

AT110



120789

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 6.0

Data sporządzenia: 2026-04-29

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	8
3.1	Kontrola dostawy	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne	9
4.2	Funkcje urządzenia.....	10
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	11
5	Instalacja i obsługa	12
5.1	Instalacja.....	12
5.2	Obsługa	14
6	Czyszczenie	22
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia.....	22
6.2	Czyszczenie.....	22
6.3	Konserwacja	23
7	Możliwe usterki	24
8	Utylizacja	26



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

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

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

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

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

PL

1 Bezpieczeństwo

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

1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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



OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNIE!

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

UWAGA!

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

WSKAZÓWKA!

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

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarców elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Należy upewnić się, że żadne płyny nie dostaną się na złącze urządzenia ani na wtyczkę zasilającą. Wilgoć może spowodować zagrożenie porażeniem prądem lub uszkodzenie urządzenia.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do prac montażowych lub demontażowych, czyszczenia, konserwacji lub gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas. W tym celu należy całkowicie wyciągnąć wtyczkę zasilającą z gniazdka.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.

- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.
- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materiały palne

PL

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Gorące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.

- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Odpowiedzialność operatora

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

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

PL

Personel obsługujący

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

Eksploatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Przygotowywanie mięsa, ryb i warzyw
- Pieczenie chleba, ciast i tortów
- Podgrzewanie dań
- Rozmrażanie produktów głęboko mrożonych
- Zapiekanie
- Obróbka dań mrożonych i głęboko mrożonych.

PL

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Ogrzewanie pomieszczeń
- Suszenie odzieży
- Przechowywanie przedmiotów palnych
- Podgrzewanie i rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku.

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

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

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

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

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

PL

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Piec konwekcyjny AT110
Nr art.:	120789
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory:	stal szlachetna
Wymiary komory piekarnika (szer. x gł. x wys.) w mm:	350 x 290 x 275
Ilość par przewodnic:	3
Format przewodnic w mm:	1/2 GN
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	70
Zakres temperatury od – do w °C:	50 - 300
Czas nagrzewania (180 °C) w min., ok.:	3
Ustawianie czasu do, w min.:	0 - 120
Ilość programów gotowania:	1
Ilość faz gotowania:	1
Liczba wentylatorów:	1
Poziomy prędkości wentylatora:	1
Stopień ochrony:	IPX3
Moc przyłączeniowa:	2,7 kW 230 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	460 x 575 x 465
Waga w kg:	25,5

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Funkcje: cyrkulacja powietrza
- Regulacja temperatury: bezstopniowa
- Timer
- Termostat
- Rodzaj przewodnic: poprzeczne
- Oświetlenie wewnętrzne: nie
- Lampki kontrolne: włączanie/wyłączanie, nagrzewanie
- Włącznik/wyłącznik: nie
- Podwójne szyby w drzwiach
- Zaokrąglona komora pieczenia
- Wyjmowane szyny podtrzymujące
- Sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- W zestawie: 3 ruszty

PL

4.2 Funkcje urządzenia

Piekarnik z termoobiegiem jest przeznaczony do przygotowywania i utrzymywania ciepła potraw przy użyciu odpowiednich akcesoriów.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia

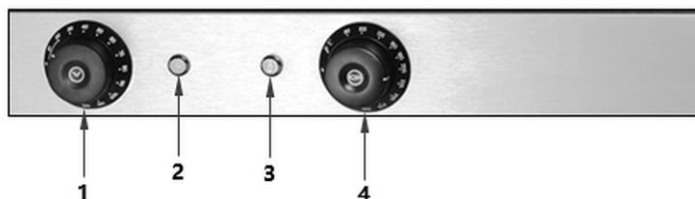


Rys. 1

PL

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1. Otwory wentylacyjne | 2. Szyny mocujące (3x) |
| 3. Kratka (3x) | 4. Szklane drzwiczki |
| 5. Szklana klamka | 6. Nóżki (4 szt.) |
| 7. Panel sterowania | 8. Obudowa |
| 9. Wentylator: | 10. Komora piekarnika |

Elementy sterujące



Rys. 2

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Regulator główny/czasowy | 2. Lampka kontrolna (zielona) |
| 3. Lampka kontrolna nagrzewania (zielona) | 4. Regulator temperatury |

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

PL

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
 - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.

