

AT90



A120786

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

tel. +49 (0) 5258 971-0
fax.: +49 (0) 5258 971-120
Ügyfélszolgálat: +49 (0) 5258 971-197
www.bartscher.com



Kivitel: 6.0

Frissítve: 2022-11-14

Eredeti kezelési útmutató

1	Biztonság.....	2
1.1	Figyelmeztető jelzések magyarázata	2
1.2	Biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok	3
1.3	Rendeltetésszerű használat.....	6
1.4	Nem rendeltetésszerű használat	6
2	Általános információ	7
2.1	Felelőssége és garancia	7
2.2	Szerzői jog védelme.....	7
2.3	Megfelelősségi nyilatkozat	7
3	Szállítás, csomagolás és tárolás	8
3.1	Szállítási ellenőrzés	8
3.2	Csomagolás.....	8
3.3	Tárolás.....	8
4	Technikai adatok	9
4.1	Technikai adatok.....	9
4.2	Készülék funkciói	10
4.3	A készülék részegységeinek leírása	11
5	Üzembe helyezése és kezelés	12
5.1	Üzembe helyezés	12
5.2	Használat.....	14
6	Tisztítás	20
6.1	Tisztítás közbeni biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok	20
6.2	Tisztítás	20
7	Lehetséges meghibásodások	22
8	Leselejtezés.....	24



Használat előtt olvassa el a használati útmutatót, és tartsa kéznél a készülék mellett!

A használati útmutató a készülék üzembe helyezésével, kezelésével, valamint karbantartásával kapcsolatos információkat tartalmaz, és tanácsokkal szolgál. Az ebben található tanácsok és előírások ismerete a készülék biztonságos és megfelelő használatának feltétele. Továbbá tartalmaz balesetekkel, előírásokkal, munkavédelemmel és jogi előírásokkal kapcsolatos információkat a termék használatával kapcsolatban.

A készülék üzembe helyezése előtt, különösen annak első elindításakor, át kell olvasni az alábbi kezelési utasítást, hogy elkerülje a személyi és tárgyi sérüléseket. A nem megfelelő használat sérüléshez vezethet.

Az alábbi kezelési útmutató a készülék szerves részét képezi és a készülék közvetlen közelében kell tárolni, és bármikor elérhetőnek kell lennie. Ha a készüléket átruházzák, mindenképpen tegyék a kezelési útmutatóval együtt.

1 Biztonság

A készülék a jelenlegi technikai elvárásoknak megfelelően lett legyártva. Mindemellett a készülék veszélyforrás lehet, ha nem megfelelően, vagy nem rendeltetés szerűen kerül használatra. Minden felhasználó, ki üzemelteti a készüléket, követnie kell az alábbi használati útmutatóban foglaltakat és be kell tartani a munkavédelmi előírásokat.

1.1 Figyelmeztető jelzések magyarázata

A fontos, biztonsággal kapcsolatos és a figyelmeztető jelzések az alábbi használati útmutatóban a megfelelő figyelmeztető jelzésekkel vannak ellátva. Ezen tanácsokat kötelezően be kell tartani a balesetek, tárgyi és személyi sérülések elkerülése érdekében.



VESZÉLY!

Az **VESZÉLY** figyelmeztetés olyan lehetséges veszélyre figyelmeztet, melyek súlyos sérüléssel, vagy halállal járhat, ha nem kerül el ezeket.

**FIGYELMEZTETÉS!**

A **FIGYELMEZTETÉS** figyelmeztetés olyan lehetséges veszélyre figyelmeztet, melyek közepes, vagy súlyos sérüléssel, vagy halállal járhat, ha nem kerül el ezeket.

**VIGYÁZAT!**

A **VIGYÁZAT** figyelmeztetés olyan lehetséges veszélyre figyelmeztet, melyek könnyű sérüléssel, vagy károsodással járhat, ha nem kerül el ezeket.

FIGYELEM!

A **FIGYELEM** figyelmeztetés a lehetséges tárgyi sérülésre figyelmeztet, mely akkor léphet fel, ha nem tartja be a megfelelő biztonsági előírásokat.

JÓ TANÁCS!

A **JÓ TANÁCS** szimbólum tájékoztatja a felhasználót a kezeléssel és tanácsokkal kapcsolatosan.

