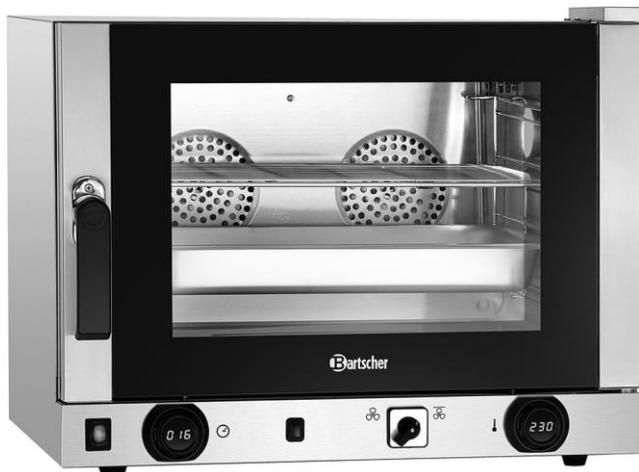




## AT230-MDI



A120823

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Německo

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Servisní infolinka:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Verze: 1.0

Datum vyhotovení: 2023-02-02

## Originální návod k obsluze

1	Bezpečnost.....	2
1.1	Vysvětlení výstražných vět.....	2
1.2	Bezpečnostní pokynya.....	3
1.3	Používání v souladu s určením.....	6
1.4	Používání v rozporu s určením .....	6
2	Všeobecné informace.....	7
2.1	Odpovědnost a záruka.....	7
2.2	Ochrana autorských práv .....	7
2.3	Prohlášení o shodě .....	7
3	Přeprava, obal a skladování .....	8
3.1	Kontrola dodávky .....	8
3.2	Obal .....	8
3.3	Skladování .....	8
4	Technická specifikace .....	9
4.1	Technická specifikace.....	9
4.2	Přehled podsestav zařízení .....	11
4.3	Funkce zařízení .....	11
5	Instalace a obsluha.....	12
5.1	Instalace .....	12
5.2	Obsluha .....	15
6	Čištění .....	26
6.1	Bezpečnostní pokyny pro čištění .....	26
6.2	Čištění.....	26
7	Možné poruchy .....	28
8	Recyklace.....	30



**Před uvedením do provozu si přečtěte návod k obsluze a pak jej uschovějte v blízkosti zařízení!**

Tento návod k obsluze popisuje instalaci, provoz a údržbu zařízení a představuje důležitý zdroj informací a odkazů. Znalost všech pokynů týkajících se bezpečnosti a obsluhy uvedených v tomto návodu je podmínkou pro bezpečná a správné používání zařízení. Kromě toho platí předpisy pro prevenci úrazů, bezpečnostní předpisy a právní předpisy platné v oblasti použití zařízení.

Před zahájením práce se zařízením, a zejména před jeho uvedením do provozu, si přečtěte tento návod k obsluze, abyste předešli zranění osob a materiálním škodám. Nesprávné používání může způsobit poškození.

Tento návod k obsluze je nedílnou součástí výrobku a musí být neustále uchováván v bezprostřední blízkosti zařízení. Pokud zařízení předáte jiné osobě, nutně předejte tento návod k obsluze.

## 1 Bezpečnost

Zařízení bylo vyrobeno podle současných technických pravidel. Toto zařízení však může být nebezpečné, pokud se používá nesprávně nebo v rozporu s určením.

Všechny osoby, které používají zařízení, musí dodržovat pokyny uvedené v návodu k obsluze a dodržovat bezpečnostní pokyny.

### 1.1 Vysvětlení výstražných vět

Důležité bezpečnostní pokyny a varování v tomto návodu k obsluze jsou uvedeny jako klíčové výstražné věty. Tyto pokyny bezpodmínečně dodržujte, abyste zabránili úrazům, nehodám a škodám na majetku.



#### NEBEZPEČÍ!

Výstražné slovo **NEBEZPEČÍ** upozorňuje na nebezpečí, která budou mít za následek smrt nebo vážný úraz, pokud se jim nevyhnete.



## VAROVÁNÍ!

Výstražné slovo **VAROVÁNÍ** upozorňuje na nebezpečí, která budou mít za následek středně těžká nebo těžká zranění nebo smrt, pokud se jím nevyhnete.



## UPOZORNĚNÍ!

Výstražné slovo **UPOZORNĚNÍ** upozorňuje na nebezpečí, která mohou mít za následek lehké až těžké zranění nebo smrt, pokud se jím nevyhnete.

## POZOR!

Výstražné slovo **POZOR** znamená možné škody na majetku, ke kterým může dojít v případě nedodržování bezpečnostních pokynů.

## OZNÁMENÍ!

Symbol **OZNÁMENÍ** seznamuje uživatele s dalšími informacemi a pokyny ohledně používání zařízení.

CZ

## 1.2 Bezpečnostní pokyna

### Elektrický proud

- Příliš vysoké síťové napětí nebo nesprávná instalace mohou způsobit úraz elektrickým proudem.
- Zařízení připojte pouze tehdy, když údaje na typovém štítku odpovídají síťovému napětí.
- Abyste zabránili elektrickému zkratu, udržujte zařízení v suchu.
- Pokud dojde k poruše během provozu, okamžitě odpojte zařízení od elektrického napájení.
- Nedotýkejte se zástrčky zařízení mokrýma rukama.
- Nikdy se nedotýkejte zařízení, pokud spadlo do vody. Ihned odpojte zařízení od elektrického napájení.
- Veškeré opravy a otevření krytu mohou provádět pouze odborníci a specializované servisy.
- Zařízení nepřenášejte za napájecí kabel.
- Napájecí kabel nevystavujte zdrojem tepla a ostrým hranám.

