



117261 / D6110 Digital



117201 / D10110 Digital

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi



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

1. Informacje ogólne	193
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi.....	193
1.2 Wyjaśnienie symboli	193
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja.....	194
1.4 Ochrona praw autorskich	194
1.5 Deklaracja zgodności.....	194
2. Bezpieczeństwo	195
2.1 Informacje ogólne	195
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika	195
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	196
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	197
3.1 Kontrola dostawy	197
3.2 Opakowanie	197
3.3 Magazynowanie	197
4. Parametry techniczne	198
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	198
4.2 Dane techniczne	199
5. Instalacja	202
5.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	202
5.2 Ustawienie	203
5.3 Przyłącze wody	205
5.4 Przyłącze odpływu	206
5.5 Przyłącze elektryczne	206
5.6 Uruchomienie i odbiór urządzenia.....	207
6. Instrukcja obsługi	209
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa dla użytkownika	209
6.2 Elementy obsługowe	210
6.3 Informacje wstępne dotyczące użytkownika	212
6.4 Programowanie ręczne	214
6.4.1 Ustawianie temperatury gotowania.....	214
6.4.2 Ustawianie czasu gotowania	214
6.4.3 Ustawianie prędkości wentylatora	215
6.4.4 Wybór trybu pracy	215
6.4.5 Gotowanie z zastosowaniem sondy bagnetowe (opcja).....	217
6.4.6 Przyrządzanie potraw z zastosowaniem funkcji delta T.....	218

6.4.7	Programowanie gotowania złożonego z kilku faz	219
6.4.8	Ustawianie automatycznego rozgrzewania wstępnej komory pieca	220
6.4.9	Otwieranie i zamykanie wylotu pary	221
6.5	Programowanie	222
6.5.1	Zapisywanie programu gotowania w pamięci urządzenia	222
6.5.2	Wczytywanie programu gotowania zapisanego w pamięci	222
6.5.3	Modyfikacja programu gotowania zapisanego w pamięci	223
6.5.4	Usuwanie programu lub części programu zapisanego w pamięci	223
6.5.5	Importowanie i eksportowanie przepisów z pamięci USB	224
7.	Czyszczenie i konserwacja	225
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	225
7.2	Czyszczenie	225
7.3	Czyszczenie filtra powietrza	226
8.	Możliwe usterki	227
9.	Utylizacja	228

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0
Faks: +49 5258 971-120
Hotline - pomoc techniczna: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

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

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

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

1.2 Wyjaśnienie symboli

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



UWAGA!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

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



OSTRZEŻENIE!

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



WSKAZÓWKA!

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



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

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

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

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

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejść 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.



WSKAZÓWKA!

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.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w 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.

1.5 Deklaracja zgodności



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

2. Bezpieczeństwo

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

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

2.1 Informacje ogólne

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

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

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

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

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

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

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

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

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTRZEŻENIE!

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

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

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

Kompaktowy piec konwekcyjno-parowy jest przeznaczony tylko do przygotowywania odpowiednich potraw.



OSTRZEŻENIE!

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

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

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

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

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

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

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

3.2 Opakowanie

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



WSKAZÓWKA!

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

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

3.3 Magazynowanie

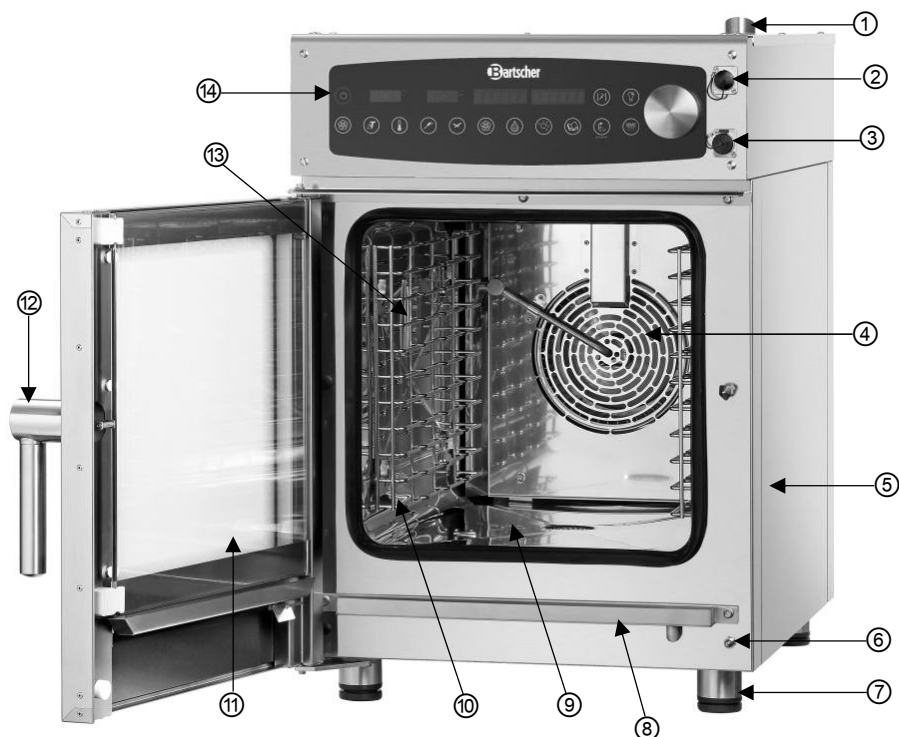
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

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

4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



① Wylot pary

② Złącze USB

③ Przyłącze sondy bagietowej

④ Wentylator

⑤ Obudowa

⑥ Mikrowyłącznik

⑦ Nóżki o regulowanej wysokości

⑧ Taca ociekowa

⑨ Komora pieca

⑩ Szyny do półek

⑪ Drzwi szklane

⑫ Uchwyt szklanych drzwi

⑬ Oświetlenie komory pieca

⑭ Panel obsługi

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Kompaktowy piec konwekcyjno-parowy	
Model:	D6110 Digital	D10110 Digital
Nr art.:	117261	117201
Pojemność:	do 6 x 1/1 GN	do 10 x 1/1 GN
Zakres temperatury:	50 °C – 280 °C	
Wartości przyłączeniowe:	6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Sztynne przyłącze wodne:	3/4"	
Ciśnienie wody:	maks. 3 bar	
Wymiary (mm):	szer. 519 x gł. 803 x wys. 770	szer. 519 x gł. 803 x wys. 1010
Ciężar:	85,0 kg	95,0 kg
Wyposażenie:	1 zapasowy filtr tłuszczu do elektronicznego wentylatora chłodzącego, 1 ruszt 1/1 GN, 1 blacha 1/1 GN, 1 wąż doprowadzający wodę	

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Zabezpieczenia

Urządzenie jest wyposażone w następujące mechanizmy ochronne i zabezpieczające:

Mikrowyłącznik drzwiowy

Mikrowyłącznik przerywa pracę urządzenia w przypadku otwarcia drzwi: następuje wyłączenie zarówno systemu grzewczego, jak i dmuchawy. Po zamknięciu drzwi następuje kontynuacja przerwanej cyklu. Zabrania się ręcznego włączania mikrowyłącznika przy otwartych drzwiach urządzenia.

Zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem

Silnik wentylatora jest wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem, mechanizm ten przerywa pracę w razie przegrzania. Wznowienie pracy silnika wentylatora następuje automatycznie, gdy temperatura spadnie do wartości mieszczącej się w bezpiecznym przedziale.

Termostat zabezpieczający komory pieca

Jeśli temperatura w komorze pieca osiągnie wartość 350 °C, termostat zabezpieczający otwiera obwód zasilania grzałek urządzenia.

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



OSTRZEŻENIE!

