

Silversteam 5230M - 5111M - 7111M - 10111M



116622 - 116726 - 116728 - 116731

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

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



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2021-12-20

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	8
3.1	Kontrola dostawy	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Funkcje urządzenia.....	14
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	15
5	Instrukcja montażu	16
5.1	Instalacja.....	16
5.2	Kontrole i test odbiorczy.....	22
6	Instrukcja użytkowania	23
6.1	Wskazówki dla użytkownika.....	23
6.2	Panel obsługi	26
6.3	Ustawienia	27
7	Czyszczenie i konserwacja.....	34
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	34
7.2	Czyszczenie.....	35
7.3	Konserwacja	37
8	Możliwe usterki	37
9	Utylizacja	38



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

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

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

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

PL

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

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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



OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNIE!

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

UWAGA!

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

WSKAZÓWKA!

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

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektrycznego należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materiały palne

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

Gorące powierzchnie

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

Personel obsługujący

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

Eksplatacja tylko pod nadzorem

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

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Przygotowywanie odpowiednich potraw.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

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

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

2.2 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 jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

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

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

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

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

3.2 Opakowanie

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

PL

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

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

3.3 Magazynowanie

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

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

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

4 Parametry techniczne

Wersja / właściwości pieców konwekcyjno-parowych 116622, 116726, 116728, 116731

- Seria: Silversteam
- Tryb pracy: elektryczny
- Przyłącze urządzenia: gotowy do podłączenia (116622) / 3NAC (116726, 116728, 116731)
- Funkcje:
 - konwekcja
 - gotowanie na parze
 - gotowanie konwekcyjno-parowe
 - gotowanie niskotemperaturowe
 - silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
 - wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- Regulacja temperatury: bezstopniowo
- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- Praca ciągła
- Przyłącze sondy termicznej: z boku
- Prosta regulacja odciągu oparów
- Oświetlenie wewnętrzne
- Wyświetlacz LED:
 - nawilżanie
 - temperatura rdzenia
 - temperatura
 - czas
- Sterowanie: pokrętko
- Lampki kontrolne: Wł./wyl., temperatura
- Oświetlenie wewnętrzne
- Właściwości:
 - Zaokrąglona komora pieca
 - Wyjmowane prowadnice
 - Podwójne przeszklenie drzwi, łatwe otwieranie drzwi wewnętrznych w celu czyszczenia
 - Oświetlenie LED w drzwiach

- Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego (116726, 116728, 116731)
- **Ważna wskazówka:** Powyżej stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zdecydowanie zalecamy podłączenie przed wlotem odpowiedniego zmiękczacza wody i maksymalne ciśnienie wody 3 bary

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam 5230M
Nr art.:	116622
Materiał:	stal CrNi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	stal CrNi 18/10
Ilość par przewodnic:	5
Format przewodnic:	2/3 GN
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 280
Ustawianie czasu od - do w min.:	0 - 120
Ilość programów do obróbki termicznej:	1
Ilość faz obróbki termicznej:	1
Ilość silników:	1
Stopnie prędkości wentylatora:	2
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	620 x 780 x 675
Ciężar w kg:	57,2

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 2/3 GN
- 1 blacha 2/3 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam 5111M
Nr art.:	116726
Materiał:	stal CrNi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	stal CrNi 18/10
Ilość par przewodnic:	5
Format przewodnic:	1/1 GN, 600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 280
Ustawianie czasu od - do w min.:	0 - 120
Ilość programów do obróbki termicznej:	1
Ilość faz obróbki termicznej:	1
Ilość silników:	1
Stopnie prędkości wentylatora:	2
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	6,3 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	890 x 830 x 675
Ciężar w kg:	88,6

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam 7111M
Nr art.:	116728
Materiał:	stal CrNi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	stal CrNi 18/10
Ilość par przewodnic:	7
Format przewodnic:	1/1 GN, 600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 280
Ustawianie czasu od - do w min.:	0 - 120
Ilość programów do obróbki termicznej:	1
Ilość faz obróbki termicznej:	1
Ilość silników:	2
Stopnie prędkości wentylatora:	2
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	9,6 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	885 x 825 x 855
Ciężar w kg:	103,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam 10111M
Nr art.:	116731
Materiał:	stal CrNi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	stal CrNi 18/10
Ilość par przewodnic:	10
Format przewodnic:	1/1 GN, 600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 280
Ustawianie czasu od - do w min.:	0 - 120
Ilość programów do obróbki termicznej:	1
Ilość faz obróbki termicznej:	1
Ilość silników:	2
Stopnie prędkości wentylatora:	2
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	12,6 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	890 x 830 x 1.065
Ciężar w kg:	120,0

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę

Zabezpieczenia

Piece konwekcyjno-parowe są wyposażone w następujące mechanizmy ochronne i zabezpieczające:

Termostat zabezpieczający w komorze obróbki termicznej:

jeśli temperatura w komorze obróbki termicznej osiągnie wartość 350 °C, termostat zabezpieczający przerywa obwód zasilania grzałek urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

Ponowne włączenie tego zabezpieczenia jest zarezerwowane dla serwisu technicznego, ponieważ jego zadziałanie wskazuje na konieczność skontrolowania innych elementów.

Przełącznik stykowy drzwi urządzenia

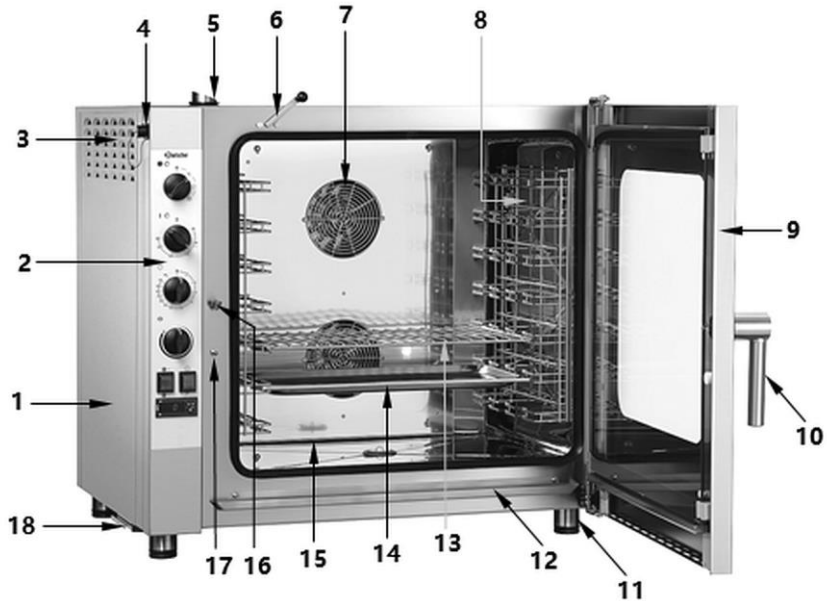
przerywa pracę urządzenia w przypadku otwarcia: następuje wyłączenie zarówno systemu grzewczego, jak i dmuchawy. Po zamknięciu drzwi urządzenia praca urządzenia jest kontynuowana.

