

**AT 110  
3 x 1/2 GN**



**120789**

---

POLSKI

## Spis treści

<b>1. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>110</b>
1.1 Wyjaśnienie symboli .....	110
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	111
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	115
<b>2. Informacje ogólne .....</b>	<b>116</b>
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja .....	116
2.2 Ochrona praw autorskich.....	116
2.3 Deklaracja zgodności .....	116
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....</b>	<b>117</b>
3.1 Kontrola dostawy .....	117
3.2 Opakowanie .....	117
3.3 Magazynowanie .....	117
<b>4. Parametry techniczne .....</b>	<b>118</b>
4.1 Dane techniczne.....	118
4.2 Panel obsługi.....	118
<b>5. Instalacja i obsługa .....</b>	<b>119</b>
5.1 Instalacja .....	119
5.2 Obsługa .....	121
<b>6. Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>124</b>
<b>7. Możliwe usterki.....</b>	<b>125</b>
<b>8. Utylizacja.....</b>	<b>126</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. Lekkceważenie ostrzeżenia grosie 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, zagnieciony, 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! Nie dotykać gorącej powierzchni urządzenia gołymi rękoma! 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.
- 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.
- 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 zwalczania ognia, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).

**Uwaga:** Nie zraszać urządzenia wodą, gdy jest ono jeszcze pod napięciem. **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.

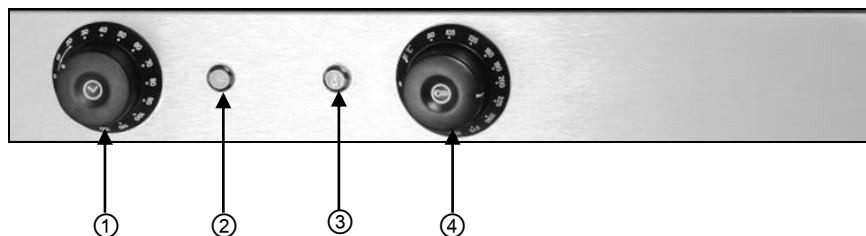
## 4. Parametry techniczne

### 4.1 Dane techniczne

<b>Nazwa</b>	<b>Piec konwekcyjny AT 110 3x 1/2 GN</b>
Nr art.:	<b>120789</b>
Wykonanie:	odubowa i komora: stal nierdzewna
Zakres temperatury:	50 C° do 300° C
Ustawienie czasu:	0 – 120 Min.
Zasilanie:	2,7 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Wymiary:	zewn.: szer. 460 x gł. 570 x wys. 460 mm wewn.: szer. 350 x gł. 290 x wys. 275 mm
Odstęp pomiędzy prowadnicami:	70 mm
Ciężar:	27 kg
Wyposażenie:	3 ruszty, szer. 325 x gł. 265 mm

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

### 4.2 Panel obsługi



- ① Regulator główny / czasu (0 – 120 minut)
- ② Lampka kontrolna pracy
- ③ Lampka kontrolna nagrzewania
- ④ Regulator temperatury (50 °C - 300 °C)

## 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.



#### WSKAZÓWKA!

Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy i układu szeregowego!

- 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.**

- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby był łatwy dostęp do wtyczki i aby w razie potrzeby można było szybko wyłączyć urządzenie z prądu.

## **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 prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.

## 5.2 Obsługa

### Przygotowanie urządzenia

- Przed uruchomieniem urządzenie należy wyczyścić wewnątrz i z zewnątrz za pomocą miękkiej wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego.
- Przed pierwszym użyciem urządzenie należy nagrzać najpierw bez potraw, aby usunąć ewentualne nieprzyjemne zapachy powstałe z izolacji cieplnej. W tym celu ustawić regulator temperatury na 200°C, a regulator czasu na 30 minut. Następnie otworzyć drzwiczki, aby pozostałości zapachów mogły się wydostać.

### Ustawienia

- Proces obróbki termicznej w piecu konwekcyjnym następuje w wyniku równomiernego rozprowadzania ciepła w komorze gotowania. Powietrze jest podgrzewane przez grzałkę i rozprowadzane przez wentylator.
- Zaletą pieca konwekcyjnego jest to, że jednocześnie można gotować różne potrawy (jeśli wymagana temperatura gotowania jest podobna), przy czym różne aromaty potraw nie mieszają się.



