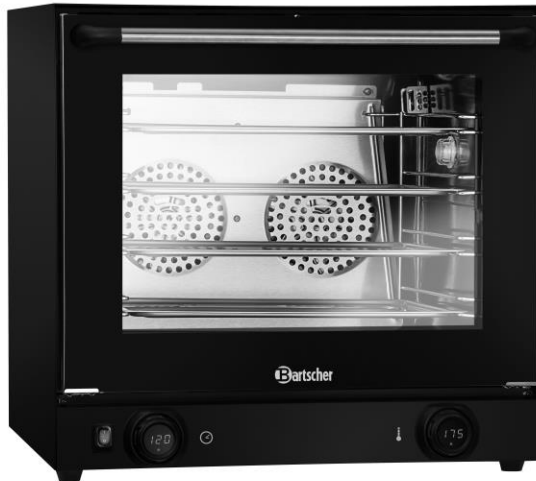


## **AT90-MDI S**



**120825**

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

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



Verze: 1.0

Datum vyhotovení: 2025-09-15

## Originální návod k obsluze

|     |                                       |    |
|-----|---------------------------------------|----|
| 1   | Bezpečnost.....                       | 2  |
| 1.1 | Vysvětlení výstražných vět.....       | 2  |
| 1.2 | Bezpečnostní pokyny.....              | 3  |
| 1.3 | Používání v souladu s určením .....   | 6  |
| 1.4 | Používání v rozporu s určením .....   | 6  |
| 2   | Všeobecné informace.....              | 7  |
| 2.1 | Odpovědnost a záruka.....             | 7  |
| 2.2 | Ochrana autorských práv .....         | 7  |
| 2.3 | Prohlášení o shodě .....              | 7  |
| 3   | Přeprava, obal a skladování .....     | 8  |
| 3.1 | Kontrola dodávky .....                | 8  |
| 3.2 | Obal .....                            | 8  |
| 3.3 | Skladování .....                      | 8  |
| 4   | Technická specifikace .....           | 9  |
| 4.1 | Technická specifikace.....            | 9  |
| 4.2 | Funkce zařízení .....                 | 10 |
| 4.3 | Přehled podsestav zařízení .....      | 11 |
| 5   | Instalace a obsluha.....              | 12 |
| 5.1 | Instalace .....                       | 12 |
| 5.2 | Obsluha .....                         | 13 |
| 6   | Čištění a údržba .....                | 21 |
| 6.1 | Bezpečnostní pokyny pro čištění ..... | 21 |
| 6.2 | Čištění.....                          | 22 |
| 7   | Možné poruchy .....                   | 23 |
| 8   | Recyklace .....                       | 24 |



**Před prvním použitím si přečtete návod k obsluze a následně jej uschovejte na dostupném místě!**

Tento návod k obsluze popisuje instalaci, provoz a údržbu zařízení a představuje důležitý zdroj informací a odkazů. Znalost všech pokynů týkajících se bezpečnosti a obsluhy uvedených v tomto návodu je podmínkou pro bezpečné a správné používání zařízení.

Před zahájením práce se zařízením si přečtete tento návod k obsluze, zejména před uvedením do provozu, abyste zabránili osobním a materiálním škodám. Nesprávné používání může způsobit poškození.

V každé fázi používání musí být příslušnému personálu k dispozici všechny relevantní informace obsažené v návodu k obsluze. Za jejich dostupnost odpovídá provozovatel.

Kromě návodu k obsluze je třeba dodržovat obecné, právní a jiné platné předpisy týkající se bezpečnosti práce a ochrany životního prostředí.

## 1 Bezpečnost

CZ

Zařízení bylo vyrobeno podle současných technických pravidel. Toto zařízení však může být nebezpečné, pokud se používá nesprávně nebo v rozporu s určením. Všechny osoby, které používají zařízení, musí dodržovat pokyny uvedené v návodu k obsluze a dodržovat bezpečnostní pokyny.