4.2 Funkcje urządzenia

PL

Piec konwekcyjno-parowy zaprojektowany jest do przygotowywania i utrzymywania w ciepłe potraw z zastosowaniem odpowiednich akcesoriów. Obsługa ręczna umożliwia sterowanie wszystkimi procesami obróbki termicznej bez zbędnych komplikacji i w zależności od potrzeb.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Obudowa | 2. Panel obsługi |
| 3. Otwory wentylacyjne | 4. Przyłącze sondy termicznej |
| 5. Odciąg oparów | 6. Zawór spustowy wilgoci |
| 7. Wentylator (2x) | 8. Prowadnice |
| 9. Drzwi | 10. Uchwyt drzwi |
| 11. Nóżki (4x) z regulacją wysokości | 12. Rynienka ociekowa |
| 13. Ruszt | 14. Pojemnik GN |
| 15. Komora obróbki termicznej | 16. Zamknięcie drzwi |
| 17. Przełącznik stykowy | 18. Filtr wentylacyjny panelu obsługi |

5 Instrukcja montażu

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

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

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

WSKAZÓWKA!

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

PL

Miejsce instalacji

- Urządzenie zostało zaprojektowane do pracy w pomieszczeniach zamkniętych i nie może być używane na zewnątrz lub narażane na złe warunki atmosferyczne.
- Z urządzenia można korzystać tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu, aby unikać nadmiernego gromadzenia się w powietrzu szkodliwych dla zdrowia substancji.
- Zalecamy ustawienie urządzenia pod okapem lub odprowadzanie gorących oparów i zapachów z komory obróbki termicznej na zewnątrz.
- Podłoże pod urządzeniem musi mieć nośność odpowiednią do ciężaru urządzenia z maksymalnym obciążeniem.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, równej, suchej i wodoodpornej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia.

Instrukcja montażu

- Urządzenie musi być przetransportowane do miejsca instalacji w postaci zapakowanej, na własnej palecie drewnianej.
- Transport musi odbywać się z użyciem wózka paletowego, przy zachowaniu wszystkich środków ostrożności, aby uniknąć przewrócenia się urządzenia. Także po upływie okresu użytkowania piec należy transportować na palecie i przenosić z najwyższą ostrożnością, aby uniknąć ryzyka przewrócenia się.

Rozpakowanie / ustawienie

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

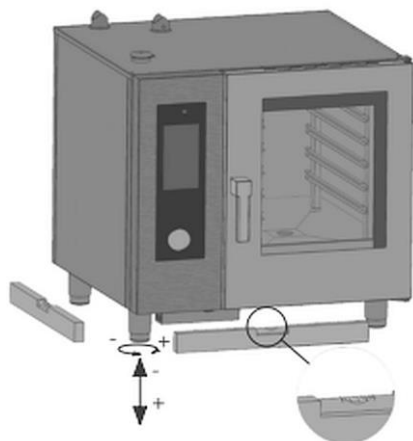


OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

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

- Sprawdzić, czy urządzenie jest nienaruszone.
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych, wodnych i odciągu oparów.



Rys. 2

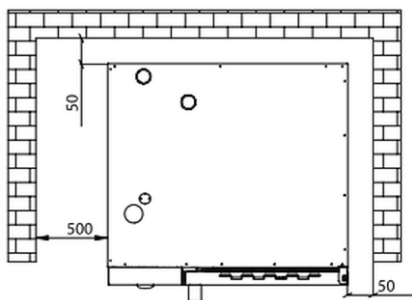
- Urządzenie należy ustawić poziomo, w tym celu wysokość regulowanych nóżek ustawia się za pomocą poziomicy, jak pokazano na rys. 2.

UWAGA!

Różnice wysokości lub pewne nachylenie mogą negatywnie wpłynąć na funkcjonalność urządzenia.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.

- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- Wyjąć z urządzenia akcesoria, wszystkie materiały informacyjne i torebki plastikowe.
- Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne i odciąg oparów nie zostały w jakikolwiek sposób zablokowane.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, ściankach działowych, meblach kuchennych lub innych powłokach, które są wykonane z materiałów palnych. Należy skrupulatnie przestrzegać obowiązujących przepisów przeciwpożarowych.



PL

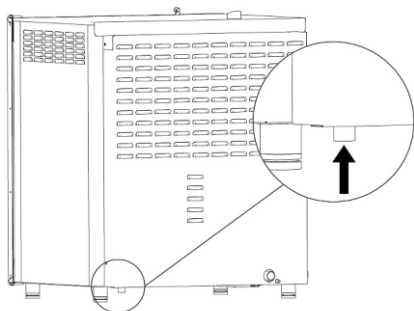
- Zachować odstęp minimalny 50 mm z tyłu i po bokach pomiędzy urządzeniem a ścianami lub innymi przedmiotami (rys. 3).
- Pomiędzy lewą stroną urządzenia a ścianą lub innymi przedmiotami należy zachować odstęp 500 mm, aby móc przeprowadzić wygodnie instalację i konserwację urządzenia.

Rys. 3

- Jeśli zachowanie podanego odstępu minimalnego jest niemożliwe, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające (np. folię z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w bezpiecznym przedziale (do 60°C).

Przyłącze wody

- Należy zadbać o to, aby przyłącze do wody pitnej znajdowało się w pobliżu urządzenia.
- Jeśli przeprowadzana jest nowa instalacja, zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci wodociągowej należy spuścić odpowiednią ilość wody, aby do zaworów magnetycznych nie dostały się zanieczyszczenia.