1.2 Biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok

Elektromos áram

- A túl magas hálózati feszültség, vagy a nem megfelelő bekötés elektromos áramütéssel járhat.
- A készülék csak akkor csatlakoztatható, ha az információs adattáblán szereplő adatok megfelelnek a hálózati feszültségnek.
- A rövidzárlat elkerüléséhez a készüléket száraz állapotban kell tartani.
- Ha a készülék üzemeltetésekor meghibásodás lép fel, azonnal szüntesse meg a készülék áramellátását.
- Ne érintse a készülék csatlakozóját nedves kézzel.
- Soha ne fogja meg a készüléket, ha vízbe esett. Azonnal szüntesse meg a készülék áramellátását.
- Bármilyen javítás és a készülék burkolatának kinyitása csak szakképzet szerelő által és a megfelelő szerszámokkal történhet.

- Ne mozgassa a készüléket a hálózati vezetéknél fogva.
- Ne engedje, hogy a hálózati kábel hőforrással vagy éles élekkel érintkezzen.
- A hálózati vezeték ne törje meg, nyomja, vagy csomózza össze.
- A készülék hálózati vezetékét mindig tekerje ki teljesen.
- Soha ne állítsa a készüléket, vagy más tárgyakat a hálózati vezetékre.
- A készülék konnektorból való kihúzását mindig a csatlakozót megfogva tegye.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a hálózati kábel nem sérült-e. Soha ne használja a készüléket, ha a kábel sérült. Ha a kábelen sérülésnyomok láthatók, a veszélyek elkerülése érdekében az ügyfélszolgálatl vagy képzett villanyszerelő szakemberrel ki kell cseréltetni.

Éghető anyagok

- Soha ne tegye ki a készüléket magas hő hatásának, mint pl. főzőlap, sütő, nyílt láng, fűtőkészülék, stb.
- A készüléket rendszeresen tisztítsa, hogy elkerülje a tűzveszélyt.
- Ne takarja le a készüléket pl. alufóliával, vagy konyharuhával.
- A készüléket csak a megfelelő anyagokkal használja és csak a megfelelően beállított hőmérsékleten. Az anyagok, élelmiszerek és ételmaradékok a készülékben meggyulladhatnak.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket gyúlékony, könnyen gyulladó anyagok közelében, mint pl.: benzin, denaturált szesz, alkohol. A magas hőmérséklet párologást idéz elő ezen anyagokban és tűzforrással érintkezve robbanáshoz vezethet.
- Tűz esetén először áramtalanítsa a készüléket, mielőtt megtenné a megfelelő tűzvédelmi intézkedéseket. Soha ne oltsa a tüzet vízzel, mikor az elektromos csatlakozó be van dugva a konnektorba. A tűz eloltását követően biztosítani kell a megfelelő szellőztetést.

Forró felület

- A készülék felülete a működés közben felforrósodik. Fennáll az égési sérülés veszélye. A magas hőmérséklet még megmarad a kikapcsolás után is.
- Ne érintse a készülék forró felületét. Használja a rendelkezésre álló kezelő szerveget és fogantyúkat.
- A készüléket szállítani és tisztítani csak a teljes kihűlését követően lehet.
- A forró felületet ne öntse le hideg vízzel, sem pedig gyúlékony folyadékokkal.

Kezelő személyzet

- A készülék csak betanított és megfelelően képzett személy által kezelhető.

Biztonság

- Ezen eszköt nem lehet olyan személyek (beleértve gyermekek) által üzemeltetni, akiknek korlátozott fizikai, érzékszervi, vagy mentális állapotuk van, valamint csak korlátozott tapasztalattal és/vagy korlátozott ismeretekkel rendelkeznek.
- A gyermekeket tartsa felügyelet alatt, hogy megbizonyosodjon, hogy nem játszanak, sem pedig indítják el a készüléket.

Üzemeltetés csak felügyelet mellett

- A készüléket csak felügyelet mellett üzemeltesse.
- Mindig maradjon a készülék közvetlen közelében.

Nem rendeltetésszerű használat

- A nem rendeltetésszerű, vagy tiltott használat a készülék meghibásodásához vezethet.
- A készülék csak akkor használható, ha annak technikai állapota megfelelő, és lehetővé teszi a biztonságos működtetést.
- A készülék csak akkor használható, ha minden csatlakozás az előírásoknak megfelelően került kivitelezésre.
- A készüléket csak akkor szabad üzemeltetni, ha tiszta.
- Csak eredeti gyári cserealkatrészeket használjon. Soha ne végezzen a készüléken önállóan szerelést.
- Nem végezhető a készüléken változtatás, vagy beavatkozás.

