



C5230 / 206782



C4430 / 206873



C6640 / 206797

Instrukcja obsługi powinna
być zawsze pod ręką!

1. Informacje ogólne	170
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	170
1.2 Wyjaśnienie symboli	170
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	171
1.4 Ochrona praw autorskich	171
1.5 Deklaracja zgodności	172
2. Bezpieczeństwo	172
2.1 Informacje ogólne	172
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia	172
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	173
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	174
3.1 Kontrola dostawy	174
3.2 Opakowanie	174
3.3 Magazynowanie	174
4. Parametry techniczne	175
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	175
4.2 Dane techniczne	176
5. Instalacja i obsługa	177
5.1 Wskazówki dla instalatora	177
5.1.1 Etap przygotowania	177
5.1.2 Miejsce instalacji	178
5.1.3 Przygotowanie do instalacji	179
5.1.4 Przyłącze elektryczne	180
5.1.5 Przyłącze wody	182
5.1.6 Odpływ wody (206782, 206797)	183
5.1.7 Upust pary	183
5.2 Wskazówki dla użytkownika	184
5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	184
5.2.2 Pierwsze uruchomienie	185
5.2.3 Zwykła konserwacja	186
5.2.4 Nadzwyczajne prace konserwacyjne	188
5.3 Panele obsługi	191
6. Utylizacja	196

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.



UWAGA! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grośnie poparzeniem!

**UWAGA! Gorący płyn w pojemniku!**

Jeżeli pojemniki wypełnione są płynem lub powstającym podczas gotowania upłynnionym materiałem gotowanym, nie należy wykorzystywać wyższych poziomów do umieszczania pojemników poza tymi, przy których obsługujący będzie mógł zajrzeć do wsuniętego pojemnika.

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

**WSKAZÓWKA!**

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

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

**WSKAZÓWKA!**

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 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.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.

**OSTRZEŻENIE!**

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem**OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie to zostało stworzone z myślą o użytkowaniu fachowym i może być obsługiwane tylko przez personel fachowy w zakładach gastronomicznych.

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Piec konwekcyjny może być używany wyłącznie do następujących celów:

- pieczenie świeżych i mrożonych wyrobów cukierniczych oraz chleba;
- podgrzewanie wszelkich świeżych i zamrożonych produktów gastronomicznych;
- gotowanie na parze warzyw, mięsa i ryb;
- opcji gotowania próżniowego wolno używać wyłącznie z zastosowaniem odpowiedniego woreczka;
- utrzymywanie temperatury dań chłodzonych i zamrożonych.

**OSTRZEŻENIE!**

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

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

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

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

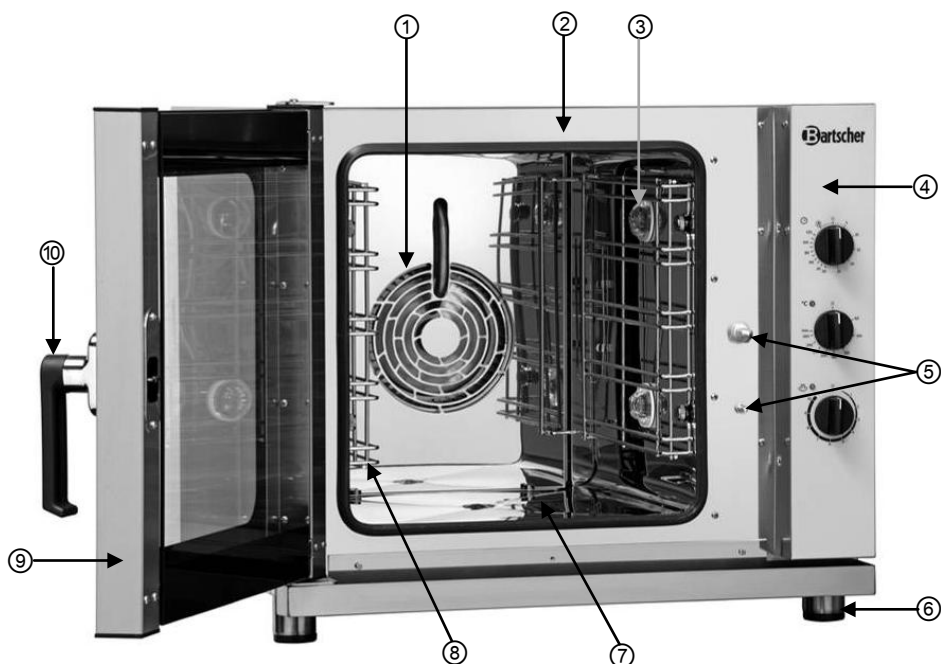
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



- | | |
|--|----------------------------------|
| ① Wentylator | ⑥ Stopki o regulowanej wysokości |
| ② Obudowa | ⑦ Komora gotowania |
| ③ Podświetlenie komory gotowania | ⑧ Szyny na blachy |
| ④ Panel obsługi | ⑨ Drzwiczki pieca konwekcyjnego |
| ⑤ System zabezpieczający drzwiczki pieca | ⑩ Uchwyt drzwiczek |

Zabezpieczenia

System zabezpieczający drzwiczki urządzenia (mikroprzełącznik) przerywa pracę urządzenia w razie ich otwarcia: zarówno układ ogrzewania jak i dmuchawa wyłączają się.

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Elektryczne piece konwekcyjne		
Model:	C 4430	C 5230	C 6640
Nr artykułu:	206873	206782	206797
Wersja:	z grillem i nawilżaniem	z nawilżaniem	z nawilżaniem
Pojemność:	4 (442 x 325 mm)	5 x 2/3 GN	6 (600 x 400 mm)
Odstęp pomiędzy blachami:	75 mm	70 mm	80 mm
Zakres temperatury:	0 °C – 280 °C		
Regulacja czasu:	0 – 120 minut		
Wymiary (szer. x gł. x wys. mm):	550 x 620 x 520	700 x 760 x 635	920 x 1050 x 840
Zasilanie:	3,1 kW / 230 V 50-60 Hz gotowy do podłączenia	4,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Przyłącze wody:	G3/4"		
Ciśnienie wody:	maks. 2 bar		
Waga:	29,6 kg	50,4 kg	93,6 kg
Akcesoria:	1 wąż hydrauliczny		
	4 blachy 442 x 325 mm	2 x GN 2/3	3 blachy 600 x 400 mm

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Właściwości pieca konwekcyjnego

- Wykonanie: stal szlachetna od wewnątrz i na zewnątrz
- Oświetlenie wewnętrzne
- Podwójne szkło drzwiczek, łatwe otwieranie drzwiczek wewnętrznych
- Zaokrąglona komora do pieczenia pozwala na proste, szybkie i skuteczne czyszczenie
- Nawilżanie

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dla instalatora



OSTRZEŻENIE!

