

# MF6430



**121782**

---

POLSKI

## Spis treści

<b>1. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>146</b>
1.1 Wyjaśnienie symboli .....	146
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	147
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	151
<b>2. Informacje ogólne .....</b>	<b>152</b>
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja .....	152
2.2 Ochrona praw autorskich.....	152
2.3 Deklaracja zgodności .....	152
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....</b>	<b>153</b>
3.1 Kontrola dostawy .....	153
3.2 Opakowanie .....	153
3.3 Magazynowanie .....	153
<b>4. Parametry techniczne .....</b>	<b>154</b>
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia .....	154
4.2 Dane techniczne.....	155
<b>5. Instalacja i obsługa .....</b>	<b>156</b>
5.1 Instalacja .....	156
5.2 Obsługa .....	157
5.2.1 Przygotowanie urządzenia .....	157
5.2.2 Wskazówki i porady.....	158
5.2.3 Panel obsługi.....	159
5.2.4 Ustawienia .....	160
5.2.5 Przygotowanie potraw .....	162
<b>6. Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>163</b>
<b>7. Możliwe usterki.....</b>	<b>166</b>
<b>8. Utylizacja.....</b>	<b>168</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0  
Faks: +49 5258 971-120  
**Hotline - pomoc techniczna:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



**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 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.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

## 1. Bezpieczeństwo

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

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

### 1.1 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.



**ZAGROŻENIE!**

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



**OSTRZEŻENIE!**

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



### GORĄCA POWIERZCHNIA!

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



### OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



### WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

## 1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.
- Podczas eksploatacji urządzenia **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania urządzenie należy odłączyć od zasilania (wyciągnąć wtyczkę z sieci) i zawiadomić serwis.
- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

### **Niebezpieczeństwo uduszenia się!**

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



## **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- 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.
- Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy i nie może być zanurzany w wodzie lub innych cieczach.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia.  
W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi **zagrożenie porażenia prądem elektrycznym**.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Odłączyć urządzenie od zasilania,
  - gdy urządzenie nie jest używane,
  - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
  - przed czyszczeniem urządzenia.



### **GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo poparzenia!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas pracy powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca! Proszę trzymać dzieci z dala od urządzenia.
- Nie dotykać gorącej powierzchni urządzenia! Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.
- Także po wyłączeniu, powierzchnia urządzenia i komora pieca oraz potrawy w pojemnikach pozostają jeszcze przez dłuższy czas gorące. W celu wyjęcia potraw z komory pieca zawsze należy stosować rękawice termoizolacyjne.
- Podczas otwierania drzwi pieca konwekcyjnego należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ z pieca może wydostać się gorąca para.

- Należy unikać dotykania górnego elementu grzewczego przy wyjmowaniu potraw.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie powinno wystarczająco ostygnąć.



## **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia upewnić się, że w komorze pieca nie znajdują się żadne przedmioty takie, jak torby plastikowe, instrukcje obsługi, akcesoria. Podczas pracy **nigdy** nie umieszczać narzędzi kuchennych, ręczników, papieru itd. w komorze pieca i na urządzeniu.
  - **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol itd.). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
  - Nie używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, np. firanek, pod wiszącymi szafkami.
  - Regularnie czyścić komorę pieca, aby zawsze była czysta: nieusunięte tłuszcze i pozostałości po pieczeniu mogą się zapalić.
  - W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności prowadzących do zgaszenia ognia, odłączyć urządzenie od zasilania. Zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.
- Uwaga:** Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy wtyczka jest podłączona do gniazdka. **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

## 1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem



### OSTROŻNIE!

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

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi. Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

**Piec konwekcyjny** jest przeznaczony **tylko** do następujących celów:

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

**Piec konwekcyjny** **nie** może być stosowany m.in. do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- suszenia odzieży;
- przechowywania palnych przedmiotów;
- podgrzewania i rozgrzewania palnych, szkodliwych dla zdrowia, lotnych i tym podobnych płynów i materiałów.



### OSTROŻNIE!

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.



