

AT90-ST



120879

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	222
1.1 Wyjaśnienie symboli	222
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	223
1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	227
1.4 Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem	227
2. Informacje ogólne	228
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	228
2.2 Ochrona praw autorskich	228
2.3 Deklaracja zgodności	228
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	229
3.1 Kontrola dostawy	229
3.2 Opakowanie	229
3.3 Magazynowanie	229
4. Parametry techniczne	230
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	230
4.2 Dane techniczne.....	231
5. Instalacja i obsługa	232
5.1 Instalacja	232
5.2 Obsługa	233
5.3 Sposoby zapiekania	236
6. Czyszczenie	239
7. Możliwe usterki.....	241
8. Utylizacja.....	242

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



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 grośnie 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.
- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.
Niebezpieczeństwo uduszenia się!
- 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 należy odłączyć urządzenie od zasilania i zawiadomić serwis.
- 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.

- 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.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



GORĄCA POWIERZCHNIA! Zagrożenie oparzeniem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Podczas pracy powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca! 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.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie powinno wystarczająco ostygnąć.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie pożarem lub wybuchu!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- 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.
- Upewnić się, że wylot pary nie jest zakryty lub zatkany.
- **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: Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy wtyczka jest podłączona do gniazdka. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTROŻNIE!

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

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta i/lub 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.

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi.

Piec konwekcyjny jest przeznaczony do następujących zadań:

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

1.4 Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem

Każde inne użytkowanie niż wymienione w punkcie **1.3 „Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem“** uznane jest jako niezgodne z przeznaczeniem i zabronione.

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do ciężkich 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 tej instrukcji. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Wszelka ingerencja w urządzenie, także jego montaż oraz prace konserwacyjne, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

Pieca konwekcyjnego nie należy używać do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- suszenia ubrań;
- przechowywania palnych przedmiotów;
- do umieszczania i podgrzewania palnych, szkodliwych dla zdrowia i łatwo parujących cieczy względnie materiałów.

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 ulepszaniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



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

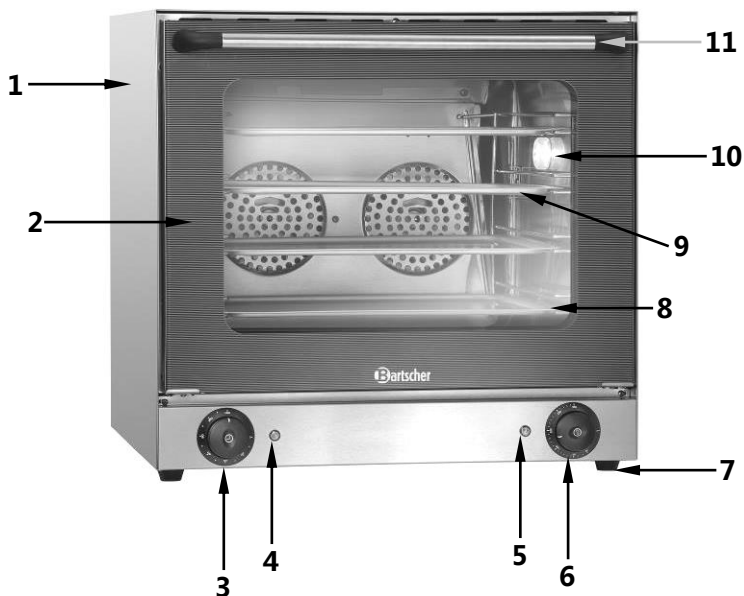
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