- Napájecí kabel neohýbejte, nemačkejte a nezavazujte.
- Napájecí kabel vždy zcela rozvíňte.
- Nikdy nestavějte zařízení nebo jiné předměty na napájecí kabel.
- Chcete-li odpojit zařízení od elektrického napájení, vždy uchopte zástrčku.
- Sítový kabel pravidelně kontrolujte z hlediska poškození. Zařízení nepoužívejte s poškozeným sítovým kabelem. Pokud je kabel poškozen, pak aby se zabránilo nebezpečí, dejte jej vyměnit kvalifikovanému elektrikáři nebo servisu.

## Hořlavé materiály

- Zařízení nikdy nevystavujte vysokým teplotám, jako např. sporák, trouba, otevřený plamen, topné zařízení atp.
- Zařízení čistěte pravidelně, abyste předešli nebezpečí požáru.
- Zařízení nezakrývejte např. hliníkovou fólií nebo utěrkami.
- Zařízení používejte pouze s dodanými materiály a příslušným nastavením teploty. Materiály, potraviny a zbytky potravin v zařízení se mohou vznítit.
- Zařízení nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých, lehce zápalných látek, např. benzín, líh, alkohol. Vysoká teplota způsobuje odpálení těchto materiálů a v následku styku se zdroji vznícení může dojít k vyhoření.
- V případě požáru odpojte zařízení od zdroje napájení před provedením vhodných protipožárních opatření. Pokud je zařízení připojeno k elektrické síti, nikdy oheň nehaste vodou. Po uhašení zajistěte dostatečný přísun čerstvého vzduchu.

CZ

## Horké povrchy

- Povrchy zařízení se během provozu zahřívají. Existuje nebezpečí popálení. Také po vypnutí se udržuje vysoká teplota.
- Nedotýkejte se horkých povrchů zařízení. Používejte dostupné ovládací prvky a úchyty.
- Zařízení čistěte a přenášejecte pouze po úplném vychladnutí.
- Na horké povrchy nelijte studenou vodu ani hořlavé kapaliny.

## Obsluhující personál

- Zařízení může obsluhovat pouze kvalifikovaný a zaškolený odborný personál.
- Toto zařízení nesmí obsluhovat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi a osoby s omezenými zkušenosťmi a/nebo omezenými znalostmi.
- Děti mějte pod dohledem, abyste měli jistotu, že si nehrají se zařízením ani jej nezapínají.

### Provoz pouze pod dohledem

- Zařízení používejte pouze pod dohledem.
- Vždy zůstávejte v bezprostřední blízkosti zařízení.

### Nesprávné používání

- Nesprávné nebo zakázané používání může poškodit zařízení.
- Zařízení používejte pouze tehdy, když jeho technický stav umožňuje bezpečnou práci.
- Zařízení používejte pouze tehdy, když jsou všechny přípojky provedeny v souladu s předpisy.
- Zařízení používejte pouze v čistém stavu.
- Používejte pouze originální náhradní díly. Nikdy neprovádějte sami žádné opravy zařízení.
- Na zařízení neprovádějte žádné změny nebo úpravy.

cz

### 1.3 Používání v souladu s určením

Jakékoli použití zařízení nad rámec následujícího určeného použití a/nebo jiného použití je zakázáno a považuje se za používání v rozporu s určením.

Následující použití je v souladu s určením:

- Příprava masa, ryb a zeleniny
- Pečení chleba, pečiva a dortů
- Ohřívání jídel
- Rozmrazování hluboce zmrazených výrobků
- Zapékání
- Příprava mražených a hluboce mražených jídel.

### 1.4 Používání v rozporu s určením

Používání v rozporu s určením může vést ke zranění osob a materiálním škodám způsobeným nebezpečným elektrickým napětím, požárem a vysokými teplotami. Pomocí zařízení provádějte pouze práce, které jsou popsány v tomto návodu.

CZ

Následující použití je v rozporu s určením:

- Vytápění místností
- Sušení prádla
- Uchovávání hořlavých předmětů
- Ohřívání a zahřívání hořlavých, zdraví škodlivých, snadno prchavých nebo podobných kapalin nebo látek.

## 2 Všeobecné informace

### 2.1 Odpovědnost a záruka

Všechny informace a pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze byly sestaveny se zohledněním platných předpisů, aktuálního stavu techniky a také našich dlouholetých znalostí a zkušeností. Při objednání speciálních modelů nebo dodatečných možností a při použití nejnovějších technických znalostí se může dodané zařízení za určitých okolností lišit od popsaných vysvětlivek a výkresů uvedených v tomto návodu k obsluze.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody a závady vyplývající z:

- nedodržování pokynů,
- používání v rozporu s určením,
- provádění technických změn uživatelem,
- používání neschválených náhradních dílů.

Vyhrazujeme si právo provádět technické změny výrobku jako součást zlepšení použitelnosti a dalšího vývoje.