## 2. Informacje ogólne

### 2.1 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.



#### **OSTROŻNIE!**

**Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!**

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

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

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

### 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.



#### **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.**

### 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 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.



**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.

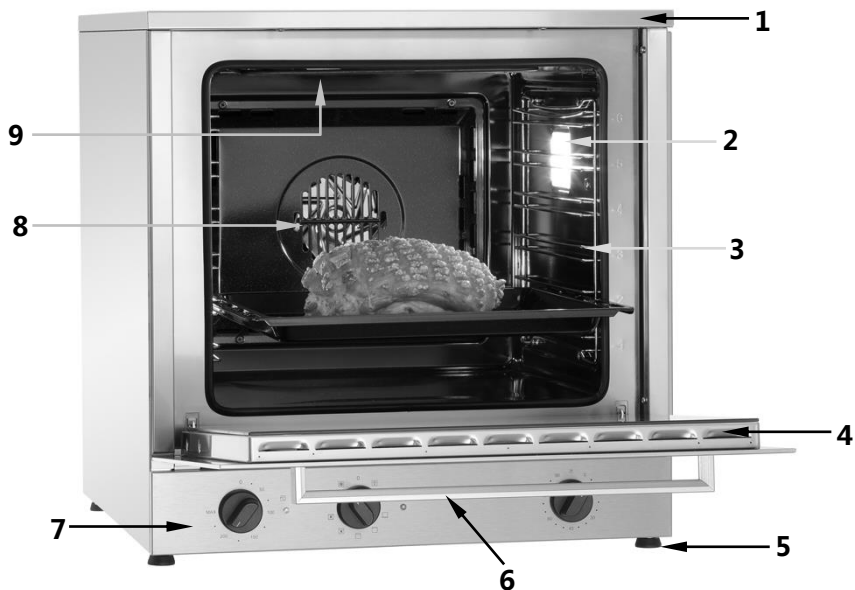
Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- 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

Rys. 1



10



11

- 1 Obudowa
- 2 Lampka piekarnika (2)
- 3 Wyjmowalne szyny do półek
- 4 Drzwi urządzenia
- 5 Nóżki
- 6 Uchwyt drzwiowy
- 7 Panel obsługi
- 8 Wentylator
- 9 Element grzewczy, składany
- 10 Blacha do pieczenia
- 11 Ruszt do piekarnika

## Dodatkowe akcesoria

### Ruszt do piekarnika MF6430

- Materiał: stal nierdzewna
- Wymiary:  
szer. 440 x gł. 375 x wys. 5 mm
- Ciężar: 0,79 kg

**Nr art. 206204**

### Blacha do pieczenia MF6430

- Materiał: Blacha stalowa, emaliowana
- Wymiary:  
szer. 435 x gł. 352 x wys. 30 mm
- Ciężar: 1,02 kg

**Nr art. 206203**

## 4.2 Dane techniczne

Nazwa	Piec konwekcyjny MF6430
Nr art.:	<b>121782</b>
Materiał:	Stal szlachetna; komora pieca: emaliowana
Wersja:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funkcje:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- grzałka górna, grzałka dolna, grzałka dolna z termoobiegiem, grzałka górna / dolna, grzałka górna / dolna z wentylatorem, termoobieg, funkcja grillowania, funkcja grillowania z wentylatorem</li> </ul> </li> <li>▪ Liczba par przewodnic: 6               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rodzaj: przewodnice poprzeczne</li> <li>- Format: 440 x 375 mm</li> <li>- Odstęp pomiędzy parami przewodnic: 30 mm</li> </ul> </li> <li>▪ timer</li> <li>▪ termostat</li> <li>▪ Oświetlenie wewnętrzne</li> <li>▪ Sterowanie: Pokrętka</li> <li>▪ Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia</li> <li>▪ Lampki kontrolne: nagrzewanie, gotowość do pracy</li> </ul>
Zakres temperatur:	25 °C do 250 °C
Czas nagrzewania:	ok. 20 minut
Regulacja temperatury:	mechanicznie, bezstopniowo
Ustawianie czasu:	0 - 90 minut
Moc przyłączeniowa:	2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
Wymiary:	szer. 600 x gł. 650 x wys. 620 mm
Wymiary komory pieca:	szer. 450 x gł. 405 x wys. 380 mm
Ciężar:	50,2 kg
Akcesoria (w zestawie):	1 blacha do pieczenia, 1 ruszt do piekarnika

