



M 5230 / 116612

M 5110 / 116616

M 7110 / 116618

M 10110 / 116621

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	172
1.1 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	172
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	176
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	177
2. Bezpieczeństwo	178
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	178
2.2 Ochrona praw autorskich.....	178
2.3 Deklaracja zgodności	178
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	179
3.1 Kontrola dostawy	179
3.2 Opakowanie	179
3.3 Magazynowanie	179
4. Parametry techniczne	180
4.1 Właściwości pieca konwekcyjno-parowego	180
4.2 Dane techniczne.....	181
5. Instalacja i obsługa	185
5.1 Wskazówki dla instalatora	185
5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji.....	185
5.1.2 Miejsce instalacji.....	186
5.1.3 Przygotowanie do instalacji	186
5.1.4 Podłączenie do sieci elektrycznej	187
5.1.5 Podłączenie wody	188
5.1.6 Przyłącze odpływu	189
5.1.7 Pierwsze uruchomienie i odbiór	189
5.2 Wskazówki dla użytkownika	191
5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	191
5.2.2 Obsługa	192
5.2.3 Funkcje elementów obsługi i wskaźników.....	193
5.2.4 Ustawienia	194
5.2.5 Wskazówki i rady.....	200
6. Czyszczenie i konserwacja.....	201
7. Możliwe usterki.....	203
8. Utylizacja.....	204

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

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



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 służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

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

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

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

1. Bezpieczeństwo

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

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

1.1 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe. **Niebezpieczeństwo uduszenia się!**
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy 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.

- Nie użytkować urządzenia, gdy przewód przyłączeniowy jest uszkodzony, gdy urządzenie nie działa prawidłowo, jest uszkodzone lub upadło.
- W żadnym przypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi **zagrożenie porażenia prądem elektrycznym**.
- Nigdy nie zanurzać przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nie stosować żrących środków i uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.
- Nigdy **nie** obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego,
 - gdy urządzenie nie jest użytkowane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo poparzenia i zranienia!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas pracy powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca! Nie dotykać gorącej powierzchni urządzenia gołymi rękoma! Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.
- Także po wyłączeniu, powierzchnia urządzenia i komora pieca oraz potrawy w pojemnikach pozostają jeszcze przez dłuższy czas gorące. W celu wyjęcia potraw z komory pieca zawsze należy stosować rękawice termoizolacyjne.
- Podczas otwierania drzwi pieca konwekcyjnego należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ z pieca może wydostać się gorąca para.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie powinno wystarczająco ostygnąć.



Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas przygotowywania potraw lub cieczy umieszczonych w pojemnikach należy pamiętać o możliwości ich kipienia lub rozchłapania zarówno podczas gotowania, jak i wyjmowania pojemników z komory pieca.

Zaleca się korzystanie z takich poziomów, na których użytkownik może widzieć wewnątrz pojemników.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia upewnić się, że w komorze pieca nie znajdują się żadne przedmioty takie, jak torby plastikowe, instrukcje obsługi, akcesoria. Podczas pracy **nigdy** nie umieszczać narzędzi kuchennych, ręczników, papieru itd. w komorze pieca i na urządzeniu.
- Upewnić się, że wylot pary nie jest zakryty lub zatkany.
- **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol itd.). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
- Regularnie czyścić komorę pieca, aby zawsze była czysta: nieusunięte tłuszcze i pozostałości po pieczeniu mogą się zapalić.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności prowadzących do zwalczania ognia, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!). **Uwaga:** Nie zraszać urządzenia wodą, gdy jest ono jeszcze pod napięciem: **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

1.2 Wyjaśnienie symboli

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



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



GORĄCA POWIERZCHNIA!

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



Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!

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



OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTROŻNIE!

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i w kuchniach powinno być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel.

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi.

Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest **wyłącznie** do przygotowywania odpowiednich potraw.



OSTROŻNIE!

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

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

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

2. Bezpieczeństwo

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

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

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

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



OSTROŻNIE!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

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

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian 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.



WSKAZÓWKA!

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

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

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

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

3.2 Opakowanie

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



WSKAZÓWKA!

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

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

3.3 Magazynowanie

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

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

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

4. Parametry techniczne

4.1 Właściwości pieca konwekcyjno-parowego

- Wykonanie ze stali chromowo-niklowej 18/10
- Obsługa za pomocą pokręteł
- Pojemność maksymalnie do 10 GN 1/1 lub blach wypiekowych o wymiarach 600 x 400 mm
- Funkcje: powietrze obiegowe, gotowanie z zastosowaniem pary, gotowanie konwekcyjno-parowe
- Silnik z rewersem (prawo-/lewo obrotowy) zapewniający optymalne środowisko obróbki termicznej
- Prędkość wentylatora regulowana na 2 poziomach
- Wytwarzanie pary poprzez bezpośrednie spryskiwanie
- Wyciąg pary wodnej, regulowany
- Oświetlenie komory
- Praktyczne prowadnice poprzeczne do pojemników GN (urządzenie dla 5 x 2/3 z prowadnicami wzdłużnymi)
- Wskaźnik LED temperatury wewnętrznej potrawy
- Przygotowany do montażu sondy temperatury wewnętrznej **(116009)**
- Przygotowany do umocowania natrysku ręcznego **(116005)**
- Drzwi z podwójną szybą, łatwe otwieranie wewnętrznej części drzwi w celu mycia
- Możliwość wyjmowania prowadnic wewnętrznych

Urządzenia zabezpieczające

Urządzenie wyposażone jest w następujące urządzenia ochronne i zabezpieczające:

Termostat bezpieczeństwa w komorze: jeżeli temperatura w komorze wzrośnie do 350 °C termostat bezpieczeństwa przerywa zasilanie w prąd elementów grzejnych urządzenia.



OSTROŻNIE!

Urządzenie zabezpieczające może być uruchomione ponownie tylko przez wykwalifikowany personel obsługi technicznej, ponieważ wymagane jest przeprowadzenie dalszych czynności kontrolnych.

Włącznik drzwi przerywa pracę urządzenia przy otwieraniu drzwi: wyłączony zostaje zarówno system grzewczy jak i nawiew.