Wszelkie prace związane z instalacją, przyłączeniem oraz konserwacją urządzenia mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego i uprawnionego technika, zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

Wskazówki

- Przed rozpoczęciem prac związanych z instalacją oraz uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Wszelkie etapy pracy związane z instalacją, montażem, obsługą i konserwacją powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, który **spełnia niezbędne wymagania zawodowe (zatwierdzone przez przedsiębiorstwo producenta lub sprzedawcę) i z uwzględnieniem obowiązujących przepisów kraju instalacji oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa produktu oraz bezpieczeństwa w miejscu pracy.**
- Nie wolno stosować akcesoriów i części zamiennych nie zalecanych przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika, spowodować uszkodzenie urządzenia lub doprowadzić do obrażeń, ponadto zastosowanie takich akcesoriów i części powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony musi zostać wymieniony przez serwis lub wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- Nieprawidłowa instalacja, obsługa, konserwacja, czyszczenie i jakiegokolwiek zmiany oraz modyfikacje mogą doprowadzić do nieprawidłowego działania, uszkodzeń i obrażeń.
- Producent odrzuca jakąkolwiek odpowiedzialność za szkody na osobach lub szkody rzeczowe, spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych przepisów lub wynikające z ingerencji w poszczególne elementy urządzenia oraz z niezastosowania oryginalnych części zamiennych.

5.1.1 Etap przygotowania

- Natychmiast po otrzymaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone w trakcie transportu, a opakowanie nie uległo uszkodzeniu. W przypadku uszkodzeń lub braku elementów należy niezwłocznie powiadomić dystrybutora lub sprzedawcę/producenta oraz podać **nr artykułu i numer seryjny** (tabliczka znamionowa z tyłu urządzenia) i załączyć dokumentację fotograficzną.

- Należy upewnić się, że będzie dostęp do miejsca instalacji i nie będzie problemów z miejscem na przejazd uwzględniając drzwi, korytarze lub inne przejścia.
- UWAGA:** Podczas transportu urządzenia może dojść do jego wywrócenia, co może spowodować dalsze szkody rzeczowe i na osobach, a także utrudnienia. Należy zastosować właściwe środki transportu z uwzględnieniem wagi urządzenia. Nie wolno nigdy ciągnąć urządzenia ani przechylać go, należy natomiast podnieść go pionowo z podłoża i przesuwać w poziomie.

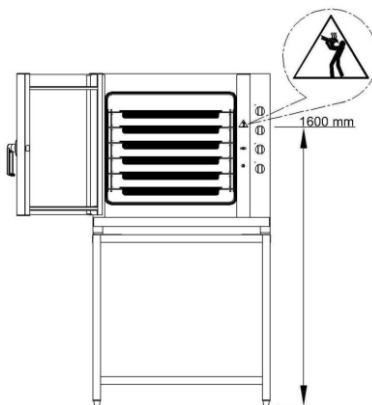
5.1.2 Miejsce instalacji

- Urządzenie powinno być postawione w zamkniętym pomieszczeniu (nie na zewnątrz budynku!) o dobrej wentylacji.
- Przed ustawieniem pieca konwekcyjnego należy sprawdzić wymiary oraz dokładne położenie przyłączy prądu, wody i wyciągu kominowego.
- Zaleca się, by ustawić piec pod wyciągiem kuchennym lub zapewnić odprowadzenie gorących oparów i zapachów uchodzących z komory gotowania na zewnątrz budynku.
- Piec konwekcyjny musi stać na prostej powierzchni, aby uniemożliwić jego ześlizgnięcie lub wywrócenie.
- Miejsce instalacji pieca konwekcyjnego musi wytrzymać ciężar urządzenia przy maksymalnym obciążeniu. Ciężar brutto można znaleźć na tabliczce znamionowej z tyłu pieca konwekcyjnego.

- W przypadku pieców ustawianych nad garownikami, stołami ze stali nierdzewnej lub innymi piecami niewskazane jest zastosowanie wyższej powierzchni wsuwania blach od tej, przy której użytkownik może zajrzeć do pojemników.
- Ze względów bezpieczeństwa po ustawieniu

urządzenia należy umieścić naklejkę  „**Niebezpieczeństwo poparzenia**“, która znajduje się w opakowaniu, na piecu konwekcyjnym na wysokości 1600 mm od podłoża (zob. rys. po prawej stronie).

- Należy zwrócić uwagę na to, by ustawienie pieca umożliwiała całkowite otwarcie drzwiczek pieca (180°).
- Należy postępować tak, by tył urządzenia był łatwo dostępny, aby umożliwić podłączanie prądu i wody oraz konserwację.
- Urządzenie nie nadaje się do zabudowy, należy koniecznie zachować minimalny odstęp 5 cm ze wszystkich stron.



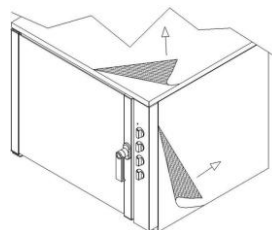
- Urządzenia **nigdy** nie wolno ustawiać w pobliżu źródeł ciepła, frytekownic lub innych źródeł gorącej cieczy, gdyby okazało się to niemożliwe, to bezpieczny odstęp wynosi 50 cm z boku i z góry urządzenia, zaś 70 cm z tyłu urządzenia.
- Nie wolno **nigdy** ustawiać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów lub pojemników z łatwopalnych materiałów (takich jak ściany, meble, ścianki działowe, butle gazowe): może to doprowadzić do zagrożenia pożarowego. W razie gdyby nie było to możliwe, należy obłożyć części palne za pomocą niepalnego materiału termoizolacyjnego, przestrzegając przy tym ściśle przepisów przeciwpożarowych.

