

Silversteam



117623 - 117723 - 117650 - 117672
117725 - 117741 - 117761 - 117764
117727 - 117781 - 117762 - 117765
117730 - 117731 - 117763 - 117766

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Servisna infolinija: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Verzija: 1.0

Datum izdavanja: 2024-11-07

Originalne upute za uporabu

1	Sigurnost	2
1.1	Objašnjenje sigurnosnih upozorenja	2
1.2	Sigurnosne napomene	3
1.3	Korištenje u skladu s namjenom	6
1.4	Nenamjenska uporaba	6
2	Opće informacije	7
2.1	Odgovornost i jamstvo	7
2.2	Zaštita autorskih prava	7
2.3	Izjava o sukladnosti	7
3	Transport, pakiranje i čuvanje	8
3.1	Kontrola isporuke	8
3.2	Pakiranje	8
3.3	Čuvanje	8
4	Tehnički podaci	9
4.1	Tehnički podaci	11
4.2	Funkcije uređaja	19
4.3	Popis sklopova uređaja	20
5	Upute za montažu	21
5.1	Instalacija	21
5.2	Kontrole i test usklađenosti	26
6	Upute za uporabu	28
6.1	Rukovanje	31
6.2	Proces kuhanja	35
6.3	Izbornik Funkcije	61
7	Čišćenje i održavanje	67
7.1	Napomene vezane za sigurnost tijekom čišćenja	67
7.2	Čišćenje	67
7.3	Održavanje	69
8	Moguće smetnje	70
9	Zbrinjavanje	72



Prije početka korištenja uređaja pročitajte upute za uporabu pa ih čuvajte na lako dostupnom mjestu pored uređaja!

Ove upute za uporabu sadrže opis instalacije uređaja, rukovanja uređajem i održavanja te važan su izvor informacija i korisnički priručnik. Poznavanje svih napomena koje se odnose na sigurnost i korištenje uređaja uvjet je za siguran i pravilan rad s uređajem.

Prije početka rada s uređajem, a prije svega prije prvog uključivanja, pročitajte ove upute za uporabu kako biste izbjegli tjelesne povrede i materijalne štete. Nepravilnom uporabom možete oštetiti uređaj.

Na svakoj etapi korištenja sve važne informacije iz uputa za uporabu moraju biti dostupne osobama koje rukuju s uređajem. Za pristup ovim informacijama odgovara operater.

Osim uputa za uporabu treba se pridržavati općih, zakonskih i drugih važećih propisa s područja zaštite na radu i zaštite okoliša.

1 Sigurnost

HR

Uređaj je konstruiran u skladu važećim tehničkim načelima. Međutim, uređaj može postati izvor opasnosti zbog nestručne ili nenamjenske uporabe. Sve osobe koje koriste uređaj moraju poštivati informacije sadržane u ovim uputama i pridržavati se sigurnosnih napomena.

1.1 Objašnjenje sigurnosnih upozorenja

Bitne sigurnosne napomene i informacije vezane za sigurnost korisnika su u dotičnim uputama označene odgovarajućim sigurnosnim upozorenjima. Treba se bezuvjetno pridržavati tih uputa kako bi se izbjegle nezgode, tjelesne povrede i materijalna šteta.



OPASNOST!

Sigurnosno upozorenje **OPASNOST** upozorava na rizik od nastanka teških tjelesnih povreda ili smrti kod korisnika koji ne izbjegava opisanu opasnost.



UPOZORENJE!

Signalna riječ **UPOZORENJE** označava moguću opasnost koja može uzrokovati srednje ili teške tjelesne ozljede ili smrt ako se ne izbjegne.



OPREZ!

Sigurnosno upozorenje **OPREZ** upozorava na rizik od nastanka lakših ili umjerenih povreda kod korisnika koji ne izbjegava opisanu opasnost.

PAŽNJA!

Signalna riječ **PAŽNJA** upozorava na moguću opasnost nastanka materijalne štete do koje može doći ako korisnik ne poštuje sigurnosne napomene.

NAPOMENA!

Simbol **NAPOMENA** pruža korisniku druge informacije i napomene vezane za korištenje uređaja.

HR

1.2 Sigurnosne napomene

Električna struja

- Preveliki mrežni napon ili nepravilna instalacija mogu uzrokovati strujni udar.
- Uređaj možete priključiti samo u slučaju kad podaci s tipske pločice uređaja u potpunosti odgovaraju mrežnom naponu.
- Kako biste izbjegli kratki spoj, uređaj održavajte suhim.
- Ako tijekom rada dođe do smetnji odmah isključite uređaj iz električnog napajanja.
- Utikač ne dirajte mokrim rukama.
- Nikada ne dirajte uređaj koji je pao u vodu. Odmah isključite uređaj iz električnog napajanja.
- Sve popravke i otvaranje kućišta mogu izvoditi isključivo specijalizirani radnici i odgovarajuće servisne radionice.
- Uređaj ne premještajte na način da ga nosite za priključni kabel.
- Spriječite kontakt priključnog kabela s izvorima topline i s oštrim rubovima.

- Priklučni kabel nemojte savijati, stiskati niti vezati.
- Kabel uređaja uvijek razmotajte do kraja.
- Uređaj i druge predmete nikada ne stavljajte na priključni kabel.
- Prilikom isključivanja uređaja iz električnog napajanja, uvijek pridržite utikač.
- Redovito kontrolirajte stanje mrežnog kabela kako biste se uvjerali da nije oštećen. Ne koristite uređaj s oštećenim mrežnim kablom. Ako je mrežni kabel oštećen, obratite se servisnoj radionici ili kvalificiranom električaru za njegovu zamjenu pa ćete spriječiti moguće opasnosti.

Zapaljivi materijali

- Uređaj nikada ne izlažite djelovanju visoke temperature i ne ostavljajte ga blizu np. štednjaka, peći, otvorenog plamena, uređaja za održavanje topline itd.
- Uređaj redovito čistite kako biste izbjegli opasnost od izbijanja požara.
- Ne pokrivajte uređaj, na primjer aluminijskom folijom ili krpicama.
- Uređaj upotrebljavajte koristeći isključivo stvari koje su za to predviđene i to pri odgovarajuće postavljenoj temperaturi. Predmeti, prehrambeni proizvodi i ostaci hrane u uređaju se mogu zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj blizu lako zapaljivih materijala, kao što su na primjer benzin, špirit, alkohol. Visoka temperatura uzrokuje hlapljenje tih materijala, a zbog kontakta s izvorima paljenja može doći do eksplozije.
- U slučaju požara, prije nego poduzmete aktivnosti na gašenju vatre, uređaj isključite iz električnog napajanja. Vatru nikada ne gasite vodom ako je uređaj priključen na električno napajanje. Nakon što je požar ugašen, pobrinite se za odgovarajući dotok svježeg zraka.

Vruće površine

- Za vrijeme rada uređaja njegove površine postaju jako vruće. Opasnost od nastanka opekline. Visoka temperatura se održava i nakon isključivanja uređaja.
- Ne dirajte vruće površine uređaja. Koristite dostupne upravljačke elemente i ručke.
- Uređaj možete premještati i čistiti tek nakon što se isti potpuno ohladi.
- Na vruće površine nemojte liti hladnu vodu niti zapaljive tekućine.

Rukovatelj

- S uređajem može rukovati samo kvalificirano i obučeno stručno osoblje.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva ili znanja.

Sigurnost

- Djecu treba nadgledati kako biste bili sigurni da se ne igraju s uređajem niti ga ne pokreću.

Eksploatacija samo pod nadzorom

- Uređaj upotrebljavajte samo ako je pod nadzorom.
- Uvijek budite blizu uključenog uređaja.

Nepravilna uporaba

- Nenamjenska ili nestručna uporaba može dovesti do oštećivanja uređaja.
- Uređaj smijete koristiti samo onda ako njegovo tehničko stanje nije upitno i omogućava siguran rad s uređajem.
- Uređaj može biti korišten samo ako su svi njegovi priključci napravljeni u skladu s propisima.
- Uređaj se može koristiti samo ako je čisti.
- Upotrebljavajte isključivo originalne zamjenske dijelove. Nikada nemojte samostalno popravljati uređaj.
- Zabranjeno je izvoditi izmjene ili modifikacije uređaja.

1.3 Korištenje u skladu s namjenom

Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu navedenu u uputi za uporabu, s isporučenim i odobrenim elementima.

Svaka druga uporaba smatra se nenamjenskom uporabom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu zbog nenamjenske uporabe. U ovom slučaju odgovornost snosi isključivo korisnik /operator.

Sljedeća uporaba je u skladu s namjenom:

- Priprema odgovarajućih jela.

1.4 Nenamjenska uporaba

Nenamjenska uporaba može dovesti do tjelesnih povreda korisnika ili materijalnih šteta uzrokovanih opasnim strujnim naponom, vatrom ili visokom temperaturom. Uređaj koristite samo na način koji je opisan u ovim uputama za uporabu.