1.3 Rendeltetésszerű használat

A készülék bármilyen egyéb célú és/vagy a normális rendeltetésszerű használatától eltérő használata nem megengedett, és ezen használat nem rendeltetésszerűnek tekinthető.

A következő használat minősül rendeltetésszerű használatnak:

- Húsok, halak és zöldségek készítése
- Kenyér, sütemények és torták sütése
- Ételek melegítése
- Mélyfagyasztott termékek felolvasztása
- Pirítás
- Fagyasztott és mélyfagyasztott termékek készítése

1.4 Nem rendeltetésszerű használat

A nem rendeltetésszerű használat komoly sérüléshez vezethet személyekben és tárgyokban a nem biztonságos elektromos feszültség, tűz, és magas hőmérséklet következtében. A készülék segítségével csak olyan munka végezhető, mely leírásra került ezen használati útmutatóban.

Az alábbi használat minősül nem rendeltetésszerű használatnak:

- Helyiségek fűtésére
- Ruhák szárítására
- Éghető anyagok tárolására
- Éghető, egészségre káros, könnyen párolgó, vagy ehhez hasonló folyadékok és anyagok felmelegítése, vagy felfűtése.

2 Általános információ

2.1 Felelőssége és garancia

A használati útmutatóban található információk a hatályos jogszabályok, a jelenlegi technikai tudás, valamint tervezői és mérnöki tapasztalatunk figyelembe vételével és többéves gyakorlatunk alapján lettek összeállítva. Különleges, egyedi rendelésű, vagy további opciókkal rendelkező modellnél, illetve a legfrisebb technikai újítások alkalmazása esetén a kapott készülék különleges esetekben eltérhet a leírástól és az ábráktól az ezen kezelési útmutatóban leírtaktól.

A gyártó nem vállal felelősséget az olyan károkért és üzemzavarokért, amelyek az alábbiak során keletkeztek:

- előírások nem betartása,
- nem rendeltetészerű használat,
- a felhasználó által eszközölt műszaki módosítások,
- nem megengedett cserealkatrészek használata.

Fenntartjuk a jogot a terméken végrehajtott műszaki változtatások tekintetében, melyek a készülék felhasználói tulajdonságainak javítására és jobbá tételére irányulnak.

2.2 Szerzői jog védelme

Eme használati útmutató valamint a benne foglalt szöveg, vázlatok, fényképek és más elemek a szerzői jog által védettek. A törvényes tulajdonos írásbeli engedélyének beszerzése nélkül tilos a használati útmutató egészének, illetve bármely elemének sokszorosítása bármely módon és bármely formában, valamint a felhasználása és/vagy harmadik személy felé való továbbítása. A fentiek megsértése esetén kártérítési felelősséggel tartozik. Fenntartjuk magunknak a jogot további kártérítési igény benyújtásához.

2.3 Megfelelőségi nyilatkozat

A készülék teljesíti a jelenlegi Európai Unió normákat és előírásokat. A fentieket WE Megfelelőségi Nyilatkozattal bizonyítjuk. Szükség esetén szívesen elküldjük Önöknek a megfelelő Megfelelőségi nyilatkozatot.

3 Szállítás, csomagolás és tárolás

3.1 Szállítási ellenőrzés

A készülék megérkezésekor haladéktalanul ellenőrizni kell, hogy a készülék és felszereltsége komplett-e és hogy nem sérült-e meg szállítás közben. Látható szállítási sérülés megállapításakor el kell utasítani a készülék átvételét, vagy feltételes átvételt kell tenni. A kézbesítő logisztikai cég szállítói / kézbesítési dokumentumán be kell jegyezni a sérülés leírását és reklamációt kell indítani. A rejtett sérülést közvetlenül annak felfedezését követően jelezni kell, mivel a kártérítési igényeket lejelenteni csak az adott reklamációs időn belül lehet kezdeményezni.

Bármely részegység, vagy alkatrész hiánya esetén kérjük vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatlal.

3.2 Csomagolás

Kérjük ne dobja ki a készülék dobozát. Még szükség lehet rá a készülék tárolásakor, költöztetésekor illetve a szakszervizbe való szállításakor, amennyiben esetleg meghibásodás lépne fel.

A csomagolás és annak elemei újrafelhasználható anyagokból készültek. Részletezve ezek: zsákok és fóliák műanyagból, a csomagolás kartonpapírból.

A csomagolás megsemmisítésekor be kell tartani az adott ország előírásait. Az újra felhasználható csomagoló anyagokat el kell juttatni újrafelhasználásra.