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

Właściwości kompaktowego pieca konwekcyjno parowego Digital

- Wykonanie: stal chromowo-niklowa
- Pojemność maksymalna do 6 x 1/1 wzgl. 10 GN 1/1
- sterowanie elektroniczne z 99 programami każdy z maks. 9 fazami gotowania
- Kompaktowe wzdłużne wsuwanie GN
- **Funkcje:**
 - Powietrze obiegowe/parowanie/parowanie kombinowane/gotowanie delta T / program regeneracyjny / gotowanie w niskiej temperaturze / szybkie chłodzenie / na zamówienie możliwość dostawy pieców konwekcyjno-parowych z automatycznym systemem czyszczenia
- Rewersyjna praca silnika (w prawo/w lewo) dla optymalizacji klimatu gotowania
- Wytwarzanie pary w oparciu o wtrysk bezpośredni
- Prędkość wentylatora z 3-stopniową regulacją
- Regulowany wylot pary
- Oświetlenie komory pieca
- Podwójne przeszklenie drzwi, łatwe otwieranie drzwi wewnętrznych w celu czyszczenia
- Wyjmowane szyny do półek
- Przednie przyłącze dla opcjonalnej sondy bagnetowej
- Przednie złącze USB

Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy)**Ogranicznik ciśnienia dla pieców konwekcyjnych i konwekcyjno-parowych**

- Wykonanie w chromowanym 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
- Ciężar: 0,4 kg

Nr art. 533051**Prysznic ręczny**

- Długość węża 2 m
- Zawór odcinający do sztywnego przyłącza wody 1/2"
- Uchwyt do przymocowania na piecu konwekcyjno-parowym

Nr art. 116005**Sonda temperatury**

- długość kabla: ok. 1,8 m

Nr art. 116000

Idealne uzupełnienie:
uchwyt mocujący, **Nr art. 116008**

**Zestaw sonda temperatury**

W skład zestawu wchodzi: sonda temperatury i uchwyt do zamocowania na piecu konwekcyjno-parowym

- uchwyt magnetyczny: szer. 130 x gł. 35 x wys. 30 mm

Nr art. 116009

5. Instalacja

5.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Wszystkie prace instalacyjne, przyłączeniowe i konserwacyjne związane z urządzeniem muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego i uprawnionego technika zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

- Przed rozpoczęciem prac instalacyjnych i rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie operacje związane z instalacją, montażem, obsługą i konserwacją muszą być przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel, **który posiada wymagane uprawnienia (autoryzacja producenta lub sprzedawcy). Wymagane czynności muszą być wykonywane z uwzględnieniem przepisów instalacyjnych obowiązujących w danym kraju oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa produktu i BHP.**
- Nie stosować akcesoriów i części zamiennych, które nie zostały zalecone przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i innych osób lub przyczynić się do uszkodzenia urządzenia, a ponadto utraty prawa do roszczeń gwarancyjnych.
- Okresowo kontrolować przewód zasilania elektrycznego 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.
- 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.
- W przypadku usterek lub złego działania urządzenie należy wyłączyć. Wymagane naprawy należy zlecać wyłącznie serwisowi autoryzowanemu przez producenta, przy czym powinny być stosowane tylko oryginalne części zamienne.
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać innych źródeł ciepła takich, jak np. frytownice lub płyty do gotowania.
- W pobliżu urządzenia nie można składować ani stosować żadnych łatwopalnych substancji.

- W przypadku dłuższego przestoju urządzenia należy odłączyć dopływ wody i zasilanie elektryczne.
- Każda, ewentualna, wymagana zmiana w instalacji urządzenia musi być dopuszczona i wykonana przez autoryzowany, specjalistyczny personel techniczny.
- Nie dopuszcza się **wprowadzania zmian w okablowaniu** urządzenia.
- W przypadku zlekceważenia wymienionych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa może dojść do ograniczenia bezpieczeństwa urządzenia.

Urządzenie spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej 2006/95/WE.

Ponadto urządzenie jest zgodne z następującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych:

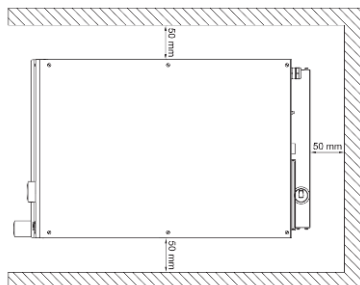
- EN 60335 część ogólna;
- EN 60335-2-42;

Urządzenie spełnia wymagania dyrektywy dotyczącej zgodności elektromagnetycznej 2004/108/WE.

5.2 Ustawienie

- Najpierw 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. Należy stosować środki odpowiednie do ciężaru urządzenia. Urządzenia nie należy ciągnąć ani przechylać, lecz unosić prostopadłe do podłoża i przemieszczać poziomo.
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych, wodnych i odbioru oparów.
- Urządzenie musi być ustawione w pomieszczeniu z wystarczającą wentylacją (nie na wolnym powietrzu), aby uniknąć nadmiernego nagromadzenia w powietrzu substancji szkodliwych dla zdrowia.
- Zalecamy ustawienie pieca konwekcyjno-parowego pod okapem lub odprowadzanie gorących oparów i zapachów z komory pieca na zewnątrz.
- Usunąć zewnętrzne opakowanie (drewnianą skrzynię i/lub karton) i zutylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.
- Sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń i ustawić tam, gdzie będzie użytkowane.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiałów palnych lub pojemników z materiałami palnymi (ściany, meble, ścianki działowe, butle gazowe), może to spowodować zagrożenie pożarowe. W przypadku, gdy nie jest to możliwe, palne elementy należy odizolować za pomocą niepalnych materiałów termoizolacyjnych z najwyższą dbałością o zgodność z przepisami p.poż.

- Urządzenie musi być ustawione na równej powierzchni, aby uniknąć jego ześlizgiwania się lub przewrócenia.
- Podłoże w miejscu instalacji musi mieć nośność odpowiednią do ciężaru urządzenia, jego podstawy oraz ciężaru z załadunkiem przy maksymalnym obciążeniu.

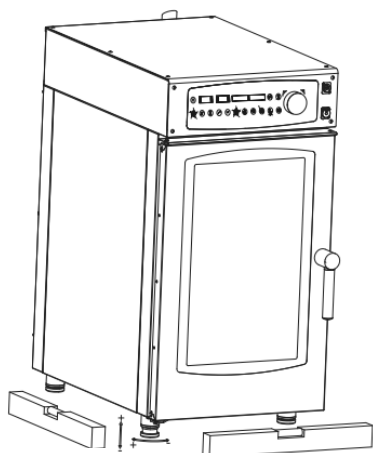


Urządzenie **nie jest przeznaczone do zabudowy** i wymagane jest zachowanie **minimalnego odstępu 50 mm** od ścian i innych urządzeń (**rys. 1**).

Należy zapewnić możliwość całkowitego otwarcia szklanych drzwi (180°).

Urządzenie należy ustawić tak, aby tylna część była łatwo dostępna w celu podłączenia zasilania elektrycznego, wodnego oraz konserwacji.

Rys. 1



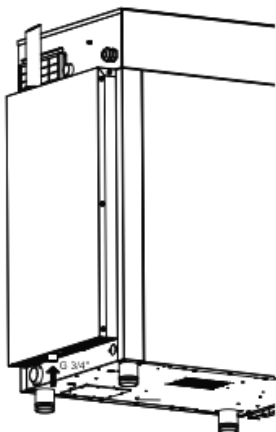
Rys. 2

Urządzenie należy wypoziomować. W tym celu należy skorzystać z poziomicy i odpowiednio ustawić regulowane nóżki (**rys. 2**).

Różnice wysokości lub przechylenie mogą negatywnie wpływać na działanie urządzenia. Z zewnętrznych ścianek urządzenia ostrożnie i powoli zdjąć folię ochronną tak, aby nie pozostawić resztek kleju.

Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne i wylot oparów nie zostały w jakikolwiek sposób zastawione lub zablokowane.

5.3 Przyłącze wody



Rys. 3

Przyłącze na instalacji wody pitnej musi znajdować się w pobliżu urządzenia.

Ciśnienie wody może mieć wartość najwyżej 3 bar (300 kPa). Jeśli ciśnienie wody w sieci jest większe, przed urządzeniem należy zainstalować reduktor ciśnienia.

Ciśnienie wody powinno mieścić się w przedziale 1,8-3 bar.

