

AT211-MDI S



120826

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: 1.0

Data sporządzenia: 2025-09-12

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	13
6	Czyszczenie i konserwacja.....	21
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia.....	21
6.2	Czyszczenie.....	22
7	Możliwe usterki	23
8	Utylizacja	24



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 Objasnienie hasel 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 zwarcia elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwycić 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

- 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.

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.

PL

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 AT211-MDI S
Nr art.:	120826
Materiał:	stal szlachetna, powlekana
Materiał komory:	stal szlachetna
Wymiary komory-(szer. x gł. x wys.) w mm:	565 x 385 x 350
Ilość par przewodnic:	4
Format przewodnic:	1/1 GN
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	70
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Czas nagrzewania (150 °C) ok. w min.:	12
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 120
Ilość programów pieczenia:	1
Ilość faz pieczenia:	1
Ilość silników wentylatorów:	2
Stopnie prędkości wentylatora:	1
Stopień ochrony:	IPX3
Wartość przyłączeniowa:	3,0 kW 220-240 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	700 x 625 x 550
Ciężar w kg:	47,6

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

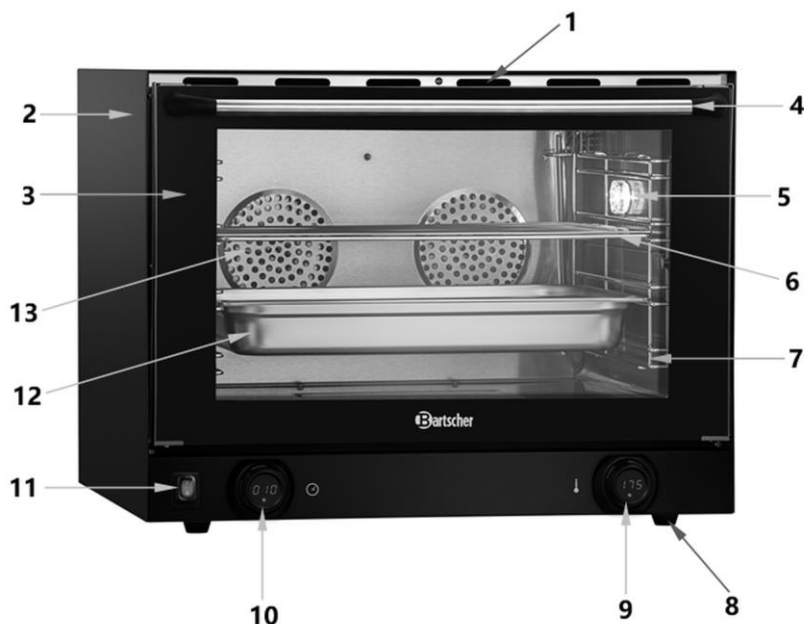
- Kolor: czarny, matowy
- Seria: AT
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Funkcje: obieg powietrza
- Regulacja temperatury: elektroniczna | w krokach co 1 °C
- Timer: tak
- Termostat: tak
- Rodzaj przewodnic: poprzeczne
- Oświetlenie wewnętrzne: tak
- Sterowanie: pokrętko MDI
- Włącznik/wyłącznik: tak
- Lampki kontrolne:
 - wł./wył.
 - nagrzewanie
- Właściwości:
 - Zaokrąglona komora piekarnika
 - Wyjmowane szyny nośne
 - Podwójne szklane drzwi
 - Pokrętko z cyfrowym wyświetlaczem temperatury i czasu
 - Funkcja pamięci
 - Możliwość wstrzymania procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
 - Sygnał dźwiękowy po upływie czasu (1 - 120 minut)
- W zestawie:
 - 1 ruszt
 - 1 pojemnik GN