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



1 Obudowa

2 Drzwiczki szklane

3 Pokrętko regulatora głównego/
czasu (0 – 120 Min)

4 Kontrolka pracy (zielona)

5 Kontrolka nagrzewania (zielona)

6 Pokrętko regulatora temperatury
(50 °C - 300 °C)

7 Stopki (4x)

8 Prowadnice na półki (4x)

9 Blacha do pieczenia

10 Oświetlenie wewnętrzne

11 Uchwyt szklanych drzwiczek

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Piec konwekcyjny AT90-ST
Nr art.:	120879
Materiał:	Obudowa: Stal nierdzewna, komora pieca: stal nierdzewna
Wersja:	<ul style="list-style-type: none">▪ Funkcje: Termoobieg▪ Zakres temperatur: 50 °C do 300 °C▪ Regulacja temperatury: mechaniczna, bezstopniowa▪ Czas nagrzewania ok. 5 minut (180 °C)▪ timer▪ Ustawianie czasu: 0 – 120 min.▪ Prowadnice:<ul style="list-style-type: none">- Rodzaj: poprzeczne- Format: 436 x 315 mm- Ilość: 4- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 70 mm▪ Ilość programów do obróbki termicznej: 1▪ Ilość faz obróbki termicznej: 1▪ Ilość silników: 2▪ Prędkość wentylatora: 1 stopień▪ Oświetlenie wewnętrzne▪ Sterowanie: Pokrętko▪ stopień ochrony: IPX3▪ Lampki kontrolne: wł./wył., nagrzewanie▪ Właściwości:<ul style="list-style-type: none">- Podwójnie przeszklone drzwi- Zaokrąglona komora pieca- Wyjmowane szyny do półek- Sygnał dźwiękowy po upływie czasu
Wartość przyłączeniowa:	2,67 kW / 230 V 50 Hz
Wymiary:	szer. 595 x gł. 605 x wys. 580 mm
Wymiary komory pieca:	szer. 460 x gł. 375 x wys. 350 mm
Waga:	38,0 kg
Akcesoria:	4 ruszty

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

5. Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

Wszelkie prace instalacyjne, konserwacyjne i naprawcze powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego instalatora!

Ustawienie

- Rozpakować urządzenie, usunąć i zutylizować zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska wszystkie materiały opakowaniowe.
- Zamontować do urządzenia załączone nóżki i ustawić wysokość poprzez wkręcanie lub wykręcanie nóżek. **Nie używać urządzenia bez nóżek.**
- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia i niewrażliwym na ciepło.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby nie ograniczać przepływu powietrza przez otwory wentylacyjne znajdujące się z tyłu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach kuchennych lub innych przedmiotach. Zwrócić uwagę na wystarczający odstęp (przynajmniej 30 cm) od ścian i innych palnych lub podatnych na przebarwienia przedmiotów. Uwzględnić obowiązujące przepisy ppoż.
- Jeśli zachowanie podanego odstępu minimalnego jest niemożliwe, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające (np. folię z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w bezpiecznym przedziale (do 60 °C).
- Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych przedmiotów.



WSKAZÓWKA!

Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy i układu szeregowego!

- Ostrożnie ściągnąć folię ochronną ze ścianek zewnętrznych tak, aby uniknąć pozostawienia resztek kleju. Jeśli pozostaną resztki kleju, należy je usunąć za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka sieciowa była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia od zasilania elektrycznego, jeśli pojawi się taka potrzeba.

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. Podłączyć urządzenie tylko bezpośrednio do pojedynczego gniazda zasilającego ze stykiem ochronnym; nie stosować żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.

5.2 Obsługa

Przygotowanie urządzenia

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy je oczyścić wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wilgotnej ściereczki z dodatkiem łagodnego środka myjącego. Następnie dokładnie opłukać czystą wodą.
- W celu wyeliminowania ewentualnych niepożądanych zapachów pochodzących od izolacji termicznej, przed pierwszym zastosowaniem urządzenie należy nagrzać bez potraw uwzględniając wskazówki zawarte w punkcie „**Ustawienia**”. Wybrać najwyższą nastawę temperatury i najdłuższy czas. Może pojawić się nieco dymu lub nieprzyjemny zapach. W przypadku pierwszego włączenia jest to normalne i nie powinno się powtórzyć. Następnie należy otworzyć szklane drzwiczki, aby usunąć pozostałości dymu.
- Stosując łagodny środek myjący umyć blachy do pieczenia i ruszt do grillowania. Następnie opłukać wymienione elementy czystą wodą i osuszyć za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

Ustawienia



WSKAZÓWKA!

Przed każdym użyciem należy dobrze nagrzać piec. Ustawić temperaturę na wartość ok. 30 °C wyższą od temperatury żądanej i skorygować ją po załadowaniu pieca konwekcyjnego, co pozwoli na uzyskanie równomiernego efektu.