Rys. 4

- Zamocować załączony wąż doprowadzający wodę do elementu przyłączeniowego (3/4") urządzenia. Złącze znajduje się z tyłu po prawej stronie pod urządzeniem (rys. 4).
- Drugi koniec węża ciśnieniowego wody podłączyć do instalacji zimnej wody i zamontować zawór zamykający i filtr pomiędzy nimi.
- Upewnić się, że zawór zamykający jest zamontowany w miejscu w każdej chwili łatwo dostępnym dla użytkownika.

UWAGA!

Ciśnienie hydrauliczne wody powinno wynosić max. 3 bary.

Jeśli ciśnienie wody w sieci jest większe, przed urządzeniem należy zainstalować reduktor ciśnienia.

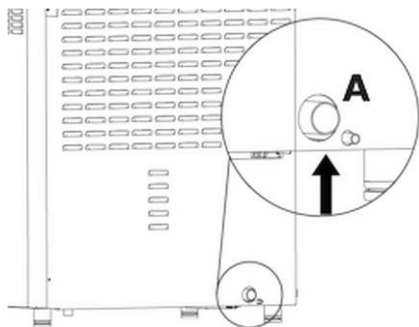
Minimalne ciśnienie wody musi być wyższe niż 1,5 bara, aby zapewniona była prawidłowa praca urządzenia.

Aby urządzenie mogło działać bez problemu, w celu uniknięcia odkładania się kamienia w komorze obróbki termicznej musi być dostępna woda pitna o twardości do 5° d.H (wg skali niemieckiej).

UWAGA!

Przy twardości wody powyżej 5° d.H (w skali niemieckiej) przed urządzeniem musi być zainstalowane odpowiednie urządzenie zmiękczające wodę.

Podłączenie do odpływu



Rys. 5

Aby zapewnić odpływ cieczy z komory obróbki termicznej, urządzenie jest wyposażone w odpływ wody.

Złącze (A, rys. 5) znajduje się na dole po prawej stronie na tylnej ścianie urządzenia i ma średnicę 32 mm.

Podłączyć odpowiednią rurę odpływową PVC do złącza A i połączyć ją z odpowiednim węzłem, który musi być poprowadzony do systemu odpływowego.

Podłączenie elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej. Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.

- W celu bezpośredniego podłączenia urządzenia do zasilania elektrycznego, pomiędzy urządzeniem a instalacją elektryczną należy zamontować, odpowiednio do mocy, mechanizm umożliwiający odłączenie od instalacji. Odpowiednio do wskazówek instalacyjnych, styki takiego mechanizmu muszą mieć właściwy odstęp zapewniający pełne rozłączenie w odniesieniu do warunków dla kategorii przepięciowej III. Mechanizm rozłączający należy zainstalować tak, aby w każdej chwili był dostępny dla obsługi.
- Wyłącznik główny, do którego podłączona jest wtyczka sieciowa kabla zasilającego ustawić w pozycji „0” (zero). Zlecić wykwalifikowanemu personelowi sprawdzenie, czy przekrój kabla odpowiada mocy pobieranej przez urządzenie.
- Urządzenie **116622** jest fabrycznie wyposażone w kabel przyłączeniowy i wtyczkę sieciową (jednofazowe 230 V).
- Aby podłączyć urządzenie do prądu wystarczy włożyć wtyczkę do uziemionego gniazda pojedynczego.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka sieciowa była łatwo dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia od zasilania elektrycznego, jeśli pojawi się taka potrzeba.


Instrukcja montażu

- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez przynajmniej 16A. Urządzenie podłączyć tylko bezpośrednio do ściennego gniazda zasilającego, nie używać żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.

OSTRZEŻENIE!

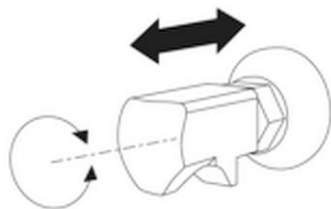
Urządzenie jest dostarczane z certyfikowanym kablem przyłączeniowym i wtyczką; nie wolno przy nich manipulować ani ich zmieniać.

Połączenie wyrównawcze potencjałów

- Połączenie wyrównawcze potencjałów między różnymi urządzeniami należy wykonać na zacisku połączeniowym oznaczonym następującym symbolem .
- Zacisk połączeniowy znajduje się z tyłu urządzenia.
- Zacisk ten umożliwia podłączenie przewodu do wyrównania potencjałów o przekroju od 4 mm² do 10 mm².

Regulacja kołka zamykającego drzwi

Po ustawieniu urządzenia w przewidzianym do tego miejscu należy sprawdzić zamykanie i pozycję uszczelki drzwiowych na komorze obróbki termicznej.



Rys. 6

Można wyregulować głębokość kołka zamykającego, aby podczas pieczenia komora pieca była dobrze zamknięta.

Możliwa jest regulacja nacisku drzwi wywieranego na uszczelkę. Aby zwiększyć nacisk kołek należy dokręcić, lub odkręcić, aby nacisk zmniejszyć (rys. 6).

PL

Po regulacji śrubę należy ponownie dokręcić, zwracając przy tym uwagę, aby kotwica blokująca zamka była skierowana na dół.

5.2 Kontrole i test odbiorczy

Kontrole przed uruchomieniem

Przed uruchomieniem urządzeń elektrycznych należy starannie przeprowadzić wszystkie wymagane kontrole, na podstawie których można potwierdzić zgodność urządzenia i jego instalacji z obowiązującymi przepisami i danymi technicznymi oraz zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Muszą być spełnione następujące warunki:

- Temperatura w miejscu instalacji musi wynosić powyżej + 4 °C.
- Komora obróbki termicznej musi być pusta.
- Wszystkie elementy opakowania muszą być całkowicie usunięte, łącznie z folią ochronną na ścianach zewnętrznych.
- Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte ani zatkane.
- Części zdemontowane podczas instalacji urządzenia muszą być ponownie zamontowane do urządzenia.
- Wyłącznik główny instalacji elektrycznej musi być wyłączony, a zawór odcinający wodę przed urządzeniem musi być otwarty.

PL

Pierwsze uruchomienie

Odbiór urządzenia musi być przeprowadzony na podstawie cyklu próbnego pieczenia, aby sprawdzić poprawność działania urządzenia i ujawnić ewentualne uszkodzenia lub problemy.

Włączyć urządzenie używając regulatora obrotowego funkcji **M 1**, obracając go na jedną z funkcji, np. **I 2** (obróbka termiczna gorącym powietrzem).