2 Opće informacije

2.1 Odgovornost i jamstvo

Uređaj je konstruiran u skladu s važećim stanjem tehnike i priznatim pravilima za tehničku sigurnost. Bez obzira na to tijekom korištenja uređaja može doći do situacija opasnih za zdravlje i život korisnika ili drugih osoba ili opasnost od oštećivanja uređaja i nastanka materijalne štete. Zahtjevi po jamstvu i odgovornosti za osobne ozljede/materijalnu štetu i greške u radu neće biti uvaženi ako su nastali zbog jednog ili više od sljedećih uzroka:

- Nenamjenska uporaba
- Nepoštivanje /omalovažavanje uputa i svih informacija sadržanih u uputi
- Neovlaštene konstrukcijske ili tehničke izmjene u uređaju
- Angažiranje za rad nedovoljno obučenog osoblja bez odgovarajućih kvalifikacija
- Eksploatacija s oštećenim ili neispravno montiranim zaštitnim i sigurnosnim elementima
- Neodgovarajuće održavanje ili čišćenje
- Neuklonjeni kvarovi
- Korištenje nedozvoljenih medija, sredstava za čišćenje itd.
- Korištenje neovlaštenih zamjenskih dijelova
- Greška u rukovanju ili nepravilno korištenje
- Nesreća uzrokovanih djelovanje stranih tijela ili više sile
- Uništavanje tipske ploče ili naljepnica od važnosti za rukovanje i sigurnost

2.2 Zaštita autorskih prava

Ove upute za uporabu i sve tekstove, crteže, slike i druge elemente sadržane u uputama podliježu zaštiti autorskih prava. Bez pismenog odobrenja proizvođača zabranjeno je kopiranje sadržaja ovih uputa u bilo kojem obliku i na bilo koji način (uključujući i fragmente uputa) te korištenje i / ili prosljeđivanje tog sadržaja trećim osobama. Kršenje gore spomenutog će imati za posljedicu obavezu isplatu odštete. Pridržavamo pravo na daljnja potraživanja.

2.3 Izjava o sukladnosti

Uređaj zadovoljava važeće norme i zahtjeve Europske unije. Gore spomenuto potvrđujemo u Izjavi o sukladnosti EZ. Ako to bude potrebno, rado Vam pošaljemo odgovarajuću Izjavu o sukladnosti.

3 Transport, pakiranje i čuvanje

3.1 Kontrola isporuke

Nakon isporuke uređaja provjerite jesu li priloženi svi njegovi elementi i nije li došlo do oštećivanja uređaja tijekom transporta. Ako pronađete tragove oštećenja nastalih za vrijeme transporta, nemojte prihvatiti uređaj ili ga prihvatite uvjetno. Na transportnim dokumentima/ izvještaju o prijevozu robe transportne firme navedite opseg oštećenja i podnesite zahtjev za reklamaciju. Skrivena oštećenja prijavite čim ih pronađete jer se reklamacija može prijaviti samo u određenom roku za podnošenje zahtjeva za reklamaciju.

Ako ustanovite da nedostaje neki dio ili pribor, kontaktirajte našu Službu za korisnike.

3.2 Pakiranje

Nemojte bacati kartonsku ambalažu. Može biti potrebna za čuvanje uređaja, prilikom transporta ili za vrijeme otpreme uređaja u servisnu radionicu ako bi došlo do smetnji u radu uređaja.

Ambalaža i pojedinačni pakirni elementi su napravljeni od materijala koji podliježu reciklaži. Radi se o plastičnim folijama i vrećama te kartonskoj ambalaži.

Prilikom zbrinjavanja pakiranja poštuju propise koji su na snazi u državi korisnika. Reciklirajte pakirni materijal koji se može ponovo upotrijebiti.

3.3 Čuvanje

Ambalažu ostavite zatvorenu sve do trenutka instalacije uređaja, a za vrijeme čuvanja uvažavajte oznake navedene s vanjske strane, a koje se odnose na način postavljanja i skladištenja. Pakiranje čuvajte samo u sljedećim uvjetima:

- u zatvorenim prostorijama
- u suhim uvjetima bez prašine
- podalje od agresivnih sredstava
- na mjestu zaštićenom od sunčanog svjetla
- na mjestu zaštićenom od mehaničkih udaraca.

U slučaju duljeg čuvanja (preko tri mjeseca), redovito prekontrolirati stanje svih dijelova te ambalaže. Po potrebi pakiranje zamijenite s novim.

4 Tehnički podaci

Verzija / karakteristike parnokonvekcijskih pećnica

- Serija: Silversteam
- Način rada: električno
- Priključak uređaja:
 - Pripravan za priključivanje (117623, 117723)
 - 3 NAC (drugi modeli)
- Funkcije:
 - konvekcija
 - kuhanje na pari
 - kuhanje konvekcijom i na pari
 - kuhanje na niskoj temperaturi
 - kuhanje Delta T
 - reverzibilni motor (rotori ventilatora)
 - proizvodnja pare metodom direktnog prskanja
 - automatski 3-stupanjski sustav čišćenja s programom sušenja (modeli DRS)
- Funkcija Rack Control
- Regulacija temperature: kontinuirana
- Tip vodilica: poprečne
- Neprekidan rad
- Priključak temperaturne sonde: s bočne strane
- Port USB: s bočne strane
- Odvod pare
- Unutarnja rasvjeta
- Displej LED
 - vlaženje
 - kuhanje Delta T
 - faze kuhanja
 - temperatura jezgre
 - brzina ventilatora
 - program
 - temperature
 - vrijeme

- Upravljanje: na dodir
- Karakteristike:
 - Zaobljena komora pećnice
 - Odvojive vodilice
 - Dvostruko ostakljena vrata, jednostavno otvaranje unutarnji vrata radi čišćenja
 - LED rasvjeta na vratima
 - Električni priključak (500 W) za priključivanje kuhinjske nape (osim 117623, 117723, 117650, 117672)
 - Brže zagrijavanje i ponovno zagrijavanje, smanjeno vrijeme trajanja termičke obrade čak za 33 % (modeli Silversteam P)
 - Odlično rješenje u slučaju vrlo popunjenih komora
- **Važna napomena:** Ako je stupanj tvrdoće vode veći od 5° prema njemačkoj skali, preporučujemo da prije ulaza vode ugradite odgovarajući filter za omekšivanje vode i da je maksimalni tlak vode 3 bara.

4.1 Tehnički podaci

Naziv:	Parnokonvekcijska pećnica Silversteam 5230D - 5230DRS
Br. art.:	117623-117723
Materijal:	nehrđajući čelik
Materijal komore termičke obrade:	CNS 18/10
Broj para vodilica:	5
Format vodilica:	2/3 GN
Razmak između vodilica u mm:	74
Raspon temperature od – do °C:	50 - 300
Postavke vremena od - do u min.:	0 - 599
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora:	1
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	620 x 775 x 675
Težina u kg:	58,6 59,2

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 2/3 GN
- 1 lim 2/3 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117723)

Naziv:	Parnokonvekcijska pećnica Silversteam P-5230D - P-5230DRS
Br. art.:	117650-117672
Materijal:	nehrđajući čelik
Materijal komore termičke obrade:	CNS 18/10
Broj para vodilica:	5
Format vodilica:	2/3 GN
Razmak između vodilica u mm:	74
Raspon temperature od – do °C:	50 - 300
Postavke vremena od - do u min.:	0 - 599
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora:	1
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	4,8 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	620 x 775 x 675
Težina u kg:	58,6 59,8

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 2/3 GN
- 1 lim 2/3 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117672)

Naziv:	Parnokonvekcijska pećnica Silversteam 5111D - 5111DRS
Br. art.:	117725-117741
Materijal:	nehrđajući čelik
Materijal komore termičke obrade:	CNS 18/10
Broj para vodilica:	5
Format vodilica:	1/1 GN, 600 x 400
Razmak između vodilica u mm:	74
Raspon temperature od – do °C:	50 - 300
Postavke vremena od - do u min.:	0 - 599
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza pečenja:	9
Broj motora:	1
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	6,3 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	890 x 835 x 675
Težina u kg:	84,4 86,8

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 1/1 GN
- 1 lim 1/1 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117741)

Naziv:	Parnokonvekcijska pećnica Silversteam P-5111D - P-5111DRS
Br. art.:	117761-117764
Materijal:	nehrđajući čelik
Materijal komore termičke obrade:	CNS 18/10
Broj para vodilica:	5
Format vodilica:	1/1 GN, 600 x 400
Razmak između vodilica u mm:	74
Raspon temperature od – do °C:	50 - 300
Postavke vremena od - do u min.:	0 - 599
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora:	1
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	7,7 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	890 x 835 x 675
Težina u kg:	84,6 91,2

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 1/1 GN
- 1 lim 1/1 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117764)

Naziv:	Parnokonvekcijska pećnica Silversteam 7111D - 7111DRS
Br. art.:	117727-117781
Materijal:	nehrđajući čelik
Materijal komore termičke obrade:	CNS 18/10
Broj para vodilica:	7
Format vodilica:	1/1 GN, 600 x 400
Razmak između vodilica u mm:	74
Raspon temperature od – do °C:	50 - 300
Postavke vremena od - do u min.:	0 - 599
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza pečenja:	9
Broj motora:	2
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	9,6 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	890 x 835 x 850
Težina u kg:	105,8 111,0

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 1/1 GN
- 1 lim 1/1 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117781)

Naziv:	Parnokonvekcijska pećnica Silversteam P-7111D - P-7111DRS
Br. art.:	117762-117765
Materijal:	nehrđajući čelik
Materijal komore termičke obrade:	CNS 18/10
Broj para vodilica:	7
Format vodilica:	1/1 GN, 600 x 400
Razmak između vodilica u mm:	74
Raspon temperature od – do °C:	50 - 300
Postavke vremena od - do u min.:	0 - 599
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora:	2
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	890 x 835 x 850
Težina u kg:	106,6 107,3

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 1/1 GN
- 1 lim 1/1 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117765)

Naziv:	Parnokonvekcijska pećnica Silversteam 10111D - 10111DRS
Br. art.:	117730-117731
Materijal:	nehrđajući čelik
Materijal komore termičke obrade:	CNS 18/10
Broj para vodilica:	10
Format vodilica:	1/1 GN, 600 x 400
Razmak između vodilica u mm:	74
Raspon temperature od - do u °C:	50 - 300
Postavke vremena od - do u min.:	0 - 599
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza pečenja:	9
Broj motora:	2
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	890 x 830 x 1.065
Težina u kg:	120,0 122,0

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 1/1 GN
- 1 lim 1/1 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117731)

Naziv:	Konvekcijsko-parna pećnica Silversteam P-10111D – P-10111DRS
Br. art.:	117763-117766
Materijal:	CNS 18/10
Materijal komore termičke obrade:	CNS 18/10
Broj para vodilica:	10
Format vodilica:	1/1 GN, 600 x 400
Razmak između vodilica u mm:	74
Raspon temperature od – do °C:	50 - 300
Postavke vremena od - do u min.:	0 - 599
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora:	2
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	17,4 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	890 x 830 x 1.065
Težina u kg:	120,0

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 1/1 GN
- 1 lim 1/1 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117766)

Zaštite

Parnokonvekcijske pećnice su opremljene sljedećim zaštitnim i sigurnosnim mehanizmima:

Sigurnosni termostat u komori za termičku obradu:

ako temperatura u komori za termičku obradu postigne vrijednost 350 °C, sigurnosni termostat prekida krug napajanja grijača.