- Włączyć urządzenie za pomocą pokrętła **regulatora głównego/czasu** (ustawić żądaną temperaturę pracy/pieczenia obracając pokrętło w kierunku ruchu wskazówek zegara). Zaświeci się **zielona kontrolka pracy**, włączenie oświetlenia wewnętrznego i silników wentylatorów nastąpi zaraz po przekręceniu regulatora.
- Ustawić żądaną temperaturę za pomocą **pokrętła regulatora temperatury**. Zaświeci się **zielona kontrolka nagrzewania**. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zgaśnie zielona kontrolka nagrzewania i zaświeci się ponownie, gdy temperatura w komorze spadnie.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze pieca konwekcyjnego można umieścić przygotowywane potrawy.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem!

Podczas pracy, niektóre części urządzenia silnie się nagrzewają.

Do otwierania i zamykania pieca konwekcyjnego zawsze należy używać uchwytu do drzwi. Podczas obsługi pieca należy nosić rękawice ochronne.

- Na 4 prowadnicach pieca konwekcyjnego można równocześnie umieścić 4 blachy do pieczenia. Podczas ładowania urządzenia należy pamiętać, że pomiędzy górną powierzchnią potraw i blachą do pieczenia należy zachować odstęp **co najmniej 40 mm**, aby umożliwić optymalny rozkład ciepła w komorze.
- Po upływie nastawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zgaśnie zielona kontrolka przyporządkowana do regulatora czasu i urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Wyjąć przyrządzone potrawy.
- Jeśli urządzenie nie będzie już używane, należy je wyłączyć (**pokrętło regulatora głównego/czasu i pokrętło regulatora temperatury** przekręcić do pozycji „0“) i odłączyć od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).



OSTROŻNIE!

Urządzenie jest wyposażone w **zabezpieczenie przed przegrzaniem**, które uruchamia się przy 320 °C i wyłącza urządzenie. Jeśli zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem, urządzenie musi przez pewien czas odpowiednio ostygnąć, następnie należy wcisnąć przycisk **RESET** z tyłu urządzenia, co umożliwi jego dalszą pracę.

Zasady dotyczące procesu zapiekania/pieczenia

Proces w piecu konwekcyjnym z trybem obiegu powietrza

Piec konwekcyjny działa na zasadzie recyrkulacji gorącego powietrza we wnętrzu urządzenia. Umożliwia to równomierne zapiekanie/pieczenie dzięki równomiernemu rozkładowi temperatury.

Zaletą pieca konwekcyjnego polega na tym, że jednocześnie można przygotowywać różne potrawy (jeśli żądana temperatura jest dla nich jednakowa) bez ryzyka mieszania się różnych smaków.

Zmienne parametry w przypadku zapiekania/pieczenia:

- temperatura
- czas
- ilość

▪ Temperatura

Dokładne ustawienie temperatury zapewnia prawidłowe zapiekanie/pieczenie potraw zarówno na ich powierzchni, jak i w ich wnętrzu.

Zbyt niska temperatura zamiast zapiekania potraw spowoduje raczej ich wysychanie.

Natomiast zbyt wysoka temperatura może spowodować przypalenie zewnętrznej powierzchni potraw, przy czym ich wnętrze może pozostać surowe (zjawisko, które jest czasem pożądane, przede wszystkim w przypadku mięsa).

▪ Czas

Ta zmienna zależy od ilości potraw, które są do przyrządzenia.

Im większa ilość, tym dłuższy czas zapiekania/pieczenia i odwrotnie.

Zbyt krótki czas zapiekania w porównaniu z właściwym czasem nie umożliwia całkowitego przygotowania potraw; zbyt długi czas, w porównaniu do właściwego, jest przyczyną przypalenia zewnętrznej warstwy potraw.

▪ Ilość

Ilość potraw wpływa na czas zapiekania. Skutkiem większej ilości potraw zawsze jest wydłużenie czasu zapiekania i na odwrót.

Stosowanie form do pieczenia/rusztu do grillowania

Zaleca się stosowanie:

- aluminiowych form do pieczenia** do wypieków i niemrożonego chleba,
- stalowych form do pieczenia** do przystawek, mięsa, ryb, ziemniaków,
- rusztu do grillowania** do pieczenia mięsa (jak np. sznycel, parówki, kiełbaski grillowe), produkty mrożone (np. pizza, bułki, bagietki).



WSKAZÓWKA!

Należy stosować tylko takie formy, które są odporne na wysoką temperaturę. Uwzględnić zalecenia producenta!