5.1.3 Przygotowanie do instalacji

- Należy usunąć opakowanie zewnętrzne (skrzynkę drewnianą i / lub karton) i zutylizować je zgodnie z obowiązującymi przepisami w kraju instalacji.

Usunięcie folii ochronnej

- Należy całkowicie usunąć folię ochronną ze ścianek zewnętrznych i wewnętrznych.
- Należy usunąć z wnętrza pieca akcesoria, materiały informacyjne oraz woreczki foliowe.



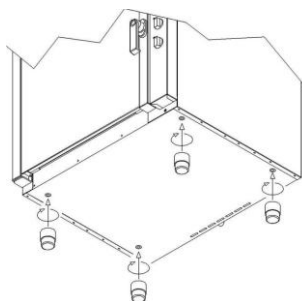
Regulacja stopek



OSTRZEŻENIE!

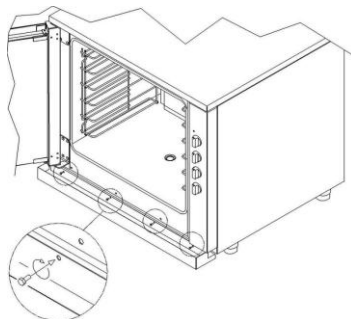
Nie wolno używać urządzenia bez stopek.

- W przypadku niekorzystania ze stopek nie można zapewnić przepływu powietrza koniecznego do chłodzenia elementów elektronicznych oraz zewnętrznych ścianek urządzenia, a to może spowodować przegrzanie i doprowadzić do uszkodzenia elementów urządzenia.
- Stopki regulowane są dołączone do zapakowanego urządzenia i należy je wkręcić do urządzenia.
- Prawidłowe, płaskie ustawienie urządzenia gwarantuje jego bezproblemową pracę. Takie ustawienie uzyskuje się za pomocą regulacji stopek oraz sprawdzenia za pomocą poziomicy. Aby zmienić regulację stopek, wystarczy je dokręcić lub odkręcić.



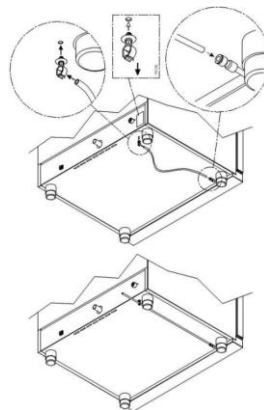
Przymocowanie tacki ociekacza

- Tackę ociekacza stosuje się w celu zbierania cieczy, które mogą spływać z przodu pieca. Należy ustawić tackę z przodu pieca i przymocować ją za pomocą śrub, znajdujących się w torebce we wnętrzu opakowania. Śruby wkręca się w gwintowane wkładki w przedniej, dolnej części pieca (rys. po prawej stronie).



Przymocowanie odpływu tacki ociekacza

- Należy zamontować zamknięcie z tworzywa sztucznego oraz biały wężyk odpływowy na wodę, znajdujący się wewnątrz opakowania. Sprawdzić, czy wężyk zainstalowano i przymocowano w taki sposób, aby woda mogła prawidłowo spływać z tacki do sieci odpływowej (rys. po prawej stronie).



5.1.4 Przyłącze elektryczne



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji urządzenie może spowodować obrażenia!

Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie można podłączyć tylko wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne!

- Należy sprawdzić przed podłączeniem urządzenia do sieci, czy napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej odpowiadają wartościom miejscowej sieci energetycznej.

Dozwolone jest odchylenie napięcia wynoszące maksymalnie $\pm 10\%$.

- W przypadku gdy urządzenie nie posiada rolek, ułatwiających przemieszczanie, wówczas zaleca się najpierw podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, a następnie ustawić je w miejscu pracy.

- Należy zwrócić uwagę, aby w trakcie przemieszczania urządzenia nie doszło do uszkodzenia kabla sieciowego. Dzięki temu przyłączenie do sieci zasilania będzie mieć miejsce bez trudności i w bardziej bezpieczny sposób. Należy ułożyć kabel tak, aby żaden punkt nie osiągnął temperatury otoczenia wyższej niż 50 °C.

Piec konwekcyjny z kablem i wtykiem jednofazowym (206873)

- W przypadku urządzeń, wyposażonych w **kabel i wtyk** (prąd jednofazowy 230 V), wystarczy wetknąć wtyk do odpowiedniego gniazda (gniazdo musi pasować do wtyku znajdującego się w komplecie oraz wytrzymywać obciążenie wymagane dla urządzenia, podane na tabliczce znamionowej). Urządzenie należy ustawić tak, by wtyk przez cały czas był łatwo dostępny.
- Urządzenie jest dostarczane wraz z certyfikowanym kablem i wtykiem: nie wolno przy nich manipulować ani niczego w nich zmieniać.

Piec konwekcyjny z kablem trójfazowym i bez wtyku (206782, 206797)

- **UWAGA: w elektrycznym kablu przyłączeniowym przewód żółty/zielony powinien być przynajmniej 3 cm dłuższy w porównaniu z pozostałymi przewodami.**
- Piec konwekcyjny powinien być podłączony bezpośrednio do sieci zasilania i dysponować podłączonym uprzednio przełącznikiem z łatwym dostępem, zainstalowanym zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi. Przełącznik ten powinien posiadać rozwarcie styków dla wszystkich biegunów w celu zagwarantowania pełnego wyłączenia w warunkach kategorii przepięć III.
- Niezbędne jest właściwe podłączenie uziemienia, a kabel uziemienia nie może zostać w jakichkolwiek warunkach odłączony przez przełącznik ochronny.
- Należy upewnić się, przed podłączeniem pieca do sieci, że wszystkie przewody elektryczne są dobrze podłączone.
- Należy wziąć pod uwagę również przygotowane podłączenia dla poszczególnych urządzeń, można je znaleźć z tyłu urządzenia.

Żółty/zielony: Przewód ochronny „ZIEMIA”.

Niebieski: Przewód zerowy

Brązowy, szary, czarny: przewody fazowe

Przylącze do wyrównania potencjału

- To przylącze powinno być wykonane pomiędzy różnymi urządzeniami za pomocą listwy zaciskowej oznaczonej następującym symbolem . Zaciski przylączeniowe znajdują się z tyłu urządzenia.
- Zaciski umożliwiają podłączenie kabla przylączeniowego w kolorze żółtym/zielonym o średnicy pomiędzy 2,5 a 10 mm².
- Urządzenie powinno być podłączone do układu wyrównującego potencjał, którego skuteczność należy sprawdzić zgodnie z wytycznymi obowiązujących postanowień.