3.3 Tárolás

A csomagolás maradjon zárva a készülék beüzemeléséig, a tárolásakor pedig legyen figyelemmel a külső jelzésekre a tárolásra és a tárolási helyzetre vonatkozóan. A csomagolást csak az alábbi környezetben tárolja:

- zárt helyiségekben
- száraz és pormentes környezetben
- agresszív anyagoktól távol
- olyan helyen ahol nincs kitéve közvetlen napfények
- olyan helyen ahol nincs kitéve mechanikus sérülésnek.

Hosszabb ideig való tárolás esetén (több, mint három hónap) rendszeresen ellenőrizze a részesgységek és a csomagolás állapotát. Szükség esetén cserélje a csomagolást újra.

4 Technikai adatok

4.1 Technikai adatok

Nazwa:	FEHLER - Variable ohne Inhalt
Nr art.:	
Materiál:	FEHLER - Variable ohne Inhalt
Materiál komory obróbki termicznej:	FEHLER - Variable ohne Inhalt
Wymiary komory obróbki termicznej (szer. x gł. x wys.) w mm:	
Ilość par przewodnic:	
Format przewodnic w mm:	
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	
Zakres temperatur od – do w °C:	
Czas nagrzewania (150 °C) w min., ok.:	
Ustawianie czasu od – do w min.:	
Ilość programów do obróbki termicznej:	
Ilość faz obróbki termicznej:	
Ilość silników wentylatora:	
Stopnie prędkości wentylatora:	
Stopień ochrony:	
Wartość przyłączeniowa:	FEHLER - Variable ohne Inhalt
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	
Ciężar w kg:	

HU

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

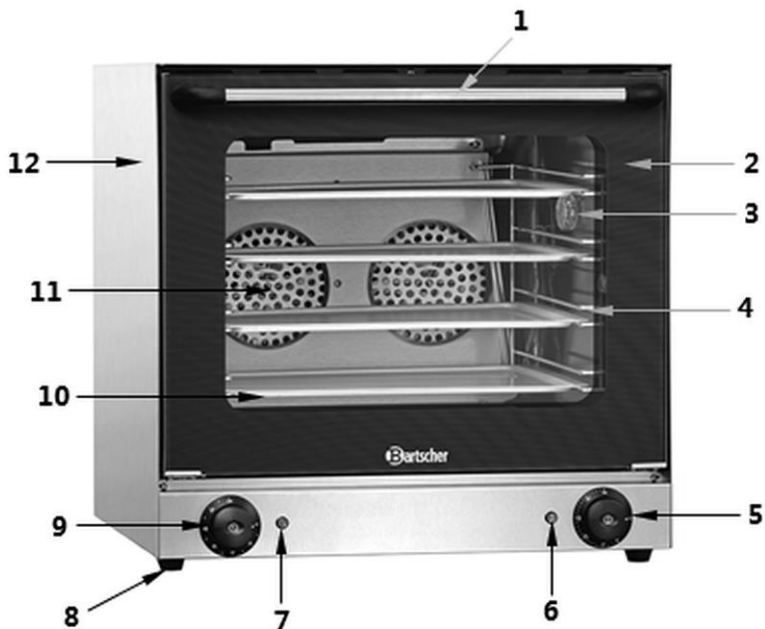
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Sterowanie: pokrętko
- Funkcje: termoobieg
- Regulacja temperatury: mechaniczna, bezstopniowa
- Timer
- Termostat
- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- Oświetlenie wewnętrzne
- Lampki kontrolne: wł./wył., nagrzewanie
- Podwójnie przeszklone drzwi
- Zaokrąglona komora pieca
- Wyjmowane prowadnice
- Sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- W zestawie: 4 blachy

HU

4.2 Készülék funkciói

Piec konwekcyjny zaprojektowany jest do przygotowywania i utrzymywania w ciepłe potraw z zastosowaniem odpowiednich akcesoriów.

4.3 A készülék részegységeinek leírása



HU

Rys. 1

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Uchwyt szklanych drzwi | 2. Drzwi szklane |
| 3. Oświetlenie wewnętrzne | 4. Prowadnice do półek (4x) |
| 5. Regulator temperatury | 6. Kontrolka nagrzewania (zielona) |
| 7. Kontrolka pracy (zielona) | 8. Nóżki (4x) |
| 9. Regulator główny / regulator czasu | 10. Blachy (4x) |
| 11. Wentylator (2x) | 12. Obudowa |

5 Üzembe helyezése és kezelés

5.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT!