PL

4.2 Funkcje urządzenia

Piec konwekcyjny AT211-MDI S w matowej czerni łączy stylowy design z bezkompromisową funkcjonalnością. Dzięki półkom na blachy GN 1/1 i sprawdzonym funkcjom serii AT każde użycie staje się niezawodnym doświadczeniem kulinarnym. Cyfrowe sterowanie Bartscher MDI zapewnia łatwą i precyzyjną regulację temperatury i czasu.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Otwory wentylacyjne | 2. Obudowa |
| 3. Drzwi szklane | 4. Uchwyt szklanych drzwi |
| 5. Oświetlenie wewnętrzne | 6. Ruszt |
| 7. Prowadnice | 8. Stopki (4x) |
| 9. Wciskany regulator obrotowy temperatury | 10. Wciskany regulator obrotowy czasu |
| 11. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona) | 12. Pojemnik GN |
| 13. Silniki wentylatorów (2x) | |

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

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.
 - Zadbaj o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
 - Zapewnić stabilną pozycję.
 - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji i czyszczenia.
 - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
 - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- Należy zachować minimalny odstęp od palnych ścian i przedmiotów po 10 cm z boku oraz 20 cm od tyłu.
- Za pomocą śrub zamocować w podstawie urządzenia załączone stopki.

Wskazówka: Nie korzystać z urządzenia bez stoppek.

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.

Ruszt, blacha i pojemniki podczas pracy bardzo się nagrzewają.

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

PL

Przygotowanie urządzenia

1. Przed uruchomieniem wyczyścić urządzenie i wyposażenie wewnątrz i na zewnątrz, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 6 „Czyszczenie”.
2. Przed pierwszym użyciem nagrzać piec bez potraw, uwzględniając wskazówki z rozdziału „Ustawienia”, 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.

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

Ustawienia

Sterowanie piecem konwekcyjnym odbywa się za pomocą dwu wciskanych regulatorów obrotowych:

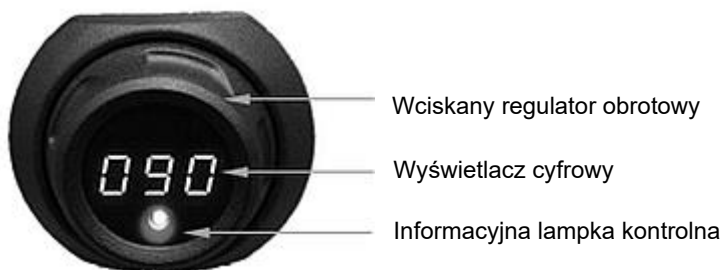
- Wciskany regulator obrotowy czasu (po lewej stronie na panelu obsługi)
- Wciskany regulator obrotowy temperatury (po prawej stronie na panelu obsługi)

Wciskanych regulatorów obrotowych używa się zarówno do ustawiania czasu i temperatury, jak i do aktywowania trybu programów.

We wciskanych regulatorach obrotowych wbudowane są wyświetlacze cyfrowe, z których można odczytać ustawiony czas i temperaturę.

Informacyjne lampki kontrolne pokazują status pracy.

Budowa wciskanych regulatorów obrotowych



Ustawianie czasu

Czas pracy urządzenia ustawia się za pomocą wciskanego regulatora obrotowego (po lewej stronie na panelu obsługi). Czas można ustawiać w zakresie 1 do 120 minut w interwałach 1-minutowych.

Ustawienie temperatury

Temperaturę ustawia się za pomocą wciskanego regulatora obrotowego (po prawej stronie na panelu obsługi). Temperaturę można ustawiać w zakresie 50 °C - 300 °C w interwałach co 1 °C.

Normalna praca

1. Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.
2. Włącznik/wyłącznik wcisnąć na pozycję „I”.

Lampka kontrolna zasilania (zielona) we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić.

Urządzenie znajduje się teraz w menu głównym.

Wyświetlacze cyfrowe wciskanych regulatorów obrotowych wskazują ostatnio używane temperaturę i czas, informacyjne lampki kontrolne są wyłączone.

3. Ustawić żądane parametry poprzez obracanie odpowiedniego wciskanego regulatora obrotowego.

4. Aby rozpocząć program należy wcisnąć wciskany regulator obrotowy.

Nagrzewanie, oświetlenie wewnętrzne i silniki wentylatorów zostają włączone.

Informacyjna lampka kontrolna wciskanego regulatora obrotowego zaczyna mrugać.

Informacyjna lampka kontrolna regulatora temperatury świeci tak długo, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, a następnie zapala się tylko wówczas, gdy następuje proces dogrzewania.