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

## Właściwości

- drzwi potrójnie przeszklone
- zaokrąglona komora pieca
- wyjmowane szyny do półek
- element grzewczy górny, składany (łatwe czyszczenie)
- produkt przeznaczony do stałego użytku komercyjnego

## Termostat zabezpieczający

Aby uniknąć niebezpiecznego przegrzewania się urządzenia wskutek nieprawidłowego zastosowania lub defektu części, urządzenie jest wyposażone w **termostat zabezpieczający**, który w razie nieprawidłowego działania odłączy urządzenie od zasilania. Po ostygnięciu urządzenie może automatycznie ponownie podjąć pracę.

Jeśli ze względu na defekt części urządzenie nie może zostać ponownie włączone do użytkowania, należy skontaktować się z obsługą klienta.

## 5. Instalacja i obsługa

### 5.1 Instalacja



#### **OSTROŻNIE!**

**Wszystkie prace instalacyjne, przyłączeniowe i konserwacyjne związane z urządzeniem mogą być wykonywane przez wykwalifikowanego i uprawnionego technika zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.**

### Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć cały materiał pakowy.
- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia i dobra cyrkulacja powietrza.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych. Zachować co najmniej 10 cm odstęp po bokach i z tyłu od ścian lub innych przedmiotów. Uwzględnić obowiązujące przepisy p. poż.

- Jeśli zachowanie podanego odstępu jest niemożliwe, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające (np. folię z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w bezpiecznym przedziale.
- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby był łatwy dostęp do wtyczki i aby w razie potrzeby można było szybko wyłączyć urządzenie z prądu.
- Przed uruchomieniem zdjąć folię ochronną z urządzenia. Folię należy zdejmować powoli, aby nie pozostawiać resztek kleju. Usunąć ewentualne pozostałości kleju używając odpowiedniego rozcieńczalnika.



### **OSTROŻNIE!**

**Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.**

## **Podłączenie**



### **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

**W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia!**

**Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!**

- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie 16A. Podłączać urządzenie tylko bezpośrednio do pojedynczego gniazda zasilającego ze stykiem ochronnym; nie stosować żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.

## **5.2 Obsługa**

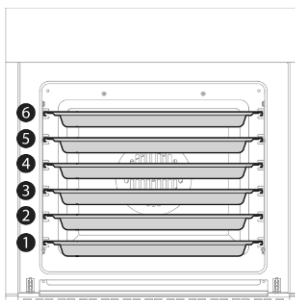
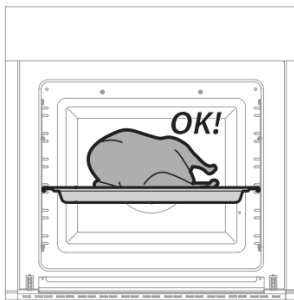
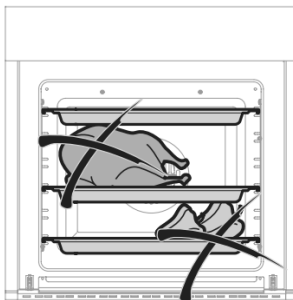
### **5.2.1 Przygotowanie urządzenia**

- Przed pierwszym użyciem należy nagrzać urządzenie bez potraw, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. W tym celu należy przekręcić pokrętko temperatury na najwyższe ustawienie 250 °C, a pokrętko czasu na 60 minut. Uwzględnić wskazówki zawarte w punkcie **5.2.4 „Ustawienia“**.
- W tym czasie piec konwekcyjny może wydzielać dym lub nieprzyjemne zapachy, dlatego należy zapewnić wentylację pomieszczenia, w którym jest on ustawiony.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie powinno całkowicie ostygnąć.
- Przed uruchomieniem czyszcii urządzenie od wewnątrz i zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką i neutralnym środkiem czyszczącym. Uwzględnić wskazówki zawarte w punkcie 6 „Czyszczenie i konserwacja”.

## 5.2.2 Wskazówki i porady

- Należy rozmieszczać potrawy w pojemnikach równomiernie, aby osiągnąć równomierny efekt (rys. 2).
- W przypadku używania kilku blach lub pojemników, zapewnić wystarczający odstęp, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza (rys. 3).