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Elektryczny piec konwekcyjno-parowy	
Model:	E 5230	E 5110
Nr art.:	116612	116616
Pojemność:	do 5 x 2/3 GN	do 5 x 1/1 GN lub normy piekarniczej 600 x 400 mm
Odstęp pomiędzy blachami:	74 mm	
Zakres temperatur:	50° – 280°C	
Moc przyłączeniowa:	3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - przygotowany	6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Przyłącze wody:	3/4"	
Ciśnienie wody:	maks. 3 bar	
Wymiary (mm):	szer. 620 x gł. 815 x wys. 635	szer. 890 x gł. 815 x wys. 635
Waga:	62,6 kg	82 kg
Wyposażenie:	1 ruszt 2/3 GN, 1 blacha 2/3 GN	1 ruszt 1/1 GN, 1 blacha 1/1 GN
	1 rura odpływu, 1 wąż do wody pod ciśnieniem	

Nazwa	Elektryczny piec konwekcyjno-parowy	
Model:	E 7110	E 10110
Nr art.:	116618	116621
Pojemność:	do 7 x 1/1 GN lub normy piekarniczej 600 x 400 mm	do 10 x 1/1 GN lub normy piekarniczej 600 x 400 mm
Odstęp pomiędzy blachami:	74 mm	
Zakres temperatur:	50° – 280°C	
Moc przyłączeniowa:	9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Przyłącze wody:	3/4"	
Ciśnienie wody:	maks. 3 bar	
Wymiary (mm):	szer. 890 x gł. 815 x wys. 815	szer. 890 x gł. 815 x wys. 1015
Waga:	104,2 kg	118 kg
Wyposażenie:	1 ruszt 1/1 GN, 1 blacha 1/1 GN, 1 rura odpływu, 1 wąż do wody pod ciśnieniem	

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Wyposażenie (nie należy do zakresu dostawy)



Zestaw sondy temperatury STL

W skład zestawu wchodzi sonda temperatury i odpowiedni uchwyt do mocowania przy piecu konwekcyjno-parowym

- Długość przewodu: ok. 1,8 m
- Uchwyt magnetyczny: szer. 130 x gł. 35 x wys. 30 mm
- Ciężar: 0,57 kg

Nr art.: 116009



Spryskiwacz ręczny

Długość węża: 2 m

z zaworem odcinającym do sztywnego przyłącza wody 1/2" wraz z uchwytem do przymocowania do pieca konwekcyjno-parowego

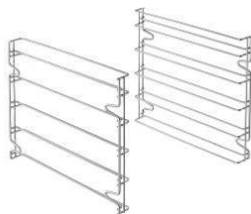
Nr art.: 116005



Ogranicznik ciśnienia dla pieców konwekcyjnych i konwekcyjno-parowych

- Wykonanie z chromowanego mosiądzu
- Przyłącze 3/4"
- Nastawa wstępna na 3 bar, regulacja od 1 do 6 bar
- Ciśnienie wejściowe maks. 16 bar
- Maksymalna temperatura pracy 65 °C

Nr art.: 533051



1 para prowadnic znormalizowanych dla piekarni

do korzystania z 5 blach 600 x 400 do pieców konwekcyjno-parowych 116616

Nr art.: 116001



1 para prowadnic znormalizowanych dla piekarni

do korzystania z 7 blach 600 x 400 do pieców konwekcyjno-parowych 116618

Nr art.: 116002

**1 para prowadnic znormalizowanych dla piekarni**

do korzystania z 10 blach 600 x 400
do pieców konwekcyjno-parowych 116621

Nr art.: 116003

**Zestaw nawilżający do pieców kowekcyjno-parowych**

Nieskomplikowana alternatywa: zestaw nawilżający umożliwia nawilżanie także w przypadku braku stałego przyłącza wody.

- Zestaw składa się z:
 - kanistra z tworzywa sztucznego (5l),
 - pompy,
 - elementów instalacyjnych,
 - 2 węży łączących:
 - 150 cm (kanister - pompa)
 - 80 cm (pompa – rurka do nawilżania)

Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych
116612, 116616, 116618, 116621

Nr art.: 116011

Zestaw łączący do pieców konwekcyjno-parowych "M+E"

Kompaktowe rozwiązanie dla dużych kuchni.
Zestaw łączący umożliwia piętrowe ustawienie
2 elektrycznych pieców konwekcyjno-parowych
1/1 GN

- Materiał: stal nierdzewna
- Zestaw składa się z:
 - ramy (szer. 876 x gł. 622 x wys. 114 mm), 4 nóżek,
 - rury i blachy mocującej do wylotu pary,
 - węży łączącego, opasek mocujących, śrub

Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych serii M:
116616, 116618, 116621

- Możliwości kombinacji:
 - 5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN
 - 5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN

Nr art.: 116012





Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego 2/3 GN

pasuje do nr art. 116612

- Stal chromowo-niklowa
- Wymiary: szer. 570 x gł. 515 x wys. 741 mm
- Ciężar: 10,6 kg

Nr art.: 115075



Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego 1/1 GN

pasuje do nr art. 116616, 116618, 116621

- Stal chromowo-niklowa 18/10
- Możliwość umieszczenia: 10 x 1/1 GN
- Wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 741 mm
- Ciężar: 25 kg

Nr art.: 115069

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dla instalatora



OSTROŻNIE!

Wszystkie operacje związane z instalacją, montażem, obsługą i konserwacją muszą być przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel, który spełnia niezbędne wymagania zawodowe (zatwierdzone przez przedsiębiorstwo producenta lub sprzedawcę) i z uwzględnieniem obowiązujących przepisów kraju instalacji oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa produktu oraz bezpieczeństwa w miejscu pracy.

5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji

- Przed rozpoczęciem prac instalacyjnych i rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu, jak również ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub materialne wynikające z nieprzestrzegania powyżej wspomnianych przepisów lub ingerencji także w pojedyncze części urządzenia i stosowania nieoryginalnych części zamiennych.
- Natychmiast po otrzymaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone w trakcie transportu, a opakowanie nie uległo uszkodzeniu. W przypadku uszkodzeń lub braku elementów należy niezwłocznie powiadomić spedytora lub sprzedawcę/producenta oraz podać **nr artykułu i numer seryjny** (tabliczka znamionowa z tyłu urządzenia) i załączyć dokumentację fotograficzną.
- Należy upewnić się, że na drodze do miejsca instalacji nie ma elementów ograniczających przejazd przez drzwi, korytarze lub inne ciągi komunikacyjne.
- **UWAGA:** Podczas transportowania urządzenia może dojść do jego przewrócenia, co może spowodować uszkodzenie samego urządzenia, innych przedmiotów lub szkody osobowe. Podczas transportowania urządzenia należy stosować środki odpowiednie do jego ciężaru. Urządzenia nie należy ciągnąć ani przechylać, lecz unosić prostopadłe do podłoża i przemieszczać poziomo.