### 1.1 Vysvětlení výstražných vět

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



**NEBEZPEČÍ!**

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

**VAROVÁNÍ!**

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

**UPOZORNĚNÍ!**

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

**POZOR!**

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

**OZNÁMENÍ!**

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

CZ

## 1.2 Bezpečnostní pokynya

### Elektrický proud

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

- Zařízení nepřenášejte za napájecí kabel.
- Napájecí kabel nevystavujte zdrojům tepla a ostrým hranám.
- Napájecí kabel neohýbejte, nemačkejte a nezavazujte.
- Napájecí kabel vždy zcela rozviňte.
- Nikdy nestavějte zařízení nebo jiné předměty na napájecí kabel.
- Chcete-li odpojit zařízení od elektrického napájení, vždy uchopte zástrčku.
- Síťový kabel pravidelně kontrolujte z hlediska poškození. Zařízení nepoužívejte s poškozeným síťovým kabelem. Pokud je kabel poškozen, pak aby se zabránilo nebezpečí, dejte jej vyměnit kvalifikovanému elektrikáři nebo servisu.

### Hořlavé materiály

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

### Horké povrchy

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

### **Odpovědnost provozovatele**

Provozovatel je odpovědný za dodržování aktuálně platných zákonů, předpisů, nařízení a stávajících národních ustanovení týkajících se prevence úrazů, ochrany životního prostředí, jakož i interních pracovních, provozních a bezpečnostních pokynů, které platí v daném místě instalace.

Povinnosti provozovatele:

- Zařízení a komponenty k němu připojené provozujte pouze v bezvadném technickém stavu, s funkčními ochrannými a bezpečnostními prvky.
- Příprava hodnocení rizika na pracovištích.
- Instruktaž a pravidelné školení personálu. Zejména si prosím přečtěte kapitolu o bezpečnosti a bezpečnostní pokyny a dodržujte je.
- Poskytování vhodných osobních ochranných prostředků (OOP)
- Dodržování intervalů údržby a čištění.
- Dokumentace školení / instruktaže, výměna součástí zařízení.

### **Obsluhující personál**

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

**CZ**

### **Provoz pouze pod dohledem**

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

### **Nesprávné používání**

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

- Na zařízení neprovádějte žádné změny nebo úpravy.

### **1.3 Používání v souladu s určením**

Zařízení je určeno pouze k použití popsanému v návodu k použití s dodanými a schválenými součástmi.

Jakékoli jiné použití je považováno za neslučitelné s jeho zamýšleným použitím. Výrobce neručí za vzniklé škody. V takových případech je odpovědný pouze uživatel/provozovatel.

Následující použití je v souladu s určením:

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

**CZ**

### **1.4 Používání v rozporu s určením**

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

Následující použití je v rozporu s určením:

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

## 2 Všeobecné informace

### 2.1 Odpovědnost a záruka

Zařízení bylo vyrobeno v souladu se současným stavem technologie a uznávanými technickými bezpečnostními pravidly. Přesto při jeho používání může docházet k ohrožení zdraví a života uživatele či jiných osob, případně může dojít k poškození zařízení či jiných součástí majetku. Nároky ze záruky a odpovědnosti za újmu na zdraví/majetkové škody, jakož i vady díla jsou vyloučeny, pokud je lze přičíst jedné nebo více z následujících příčin:

- Používání v rozporu s určením
- Nedodržení/nerespektování pokynů a všech s tím souvisejících informací
- Neautorizované konstrukční změny nebo technické změny zařízení
- Zapojení nedostatečně vyškoleného a nedostatečně kvalifikovaného personálu
- Provoz s poškozenými nebo nesprávně nainstalovanými bezpečnostními a ochrannými zařízeními
- Nedostatečná údržba nebo čištění
- Neodstraněné závady
- Používání zakázaných médií, čisticích prostředků atd.
- Použití neautorizovaných náhradních dílů
- Chyby v provozu nebo jiné nesprávné použití
- Katastrofy způsobené cizími tělesy nebo vyšší mocí
- Zničení typového štítku a nálepek důležitých pro provoz a bezpečnost