UPOZORENJE!

Za ponovo uključivanje ove zaštite je potreban tehnički servis zato što aktivacija zaštite podrazumijeva potrebu za provjerom ostalih elemenata.

Kontaktni prekidač za vrata uređaja

prekida rad uređaja u slučaju otvaranja: istovremeno se isključuju sustavi grijanja i ventilatora. Nakon zatvaranja vrata uređaj nastavlja raditi.

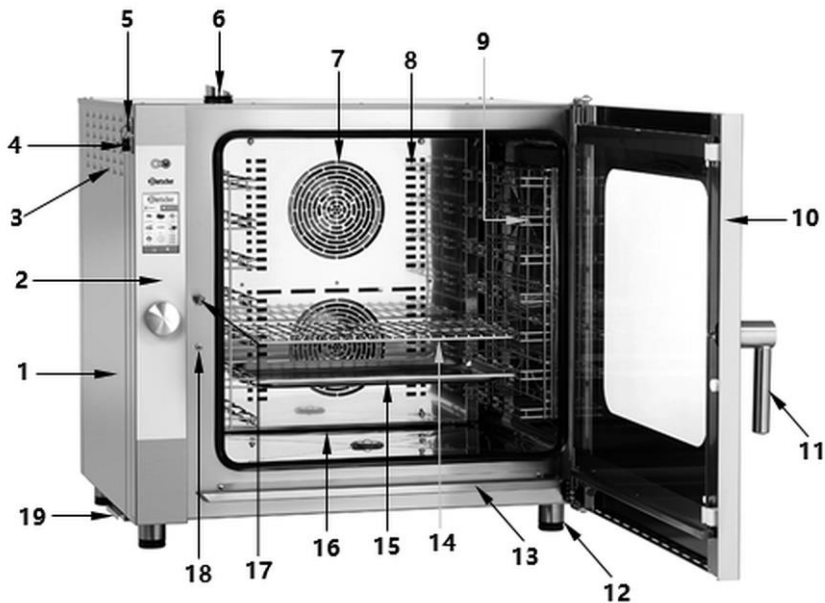
4.2 Funkcije uređaja

Parnokonvekcijska pećnica Silversteam sa elektronskim upravljanjem je dizajnirana za pripremu i održavanje topline jela uz korištenje adekvatnog pribora. Zahvaljujući funkciji Rack Control odjednom možete pripremati različita jela.

Automatski 3-stupanjski sustav čišćenja (modeli DRS) olakšava pranje uređaja.

Veći učinak i ušteda vremena zahvaljujući dodatnoj snazi modela Silversteam P. Zahvaljujući velikoj snazi i funkciji Rack Control komoru kuhanja pećnice možete zapuniti do kraja. Kraće vrijeme kuhanja, kraće vrijeme zagrijavanja i jednostavno rukovanje su prave prednosti ovog uređaja.

4.3 Popis sklopova uređaja



Crtež 1

- | | |
|--|--|
| 1. Kućište | 2. Upravljačka ploča |
| 3. Otvori za ventilaciju | 4. Priključak temperature sonde |
| 5. Priključak USB | 6. Odvod pare |
| 7. Ventilator (2x) | 8. Otvori za ventilaciju komore za termičku obradu |
| 9. Vodilice | 10. Vrata |
| 11. Ručka vrata | 12. Nožice (4x) podesive visine |
| 13. Cijev za istjecanje | 14. Rešetka |
| 15. GN posuda | 16. Komora termičke obradu |
| 17. Zatvarač za vrata | 18. Kontaktni prekidač |
| 19. Ventilacijski filtar na upravljačkoj ploči | |

5 Upute za montažu

5.1 Instalacija



OPREZNO!

U slučaju nepravilne instalacije, postavljanja, rukovanja, održavanja, a također kod nepravilnog postupanja s uređajem može doći do tjelesnih povreda korisnika ili materijalne štete.

Postavljanje, instaliranje i popravljavanje uređaja može izvršavati isključivo ovlaštena tehnička služba, u skladu s propisima koje su na snazi u zemlji instalacije.

NAPOMENA!

Proizvođač ne snosi odgovornost niti ne pruža garanciju na štete nastale zbog nepoštivanja propisa ili zbog neodgovarajuće instalacije.

Mjesto instalacije

- Uređaj je dizajniran za rad u zatvorenim prostorijama i ne može se koristiti vani niti izlagati lošim vremenskim prilikama.
- Uređaj koristite samo u prostoriji s dobrom ventilacijom kako biste izbjegli situaciju kad se u zraku nakupi veća količina para štetnih po zdravlje.
- Preporučamo da uređaj postavite ispod nape ili da odvedite van vruće pare i mirise koje izlaze iz komore za termičku obradu.
- Uređaj postavite na podlogu koja će izdržati težinu uređaja s maksimalnim opterećenjem.
- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu, suhu i vodootpornu površinu koje je ujedno otporna na visoku temperaturu.
- Uređaj postavite na mjesto koje je lako dostupno i dovoljno veliko kako bi bilo moguće komotno raditi s uređajem.

- Uređaj treba premjestiti na mjesto instalacije u pakiranju, na vlastitoj drvenoj paleti.
- Za transportiranje upotrijebite viličar i budite posebno oprezni kako ne bi došlo do prevrtanja uređaja. Isto tako nakon isteka razdoblja korištenja pećnicu transportirajte na paleti i premještajte pažljivo kako bi se izbjegla opasnost od prevrtanja.

Raspakiranje / postavljanje

- Uklonite vanjsko pakiranje (drvenu škrinju ili kutiju) i zbrinite ih sukladno propisima koji su na snazi u zemlji instalacije uređaja.

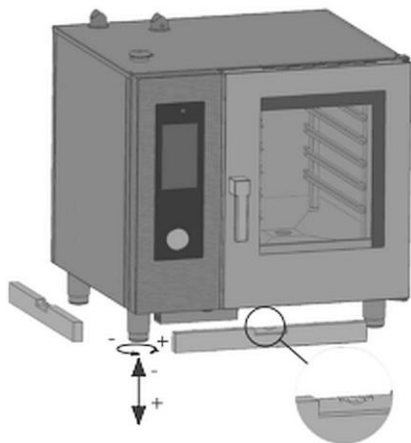


OPREZNO!

Opasnost od gušenja!

Spriječite mogućnost da djeca imaju pristup pakirnim materijalima kao što su plastične vrećice i elementi od stiropora.

- Provjerite uređaj na oštećivanje.
- Prije nego postavite uređaj provjerite dimenzije i točni položaj električnih i vodovodnih priključaka te odvoda za pare.



Crtež 2

- Uređaj postavite vodoravno, u tu svrhu visinu podesivih nožica postavite iz pomoć libele na način prikazan na crtežu 2.

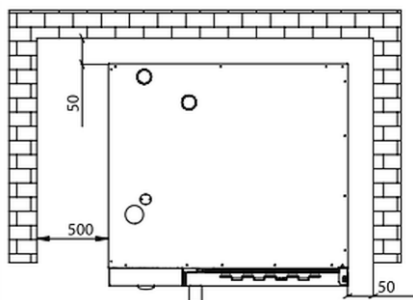
POZOR!

Razlika u visini nožica ili mali nagib uređaja mogu negativno utjecati na rad uređaja.

- Ako se na uređaju nalazi zaštitna folija, treba je odstraniti. Zaštitnu foliju skidajte polako da ne ostanu tragovi ljepila. Eventualne ostatke ljepila odstranite odgovarajućim razrjeđivačem.

Upute za montažu

- Postupajte oprezno kako ne bi došlo do oštećivanja tipske pločice i sigurnosnih upozorenja na uređaju.
- Iz uređaja izvadite pribor, sve informativne letke i plastične vrećice.
- Provjerite nije li došlo do blokiranja otvora za ventilaciju ili odvoda za pare.
- Uređaj postavite na način koji omogućava pristup priključcima i brzo isključivanje u slučaju nužde.
- Nikada nemojte stavljati uređaj direktno pored zida, pregrada, kuhinjskog namještaja ili drugih površina koje su napravljene od zapaljivih materijala. Poštujte sve propise o sprječavanju požara.



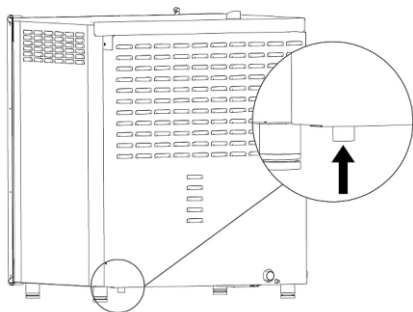
Crtež 3

- Zadržite barem 50 mm razmaka od zidova i drugih predmeta sa stražnje i bočne strane uređaja (crtež 3).
- Između lijeve strane uređaja i zida ili drugog predmeta osigurajte razmak od barem 500 mm, kako biste mogli bez problema obaviti instalaciju i održavanje uređaja.

- Ako ne možete osigurati gore navedeni minimalni razmak, primijenite odgovarajuće mjere opreza (na primjer upotrijebite zaštitnu foliju od materijala otpornog na djelovanje visoke temperature), koje će održati temperaturu zidova na sigurnoj razini (do 60°C).