Zalecamy instalację zmiękczacza / odkamieniacza wody, aby twardość wody na wejściu urządzenia doprowadzić do wartości pomiędzy 3° i 7° niem. (0,6-1,2 mmol/l).

Od 7° niem. twardości wody jednoznacznie zalecamy podłączenie za pośrednictwem odpowiedniego zmiękczacza wody oraz ciśnienie wody nieprzekraczające 3 bar.

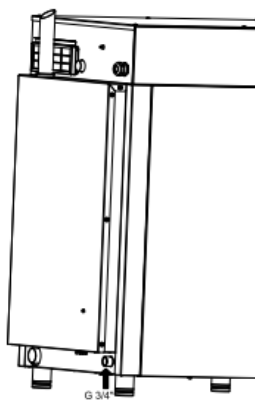
Urządzenie jest wyposażone w przyłącze do dostarczonego węża doprowadzającego wodę. W przypadku urządzeń z 6 blachami przyłącze znajduje się na dole po lewej stronie (**rys. 3**), a w przypadku urządzeń z 10 blachami po prawej stronie (**rys. 4**).

Przed podłączeniem wody należy przepuścić przez instalację odpowiednią ilość wody, aby usunąć z niej ewentualne cząstki żelaza.

Przyłącze „Aqua“ podłączyć do odpowiedniej instalacji zasilania zimną wodą z zamontowanym na niej zaworem odcinającym i filtrem.

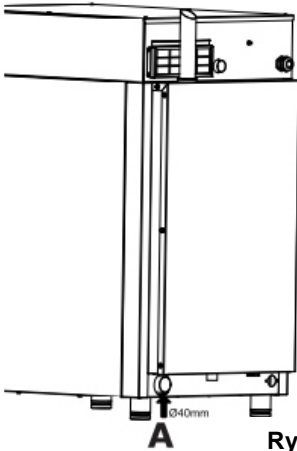
Upewnić się, że zawór odcinający jest zamontowany w miejscu, gdzie jest on w każdej chwili łatwo dostępny dla obsługi.

Uwaga: W razie uszkodzenia przewodu doprowadzającego wodę należy zastąpić go nowym, a starego uszkodzonego nie można już używać.



Rys. 4

5.4 Przyłącze odpływu



Rys. 5

Woda wypływająca z odpływu urządzenia może osiągać wysokie temperatury (90 °C), dlatego zastosowane przewody odprowadzające powinny być odporne na oddziaływanie takiej temperatury.

Odpływ wody znajduje się na dole z tyłu urządzenia i jest wyposażony w rurę do wykonania podłączenia (Ø 40 mm).

Przyłącze należy połączyć z elementem odpływowym (**rys. 5 ozn. A**).

Elementem odpływowym jest syfon. Jednak zalecamy połączenie rury odpływowej z otwartym lejkiem.

Sprawdzić, czy wewnętrzny syfon jest napełniony wodą, a jeśli nie jest, należy go napełnić wodą poprzez odpływ w komorze pieca.

5.5 Przyłącze elektryczne



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia!

Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

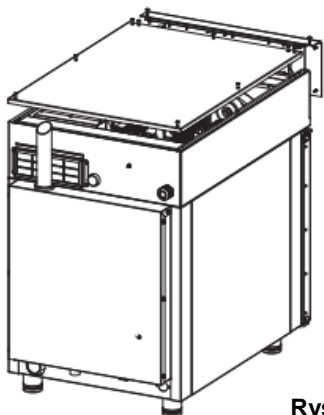
Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!

Instalacja elektryczna musi mieć odpowiednie uziemienie określone obowiązującymi przepisami. Bezpieczeństwo instalacji elektrycznej może być zapewnione tylko wtedy, gdy instalacja ta spełnia wymagania norm.

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

W celu bezpośredniego podłączenia urządzenia do zasilania elektrycznego, pomiędzy urządzeniem i 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.



Rys. 6

Wyłącznik główny podłączony do kabla zasilającego ustawić w pozycji „0” (zero).
 Sprawdzić, czy przekrój kabla jest odpowiedni dla mocy pobieranej przez urządzenie.
 Wartości przyłączeniowe znajdują się w poniższej tabeli:

	400 V 3N 50/60 Hz	230 V 3 50/60 Hz	230 V 50/60 Hz	230 V 2 50/60 Hz
		208 V 3 50/60 Hz		208 V 2 50/60 Hz
117261/ D6110	5 x 2.5 mm ²	4 x 2,5 mm ² 4 x 12 AWG	3 x 6 mm ²	//
117201/ D10110	5 x 4 mm ²	4 x 6 mm ² 4 x 8 AWG	//	//



Rys. 7

Urządzenie musi być podłączone do obwodu wyrównania potencjałów, którego skuteczność odpowiada zaleceniom zawartym w obowiązujących przepisach. Przyłączy stanowi zacisk, który jest zamocowany do ramy i oznakowany symbolem pokazanym na rys. 7.

5.6 Uruchomienie i odbiór urządzenia

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy starannie przeprowadzić wszystkie wymagane kontrole, na podstawie których można potwierdzić zgodność urządzenia i jego instalacji z obowiązującymi przepisami i danymi technicznymi i zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa zamieszczonymi w niniejszym podręczniku.

Poza tym należy uwzględnić poniższe punkty.

- Temperatura w miejscu instalacji musi być wyższa niż +4 °C.
- Komora pieca musi być pusta.

- Wszystkie elementy opakowania muszą być całkowicie usunięte, łącznie z folią ochronną na zewnętrznych ściankach urządzenia.
- Otwory odpowietrzające i wentylacyjne muszą być drożne.
- Części zdemontowane podczas instalacji urządzenia muszą być ponownie zamontowane.
- Wyłącznik główny instalacji elektrycznej musi być wyłączony, a zawory odcinające wodę przed urządzeniem muszą być otwarte.

Kontrola przy odbiorze

- Odbiór urządzenia jest przeprowadzany na podstawie cyklu próbnego, który umożliwia sprawdzenie poprawności działania urządzenia i może ujawnić ewentualne uszkodzenia lub problemy.
- Włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego **T1 (rys. 8, s. 230)**.
- Ustawić **cykl pieczenia na 10 min. przy temperaturze 150 °C i wilgotności 25 %**.
- Nacisnąć przycisk **T14 (rys. 8)** „Start/Stop“.
- Przeprowadzić dokładną kontrolę według poniższych punktów.
 - Włączenie oświetlenia komory pieca następuje przez naciśnięcie przycisku **T13 (rys. 8)**. Wyłącza się ono automatycznie po 45 sekundach, jeśli wcześniej nie zostanie wyłączone przez ponowne naciśnięcie przycisku **T13**.
 - Urządzenie wyłącza się, gdy nastąpi otwarcie szklanych drzwi i włącza się ponownie dopiero po ich zamknięciu.
 - Termostat do regulacji temperatury w komorze pieca jest aktywowany, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. Grzałka (i) jest (są) wyłączana (e) okresowo.
 - Silnik(i) wentylatora/wentylatorów zmienia/zmieniają kierunek obrotów automatycznie co 3 minuty (czas jest uzależniony od czasu trwania gotowania).
 - W przypadku urządzeń z dwoma wentylatorami w komorze pieca, silniki mają ten sam kierunek obrotów.
- Sprawdzić kierunek wylotu wody z przewodu do nawilżania w komorze pieca w odniesieniu do wentylatora.
- Na końcu cyklu gotowania rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.

6. Instrukcja obsługi

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa dla użytkownika



OSTRZEŻENIE!

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

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.