CZ

### 2.2 Ochrana autorských práv

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

### 2.3 Prohlášení o shodě

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

## 3 Přeprava, obal a skladování

### 3.1 Kontrola dodávky

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

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

### 3.2 Obal

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

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

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

CZ

### 3.3 Skladování

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

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

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

## 4 Technická specifikace

### 4.1 Technická specifikace

|                                          |                               |
|------------------------------------------|-------------------------------|
| Název:                                   | Konvekční pec AT90-MDI S      |
| Č. výr.:                                 | 120825                        |
| Materiál:                                | nerezová ocel, povlakovaný    |
| Materiál komory:                         | smaltovaná                    |
| Rozměry komory (š x h x v) v mm:         | 460 x 370 x 350               |
| Počet přihrádek:                         | 4                             |
| Formát přihrádky v mm:                   | 438 x 315                     |
| Vzdálenost mezi páry vodicích lišt v mm: | 70                            |
| Teplotní rozsah od–do při °C:            | 50 - 300                      |
| Doba zahřívání (150 °C) asi v min.:      | 8                             |
| Nastavení času od–do v min.:             | 0 - 120                       |
| Počet programů vaření:                   | 1                             |
| Počet fází pečení:                       | 1                             |
| Počet motorů:                            | 2                             |
| Rychlostní stupně ventilátoru:           | 1                             |
| Stupeň krytí:                            | IPX3                          |
| Napětí/příkon:                           | 2,7 kW   220-240 V   50/60 Hz |
| Rozměry (š x h x v) v mm:                | 595 x 615 x 580               |
| Hmotnost v kg:                           | 38,4                          |

Technické změny vyhrazeny!

### Provedení / vlastnosti

- Barva: černá, matná
- Řada: AT
- Přípojka zařízení: připravená pro připojení
- Režimy: konvekce | grilování | zvlhčování
- Regulace teploty: termostatická | v krocích po 1 °C
- Časovač: ano
- Termostat: ano
- Typ vodicích lišt: příčné
- Vnitřní osvětlení: ano
- Ovládání: otočný regulátor MDI
- Přepínač ZAP/VYP: ano
- Kontrolky:
  - ZAP/VYP
  - ohřevu
  - uplynutí času na časovači
- Vlastnosti:
  - Zaoblená varná komora
  - Vyjímatelné vodicí lišty
  - Dvojité skleněná dvířka
  - Otočný regulátor s digitálním displejem teploty a času
  - Paměťová funkce
  - Možné zastavení procesu tepelného zpracování pomocí regulátoru teploty
  - Pípnutí po uplynutí nastaveného času (1–120 minut)
- Příslušenství:
  - 4 plechy
  - 1 držák plechů

CZ

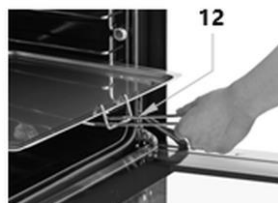
## 4.2 Funkce zařízení

Konvekční pec AT90-MDI S v matné černé barvě nejenže vypadá skvěle, ale také přesvědčí dvěma výkonnými ventilátory s rovnoměrnou a silnou cirkulací vzduchu. Digitální ovládání Bartscher MDI zajišťuje snadné a přesné nastavení teploty a času. Je určena pro přípravu a udržování pokrmů v teple pomocí vhodného příslušenství.

### 4.3 Přehled podsestav zařízení



CZ



Obr. 1

- |                                 |                                                                 |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1. Plášť                        | 2. Skleněná dvířka                                              |
| 3. Úchyt skleněných dvířek      | 4. Vnitřní osvětlení                                            |
| 5. Pečicí plechy (4x)           | 6. Vodicí lišty                                                 |
| 7. Nožky (4x)                   | 8. Tlačný otočný regulátor teploty                              |
| 9. Tlačný otočný regulátor času | 10. Přepínač ZAP/VYP s integrovanou sítovou kontrolkou (zelená) |
| 11. Motory ventilátorů (2x)     | 12. Držák plechů                                                |

## 5 Instalace a obsluha

### 5.1 Instalace

#### Vybalení / umístění

- Rozbalte zařízení a odstraňte všechny vnější a vnitřní obalové prvky a přepravní ochranu.



#### OPATRŇ!

##### Nebezpečí udušení!

Obalové materiály, jako jsou plastové sáčky a polystyrenové části, uchovávejte mimo dosah dětí.