### 2.2 Ochrana autorských práv

Návod k obsluze a v něm uvedené obsah, obrázky, fotografie a další ilustrace jsou chráněny autorským právem. Bez získání písemného souhlasu výrobce je zakázáno kopírovat obsah návodu k obsluze v jakékoli formě a jakýmkoli způsobem (včetně částí) a využívat a/nebo poskytovat jeho obsah třetím osobám. Porušení výše uvedeného bude mít za následek povinnost náhrady škody. Další nároky jsou vyhrazeny.

### 2.3 Prohlášení o shodě

Zařízení vyhovuje platným normám a směrnicím Evropské unie. Potvrzuje to ES prohlášení o shodě. Bude-li třeba, rádi vám zašleme odpovídající prohlášení o shodě.

cz

### 3 Přeprava, obal a skladování

#### 3.1 Kontrola dodávky

Po dodání zásilky ihned zkontrolujte, zda je zařízení kompletní a zda nebylo poškozeno během přepravy. V případě zjištění viditelného poškození při přepravě odmítněte převzít zařízení nebo jej převezměte s výhradou. Na přepravním dokladu / dodacím listu kurýrní firmy popište poškození a podejte reklamací. Skryté vady nahlaste ihned po jejich zjištění, protože odškodnění lze uplatnit pouze v rámci platných lhůt pro podání reklamace.

Pokud chybí součásti nebo příslušenství, kontaktujte prosím náš klientský servis.

#### 3.2 Obal

Nevyhazujte kartonovou krabici. Můžete ji potřebovat pro úschovu zařízení, při stěhování nebo pro zaslání zařízení do našeho servisního střediska v případě poškození.

Obal a jednotlivé komponenty jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Jsou to zejména plastové fólie a sáčky, obal z kartonu.

Při likvidaci obalu dodržujte předpisy platné vdané zemi. Obalový materiál vhodný pro opětovné využití odevzdějte k recyklaci.

#### 3.3 Skladování

Obal nechte zavřený do okamžiku instalace zařízení a při uchovávání dodržujte vnější označení znázorňující způsob postavení a skladování. Obal uchovávejte v následujících podmínkách:

- v uzavřených místnostech
- v suchém a bezprašném prostředí
- mimo dosah agresivních přípravků
- na místě chráněném proti slunečnímu záření
- na místě chráněném proti mechanickým otřesům.

Při delším skladování (déle než tři měsíce) pravidelně kontrolujte stav všech součástí a obalu. Bude-li třeba, obal vyměňte za nový.

## 4 Technická specifikace

### 4.1 Technická specifikace

Název:	Konvekční pec AT230-MDI
Č. výr.:	A120823
Materiál:	nerezová ocel
Materiál komory pro tepelné zpracování:	nerezová ocel
Rozměry komory pro tepelné zpracování (š x h x v) v mm:	560 x 380 x 350
Počet páru vodicích lišt:	4
Formát příhrádky:	1/1 GN
Vzdálenost mezi páry vodicích lišt v mm:	75
Teplotní rozsah od–do ve °C:	50 - 300
Nastavení času od–do v min.:	0 - 120
Doba zahřívání (150 °C) asi v min.:	12
Počet programů pro tepelné zpracování:	1
Počet fází pro tepelné zpracování:	1
Počet motorů:	2
Rychlostní stupně ventilátoru:	1
Stupeň krytí:	IPX 3
Napětí/příkon:	3 kW   230 V   50 Hz
Rozměry (š x h x v) v mm:	700 x 650 x 550
Hmotnost v kg:	47,0

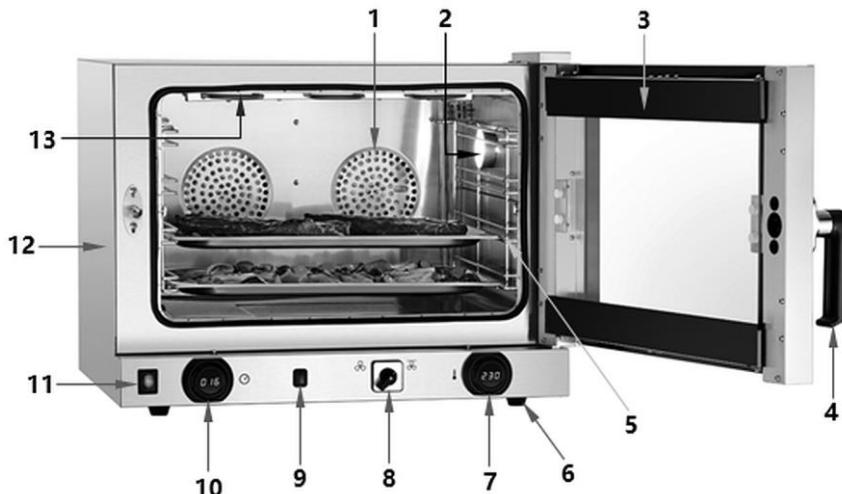
Technické změny vyhrazeny!