Priključak vode

- Imajte na pameti da se priključak pitke vode mora nalaziti blizu uređaja.
- Ako provodite novu instalaciju, prije nego uređaj priključite na vodovodnu mrežu, ispuštite odgovarajuću količinu vode kako u magnetne ventile ne bi doprla prljavština.



Crtež 4

- Fiksirajte isporučeno crijevo za dovod vode na priključni element (3/4") uređaja. Priključak se nalazi sa stražnje desne strane ispod uređaja (crtež 4).
- Drugi kraj tlačnog crijeva vode priključite na instalaciju hladne vode i između njih ugradite zaporni ventil i filter.
- Provjerite je li zaporni ventil ugrađen na mjestu koje je u svakom trenutku lako dostupno korisniku.

POZOR!

Hidraulički pritisak vode treba iznositi najviše 3 bara.

Ako je pritisak vode u mreži veći, ispred uređaja ugradite reduktor pritiska.

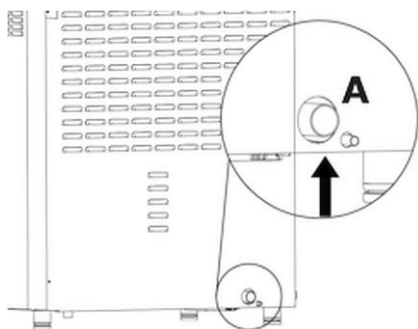
Minimalni pritisak vode mora biti veći od 1,5 bara, kako bi se osigurao pravilan rad uređaja.

Kako bi uređaj mogao raditi bez problema, i kako bi se izbjeglo taloženje kamenca u komori za termičku obradu mora biti dostupna pitka voda tvrdoće do 5° d.H (prema njemačkoj skali).

POZOR!

Ako je tvrdoća vode veća od 5° d.H (prema njemačkoj skali) ispred uređaja ugradite uređaj za omekšivanje vode.

Priključivanje na odvod



Crtež 5

Radi osiguranja istjecanja vode iz komore za termičku obradu, uređaj je opremljen odvodom.

Priključak (A, crtež 5) se nalazi dolje, s desne stražnje strane uređaja i ima promjer 32 mm.

Odgovarajuću odvodnu cijev PVC spojite na priključak A i povežite s prikladnim crijevom koje je spojeno da odvodni sustav.


Priključivanje na električno napajanje

- Prije nego uređaj priključite na električno napajanje, provjerite da li se vrijednosti napona i frekvencije navedene na tipskoj pločici uređaja podudaraju s podacima postojeće električne instalacije. Uređaj priključite samo onda ako se ti podaci međusobno podudaraju!
Dopuštena je tolerancija napona koja ne premašuje $\pm 10\%$.
- Radi priključivanja uređaja direktno na električno napajanje, između uređaja i električne instalacije ugradite mehanizam za isključivanje adekvatne snage. U skladu s napomenama za instalaciju kontakti takvog mehanizma moraju imati odgovarajući razmak kako bi se osiguralo potpuno isključivanje sukladno uvjetima za prenaponsku kategoriju III. Mehanizam za isključivanje instalirajte na način da u svakom trenutku bude dostupan djelatnicima.
- Glavni prekidač na koji je priključen mrežni utikač kabela postavite u položaj „0” (nula). Obratite se stručnom osoblju da provjeri da li presjek kabela odgovara snazi koju troši uređaj.
- Uređaji **117623**, **117723** su tvornički opremljeni priključnim kabelom i mrežnim utikačem (jednofazni 230 V).
- Kako biste uređaj priključili na struju, dovoljno je da utikač umetnete u pojedinačnu uzemljenu utičnicu.
- Uređaj postavite tako da imate lagan pristup utičnici kako biste ga u slučaju nužde mogli brzo isključiti iz napajanja.
- Električni krug utičnica mora biti osiguran s najmanje 16A. Uređaj uključite direktno u zidnu mrežnu utičnicu, nemojte koristiti razvodnike niti višekratne utičnice.

UPOZORENJE!

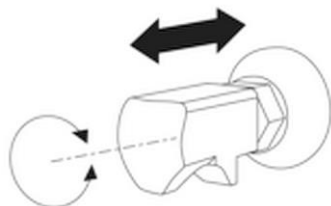
Uređaj jest isporučen zajedno sa certificiranim priključnim kabelom i utikačem, nemojte ih modificirati niti vršiti na njima bilo koje preinake.

Veza za izjednačenje potencijala

- Vezu za izjednačenje potencijala između različitih uređaja napravite na priključnoj stezaljci sa simbolom .
- Priključna stezaljka se nalazi sa stražnje strane uređaja.
- Ova stezaljka omogućuje priključivanje voda za izjednačenje potencijala presjeka od 4 mm² do 10 mm².

Podešavanje klina za zatvaranje vrata

Nakon što uređaj postavite na odabrano mjesto, provjerite kako se zatvaraju vrata i koji je položaj brtvi na vratima u komori za termičku obradu.



Crtež 6

Možete podesiti dubinu klina za zatvaranje kako bi komora pećnice bila dobro zatvorena tijekom pečenja.

Moguće je podesiti pritisak vrata na brtvu. Za povećanje pritiska klin stegnite, za smanjivanje pritiska klin odvrnite (crtež 6).

Nakon podešavanja vijak ponovo stegnite, imajući na umu da zaporni anker brave bude usmjeren prema dolje.

5.2 Kontrole i test usklađenosti

Kontrole prije pokretanja

Prije pokretanja električnih alata pažljivo provedite sve potrebne kontrole kako biste potvrdili usklađenost uređaja i njegovih instalacija s važećim propisima, tehničkim podacima i sigurnosnim preporukama.

Moraju biti ispunjeni sljedeći uvjeti:

- Temperatura na mjestu instalacije mora biti veća od + 4 °C.
- Komora za termičku obradu mora biti prazna.
- Potrebno je ukloniti sve pakirne elemente, zajedno sa zaštitnom folijom kojom su obložene vanjske površine uređaja.
- Otvori za ventilaciju ne mogu biti zatvoreni niti blokirani.

Upute za montažu

- Treba vratiti natrag u uređaj dijelove demontirane radi njegove instalacije
- Glavni prekidač električne instalacije mora biti isključen, a zaporni ventil za vodu ispred uređaja mora biti otvoren.

Prvo pokretanja

Postupak odobravanja uređaja za uporabu treba obaviti na temelju probnog kuhanja, kako bi se provjerila funkcionalnost uređaja i pronašla eventualna oštećenja ili greške.

Pokrenite uređaj pritiskom na uključno/isključnu sklopku. (1, crtež 7).

Postavite ciklus kuhanja/pečenja sa sljedećim parametrima:

Vrijeme: 10 minuta

Temperatura: 150 °C

Vlaženje: 5 %

Kontrola prilikom odobravanja za uporabu

Prilikom odobravanja za uporabu trebaju biti ispunjeni sljedeći uvjeti:

- Unutarnja rasvjeta se uključuje pritiskom na odgovarajući gumb (3, crtež 7) a zatim se automatski isključuje nakon 45 sekundi, ako prethodno nije isključena ponovnim pritiskom na gumb.
- Uređaj se isključuje čim se otvore vrata uređaja i ponovo uključuje nakon zatvaranja vrata.
- U uređajima s dva ventilatora oba motora imaju isti smjer rotacije.
- Motori ventilatora automatski mijenjaju smjer rotacije svake 3 minute (ovisno o vremenu termičke obrade)
- Nakon što je postavljeno vlaženje voda istječe iz crijeva komori za termičku obradu u smjeru ventilatora.
- Na kraju ciklusa kuhanja/pečenja uređaj oko 15 sekundi emitira zvučni signal. Nakon nekoliko sekundi taj se zvuk isključuje.

6 Upute za uporabu



UPOZORENJE!

Opasnost od nastanka opeklina!

Tijekom rada kućiste i vrata uređaja jako se zagrijavaju i ostaju vrući još neko vrijeme nakon isključivanja.

Nikada ne dirajte uređaj dok je uključen ili netom nakon njegovog isključivanja.

Vrata uređaja otvarajte i zatvarajte samo pomoću ručke na vratima.

Za rukovanje koristite isključivo predviđene za to upravljačke elemente.

Prilikom otvaranja vrata iz uređaja može izlaziti vruća para.

Prilikom otvaranja vrata uređaja budite posebno oprezni: vrata uređaja otvarajte u dvije faze: na 4-5 sekundi ih ostavite poluotvorena (3-4 cm), i tek onda ih otvorite do kraja.

Tijekom rada rešetka i posude za jela postaju vrlo vrući i ostaju vrući još neko vrijeme nakon završetka procesa kuhanja/pečenja.

Prilikom vađenja vrućih posuda s jelima koristite zaštitne rukavice ili kuhinjske krpice.

- Uređaj nikada ne postavljate blizu izvora topline kao što su roštilj ili friteza.
- Blizu uređaja nikada ne ostavljajte lako zapaljive materijale. **Opasnost od požara!**
- U parnokonvekcijsku pećnicu ne stavljajte zapaljive predmete niti prehrambene proizvode koje sadrže alkohol: moglo bi doći do samozapaljivanja i požara koji mogu izazvati eksplozije.
- Nemojte soliti jela unutar komore za termičku obradu. Ako se to ne može izbjeći, uređaj što brže očistite, jer bi moglo doći do oštećivanja komore za termičku obradu.
- U slučaju oštećenja ili puknuća staklenih dijelova (vrata uređaja), treba ih odmah zamijeniti. U tu svrhu kontaktirajte servisere.
- Ako uređaj ne koristite (npr. 12 sati) vrata uređaja ostavite otvorena.
- Ako uređaj ne koristite dulje vrijeme (npr. nekoliko dana), zatvorite dotok vode i isključite uređaj iz električnog napajanja.
- Ako parnokonvekcijsku pećnicu želite postaviti na drugu parnokonvekcijsku pećnicu, ili na prikladnom postolju, nemojte koristiti vodilice koje su veće vodilica za kontrolu unutrašnjosti posude.