5.3 Sposoby zapiekania

❖ Potrawy jednodaniowe

Lazanie, zapiekanek z makaronu, Cannelloni należy zapiekać w temperaturze 185 °C – 190 °C. W celu uzyskania złotej skórki, na końcu procesu zapiekania należy podnieść temperaturę do 220 °C – 230 °C.

❖ Pieczenie

Wołowina, wieprzowina, kurczak, indyk, jagnięcina. Proces należy realizować w temperaturze 180 °C, aby zapewnić dobre wypieczenie mięsa. Aby wysuszyć mięso, w końcowej fazie należy je piec przez kilka minut w temperaturze 240 °C – 250 °C.

❖ Brązowienie mięsa

Kotlet, sznycel, parówki, hamburger.

Wsunąć ruszt do grillowania wraz ze znajdującymi się na nim potrawami posmarowanymi niewielką ilością oleju. Pod ruszt wsunąć blachę na ściekający tłuszcz. Zapiekać w temperaturze 220 °C – 230 °C. W końcowej fazie na kilka minut podnieść temperaturę do 280 °C, aby nieco przybrązowić potrawę.

❖ Rostbef

Piec w temperaturze 220 °C.

❖ Ryba

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

❖ **Pieczone ziemniaki**

Piec w temperaturze - 170 °C -180 °C

❖ **Ciasta**

Normalnie należy piec w temperaturze 180 °C. Podczas pieczenia unikać otwierania drzwi pieca.

❖ **Chleb**

Piec w temperaturze 200 °C.

❖ **Zapiekanie produktów mrożonych**

Mrożony chleb należy rozmrozić i piec w temperaturze 200 °C.

Wstępnie zapieczoną, mrożoną pizzę należy w stanie jeszcze zamrożonym wsunąć do pieca konwekcyjnego i zapiekać kilka minut przy podanej temperaturze. **Uwzględnić wskazówki producenta umieszczone na opakowaniu!**

❖ **Bułki/tosty**

Opiekać w temperaturze 220 °C.

❖ **Podgrzewanie potraw**

Potrawy przygotowywać w temperaturze ok. 150 °C.

❖ **Rozmrażanie potraw**

Rozmrażać w temperaturze 80 °C.

Tabele zapiekania/pieczenia

Produkt		Temperatura w °C	Czas zapiekania w min. ok.
Ciasta	Torty	135 – 160	w zależności od wagi
	Biszkopt	160 – 175	25 – 35
	Małe ciasta	175	15 – 20
Torty z drożdżami/ proszkiem do pieczenia	Tort wiśniowy	175	
	Ciasto z owocami	220	
	Ciasto francuskie	210	
	Kruche ciasto	200 – 225	
	Ciasto	175	40 - 50

Produkt		Temperatura w °C	Czas zapiekania w min. ok.
Wypieki cukiernicze	Bezy	100	100 – 130
	Ciastka	175	15 – 20
	Ciastka kruche	150 – 175	5
	Ciastka z owocami	200	8
	Rogaliki francuskie	180	18 – 20
Pudding	Suflet chlebowy / maślany	175 – 190	45
	Krem jajeczny	165	45
	Pudding owocowy	160	45
Potrawy jednodaniowe	Nadziewane Cannelloni	190	20
	Suflet jajeczny	185	25
	Lazania	190	27
	Suflet makaronowy	190	40
Szybkie pieczenie	Kiełbaski pieczone (chude)	225	10 – 15 min.
	Pieczeń z rusztu	225	15 – 30 min.
	Wątróbki	250	10 – 15 min.
	Pieczeń z polędwicy	250	15 – 30 min.
	Piersi z kurczaka	200	30 min.
Mięso	Indyk dobrze wypieczony *do ostatnich 30 minut pieczenia	160 – 175	
	**podczas ostatnich 30 min. pieczenia	175 – 200	30 min. na kg
	Różowa jagnięcina		
	Udziec 1,5 – 2 kg	175	50 min. na kg
	Pieczeń jagnięca	175	30 min. na kg
	Łopatka jagnięca	175	50 min. na kg
	Dobrze wypieczona wieprzowina		
	Szynka powyżej 2 kg	175	50 min. na kg
	Polędwica i łopatka	175	60 min. na kg