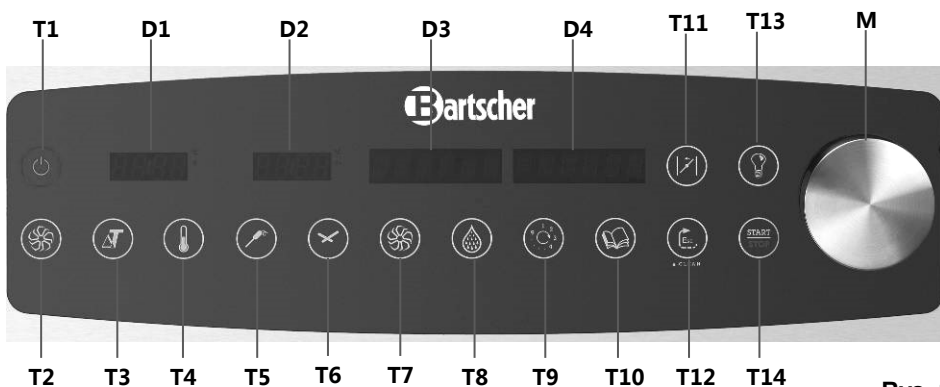
OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i może być obsługiwane tylko przez wyspecjalizowany personel kuchenny.

- Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez przeszkolony personel. W celu ograniczenia ryzyka wypadkowego lub uszkodzenia urządzenia istotne jest to, aby personel regularnie otrzymywał precyzyjne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osoby odpowiedzialne za bezpieczeństwo lub uzyskały od nich pouczenie na temat sposobu użytkowania urządzenia.
- Dzieci muszą być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem lub go nie uruchamiają.
- 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 ostrożność podczas operowania nimi, aby uniknąć poparzeń. Można je dotykać **tylko** w rękawicach ochronnych. **Zagrożenie oparzeniem!**
- Podczas otwierania drzwi urządzenia, podczas pracy i po zakończeniu pracy należy zachowywać wyjątkową ostrożność. **Zagrożenie oparzeniem** podczas wydostawania się gorących oparów z urządzenia.
- Podczas pracy należy uważać na gorące strefy powierzchni urządzenia, których temperatura może wzrastać do ponad 60 °C.
- Nie umieszczać w urządzeniu palnych przedmiotów ani artykułów spożywczych zawierających alkohol: może dojść do samozapłonu i pożaru, które mogą spowodować wybuchy.

- Unikać solenia potraw we wnętrzu komory pieca. Jeśli nie można tego uniknąć, urządzenie należy możliwie szybko oczyścić: może dojść do uszkodzenia komory pieca.
- Gdy komora pieca jest rozgrzana, drzwi urządzenia należy otwierać ostrożnie.
Zagrożenie oparzeniem!
- W przypadku uszkodzeń lub złamań szklanych składników drzwi, urządzenie należy niezwłocznie wyłączyć i skontaktować się z serwisem. Nie użytkować urządzenia przed wymianą drzwi.
- W przypadku przestoju urządzenia (np. 12 godzin) szklane drzwi należy pozostawić nieco uchylone.
- W przypadku dłuższego przestoju urządzenia (np. kilka dni), zamknąć dopływ wody i odłączyć zasilanie elektryczne.

6.2 Elementy obsługowe



Rys. 8

Przycisk	Nazwa	Funkcja przycisku
T1	ZAŁ/WYŁ	Włączanie i wyłączanie urządzenia
T2	Wybór trybu pracy	Ustawianie obiegu powietrza/nawilżania parą /kombinowanego nawilżania parą
T3	ΔT (gotowanie delta T)	Gotowanie w trybie ΔT
T4	Temperatura	Gotowanie ze stałą temperaturą
T5	Sonda bagnetowa	Ustawianie temperatury dla sondy bagnetowej (opcja)

T6	Czas	Ustawianie czasu gotowania lub wybór trybu brak ograniczenia
T7	Wentylator	Ustawianie prędkości wentylatora 1 - 3
T8	Nawilżanie	Ustawianie nawilżania w trybie KOMBI i NAWILŻANIE PARĄ
T9	Fazy gotowania / rozgrzewanie wstępne	Programowanie / aktywowanie i dezaktywowanie faz gotowania oraz ustawianie rozgrzewania wstępnego
T10	Programy	Wybór zapisanych programów gotowania
T11	Wylot pary	Otwieranie / zamykanie wylotu pary
T12	Przycisk ESC	Przycisk powrotu
T13	Oświetlenie komory pieca	Włączanie/wyłączanie oświetlenia komory pieca
T14	Start / Stop	Włączanie/wyłączanie gotowania
D1	Wskaźnik temperatury	Wskaźnik temperatury w komorze gotowania lub ΔT
D2	Wskaźnik czasu / sondy bagietowej	Wskaźnik czasu gotowania lub temperatury sondy bagietowej
D3	Wskaźnik prędkości wentylatora / wilgotności	Wskaźnik prędkości wentylatora i ustawionej wilgotności
D4	Wskaźnik faz gotowania / programów	Wskaźnik numeru programu lub fazy gotowania
M	Pokrętko / ENKODER	Obracając pokrętkiem można ustawić wymaganą wartość. Wciśnięcie pokrętkła zatwierdza wprowadzoną wartość.

6.3 Informacje wstępne dotyczące użytkowania urządzenia

Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowywania produktów spożywczych w pomieszczeniach i może być używane wyłącznie do tego celu. Każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem, niebezpieczne i zabronione.

Podczas pracy urządzenie musi być nadzorowane.

Zalecamy wstępne rozgrzanie urządzenia przed rozpoczęciem gotowania używając automatycznej funkcji rozgrzewania wstępnego (**punkt 6.4.8, str. 220**).

Wyświetlacz jest wyposażony w czujniki dotykowe. W celu wybrania danej funkcji należy wcisnąć odpowiedni przycisk. Aby ustawić wybrany parametr gotowania, należy wcisnąć pulsujący przycisk.

Uwaga: używanie grubych rękawic może utrudniać precyzyjne wciskanie przycisków

Obracając pokrętką **M (rys. 9)** można nastawić wartość wybranej funkcji (np. zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę/czas/wilgotność).

Wprowadzoną wartość zatwierdza się przyciskając pokrętkę **M (rys. 9)** lub odpowiedni przycisk.

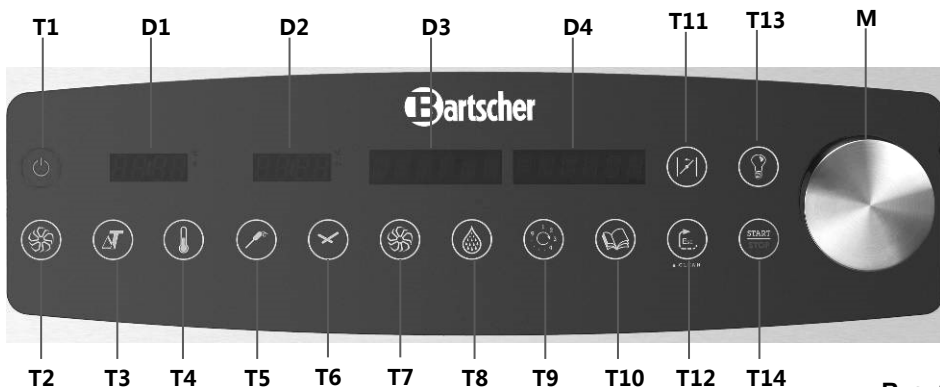
Wskazówka: wciskając pokrętkę M (rys. 9) można wyłączyć alarm.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przytrzymując wciśnięty przycisk **T1 (rys. 9)** przez 3 sekundy można włączyć lub wyłączyć urządzenie. Po włączeniu urządzenie znajduje się w trybie gotowości do pracy i oczekuje na ustawienie parametrów gotowania.

Po wyłączeniu urządzenia przez wciśnięcie i dłuższe przytrzymanie wyłącznika głównego **T1 (rys. 9)** zostaje zamknięty zawór odcinający przed urządzeniem.

Po wyłączeniu pieca może nadal pracować wentylacja zespołu elektroniki umiejscowionego nad komorą pieca, aby zapewnić jego schłodzenie.



Rys. 9

Uruchamianie/wyłączanie gotowania

Wciskając przycisk **T14 (rys. 9)** można uruchomić lub zatrzymać proces gotowania. Otwarcie drzwi powoduje przerwanie procesu gotowania. Po zamknięciu drzwi rozpoczęty już proces gotowania jest kontynuowany od momentu, w którym został przerwany. Trwający proces gotowania można przerwać wciskając przycisk **T14 (rys. 9)**.