- Pokud se nachází na zařízení ochranná fólie, odstraňte ji. Ochrannou fólii stahujte pomalu, aby nezůstaly žádné zbytky lepidla. Případné zbytky lepidla odstraňte vhodným rozpouštědlem.
- Dávejte pozor, abyste nepoškodili typový štítek a výstražná upozornění na zařízení.
- **Nikdy** neumísťujte zařízení do vlhkého nebo mokrého prostředí.
- Zařízení by mělo být umístěno tak, aby přípojky byly snadno dostupné pro rychlé odpojení v případě potřeby.
- Při výběru místa instalace zvažte následující body:
  - Montážní plocha musí být rovná, dostatečně nosná, voděodolná, suchá a odolná vůči vysokým teplotám.
  - Ujistěte se, že jsou vyznačené únikové cesty volné.
  - Zajistěte stabilní polohu.
  - Zajistěte dostatečný prostor pro práci, údržbu a čištění.
  - Ponechte ventilační otvory pro přívod a odvod vzduchu, pokud existují, volné.
  - Dodržujte platné technické a stavební předpisy.
- Udržujte dostatečnou vzdálenost od okrajů stolu. Zařízení by se mohlo převrátit a spadnout.
- Zachovejte minimální vzdálenost 10 cm od hořlavých stěn a předmětů, z boční strany a vzadu 20 cm.
- Pomocí šroubů namontujte do spodní části zařízení přiložené nožky.

#### Pokyn:

**Nepoužívejte zařízení bez nožek.**

### Připojení k elektrickému proudu

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

## 5.2 Obsluha



### VAROVÁNÍ!

#### Nebezpečí popálení!

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

Nedotýkejte se zařízení během provozu nebo ihned po vypnutí.

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

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

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

Pro vytahování horkých pokrmů používejte kuchyňské utěrky nebo ochranné rukavice.

CZ

### Příprava zařízení

1. Před uvedením do provozu vyčistěte zařízení a příslušenství uvnitř i vně podle pokynů uvedených v kapitole 6 „Čištění“.
2. Před prvním použitím zařízení zahřejte bez pokrmů, dodržujte přitom pokyny uvedené v kapitole „Nastavení“, aby se odstranil eventuálně nepříjemný zápach pocházející z tepelné izolace. Vyberte nejvyšší nastavení teploty a nejdelší čas.

Může vzniknout trochu kouře nebo nepříjemný zápach. Při prvním použití je to normální jev a u dalších použití se již nevyskytuje.

3. Pak otevřete skleněná dvířka, aby kouř mohl uniknout.

### Nastavení

Konvekční pec se ovládá pomocí dvou tlačných otočných regulátorů:

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

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

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

Indikační kontrolky indikují provozní režim.

### Konstrukce tlačných otočných regulátorů



CZ

### Nastavení času

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

### Nastavení teploty

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

### Normální provoz

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

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

Zařízení se nachází v hlavním menu.

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

3. Nastavte požadované parametry otáčením příslušného tlačného otočného regulátoru.

4. Stisknutím tlačného otočného regulátoru spustíte program.

Topný článok, vnútorné osvetlenie a motory ventilátorů jsou zapnuty.

Indikační kontrolka tlačného otočného regulátoru začne blikat.

Kontrolka tlačného otočného regulátoru teploty svítí tak dlho, dokud nebude dosadené nastavené teploty, a pak pouze pri dohrievaní.

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

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. To se opakuje, dokud nepotvrdíte stisknutím jedného z dvoch tlačných otočných regulátorů. Indikační kontrolka tlačného otočného regulátoru zhasne.

Zařízení se opět nachází v hlavním menu.

Na digitálnych ukazateľoch se zobrazujú naposledy použité hodnoty, indikační kontrolky nesvíti.

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

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

Pokud konvekční pec nebudete používat po dobu 60 minút, prepne se do pohotovostního režimu. Všetchny ukazatele v tlačných otočných regulátorech jsou vypnuty. Zařízení můžete znovu aktivovat stisknutím jedného z tlačných otočných regulátorů.

CZ

### Režim přestávka

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

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

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

### Příprava pokrmů

#### POKYN!

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

1. Po dosažení nastavené teploty vložte do varné komory požadované pokrmy na pečicích pleších.
2. Bude-li třeba, nastavte opět čas a teplotu.