Produkt		Temperatura w °C	Czas zapiekania w min. ok.
Mięso	Wołowina średnia		
	Rolada z polędwicy 2 kg	175	30 min. na kg
	Pieczeń z rusztu	175	30 min. na kg
	Filet	175 – 200	20 min. na kg
	Kurczak 2 kg złoty pieczony i duszony	175	50 min. na kg
	Kaczka 2 kg soczysta nie sucha	180	60 min. na kg
Dziczyzna	Zając 2 kg	175	60 – 90 min.
	Jeleń	170 – 200	90 min.
	Bażant	175 – 200	35 – 90 min.
Dodatki	Pieczone ziemniaki, chrupkie	175	60 min.
	Duszone ziemniaki dobrze przegotowane z sosem	150 – 175	30 min. na kg
Ryba	Filety (małe)	200	15 – 20 min.
	Ryba 1 ½ kg	200	30 – 40 min.

6. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).

Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.

Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem!

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



OSTROŻNIE!

Nie używać żadnych agresywnych ani wybielających środków czyszczących, które zawierają aktywny tlen, chlor lub składniki żrące.

Nie używać żadnych ściernych lub szorujących środków czyszczących, takich jak wełna stalowa, wełna stalowa zawierająca mydło, gąbki z metalu / tworzyw sztucznych ani podobnych środków z powierzchnią ścierną.

- Po każdym zastosowaniu urządzenie należy oczyścić, aby uniknąć przypalenia pozostałości po zapiekaniu lub pieczeniu.
- Urządzenie należy czyścić wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wilgotnej ściereczki z dodatkiem łagodnego środka myjącego.
- W przypadku trudnych zabrudzeń należy zastosować popularny preparat do czyszczenia piekarników.

- W celu ułatwienia czyszczenia komory pieca można wyjąć prowadnice do półek. W tym celu poluzować śruby radełkowane (prawa i lewa) i wyciągnąć prowadnice do półek z komory pieca.
- Po czyszczeniu komory pieca ponownie włożyć szyny do półek i przykręcić je.



- Blachy do pieczenia należy czyścić za pomocą ręczników papierowych lub miękkiej wilgotnej ściereczki. W celu usunięcia trudnych zabrudzeń na blachę należy nalać niewielką ilość oleju i pozostawić do namoczenia przez 5 - 10 minut. Następnie oczyścić blachę za pomocą wilgotnej ściereczki lub ręcznika papierowego.
- Używane wyposażenie takie, jak ruszt do grillowania, blachy do pieczenia itd. myć pod bieżącą, ciepłą wodą używając miękkiej ściereczki lub gąbki oraz łagodnego środka myjącego. Elementy opłukać czystą wodą, a następnie dokładnie je osuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia **nigdy** nie używać ostrych lub twardych przyrządów kuchennych i **nigdy** nie stosować gruboziarnistych środków czyszczących, aby nie doprowadzić do uszkodzenia powierzchni urządzenia.
- Po oczyszczeniu, powierzchnię należy osuszyć i wypolerować za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

7. Możliwe usterki

W razie usterki należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić, czy istnieje możliwość wyeliminowania zakłóceń w działaniu przed wezwaniem serwisu lub powiadomieniem sprzedawcy.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale zielona kontrolka pracy nie świeci się.	<ul style="list-style-type: none"> • Źle podłączona wtyczka. • Nie został włączony główny/czasowy regulator. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyciągnąć wtyczkę i ponownie podłączyć ją poprawnie. • Ustawić główny/czasowy regulator.
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale nie grzeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Nie ustawiono temperatury. • Uszkodzona grzałka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nastawić temperaturę. • Skontaktować się ze sprzedawcą.
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> • Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Wcisnąć przycisk RESET z tyłu urządzenia W przypadku powtórnego zadziałania zabezpieczenia przed przegrzaniem wezwać serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą.
Efekty zapiekania/pieczona są nierównomierne.	<ul style="list-style-type: none"> • Uszkodzony wentylator. • Uszkodzony regulator temperatury. • Zbyt mały odstęp pomiędzy potrawami i znajdującą się powyżej blachą do pieczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą. • Zachować minimalny odstęp 40 mm.
Uszkodzone oświetlenie komory pieca.	<ul style="list-style-type: none"> • Uszkodzona żarówka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i poczekać, aż ostygnie. Wykręcić żarówkę i zastąpić nową o takich samych parametrach (220 V, 15 W).

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 serii (odczytać na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia).

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.