CZ

## Provedení / vlastnosti

- Řada: AT
- Přípojka zařízení: připravená pro připojení
- Režimy: konvekce | grilování | zvlhčování
- Regulace teploty: termostatická | v krocích po 1 °C
- Časovač
- Termostat
- Typ vodicích lišt: příčné
- Vnitřní osvětlení
- LED displej: teplota | čas
- Ovládání: otočný regulátor MDI
- Přepínač ZAP/VYP
- Kontrolky:
  - ZAP/VYP
  - ohřevu
  - uplynutí času na časovači
- Vlastnosti:
  - Jednoduché naplnění komory díky bočnímu dveřnímu závěsu
  - Otočný regulátor s digitálním displejem teploty a času
  - Možné zastavení procesu tepelného zpracování pomocí regulátoru teploty
  - Dvojitá skleněná dvířka
  - Zaoblená varná komora
  - Vyjmíatelné vodicí lišty
  - Pípnutí po uplynutí nastaveného času
  - Paměťová funkce
- Příslušenství:
  - 1x rošt 1/1 GN
  - 1x GN nádoba 1/1
  - hadice pro trvalé připojení vody

## 4.2 Přehled podsestav zařízení



Obr. 1

CZ

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1. Ventilátor (2x)  | 2. Vnitřní osvětlení             |
| 3. Skleněná dvírka  | 4. Úchyt skleněných dvírek       |
| 5. Vodicí lišty   | 6. Nožky (4x)                    |
| 7. Tlačný otočný regulátor teploty                              | 8. Regulátor konvekce/grilování  |
| 9. Tlačítka zvlhčování  | 10. Tlačný otočný regulátor času |
| 11. Přepínač ZAP/VYP s integrovanou síťovou kontrolkou (zelená) | 12. Plášť                        |
| 13. Topný článek  |                                  |

## 4.3 Funkce zařízení

Konvekční pec AT220-MDI kombinuje osvědčené vlastnosti řady AT a nabízí tak vyšší komfort díky integrovaným režimům grilování a zvlhčování. Nejvyšší pohodlí při obsluze zajišťuje digitální ovládání MDI Bartscher s rychlým jednoduchým nastavením teploty a času. Konvekční trouba usnadňuje naplnění komory pro tepelné zpracování díky bočnímu dveřnímu závěsu.

## 5 Instalace a obsluha

### 5.1 Instalace



#### UPOZORNĚNÍ!

Nesprávná instalace, nastavení, obsluha, údržba nebo nevhodné zacházení se zařízením mohou mít za následek zranění osob a poškození majetku.

Postavení, instalaci a opravy může provádět pouze autorizovaný servis v souladu s právními předpisy platnými v dané zemi.

#### POKYN!

Výrobce nezodpovídá ani neručí za škody způsobené nedodržením předpisů nebo nesprávnou instalací.

CZ

#### Vybalení / instalace

- Zařízení vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál a také přepravní pojistky.



#### UPOZORNĚNÍ!

##### Nebezpečí udušení!

Znemožněte dětem přístup k obalovým materiálům, jako jsou plastové sáčky a polystyrenové prvky.

- Bude-li třeba, odstraňte ze zařízení ochrannou fólii. Ochrannou fólii stahujte pomalu, aby nezůstaly zbytky lepidla. Případné zbytky lepidla odstraňte vhodným rozpouštědlem.
- Dávejte pozor, abyste nepoškodili typový štítek a výstražné pokyny na zařízení.
- Zařízení **nikdy** neumísťujte do vlhkých nebo mokrých prostor.
- Zařízení postavte tak, aby zástrčka byla snadno přístupná, bude-li třeba rychle odpojit zařízení.
- Zařízení postavte na povrch s následujícími vlastnostmi:
  - rovný, dostatečně nosný, vodotěsný, suchý a žáruvzdorný
  - dostatečně velký, aby bylo možné bez překážek obsluhovat zařízení
  - snadno přístupný

## Instalace a obsluha

- s dobrou cirkulací vzduchu.
- Udržujte dostatečnou vzdálenost od okrajů stolu. Zařízení by se mohlo převrátit a spadnout.
- Zachovejte minimální vzdálenost 10 cm od hořlavých stěna a předmětů, z boční strany a vzadu 20 cm.
- Připevněte přiložené nožky, zašroubujte je pod zařízení.

**Pokyn:**

**Nepoužívejte zařízení bez nožek.**

**POZOR!**

**Zařízení není přizpůsobeno zabudování.**

### Přípojka vody

1. Ujistěte se, že přípojka vody je v blízkosti zařízení.
2. Před připojením zařízení vypusťte dostatek vody, aby se odstranil veškerý zbytkový materiál v potrubí a aby se nedostal do elektromagnetických ventilů.

**POKYN:**

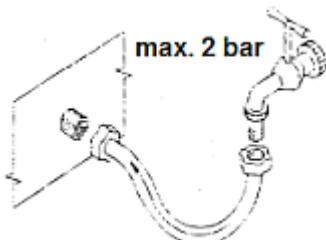
**Pro zajištění správného fungování a zabránění usazování vodního kamene ve varné komoře musí být zařízení zásobováno pitnou vodou s tvrdostí mezi 0,5 a 5 ° dH (německé stupně). Při vyšších hodnotách je nutné nainstalovat systém změkčování vody.**

**CZ**

3. Připojte dodanou tlakovou hadici vody k armatuře přívodní hadice (3/4") na zadní straně zařízení.
4. Druhý konec tlakové hadice připojte k instalaci studené vody s uzavíracím ventilem.

Přívodní pitná voda musí tlak mezi 50 kPa (0,5 baru) a 200 kPa (2 bary).