Iz sigurnosnih razloga nakon instalacije uređaja potrebno je na uređaju na visini od 1600 mm zalijepiti naljepnicu „**Rizik od opeklina! Vruća tekućina u posudi!**“, koja je isporučena sa uređajem.

- Ako prehrambene proizvode roštiljate ili pečete na rešetci, ispod rešetke ili na dnu komore za termičku obradu postavite spremnik za prikupljanje masnoće i sokova od hrane.
- Kako biste osigurali idealnu i ravnomjernu termičku obranu jela, preporučamo da ne koristite odveć visoke limove ili GN posude, kako bi se zajamčila dobra i adekvatna cirkulacija zraka. Između gornjeg lima i jela mora biti razmak od barem 2 cm.
- Na limove ili u posude nemojte stavljati previše jela, a proizvode za preradu raspodijelite ravnomjerno kako biste postigli što bolji rezultat.
- Obratite pozornost na pravilnu uporabu temperature sonde: Umetnite temperaturnu sondu u najdeblje mjesto jela, odozgo prema dolje, sve dok vrh temperaturne sonde ne sjedne u sredinu proizvoda.
- Ako je potrebno okrenuti proizvod tijekom kuhanja, vrata uređaja ostavite otvorena što je kraće moguće kako bi se spriječio pad temperature do razine koja bi negativno utjecala na rezultat termičke obrade.
- Kako biste nadoknadili gubitak topline, preporučamo predgrijavanje uređaja.

NAPOMENA!

Prije kuhanja / pečenja uređaj zagrijte do temperature koja je za o 20-25% veća od normalne temperature kuhanja / pečenja. Nakon što uređaj postigne temperaturu predgrijavanja, možete u njega staviti jela.

Sad temperaturu pomaknite na vrijednost temperature koja je potrebna za kuhanje jela.

HR

Preporuke za pripremu jela

Pečena jela

Kako biste postigli zadovoljavajući rezultat prilikom pravljenja pečenih jela preporučamo da jelo postavite na rešetku kako biste osigurali ravnomjerno pečenje odozgo i odozdo, bez potrebe za okretanjem jela dok traje pečenje. Kako biste pokupili sok koji curi s pečenog jela, na visini vodilice, ispod rešetke s pečenim jelom, postavite posudu za prikupljanje masnoće.

Roštiljanje

Kako biste postigli optimalan rezultat prilikom roštiljanja jela, neophodno je upotrijebiti rešetku (najbolje aluminijsku).

Tijekom roštiljanja uređaj mora biti u modusu konvekcije, imati otvoren ispusni ventil, postavljenu temperaturu od 230 °C do 270 °C, ovisno i vrsti proizvoda i traženog efekta, i ventilaciju između 4 i 6.

Prženje

U uređaju možete pržiti sve pohane i prethodno pržene, duboko smrznute proizvode. Pohane proizvode namažite s malo ulja tako da se ulje upije u krušne mrvice. Prethodno prženi, duboko smrznuti proizvodi također se mogu pržiti bez stavljanja dodatnog ulja.

Upotrijebite aluminijske kalupe za pečenje s neprianjajućim slojem ili posebne košarice za prženje. Uređaj postavite na ventilaciju s otvorenim odvodnim ventilom, s prosječnom temperaturom od 250 °C i ventilacijom između 4 i 6.

Preporuke za postizanje ravnomjernog pečenja

Ovisno o vrsti pravljenih proizvoda, proces ravnomjernog pečenja može varirati. U tom se slučaju preporučuje smanjiti temperaturu i promijeniti (povećati ili smanjiti) vrtnju motora ventilatora.

Upotreba odgovarajućih kalupa za pečenje / limova pozitivno utječe na ravnomjerno pečenje proizvoda u komori pećnice. Odaberite kalup za pečenje / lim sa što manjom dubinom potrebnom za pripremani proizvod. Aluminijski kalupi za pečenje pružaju veću mogućnost ravnomjernog pečenja od čeličnih kalupa.

Pečenje u vakuumskoj vreći

Moguće je jelo ispeći direktno u vakuumskoj vreći. Ovaj tip pečenja omogućava postizanje posebno mekanog i ukusnog mesa, a istovremeno smanjuje mogućnost da će se proizvod pokvariti.

Pakirajte proizvode u odgovarajuće vrećice za vakuumsko kuhanje. Postavite modus „Kombinirano pečenje” sa 100% vlage i ventilacijom između 3 i 4. Temperatura u komori pećnice mora biti veća maksimalno za 3 °C - 5 °C od temperature jezgre proizvoda. Np.: za filet prosječne veličine (60 °C u jezgri) temperaturu uređaja postavite na 63 °C.

Pasterizacija u posudi

U ovom procesu proizvod se smatra pasteriziran kad temperatura jezgre postigne vrijednost od 83°C do 85°C.

Ovisno o vrsti proizvoda, veličini posude i količine proizvoda unutar posude, vrijeme potrebno za postizanje temperature jezgra može varirati. Preporučamo da upotrijebite temperaturnu sondu u testnoj posudi (kroz otvor na poklopcu za uvođenje temperaturne sonde), kako biste pročitali temperaturu cijele partije koju ste smjestili u pećnicu.

Na kraju brzo smanjite temperaturu na +3°C, kako biste završili proces pasterizacije.

6.1 Rukovanje

Priprema uređaja

1. Prije uporabe uređaj očistite iznutra i izvana a isto tako i pribor, u skladu s napomenama iz poglavlja 6 „**Čišćenje**“.
2. Pažljivo osušite oprane površine i dijelove.
3. Prije prve uporabe provjerite je li uređaj ispravno sastavljen, stabilan, niveliran i obavite sva priključivanja.

Pokretanje uređaja

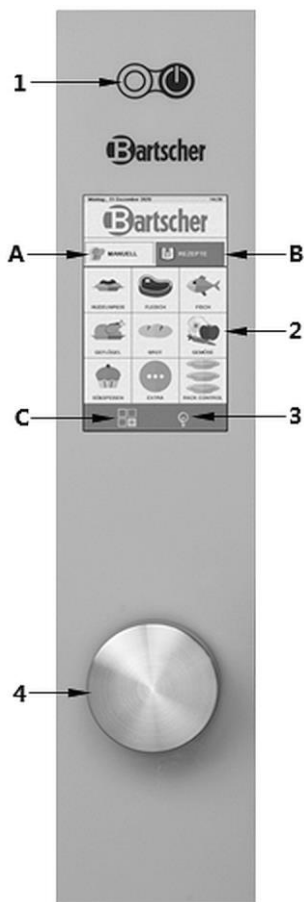
1. Pokrenite uređaj pritiskom na uključno/Isključnu sklopku. (1, crtež 7) na upravljačkoj ploči.

Nakon što uređaj priključite na električno napajanje, aktivira se način Standby.

Upravljačka ploča uređaja je opremljena okretnim regulatorom (4, crtež 7). Kako biste postavili potrebne parametre, okrećite okretni regulator, a kako biste ih potvrdili, regulator pritisnite.

Kako biste nadoknadili gubitak topline prilikom otvaranja vrata uređaja pri stavljanju prehrambenih proizvoda, preporučeno je predgrijavanje uređaja (Poglavlje „**Ručno pečenje /Postavljanje automatskog predgrijavanja**“).

Upravljački elementi



HR

Crtež 1

- | | |
|--|--|
| 1 Gumb Uklj./Isklj. | B Upravljačko polje „Kuharski priručnik ” |
| A Upravljačko polje „Ručno” | 2 Zaslona HOME |
| C Upravljačko polje „Gumbi za funkcije“ | 3 Gumb rasvjete |
| 4 Okretni regulator | |

Početni zaslon



HR

Crtež 1

Piktogrami na zaslonu za ručno kuhanje



Modus konvekcijsko kuhanje



Zatvoren ispusni ventil za vlagu



Modus parnokonvekcijsko kuhanje



Otvoren ispusni ventila za vlagu



Modus kuhanje na pari



Postotak relativne vlažnosti



Modus održavanje temperature



Gumb za deblokiranje: omogućava promjenu programa



Automatsko hlađenje (dostupno samo za drugu fazu pečenja)



Indikator programa koji je promijenio korisnik ili novi program



Modus poruka



POSTAVLJANJE programa mogućnost kontrole tijekom procesa kuhanja



Modus dimljenje



Gumb ručno vlaženje zraka



Vrijeme / Timer



Gumb prethodno programiranog pokretanja



Modus temperaturna sonda



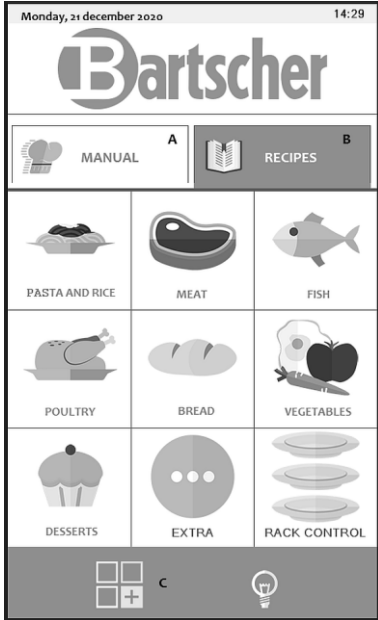
Gumb Home: povratak na polaznu stranicu



Modus delta-T

Zaslon HOME

1. Pokrenite uređaj pritiskom na uključno/Isključnu sklopku. (1, crtež 7).
Na displeju se prikazuje zaslon HOME (2, crtež 7).



Crtež 1

2. Odaberite program birajući između „Ručno” **A** (crtež 9) ili „Kuharski priručnik” **B** (crtež 9).

„Kuharski priručnik“ (**B**) obuhvaća programe pečenja, koje su poredane prema tipovima proizvoda kao što su npr. meso, povrće, deserti itd.