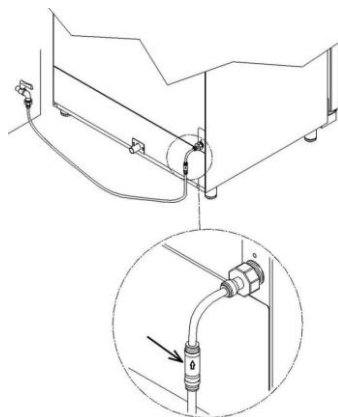
5.1.5 Przylącze wody

- Należy zadbać o to, by w pobliżu urządzenia znalazło się przylącze wody pitnej.
- Przed przylączeniem urządzenia należy spuścić wystarczającą ilość wody, żeby usunąć ewentualne resztki znajdujące w przewodach rurowych i aby nie trafiły one do zaworów magnetycznych.
- Konieczne jest zainstalowanie zaworu odcinającego i filtra mechanicznego pomiędzy instalacją wodną a urządzeniem (rys. po prawej stronie).
- Z tyłu urządzenia na części oznaczonej nalepką piec konwekcyjny posiada wejście G3/4" z filtrem.
- W komplecie znajduje się wąż hydrauliczny o długości 2 metrów ze złączkami G3/4" oraz zaworem powrotnym na ciecz, tak jak tego wymagają obowiązujące przepisy.



OSTRZEŻENIE!

Podłączenie pieca konwekcyjnego do instalacji wodnej może być wykonywane wyłącznie za pomocą dostarczonego w zestawie węża hydraulicznego! Nie wolno używać ani ponownie wykorzystywać innych węży.



- Wpływająca woda musi być pod ciśnieniem pomiędzy 150 kPa (1,5 bar) a 200 kPa (2 bar) i o temperaturze maksymalnej wynoszącej 30 °C. Jeżeli wartość ciśnienia wejściowego jest wyższa niż 200 kPa (2 bar), to należy zainstalować **reduktor ciśnienia**, ustawiony na 200 kPa (2 bar).
- W celu zapewnienia bezproblemowego działania urządzenia woda powinna mieć twardość maksymalną 5 °F, aby uniknąć osadów z wapnia. W przypadku wyższych wartości należy uprzednio zainstalować **instalację do zmiękczenia wody**.

5.1.6 Odpływ wody (206782, 206797)

- Występująca na wylocie pieca konwekcyjnego woda może osiągać wysokie temperatury (90 °C). Węże zastosowane do odpływu wody powinny być w stanie wytrzymać takie temperatury.
- Odpływ wody znajduje się na dole z tyłu pieca konwekcyjnego i powinien on być podłączony za pomocą sztywnej rury lub elastycznego węża i odprowadzony do otwartego odpływu. Średnica tego ostatniego nie może być mniejsza niż średnica przyłącza ścieków pieca konwekcyjnego.
- Należy zamontować odpowiedni syfon pomiędzy piecem konwekcyjnym a siecią kanalizacyjną, żeby uniknąć ulatniania oparów z pieca oraz przenikania brzydkich zapachów z sieci kanalizacyjnej.
- Należy unikać zwojeń w przypadku węża elastycznych oraz skrzywień na sztywnych instalacjach. Wzdłuż całego przebiegu węża należy zachować nachylenie wynoszące przynajmniej 5%, żeby zagwarantować odpowiedni odpływ. Prawie poziome odcinki nie powinny być dłuższe niż jeden metr.
- Piec konwekcyjny powinien posiadać własne przyłącze do kanalizacji. Jeżeli do pojedynczego węża będzie podłączonych więcej urządzeń lub instalacji, należy wówczas sprawdzić czy wymiary węża pozwalają na regularny i niezakłócony odpływ.
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów i norm.



5.1.7 Upust pary

- Podczas gotowania powstają gorące opary oraz inne zapachy, które uchodzą z rury odprowadzającej parę z komory do gotowania. Znajduje się ona na górze w tylnej części pieca konwekcyjnego. Nad wyciągiem nie wolno stawiać ani kłaść żadnych przedmiotów, żeby nie utrudniać odprowadzania dymu oraz by nie uszkodzić samych przedmiotów.
- Zaleca się ustawienie pieca konwekcyjnego pod okapem lub zapewnienie węża do odprowadzania gorącej pary i zapachów, którego wymiary są nie mniejsze niż rura upustu pary pieca konwekcyjnego.



5.2 Wskazówki dla użytkownika



OSTRZEŻENIE!

Należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, gdyż zawiera ona wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz użytkowania pieca konwekcyjnego. Należy starannie przechowywać niniejszą instrukcję obsługi do późniejszego użytku.

Nieprawidłowa instalacja, obsługa, konserwacja, czyszczenie oraz jakiekolwiek zmiany i modyfikacje mogą doprowadzić do nieprawidłowego działania, uszkodzeń i obrażeń.

5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego użytku i może być wykorzystywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie wolno kłaść ani stawiać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia. Niebezpieczeństwo pożaru!
- TemperatURY pojemników na artykuły spożywcze lub innych przedmiotów w trakcie gotowania i po nim mogą być bardzo wysokie; należy zachować szczególną ostrożność przy posługiwaniu się nimi, aby uniknąć oparzeń. Wolno za nie chwytać wyłącznie za pomocą rękawic ochronnych. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Przy otwieraniu drzwiczek pieca konwekcyjnego należy zachować szczególną ostrożność: Niebezpieczeństwo poparzenia przy ulatnianiu się oparów o wysokiej temperaturze.
- Do pieca konwekcyjnego nie wolno wkładać przedmiotów łatwopalnych oraz żywności na bazie alkoholu: powodują one samozapłon i pożar, które z kolei mogą prowadzić do zjawisk o charakterze wybuchowym.
- Należy unikać solenia dań w komorze gotowania pieca konwekcyjnego. Jeżeli nie da się tego uniknąć, należy jak najszybciej zadbać o wyczyszczenie: może ono doprowadzić do uszkodzeń w komorze do podgrzewania.