Ustawić cykl gotowania/pieczenia z następującymi parametrami:

Czas: 10 minut lub na **I 6** (czas nieograniczony)

Temperatura: 150 °C

Nawilżanie: poz. 2 regulatora **M 4**.

WSKAZÓWKA!

Przy włączaniu urządzenia może pojawiać się sygnał dźwiękowy. Jest on normalny i po kilku sekundach automatycznie się wyłącza.

Kontrola przy odbiorze

Przy odbiorze muszą być spełnione następujące warunki:

- Oświetlenie wewnętrzne włącza się automatycznie.
- Urządzenie wyłącza się, gdy tylko nastąpi otwarcie drzwi urządzenia i włącza się ponownie po ich zamknięciu.
- Termostat do ustawiania temperatury w urządzeniu zadziała, gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. Grzałka/grzałki czasowo się wyłączają.
- W urządzeniach z dwoma wentylatorami silniki mają ten sam kierunek obrotów.
- Silniki wentylatorów automatycznie zmieniają kierunek obrotów co 3 minuty, przerwa trwająca 20 sekund po zatrzymaniu silnika.
- Po ustawieniu nawilżania woda wypływa z węża wody w komorze obróbki termicznej w kierunku wentylatora.
- Na koniec cyklu gotowania/pieczenia przez ok. 15 sekund słychać sygnał dźwiękowy. Po kilku sekundach automatycznie się on wyłącza.

6 Instrukcja użytkowania

6.1 Wskazówki dla użytkownika



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

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

Nigdy nie dotykać urządzenia podczas pracy i bezpośrednio po jego wyłączeniu.

Drzwi urządzenia otwierać i zamykać tylko za pomocą uchwytu drzwiowego.

Do obsługi używać tylko przewidzianych do tego elementów obsługi.

Przy otwieraniu drzwi urządzenia może wydostawać się gorąca para.

Podczas otwierania drzwi urządzenia należy zachowywać wyjątkową ostrożność: drzwi urządzenia należy otwierać w dwu etapach: na 4-5 sekund pozostawić półotwarte (3-4 cm), i dopiero potem otworzyć je całkowicie.

Podczas pracy ruszt i pojemniki na potrawy stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po zakończeniu procesu gotowania/pieczenia.

Do wyjmowania gorących pojemników z potrawami używać rękawic ochronnych lub ścierek do naczyń.

- Nigdy nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła takich, jak np. grill lub frytownica.
- W pobliżu urządzenia nigdy nie należy pozostawiać łatwopalnych materiałów.
Niebezpieczeństwo pożaru!
- Nie umieszczać w piecu konwekcyjno-parowym palnych przedmiotów ani artykułów spożywczych zawierających alkohol: może dojść do samozapłonu i pożaru, które mogą spowodować wybuchy.
- Unikać solenia potraw we wnętrzu komory obróbki termicznej. Jeśli nie można tego uniknąć, urządzenie należy możliwie szybko oczyścić, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia komory obróbki termicznej.
- W przypadku uszkodzeń lub pęknięć szklanych elementów (drzwi urządzenia), należy je niezwłocznie wymienić. W tym celu skontaktować się z serwisem.
- W przypadku nieużywania urządzenia (np. 12 godzin) drzwi urządzenia należy pozostawić otwarte.
- W przypadku dłuższego nieużywania (np. kilka dni), zamknąć dopływ wody i odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Jeśli piec konwekcyjno-parowy ma być umieszczony na innym piecu konwekcyjno-parowym lub na odpowiedniej podstawie, nie zaleca się stosowania prowadnic wyższych niż te, w których użytkownik może zajrzeć do wnętrza pojemnika.



Z przyczyn bezpieczeństwa po instalacji urządzenia konieczne jest umieszczenie na urządzeniu na wysokości 1600 mm od podłogi naklejki „**Ryzyko poparzenia! Gorąca ciecz w pojemniku!**“, która znajduje się w zakresie dostawy.

- Podczas grillowania lub pieczenia produktów spożywczych na kratce konieczne jest umieszczenie na poziomie poniżej lub na dnie komory obróbki termicznej pojemnika do zbierania tłuszczu lub soków.
- Aby zapewnić idealną i równomierną obróbkę termiczną potraw, zalecamy używanie nie za wysokich blach, pojemników GN lub form do pieczenia, aby zapewnić dobrą i odpowiednią cyrkulację powietrza. Pomiędzy górną blachą a potrawami musi być zachowany odstęp co najmniej 2 cm.
- Nie należy przepelniać blach ani pojemników, a produkty do obróbki należy rozkładać równomiernie, aby osiągnąć zadowalający rezultat.
- Należy zwracać uwagę na prawidłowe użycie sondy termicznej: Wprowadzić sondę termiczną w najgrubszym punkcie produktu spożywczego, od góry w dół, do momentu osiągnięcia przez końcówkę sondy termicznej środka produktu.

Instrukcja użytkowania

- Jeśli zajdzie potrzeba ingerencji w potrawę podczas obróbki termicznej, drzwi urządzenia należy otwierać na tak krótko, jak to możliwe, aby zapobiec spadkowi temperatury w komorze do takiego stopnia, że pogorszyłby się wynik obróbki termicznej.
- Aby skompensować skutki utraty ciepła, zalecamy wstępne podgrzanie urządzenia.

WSKAZÓWKA!

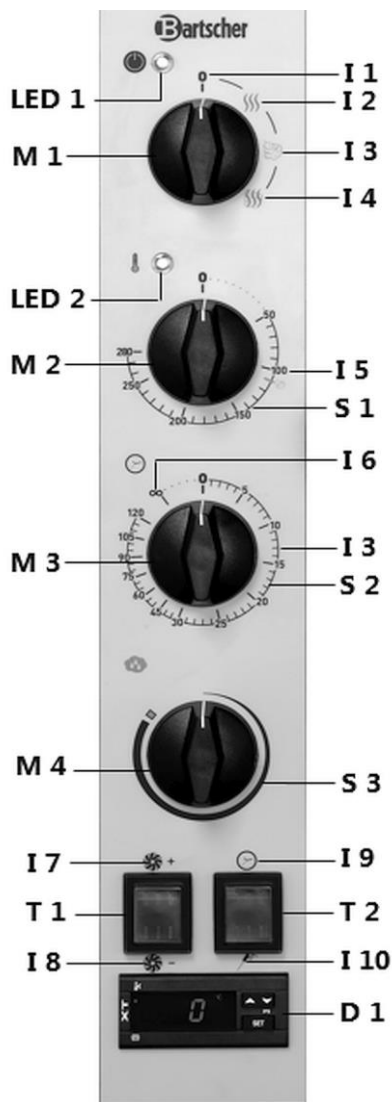
Przed gotowaniem / pieczeniem rozgrzać urządzenie do temperatury o 20-25% wyższej niż właściwa temperatura gotowania / pieczenia. Po osiągnięciu temperatury nagrzewania wstępnego można załadować urządzenie.