Rys. 2

Rys. 3

- Przy pieczeniu nie używać blach o wysokości powyżej 20 mm i pozostawiać odstęp między wypiekami, aby nie sklejały się.
- Przyprawić potrawy przed pieczeniem, spróbować ich podczas przygotowywania i w razie potrzeby poprawić.
- Można oszczędzać czas i energię, wykorzystując ciepło pozostałe pieca konwekcyjnego i przygotowując inne potrawy, dopóki urządzenie jest gorące.
- Dodawać do potraw jak najmniej tłuszczu, aby uniknąć jego pryskania.
- Potrawy, które pryskają, zawsze przyrządzać w dolnej części pieca konwekcyjnego.
- Po stwierdzeniu, że potrawy są zbyt ciemne, zredukować temperaturę. Jeśli potrawy są zbyt jasne lub długo nie rumienią się, zwiększyć ustawienie temperatury.
- Przy gotowaniu jak najrzadziej otwierać drzwiczki pieca konwekcyjnego, aby uniknąć strat temperatury.
- Wstawiać potrawy do pieca konwekcyjnego dopiero wówczas, kiedy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura.
- Wybierać starannie czas pieczenia, temperaturę i poziom, na którym umieszczane są pojemniki z potrawami. Także rodzaj pieczenia ma duży wpływ na ostateczny rezultat. Przestrzegać wskazówek z przepisów potraw.

### Odpowiednie akcesoria

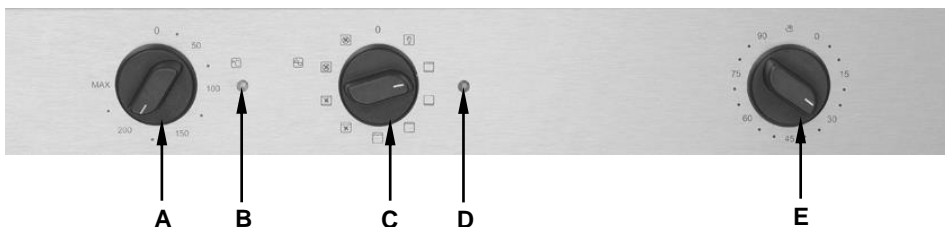
- Przy przygotowywaniu potraw w piecu konwekcyjnym używać dołączonej blachy do pieczenia lub innych odpowiednich do wysokich temperatur form do pieczenia, na wypieki lub form na zapiekanki, które można ustawiać na ruszcie do piekarnika.
- Z mniejszymi formami do pieczenia, na wypieki lub na zapiekanki osiąga się lepsze rezultaty.
- Stosować ruszt do piekarnika także do przygotowania mięsa (np. sznycle, kiełbaski, kiełbasa pieczona) lub pizzy mrożonej. Wsuwać blachę do pieczenia pod ruszt do piekarnika, aby zbierać soki, fragmenty itp.
- Dbać o właściwy wybór akcesoriów, aby zapewniony był równomierny rozkład ciepła w pojemnikach i w urządzeniu.



### WSKAZÓWKA!

**Stosować tylko odporne na gorąco formy do pieczenia lub na wypieki. Zwracać uwagę na dane producenta!**

### 5.2.3 Panel obsługi



Rys. 4



















- A** Pokrętko regulatora temperatury
- B** kontrolka grzania
- C** Pokrętko funkcji
- D** Lampka kontrolna pracy urządzenia
- E** Pokrętko czasu



## 5.2.4 Ustawienia

### Funkcje

Piec konwekcyjny ma następujące funkcje, które można wybierać przez pokrętko funkcji:

		<b>Włączanie urządzenia / włączanie oświetlenia wewnętrznego</b>
		<b>Grzałka dolna i grzałka górna</b> Do przygotowywania różnych potraw; idealna do ciasta drożdżowego, ciast, pizzy, pieczeni i tym podobnych.
		<b>Grzałka dolna</b> Do pieczenia ciastek, ciast itp.
		<b>Grzałka górna</b> Do rumienienia powierzchni np. lasagni, pasty lub warzyw
		<b>Grill</b> Do przygotowywania ryb o małej / średniej grubości i tostów z chleba.
		<b>Grill z wentylatorem</b> Do przygotowywania grubych kawałków ryb i dużych potraw
		<b>Grzałka dolna i grzałka górna z wentylatorem</b> Do szybkiego i równomiernego przygotowania delikatnych potraw (np. ciastka i ciasta)
		<b>Termoobieg z grzałką dolną</b> To ustawienie umożliwia szybkie nagrzewanie lub podgrzewanie, a tym samym szybsze gotowanie.
		<b>Termoobieg</b> Do pieczenia podobnych lub różnych potraw, umieszczonych na kilku szynach na półki (do 3 poziomów)

## Temperatura


Ustawienie temperatury (od 25 °C – maks., ok. 250 °C) następuje bezstopniowo przez pokrętko temperatury w krokach po 25 °C. Po prawej stronie obok pokrętkła temperatury znajduje się pomarańczowa kontrolka nagrzewania, która podczas fazy nagrzewania świeci i gaśnie, kiedy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura.

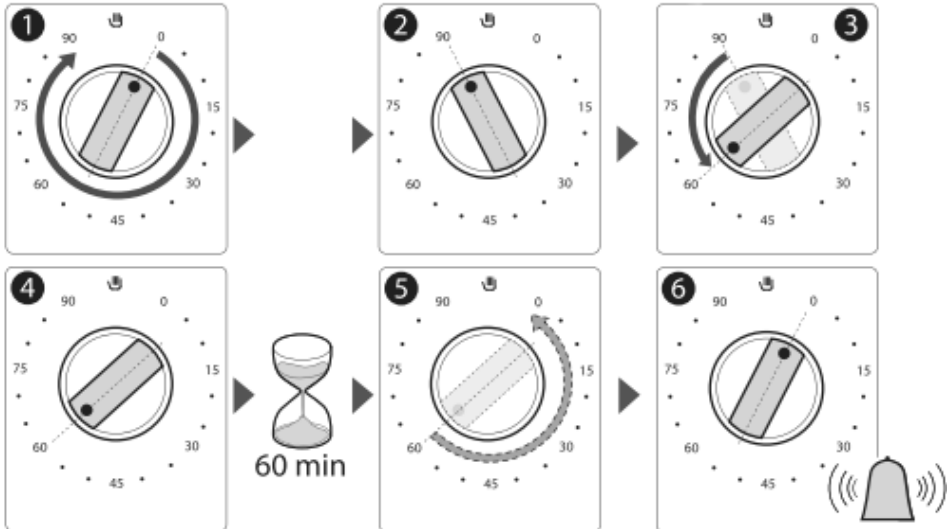
## Czas pieczenia (Rys. 5)

Urządzenie jest wyposażone w ręczny timer. Jest on aktywowany przez pokrętko czasu i może zostać ustawiony w zakresie 0 – 90 minut lub na tryb ciągły.

Ustawianie czasu pieczenia jest możliwe w krokach po 5 minut.

Przekręcić pokrętko czasu o jeden pełny obrót zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby aktywować zegar sterujący (1 2). Następnie przekręcić pokrętko czasu przeciwnie do kierunku wskazówek zegara i ustawić żądany czas pieczenia (3 4). Pokrętko czasu przekręca się automatycznie z ustawionego czasu pieczenia do ustawienia „0” (5 6). Po upływie czasu pieczenia pojawia się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się wyłącza.

Jeśli użytkownik nie chce wybierać ustawienia czasu, powinien przekręcić pokrętko czasu w ustawienie , aby używać urządzenia w trybie ciągłym.