Części zewnętrzne pieca konwekcyjnego mogą uzyskiwać temperaturę przekraczającą 60°C. W celu uniknięcia oparzeń, nie dotykać obszarów i elementów oznaczonych znajdującym się obok symbolem.

- Uszkodzenia lub pęknięcie komponentów ze szkła, z których składają się drzwiczki, wymagają natychmiastowej wymiany (należy skontaktować się z działem obsługi klienta).
- W przypadku niekorzystania z pieca konwekcyjnego (np. przez 12h) należy pozostawić drzwiczki lekko otwarte.
- W przypadku dłuższego niekorzystania (np. przez wiele dni) należy odciąć dopływ wody i prądu do urządzenia.

5.2.2 Pierwsze uruchomienie

- Należy upewnić się, że w komorze gotowania nie znajdują się żadne przedmioty (akcesoria, folia z opakowań, instrukcje obsługi i in.).
- Przed uruchomieniem sprawdzić prawidłowość instalacji, stabilność, niwelację urządzenia oraz wykonanie przyłącza elektrycznego oraz przyłącza dopływu zimnej wody.
- Otwory wentylacyjne muszą być otwarte i niczym nie zasłonięte.
- Elementy urządzenia, ewentualnie ściągnięte przy instalacji, powinny zostać ponownie zamontowane na urządzeniu.
- Należy upewnić się, że szyny, na których opierają się blachy lub pojemniki GN, są prawidłowo przymocowane do wewnętrznych ścianek bocznych, w przeciwnym razie pojemniki zawierające ciepłe lub gorące dania mogą spaść lub ześlizgnąć się, powodując oparzenia.
- Należy podgrzać piec konwekcyjny na pustym przebiegu przy temperaturze 200°C (392°F) przez około 30 minut, aby usunąć ewentualne zapach termoizolacji.
- Wyczyścić urządzenie od wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wody i neutralnego środka czyszczącego, następnie wytrzeć przy użyciu czystej wody.
- Do czyszczenia nigdy nie wolno używać produktów agresywnych lub zawierających kwasy.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie wolno czyścić urządzenia za pomocą strumienia wody lub pary pod ciśnieniem!

- Na potrzeby odbioru urządzenia należy wykonać cykl próbny, który umożliwi sprawdzenie działania urządzenia oraz stwierdzenie ewentualnych usterek/problemów.
- Włączyć piec konwekcyjny i ustawić cykl podgrzewania o temperaturze do 150° C, czasie 10 minut i średniej wilgotności.
- Należy dokładnie sprawdzić następujące punkty:
 - ✓ Oświetlenie komory gotowania włącza się.
 - ✓ Piec konwekcyjny zatrzymuje się (ogrzewanie, nawilżanie, silniki/wentylatory), kiedy następuje otwarcie drzwiczek, a kontynuuje pracę, gdy drzwiczki zamykają się ponownie.
 - ✓ Termostat do regulacji temperatury ogrzewania reaguje w przypadku osiągnięcia ustawionej temperatury ogrzewania i elementy grzejne wyłączają się.
 - ✓ Silnik(i) wentylatora dokonuje (-a) automatycznego odwrócenia kierunku obrotów. Odwrócenie musi następować co dwie minuty.
 - ✓ Wentylatory komory ogrzewania mają ten sam kierunek obrotów.
 - ✓ Należy sprawdzić ujście wody z węża w układzie odprowadzania wilgoci w komorze gotowania w kierunku wentylatorów.

5.2.3 Zwykła konserwacja



OSTRZEŻENIE!

Przed wykonaniem wszelkich prac związanych z czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania prądem i poczekać aż piec konwekcyjny całkowicie wystygnie.

Użytkownik powinien wykonywać zwykłe prace konserwacyjne. W celu nadzwyczajnych prac związanych z konserwacją należy skontaktować się z działem obsługi klienta i zamówić pomoc wyspecjalizowanego technika z uprawnieniami.

Regularne czyszczenie komory do ogrzewania

- Aby zagwarantować bezproblemową pracę, higienę i wydajność urządzenia należy czyścić je codziennie na zakończenie dnia pracy.
- Nie wolno stosować produktów zawierających kwasy, środków do szorowania, żrących środków do czyszczenia zawierających piasek lub ług sodowy.
- Należy zwrócić uwagę na to, by woda nie przeniknęła do środka urządzenia.
- Żeby uchronić się przed porażeniem elektrycznym **nigdy** nie wolno zanurzać w wodzie ani innej cieczy urządzenia, kabla i wtyku.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie nadaje się do bezpośredniego opryskiwania go wodą. Dlatego nie wolno stosować strumienia wody pod ciśnieniem do czyszczenia tego urządzenia (ani od wewnątrz ani na zewnątrz)!

- Przy czyszczeniu należy podjąć następujące kroki:
 - włączyć urządzenie i ustawić pokrętkę temperatury na 80°C;
 - uruchomić piec konwekcyjny na 10 minut i wytworzyć parę;
 - wyłączyć urządzenie i zostawić do wystygnięcia;
 - wyczyścić komorę do ogrzewania ciepłą wodą i delikatnym środkiem do czyszczenia, następnie wytrzeć z użyciem czystej wody.



UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie czyścić komory do ogrzewania przy temperaturze przekraczającej 70 °C.

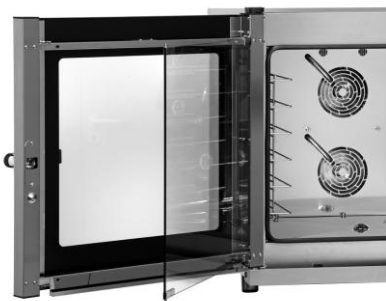
- Codzienne czyszczenie uszczelki komory do ogrzewania pieca konwekcyjnego powinno się wykonywać z użyciem łagodnego środka czyszczącego, aby zagwarantować jej nienaruszalny stan i sprawność.

- W przypadku osadów brudu należy zastosować jedynie szpachelkę z tworzywa sztucznego albo gąbkę zanurzoną w occie lub ciepłej wodzie.
- Uwaga: jeżeli w komorze gotowania znajduje się tłuszcz albo resztki potraw, należy je natychmiast usunąć, gdyż podczas korzystania z pieca konwekcyjnego mogą one się zapalić.

