

Wytworzona temperatura jest bardzo wysoka, a ciepło oddawane jest tylko w

Instalacja i obsługa

jednym kierunku (z góry na dół), w ten sposób umożliwiając natychmiastowe zrumienianie powierzchni potraw.

1. Ustawienia temperatury i czasu wymagane dla wybranych potraw wykonać zgodnie z instrukcjami w rozdziale „**Ustawienia / Normalna praca**”.

2. Przełączyć regulator termoobieg/grill na prawo, aby aktywować funkcję grilla.



Rys. 5

UWAGA!

Funkcja „Termoobieg” i funkcja „Grill” nie mogą być używane jednocześnie.

3. Aby nagrzać wstępnie urządzenie należy wcisnąć wciskany regulator obrotowy czasu.
 4. Przygotować potrzebne dania do grillowania (mięso, ryby, warzywa) i ułożyć je na odpowiednim ruszcie grillowym.
 5. Dania posmarować niewielką ilością oleju.
 6. Po osiągnięciu ustawionej temperatury wsunąć ruszt grillowy z potrawami na najwyższy poziom pieca konwekcyjnego.
 7. Pod ruszt wsunąć tacę na skapujący tłuszcz.
 8. Aby rozpocząć proces grillowania należy wcisnąć wciskany regulator obrotowy czasu.
 9. Należy stale obserwować proces grillowania, gdyż promieniowanie ciepłe elementu grzejnego jest bardzo wysokie i dania łatwo mogą się przypalić.
 10. 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.
- Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy. Powtarzany jest on, dopóki nie zostanie potwierdzony przez naciśnięcie jednego z dwóch wciskanych regulatorów obrotowych. Informacyjna lampka kontrolna wciskanego regulatora obrotowego czasu gaśnie.
11. Po procesie grillowania wyciągnąć przygotowane potrawy.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

Gdy zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem należy wykonać następujące kroki:



- pozostawić urządzenie na jakiś czas do ostygnięcia,
- odkręcić plastikową nasadkę urządzenia zabezpieczającego na tylnej ścianie urządzenia,
- nacisnąć przycisk **RESET**,
- ponownie nakręcić plastikową nasadkę,
- znowu uruchomić urządzenie.

Rys. 6

Metody obróbki termicznej

PL

Pierwsze dania

Lasagne, zapiekanekę 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, kiełbaska, 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

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

Instalacja i obsługa

Pieczone ziemniak

Piec w temperaturze 170 °C -180 °C.

Ciasta

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

Pieczyczo

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.

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 |
| | Beza | 100 | 100 - 130 |
| Wypieki cukiernicze | Ciastka | 175 | 15 - 20 |
| | Ciastka kruche | 150 - 175 | 5 |
| | Ciasto owocowe | 200 | 8 |
| | Croissanty | 180 | 18 - 20 |
| | Zapiekanka chlebowa | 175 - 190 | 45 |
| Pudding | Krem jajeczny | 165 | 45 |
| | Pudding owocowy | 160 | 45 |
| | Faszerowane cannelloni | 190 | 20 |
| Pierwsze dania | Zapiekanka jajeczna | 185 | 25 |
| | Lasagne | 190 | 27 |
| | Zapiekanka makaronowa | 190 | 40 |
| | Pieczone kielbaski (chude) | 225 | 10 - 15 |
| Szybkie pieczenie | 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. | |
|--|--|------------------------------------|---------|
| Mięso | Dobrze zrumieniony indyk | | |
| | do ostatnich 30 minut pieczenia | 160 - 175 | |
| | podczas ostatnich 30 minut pieczenia | 175 - 200 | 30/kg |
| | Różowa jagnięcina | | |
| | Udziec 1,5 – 2 kg | 175 | 50/kg |
| | Pieczeń jagnięca | 175 | 30/kg |
| | Łopatka jagnięca | 175 | 50/kg |
| | Dobrze wypieczona wieprzowina | | |
| | Udziec od 2 kg | 175 | 50/kg |
| | Połędwica i łopatka | 175 | 60/kg |
| | Wołowina medium | | |
| | Rolada z połędwicy 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 | |
| Dziczyzna | Zając 2 kg | 175 | 60 - 90 |
| | Jeleń | 170 - 200 | 90 |
| | Bażant | 175 - 200 | 35 - 90 |
| Dodatki | Opiekane ziemniaki, chrupiące | 175 | 60 |
| | Ziemniaki w talarkach, dobrze ugotowane, z sosem | 150 - 175 | 30/kg |
| Ryby | 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. 7

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.

Akcesoria

1. Używane akcesoria należy czyścić ciepłą wodą, łagodnym środkiem czyszczącym i miękką ściereczką lub gąbką.
2. Wyczyszczone akcesoria opłukać czystą wodą.
3. Osuszyć akcesoria miękką ściereczką.

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 | Rozwiązanie |
|---|---|--|
| Urządzenie jest podłączone do zasilania, ale wyświetlacze cyfrowe wciskanych regulatorów obrotowych nie pokazują żadnych wartości | Źle podłączona wtyczka. | Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka |
| | Urządzenie znajduje się w trybie Standby | Wcisnąć jeden z wciskanych regulatorów obrotowych |
| 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/pieczona 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 |

Możliwe usterki

| 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 recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.