Chłodzenie komory pieca

Wcisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk Esc **T12 (rys. 9)** tak długo, aż zostaną przywrócone ustawienia wstępne. Następnie wcisnąć przycisk **T14 „Start/Stop“ (rys. 9)**, aby uruchomić chłodzenie. Dopiero potem można **zamknąć drzwi**. Chłodzenie komory pieca działa tylko wtedy, gdy wysokość temperatury zmierzonej w komorze pieca przekracza 50°C.

Oświetlenie komory pieca

Aby włączyć oświetlenie komory pieca, należy wcisnąć przycisk **T13 (rys. 9)**. Oświetlenie komory pieca wyłącza się automatycznie po upływie zdefiniowanego czasu lub po wciśnięciu przycisku **T13 (rys. 9)**.

6.4.3 Ustawianie prędkości wentylatora

Prędkość pracy wentylatora można ustawić na jedną z trzech dostępnych prędkości:

PRĘDKOŚĆ 1 (mała)

PRĘDKOŚĆ 2 (średnia)

PRĘDKOŚĆ 3 (duża)

W celu ustawienia prędkości wentylatora wcisnąć przycisk **T7** (rys. 11).

Obrócić pokrętle **M** w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć wartość lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć wartość. Wcisnąć pokrętko **M** (rys. 11) lub przycisk **T7** (rys. 11), aby zatwierdzić ustawioną wartość.

Nastawiona prędkość wentylatora ukazuje się na wskaźniku **D3** (rys. 11).

6.4.4 Wybór trybu pracy

Urządzenie umożliwia wybór jednego z trzech dostępnych trybów pracy:

GORĄCE POWIETRZE

KOMBI

PARA

W trybie pracy **GORĄCE POWIETRZE** do przyrządzania potraw jest wykorzystywane jedynie gorące powietrze, a do komory pieca nie wprowadza się wilgoci w postaci pary (redukcja wilgotności produktu).

W trybie pracy **PARA** powietrze jest wzbogacane parą (wilgotność 100%).

Tryb pracy **KOMBI** wykorzystuje zarówno gorące powietrze jak i parę w regulowanych proporcjach (ustawiane przez użytkownika).



Rys. 11

Po włączeniu urządzenie znajduje się standardowo w trybie **GORĄCE POWIETRZE**.

Przełączając na ten tryb należy wcisnąć przycisk **T8 (rys. 12)**.

Wskaźnik **D3 (rys. 12)** pokazuje wilgotność 0 = **0 HU**. Obracając pokrętkę **M (rys. 12)** ustawić wymaganą wartość. Wcisnąć pokrętkę **M (rys. 12)** lub przycisk **T8 (rys. 12)**, aby zatwierdzić ustawiony tryb pracy.

Tryb pracy **PARA** można wybrać za pomocą przycisku **T8 (rys. 12)**. Na wskaźniku **D3 (rys. 12)** ukazuje się wartość 100 = **100 HU**. Obracając pokrętkę **M (rys. 12)** ustawić wymaganą wartość i zatwierdzić wciskając pokrętkę **M (rys. 12)** lub przycisk **T8 (rys. 12)**.

Tryb pracy **KOMBI** można wybrać za pomocą przycisku **T8 (rys. 12)**. Wskaźnik **D3 (rys. 12)** pokazuje wilgotność między 10 a 90 = **10 HU / 90 HU**. Wcisnąc przycisk **T8 (rys. 12)** i obracając pokrętkę **M (rys. 12)** nastawić wymaganą wartość. Wcisnąć pokrętkę **M (rys. 12)** lub przycisk **T8 (rys. 12)**, aby zatwierdzić ustawioną wartość.

Stosownie do powyższego opisu tryb pracy może się zmieniać w zależności od nastawionej wilgotności:

Wilgotność = 0	GORĄCE POWIETRZE	Przyrządzanie potraw za pomocą gorącego powietrza.
Wilgotność = 10-90	KOMBI	Przyrządzanie potraw za pomocą gorącego powietrza i w obecności pary.
Wilgotność = 100	PARA	Przyrządzanie potraw w obecności pary.



T8

Rys. 12

6.4.5 Gotowanie z zastosowaniem sondy bagietowej (opcja)

Alternatywą dla czasu gotowania programu / fazy gotowania jest monitorowanie procesu przyrządzania potrawy poprzez pomiar temperatury wewnątrz produktu. Ten tryb pracy nadaje się w szczególności do przyrządzania mięsa, drobiu i ryb.

Wcisnąć przycisk **T5** (rys. 13), na wskaźniku **D2** (rys. 13) ukazuje się nastawiona temperatura. Obrócić pokrętkę **M** (rys. 13) w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę. Wcisnąć pokrętkę **M** (rys. 13) lub przycisk **T5** (rys. 13), aby zatwierdzić ustawioną wartość.

Wskazówka: temperatura przyrządzania potrawy musi być zawsze o 5°C wyższa od ustawionej temperatury wewnątrz produktu.

Pozycja sondy bagietowej (opcja):

Sondę bagietową należy umieścić w przygotowywanym produkcie w taki sposób, aby jej końcówka znajdowała się w środkowej części produktu o największej objętości.

Orientacyjne wartości temperatury wewnątrz produktu:

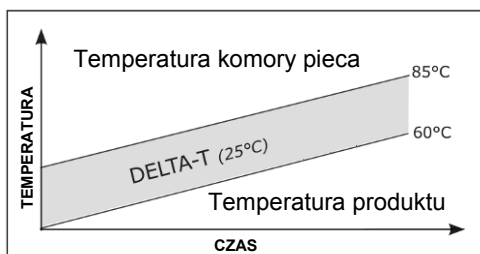
RODZAJ POTRAWY	SPOSÓB PRYZRĄDZENIA	TEMPERATURA
Wołowina	krwista	50 °C
	średnia	60 °C
	wypieczona	70 °C
Udka kurczaka	wypieczone	80 °C
Pierś kurczaka	wypieczona	73 °C
Białe mięso	wypieczone	70-75 °C
Przyrządzanie ogólne	wypieczone	85-90 °C
Ryba	gotowana	67-72 °C



Rys. 13

6.4.6 Przyrządzanie potraw z zastosowaniem funkcji delta T

Przygotowanie potraw z zastosowaniem funkcji **delta T** odbywa się w przeciwieństwie do przyrządzania ze stałą temperaturą na zasadzie wzrostu temperatury w komorze pieca równoległe do wzrostu temperatury wewnątrz produktu mierzonej za pomocą sondy bagietowej, zawsze odpowiednio do ustawionej wartości delta T. Delta T odnosi się do różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca, jaką urządzenie utrzymuje do końca czasu gotowania (rys. 14). **Do przyrządzania potraw z wykorzystaniem funkcji delta T niezbędna jest sonda bagietowa.** Po wciśnięciu przycisku **T3** (rys. 15) na wskaźniku **D1** (rys. 15) ukazuje się ΔT (delta T).



Rys. 14

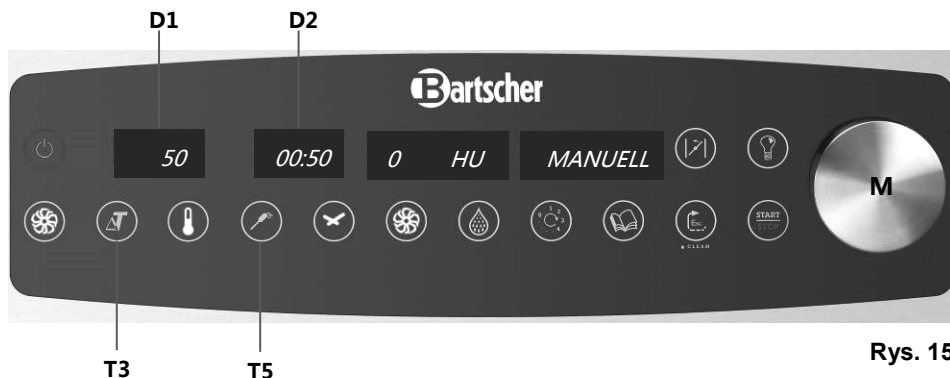
Obrócić pokrętkę **M** w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę. Wcisnąć pokrętkę **M** lub przycisk **T5** (rys. 15), aby zatwierdzić nastawioną wartość. Następnie ustawić temperaturę wewnątrz produktu w sposób opisany w poprzednim punkcie.