Czyszczenie od zewnątrz

- Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia należy stosować jedynie ściereczkę nawilżoną w letniej wodzie.
- Za wyjątkiem specjalnych **środków do czyszczenia stali szlachetnej** przy czyszczeniu od zewnątrz zastosowanie niewłaściwych środków czystości może spowodować korozję urządzenia.
- **Nie** wolno stosować środków zawierających chlor (wybielacze, kwas solny, itp.).
- Po czyszczeniu należy użyć miękkiej, suchej szmatki do wytarcia i wypolerowania powierzchni.

Czyszczenie drzwiczek pieca



- Do wyczyszczenia wewnętrznej szyby drzwiczek należy poczekać, dopóki piec konwekcyjny nie wystygnie całkowicie.
 - Dzięki podwójnej szybie drzwiczek urządzenia można je czyścić w prosty sposób.
Szybę wewnętrzną można wysunąć.
 - Należy odkręcić w tym celu górną i dolną płytę stalową, które utrzymują szybę wewnętrzną, przekręcając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
 - Wysunąć szybę wewnętrzną (rys. po lewej stronie).
- Wyczyścić szybę wewnętrzną z obu stron oraz drzwiczki z użyciem właściwego środka.
 - Nie stosować środków do szorowania ani takich, które mogą porysować elementy.
 - Zamknąć szybę wewnętrzną, umieszczając płyty stalowe w pozycji wyjściowej.

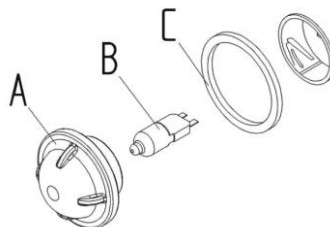


OSTRZEŻENIE!

Przy zamykaniu drzwiczek należy zwrócić uwagę, aby szyba wewnętrzna była ponownie zamocowana płytami stalowymi, w przeciwnym razie drzwiczki pieca nie będą mogły się szczelnie zamknąć.

Wymiana lampki

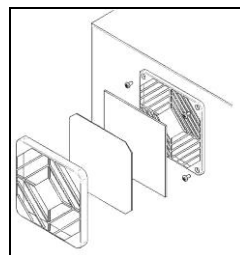
- **UWAGA:** Należy ściśle przestrzegać poniższego sposobu postępowania, aby uniknąć porażenia prądem i obrażeń:
- Odciąć zasilanie prądem od pieca konwekcyjnego i pozostawić go do wystygnięcia.
- Odkręcić śruby, za pomocą których przymocowane są boczne szyny na blachy. Usunąć je z komory gotowania.
- Odkręcić szklaną pokrywę **A**. Uważać przy tym na uszczelkę **C**. Wymienić lampkę **B** na lampkę o takich samych parametrach.
- Ponownie przykręcić szklaną pokrywę **A**. Uważać przy tym na uszczelkę **C**.
- Przymocować szyny na blachy do ścianek bocznych i upewnić się, że są solidnie przykręcone.
- Gdyby szklana pokrywa okazała się niesprawną bądź uszkodzoną, nie wolno w takim przypadku używać pieca konwekcyjnego, dopóki nie zostanie ona wymieniona (Należy zwrócić się do działu obsługi klienta).



Wymiana i czyszczenie filtra chłodzenia (tył urządzenia)

UWAGA: Należy ściśle przestrzegać poniższego sposobu postępowania, aby uniknąć porażenia prądem i obrażeń:

- odciąć zasilanie prądem od pieca konwekcyjnego i pozostawić go do wystygnięcia.
- odkręcić śruby mocujące filtr chłodzenia i wymienić lub wyczyścić filtr;
- po zakończeniu tej czynności należy złożyć wszystko z powrotem.



5.2.4 Nadzwyczajne prace konserwacyjne

- Należy regularnie (przynajmniej raz w roku) zlecić kontrolę urządzenia wyspecjalizowanemu technikowi z uprawnieniami. Należy się w tej sprawie skontaktować z działem obsługi klienta.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji, konieczne jest odłączenie zasilania, zamknięcie kurków dopływu wody oraz odczekanie, aż piec wystygnie.
- Przed przestawieniem urządzenia z jego miejsca montażu należy sprawdzić, czy przewody elektryczne oraz instalacje doprowadzające i odprowadzające wodę są odcięte we właściwy sposób.

- Jeżeli urządzenie posiada system rolek, wówczas należy sprawdzić, czy w trakcie jego przemieszczania przewody elektryczne, rurowe lub inne nie ulegną uszkodzeniu.
- Unikać stawiania urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (np. frytownic itp.).
- Po wykonaniu danej operacji i ustawieniu urządzenia w jego miejscu montażu należy upewnić się, że wszystkie przyłącza elektryczne i wodne zostały wykonane zgodnie z normami przed uruchomieniem urządzenia.

Konserwacja w razie usterki

W razie usterki należy odłączyć urządzenie od zasilania i zamknąć dopływ wody. Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta należy sprawdzić możliwe usterki urządzenia opisane w tabeli poniżej.

Usterka	Przyczyna	Sposób usunięcia
Przy włączeniu piec konwekcyjny nie uruchamia się	• Drzwiczki pieca nie są zamknięte. • Mikroprzełącznik nie zgłasza zamknięcia drzwiczek pieca.	• Zamknąć drzwiczki pieca. • Skontaktować się z działem obsługi klienta.
Piec konwekcyjny jest całkowicie wyłączony	• Brak zasilania prądem. • Przyłącze zasilania prądem nie zostało wykonane we właściwy sposób. • Termostat ochronny silnika uruchomił się.	• Przywrócić napięcie zasilania. • Sprawdzić przyłącze zasilania. • Skontaktować się z działem obsługi klienta.
Oświetlenie jest wyłączone	• Lampka się poluzowała. • Lampka się przepaliła.	• Umieścić lampkę w prawidłowy sposób w oprawce. • Wymienić lampkę zgodnie z rozdziałem „Wymiana lampki“ (6.2 „Czyszczenie“).
Nierównomierny rezultat gotowania/pieczenia	• Wentylatory nie wykonują zmiany kierunku obrotów. • Jeden z wentylatorów nie działa. • Jeden z oporników jest niesprawny.	• Skontaktować się z działem obsługi klienta. • Skontaktować się z działem obsługi klienta. • Skontaktować się z działem obsługi klienta.