Podczas pracy można w dowolny sposób zmieniać zarówno czas, jak i temperaturę poprzez obracanie odpowiedniego wciskanego regulatora obrotowego.

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy. Powtarzany jest on, dopóki nie zostanie potwierdzony przez naciśnięcie jednego z dwóch wciskanych regulatorów obrotowych. Informacyjna lampka kontrolna wciskanego regulatora obrotowego gaśnie.

Następnie urządzenie znajduje się ponownie w menu głównym.

Na wyświetlaczach cyfrowych wyświetlane są ostatnio używane wartości, informacyjne lampki kontrolne są wyłączone.

Kiedy urządzenie znajduje się w trybie Standby (wyświetlacze cyfrowe i informacyjne lampki kontrolne obydwu wciskanych regulatorów obrotowych są czarne), można je aktywować poprzez wciśnięcie jednego z wciskanych regulatorów obrotowych.

Wskazówka: Wentylatory pieca konwekcyjnego przy temperaturach powyżej 80 °C pracują po wyłączeniu tak długo, dopóki urządzenie nie zostanie schłodzone.

Jeśli przez kolejne 60 minut piec konwekcyjny nie jest używany, przechodzi ponownie w tryb Standby. Wszystkie wyświetlacze we wciskanych regulatorach obrotowych są wyłączone. Poprzez wciśnięcie jednego z wciskanych regulatorów obrotowych można ponownie aktywować urządzenie.

Tryb Break

Podczas pracy można przerwać program. W tym celu trzeba wcisnąć wciskany regulator obrotowy temperatury.

Wyświetlacze obydwu wciskanych regulatorów obrotowych mrugają, wentylatory i oświetlenie są aktywne, nagrzewanie jest wyłączone, czas zostaje zatrzymany.

Poprzez ponowne wciśnięcie wciskanego regulatora obrotowego temperatury program zostaje ponownie aktywowany i kontynuowany z ustawionymi parametrami.

Przygotowanie potraw

WSKAZÓWKA!

Przed każdym użyciem piec konwekcyjny należy dobrze nagrzać. Ustawić temperaturę ok. 30 °C wyżej niż temperatura podana i skorygować po włożeniu do pieca potraw, aby osiągnąć równomierny efekt.

1. Po osiągnięciu ustawionej temperatury wstawić do komory pieczenia potrzebne dania w odpowiednich pojemnikach GN lub na blachach.
2. Jeśli istnieje taka potrzeba, ustawić ponownie czas i temperaturę.

Można wstawić jednocześnie 4 blachy do pieczenia lub 4 pojemniki GN na 4 pary przewodnic pieca konwekcyjnego. Podczas załadunku urządzenia należy zwrócić uwagę, aby między potrawami a blachami lub pojemnikami GN był zachowany odstęp od góry co najmniej 40 mm, co pozwoli na utrzymanie optymalnego rozprowadzania ciepła w komorze pieca.

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy, który jest powtarzany, dopóki nie zostanie potwierdzony przez naciśnięcie jednego z dwóch wciskanych regulatorów obrotowych.

PL

Informacyjna lampka kontrolna wciskanego regulatora obrotowego gaśnie.

3. Wyjąć przygotowane potrawy.
4. Gdy urządzenie nie będzie już używane, należy je wyłączyć za pomocą włącznika/wyłącznika.
5. Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).

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.

Zasady gotowania / pieczenia

Pieczenie w piecu konwekcyjnym z użyciem termoobiegu

Proces pieczenia w piecu konwekcyjnym odbywa się z pomocą cyrkulacji gorącego powietrza we wnętrzu urządzenia. Umożliwia to równomierne gotowanie/pieczenie dzięki jednolitemu rozkładowi temperatury.

Korzyść pieca konwekcyjnego polega na tym, że równocześnie można gotować/piec różne potrawy (kiedy temperatura pieczenia jest taka sama), a różne aromaty żywności nie mieszają się.

Parametry zmienne przy gotowaniu/pieczeniu

Temperatura

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

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.