### **WSKAZÓWKA!**

**Przed każdym użyciem piec konwekcyjny należy dobrze nagrzać. Temperaturę ustawić ok. 30 °C wyżej niż zalecana, aby osiągnąć równomierny efekt.**

- Włączyć urządzenie za pomocą regulatora głównego/czasu, ustawiając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara na pozycję 5 - 10.
- Ustawić odpowiednią temperaturę (50 °C - 300 °C) za pomocą regulatora temperatury. Lampka kontrolna nagrzewania zapala się. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, grzałka wyłącza się, a lampka kontrolna nagrzewania gaśnie.
- Teraz potrawy można wstawić do komory gotującej pieca.
- Za pomocą regulatora głównego/czasu ustawić odpowiedni czas. Lampka kontrolna zapala się, gdy tylko zostanie uruchomiony regulator. Wentylator pracuje.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie wyłącza się.
- Wyjąć przygotowane potrawy.



**GORĄCA POWIERZCHNIA! Ryzyko oparzenia!**  
**Podczas pracy niektóre elementy urządzenia bardzo nagrzewają się. Drzwi pieca należy otwierać i zamykać za pomocą uchwytu drzwi.**  
**Obsługując urządzenie należy używać rękawic ochronnych.**

## Parametry zmienne przy procesie gotowania / pieczenia

- temperatura
- czas
- ilość

### ➤ Temperatura

Dokładne ustawienie temperatury gwarantuje poprawne gotowanie potraw, zarówno na ich powierzchni zewnętrznej, jak i wewnątrz. Za niska temperatura np. powoduje raczej wysuszenie potraw niż ich gotowanie / pieczenie.

Za wysoka temperatura natomiast może doprowadzić do przypalenia się potraw na ich powierzchni zewnętrznej, przy czym ich wnętrze może pozostać nadal surowe (zjawisko, które czasem przede wszystkim przy mięsie jest celowe).

### ➤ Czas

Ta zmienna zależy od ilości potraw, które zostały włożone do pieca. Im ta ilość jest większa, tym dłuższy jest czas gotowania / pieczenia i odwrotnie. Za krótki czas gotowania / pieczenia w porównaniu do właściwego czasu uniemożliwia pełne dogotowanie potraw; zbyt długi czas natomiast w stosunku do poprawnego doprowadza do przypalenia się potrawy na jej powierzchni zewnętrznej.

### ➤ Ilość

Ilość potraw ma wpływ na czas gotowania/ pieczenia. Większa ilość potraw prowadzi zawsze do dłuższego czasu gotowania / pieczenia i odwrotnie.

## Odpowiednie naczynia

- Do przygotowywania potraw w piecu konwekcyjnym należy używać odpowiednich pojemników GN 1/2 o głębokości 650 mm. Można je wsunąć w trzy prowadnice urządzenia.
- Można stosować także inne, odporne na wysokie temperatury formy do pieczenia, smażenia lub zapiekanek. Należy je ustawić na rusztach pieca na odpowiedniej wysokości.
- Stosując mniejsze formy do pieczenia, smażenia i zapiekanek osiąga się lepsze rezultaty.
- Ruszty należy stosować do zrumieniania mięsa, jak np. sznycel, kielbaski, mrożona pizza.
- Należy odpowiednio dobierać akcesoria, aby zapewnić równomierny rozkład ciepła w naczyniach i urządzeniu.