Můžete vložit najednou 4 plechy na 4 páry vodicích lišt konvekční pece. Při vkládání do zařízení dávejte pozor, aby mezi pokrmy a pečicími plechy byla zachována vzdálenost minimálně 40 mm shora, aby mohlo dojít k optimálnímu rozložení tepla ve varné komoře.

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

Indikační kontrolka tlačného otočného regulátoru zhasne.

CZ

3. Plech s připravenými pokrmy vyjměte pomocí dodaného držáku plechu.
4. Pokud již zařízení nebudete používat, vypněte jej přepínačem ZAP/VYP.
5. Zařízení odpojte od napájení (vytáhněte zástrčku).

### Ochrana proti přehřátí

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

Pokud se aktivovala ochrana proti přehřátí:

- nechte zařízení vychladnout
- stiskněte tlačítko **RESET** na zadní straně zařízení
- zařízení opět uveďte do provozu.

## **Zásady vaření/pečení**

### **Pečení v konvekční peci s použitím termooběhu**

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

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

### **Variabilní parametry při vaření/pečení**

#### **Teplota**

Přesné nastavení teploty zaručuje správné vaření/pečení pokrmů, jak na povrchu, tak i uvnitř.

Při příliš nízké teplotě jsou pokrmy například spíše vysušené než upečené.

Zase příliš vysoká teplota může připálit pokrmy na vrchní straně, přičemž uvnitř budou ještě syrové (jev, který je občas žádoucí, zejména v případě masa).

#### **Čas**

Tato proměnná hodnota závisí na množství připravovaného jídla.

Čím větší množství, tím delší doba vaření/pečení, a naopak.

Příliš krátké doby vaření v porovnání se správnými dobami vaření neumožňují úplnou přípravu pokrmů; příliš dlouhé doby vaření v porovnání se správnými dobami vaření způsobují připálení pokrmů z vnější strany.

#### **Množství**

Množství pokrmů ovlivňuje dobu vaření. Větší množství pokrmů vyžaduje vždy delší dobu vaření a naopak.

### **Metody tepelného zpracování**

#### **První pokrmy**

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

#### **Pečení**

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

#### **Hnědnutí masa**

Kotleta, řízek, klobása, hamburger.

Zasuňte rošt, na kterém se nacházejí lehce pomazané olejem pokrmy pro pečení. Pod rošt zasuňte plech na kapající tuk. Pečte při teplotě 220 °C–230 °C. V závěrečné fázi zvýšte teplotu na několik minut na 280 °C, aby pokrmy lehce zhnědly.

### **Roastbeef**

Pečte při teplotě 220 °C.

### **Ryby**

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

### **Pečené brambory**

Pečte při teplotě 170 °C–180 °C.

### **Pečivo**

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

### **Chléb**

Pečte při teplotě 200 °C.

CZ

### **Tepelné zpracování hluboce zmrazených výrobků**

Zmrazený chléb rozmrazte a pečte při teplotě 200 °C.

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

### **Housky/tousty**

Ohřívejte při teplotě 220 °C.

### **Ohřívání jídel**

Jídla připravujte při asi 150 °C.

### **Rozmrazování pokrmů**

Rozmrazujte při teplotě 80 °C.

# Tabulka pečení / tepelného zpracování

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

| Pokrmy pro pečení / tepelné zpracování |                                             | Teplota<br>ve °C | Čas tepelného<br>zpracování<br>v min. asi |
|----------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------|
| Rychlé pečení                          | Pečené klobásy (libové)                     | 225              | 10–15                                     |
|                                        | Pečeně                                      | 225              | 15–30                                     |
|                                        | Játra                                       | 250              | 10–15                                     |
|                                        | Svíčková                                    | 250              | 15–30                                     |
|                                        | Kuřecí filé                                 | 200              | 30                                        |
| Maso                                   | <b>Dobře opečené krutí maso</b>             |                  |                                           |
|                                        | do posledních<br>30 minut pečení            | 160–175          |                                           |
|                                        | během posledních<br>30 minut pečení         | 175–200          | 30/kg                                     |
|                                        | <b>Růžové jehněčí</b>                       |                  |                                           |
|                                        | Stehno 1,5–2 kg                             | 175              | 50/kg                                     |
|                                        | Jehněčí pečeně                              | 175              | 30/kg                                     |
|                                        | Jehněčí plec                                | 175              | 50/kg                                     |
|                                        | <b>Dobře propečené vepřové</b>              |                  |                                           |
|                                        | Kýta od 2 kg                                | 175              | 50/kg                                     |
|                                        | Svíčková a plec                             | 175              | 60/kg                                     |
|                                        | <b>Hovězí medium</b>                        |                  |                                           |
|                                        | Svíčková roláda 2 kg                        | 175              | 30/kg                                     |
|                                        | Pečeně                                      | 175              | 30/kg                                     |
|                                        | Filé                                        | 175–200          | 20/kg                                     |
|                                        | Kuře 2 kg upečené<br>dozlatova / dušené     | 175              | 50/kg                                     |
|                                        | Kachna 2 kg ve vlastní<br>šťávě, nevysušená | 180              | 60/kg                                     |