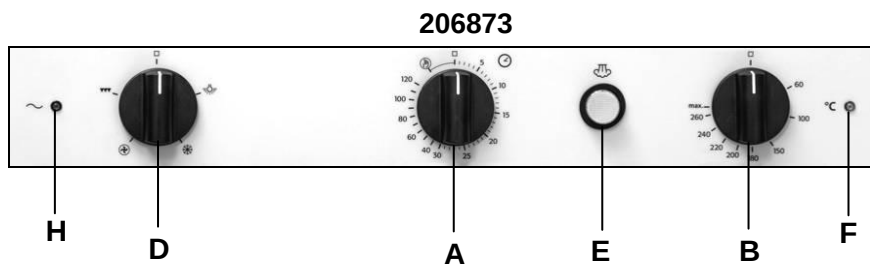
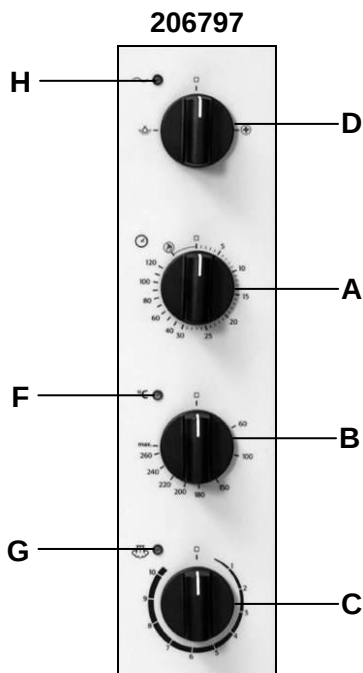
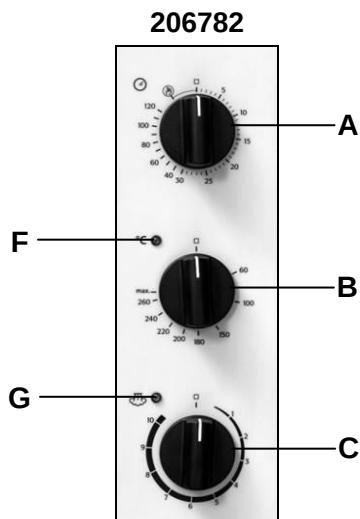
Usterka	Przyczyna	Sposób usunięcia
Przy aktywacji nawilżania z wężyków nie wydostaje się woda	• Zamknięty dopływ wody. • Przyłącze zasilania wodą nie zostało wykonane we właściwy sposób. • Filtr wejściowy wody zatkany przez zabrudzenia.	• Otworzyć dopływ wody. • Sprawdzić przyłącze do sieci wodnej. • Oczyszczyć filtr wejściowy wody.
Przy zamkniętych drzwiczkach pieca z uszczelki wydobywa się woda	• Zanieczyszczona uszczelka. • Uszczelka uszkodzona. • Istnieje jakiś problem z zamykaniem drzwiczek pieca.	• Należy wyczyścić uszczelkę wilgotną szmatką. • Skontaktować się z działem obsługi klienta. • Skontaktować się z działem obsługi klienta.
Podczas pracy urządzenia wentylator zatrzymuje się	• Termostat ochronny silnika uruchomił się. • Uszkodzenie silnika kondensatora.	• Wyłączyć piec konwekcyjny i poczekać, aż układ chroniący silnik przed przegrzaniem ponownie się uruchomi. Gdyby usterka powtarzała się, należy skontaktować się z działem obsługi klienta. • Skontaktować się z działem obsługi klienta.



OSTRZEŻENIE!

Podane powyżej przypadki problemów służą jedynie za przykład i mają charakter orientacyjny. Gdyby pojawiły się takie lub podobne problemy, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i przerwać korzystanie z niego. Gdyby nie udało się usunąć usterek, należy zwrócić się bezpośrednio do działu obsługi klienta lub do sprzedawcy w celu sprawdzenia i naprawy. Należy podać numer artykułu oraz numer seryjny urządzenia, dane te znajdują się na tabliczce znamionowej z tytu urządzenia. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie dokonywać napraw.

5.3 Panele obsługi



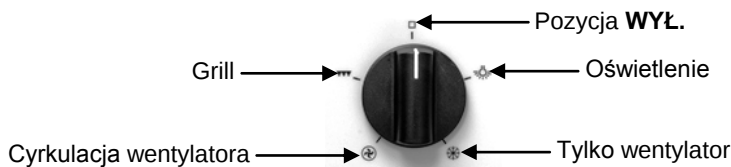
- A** Pokrętko ustawiania czasu
- B** Pokrętko ustawiania temperatury
- C** Pokrętko regulacji nawilżania
- D** Pokrętko funkcji

- E** Przycisk nawilżania
- F** Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa)
- G** Kontrolka nawilżania (pomarańczowa)
- H** Kontrolka pracy (zielona)

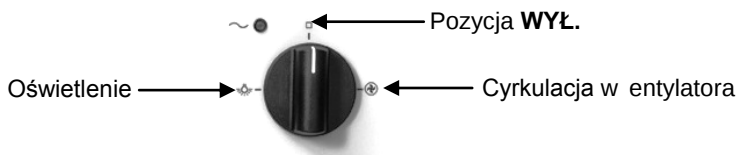
Ustawienia

Pokrętko funkcji

200873



200797



Za pomocą pokrętki funkcji można wybrać (w zależności od modelu) następujące funkcje:

- Wyłączanie urządzenia;
- Włączanie oświetlenia;
- Tylko wentylator
- Cyrkulacja wentylatora
- Grill

1. Kiedy pokrętko funkcji jest ustawione w pozycji **WYŁ.**, wówczas piec konwekcyjny jest całkowicie wyłączony.
2. Kiedy pokrętko funkcji jest ustawione w pozycji **TYLKO WENTYLATOR**, wówczas oświetlenie i wentylator działają. System ogrzewania pieca konwekcyjnego przy tym ustawieniu jest wyłączony.
3. Kiedy pokrętko funkcji jest ustawione w pozycji **CYRKULACJA WENTYLATORA**, wówczas oświetlenie i wentylator działają. System ogrzewania pieca konwekcyjnego przy tym ustawieniu jest włączony i można nim sterować za pomocą pokrętki temperatury. Działa tylko element grzejny w kształcie koła wokół wentylatorów. Natomiast element grzejny grilla jest wyłączony.
4. Kiedy pokrętko funkcji jest ustawione w pozycji **GRILL**, wówczas oświetlenie działa. System ogrzewania pieca konwekcyjnego przy tym ustawieniu jest gotów do pracy i można nim sterować za pomocą pokrętki temperatury. Działa tylko element grzejny grilla. Natomiast element grzejny wokół wentylatorów jest wyłączony.