Pokud tlak přívodní vody bude vyšší než 200 kPa (2 bary), je nutné nainstalovat redukční ventil.



Obr. 2

### Připojení k elektrickému proudu

- Zkontrolujte, zda technické parametry zařízení (viz typový štítek) odpovídají parametrům místní elektrické sítě.
- Zařízení připojte do samostatné, dostatečně zabezpečené zásuvky s ochranným kolíkem. Zařízení nepřipojujte k vícenásobné zásuvce.
- Napájecí kabel položte tak, aby nikdo nemohl na něho stoupnout nebo o něj zakopnout.

## 5.2 Obsluha



### VAROVÁNÍ!

#### Nebezpečí popálení!

**Během provozu se plášť a skleněná dvířka silně zahřívají a po vypnutí zůstávají po určitou dobu horké.**

Nedotýkejte se zařízení během provozu nebo ihned po vypnutí.

Konvekční pec otevřejte a zavírejte pouze pomocí úchyty na skleněných dvířkách.

K obsluze používejte pouze k tomu určené úchyty a ovládací prvky.

#### **Rošt, plech a nádoby se během provozu silně zahřívají.**

Pro vytahování horkých pokrmů používejte kuchyňské utěrky nebo ochranné rukavice.

### Příprava zařízení

1. Před uvedením do provozu vyčistěte zařízení a příslušenství uvnitř i vně podle pokynů uvedených v kapitole 6 „**Čištění**“.
2. Před prvním použitím zařízení zahřejte bez pokrmů, dodržujte přitom pokyny uvedené v kapitole „**Nastavení**“, aby se odstranil eventuálně nepříjemný zápach pocházející z tepelné izolace. Vyberte nejvyšší nastavení teploty a nejdelší čas.  
Může vzniknout trochu kouře nebo nepříjemný zápach. Při prvním použití je to normální jev a u dalších použití se již nevyskytuje.
3. Pak otevřete skleněná dvířka, aby kouř mohl uniknout.

cz

### Nastavení

Konvekční pec se ovládá pomocí dvou tlačných otočných regulátorů:

- Tlačný otočný regulátor času (na levé straně ovládacího panelu)
- Tlačný otočný regulátor teploty (na pravé straně ovládacího panelu)

Tlačné otočné regulátory slouží jak pro nastavení času a teploty, tak i pro aktivaci provozních režimů.

V tlačných otočných regulátorech je zabudován digitální ukazatel, na kterém můžete přečíst nastavený čas nebo teplotu.

Indikační kontrolky indikují provozní režim.

### Konstrukce tlačných otočných regulátorů



CZ

### Nastavení času

Dobu provozu zařízení nastavíte pomocí tlačného otočného regulátoru (na levé straně ovládacího panelu). Čas můžete nastavit v rozsahu 1 až 120 minut v 1minutových intervalech.

### Nastavení teploty

Teplotu nastavíte pomocí tlačného otočného regulátoru (na pravé straně ovládacího panelu). Teplotu můžete nastavovat v rozsahu 50 °C až 300 °C v krocích po 1 °C.

### Normální provoz

1. Zařízení připojte do uzemněné, samostatné zásuvky.
2. Přepínač ZAP/VYP přepněte do polohy „I“.

Rozsvítí se kontrolka (zelená) v přepínači ZAP/VYP.

Zařízení se nachází v hlavním menu.

## Instalace a obsluha

Na digitálních ukazatelích tlačných otočných regulátorů se zobrazují naposledy použité teplota a čas, indikační kontrolky nesvítí.

3. Nastavte požadované parametry otáčením příslušného tlačného otočného regulátoru.
4. Stisknutím tlačného otočného regulátoru spusťte program.

Topný článek, vnitřní osvětlení a motory ventilátorů jsou zapnuty.

Indikační kontrolka tlačného otočného regulátoru začne blikat.

Kontrolka tlačného otočného regulátoru teploty svítí tak dlouho, dokud nebude dosaženo nastavené teploty, a pak pouze při dohřívání.

Během provozu můžete kdykoli měnit jak čas, tak i teplotu otáčením příslušného tlačného otočného regulátoru.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. To se opakuje, dokud nepotvrďte stisknutím jednoho ze dvou tlačných otočných regulátorů. Indikační kontrolka tlačného otočného regulátoru zhasne.

Zařízení se opět nachází v hlavním menu.

Na digitálních ukazatelích se zobrazují naposledy použité hodnoty, indikační kontrolky nesvítí.

Pokud je zařízení v režimu Standby (digitální ukazatele a indikační kontrolky obou tlačných otočných regulátorů jsou černé), můžete jej aktivovat stisknutím jednoho z tlačných otočných regulátorů.

Pokyn: Ventilátory konvekční pece pracují při teplotách nad 80 °C tak dlouho, dokud zařízení nevychladne.

Pokud konvekční pec nebudete používat po dobu 60 minut, přepne se do pohotovostního režimu. Všechny ukazatele v tlačných točných regulátořech jsou vypnuty. Zařízení můžete znova aktivovat stisknutím jednoho z tlačných otočných regulátorů.

## Režim přestávka

Během provozu můžete přerušit program. Chcete-li to provést, stiskněte tlačný otočný regulátor teploty.