5.1.2 Miejsce instalacji

- Urządzenie musi być ustawione w zamkniętym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu (nie na wolnym powietrzu).
- Przed ustawieniem pieca konwekcyjno-parowego należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych, wodnych i odbioru oparów.
- Zalecamy ustawienie pieca konwekcyjno-parowego pod okapem lub odprowadzanie gorących oparów i zapachów z komory pieca na zewnątrz.
- Piec konwekcyjno-parowy musi być ustawiony na równej powierzchni, aby uniknąć jego ześlizgiwania się lub przewrócenia.
- Podłoże pod piecem konwekcyjno-parowym musi mieć nośność odpowiednią do ciężaru urządzenia z maksymalnym obciążeniem.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, suchej i wodoodpornej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia i dobra cyrkulacja powietrza.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby tylna część była łatwo dostępna w celu podłączenia zasilania elektrycznego, wody oraz konserwacji.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murze, meblach kuchennych lub innych przedmiotach, które wykonane są z materiału palnego. Postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Zachować minimalny odstęp **100 mm** pomiędzy urządzeniem a ścianami oraz innymi przedmiotami z lewej i z prawej strony, z tyłu oraz **150 mm** od góry.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy!**

5.1.3 Przygotowanie do instalacji

- Usunąć zewnętrzne opakowanie (drewnianą skrzynię i/lub karton) i zutylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.
- Przed uruchomieniem urządzenia zdjąć z niego folię ochronną. Folię zdejmować powoli, aby na powierzchni urządzenia nie pozostały resztki kleju. Ewentualne ślady kleju można usunąć przy pomocy odpowiedniego rozpuszczalnika.
- Z wnętrza wyjąć akcesoria, wszystkie materiały informacyjne i torebki plastikowe.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

Regulacja nóżek

- Regulowane nóżki są dostarczane wraz z urządzeniem i muszą zostać przykręcone do jego dna. Poprawne wypoziomowanie urządzenia zapewni prawidłową pracę. Urządzenie poziomuje się za pomocą nóżek i sprawdza za pomocą poziomicy. W celu wypoziomowania wystarczy wkręcać lub wykręcać nóżki.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie użytkować urządzenia bez nóżek!


- W przypadku użytkowania urządzenia bez nóżek uniemożliwia się przepływ powietrza do chłodzenia podzespołów elektronicznych i zewnętrznych ścianek obudowy, a to może doprowadzić do przegrzania i uszkodzenia podzespołów urządzenia.

5.1.4 Podłączenie do sieci elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy się upewnić, że podane na tabliczce znamionowej wartości napięcia i częstotliwości są zgodne z wartościami w istniejącej sieci elektrycznej.
Dopuszcza się maksymalne odchylenia napięcia $\pm 10\%$.
- Sprawdzić, czy istnieje przyłączy SL odpowiadające obowiązującym przepisom. Przy podłączaniu urządzenia do sieci elektrycznej zwrócić uwagę na zastosowanie przewodu o odpowiednim przekroju.
- Przy podłączaniu do prądu należy zastosować pomiędzy urządzeniem a siecią elektryczną zgodny z obciążeniem wyłącznik wielobiegunowy. Wyłącznik powinien mieć minimalny odstęp międzystykowy 3 mm i musi być umieszczony w miejscu łatwo dostępnym.
- Podłączenie do zasilania w prąd elektryczny musi zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Urządzenie **116612** jest wyposażone w **przewód przyłączeniowy z wtyczką** (jednofazowy 230 V). W celu podłączenia do zasilania elektrycznego wystarczy podłączyć wtyczkę do uziemionego gniazdka ze stykiem ochronnym.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była zawsze łatwo dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.

- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie 16A. Podłączanie tylko bezpośrednio do gniazdka ściennego, zabrania się stosowania rozgałęźników lub gniazdek wielowejściowych.
- Urządzenie jest dostarczane z certyfikowanym przewodem przyłączeniowym i wtyczką: nie mogą one być manipulowane i zmieniane.

Przyłącze wyrównania potencjałów

- Podłączenie instalacji wyrównania potencjałów pomiędzy różnymi urządzeniami należy realizować za pośrednictwem zacisku oznakowanego symbolem . Zacisk znajduje się z tyłu urządzenia.
- Zacisk ten umożliwia podłączenie przewodu do wyrównania potencjałów (kolor żółto-zielony) o przekroju od 4 do 10 mm².
- Urządzenie musi być podłączone do obwodu wyrównania potencjałów, którego skuteczność odpowiada zaleceniom zawartym w obowiązujących przepisach.

5.1.5 Podłączenie wody

- Zadbać o to, aby przyłącze wody znajdowało się w pobliżu urządzenia.
- Jeżeli wykonywana będzie nowa instalacja, zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci wodociągowej, spuścić wystarczającą ilość wody, tak aby żadne zanieczyszczenia nie przedostały się do zaworów magnetycznych.
- Znajdujący się w zakresie dostawy wąż do wody pod ciśnieniem podłączyć przy pomocy kątownika przyłączeniowego 90° do złączki (3/4") urządzenia. Osadzenie złączki: z tyłu, z prawej strony pod urządzeniem. Drugi koniec węża do wody pod ciśnieniem podłączyć do **sieci wodociągowej (zimna woda)** z kurkiem zamykającym.



OSTROŻNIE!

Ciśnienie hydrauliczne może wynosić maks. 3 bary.

Przy wyższym ciśnieniu należy podłączyć zawór redukcyjny.

- Aby urządzenie działało prawidłowo, celem uniknięcia złożeń wapnia w komorze gotującej woda może mieć twardość do 7° dH.

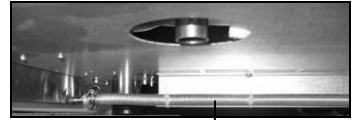
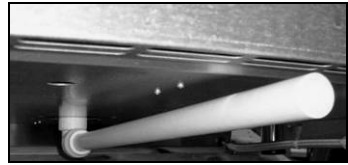


OSTROŻNIE!

Jeżeli twardość wody jest wyższa niż 7° dH należy zainstalować urządzenie do zmiękczenia wody.

5.1.6 Przyłącze odpływu

- Przy zbiorczej waniuści na skropliny z przodu urządzenia znajduje się wąż odpływowy (średnica wewnętrzna 10 mm). Wąż ten służy do odprowadzania nadmiaru płynów ze zbiorczej waniuści na skropliny i poprowadzony został w tylnym obszarze u dołu urządzenia (patrz **A** – rys. z prawej strony). W celu odprowadzenia wody do systemu odpływowego należy odpowiednio przedłużyć dostępny wąż.
- Należy zamontować dostarczoną w zestawie rurę odpływu do otworu wyjściowego u dołu urządzenia, aby zapewnić odpływ płynu z komory urządzenia. Rura odpływu musi być połączona z odpowiednim wężem (\varnothing 22 mm) i wprowadzona do systemu odpływowego.