Rys. 5

## 5.2.5 Przygotowanie potraw

- Pieczenie w piecu konwekcyjnym następuje poprzez równomierne rozpraszanie powietrza w komorze pieca. Powietrze jest podgrzewane przez elementy grzewcze i jest rozpraszane przez wentylator.
- Korzyść pieca konwekcyjnego polega na tym, że równocześnie można gotować różne potrawy (kiedy temperatura pieczenia jest taka sama), a różne aromaty żywności nie mieszą się.
- Włączyć urządzenie przez pokrętkę funkcji (C, rys. 4), przekręcając je zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara w żądane ustawienie. Uwzględnić wskazówki w punkcie 5.2.4 „Ustawienia”/ Funkcje.
- Włącza się oświetlenie wewnętrzne i zapala się lampka kontrolna pracy (D).
- Ustawić żądaną temperaturę (25 °C - 250 °C) pokrętkiem temperatury (A). Zapala się lampka kontrolna nagrzewania (B). Gdy tylko ustawiona temperatura zostaje osiągnięta, element grzewczy wyłącza się i gaśnie kontrolka nagrzewania (B).
- Ustawić żądany czas pieczenia potraw. Przestrzegać wskazówek w punkcie 5.2.4 „Ustawienia”/Czas pieczenia i danych z przepisu.
- Ustawić potrawy w komorze pieca konwekcyjnego.
- Po upływie ustawionego czasu pieczenia pojawia się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się wyłącza.
- Wyjąć przygotowane potrawy.



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

**Powierzchnia urządzenia i komora pieca, a także potrawy w pojemnikach podczas pracy urządzenia i przez pewien czas po niej są bardzo gorące.**

**Do wyjmowania potraw z komory pieca zakładać zawsze rękawice termoizolacyjne.**

**Podczas otwierania drzwi pieca konwekcyjnego należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ może wydostać się gorąca para.**

## 6. Czyszczenie i konserwacja



### **OSTRZEŻENIE!**

**Przed czyszczeniem przekręcić wszystkie pokręta w pozycję „0“ i odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyjąć wtyczkę sieciową!).**

**Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.**

**Nigdy nie myć urządzenia pod strumieniem wody ani za pomocą myjki parowej.**

**Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.**



### **OSTROŻNIE!**

**Nigdy nie wolno używać do czyszczenia ostrych ani szorujących środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia.**

**Nigdy nie używać do czyszczenia środków zawierających benzynę oraz rozcieńczalników.**

### **Czyszczenie**

- Czyścić **powierzchnię ze stali szlachetnej** urządzenia i **powierzchnię szklaną drzwiczek pieca konwekcyjnego** miękką, wilgotną ściereczką i neutralnym środkiem do czyszczenia. Stosować się do instrukcji producenta środka czyszczącego.

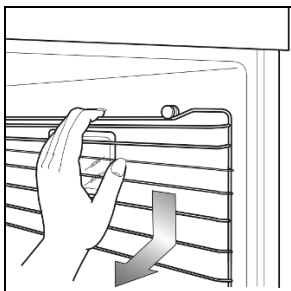
**Wskazówka:** Nie używać trących gąbek lub ostrych skrobaków metalowych do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej i powierzchni szklanych urządzenia.

Przemyć czystą wodą i dokładnie wysuszyć oczyszczone powierzchnie.

- Oczyszczyć **osłonę obsługi** miękką, lekko zwilżoną ściereczką i uważać, aby wilgoć nie dostawała się między ramę i osłonę obsługi do środka elektroniki. Dokładnie osuszyć osłonę obsługi miękką ściereczką.
- Czyścić **komorę pieca, szyny na półki, ruszt do piekarnika i blachę do pieczenia** ściereczką zwilżoną ciepłym środkiem do czyszczenia na bazie octu. Wszystkie umyte powierzchnie / akcesoria przetrzeć czystą wodą i dokładnie wysuszyć.

Do prostego czyszczenia urządzenia można wyjąć szyny na półki (rys. 6), opuścić górny element grzewczy (rys. 7) i zdjąć drzwiczki pieca konwekcyjnego (rys. 8, 9). Uwzględnić następujące rysunki i wskazówki.

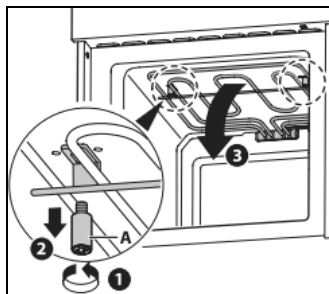
## Wymywanie szyn do półek



Rys. 6

Odkręcić śruby i wyjąć szyny do półek (prawe i lewe) z komory pieca. Po czyszczeniu komory pieca ponownie włożyć szyny do półek i przykręcić je.