Kontrolky obou tlačných otočných regulátorů blikají, ventilátory a osvětlení jsou aktivní, topný článek je vypnutý a čas je zastaven.

Opětovným stisknutím tlačného otočného regulátoru teploty obnovíte program s nastavenými parametry.

**CZ**

## Příprava pokrmů

### POZOR!

**Před každým použitím konvekční troubu dobře zahřejte. Nastavte teplotu asi o 30 °C vyšší než uvedená teplota a upravte ji po vložení pokrmů do trouby, abyste dosáhli rovnoměrného výsledku.**

1. Po dosažení nastavené teploty vložte požadované pokrmy v GN nádobách nebo jiných vhodných nádobách na rošt ve varné komoře zařízení.
2. Bude-li třeba, nastavte znovu čas a teplotu.

Můžete vložit najednou 4 GN nádoby na 4 páry vodicích lišť konvekční trouby. Při vkládání do zařízení dávejte pozor na to, aby mezi GN nádobami (nebo jinými nádobami) byla minimální vzdálenost 40 mm, což umožní zachovat optimální rozložení tepla v komoře trouby.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál, který se opakuje, dokud nepotvrďte stisknutím jednoho ze dvou tlačníckých otočných regulátorů.

Indikační kontrolka tlačného otočného regulátoru času zhasne.

CZ

3. Opatrně vytáhněte připravené pokrmy.
4. Pokud již zařízení nebudete používat, vypněte jej přepínačem ZAP/VYP.
5. Zařízení odpojte od zdroje napájení pomocí vypínače.

## Zvlhčování

Zvlhčování (výrobu páry) zapnete stisknutím tlačítka zvlhčování na ovládacím panelu. Stisknutím bude voda vstřikována na ventilátor a pak se promění v páru ve varné komoře zařízení.

1. Zařízení zapněte přepínačem ZAP/VYP.
2. Nastavte požadované parametry otáčením příslušného tlačného otočného regulátoru:
  - teplotu na 170 °C až 300 °C,
  - čas v rozsahu 0 až 120 minut.
3. Stisknutím tlačného otočného regulátoru času spusťte program.
4. Tlačítko zvlhčování stiskněte pouze tehdy, když teplota v zařízení překročí 170 °C, abyste vlhkost nasměrovali do varné komory pomocí ručních pulzů.

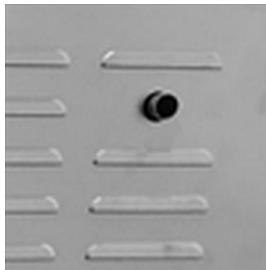
Voda bude vstřikována do varné komory tak dlouho, dokud budete mít stisknuto tlačítko zvlhčování.

### POZOR!

## Instalace a obsluha

**Tlačítko zvlhčování stiskněte pouze krátce (max. 3 sek.), jinak se na dně varného prostoru bude hromadit přebytečná voda.**

## Odsavač par



Při napařování (zvlhčování) vzniká v komoře zařízení pro tepelné zpracování pára. Tato pára je odváděna přes odtah páry na zadní straně zařízení.

Obr. 3

CZ

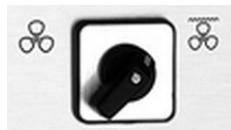
### Proces konvekčního vaření/pečení

Proces vaření/pečení v konvekční troubě probíhá pomocí cirkulace horkého vzduchu uvnitř zařízení. Umožňuje to rovnoměrné vaření/pečení díky homogennímu rozložení teploty.

Výhodou konvekční trouby je to, že různá jídla se mohou vařit/péct současně (pokud je teplota vaření stejná), aniž by se míchaly různé chutě.

1. Nastavte teplotu a čas potřebný pro vybrané pokrmy podle pokynů v kapitole „**Nastavení / Normální provoz**“.

2. Otočením regulátoru konvekce/gril vlevo zapnete režim konvekce.



Obr. 4

#### **POZOR!**

**Režim „Konvekce“ a režim „Gril“ se nesmí používat současně.**

CZ

3. Stisknutím tlačného otočného regulátoru času spusťte proces vaření.
4. Po dosažení nastavené teploty vložte požadované pokrmy v GN nádobách nebo jiných nádobách na rošt ve varné komoře zařízení.
5. Stisknutím tlačného otočného regulátoru času pokračujte v procesu vaření.
6. Přípravte pokrmy.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. To se opakuje, dokud nepotvrďte stisknutím jednoho ze dvou tlačných otočných regulátorů. Indikační kontrolka tlačného otočného regulátoru času zhasne.

7. Po ukončení procesu vaření vyjměte opatrně připravené pokrmy.

### Proces grilování

Režim grilování můžete používat po zapnutí horního topného tělesa.

Proces grilování probíhá pomocí tepelného záření žhavého topného tělesa v horní části varné komory. Vzniklá teplota je velmi vysoká a teplota se uvolňuje pouze jedním směrem (shora dolů), což umožňuje okamžité zhnědnutí povrchu pokrmů.