Pritiskom na upravljačko polje **C** (crtež 9) dobivate pristup izborniku „Funkcije” (npr. izrada, import i eksport programa kuhanja, Funkcija Rack Control, Easy Service itd.) te sustavnim postavkama uređaja.

NAPOMENA: Neke od tih funkcija su zaštićene lozinkom i dostupne samo serviserima.

HR

Komunikacija s upravljačkom pločicom

Sve procese možete odabrati pritiskom na poziciju ili na odabrani piktogram.

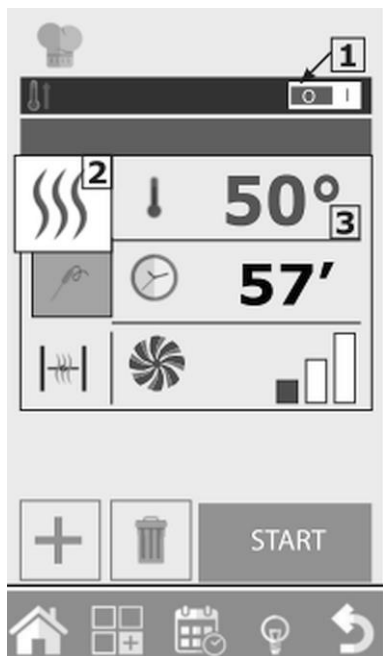
1. **Pritisnite** odgovarajuće polje, kako biste promijenili parametre procesa kuhanja, npr. temperature i **okrenite** okretni regulator (4, crtež 7), sve dok se ne prikaže željena vrijednost temperature.
2. Do potvrđivanje promjene dolazi ponovnim klikom na parametar ili pritiskom okretnog regulatora (4, crtež 7).

6.2 Proces kuhanja

Ručno kuhanje

Iz strane zaslona HOME pritiskom na upravljačko polje „Ručno” (A, crtež 7) dobivate pristup zaslonu s postavkama za parametre kuhanja.

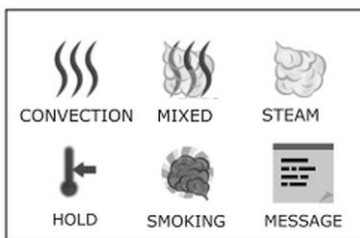
U modusu kuhanja „Ručno” moguće je postaviti jedan proces kuhanja sa jednom ili više faza kuhanja i/ili postaviti programu za kuhanje i memorirati ga na popis za „Kuharski priručnik”.



Crtež 1

Postavljanje modusa kuhanja

Gumb 2 (Crtež 10) je tvornički postavljen na modus **Konvekcijsko kuhanje**. Pritiskom na ovaj gumb možete promijeniti modus na **Parnokonvekcijsko kuhanje** ili **Kuhanje na pari**. Osim toga možete postaviti modus kuhanja **Održavanje temperature**, **Poruka** ili **Dimljenje** (crtež 11).



Crtež 2

Modus kuhanja: Konvekcijsko kuhanje, Kuhanje na pari ili Parnokonvekcijsko kuhanje

Postavljanje temperature kuhanja

Pritiskom na gumb 3 (crtež 10) možete postaviti temperaturu u komori pećnice. Temperatura, koju možete postaviti varira ovisno o odabranom načinu kuhanja.

Postavljanje automatskog predgrijavanja

Pomoću funkcije „Predgrijavanje” uređaj se zagrijava prije nego pećnicu stignu jeza za pečenje.

Ako uređaj ma temperaturu veću od ove koja je navedena za zagrijavanje, onda se automatski hladi do potrebne temperature.

„Predgrijavanje” je postavljeno automatski, međutim ovu funkciju možete promijeniti, ako nakon pritiska na gumb „Start” kliknete na prikazivanu temperaturu.





Osim toga možete aktivirati ili deaktivirati ovu funkciju pritiskom na gumb 1 (crtež 10) udesno ili ulijevo.

NAPOMENA: Automatsko predgrijavanje provedite kad je komora pećnice prazna.

Postavljanje timera / temperature sonde / Delta-T



Crtež 3

-  **4a** Modus kuhanja s temperaturnom sondom
-  **4b** Modus kuhanja ΔT
-  **6a** Zatvoren ispusni ventil
-  **6b** Otvoren ispusni ventil

Nakon odabira željenog modusa kuhanja možete kuhati „postavljajući vrijeme” ili pomoću temperature sonde.

Pomoću gumba 5 (Crtež 12) možete postaviti timer (Countdown). Vrijeme se prikazuje u minutama (1h 30' = 90 minuta). Nakon isteka postavljenog vremena uređaj emitira zvučni signal i proces kuhanja završava.

Ako vrijeme nije postavljeno, proces kuhanja ide kao „beskonačno” (BESKONAČNO); uređaj nastavlja kuhanje sve dok ručno ne zaustavite proces.

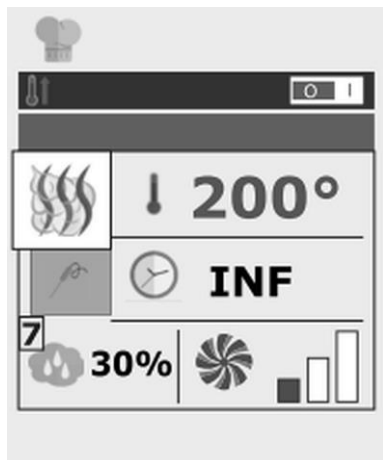
Međutim, tijekom kuhanja s temperaturnom sondom možete odabrati između modusa kuhanja s temperaturom sondom (4a) i modusa kuhanja ΔT (4 b). Odabir među ta dva modusa kuhanja omogućava bolje pečenje jela.

Više informacija potražite u poglavlju „Temperaturna sonda i modus kuhanja ΔT ”.

Postavljanje ispusnog ventila za vlažnost

Samo u modusu konvekcijskog kuhanja moguće je ručno postaviti otvaranje (6b) ili zatvaranje (6a) ispusnog ventila vlage. Kad je ispusni ventil otvoren, vlaga se odvodi iz komore pećnice, zbog čega se suši komora pećnice i jela.

Pritisnite gumb 6 (crtež 12), za otvaranje ili zatvaranje ispusnog ventila.



Crtež 4

Postavljanje relativnog postotka vlažnosti

Samo u modusu parnokonvekcijskog kuhanja je moguće postaviti postotak vlage koji će se održavati tijekom procesa kuhanja.

1. Kako biste postavili željeni stupanj vlažnosti, pritisnite gumb 7 (crtež 13) i postavite vrijednost.



Crtež 5

Postavljanje brzine ventilatora

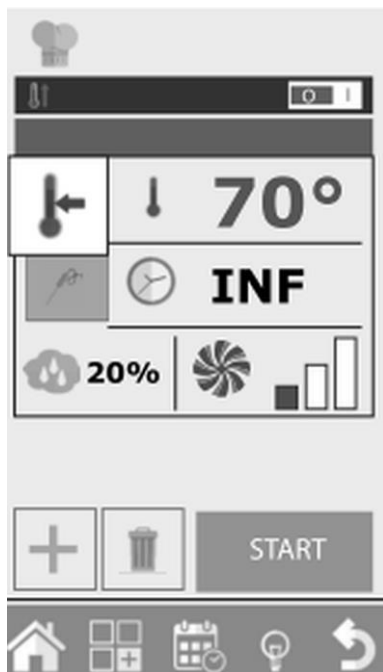
U modusu parnokonvekcijskog kuhanja i konvekcijskog kuhanja možete promijeniti parametre brzine ventilatora.

U modusu kuhanja na pari ova je postavka automatska.

Motori ventilatora ravnomjerno raspoređuju toplinu u komori pećnice, kako bi se postiglo ravnomjerno kuhanje na različitim razinama.

1. Kako biste postavili brzinu ventilatora, pritisnite gumb 8 (crtež 14) i odaberite željene postavke.

Modus održavanje temperature (HOLD)



Crtež 6

Zadatak modusa održavanja temperature HOLD je održavanje jela na temperaturi koja odgovara higijenskim i sigurnosnim zahtjevima ($> 65^{\circ}\text{C}$), bez da se mijenja točka pečenja jezgri proizvoda.

Ovaj se modus najčešće koristi na kraju noćnog procesa kuhanja, kako bi se kuhanja jela održavala na odgovarajućoj temperaturi sve dok se korisnik ne vrati doma.

U modusu održavanja temperature vlažnost je tvornički postavljena na 20% a brzina ventilatora na 1.

Kako biste učinkovito održavali temperaturu savjetujemo da u ovom načinu ne mijenjate brzinu ventilatora.

1. Prilikom pripreme pečenki vlažnost postavite između 20% a 35%, prilikom kuhanja ili pirjanja jela između 90% i 100%.
2. Kako biste promijenili fazu pečenja u modusu održavanja temperature pritisnite gumb modus kuhanja (2, crtež 10) i odaberite simbol ODRŽAVANJE TEMPERATURE (crtež 15).

Modus Dimljenje



Crtež 7

Kako biste proveli postupak dimljenja u komori pećnice, potrebna je dodatna oprema koja se zove "Smoker" (nije u opsegu isporuke!). Ovu opremu je potrebno uvesti u komoru pećnice na kalupu za pečenja, na početku faze kuhanja.

U slučaju kada program kuhanja predviđa još jednu fazu kuhanja poslije dimljenja, dodatnu opremu „Smoker“ uklonite iz pećnice. **NAPOMENA: Postupajte u skladu s uputama za uporabu za dodatnu opremu u kojima je riječ o kombiniranoj uporabi opreme za dimljenje.**

Nakon što pokrenete proces kuhanja pomoću gumba **START** (crtež 16) uređaj će zatražiti da uvedete opremu za dimljenje prije početka faze dimljenja. Na kraju ove faze uređaj će zatražiti uklanjanje opreme za dimljenje. Korisnik mora potvrditi oba procesa. Tek nakon potvrđivanja uređaj prelazi na sljedeću fazu pečenja.