Temperaturę należy wówczas cofnąć na temperaturę przewidzianą do przygotowania dania.

Przygotowanie urządzenia

1. Przed uruchomieniem należy oczyścić wewnątrz i z zewnątrz urządzenie, a także akcesoria, zgodnie ze wskazówkami w rozdziale 6 „**Czyszczenie**“.
2. Dokładnie osuszyć umyte powierzchnie i elementy.
3. Przed pierwszym uruchomieniem należy sprawdzić poprawność montażu, stabilność, wypoziomowanie urządzenia oraz wykonanie wszystkich podłączeń.

6.2 Panel obsługi

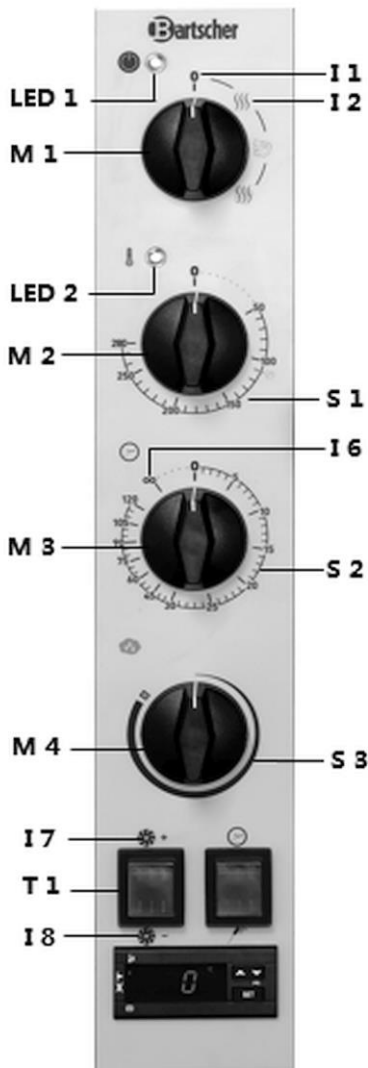


M 1	Pokrętko wyboru funkcji
I 1	Pozycja WYŁ
I 2	Gotowanie/pieczenie
I 3	Gotowanie/pieczenie z parą
I 4	Gotowanie konwekcyjno-parowe
M 2	Regulator temperatury
I 5	Ustawienie na gotowanie/pieczenie z parą (ok. 110°C)
S 1	Skala temperatury w °C (50 – 280)
M 3	Regulator czasowy
I 6	Pozycja czas nieograniczony
S 2	Skala czasu w minutach (0-120)
M 4	Regulator nawilżania
S 3	Skala nawilżania (1 – 10)
T 1	Przełącznik do ustawiania prędkości wentylatora
I 7	Ustawienie prędkości wentylatora poziom 2
I 8	Ustawienie prędkości wentylatora poziom 1
T 2	Przełącznik aktywacji czasu / sondy termicznej
I 9	Aktywacja czasu
I 10	Aktywacja sondy termicznej
D 1	Regulator cyfrowy temperatury rdzenia
LED 1	Wskaźnik wł./wył.
LED 2	Wskaźnik stanu pracy

Rys. 7

6.3 Ustawienia

Gotowanie/pieczenie z gorącym powietrzem



Rys. 8

1. Aby ustawić proces gotowania/pieczenia z gorącym powietrzem pokręćło wyboru funkcji **M 1** należy obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara na pozycję **I 2**.
2. Następnie ustawić temperaturę, obracając regulator temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żadaną pozycję.
3. Na zakończenie ustawić czas gotowania / pieczenia, obracając regulator czasowy **M 3** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żadaną pozycję.

Po upływie ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy, urządzenie się wyłącza i kończy przygotowywanie.

Aby pominąć ustawianie czasu, regulator czasowy należy obrócić na pozycję **I 6** (czas nieograniczony).

Prędkość wentylatora ustawia się za pomocą przełącznika **T 1**.

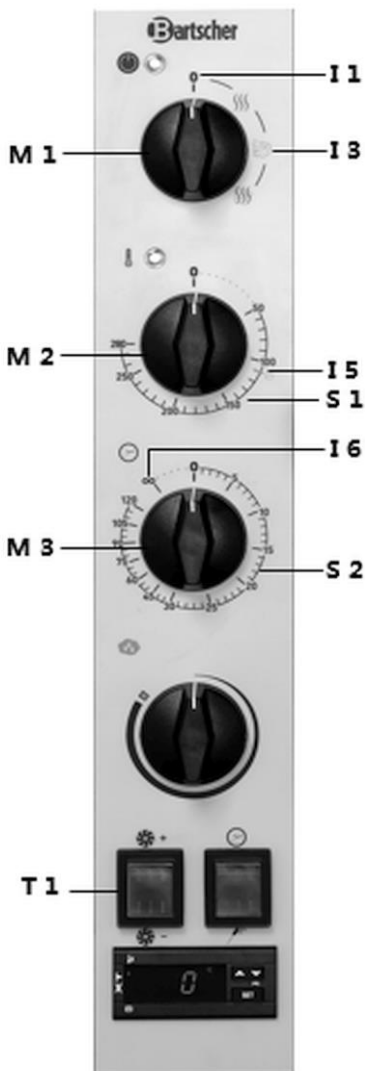
4. Należy wybrać żądany poziom i ustawić przełącznik **T 1** w odpowiedniej pozycji **I 7** lub **I 8**.

Wskazówka: Przełącznik **T 2** musi znajdować się w pozycji **I 9** (aktywacja czasu).

Gotowanie/pieczenie z konwekcją i nawilżaniem

1. Aby do procesu pieczenia/gotowania z gorącym powietrzem dodać wilgotność, regulator **M 4** należy obrócić na żadaną pozycję.
2. Obrócić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby podnieść poziom nawilżania w komorze obróbki termicznej, oraz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby je zredukować.