Instalacja i obsługa

- Zadbac o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
 - Zapewnić stabilną pozycję.
 - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji, czyszczenia.
 - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
 - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
 - Należy zachować minimalny odstęp od palnych ścian i przedmiotów po 10 cm z boku oraz 20 cm od tyłu.

UWAGA!

Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy ani ustawienia szeregowego.

- Zamocować załączone nóżki, wkręcając je pod urządzeniem.

Wskazówka:

Nie korzystać z urządzenia bez nóżek.

- Wyrównać mniejsze nierówności podłoża w miejscu instalacji przez wkręcanie lub wykręcanie nóżek o regulowanej wysokości.

Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzenia!

Podczas pracy obudowa i drzwi szklane stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.

Nie dotykać urządzenia podczas pracy i bezpośrednio po jego wyłączeniu. Otwierać i zamykać piec konwekcyjny tylko przy pomocy uchwytu na drzwiach szklanych.

Do obsługi używać przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.

Blachy podczas pracy bardzo się nagzewają.

Do wyjmowania gorących potraw używać ścierek do naczyń lub rękawic ochronnych.

Przygotowanie urządzenia

PL

1. Przed uruchomieniem wyczyścić urządzenie i wyposażenie wewnątrz i na zewnątrz, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „**Czyszczenie**”.
2. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
3. Przed pierwszym użyciem nagrzać piec bez potraw, uwzględniając wskazówki z rozdziału „**Ustawienia parametrów podczas procesu gotowania/pieczenia**”, aby usunąć ewentualne nieprzyjemne zapachy pochodzące z izolacji cieplnej. Wybrać najwyższe ustawienie temperatury i najdłuższy czas.

Może się zdarzyć, że powstanie nieco dymu lub nieprzyjemny zapach. Przy pierwszym użyciu jest to normalne i przy kolejnych użyciach już się nie zdarza.

4. Następnie otworzyć szklane drzwi, aby pozostałości dymu mogły się wydostać.

Ustawienia parametrów podczas procesu gotowania/pieczenia

Temperatura

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

Przy zastosowaniu zbyt niskiej temperatury potrawy stają się na przykład raczej wysuszone niż upieczone.

Natomiast zbyt wysoka temperatura może prowadzić do przypalenia dań z zewnątrz, przy czym wewnątrz pozostaną one jeszcze surowe (zjawisko, które jest czasem pożądane przede wszystkim w przypadku mięsa).

Czas

Ta zmienna zależy od ilości dań, które są przygotowywane.

Im większa ilość, tym dłuższe są czasy gotowania/pieczenia, i odwrotnie.

Zbyt krótkie czasy obróbki termicznej w porównaniu z właściwymi czasami nie umożliwiają kompletnego przygotowania dań; zbyt długie czasy obróbki termicznej w porównaniu z właściwymi czasami obróbki prowadzą do przypalenia potraw z zewnątrz.

Ilość

Ilość dań ma wpływ na czas obróbki termicznej. Większa ilość dań wymaga zawsze dłuższych czasów obróbki termicznej i odwrotnie.

Proces pieczenia w piekarniku z funkcją termoobiegu

Proces gotowania w piekarniku z termoobiegiem odbywa się dzięki cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia. Umożliwia to równomierne gotowanie/pieczenie dzięki jednolitemu rozkładowi temperatury.

Zaletą piekarnika z funkcją termoobiegu jest to, że można jednocześnie gotować/piec różne potrawy (jeśli temperatura pieczenia potraw jest taka sama), bez mieszania się różnych smaków.