U modusu dimljenje moguće je postavljanje temperature, vremena, ventilacije i ispusnog ventila za vlažnost. Međutim, bez obzira na to, preporučeno je održavati ventil zatvoren kako dim ne bi izlazio iz komore pećnice.

Dimljenje može se provoditi hladnim ili vrućim postupkom, ovisno o vrsti proizvoda i traženom rezultatu.

U slučaju hladnog dimljenja postavite temperaturu iz raspona od 10°C do 30°C. Minimalna temperatura u komori pećnice će biti slična sobnoj temperaturi. Moguće je i dalje hladiti komoru pećnice na način da se u nju metne led.

Kod ove vrste rada maksimalna temperatura koja se može postići je 200°C.

Modus poruka



Crtež 8

Ako ste odabrali modus rada "Poruka", možete odabrati poruku iz postojećeg popisa pa ju dodati ili napisati novu poruku. Porukom se upravlja kao i fazama kuhanja.

Modus rada „Poruka” služi za upravljanje fazama kuhanja putem poruka koje služe kao korisničke bilješke.

Ovu postavku možete upotrijebiti u svakom programu kuhanja, kako bi korisnik dobio opis cijelog procesa kuhanja, koji treba obavljati ručno.

Modus rada „Poruka” za novu fazu kuhanja se odabire od dostupnih vrsta kuhanja.

U izbornik na zaslonu upišite željenu poruku (npr. narežite koru) i željeno vrijeme.

Ako ste odabrali vrijeme „BESKONAČNO”, proces kuhanja će trajati sve dok korisnik neće unijeti nove postavke i ih ne potvrdi.

Ako pak odaberete drugo razdoblje, faza kuhanja za odabranu poruku traje sve dok je to potrebno, a zatim relazi na sljedeću fazu bez potrebe za dodatnim potvrđivanjem.

Pokretanje i zaustavljanje procesa kuhanja

1. Nakon što postavite željene parametre kuhanja pritisnite gumb START (9, crtež 18), za pokretanje procesa.



Crtež 9

Uređaj će se pokrenuti u modusu predgrijavanje, ako ste ga prethodno odabrali. U suprotnom ulazi direktno u modus kuhanja.

Kad pritisnete gumb "Napredna personalizacija" (crtež 19), možete ručno odabrati konkretnu početnu fazu pečenja ili ju zamijeniti s fazom iz drugog modusa, birajući ovu fazu kuhanja i potvrđujući gumbom START.

Proces kuhanja traje sve dok ne istekne postavljeno vrijeme ili dok se ne ostvari potrebna temperatura u jezgri proizvoda u modusu kuhanja s temperaturnom sondom.

HR

Ako je postavljeno vrijeme „BESKONAČNO“, potrebno je ručno zaustaviti proces kuhanja.

2. U tu svrhu pritisnite gumb STOP (10, crtež 18).

Programi kuhanja

Personalizirani programi kuhanja

Izrada vlastitih, personaliziranih programa koji obuhvaćaju do 9 različitih faza kuhanja plus predgrijavanje, moguća je i jednostavna.

Svaka faza kuhanje je prezentirana pomoću modusa kuhanja (konvekcijsko kuhanje, parnokonvekcijsko kuhanje, kuhanje na pari, itd.) s karakterističnim parametrima vremena, vlažnosti, ventilacije itd.

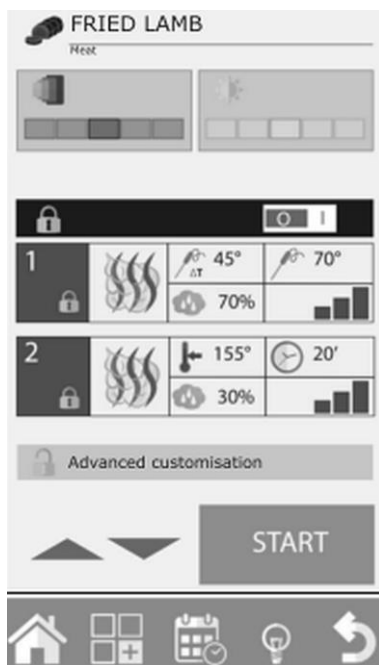
Primjer: Za pečenke moguće je izraditi program kuhanja, koji obuhvaća sljedeće faze:

- predpečenje
- pečenje
- održavanje topline.

Uvjet za izradu sljedeće faze pečenja je postavljanje određenog vremena za prethodnu fazu pečenja. Ako je za fazu pečenja 1 vrijeme postavljeno kao „BESKONAČNO”, neće biti moguća izrada faze 2, jer za prvu fazu nije određeno vrijeme trajanja.

Izuzetak je faza održavanja temperature, koja može imati postavku „BESKONAČNO”, kako bi bila naknadno korištena za jednu ili više sljedećih faza pečenja. Međutim, ove faze morate pokrenuti ručno, kao što je slučaj noćnog kuhanja za neke pečenke, za koje se preferira da nakon što se korisnik vrati doma, odnosno nakon faze održavanja temperature, postanu još dodatno zapečene.

1. Kako biste prošli od jedne faze kuhanja na sljedeću, pridržite pritisnut željeni broj faze kuhanja ili odaberite željeni broj faze kuhanja za pomoću strelica i pritisnite gumb START.



Crtež 7

Postoji mogućnost pokretanja programa, krećući od određene faze kuhanja (druge od postavljene):

2. Nakon odabira programa pritisnite gumb "Napredna personalizacija" i pomoću strelice odite na željenu fazu kuhanja.
3. Pritisnite gumb START, kako biste počeli program od ove faze kuhanja.

Ako je u ovom programu predviđeno predgrijavanje, isto se neće uključiti. No svejedno možete promijeniti program kuhanja preko sučelja Cooking Tuner pritiskom na gumb „Napredna personalizacija”.

Izrada programa kuhanja

Program kuhanja se sastoji od više faza koje se redom realiziraju, rastućim redoslijedom (faza kuhanja 1, faza kuhanja 2, faza kuhanja 3 ...) kod čega se automatski prebacuju s jedne faze na sljedeću.



Crtež 8

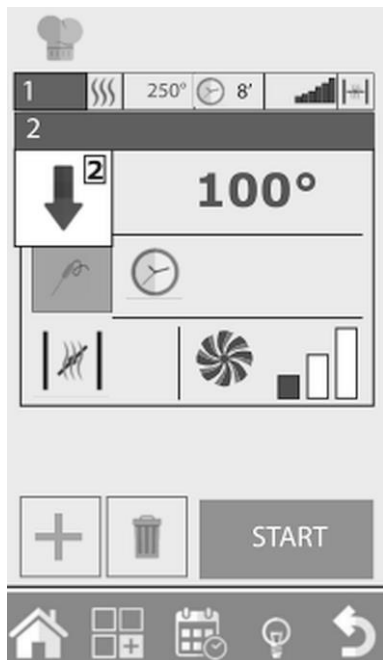
1. Nakon što postavite parametre za početnu fazu (faza kuhanja 1), pritisnite gumb „+“ (11, crtež 20), za izradu sljedeće faze kuhanja.
2. Postavite željene parametre za 2 fazu kuhanja.
3. Kod izrade sljedećih faza kuhanja postupajte na gore opisan način.

Prethodno osmišljenim fazama kuhanja možete dodati nove faze. Nova faza kuhanja dobiva broj faze odabrane ponovnim pritiskom na gumb 11.

4. Na kraju programiranja pritisnite gumb START (crtež 20), kako biste pokrenuli proces kuhanja.
5. Za uklanjanje faze kuhanja, pritisnite gumb „Ukloni fazu“ (12, crtež 20).

Postavljanje faza hlađenja između faza kuhanja

Između faza kuhanja možda bude potrebno smanjiti temperaturu u komori pećnice. Kod pripreme npr. pečenke potrebno je smanjiti temperaturu u komori pećnice iz faze predpečenje (na visokoj temperaturi) na fazu pečenje (na manjoj temperaturi).



Crtež 9

Moguće je postaviti ovaj zadatak tako da ga uređaj obavlja automatski ako je postavljena faza automatskog hlađenja.

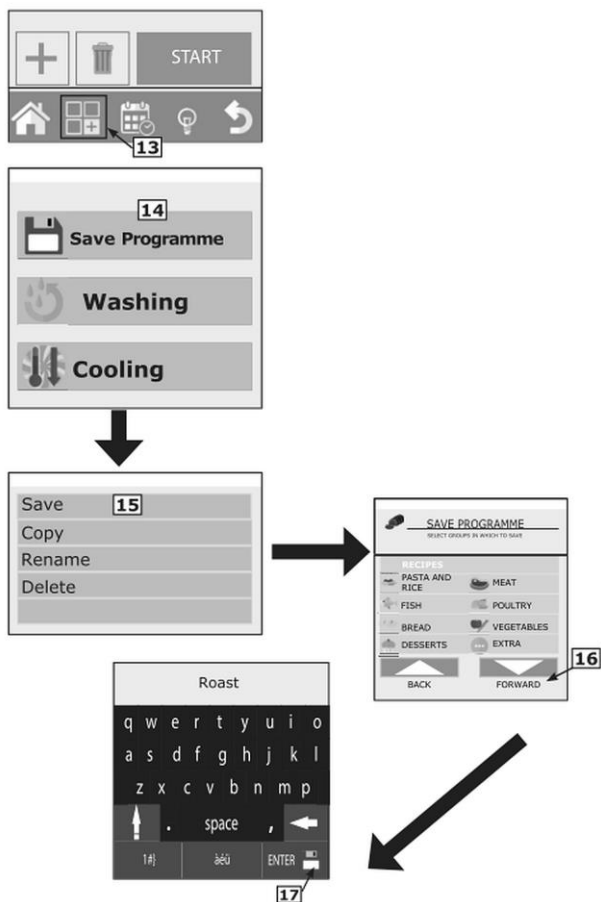
Faza automatskog hlađenja je moguća samo od 2 faze kuhanja.