Gotowanie/pieczenie z parą



PL

1. Aby ustawić proces gotowania/pieczenia z parą, pokrętko wyboru funkcji **M 1** należy obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara na pozycję **I 3**.
2. Następnie ustawić temperaturę, obracając regulator temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Do tradycyjnego gotowania/pieczenia z parą w urządzeniu zalecana jest temperatura 110 °C, która na skali temperatury oznaczona jest symbolem **I 5**.

3. Na zakończenie ustawić czas gotowania / pieczenia, obracając regulator czasowy **M 3** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Po upływie ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy, urządzenie się wyłącza i kończy przygotowywanie.

Aby pominąć ustawianie czasu, regulator czasowy należy obrócić na pozycję **I 6** (czas nieograniczony).

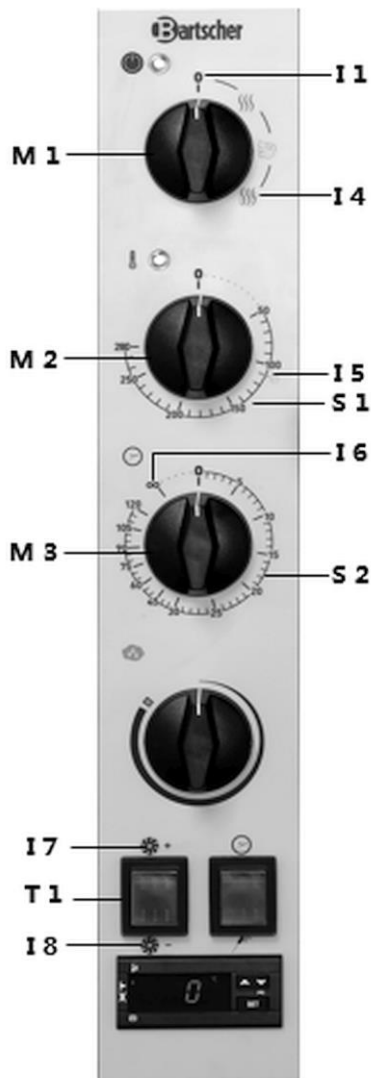
Prędkość wentylatora ustawia się za pomocą przełącznika **T 1**.

4. Należy wybrać żądany poziom i ustawić przełącznik **T 1** w odpowiedniej pozycji **I 7** lub **I 8**.

Wskazówka: Przełącznik **T 2** musi znajdować się w pozycji **I 9** (aktywacja czasu).

Rys. 9

Gotowanie konwekcyjno-parowe (gotowanie/pieczenie z termoobiegiem/parą)



1. Aby ustawić proces gotowania/pieczenia z termoobiegiem/parą, pokrętko wyboru funkcji **M 1** należy obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara na pozycję **I 4**.
2. Następnie ustawić temperaturę, obracając regulator temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.
3. Na zakończenie ustawić czas gotowania / pieczenia, obracając regulator czasowy **M 3** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Po upływie ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy, urządzenie się wyłącza i kończy przygotowywanie.

Aby pominąć ustawianie czasu, regulator czasowy należy obrócić na pozycję **I 6** (czas nieograniczony).

Prędkość wentylatora ustawia się za pomocą przełącznika **T 1**.

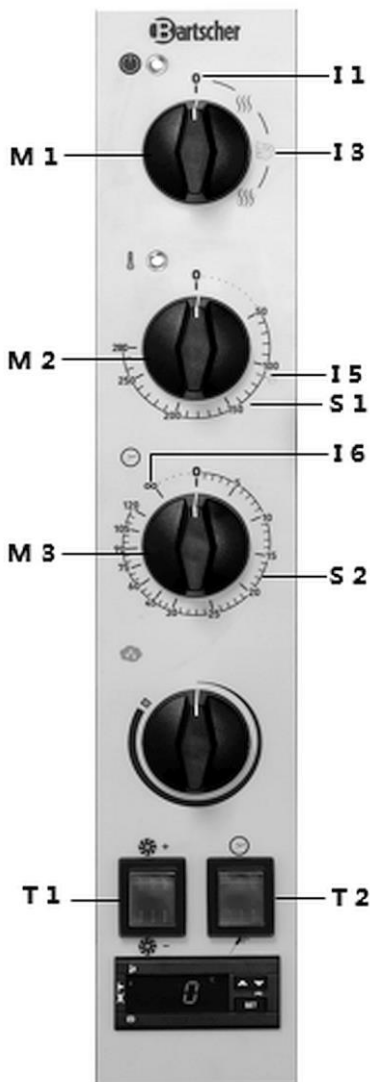
4. Należy wybrać żądany poziom i ustawić przełącznik **T 1** w odpowiedniej pozycji **I 7** lub **I 8**.

Wskazówka: Przełącznik **T 2** musi znajdować się w pozycji **I 9** (aktywacja czasu).

PL

Rys. 10

Gotowanie/pieczenie z sondą termiczną



1. Za pomocą pokrętki wyboru funkcji **M 1** wybrać żądany tryb gotowania/pieczenia, obracając go na jedną z pozycji **I 2 – I 3 – I 4**.
2. Ustawić temperaturę, obracając regulator temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Przy gotowaniu/pieczeniu z sondą termiczną regulator czasowy **M 3** należy zawsze obrócić na pozycję **I 6** (czas nieograniczony).

Pozostałe parametry (nawilżanie, prędkość wentylatora) ustawić według potrzeb.

3. Aby aktywować sondę termiczną, przełącznik **T 1** należy ustawić na pozycji **I 10**.
4. Żądaną temperaturę rdzenia w potrawie ustawić za pomocą cyfrowego regulatora **D 1** :
 - wcisnąć przycisk SET, wskaźnik mruga,
 - ustawić żądaną temperaturę rdzenia za pomocą przycisków-strzałek,
 - wcisnąć przycisk SET, aby zatwierdzić ustawienie.

Gdy tylko ustawiona temperatura rdzenia wewnątrz potrawy zostanie osiągnięta, słychać sygnał dźwiękowy, urządzenie się wyłączy i kończy przygotowywanie.

Rys. 11

Podłączenie sondy termicznej



Rys. 12



Rys. 13

1. Aby podłączyć sondę termiczną należy zdjąć zaślepkę **A** (rys. 12) z miejsca podłączenia w lewym górnym rogu urządzenia.
2. Przytrzymać wciśniętą czerwoną blokadę **B** i włożyć sondę termiczną **C** (rys. 13) w przeznaczony do tego otwór.
3. Na zakończenie puścić czerwoną blokadę **B**.
4. Aby usunąć sondę termiczną wcisnąć ponownie czerwoną blokadę **B** i wyciągnąć sondę termiczną **C**.
5. Puścić czerwoną blokadę **B**.
6. Ponownie zamocować zaślepkę **A** na miejscu podłączenia.