| Pokrm pro pečení / tepelné zpracování |                                               | Teplota ve °C | Čas tepelného zpracování v min. asi |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|
| <b>Zvěřina</b>                        | Zajíc 2 kg                                    | 175           | 60–90                               |
|                                       | Jelen                                         | 170–200       | 90                                  |
|                                       | Bažant                                        | 175–200       | 35–90                               |
| <b>Přílohy</b>                        | Opékané brambory, křupavé                     | 175           | 60                                  |
|                                       | Brambory medailonky, dobře uvařené, s omáčkou | 150–175       | 30/kg                               |
| <b>Ryby</b>                           | Filé (malé)                                   | 200           | 15–20                               |
|                                       | Ryba 1 ½ kg                                   | 200           | 30–40                               |

## 6 Čištění a údržba

Provozovatel musí zajistit, aby zařízení a jeho bezpečnostní prvky byly udržovány v dobrém stavu. Je třeba zkontrolovat funkčnost řídicích a bezpečnostních systémů. Údržbu, čištění a opravy smí provádět pouze náležitě vyškolený a specializovaný personál.

Je-li nutné demontovat bezpečnostní zařízení pro účely údržby, čištění a opravy, musí být ihned po ukončení prací opět namontována a překontrolována jejich funkce.

Veškeré údržbářské a čisticí práce musí být prováděny v souladu s návodem k obsluze ve stanovených intervalech.

**CZ**

### 6.1 Bezpečnostní pokyny pro čištění

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

### 6.2 Čištění

1. Zařízení pravidelně čistíte na konci pracovního dne, bude-li třeba, také v průběhu dne nebo když jste zařízení nepoužívali delší dobu.  
Při pravidelném čištění zabráníte připalování zbytků po pečení nebo vaření.
2. Ze zařízení vyjměte všechny pokrmy.
3. Vytáhněte plech.
4. Komoru pece čistíte měkkým, vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.
5. V případě silného znečištění používejte běžně dostupné čisticí prostředky na trouby. Dodržujte pokyny výrobce takového čisticího prostředku.



CZ

Obr. 2

Abyste si usnadnili čištění varné komory, můžete vyjmout vodicí lišty.

6. Za tímto účelem povolte rýhované šrouby (pravý a levý) a vytáhněte vodicí lišty z varné komory.
7. Vodicí lišty vyčistěte důkladně teplou vodou, měkkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.

8. Komoru pece čistíte podle výše uvedeného popisu.
9. Vodicí lišty vložte zpět a přišroubujte je rýhovanými šrouby.
10. Plášť zařízení a skleněná dvířka otřete uvnitř i zvenčí měkkým, vlhkým hadříkem.
11. Pak osušte vyčištěné části a povrchy měkkým hadříkem.

### Příslušenství

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

## 7 Možné poruchy

Následující tabulka obsahuje popis možných příčin a způsobů odstranění provozních poruch nebo chyb při provozu zařízení. Práce smí provádět pouze příslušně kvalifikovaný technický personál.

Pokud není možné odstranit poruchy provozu, kontaktujte servis. Nezapomeňte uvést číslo výrobku, model a sériové číslo. Tyto údaje naleznete na typovém štítku zařízení.

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

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

## 8 Recyklace

### Elektrická zařízení



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

CZ

Elektrická zařízení odevzdávejte na určená sběrná místa.