Zastosowanie trybu gotowania ΔT :

Tryb pracy ΔT nadaje się w szczególności do przyrządzania pieczeni lub szynki o średniej i dużej wielkości. Ten sposób przyrządzania potrawy wykorzystuje temperaturę w komorze pieca, która jest niższa od temperatur tradycyjnego przyrządzania. Dzięki dłuższemu czasowi przyrządzania produkt jest bardziej kruchy, a jednocześnie rozwiązanie to pozwala zapobiec znacznym ubytkom masy produktu.

Zaleca się następującą temperaturę ΔT :

- 30°C dla mięsa czerwonego z temperaturą wewnątrz produktu między 45°C a 55°C;
- 25°C dla mięsa białego z temperaturą wewnątrz produktu między 75°C a 85°C;



Rys. 15

6.4.7 Programowanie gotowania złożonego z kilku faz

Każdy program gotowania może się składać z kilku faz, dla których zostaną zdefiniowane różne ustawienia (sposób przyrządzania, temperatura, czas itd.). Każdy program gotowania może się składać maksymalnie z 9 faz przyrządzania produktu.

Po wprowadzeniu parametrów dla pierwszej fazy gotowania w sposób opisany we wcześniejszych punktach należy wcisnąć przycisk **T9** (rys. 16) i obrócić pokrętkę **M** w kierunku ruchu wskazówek zegara. Na wskaźniku **D4** (rys. 16) zostanie wyświetlona faza druga **STEP 2**. Wcisnąć przycisk **T2** (rys. 16) w celu potwierdzenia zamiaru zaprogramowania następnego etapu gotowania.

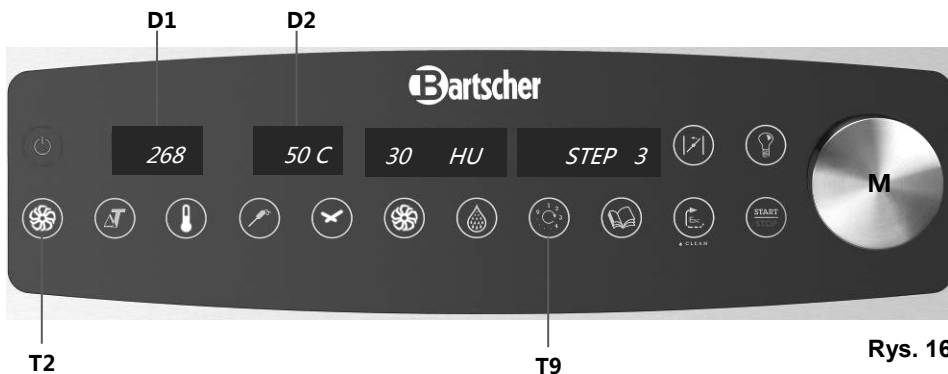
Wprowadzić parametry dla drugiej fazy gotowania i powtórzyć opisane wcześniej kroki, aby dodać do programu następną fazę gotowania.

Wskazówka: dodanie kolejnej fazy gotowania jest możliwe tylko wtedy, jeżeli zostanie wprowadzony czas zakończenia lub temperatura wewnątrz produktu. Jeżeli żaden z tych dwóch parametrów nie jest ustawiony, przejście w trakcie przyrządzania potrawy do następnego etapu nie jest możliwe.

Wskazówka: przechodząc do następnego etapu gotowania zaczyna migać przycisk **T2** (rys. 16), aż zostanie wciśnięty. Pulsowanie tego przycisku oznacza, że faza ta nie została zaprogramowana i dlatego urządzenie nie może jej zrealizować.

Przykłady programowania:

Faza 1:	PARA	110°C	15 min.	WENTYLATOR 3	100 HU
Faza 2:	PARA	205°C	6 min.	WENTYLATOR 1	0 HU
Faza 3:	KOMBI	168°C	50°C	WENTYLATOR 1	30 HU



Rys. 16

6.4.8 Ustawianie automatycznego rozgrzewania wstępnego komory pieca

Aby uzyskać dobry efekt przyrządzania potrawy, zalecamy wcześniejsze rozgrzanie komory pieca przed rozpoczęciem gotowania używając funkcji rozgrzewania wstępnego.

Czynność ta może być wykonana automatycznie przy starcie programu gotowania.

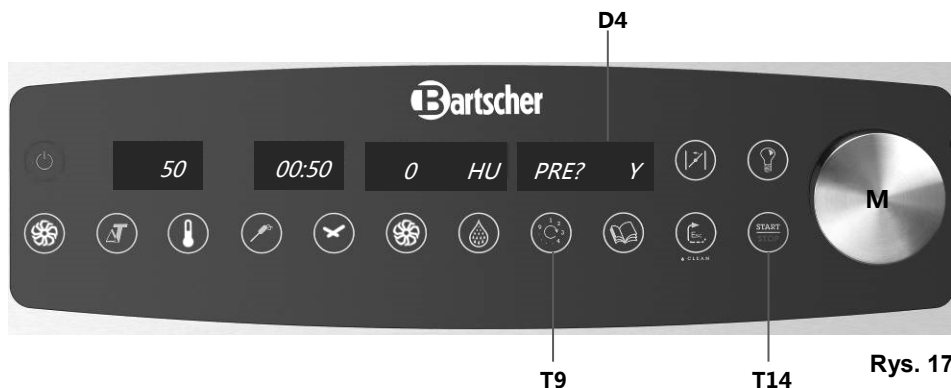
Po wprowadzeniu parametrów dla poszczególnych faz gotowania w sposób opisany we wcześniejszych punktach należy wcisnąć przycisk **T9** (rys. 17) i obrócić pokrętkę **M** (rys. 17) przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż na wskaźniku **D4** (rys. 17) pojawi się napis **PRE? N**. Aby aktywować automatyczne rozgrzewanie, wcisnąć pokrętkę **M** (rys. 17). Na wskaźniku **D4** (rys. 17) pojawi się napis **PRE? Y**. Obrócić następnie pokrętkę **M** (rys. 17) w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby powrócić do wybranej fazy gotowania lub uruchomić nową fazę.

Po uruchomieniu przyciskiem **T14** (rys. 17) urządzenie rozpoczyna rozgrzewanie. Automatyczne rozgrzewanie wstępne nagrzewa urządzenie do temperatury wyższej o 25°C od temperatury nastawionej dla fazy 1, aby w ten sposób zapewnić lepszą temperaturę po otwarciu szklanych drzwi i umieszczeniu w piecu zimnego produktu.

Gdy zostanie osiągnięta wprowadzona temperatura, rozlega się sygnał dźwiękowy. W tym momencie można umieścić potrawę w komorze pieca.

Uwaga: rozgrzewanie wstępne należy wykonać przy pustym urządzeniu. Przed umieszczeniem potrawy należy zaczekać, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

PRE? Y STEP 1 STEP 2 STEP 3 STEP 4 →



Rys. 17

6.4.9 Otwieranie i zamykanie wylotu pary

W trybie pracy **GORĄCE POWIETRZE** istnieje możliwość regulowania otwarcia i zamknięcia wylotu pary. Zadaniem wylotu pary jest odprowadzenie wilgoci z komory pieca, gdy wylot zostanie otwarty.

Aby otworzyć wylot pary, wcisnąć przycisk **T11** (rys. 18).

Otwarcie i zamknięcie wylotu pary można kontrolować na podstawie stanu przycisku **T11** (rys. 18):

WŁĄCZONY = WYLOT PARY OTWARTY

WYŁĄCZONY = WYLOT PARY ZAMKNIĘTY

Wskazówka: regulacja wylotu pary jest możliwa tylko w trybie pracy GORĄCE POWIETRZE. W trybach pracy KOMBI i PARA wylot pary jest sterowany automatycznie przez urządzenie.