**A**

5.1.7 Pierwsze uruchomienie i odbiór

Przed **uruchomieniem** urządzenia elektrycznego należy starannie przeprowadzić wszystkie konieczne kontrole, które potwierdzą zgodność urządzenia i jego instalacji z przepisami prawnymi i danymi technicznymi oraz przepisami bezpieczeństwa.

Następujące punkty **muszą** zostać spełnione:

- Temperatura w miejscu instalacji musi być wyższa niż + 4 °C.
- Komora pieca musi być pusta.
- Wszystkie elementy opakowania muszą być kompletnie usunięte razem z folią ochronną ze ścian zewnętrznych.
- Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte ani zablokowane.
- Ewentualnie zdemonstrowane w celu instalacji elementy urządzenia muszą zostać ponownie zamontowane.
- Główny włącznik zasilania elektrycznego musi być włączony, a zainstalowany przed urządzeniem kurek zamykający wody musi być otwarty.

Odbiór elektrycznego urządzenia musi być uzupełniony o przeprowadzenie próbnego cyklu gotowania, który pozwala sprawdzić, czy urządzenie jest sprawne i nie wykazuje ewentualnych uszkodzeń lub problemów.

- Urządzenie włączyć przy pomocy pokrętkła ustawiania funkcji **M 1**.
- Ustawić cykl gotowania/pieczenia:

Czas: 10 minut Temperatura: 150 °C Naparowani e: pozycja 2 pokrętkła M 4

Przy odbiorze muszą być spełnione następujące punkty:

- Oświetlenie urządzenia włącza się automatycznie po ustawieniu czasu.
- Urządzenie wyłącza się jak tylko otwarte zostaną drzwi urządzenia i włącza po ich zamknięciu.
- Termostat do ustawiania temperatury w urządzeniu uruchamia się, jak tylko osiągnięta zostanie ustawiona temperatura. Element (-y) grzewczy (-e) zostają czasowo wyłączone.
- Silnik wentylatora / wentylatorów zmienia kierunek obrotu automatycznie co 3 minuty.
- W urządzeniach z dwoma wentylatorami w komorze silniki mają taki sam kierunek obrotu.
- Sprawdzony został wyciek wody z węża w kierunku nawiewu w komorze.
- Na koniec cyklu gotowania/pieczenia na około 15 sekund rozlega się sygnał akustyczny.

WAŻNE!

Przy włączeniu urządzenia może rozlegać się sygnał akustyczny. Jest to normalne i po kilku sekundach wyłącza się automatycznie.



OSTROŻNIE!

Jeżeli proces zostanie zablokowany podczas ustawiania fazy gotowania/pieczenia, należy ustawić pokrętkło ustawiania funkcji **M1** w pozycji **WYŁ..**

5.2 Wskazówki dla użytkownika



OSTROŻNIE!

Niniejszą instrukcję użytkowania należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania pieca konwekcyjnego.

Instrukcję obsługi należy zachować, aby zawsze można było z niej korzystać.

Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu oraz ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.


5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła takich, jak np. grill lub frytownica.
- W pobliżu urządzenia **nigdy** nie należy pozostawiać łatwopalnych materiałów. **Zagrożenie pożarem!**
- Podczas gotowania lub po jego zakończeniu pojemniki na artykuły spożywcze lub inne przedmioty mogą być bardzo gorące; należy zachować szczególną ostrożność podczas operowania nimi, aby uniknąć poparzeń. Można je dotykać tylko w odpowiednich rękawicach ochronnych. **Zagrożenie oparzeniem!**
- Zachować szczególną ostrożność podczas otwierania drzwi pieca konwekcyjnego. **Zagrożenie poparzeniem** przez wydostające się gorące opary.
- W piecu konwekcyjno-parowym nie umieszczać palnych przedmiotów i artykułów spożywczych zawierających alkohol: może dojść do samozapłonu i pożaru, które mogą spowodować wybuchy.
- Unikać solenia potraw we wnętrzu komory pieca konwekcyjno-parowego. Jeśli nie można tego uniknąć, należy zadbać o możliwie najwcześniejsze oczyszczenie, inaczej mogą powstać uszkodzenia w komorze pieca.



Temperatura zewnętrznych części pieca konwekcyjno-parowy może przekraczać 60 °C. Aby uniknąć poparzeń, nie należy dotykać obszarów i części, które są oznakowane symbolem pokazanym z boku.

- W przypadku uszkodzeń lub złamań szklanych składników drzwi, należy je niezwłocznie wymienić (skontaktować się z serwisem).
- W przypadku przestoju pieca konwekcyjnego (np. 12 godzin) szklane drzwi pieca należy pozostawić otwarte.
- W przypadku dłuższego przestoju (np. kilka dni) zamknąć dopływ wody i odłączyć urządzenia od zasilania elektrycznego.

- Jeśli piec konwekcyjno-parowy ma być ustawiony na podstawie, stole ze stali nierdzewnej lub innym piecu konwekcyjno-parowym, **zaleca się rezygnację** z użytkowania poziomów wyższych niż te, na których użytkownik może widzieć zawartość pojemników.
- Ze względów bezpieczeństwa, po ustawieniu urządzenia, naklejka  „**Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!**“ znajdująca się w opakowaniu musi zostać umieszczona na piecu konwekcyjno-parowym na wysokości 1600 mm od podłogi.

5.2.2 Obsługa

- Należy starannie wyczyścić urządzenie i jego akcesoria przed użyciem (p. 6 „**Czyszczenie i konserwacja**“).
- Należy skontrolować przed oddaniem do eksploatacji poprawną instalację, stabilność, niwelację urządzenia, jak również wykonanie przyłącza elektrycznego i przyłącza wody zimnej.