### **WSKAZÓWKA!**

**Należy używać wyłącznie naczyń i form odpornych na wysoką temperaturę.  
Przestrzegać zaleceń producenta!**

## Porady i wskazówki

- Potrawy rozłożyć w pojemnikach równomiernie, aby osiągnąć równomierny rezultat.
- Przy wypiekach nie używać blach wyższych niż 20 mm, a między produktami zostawić odstęp, aby się nie skleiły.
- Potrawy przyprawiać przed procesem gotowania, sprawdzając ich smak podczas przygotowywania i doprawić w razie potrzeby.
- Aby zaoszczędzić czas i energię można wykorzystywać ciepło pozostające w piecu po pieczeniu, przygotowując kolejne potrawy, dopóki urządzenie jest gorące.
- Do potraw dodawać możliwie jak najmniej tłuszczu, aby uniknąć pryskania tłuszczu i zmniejszyć zawartość tłuszczu.
- Potrawy, które mogą pryskać, gotować zawsze w dolnej części pieca.
- Jeśli potrawy stają się podczas obróbki zbyt ciemne, należy zredukować temperaturę. Jeśli potrawy są zbyt jasne lub zbyt długo nie mogą się ugotować, podwyższyć temperaturę urządzenia.



## 6. Czyszczenie i konserwacja



### OSTRZEŻENIE!

**Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!). Poczekać, aż urządzenie ostygnie.**

**Urządzenia nigdy nie czyścić strumieniem wody pod wysokim ciśnieniem!**

**Zwracać uwagę na to, aby woda nie dostała się do urządzenia.**

### Czyszczenie urządzenia

- Aby uniknąć przypalania się resztek potraw, urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
- Wewnątrz i z zewnątrz urządzenie należy czyścić wilgotną miękką ściereczką i łagodnym środkiem myjącym.
- Ruszty i użyte pojemniki GN należy myć pod bieżącą wodą za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka myjącego. Opłukać w czystej wodzie i dokładnie osuszyć.
- **Nigdy** nie czyścić urządzenia za pomocą ostrych lub twardych przyrządów kuchennych, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni zewnętrznej urządzenia.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać **nigdy** agresywnych środków czyszczących ani kwasów.
- Stosować wyłącznie miękką ściereczkę i **nigdy** nie stosować żadnego rodzaju ostrych czyścików, które mogłyby porysować urządzenie.
- Po czyszczeniu należy użyć miękkiej, suchej ściereczki do osuszenia i wypolerowania powierzchni.

### Konserwacja

- Zalecamy zlecenie konserwacji urządzenia specjalistycznemu serwisowi przynajmniej raz w roku. Prace ingerujące w urządzenie może wykonać tylko wykwalifikowany personel specjalistyczny.

### Przechowywanie urządzenia

- Jeśli urządzenie ma przez dłuższy czas pozostawać nieużywane, należy je oczyścić według powyższego opisu i przechowywać w miejscu suchym, czystym i zabezpieczonym przed mrozem, słońcem i dziećmi. Na urządzeniu nie ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

## 7. Możliwe usterki

Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta lub sprzedawcą należy sprawdzić na podstawie poniższej tabelki, czy usterkę można usunąć.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
<b>Urządzenie jest podłączone do prądu, ale lampka kontrolna pracy się nie świeci.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Źle włożona wtyczka.</li><li>• Nie ustawiony regulator główny/czasu.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wyjąć wtyczkę i włożyć poprawnie.</li><li>• Ustawić regulator główny/czasu.</li></ul>
<b>Urządzenie jest włączone do prądu, ale nie nagrzewa się.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie ustawiony regulator temperatury.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ustawić temperaturę.</li></ul>
<b>Efekt gotowania/ pieczenie jest nierównomierny.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uszkodzony wentylator.</li><li>• Uszkodzony regulator temperatury.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skontaktować się z handlowcem.</li><li>• Skontaktować się z handlowcem.</li></ul>

### Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- nie otwierać korpusu,
- zawiadomić punkt obsługi klienta lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać następujące informacje:
  - rodzaj usterki działania;
  - numer artykułu i numer seryjny (patrz tabliczka znamionowa na tylnym ścianie urządzenia);
  - data zakupu.

## 8. Utylizacja

### Stare urządzenia



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Jeśli urządzenie nie może być już używane, każdy konsument jest zobowiązany do oddania go do przewidzianego przez gminę punktu zbiórki, oddzielnie od odpadów domowych.



### **WSKAZÓWKA!**

Urządzenia elektryczne muszą być prawidłowo używane i utylizowane, aby uniknąć oddziaływania na środowisko.

- Odłączyć urządzenie z zasilania i usunąć przewód zasilający z urządzenia.