Rys. 18

6.5 Programowanie

6.5.1 Zapisywanie programu gotowania w pamięci urządzenia

Każdy program gotowania zdefiniowany w trybie ręcznym i składający się z 1 lub kilku faz gotowania można zapisać w wewnętrznej pamięci urządzenia, aby w przyszłości móc go łatwo otworzyć za pomocą menu programowego i zastosować.

Po wprowadzeniu wszystkich wymaganych parametrów gotowania przytrzymać przez 3 sekundy wciśnięty przycisk **T10** (rys. 19). Na wskaźniku **D4** (rys. 19) zostanie wyświetlony numer pierwszego wolnego programu w pamięci (jeżeli przykładowo zapisane są już 3 programy pod numerami 1, 2 i 3, zostanie wyświetlony numer 4 jako następne wolne miejsce w pamięci).

Obracając pokrętle **M** (rys. 19) wybrać numer programu.

Następnie zapisać ustawioną pozycję przytrzymując przez 3 sekundy wciśnięty przycisk **T10** (rys. 19). Na wskaźniku **D4** (rys. 19) pojawi się napis **MEM.**

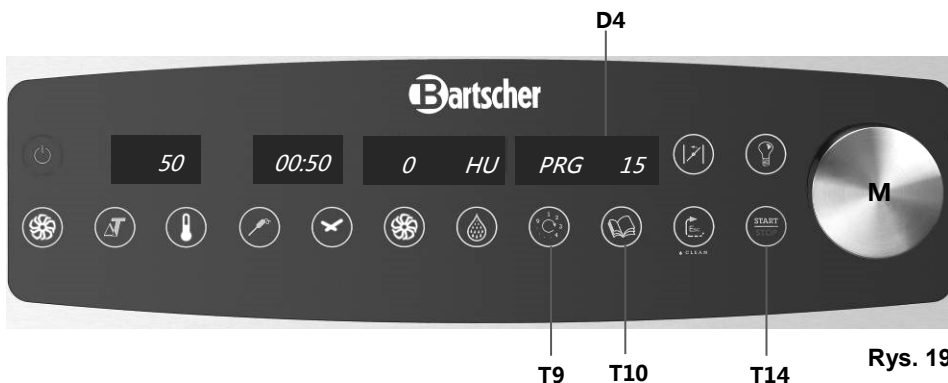
6.5.2 Wczytywanie programu gotowania zapisanego w pamięci

W trybie gotowości wcisnąć przycisk **T10** (rys. 19) i obrócić pokrętle **M** (rys. 19), aby wybrać numer programu, który ma zostać wczytany po wyświetleniu na wskaźniku **D4** (rys. 19).

Następnie rozpocząć proces gotowania wciskając przycisk „Start/Stop“ **T14** (rys. 19).

Wskazówka: fazy gotowania danego programu można przejrzeć wciskając przycisk **T9** (rys. 19) i obracając pokrętle **M** (rys. 19).

Na wskaźniku **D4** (rys. 19) pokazywana jest faza gotowania (*STEP*), w której urządzenie się aktualnie znajduje.



Rys. 19

6.5.3 Modyfikacja programu gotowania zapisanego w pamięci

Po wybraniu określonego programu gotowania można zmienić jego parametry gotowania w sposób opisany w **rozdziale 5 „Programowanie ręczne”**.

Aby zapisać zmiany, należy wcisnąć i przez 3 sekundy przytrzymać wciśnięty przycisk **T10 (rys. 20)**. Zmodyfikowany program zostanie zapisany w miejscu poprzedniej wersji.

6.5.4 Usuwanie programu lub części programu zapisanego w pamięci

Zapisany w pamięci program może zostać usunięty w całości lub w części.

Aby **usunąć program gotowania w całości**, należy wykonać następujące czynności:

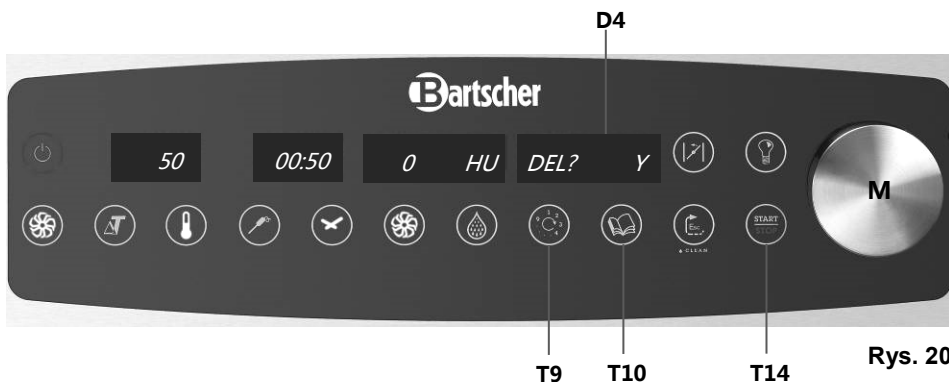
1. Wybrać program do usunięcia
2. Wybrać jego pierwszą fazę gotowania (**STEP 1**)
3. Przytrzymać wciśnięty przycisk **T9 (rys. 20)**
4. Na wskaźniku **D4 (rys. 20)** pojawia się napis **DEL? N**
5. Obrócić pokrętkę **M (rys. 20)**, na wskaźniku **D4 (rys. 20)** pojawi się pytanie **DEL? Y**. Zatwierdzić operację wciskając pokrętkę **M**.

Aby **usunąć część programu gotowania**, wybrać fazę gotowania, która ma zostać usunięta i wcisnąć przycisk **T9 (rys. 20)**. Dalej należy postępować w sposób opisany wyżej w punktach 4 i 5.

Wskazówka 1: usunięcie jednej fazy gotowania powoduje również usunięcie wszystkich następnych faz gotowania.

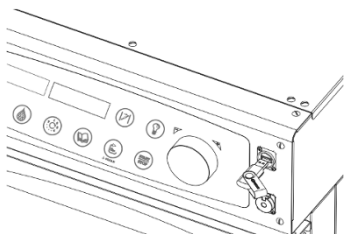
Przykład: jeżeli program składa się z 5 faz gotowania, wskutek usunięcia fazy 3 zostaną również usunięte fazy 4 i 5.

Wskazówka 2: po usunięciu tylko części programu pozostała jego część pozostaje zapisana w pamięci jako ostatni rekord (to znaczy bez usuniętych faz).



Rys. 20

6.5.5 Importowanie i eksportowanie przepisów z pamięci USB



Rys. 21

Urządzenie umożliwia importowanie i eksportowanie programów gotowania z pamięci USB do urządzenia.

Import programów gotowania:

1. Włączyć urządzenie
2. Umieścić kompatybilną pamięć USB w złączu USB (rys. 21) urządzenia.
3. Wcisnąć jednocześnie pokrętko **M** (rys. 22) i przycisk **T10** (rys. 22).

4. Operacja importowania jest zakończona, gdy na wskaźnikach wyświetlacza pojawi się następująca informacja:



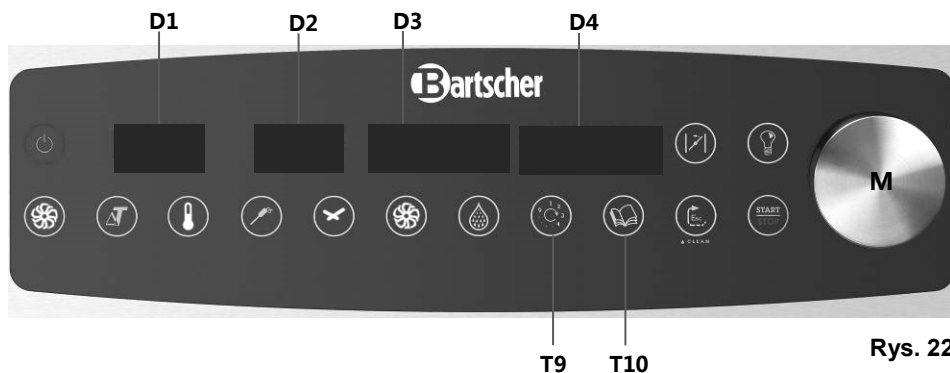
5. W tym momencie można wyjąć pamięć USB.