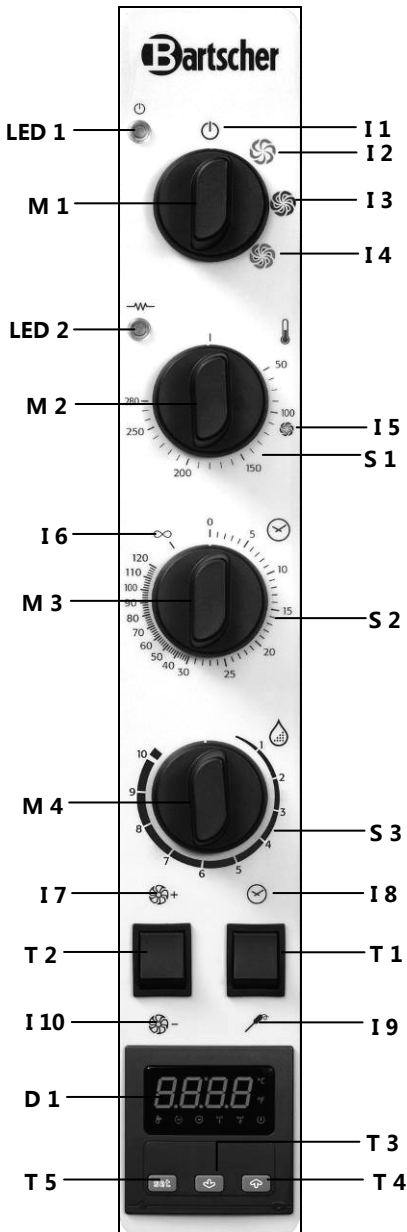
OSTROŻNIE!

Przed gotowaniem / pieczeniem podgrzać urządzenie do temperatury, która przekracza o 20-25% właściwą temperaturę gotowania/pieczenia.

Po osiągnięciu temperatury nagrzewania wstępnego można wstawić do komory przygotowywaną potrawę.

Następnie zmniejszyć temperaturę do temperatury przewidzianej do przygotowania danej potrawy.

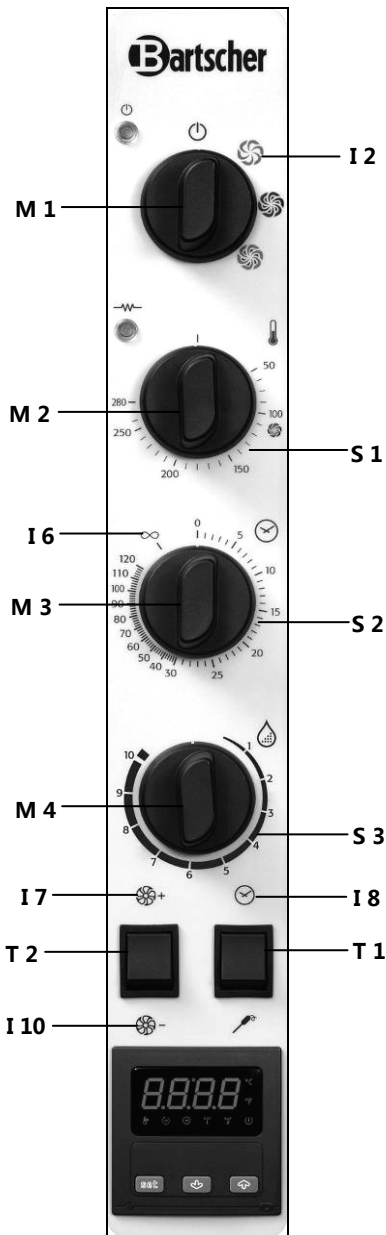
5.2.3 Funkcje elementów obsługi i wskaźników



M 1	Pokrętko ustawiania funkcji
I 1	Pozycja WYŁ.
I 2	Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem powietrza obiegowego
I 3	Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem pary
I 4	Funkcja gotowania konwekcyjno-parowego
M 2	Pokrętko ustawiania temperatury
I 5	Maks. temperatura gotowania/pieczenia z zastosowaniem pary (ok. 110 °C)
S 1	Skala temperatury w °C (50- 280 °C)
M 3	Pokrętko ustawiania czasu
I 6	Pozycja – czas nieograniczony
S 2	Skala czasu w minutach (0 – 120)
M 4	Pokrętko ustawiania naparowania
S 3	Skala naparowania (1 – 10)
T 1	Włącznik aktywacji czasu/sondy temperatury wewnętrznej
I 8	Aktywacja czasu
I 9	Aktywacja sondy temperatury wewnętrznej
T 2	Włącznik ustawiania prędkości wentylatora
I 7	Prędkość wentylatora poziom 2
I 10	Prędkość wentylatora poziom 1
D 1	Wskaźnik cyfrowy temperatury wewnętrznej
T 3	Przycisk zmniejszenia temperatury wewnętrznej sondy
T 4	Przycisk podwyższenia temperatury wewnętrznej sondy
T 5	Przycisk SET do ustalenia temp. sondy temperatury wewnętrznej
LED 1	Wskaźnik WŁ./WYŁ.
LED 2	Wskaźnik trybu pracy elementu (-ów) grzewczego (-ych): WŁ./WYŁ.

5.2.4 Ustawienia

Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem powietrza obiegowego



W celu ustawienia gotowania/pieczenia z zastosowaniem **POWIETRZA OBIEGOWEGO** pokrętko ustawiania funkcji **M 1** ustawić zgodnie z ruchem wskazówek zegara w pozycji **I 2**.

Następnie ustawić temperaturę gotowania/pieczenia, przekręcając pokrętko ustawiania temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Na zakończenie ustawić czas gotowania/pieczenia, przekręcając pokrętko ustawiania czasu **M 3** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał akustyczny, urządzenie wyłącza się i kończy przygotowanie potrawy.

Aby ominąć sterowanie czasem, ustawić pokrętko ustawiania czasu na symbolu **I 6** (nieograniczony czas).

Prędkość wentylatora ustawiana jest poprzez wciśnięcie włącznika **T 2**. Wybrać żądany poziom i ustawić włącznik w odpowiedniej pozycji **I 7** lub **I 10**.

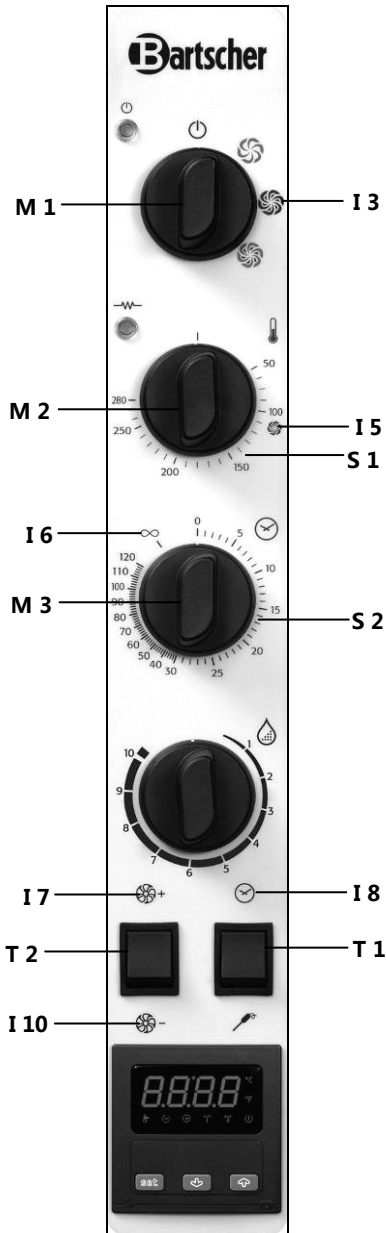
Uwaga:

Sprawdzić, czy włącznik T 1 znajduje się w pozycji I 8 (aktywacja czasu).

Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem powietrza obiegowego i naparowania

Aby do procesu gotowania/pieczenia z zastosowaniem **POWIETRZA OBIEGOWEGO** dodać wilgoć, pokrętko **M 4** ustawić w żądanej pozycji (1 – 10). W tym celu przekręcić je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby podwyższyć naparowanie w komorze, a odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, aby je zmniejszyć. W pionowej, zwróconej do góry pozycji pokrętko naparowania jest wyłączone.

Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem pary



W celu ustawienia gotowania/pieczenia z zastosowaniem **PARY** pokrętkę ustawiania funkcji **M 1** ustawić zgodnie z ruchem wskazówek zegara w pozycji **I 3**.

Następnie ustawić temperaturę gotowania/pieczenia, przekręcając pokrętkę ustawiania temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Dla tradycyjnego gotowania/pieczenia z zastosowaniem pary zalecana jest temperatura **110 °C** w urządzeniu, która na skali temperatur oznaczona jest symbolem **I 5**.

Na zakończenie ustawić czas gotowania/pieczenia, przekręcając pokrętkę ustawiania czasu **M 3** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał akustyczny, urządzenie wyłącza się i kończy przygotowanie potrawy.

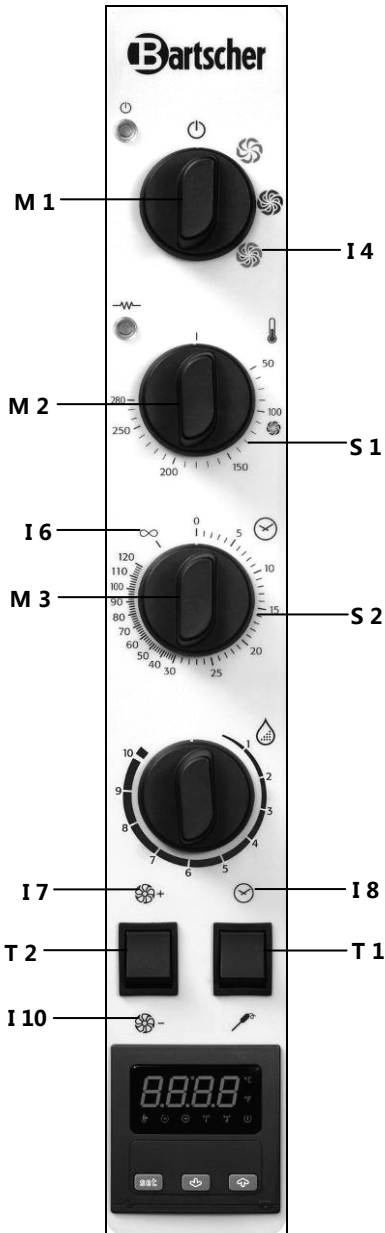
Aby ominąć sterowanie czasem, ustawić pokrętkę ustawiania czasu na symbolu **I 6** (nieograniczony czas).

Prędkość wentylatora ustawiana jest poprzez wciśnięcie włącznika **T 2**. Wybrać żądany poziom i ustawić włącznik w odpowiedniej pozycji **I 7** lub **I 10**.

Uwaga:

Sprawdzić, czy włącznik **T 1 znajduje się w pozycji **I 8** (aktywacja czasu).**

Gotowanie konwekcyjno-parowe (gotowanie/pieczenie z zastosowaniem powietrza obiegowego/pary)



W celu ustawienia **gotowanie KONWEKCYJNO-PAROWEGO** (gotowanie/ pieczenie z zastosowaniem powietrza obiegowego/-pary) pokrętko ustawiania funkcji **M 1** ustawić zgodnie z ruchem wskazówek zegara w pozycji **I 4**.

Następnie ustawić temperaturę gotowania/ pieczenia, przekręcając pokrętko ustawiania temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żadaną pozycję.

Na zakończenie ustawić czas gotowania/ pieczenia, przekręcając pokrętko ustawiania czasu **M 3** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żadaną pozycję.

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał akustyczny, urządzenie wyłącza się i kończy przygotowanie potrawy.

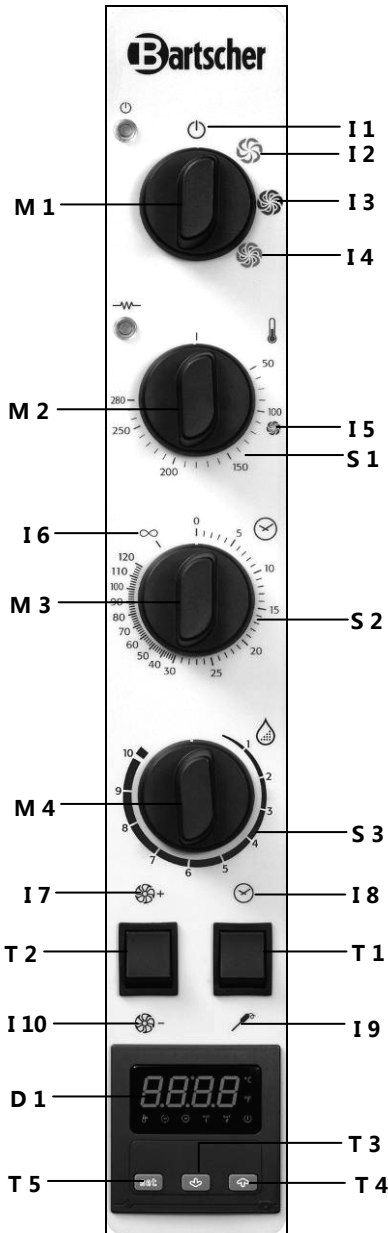
Aby ominąć sterowanie czasem, ustawić pokrętko ustawiania czasu na symbolu **I 6** (nieograniczony czas).

