# 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

Wersja: 4.0
Data sporządzenia: 2024-11-29

## 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
6.3 Konserwacja ... 24
7 Możliwe usterki ... 25
8 Utylizacja ... 26

| | |
|---|---|
| | **Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu przy urządzeniu!** |

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.

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

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

# 1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

## 1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.

**OSTRZEŻENIE!**

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.

**OSTROŻNIE!**

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

***UWAGA!***

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

**WSKAZÓWKA!**

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.



## 1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarć 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, ściskać 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 zupełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

## Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji.

Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

## Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

## 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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie 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

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku. Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi i bezpieczeństwa

PL

## 2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek 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 recyclingu. 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 AT120** |
|---|---|
| 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 prowadnic: | 4 |
| Format prowadnic w mm: | 438 x 315 |
| Odstęp pomiędzy parami prowadnic w mm: | 70 |
| Moc grilla: | 2 kW |
| Zakres temperatur od – do w °C: | 50 - 300 |
| Czas nagrzewania (150 °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 \| 220-240 V \| 50/60 Hz |
| Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm: | 600 x 610 x 580 |
| Ciężar w kg: | 40,0 |

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

**Wersja / właściwości**

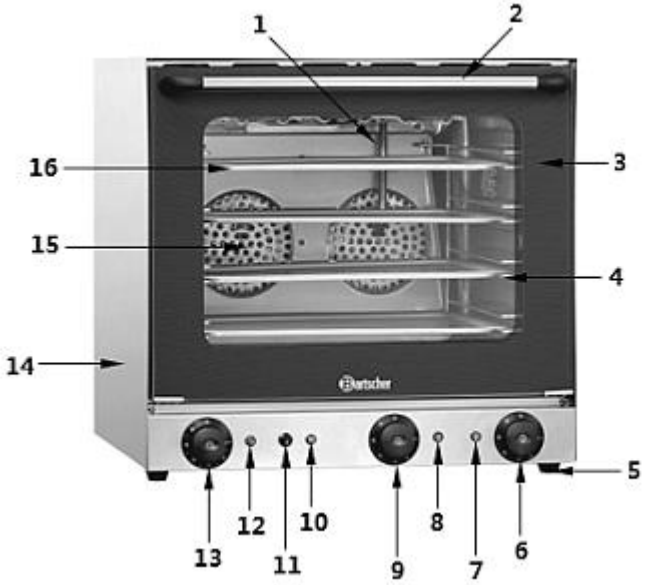
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Funkcje: termoobieg, grill, nawilżanie
- Regulacja temperatury: bezstopniowo
- Timer
- Termostat
- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- Oświetlenie wewnętrzne
- Lampki kontrolne: gorące powietrze, grill, nawilżanie, czas
- Podwójnie przeszklone drzwi
- Zaokrąglona 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 cieple potraw z zastosowaniem odpowiednich akcesoriów.

## 4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia




*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)

PL

# 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.

PL

**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.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
  - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.
  - Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
  - Zapewnić stabilną pozycję.
  - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji i czyszczenia.

  - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
  - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- 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:**

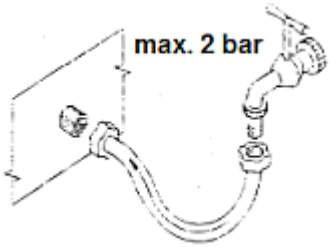
   **Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie i zapobiec osadzaniu się kamienia w komorze pieca, urządzenie powinno być zasilane wodą pitną, której twardość wynosi między 0,5 a 5 ° dH (stopnie niemieckie). Przy wyższych wartościach konieczne jest zainstalowanie systemu zmiękczania wody.**

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 nagrzewają.**

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.

PL

## Ustawienia parametrów podczas procesu gotowania/pieczenia

### Temperatura

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

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.

PL

2. Ustawić żądaną 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 prowadnic 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 rozprowadzania 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 cieplnego 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 zrumienianie 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 cieplne elementu grzejnego jest bardzo wysokie i dania łatwo mogą się przypalić.

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.

PL

## Metody obróbki termicznej

### Pierwsze dania

Lasagnę, 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, 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.

**Pieczone ziemniak**

Piec w temperaturze 170 °C -180 °C.

**Ciasta**

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

**Pieczywo**

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.



**Bułeczki/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 kiełbaski (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 |

PL

| 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 |
| | Polędwica i łopatka | 175 | 60/kg |
| | **Wołowina medium** | | |
| | 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 |
| 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 |

PL

# 6 Czyszczenie

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie.

Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

## 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.

PL

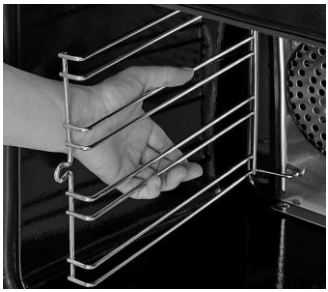
## 6.2 Czyszczenie

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

**Akcesoria**

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.
6. Wyczyszczone akcesoria opłukać czystą wodą.
7. Blachy i akcesoria przetrzeć miękką szmatką.

## 6.3 Konserwacja

Zalecamy konserwację urządzenia przez serwis przynajmniej raz w roku, w razie potrzeby zawarcie umowy serwisowej.

# 7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

| Błąd | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| 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 zabezpieczenia 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 |

PL

| 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.