Eksport programów gotowania:

6. Włączyć urządzenie
7. Umieścić kompatybilną pamięć USB w złączu USB urządzenia.
8. Wcisnąć jednocześnie pokrętko **M** (rys. 22) i przycisk **T9** (rys. 22).
9. Operacja eksportu jest zakończona, gdy na wskaźnikach wyświetlacza pojawi się następująca informacja:



10. W tym momencie można wyjąć pamięć USB.



Rys. 22

7. Czyszczenie i konserwacja

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Przed podjęciem jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem należy odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia, zamknąć dopływ wody i odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia.

- W celu zapewnienia niezawodnego działania, higieny i wydajności, urządzenie należy czyścić **codziennie** po zakończeniu pracy.
- Nie stosować żadnych kwaśnych produktów, środków ściernych, żrących środków do czyszczenia zawierających piasek lub ług sodowy.
- Nie stosować wełny stalowej, szczotek drucianych, szpachli stalowych.
- W celu zabezpieczenia przed porażeniem prądem elektrycznym, urządzenia, kabla zasilającego i wtyczki **nigdy** nie należy zanurzać w wodzie lub innych cieczach.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do splukiwania bezpośrednim strumieniem wody. W związku z tym do oczyszczania urządzenia nie należy używać strumienia pod ciśnieniem (wewnątrz i na zewnątrz).

7.2 Czyszczenie

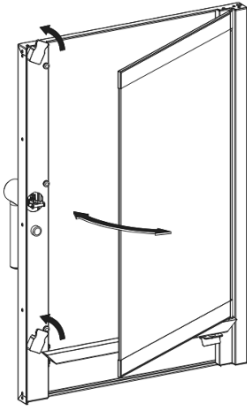
Regularne oczyszczanie komory pieca

- W celu ułatwienia czyszczenia komory pieca można wyjąć szyny do półek. W tym celu należy odkręcić śruby mocujące i wyjąć szyny do półek.
- Do czyszczenia komory pieca należy stosować tylko letnią wodę z dodatkiem łagodnego środka myjącego. Następnie wszystkie umyte powierzchnie należy dobrze splukać czystą wodą i starannie osuszyć. Uważać, aby nie pozostawić żadnych resztek środka myjącego.

Czyszczenie zewnętrzne

- Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia stosować tylko ściereczkę nasączoną wodą.
- Stosować wyłącznie środki przeznaczone specjalnie do czyszczenia stali szlachetnej, stosowanie niewłaściwych środków czyszczących może spowodować korozję urządzenia.
- **Nie** stosować środków zawierających chlor (wybielacze, kwas solny itd.).
- Po oczyszczeniu, powierzchnie należy osuszyć i wypolerować za pomocą suchej ściereczki.

Czyszczenie drzwi urządzenia



Rys. 23

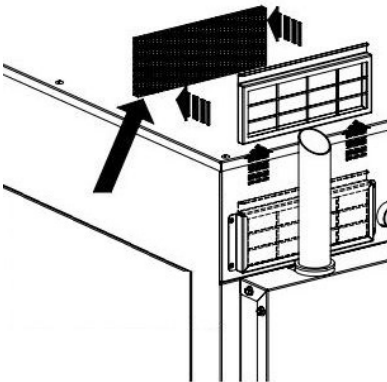
- Przed czyszczeniem szklanych drzwi, urządzenie musi całkowicie ostygnąć.
- Podwójne przeszklewanie ułatwia czyszczenie drzwi urządzenia. Można odchylić wewnętrzną szybę.
- W tym celu należy poluzować górną i dolną płytkę stalową, które blokują wewnętrzną szybę. Płytki należy przekręcić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Odchylić wewnętrzną szybę (**rys. 23**).
- Wyczyścić wewnętrzną szybę z obu stron i drzwi urządzenia za pomocą odpowiednich środków.
- **Nie** stosować agresywnych i szorstkich środków czyszczących.
- Zamknąć wewnętrzną szybę i ustawić stalowe płytki w pozycji wyjściowej.



OSTRZEŻENIE!

Przed zamknięciem urządzenia upewnić się, że wewnętrzna szyba jest ponownie utrzymywana przez stalowe płytki, inaczej nie będzie można zamknąć drzwi.

7.3 Czyszczenie filtra powietrza



Rys. 24

Aby elektroniczne składniki urządzenia nie przekraczały bezpiecznej temperatury, należy regularnie, **co najmniej raz w miesiącu**, czyścić filtr powietrza.

Filtr powietrza znajduje się w tylnej części urządzenia (**rys. 24**). Należy postępować następująco:

1. Chwycić język filtra powietrza i wyciągnąć go w górę ze szczeliny.
2. Wyjąć filtr powietrza z jego obudowy, oczyścić stosując letnią wodę i neutralny środek myjący i osuszyć czystą ściereczką.
3. Ponownie umieścić filtr powietrza w obudowie i wsunąć do szczeliny.



OSTRZEŻENIE!

W przypadku wyemitowania alarmu „Hi Temp”, najbardziej prawdopodobną przyczyną jest nadmierne nagromadzenie zanieczyszczeń na filtrze powietrza. Niezwłocznie oczyścić filtr powietrza!

8. Możliwe usterki

Usterka	Ewentualne rozwiązanie
Nie można włączyć urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy jest napięcie elektryczne i wyłącznik główny jest włączony. • Sprawdzić bezpieczniki topikowe w urządzeniu. • Upewnić się, że szklane drzwi są dobrze zamknięte. • Sprawdzić, czy właściwe są parametry wybranego cyklu gotowania. • Upewnić się, że nie istnieją komunikaty o błędach w urządzeniu.
Jeśli po wykonaniu powyższych czynności urządzenia nadal nie można włączyć, skontaktować się z serwisem.	
Wentylator zatrzymuje się podczas pracy	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż zabezpieczenie przed przegrzaniem ponownie, automatycznie załączy silnik. • Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
Jeśli usterka wystąpi ponownie, należy wezwać serwis.	
Oświetlenie komory nie działa	<p>Używać tylko żarówek odpornych na wysokie temperatury!</p> <p>Żarówkę oświetlenia wewnętrznego wymienia się następująco:</p> <ul style="list-style-type: none"> - upewnić się, że wyłącznik przed urządzeniem jest wyłączony, - poluzować śruby i wyjąć szyny do półek znajdujące się na lewej, wewnętrznej ścianie urządzenia, - odkręcić śruby osłony oświetlenia wewnętrznego, - usunąć osłonę, szybkę i uszczelkę, - uszkodzoną żarówkę zastąpić nową żarówką halogenową 25 W, - ponownie zamocować osłonę, szybkę i uszczelkę, - ponownie zamocować szyny do półek.
Jeśli usterka wystąpi ponownie, należy wezwać serwis.	
Woda nie jest podawana przez przewody do nawilżania	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy otwarty jest zawór wodny.
Jeśli usterka wystąpi ponownie, należy wezwać serwis.	



OSTRZEŻENIE!

Wymienione wyżej przypadki awaryjne są orientacyjne i należy je postrzegać przykładowo. W razie wystąpienia takich lub podobnych problemów należy natychmiast wyłączyć urządzenie i przerwać jego użytkowanie. Jeśli usterki nie można usunąć, należy niezwłocznie zwrócić się do serwisu lub sprzedawcy w celu sprawdzenia i naprawy urządzenia. Przygotować numer artykułu i numer seryjny urządzenia, która znajdują się na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.

9. Utylizacja

Stare urządzenia

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



UWAGA!

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



WSKAZÓWKA!



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

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0
Faks: +49 5258 971-120
Hotline - pomoc techniczna: +49 5258 971-197
www.bartscher.com