Umieszczanie sondy termicznej w odpowiednim miejscu w potrawie

UWAGA!

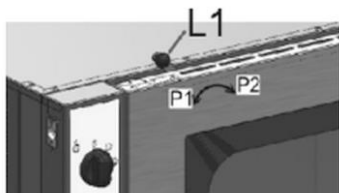
Aby uniknąć uszkodzenia sondy termicznej, należy wprowadzać ją do urządzenia tylko nad drzwiami urządzenia.

Sondę termiczną ustawiamy wsuwając ją w przygotowywany produkt, aż końcówka znajdzie się w jego środku (w części o największej grubości).

Sonda termiczna bada temperaturę w jednym punkcie, który znajduje się w pobliżu końcówki.

Zawór spustowy wilgoci

Funkcja wyciągu wilgoci polega na usuwaniu wilgoci, która może zbierać się w komorze obróbki termicznej podczas procesu gotowania / pieczenia.



Rys. 14

1. Ustawić dźwignię zaworu spustowego **L1** na następujących pozycjach:

P1 lewy: ZAWÓR ZAMKNIĘTY

P2 prawy: ZAWÓR OTWARTY

Także gdy zawór spustowy jest zamknięty nie ma w komorze obróbki termicznej zagrożenia powstania nadciśnienia, gdyż ciśnienie jest nadal kontrolowane przez wyciąg.

Zalecamy, aby w trybach gotowania/pieczenia „Gotowanie parowe“ i „Gotowanie konwekcyjno-parowe“ dźwignię zaworu spustowego ustawić w pozycji zamkniętej **P1**.

Oświetlenie wnętrza

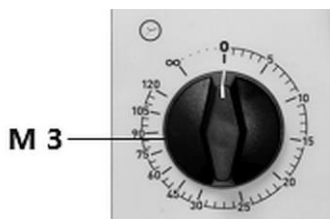
Oświetlenie komory obróbki termicznej jest zautomatyzowane i połączone z pracą urządzenia. Na koniec cyku gotowania/pieczenia (np. gdy regulator czasowy znajdzie się na „0” lub temperatura rdzenia osiąga ustawioną wartość), oświetlenie wyłącza się.

PL

Wyłączanie urządzenia



Rys. 15



Rys. 16

1. Aby wyłączyć urządzenie, pokrętkę wyboru funkcji **M 1** należy ustawić na pozycji **I 1** (WYŁ.).
LED 1 gaśnie.
2. Aby proces przygotowywania zakończyć wcześniej, regulator czasowy **M 3** należy obrócić na pozycję „0” (także w przypadku gotowania/pieczenia z ustawioną temperaturą rdzenia).

Zalecenia dot. przygotowywania potraw

Pieczenie

Aby osiągnąć zadowalający efekt przy przygotowywaniu pieczeni zalecamy, aby pieczeń położyć na kratce w celu zapewnienia równomiernego pieczenia od góry i od dołu, bez konieczności obracania produktu podczas procesu pieczenia. Aby zebrać ściekający z pieczeni płyn, na wysokości prowadnic pod kratką z pieczenią należy umieścić tacę ociekową.

Grillowanie

Aby osiągnąć optymalny efekt podczas procesu grillowania w komorze pieca, niezastąpione jest użycie kratki (najlepiej z aluminium).

Podczas procesu grillowania urządzenie musi być ustawione na konwekcję, mieć otwarty zawór spustowy, mieć ustawioną temperaturę pomiędzy 230 °C a 270 °C, w zależności od rodzaju produktu i oczekiwanego przyrumienienia, oraz wentylację pomiędzy 4 a 6.

Smażenie

W urządzeniu można smażyć wszystkie produkty panierowane oraz wstępnie usmażone, głęboko mrożone. Produkty panierowane delikatnie natłuścić olejem, tak aby olej wsiąkł w bułkę tartą. Produkty wstępnie usmażone, głęboko mrożone mogą być smażone także bez dodatkowego oleju.

Używać aluminiowych form do pieczenia z powłoką nieprzywierającą lub specjalnych koszy do smażenia. Urządzenie ustawić na wentylację z otwartym zaworem spustowym, ze średnią temperaturą 250 °C i wentylacją pomiędzy 4 a 6.

Zalecenia dot. równomiernego procesu pieczenia

W zależności od rodzaju przygotowywanych produktów proces równomiernego pieczenia może się różnić. W tym przypadku zaleca się obniżyć temperaturę oraz (poprzez podwyższenie lub obniżenie) zmienić prędkość obrotową silników wentylatorów.

Stosowanie właściwych form do pieczenia / blach podnosi równomierność procesu pieczenia w komorze pieca. Należy wybierać formy do pieczenia / blachy o możliwie najmniejszej głębokości dla produktu, który jest przygotowywany. Aluminiowe formy do pieczenia umożliwiają z pewnością bardziej równomierne pieczenie niż formy stalowe.

Pieczenie w worku próżniowym

Istnieje możliwość pieczenia produktu bezpośrednio w worku próżniowym. Ten typ pieczenia pozwala na uzyskanie szczególnie miękkiego i smacznego mięsa, a jednocześnie ograniczyć możliwość psucia się produktu.

Zapakować produkty stosując odpowiednie woreczki do gotowania próżniowego. Ustawić urządzenie w trybie „Pieczenie kombinowane” na 100% wilgotności i wentylację pomiędzy 3 a 4. Temperatura w komorze pieca musi być maksymalnie 3 °C - 5 °C wyższa, niż żądana temperatura rdzenia w produkcie. Np.: dla średniej wielkości fileta (60 °C w rdzeniu) należy ustawić temperaturę urządzenia na 63 °C.

Pasteryzowanie w pojemniku

W tym procesie produkt jest uznany jako pasteryzowany, gdy temperatura rdzenia osiąga wartość pomiędzy 83 °C a 85 °C.

W zależności od typu produktu, wielkości pojemnika i ilości produktu w jego wnętrzu, czas potrzebny do osiągnięcia temperatury rdzenia może być różny. Zalecamy użycie sondy termicznej w pojemniku próbnym (przez otwór w pokrywce, aby wprowadzić sondę termiczną), aby odczytać temperaturę całej włożonej do pieca partii.