A nem megfelelő üzembe helyezés, beállítás, kezelés, karbantartás, vagy a nem megfelelő készülékkel kapcsolatos magatartás személyi és tárgyi sérüléshez vezethetnek.

A beállítás és üzembe helyezés, valamint a javítás és szétszerelés csak és kizárólag szakképzett szakszervíz által hajtható végre, az adott ország előírásainak megfelelően.

Kicsomagolás / Beállítás

- Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el az összes belső és külső csomagolóanyagot és a szállítási védőanyagot.



VIGYÁZAT!

Fulladásveszély!

Tegye elérhetetlenné gyermekek számára a csomagoló anyagokat, mint műanyag zacskók, hungarocell elemek.

- Ha a készüléken védőfólia található, azt el kell távolítani. A fóliát lassan távolítsa el, hogy ne hagyjon ragasztómaradványokat. Az esetleges ragasztómaradványokat távolítsa el megfelelő oldószerrel.
- Figyeljen rá, hogy ne sérüljön meg az adattábla, illetve a figyelmeztető jelzések a készüléken.
- **Soha** ne állítsa fel a készüléket vizes, vagy nedves környezetben.
- A berendezést úgy helyezze el, hogy a csatlakozó könnyen elérhető legyen a gyors lecsatlakoztatás érdekében, ha esetleg erre lenne szükség.
- A készüléket a következő tulajdonságokkal rendelkező felületen állítsa fel:
 - egyenes, megfelelő teherbírású, vízálló, száraz és magas hőmérsékletnek ellenálló
 - elég nagy, hogy sérülés nélkül dolgozhasson a készülékkel
 - könnyen megközelíthető
 - jó légcserével rendelkező.

Üzembe helyezése és kezelés

- Elegendő távolságot kell tartani az asztal széleitől. A készülék felborulhat és leeshet.
- Tartsa be a minimális távolságot az éghető falak és tárgyaktól 10 cm-nyit oldalról és 20 cm-t hátulról.
- Zamocować załączone nóżki, wkładając je pod urządzeniem.

Wskazówka:

Nie korzystać z urządzenia bez nóżek.

Csatlakoztatás hálózatra

- Ellenőrizze, hogy a készülék technikai adatai (lsd.: adattábla) megegyeznek e a helyi elektromos hálózattal.
- Csatlakoztassa a készüléket egyes, megfelelő biztosítékkal rendelkező földelt dugaljba. Ne csatlakoztassa a készüléket több aljzatú konnektorba.
- A csatlakozó kábelt úgy helyezze el, hogy senki se léphessen rá, és el sem botolhasson benne.
- Ne használja a készüléket külső időzítővel, vagy távirányítóval.

5.2 Használat



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.

HU

Przygotowanie urządzenia

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 wewnątrz.

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

Üzembe helyezése és kezelése

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.

Zasady gotowania / pieczenia

Gotowanie/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 jednorodnemu rozkładowi temperatury.

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

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. Włączyć urządzenie za pomocą regulatora głównego/regulatora czasu (obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ustawić na żądany czas gotowania/pieczenia).

Zielona lampka kontrolna pracy zaczyna świecić, oświetlenie wewnętrzne i silniki wentylatorów włączają się zaraz po uruchomieniu regulatora głównego / regulatora czasu.

2. Ustawić żadaną temperaturę w zakresie od 50 °C do 300 °C przy pomocy regulatora temperatury.

Zaświeci się zielona lampka kontrolna nagrzewania.

Gdy tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, zielona lampka kontrolna nagrzewania gaśnie i zapala się ponownie, gdy temperatura w komorze pieca spada.

3. Po osiągnięciu ustawionej temperatury wstawić do komory pieca konwekcyjnego produkty przeznaczone do gotowania/pieczenia w odpowiednich pojemnikach lub na blachach.

Można wstawić jednocześnie 4 blachy do pieczenia na 4 pary przewodnic pieca konwekcyjnego. Podczas załadunku urządzenia należy zwrócić uwagę, aby między potrawami a blachami 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, zielona lampka kontrolna pracy gaśnie i urządzenie automatycznie się wyłącza.

4. Wyjąć przygotowane potrawy.
5. Gdy urządzenie nie będzie już używane, należy je wyłączyć (obrócić regulator główny/regulator czasu i regulator temperatury na pozycję „0”). Odłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).

HU

Túlmelegedés elleni védelem

A készülék **túlmelegedés elleni védellemmel**, van ellátva, mely aktiválódik 320°C és kikapcsolja a készüléket.