Prędkość wentylatora ustawiana jest poprzez wciśnięcie włącznika **T 2**. Wybrać żądany poziom i ustawić włącznik **T 2** w odpowiedniej pozycji **I 7** lub **I 10**.

Uwaga:

Sprawdzić, czy włącznik T 1 znajduje się w pozycji I 8 (aktywacja czasu).

Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem sondy temperatury wewnętrznej



Po wybraniu żądanego trybu gotowania/pieczenia i ustawieniu pokrętki ustawiania funkcji w jednej z pozycji **I 2 – I 3 – I 4**, ustawić temperaturę.

Przekręcić pokrętkę ustawiania temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Podczas gotowania/pieczenia z zastosowaniem sondy temperatury wewnętrznej zawsze przekręcić pokrętkę ustawiania czasu **M 3 na pozycję **I 6** (czas nieograniczony).**

Inne parametry (naparowanie/prędkość wentylatora) ustawić zgodnie z życzeniem.

Aby aktywować sondę temperatury wewnętrznej ustawić włącznik **T 1** w pozycji **I 9**.

Żądaną temperaturę wewnętrzną potrawy wybrać przez wyświetlacz **D 1** w następujący sposób:

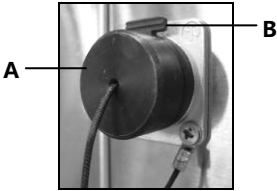
- Wcisnąć przycisk **SET T 5**. Wyświetlacz **D 1** miga.
- Wcisnąć odpowiedni przycisk **T 3** lub **T 4**, aby podwyższyć lub obniżyć temperaturę wewnętrzną potrawy.
- Celem potwierdzenia ustawienia ponownie wcisnąć przycisk **SET T 5**.

Jak tylko ustawiona temperatura wewnętrzna potrawy zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał akustyczny, urządzenie wyłącza się i kończy przygotowanie potrawy.

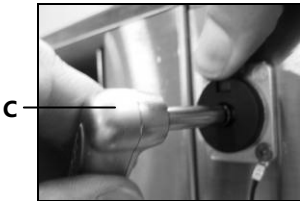
Uwaga:

Sonda temperatury wewnętrznej ustawiana jest w ten sposób, że wprowadzona zostaje w przeznaczony do przygotowania produkt, do momentu, aż jej czubek znajdzie się w środku produktu (część o największej grubości).

Mocowanie / usuwanie sondy temperatury wewnętrznej



W celu podłączenia sondy temperatury wewnętrznej należy zdjąć zatyczkę **A** (rys. z lewej strony) z miejsca przyłączenia po lewej górnej stronie urządzenia, należy trzymać wciśniętą czerwoną zapadkę **B** i włożyć sondę temperatury wewnętrznej **C** do przewidzianego do tego celu otworu.



Należy puścić zapadkę **B**. W celu usunięcia ponownie wcisnąć zapadkę **B**, wyciągnąć sondę temperatury wewnętrznej **C** i puścić zapadkę **B**.

Ponownie umocować zatyczkę **A**.



OSTROŻNIE!

Aby uniknąć uszkodzenia sondę temperatury wewnętrznej, wprowadzać ją do urządzenia tylko powyżej szklanych drzwi.

Wyciąg pary wodnej



Zadaniem wyciągu pary wodnej jest usuwanie z komory pieca wilgoci, która tworzy się podczas gotowania/pieczenia.

Dźwignię wyciągu pary wodnej ustawić zgodnie z zapotrzebowaniem w następującej pozycji:

- **W lewo: Zamknięty/Closed**
- **W prawo: Otwarty/Open**

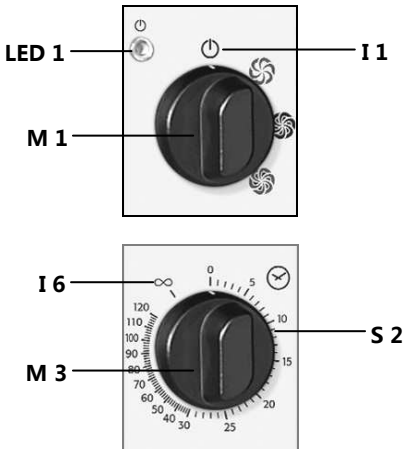
Także przy zamkniętym wyciągu pary wodnej nie istnieje niebezpieczeństwo, że w komorze gotowania wytworzy się nadciśnienie, ponieważ jest to stale kontrolowane przez spust.

Do gotowania/pieczenia z zastosowaniem **PARY** i do gotowania/pieczenia **KONWEKCYJNO-PAROWEGO (POWIETRZE OBIEGOWE – PARA)** zalecamy ustawienie dźwigni wyciągu pary wodnej w pozycji „**Zamknięty/Closed**”.

Oświetlenie wnętrza urządzenia

Oświetlenie komory gotowania jest zautomatyzowane i połączone z działaniem urządzenia. Na koniec cyklu gotowania/pieczenia (np. pokrętko ustawiania czasu „0“ lub temperatura wewnętrzna osiągnie ustawioną wartość) oświetlenie wyłącza się.

Wyłączenie urządzenia



Aby zakończyć przygotowanie potrawy pokrętko ustawiania temperatury **M 3** musi znajdować się w pozycji „0“ (także przy gotowaniu/pieczeniu z zastosowaniem sondy temperatury wewnętrznej).

Wyłączyć urządzenie i pokrętko **M 1** ustawić w pozycji **I 1 (WYŁ.)**.

LED 1 gaśnie.

5.2.5 Wskazówki i rady



Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!

Podczas przygotowywania potraw lub cieczy umieszczonych w pojemnikach należy pamiętać o możliwości ich kipienia lub rozchlapania zarówno podczas gotowania, jak i wyjmowania pojemników z komory pieca.

Zaleca się korzystanie z takich poziomów, na których użytkownik może widzieć wewnątrz pojemników.

- Podczas grillowania lub pieczenia artykułów spożywczych konieczne jest ustawienie pojemnika na dnie komory pieca, aby mogły do niego ściekać tłuszcze lub soki.
- W celu osiągnięcia doskonałego i równomiernego zapiekania potraw zalecamy stosowanie niezbyt wysokich blach lub pojemników GN, aby możliwe było zapewnienie dobrego i wystarczającego obiegu powietrza. Pomiędzy górną blachą i potrawami musi pozostać odstęp co najmniej 2 cm.
- Aby osiągnąć zadowalające efekty, nie przepelniać blach/pojemników GN i równomiernie rozmieszczać produkty.
- Prawidłowo stosować sondę bagnetową. Sonda powinna być umieszczana w najgrubszym produkcie od góry do dołu do osiągnięcia środka przez końcówkę sondy bagnetowej.
- W celu złagodzenia skutków straty temperatury z powodu otwarcia drzwi pieca, podczas umieszczania w nim artykułów spożywczych zalecamy wstępne rozgrzanie pieca (**str. 192**).