1. Nastavte požadovanou teplotu a čas pro vybrané pokrmy podle pokynů z kapitoly „**Nastavení / Normální provoz**“.



Obr. 5

**POZOR!**

**Režim „Konvekce“ a režim „Grilování“ se nesmí používat současně.**

2. Otočením regulátoru konvekce/gril vpravo zapnete režim grilování.
3. Chcete-li zařízení předehřát, stiskněte tlačný otočný regulátor času.
4. Připravte potřebné pokrmy pro grilování (maso, ryby, zeleninu) a položte je na příslušný grilovací rošt.
5. Jídla potřete trochu oleje.
6. Po dosažení nastavené teploty vsuňte grilovací rošt s jídlem na horní úroveň konvekční trouby.
7. Pod rošt zasuňte tac na kapající tuk.
8. Stisknutím tlačného otočného regulátoru času spusťte proces grilování.
9. Neustále sledujte proces grilování, protože tepelné záření topného tělesa je velmi vysoké a pokrmy se mohou snadno přípálit.
10. Když je horní povrch jídla zhnědlý, otevřete dvírka konvekční trouby, vytáhněte grilovací rošt, otočte jídlo a zasuňte rošt zpět do konvekční trouby, aby se jídlo grilovalo z druhé strany.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. To se opakuje, dokud nepotvrďte stisknutím jednoho ze dvou tlačných otočných regulátorů. Indikační kontrolka tlačného otočného regulátoru času zhasne.

11. Po procesu grilování vytáhněte připravené jídlo.

cz

### Ochrana proti přehřátí

Zařízení je vybaveno **ochranou proti přehřátí**, která se aktivuje při teplotě 320 °C a vypne zařízení.

Pokud se aktivuje ochrana proti přehřátí, provedte následující kroky:



Obr. 6

- nechte zařízení vychladnout,
- vyšroubujte plastovou krytku ochrany proti přehřátí na zadní straně zařízení,
- stiskněte tlačítko **RESET**,
- našroubujte zpět plastovou krytku,
- zařízení opět uvedte do provozu.

## Metody tepelného zpracování

CZ

### První pokrmy

Lasagne, zapečené těstoviny, cannelloni pečte při teplotě mezi 185 °C a 190 °C. Chcete-li dosáhnout zlatozlutého stupně zhnědnutí, zvýšte na konci procesu pečení teplotu na 220 °C–230 °C.

### Pečení

Hovězí, vepřové, kuřecí, krůtí, jehněčí. Aby bylo maso upečené, proces pečení by měl probíhat při teplotě 180 °C. V závěrečné fázi pečte maso několik minut při teplotě 240 °C–250 °C, aby bylo suché.

### Hnědnutí masa

Kotleta, řízek, klobása, hamburger.

Zasuňte rošt, na kterém se nacházejí lehce pomazané olejem pokrmy pro pečení. Pod rošt zasuňte plech na kapající tuk. Pečte při teplotě 220 °C–230 °C.

V závěrečné fázi zvýšte teplotu na několik minut na 280 °C, aby pokrmy lehce zhnědly.

### Roastbeef

Pečte při teplotě 220 °C.

### Ryby

Platýse, tresku, štíkozubce pečte při teplotě 200 °C.

### Pečené brambory

## Instalace a obsluha

Pečte při teplotě 170 °C–180 °C.

### Pečivo

Pečte normálně při teplotě 180 °C. Během pečení neotevírejte dvířka konvekční pece.

### Chléb

Pečte při teplotě 200 °C.

### Tepelné zpracování hluboce zmrazených výrobků

Zmrazený chléb rozmrazte a pečte při teplotě 200 °C.

Předpečenou zmrazenou pizzu vložte do konvekční pece ještě zmrazenou a pečte při stanovené teplotě několik minut. Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu.

### Housky/tousty

Ohřívejte při teplotě 220 °C.

### Ohřívání jídel

Jídla připravujte při asi 150 °C.

### Rozmrazování pokrmů

Rozmrazujte při teplotě 80 °C.

CZ

## Tabulka pečení / tepelného zpracování

Pokrmy pro pečení / tepelné zpracování		Teplota ve °C	Čas tepelného zpracování v min. asi
Pečivo	Dorty	135 - 160	v závislosti na hmotnosti
	Piškot	160 - 175	25 - 35
	Malé pečivo	175	
Koláče s droždím / práškem do pečiva	Třešňový koláč	175	
	Ovocný koláč	220	
	Francouzský koláč	210	
	Křehký koláč	200 - 225	
Moučníky	Pečivo	175	40 - 50
	Pusinky	100	100 - 130
	Cukroví	175	15 - 20
	Křehké cukroví	150 - 175	5
	Ovocný koláč	200	8
Puding	Croissanty	180	18 - 20
	Máslový puding	175 - 190	45
	Vaječný krém	165	45
	Ovocný puding	160	45
První pokrmy	Plněné cannelloni	190	20
	Vaječná omeleta	185	25
	Lasagne	190	27
	Zapečené těstoviny	190	40
Rychlé pečení	Pečené klobásy (libové)	225	10 - 15
	Pečeně	225	15 - 30
	Játra	250	10 - 15
	Svíčková	250	15 - 30
	Kuřecí filé	200	30