UWAGA:

Przed każdym użyciem należy dobrze rozgrzać piekarnik z funkcją gorącego powietrza. Ustawić temperaturę o około 30 °C wyższą niż podana i skorygować ją po uzupełnianiu piekarnika, aby uzyskać równomierny efekt.

1. Włącz urządzenie za pomocą głównego regulatora/regulatora czasu (obróć w prawo do pozycji między 0 a 20).

Po naciśnięciu przycisku głównego/timera zapala się zielona lampka kontrolna pracy i uruchamia się silnik wentylatora.

2. Ustawić żadaną temperaturę w zakresie od 50 °C do 300 °C za pomocą regulatora temperatury.

Zaszyje się zielona lampka kontrolna nagrzewania.

Gdy tylko osiągnięta zostanie ustawiona temperatura, grzałka wyłącza się, a zielona lampka kontrolna nagrzewania gaśnie. Gdy temperatura w komorze piekarnika spadnie, ogrzewanie włącza się ponownie, a zielona lampka kontrolna nagrzewania znów się zapala.

3. Po osiągnięciu ustawionej temperatury umieść potrawę lub wypieki w odpowiednich pojemnikach lub na blachach w komorze piekarnika z termoobiegiem.
4. Za pomocą głównego regulatora czasu ustaw żądany czas przygotowywania potraw.

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał, zielona lampka kontrolna zgaśnie, a urządzenie wyłączy się automatycznie.

5. Wyjmij przygotowane potrawy.
6. Gdy urządzenie nie jest już używane, należy je wyłączyć (pokręćło główne/pokręćło czasu i pokręćło temperatury ustawić w pozycji „0”). Odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!).

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w **zabezpieczenie przed przegrzaniem**, które aktywuje się przy 320 °C i wyłącza urządzenie.

Gdy aktywowało się zabezpieczenie przed przegrzaniem:

- pozostawić urządzenie na jakiś czas do ostygnięcia
- nacisnąć przycisk **RESET** znajdujący się na tylnej stronie urządzenia
- znowu uruchomić urządzenie.

Metody obróbki termicznej

Pierwsze dania

Lasagnę, zapiekanekę z makaronem, cannelloni należy piec w temperaturze pomiędzy 185 °C a 190 °C. Aby osiągnąć żółto-żółty stopień przyrumienienia, pod koniec procesu pieczenia należy podnieść temperaturę do 220 °C – 230 °C.

Pieczenie

Wołowina, wieprzowina, kurczak, indyk, jagnięcina. Aby mięso zostało upieczone, proces pieczenia powinien odbywać się w temperaturze 180 °C. W fazie końcowej, aby wysuszyć mięso, należy na kilka minut ustawić temperaturę 240 °C – 250 °C.

Zrumienianie mięsa

Kotlet, sznycel, kielbaska, hamburger.

Wsunąć ruszt, na którym znajdują się lekko posmarowane olejem produkty do pieczenia. Pod ruszt wsunąć blachę na skapujący tłuszcz. Piec w temperaturze 220 °C – 230 °C. W fazie końcowej podnieść temperaturę na kilka minut do 280 °C, aby dania się lekko zrumieniły.

Roastbeef

Piec w temperaturze 220 °C.

Ryby

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

Pieczone ziemniak

Piec w temperaturze 170 °C -180 °C.

Ciasta

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

Pieczyno

Piec w temperaturze 200 °C.

Obróbka termiczna produktów głęboko mrożonych

Zamrożone pieczywo odmrozić i piec w temperaturze 200 °C.

Wstępnie upieczoną, zamrożoną pizzę wsunąć do pieca konwekcyjnego jeszcze w stanie zamrożonym i piec w zalecanej temperaturze przez kilka minut. Przestrzegać wskazówek producentów zawartych na opakowaniu.

Bułeczki/tosty

Podgrzewać w temperaturze 220 °C.

Podgrzewanie dań

Dania przygotowywać w ok. 150 °C.

Rozmrażanie dań

Rozmrażać w 80 °C.