Mikor működésbe lépett a túlmelegedés elleni védelem:

- hagyja a készüléket egy ideig kihűlni
- nyomja meg a **RESET** gombot a készülék hátulján
- indítsa el újra a készüléket

Metody obróbki termicznej

Pierwsze dania

Lasagne, zapiekankę 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, kiełbaska, hamburger.

Üzembe helyezése és kezelése

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

Gładzicę, 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.

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		w zależności od wagi
	Biszkopt		
	Małe ciasta		
Torty z zawartością drożdży/proszku do pieczenia	Tort wiśniowy		
	Ciasto owocowe		
	Ciasto francuskie		
	Ciasto kruche		
	Ciasta		
Wypieki cukiernicze	Beza		
	Ciastka		
	Ciastka kruche		
	Ciasto owocowe		
	Croissanty		
Pudding	Zapiekanka chlebowa		
	Krem jajeczny		
	Pudding owocowy		
Pierwsze dania	Faszerowane cannelloni		
	Zapiekanka jajeczna		
	Lasagne		
	Zapiekanka makaronowa		
Szybkie pieczenie	Pieczone kielbaski (chude)		
	Pieczeń z rusztu		
	Wątróbka		
	Pieczeń z polędwicy		
	Pierś z kurczaka		

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

6 Tisztítás

6.1 Tisztítás közbeni biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok

- A készüléket a tisztítás előtt le kell csatlakoztatni az elektromos hálózatról.
- Hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a berendezésbe ne kerüljön víz. Ne merítse a készüléket tisztítás közben vízbe, vagy egyéb folyadékba. A készülék tisztításához ne használjon nyomás alatt lévő vízugarat!
- Ne használjon a készülék tisztításához semmilyen éles, vagy fém tárgyat (kés, villa, stb.). Az éles tárgyak megsérthetik a készüléket, az érintkezése elektromos áramot vezető részekkel pedig áramütéshez vezethet.
- Ne használjon a tisztításhoz semmilyen súrolószert, oldószer tartalmú, vagy maró hatású tisztító anyagot. Ezek megsérthetik a felületet.

6.2 Tisztítás

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. Wyciągnąć z urządzenia używane blachy, ruszty grillowe, pojemniki z potrawami.
3. Komorę pieca czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego.
4. W przypadku silnych zabrudzeń używać ogólnie dostępnych środków do czyszczenia pieca. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.



Rys. 2

W celu ułatwienia czyszczenia komory pieca można wyjąć prowadnice.

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

7. Wyczyścić komorę pieca zgodnie z opisem powyżej.
8. Ponownie włożyć prowadnice i przykręcić je za pomocą śrub radełkowanych.
9. Obudowę urządzenia i szklane drzwi przetrzeć od wewnątrz i z zewnątrz za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.
10. Na zakończenie osuszyć oczyszczone części i powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.

HU

Akcesoria

1. Blachy czyścić ręcznikiem papierowym lub wilgotną ściereczką.
2. Nalać odrobinę oleju na blachę do pieczenia, aby usunąć resztki, które przywarły. Pozostawić na 5 do 10 minut, aby namiękły.
3. Blachy piekarnicze czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka czyszczącego.
4. Przetrzeć blachy za pomocą ściereczki nasączonej czystą wodą.
5. Pozostałe używane akcesoria, takie jak ruszt, foremki do pieczenia itd. należy czyścić ciepłą wodą, łagodnym środkiem czyszczącym i miękką ściereczką lub gąbką.
6. Wyczyszczone akcesoria opłukać czystą wodą.
7. Blachy i akcesoria przetrzeć miękką szmatką.

7 Lehetséges meghibásodások

Az alábbi táblázat ismerteti az eszköz működése során felmerülő hibák lehetséges okait és elhárításának módját. Amennyiben a hibákat nem lehet elhárítani, vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.

Kérjük, ennek folyamán adja meg a termék cikkszámát, a modell nevét és a sorozatszámát. Ezek az adatok a készülék adattábláján találhatóak.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale zielona kontrolka pracy nie zapala się.	Źle 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

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 Leselejtezés

Elektromos készülék



Az elektromos készülékek ezen szimbólummal jelzettek. Az elektromos készülék a megfelelő és környezetkímélő módon kell megsemmisíteni és újrafeldolgozni. Ne dobjon ki elektromos készüléket a háztartási hulladékba. Csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról és távolítsa el a készülékből a csatlakozó kábelt.

Az elektromos készüléket a kijelölt gyűjtőpontra adja le.