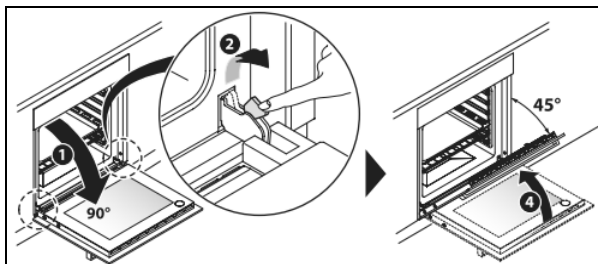
## Opuszczanie górnego elementu grzewczego



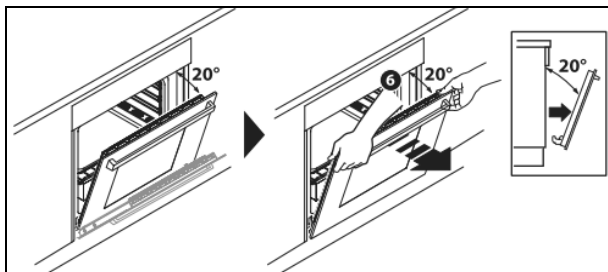
Rys. 7

Wykręcić dwie śruby (A) na sklepieniu komory pieca i wyjąć górny element grzewczy. Ponownie zamocować śrubami ogrzewanie sklepieniowe po czyszczeniu komory pieca.

## Zdejmowanie drzwiczek pieca konwekcyjnego (rys. 8, 9)

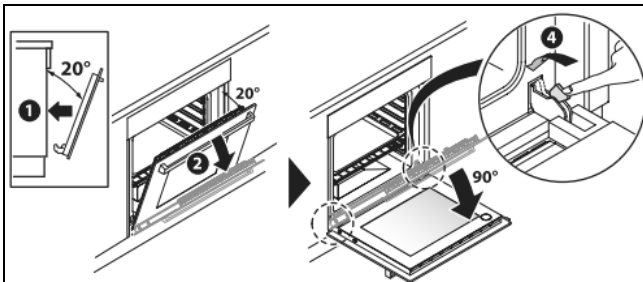


Rys. 8



Rys. 9

- Aby zdjąć drzwiczki pieca konwekcyjnego, należy postępować w następujący sposób:
  - Całkowicie otworzyć drzwiczki pieca konwekcyjnego;
  - Złożyć pałąki obu zawiasów w kierunku drzwiczek pieca konwekcyjnego;
  - Zamknąć drzwiczki pieca konwekcyjnego, aż zawiasy podniosą się z elementów współpracujących w urządzeniu;
  - Wyjąć drzwi pieca konwekcyjnego z mocowania.
- Drzwi pieca konwekcyjnego są wyposażone w potrójne oszklenie. W razie potrzeby można wyjąć szkło wewnętrzne drzwiczek pieca konwekcyjnego do czyszczenia. W tym celu w stanie zdemontowanym odkręcić 2 śruby na górnej stronie drzwiczek pieca konwekcyjnego i zdjąć pokrywę. Wyjąć szkło wewnętrzne i oczyścić je miękką ściereczką i łagodnym środkiem do czyszczenia z obu stron, a następnie dokładnie je osuszyć. Ponownie włożyć szkło wewnętrzne i zamocować osłonę śrubami na drzwiczkach pieca konwekcyjnego.
- Drzwiczki pieca konwekcyjnego czyścić za pomocą miękkiej ściereczki i łagodnego środka myjącego. Wytrzeć suchą ściereczką.
- Po czyszczeniu ponownie włożyć drzwiczki szklane piekarnika w odwrotnej kolejności (rys. 10).

**Rys. 10**

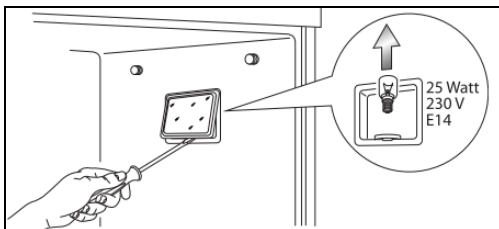
## Konserwacja

Przy dłuższych przerwach użytkowania (więcej niż 2 – 3 tygodnie) odłączać urządzenie od zasilania i dokładnie czyścić je według instrukcji w punkcie „**Czyszczenie**“.