Tabela pieczenia/obróbki termicznej

Potrawy do pieczenia/obróbki termicznej		Temperatura w °C	Czas obróbki termicznej w min. ok.
Ciasta	Torty	135 - 160	w zależności od wagi
	Biszkopt	160 - 175	25 - 35
	Małe ciasta	175	
Torty z zawartością drożdży/proszku do pieczenia	Tort wiśniowy	175	
	Ciasto owocowe	220	
	Ciasto francuskie	210	
	Ciasto kruche	200 - 225	
	Ciasta	175	40 - 50
Wypieki cukiernicze	Beza	100	100 - 130
	Ciastka	175	15 - 20
	Ciastka kruche	150 - 175	5
	Ciasto owocowe	200	8
	Croissanty	180	18 - 20
Pudding	Zapiekanka chlebowa	175 - 190	45
	Krem jajeczny	165	45
	Pudding owocowy	160	45
Pierwsze dania	Faszerowane cannelloni	190	20
	Zapiekanka jajeczna	185	25
	Lasagne	190	27
	Zapiekanka makaronowa	190	40
Szybkie pieczenie	Pieczone kielbaski (chude)	225	10 - 15
	Pieczeń z rusztu	225	15 - 30
	Wątróbka	250	10 - 15
	Pieczeń z polędwicy	250	15 - 30
	Pierś z kurczaka	200	30

Potrawy do pieczenia/obróbki termicznej		Temperatura w °C	Czas obróbki termicznej w min. ok.
Mięso	Dobrze zrumieniony indyk		
	do ostatnich 30 minut pieczenia	160 - 175	
	podczas ostatnich 30 minut pieczenia	175 - 200	30/kg
	Różowa jagnięcina		
	Udziec 1,5 – 2 kg	175	50/kg
	Pieczeń jagnięca	175	30/kg
	Łopatką jagnięcą	175	50/kg
	Dobrze wypieczona wieprzowina		
	Udziec od 2 kg	175	50/kg
	Polędwica i łopatką	175	60/kg
	Wołowina medium		
	Rolada z polędwicy 2 kg	175	30/kg
	Pieczeń z rusztu	175	30/kg
	Filet	175 - 200	20/kg
	Kurczak 2 kg upieczony na złoto/duszony	175	50/kg
	Kaczka 2 kg z sosem własnym, nie wysuszona	180	60/kg
Dziczyzna	Zając 2 kg	175	60 - 90
	Jeleń	170 - 200	90
	Bażant	175 - 200	35 - 90
Dodatki	Opiekane ziemniaki, chrupiące	175	60
	Ziemniaki w talarkach, dobrze ugotowane, z sosem	150 - 175	30/kg
Ryby	Filety (małe)	200	15 - 20
	Ryba 1 ½ kg	200	30 - 40

WSKAZÓWKA: Informacje zawarte w tabelach mają charakter orientacyjny i zależą od ilości produktu, temperatury i metody przygotowania.

Odpowiednie akcesoria

- Do przygotowywania potraw w piekarniku z termoobiegiem należy używać odpowiednich pojemników 1/2 GN o głębokości 650 mm. Można je umieścić w 3 szynach prowadzących urządzenie.
- Można również używać innych form do pieczenia, smażenia lub zapiekanek, nadających się do wysokich temperatur. Umieść je na rusztach w piekarniku z termoobiegiem na żądanej wysokości.
- Lepsze rezultaty uzyskuje się przy użyciu mniejszych form do pieczenia, smażenia lub zapiekanek.
- Użyj rusztów do przyrumieniania mięsa, np. kotletów, kielbasek, kielbasek do smażenia, mrożonej pizzy.
- Zwróć uwagę na właściwy dobór akcesoriów, aby zapewnić równomierny rozkład ciepła w pojemnikach i w urządzeniu.

UWAGA!

Należy używać wyłącznie form o odporności na wysoką temperaturę do smażenia lub pieczenia.

Zwróć uwagę na wskazówki producenta!