6. Czyszczenie i konserwacja



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Nigdy nie oczyszczaj urządzenia strumieniem wody lub pary pod ciśnieniem!

Uważaj, aby do urządzenia nie dostała się woda.

Regularne czyszczenie przez użytkownika

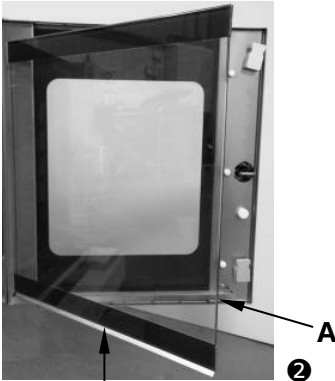
- Celem zapewnienia prawidłowego sposobu funkcjonowania, higieny i mocy urządzenie myć codziennie na zakończenie dnia pracy.
- Przed myciem odłączyć dopływ prądu do urządzenia, zakręcić zawór wody, a komorę gotującą zostawić do ostygnięcia.
- Wyjąć z urządzenia prowadnice i dokładnie umyć je ciepłą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym, przemyć czystą wodą i na zakończenie wysuszyć je.
- Do mycia komory gotującej używać letniej wody i odpowiednich środków czyszczących. Komorę dokładnie przemyć czystą wodą i zwrócić uwagę na to, aby nie pozostały żadne resztki środków czyszczących. Następnie wysuszyć komorę gotującą.
- Używać wyłącznie specjalnych **środków do czyszczenia stali nierdzewnej**, zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może spowodować korozję piekarnika.
- Nie używać środków czyszczących z zawartością chloru (środki wybielające, kwas chlorowodorowy itp.).
- Po myciu zastosować miękką, suchą ściereczkę do wysuszenia i wypolerowania powierzchni.

Czyszczenie szklanych drzwi



❶

- Podwójne przeszklenie ułatwia czyszczenie drzwi urządzenia. Szybę wewnętrzną można odchylić i w razie potrzeby wyjąć.
- W tym celu należy poluzować górną i dolną blokadę, które blokują wewnętrzną szybę. Płytki przekręca się zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (il. ❶).



❷

- Odchylić wewnętrzną szybę (il. ❷).
- Wyczyścić wewnętrzną szybę z obu stron i drzwi urządzenia za pomocą odpowiednich środków.
- **Nie** stosować agresywnych i szorstkich środków czyszczących.
- Oczyszczyć i osuszyć rynienkę odprowadzającą (A) wodę kondensacyjną pomiędzy szybą wewnętrzną i zewnętrzną.
- Po zakończeniu czyszczenia ponownie zamknąć lub osadzić (jeśli została wyjęta) szybę wewnętrzną i zablokować przekręcając blokady przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara do pozycji wyjściowej.



OSTROŻNIE!

Podczas osadzania szyby wewnętrznej uważać, aby krawędź ściekowa (B) była skierowana do komory pieca, inaczej drzwi nie będą się szczelnie zamykać.

Konserwacja wykonywana przez serwis

- Regularnie (**przynajmniej raz w roku**) należy zlecać przeprowadzenie kontroli urządzenia wykwalifikowanemu i uprawnionemu serwisantowi. W tym celu należy kontaktować się z placówką serwisową.
- Przed wykonywaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie elektryczne i zamknąć dopływ wody. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przed przemieszczeniem urządzenia w inne miejsce należy się upewnić, że nastąpiło poprawne odłączenie od instalacji elektrycznej i wodnej.
- Jeśli urządzenie znajduje się na podstawie wyposażonej w kółka, należy się upewnić, że podczas przemieszczania nie dojdzie do uszkodzenia przewodów elektrycznych, rur lub innych elementów.
- Po zrealizowaniu operacji i ustawieniu urządzenia w nowym miejscu należy się upewnić, że instalacja elektryczna i wodna zostały podłączone zgodnie z normami.

7. Możliwe usterki

W razie usterki odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i zamknąć dopływ wody. Przed wezwaniem serwisu sprawdzić, czy nie występuje któraś z usterek urządzenia zamieszczonych w poniższej tabeli.

Problem	Pomoc
Urządzenie nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić zasilanie w prąd • Sprawdzić czy bezpieczniki urządzenia nie są uszkodzone. • Sprawdzić, czy drzwi urządzenia są dobrze zamknięte. • Sprawdzić poprawne ustawienie parametrów procesu gotowania / pieczenia. • Sprawdzić, czy urządzenie nie przesyła żadnych komunikatów o błędach.
Jeżeli urządzenie nie włącza się po podjęciu tych działań, skontaktować się z serwisem klienta.	
Wentylator zatrzymuje się w trakcie pracy urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie wyłączyć i poczekać, aż zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem ponownie włączy się automatycznie. • Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne nie są zasłonięte lub zapchane.
Jeżeli usterka się powtórzy, skontaktować się z serwisem klienta.	
Wewnętrzne oświetlenie nie działa.	<p>Używać tylko żarówek odpornych na wysokie temperatury! Żarówkę wymienić w następujący sposób:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy podłączony do pieca wielobiegunowy włącznik jest otwarty, a urządzenie ostygło. • Otworzyć wewnętrzną szybę drzwi (6 „Czyszczenie i konserwacja“). • Zdjąć szkło ochronne żarówki. • Wymienić żarówkę.
Jeżeli usterka się powtórzy, skontaktować się z serwisem klienta.	
Woda nie dochodzi z węży.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy kurek zamykający dopływ wody jest otwarty.
Jeżeli usterka się powtórzy, skontaktować się z serwisem klienta.	
Sondę temperatury wewnętrznej nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy pokrętko ustawiania czasu ustawione jest w pozycji I 6 (nieograniczony czas).
Jeżeli nie można usunąć usterki, skontaktować się z serwisem klienta.	

Jeśli nie można wyeliminować zakłóceń działania:

- **nie** otwierać obudowy,
- powiadomić serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać:
 - rodzaj usterki;
 - numer artykułu i numer seryjny (patrz tabliczka znamionowa na tylnej ścianie urządzenia).

8. Utylizacja

Stare urządzenia

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



OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNIE!



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