Kontrolka pracy

Kiedy się świeci, oznacza to, że oświetlenie komory gotowania jest włączone, a elementy grzejne są gotowe do pracy, w zależności od wybranej funkcji.

Pokrętko ustawiania czasu



Przy ustawieniu pokrętki czasu na tryb ciągły  piec konwekcyjny pozostanie włączony do momentu, aż użytkownik nie interweniuje.

Jeżeli wybrano określoną wartość w zakresie do 120 minut, to piec konwekcyjny pozostaje stale włączony przez ten okres czasu. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się.

Pokrętko ustawiania temperatury



Pokrętko ustawiania temperatury umożliwia wybór pożądaney temperatury podgrzewania w zakresie od 0 °C do maks.(280 °C).

Kontrolka termostatu

Ta kontrolka świeci się, kiedy elementy grzejne pieca konwekcyjnego są włączone, a temperatura gotowania jest niższa niż temperatura ustawiona za pomocą pokrętki ustawiania temperatury.

Kiedy ta kontrolka zgaśnie oznacza to, że elementy grzejne wyłączyły się i osiągnięto ustawioną temperaturę.

Pokrętko regulacji nawilżania

Nawilżanie służy do delikatniejszego gotowania wszelkiego rodzaju artykułów spożywczych. Ponadto opcja ta nadaje się do szybkiego rozmrażania, podgrzewania artykułów spożywczych bez wysuszania ich oraz naturalnego odsalania artykułów spożywczych umieszczonych w soli.

Kombinacja nawilżania i tradycyjnej funkcji pozwala na elastyczność zastosowań, a przy tym na oszczędność energii i czasu. Jednocześnie zostają zachowane właściwości odżywcze oraz smak artykułów spożywczych.

Woda wtryskiwana na wentylator jest rozpylana i - dzięki wysokiej temperaturze w komorze gotowania - zmieniana w parę.

UWAGA: Aby nawilżanie działało w zadowalający sposób, konieczne jest, by temperatura była ustawiona na przynajmniej 80-100°C.

W przypadku niższych temperatur powstaje tylko ciężka para, a spora część wody odpływa na spód pieca konwekcyjnego bądź do odpływu.

Oprócz tego, do właściwego gotowania wymagane jest ogrzanie wstępne pieca konwekcyjnego do pożądanej temperatury, zanim aktywuje się nawilżanie.



Pokrętko ustawienia nawilżania umożliwia aktywację nawilżania (zwilżania). Można je regulować w zakresie **od 1 do 10**, przekręcając pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Kontrolka nawilżania

Jeżeli jest włączona, oznacza to, że woda dostaje się do komory w celu wytworzenia z niej pary. Odbywa się to niezależnie od temperatury (obsługujący musi zapewnić wystarczająco wysoką temperaturę, aby gotowanie przebiegało prawidłowo).

Przycisk nawilżania



Przycisk ten aktywuje nawilżanie przez cały czas gdy pozostaje on wciśnięty.

Rozmrażanie

- Pieca konwekcyjnego można użyć do przyspieszenia procesu rozmrażania dań do gotowania, za pomocą wentylatorów, przy temperaturze pokojowej lub niższej (w zależności od wielkości i rodzaju produktu do rozmrażania). W ten sposób można szybko rozmrozić produkty bez utraty ich smaku czy zmian w ich wyglądzie.

Podgrzewanie wstępne

- W celu wyrównania skutków utraty ciepła poprzez otwieranie drzwiczek pieca przy wstawianiu artykułów spożywczych do pieca konwekcyjnego, zaleca się podgrzanie wstępne w temperaturze wynoszącej przynajmniej 30 °C powyżej przewidzianej temperatury gotowania.

Porady i wskazówki

- Przy gotowaniu za pomocą grilla artykułów spożywczych, które są wyjątkowo tłuste, takich jak pieczeń czy drób, zaleca się ustawienie pojemnika na dnie komory gotowania w celu wytapiania tłuszczu, skapującego w trakcie gotowania.
- Przy gotowaniu artykułów w pojemnikach wypełnionych płynem, należy szczególnie uważać na możliwość wylania się tych płynów na zewnątrz pojemników, zarówno podczas gotowania jak i podczas wyciągania pojemników z pieca konwekcyjnego.
Niebezpieczeństwo poparzenia!
- W przypadku pieców ustawianych nad garownikami, stołami ze stali nierdzewnej lub innymi piecami niewskazane jest zastosowanie wyższej powierzchni wsuwania blach niż taka, przy której użytkownik może zajrzeć do pojemników.
Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Do doskonałego i równomiernego gotowania dań zaleca się stosowanie niezbyt wysokich blach, aby zagwarantować dobrą i wystarczającą cyrkulację powietrza. Pomiędzy górną blachą a daniami powinien znajdować się odstęp wynoszący przynajmniej 2 cm.
- Nie należy przeciążać pieca konwekcyjnego w celu uzyskania równomiernego efektu w przypadku wypieków lub chleba, należy spróbować ułożyć produkty według obiegu powietrza w komorze do gotowania.
- Prawidłowe zastosowanie wewnętrznego czujnika temperatury: należy wprowadzać w najgrubszy punkt produktu spożywczego, w kierunku z góry do dołu aż do momentu dotarcia do środka produktu wierzchołka czujnika.
- W przypadku gdy w trakcie gotowania okaże się konieczna ingerencja na produkcie spożywczym, wówczas drzwiczki pieca konwekcyjnego należy otworzyć na jak najkrótszy moment, aby uniknąć zbyt dużego spadku temperatury wewnątrz pieca konwekcyjnego, ponieważ to wpłynęło by niekorzystnie na wynik gotowania.



WSKAZÓWKA!

Zalecamy otwieranie drzwiczek na raty: przez 4-5 sekund trzymać je otwarte do połowy (3-4 cm), a potem całkowicie otworzyć. W ten sposób można uniknąć usterek i oparzeń spowodowanych oparami i wysoką temperaturą w piecu konwekcyjnym.

6. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120