Metody obróbki termicznej

Pierwsze dania

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

Pieczenie

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

Zrumienianie mięsa

Kotlet, sznycel, 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

Gładziec, dorsz, morszczuka piec w temperaturze 200 °C.

Pieczone ziemniaki

Piec w temperaturze 170 °C -180 °C.

Ciasta

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

PL

Pieczywo

Piec w temperaturze 200 °C.

Obróbka termiczna produktów głęboko mrożonych

Zamrożone pieczywo odmrozić i piec w temperaturze 200 °C.

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

Bułeczki/tosty

Podgrzewać w temperaturze 220 °C.

Podgrzewanie dań

Dania przygotowywać w ok. 150 °C.

Rozmrażanie dań

Rozmrażać w 80 °C.

Tabela pieczenia/obróbki termicznej

Potrawy do pieczenia/obróbki termicznej		Temperatura w °C	Czas obróbki termicznej w min. ok.
Ciasta	Torty	135 - 160	w zależności od wagi
	Biskopt	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
	Beza	100	100 - 130
Wypieki cukiernicze	Ciastka	175	15 - 20
	Ciastka kruche	150 - 175	5
	Ciastka owocowe	200	8
	Croissanty	180	18 - 20
	Zapiekanka chlebowa	175 - 190	45
Pudding	Krem jajeczny	165	45
	Pudding owocowy	160	45
	Faszerowane cannelloni	190	20
Pierwsze dania	Zapiekanka jajeczna	185	25
	Lasagne	190	27
	Zapiekanka makaronowa	190	40

Potrawy do pieczenia/obróbki termicznej		Temperatura w °C	Czas obróbki termicznej w min. ok.
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
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
	Łopátka jagnięca	175	50/kg
	Dobrze wypieczona wieprzowina		
	Udziec od 2 kg	175	50/kg
	Polędwica i łopátka	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

Potrawy do pieczenia/obróbki termicznej		Temperatura w °C	Czas obróbki termicznej w min. ok.
Dziczyszna	Zając 2 kg	175	60 - 90
	Jeleń	170 - 200	90
	Bažant	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

6 Czyszczenie i konserwacja

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.

PL

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

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

6.2 Czyszczenie

Piec konwekcyjny

1. Urządzenie należy czyścić regularnie na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także w międzyczasie lub kiedy urządzenie przez dłuższy czas nie było używane.

Przy regularnym czyszczeniu można uniknąć przypalania się resztek wypieków i pieczeni.

2. Wyjąć z urządzenia potrawy.
3. Jeśli były używane, wyjąć ruszt, blachy i pojemnik GN.
4. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
5. Urządzenie należy czyścić wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wilgotnej miękkiej ściereczki z dodatkiem łagodnego środka myjącego.
6. W przypadku silnych zabrudzeń używać ogólnie dostępnych środków do czyszczenia pieca. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.

Prowadnice

PL



Rys. 2

W celu ułatwienia czyszczenia komory pieca można wyjąć prowadnice.

1. W tym celu odkręcić śruby moletowane (prawa i lewa) i wyciągnąć prowadnice z komory pieca.
2. Prowadnice czyścić dokładnie za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki i łagodnego środka myjącego.

3. Po wyczyszczeniu komory pieca i prowadnic, prowadnice ponownie umieścić w komorze i zamocować śrubami moletowanymi.
4. Osuszyć dokładnie oczyszczone części i powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.

Akcesoria

1. Używane akcesoria (ruszt, blacha, pojemnik GN) należy czyścić ciepłą wodą, łagodnym środkiem czyszczącym i miękką ściereczką lub gąbką.
2. Wyczyszczone akcesoria opłukać czystą wodą.
3. Osuszyć wyczyszczone akcesoria za pomocą miękkiej ściereczki.

7 Możliwe usterki

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

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

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania, ale wyświetlacze cyfrowe wciskanych regulatorów obrotowych nie pokazują żadnych wartości	Źle podłączona wtyczka.	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Urządzenie znajduje się w trybie Standby	Wcisnąć jeden z wciskanych regulatorów obrotowych
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 pojemnikiem GN od góry jest za mały	Zachować odstęp co najmniej 40 mm

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 recyklingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

PL

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.