Regularnie (**co najmniej raz w roku**) należy zlecać kontrolę urządzenia przez wyspecjalizowanego i uprawnionego technika. Przed wykonaniem wszelkich robót konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania. Począć, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

## Wymiana lampki pieca konwekcyjnego

- Jeśli lampka oświetlenia wewnętrznego nie świeci, należy wymienić ją na nową lampę odporną na gorąco o takich samych właściwościach, jak lampka oryginalna.



Rys. 11

- Wyjąć szyny na półki (rys. 6).
- Otworzyć pokrywę (rys. 11) oświetlenia wewnętrznego i wyjąć uszkodzoną lampkę. Wkręcić nową lampkę i zamocować pokrywę. Następnie włożyć szyny do półek i przykręcić je.

## 7. Możliwe usterki

W razie usterki natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Na podstawie poniższej tabeli sprawdzić, czy możliwe jest usunięcie usterek działania przed skontaktowaniem się z obsługą klienta lub sprzedającym.

Problem	Przyczyna	Usunięcie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, temperatura i funkcja są ustawione, ale lampka kontrolka pracy nie świeci i urządzenie nie nagrzewa się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wtyczka nie została prawidłowo włączona do gniazdka</li> <li>• Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka</li> <li>• Sprawdzić bezpieczniki, podłączyć urządzenie do innej wtyczki</li> </ul>
Kontrolka grzania świeci, ale temperatura nie rośnie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przerwany kontakt z elementem grzewczym</li> <li>• Uszkodzony element grzewczy</li> <li>• Uszkodzony regulator temperatury.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontaktować się z punktem serwisowym</li> <li>• Skontaktować się z punktem serwisowym</li> <li>• Skontaktować się z punktem serwisowym</li> </ul>
Urządzenie wyłącza się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termostat zabezpieczający został aktywowany</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po ostygnięciu urządzenie automatycznie ponownie się włącza. Jeśli urządzenie nie może zostać ponownie włączone do użytkowania, należy skontaktować się z punktem serwisowym</li> </ul>

Problem	Przyczyna	Usunięcie
Potrawy na górze nie są zarumienione, wcale nie są upieczone lub są na dole spalone	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wybrano niewłaściwą funkcję lub niewłaściwą wysokość prowadnic dla pojemników / blach do pieczenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmienić ustawienia wysokości prowadnic pojemników</li> </ul>
Ciasto nie rośnie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciasto za suche</li> <li>• Ciasto za rzadkie</li> <li>• Drzwiczki pieca konwekcyjnego były za często otwierane</li> <li>• Ustawiona temperatura jest za niska</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przestrzegać danych z przepisu</li> <li>• Przestrzegać danych z przepisu</li> <li>• Podczas pieczenia w miarę możliwości nie otwierać drzwiczek pieca konwekcyjnego</li> <li>• Zwiększyć ustawienia temperatury</li> </ul>
Potrawy za suche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustawiono zbyt wysoką temperaturę</li> <li>• Czas pieczenia za długi</li> <li>• Wybrano nieodpowiedni pojemnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wybrać niższe ustawienie temperatury</li> <li>• Zmniejszyć czas pieczenia</li> <li>• Stosować tylko odpowiednie pojemniki do wybranych potraw</li> </ul>
Potrawy nie są przygotowane równomiernie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umieszczenie potraw w pojemniku jest nieprawidłowe</li> <li>• Wybrano nieprawidłową wysokość prowadnic</li> <li>• Wybrano nieodpowiedni rodzaj przygotowania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Równomiernie rozmieścić potrawy w pojemniku</li> <li>• Wybrać inną wysokość prowadnic</li> <li>• Zmienić rodzaj przygotowania</li> </ul>

**Jeżeli nie można usunąć usterek działania:**

- **nie** otwierać obudowy,
- poinformować dział obsługi klienta lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym podać następujące informacje:
  - rodzaj usterki działania;
  - numer artykułu i numer seryjny (odczytać na tabliczce znamionowej na tylnej ścianie urządzenia);
  - data zakupu.



## 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.



### **OSTRZEŻENIE!**

**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.**



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