Pokrmy pro pečení / tepelné zpracování	Teplota ve °C	Čas tepelného zpracování v min. asi
<b>Maso</b>	<b>Dobре оpečенé krútí masо</b>	
	do posledních 30 minut pečení	160 - 175
	během posledních 30 minut pečení	175 - 200
	<b>Růžové jehněčí</b>	
	Stehno 1,5–2 kg	175
	Jehněčí pečeně	175
	Jehněčí plec	175
	<b>Dobре propečенé вepřовé</b>	
	Kýta od 2 kg	175
	Svíčková a plec	175
<b>Zvěřina</b>	<b>Hovězí medium</b>	
	Svíčková roláda 2 kg	175
	Pečeně	175
	Filé	175 - 200
	Kuře 2 kg upečené dozlatova / dušené	175
	Kachna 2 kg ve vlastní šťávě, nevysušená	180
	Zajíc 2 kg	175
	Jelen	170 - 200
<b>Přílohy</b>	Bažant	175 - 200
	Opékané brambory, křupavé	175
	Brambory medailonky, dobře uvařené, s omáčkou	150 - 175
<b>Ryby</b>	Filé (malé)	200
	Ryba 1 ½ kg	200

CZ

## 6 Čištění

### 6.1 Bezpečnostní pokyny pro čištění

- Před čištěním odpojte zařízení od elektrického napájení.
- Zařízení nechte úplně vychladnout.
- Dávejte pozor, aby do zařízení nepronikla voda. Při čištění neponořujte zařízení do vody nebo jiných tekutin. K čištění zařízení nepoužívejte proud vody pod tlakem.
- K čištění zařízení nepoužívejte žádné špičaté nebo kovové předměty (nůž, vidličku atp.). Ostré předměty mohou poškodit zařízení a při styku s vodivými částmi může dojít k úrazu elektrickým proudem.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní prostředky obsahující rozpouštědla nebo louhy. Mohou poškodit povrch.

### 6.2 Čištění

1. Zařízení pravidelně čistěte na konci pracovního dne, bude-li třeba, také v průběhu dne nebo když jste zařízení nepoužívali delší dobu.

Při pravidelném čištění zabráňte připalování zbytků po pečení nebo vaření.

2. Vyjměte ze zařízení použité plechy, grilovací rošty, nádoby s pokrmy.
3. Komoru pro tepelné zpracování vyčistěte měkkým, vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.
4. V případě silného znečištění používejte běžně dostupné čisticí prostředky na trouby. Dodržujte pokyny výrobce takového čisticího prostředku.



Obr. 7

- Abyste si usnadnili čištění varné komory, můžete vyjmout vodicí lišty.
5. Za tímto účelem povolte rýhované šrouby (pravý a levý) a vytáhněte vodicí lišty z varné komory.
  6. Vodicí lišty vyčistěte důkladně teplou vodou, měkkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.
7. Varnou komoru vyčistěte podle výše uvedeného popisu.
8. Vodicí lišty vložte zpět a přišroubujte je rýhovanými šrouby.
9. Plášť zařízení a skleněná dvírka otřete uvnitř i zvenčí měkkým, vlhkým hadříkem.
10. Pak vyčištěné části a povrchy osušte měkkým hadříkem.

### Příslušenství

1. Použité příslušenství vyčistěte teplou vodou, jemným čisticím prostředkem a měkkým hadříkem nebo houbou.
2. Vyčištěné příslušenství opláchněte čistou vodou.
3. Příslušenství osušte měkkým hadříkem.

CZ

## 7 Možné poruchy

Níže uvedená tabulka obsahuje popis možných příčin a způsobů odstraňování poruch nebo chyb během provozu zařízení. Pokud nemůžete odstranit poruchy, kontaktujte servis.

Nezapomeňte přitom uvést číslo zboží, název modelu a sériové číslo. Tyto údaje najdete na typovém štítku zařízení.

Porucha	Možná příčina	Řešení
Zařízení je připojeno k napájení, ale digitální ukazatele v tlačných otočných regulátorech nezobrazují žádné hodnoty	Síťová zástrčka není správně vložená.	Zástrčku vytáhněte a vložte správně do zásuvky
	Zařízení je v pohotovostním režimu	Stiskněte jeden z tlačných otočných regulátorů
Zařízení je připojeno k napájení, ale nezahřívá se	Teplota není nastavena	Nastavte teplotu
	Poškozený topný článek	Kontaktujte servis
Zařízení je připojeno k napájení, ale nefunguje	Aktivace ochrany proti přehřátí	Zařízení nechte vychladnout. Stiskněte tlačítko RESET na zadní straně. Pokud se ochrana proti přehřátí opět aktivuje, kontaktujte servis
Výsledek vaření/pečení není rovnoměrný	Poškozený ventilátor	Kontaktujte servis
	Poškozený termostat.	Kontaktujte servis
	Vzdálenost mezi pokrmy a plechem shora je příliš malá	Zachovějte vzdálenost alespoň 40 mm

## Možné poruchy

Porucha	Možná příčina	Řešení
Osvětlení varné komory nefunguje	Poškozená žárovka	Odpojte zařízení od elektrického napájení, nechte vychladnout. Sejměte kryt žárovky. Žárovku vyšroubujte a vyměňte ji za novou se stejnými technickými parametry

CZ

### 8 Recyklace

#### Elektrická zařízení



Elektrická zařízení jsou označena tímto symbolem. Elektrická zařízení se musí recyklovat a likvidovat řádně a způsobem šetrným k životnímu prostředí. Elektrická zařízení nevyhazujte společně s domácím odpadem. Zařízení odpojte od elektrického napájení a od zařízení uřízněte napájecí kabel.

Elektrická zařízení odevzdávejte na určená sběrná místa.

CZ