Porady i wskazówki

- Rozłóż potrawy równomiernie w pojemnikach, aby uzyskać jednolity efekt.
- W przypadku wypieków nie używaj blach wyższych niż 20 mm i pozostaw odstępy między wypiekami, aby się nie sklejały.
- Przed pieczeniem przypraw potrawy, spróbuj je w trakcie przygotowywania i w razie potrzeby popraw ponownie.
- Oszczędzaj czas i energię, wykorzystując resztkowe ciepło piekarnika z termoobiegiem i przygotowując inne potrawy, dopóki urządzenie jest gorące.
- Dodawaj do potraw jak najmniej tłuszczu, aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu i zmniejszyć jego zawartość.
- Potrawy, które rozpryskują się podczas gotowania, zawsze piecz w dolnej części piekarnika z termoobiegiem.
- Jeśli zauważysz, że potrawy zbyt szybko się przypiekają, zmniejsz temperaturę. Jeśli potrawy są zbyt jasne lub mają długą długość pieczenia, zwiększ temperaturę w urządzeniu.

6 Czyszczenie

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

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

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie. Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Przedmioty te mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie należy regularnie czyścić pod koniec dnia pracy, a w razie potrzeby również w trakcie lub gdy urządzenie nie było używane przez dłuższy czas.

Regularne czyszczenie pozwala uniknąć przypalania się resztek pieczonych lub smażonych potraw.

2. Wyjmij z urządzenia używane blachy, ruszty i Pojemniki z potrawami.
3. Wnętrze komory pieczenia należy wyczyścić miękką, wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym.
4. W przypadku silnych zabrudzeń należy użyć dostępnych w handlu środków do czyszczenia piekarników. Należy przestrzegać wskazówek producenta tych środków.

Czyszczenie

5. Aby ułatwić czyszczenie komory piekarnika, można wyjąć z urządzenia szyny nośne.
6. W tym celu należy poluzować śruby radełkowane (po prawej i lewej stronie) i wyciągnąć szyny z komory piekarnika.
7. Dokładnie wyczyść szyny nośne ciepłą wodą, miękką ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym.
8. Wyczyść komorę piekarnika zgodnie z powyższym opisem.
9. Włóż ponownie szyny podtrzymujące i dokręć je śrubami radełkowanymi.
10. Dokładnie wytrzyj obudowę urządzenia oraz szklane drzwiczki od wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką.
11. Następnie wytrzyj wyczyszczone elementy i powierzchnie miękką ściereczką.

Akcesoria

1. Używane akcesoria należy czyścić ciepłą wodą, łagodnym środkiem czyszczącym i miękką ściereczką lub gąbką.
2. Wyczyszczone akcesoria opłukać czystą wodą.
3. Osuszyć akcesoria miękką ściereczką.

6.3 Konserwacja

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

7 Możliwe usterki

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

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

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do prądu, ale zielona kontrolka pracy nie zapala się.	Żle podłączona wtyczka.	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Regulator główny/regulator czasowy nie jest ustawiony	Ustawić regulator główny/regulator czasowy
Urządzenie jest podłączone do prądu, ale nie nagrzewa się	Temperatura nie jest ustawiona	Ustawić temperaturę
	Uszkodzona grzałka	Skontaktować się z serwisem
Urządzenie jest podłączone do prądu, ale nie działa	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem	Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nacisnąć przycisk RESET znajdujący się na tylnej stronie. Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem ponownie się aktywuje, skontaktować się z serwisem
Efekt gotowania/pieczenia nie jest równomierny	Uszkodzony wentylator	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony termostat.	Skontaktować się z serwisem
	Odstęp między potrawami a blachą od góry jest za mały	Zachować odstęp co najmniej 40 mm

Możliwe usterki

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Oświetlenie komory pieca nie działa	Uszkodzona żarówka	Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, pozostawić do ostygnięcia. Zdjąć osłonę żarówki. Wykręcić żarówkę i wymienić ją na nową o tych samych właściwościach technicznych.

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.