Na zakończenie należy szybko obniżyć temperaturę do +3 °C, aby zakończyć proces pasteryzacji.

7 Czyszczenie i konserwacja

PL

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

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

7.2 Czyszczenie

Regularne czyszczenie przez użytkownika

1. Aby zapewnić prawidłowy sposób działania, higienę i wydajność, urządzenie należy czyścić regularnie na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także w międzyczasie lub kiedy urządzenie przez dłuższy czas nie było używane.

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

2. Wyjąć z urządzenia potrawy.
3. Jeśli były używane, wyjąć ruszt, blachy i pojemniki GN.
4. Komorę obróbki termicznej czyścić letnią wodą z mydłem i miękką ściereczką lub gąbką. Przeemyć starannie czystą wodą i uważać, aby nie pozostały żadne resztki środka czyszczącego. Na zakończenie komorę obróbki termicznej dokładnie osuszyć.
5. W przypadku silnych zabrudzeń używać specjalnych środków czyszczących. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.
6. Urządzenie z zewnątrz czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. Umyte powierzchnie należy dokładnie osuszyć. W razie potrzeby używać wyłącznie specjalnych środków do czyszczenia stali szlachetnej. Stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może powodować korozję urządzenia.
7. Regularnie czyścić odciąg oparów.

PL

Prowadnice



Rys. 17

Dla ułatwienia czyszczenia komory obróbki termicznej, z urządzenia można wyjąć prowadnice.

1. W tym celu poluzować śruby radełkowane (prawa i lewa) i wyciągnąć prowadnice z komory obróbki termicznej.
2. Prowadnice czyścić za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki i łagodnego środka myjącego.

3. Dokładnie osuszyć prowadnice miękką ściereczką.
4. Po wyczyszczeniu komory i prowadnic, prowadnice ponownie umieścić w komorze i zamocować śrubami radełkowanymi.

Drzwi urządzenia/szyba wewnętrzna



Rys. 18



Rys. 19

PL

Podwójne przeszklenie ułatwia czyszczenie drzwi urządzenia. Jeśli istnieje potrzeba, można otworzyć i zdjąć wewnętrzną szybę.

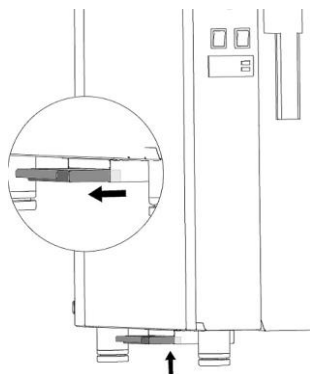
1. W tym celu odkręcić obydwa ograniczniki (górny i dolny), które trzymają szybę wewnętrzną, obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (rys. 18).
2. Odchylić wewnętrzną szybę (rys.19).
3. Wyczyścić wewnętrzną szybę z obydwu stron i drzwi urządzenia za pomocą odpowiednich środków.

UWAGA!

Nie stosować agresywnych i szorstkich środków czyszczących.

4. Dokładnie osuszyć szybę wewnętrzną z obydwu stron.
5. Ponownie zamknąć szybę wewnętrzną lub ją prawidłowo włożyć i zamocować ograniczniki w pozycji pierwotnej przez obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Filtr wentylacyjny panelu obsługi



Rys. 20

Filtr wentylacyjny panelu obsługi urządzenia należy czyścić co najmniej raz w miesiącu.

1. Wyciągnąć z uchwytu filtr wentylacyjny, trzymając palcami za boki (rys. 20).
2. Filtr wentylacyjny należy czyścić ręcznie z użyciem wody z mydłem. Opłukać czystą wodą, a następnie pozostawić go do wyschnięcia.

Zalecamy, aby filtr wentylacyjny wymieniać przynajmniej raz w roku lub częściej, jeśli urządzenie eksploatowane jest w otoczeniu, w którym znajduje się wysoka koncentracja pyłu mącznego lub tym podobnych substancji.

Możliwe usterki

Jeśli filtr wentylacyjny jest uszkodzony lub zużyty, trzeba go wymienić. Należy go zamówić jako część zastępczą u sprzedawcy.

7.3 Konserwacja

- Regularnie (przynajmniej raz w roku) należy zlecać przeprowadzenie kontroli urządzenia autoryzowanemu, wyspecjalizowanemu personelowi. W tym celu należy skontaktować się z serwisem.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie, zamknąć dopływ wody i całkowicie ostudzić urządzenie.
- Przed przeniesieniem urządzenia w nowe miejsce należy odpowiednio odłączyć przewody doprowadzające prąd i wodę.
- Jeśli urządzenie znajduje się w systemie wyposażonym w rolki, należy sprawdzić, czy okablowanie elektryczne, orurowanie lub połączenia węzowe nie są uszkodzone podczas przemieszczania.
- Po przeniesieniu urządzenia w nowe miejsce, przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie podłączenia elektryczne i wodne zostały wykonane zgodnie z obowiązującymi normami.

8 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Należy przy tym koniecznie podać numer artykułu, nazwę modelu oraz numer seryjny. Dane te można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia.

Błąd	Rozwiązanie
Urządzenie się nie włącza	Sprawdzić zasilanie
	Sprawdzić bezpieczniki urządzenia pod kątem uszkodzeń
	Upewnić się, że drzwi urządzenia są dobrze zamknięte
	Sprawdzić prawidłowe ustawienie parametrów procesu gotowania / pieczenia
	Upewnić się, że urządzenie nie wysyła komunikatu o błędzie

Błąd	Rozwiązanie
Jeśli urządzenie nie włącza się po wykonaniu tych czynności, skontaktować się z serwisem.	
Wentylator zatrzymuje się podczas pracy	Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ochrona silnika przed przegrzaniem zostanie automatycznie przywrócona
	Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zasłonięte albo zatkane
Jeśli usterka się powtarza, skontaktować się z serwisem	
Z otworów wylotowych wody w komorze obróbki termicznej nie wydostaje się woda	Sprawdzić, czy zawór odcinający wodę jest otwarty
Jeśli usterka się powtarza, skontaktować się z serwisem	
Nie działa sonda termiczna	Sprawdzić, czy regulator czasowy ustawiony jest na pozycję I 6 (czas nieograniczony).
Jeśli usterki nie można usunąć, skontaktować się z serwisem	

PL

9 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



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

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.