Nakon postavljanje faze kuhanja s visokom temperaturom izradite novu fazu kuhanja i odaberite automatsko hlađenje iz polja modusa kuhanja (2, crtež 7).

Nakon što odaberete ovaj modus uređaj automatski predlaže tvorničke vrijednosti temperature, ventilacije i ispusnog ventila za vlažnost. Postavite željenu temperaturu hlađenja (min. 100 °C, crtež 21).

Kako bi do hlađenja došlo što je brže moguće preporučamo da ne mijenjate vrijednost ventilacije i ispusnog ventila za vlagu, osim u rijetkom slučajevima kad su u pitanju neke posebne potrebe.

Memoriranje programa kuhanja



Crtež 10

Tek izrađen program kuhanja možete memorirati u grupu „Tip proizvoda” u klasičnom „Kuharskom priručniku” (meso, ribe, perad, itd.). Postupajte na sljedeći način:

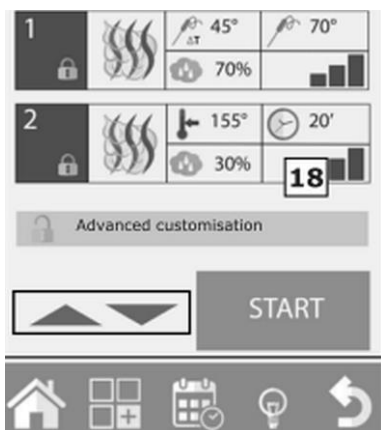
- nakon izrade programa kuhanja pritisnite gumb za funkcije e (13, crtež 22), za dobivanje pristupa zaslonu Funkcije programa;
- odaberite funkciju „Memoriraj program” (gumb 14, crtež 22);
- na sljedećoj strani zaslona pritisnite gumb Memoriraj (15, crtež 22);

Upute za uporabu

- iz popisa odaberite u koju grupu se treba memorirati program kuhanja;
- zatim pritisnite gumb "Dalje" (16, crtež 22);
- zatim pomoću tastature unesite naziv programa kuhanja;
- pritisnite gumb enter (gumb 17, crtež 22), za memoriranje programa kuhanja.

Promjena programa kuhanja

U trenutku isporuke uređaj je već opremljen s nekoliko programa kuhanja. Moguće je personalizirati prethodno upisane i novo izrađene programe.



Crtež 11



Crtež 6

Kako biste promijenili program kuhanja odaberite željeni program kuhanja sa popisa u „Kuharskom priručniku”.

Nakon odabira prikazuje se popis faza postavljenog programa. Ovaj je modus zaštićen od memoriranja i nije moguće promijeniti parametre programa kuhanja.

1. Kako biste promijenili jedan ili više parametara kuhanja i aktivirati / deaktivirati automatsko predgrijavanje, pritisnite gumb „Napredna personalizacija” (gumb 18, crtež 23).

Program se deblokira i možete ubaciti željene promjene.

2. Okretni regulator (19, crtež 24) okrećite sve dok se ne prikaže faza kuhanja, koju želite promijeniti.

Kad završite unošenje promjena, možete direktno pokrenuti kuhanje. Na ovaj se način promjene koje se odnose samo na ovo kuhanje neće memorirati.

3. Po potrebi možete napraviti kopiju programa s drugim nazivom i unesenim promjenama.

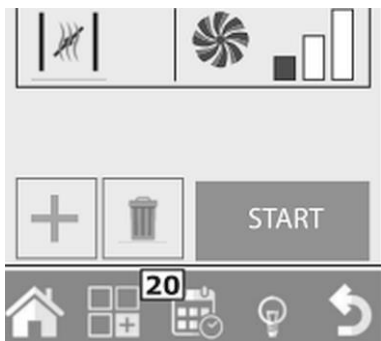
Kopiranje, premještanje, promjena naziva i uklanjanje programa kuhanja

Svaki od dostupnih programa kuhanja je moguće kopirati, prenositi, nazivati drugim imenom ili uklanjati u cijelosti ili djelomično.

Kopiranje programa kuhanja

Za izradu novog programa kuhanja na bazi postojećeg programa, možete ga kopirati (jer stari i novi program kuhanja imaju nekoliko zajedničkih značajki).

1. Odaberite grupu, u koju želite memorirati program kuhanja a zatim uvedite naziv programa.
2. Pritisnite enter, za potvrđivanje.



Crtež 12

3. Odaberite bazni program kuhanja, otvorite ga i unesite promjene pritišćući gumb „Napredna personalizacija” (gumb 18, crtež 23).
4. Provedite željenu promjenu.
5. U izborniku odaberite iz „Funkcija” (20, Crtež 25), "Memoriraj", a zatim „Kopiraj”.
6. Odaberite grupu, u koju želite pohraniti program kuhanja, unesite naziv i pritisnite enter, za potvrđivanje.

Upute za uporabu

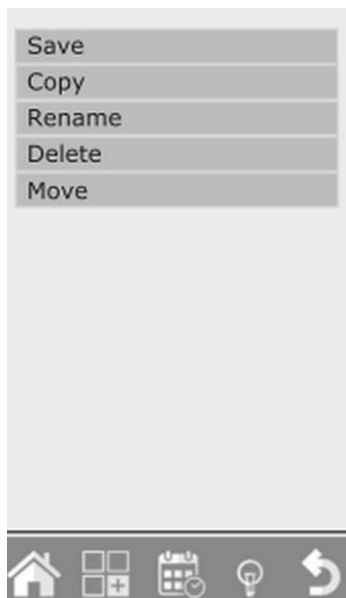
Na

Prenošenje programa kuhanja

1. Ako program kuhanja želite prenijeti iz jedne grupe u drugu, otvorite željeni program i pritisnite gumb „Funkcije“ (20, Crtež 25).
2. Zatim odaberite „Memoriraj“ i zatim „Prenesi“ (crtež 27).
3. Odaberite novu grupu u koju želite prenijeti program kuhanja i potvrdite gumbom „Dalje“ (16, crtež 22).

Promjena naziva programa kuhanja

Nakon otvaranja programa kuhanja pritisnite gumb „Funkcije“ (20, Crtež 25), odaberite "Memoriraj" a zatim „Promijeni naziv“ (crtež 27). Unesite novi naziv koristeći tastaturu i pritisnite enter.



Crtež 13

HR

Uklanjanje programu kuhanja

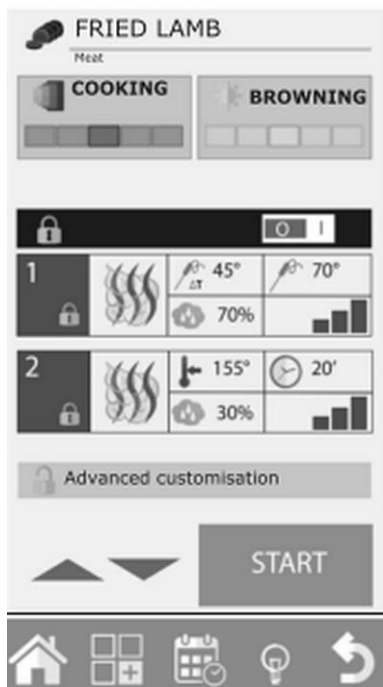
1. Nakon što otvorite program kuhanja, koji želite ukloniti, pritisnite gumb „Funkcije“ (20, Crtež 25), a zatim "Memoriraj" i „Ukloni“ (Crtež 26).
2. Potvrdite odabir pritiskom na gumb **DA** u prozoru na displeju.

Biranje programa kuhanja iz izbornika

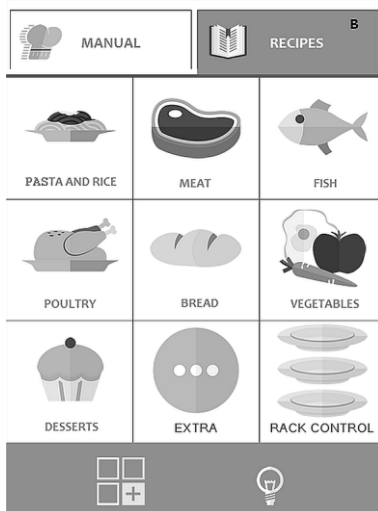
Uređaj je isporučen s nizom memoriranih programa kuhanja. Ovi su programi razvrstani prema kategorijama proizvoda (meso, ribe, povrće itd.). Mogu se odabirati iz popisa „Kuharski priručnik“ (B, crtež 27).

Pritiskom na upravljačko polje „Kuharski priručnik“ (B, crtež 27) prikazuju se programi kuhanja posloženi prema kategorijama proizvoda, npr. meso, ribe, povrće itd.

Birajući željenu kategoriju proizvoda otvara se popis svih programa kuhanja dostupnih za neku kategoriju.



Crtež 14



Crtež 9

Odaberite s popisa željeni program kuhanja na način da na njega kliknete.

Sučelje RecipeTuner

Nakon otvaranja programa kuhanja, možete ga jednostavno promijeniti koristeći sučelje RecipeTuner.

Za odabranu vrstu kuhanja jednostavno možete promijeniti proces kuhanja, na primjer stupanj zapečenosti, vlažnost, razinu dizanja itd.

Funkcija RecipeTuner je dostupna za tvornički postavljene i novo izrađene programe pečenja.

Funkcija sučelja

Kuhanje: ovo sučelje omogućava promjenu kuhanja proizvoda. Pretpostavlja se da proces kuhanja traje pri prosječnoj temperaturi jezgre od 60 °C u. Moguće su sljedeće postavke (krećući s lijeve strane): „krvav“, „srednje krvav“, „srednje pečen“, „srednje – dobro pečen ” i „dobro pečen ”.

Predpečenje: Predpečenje proizvoda možete postaviti sa 5 različitih razina, od malo predpečeno jelo (sa lijeve strane) do intenzivno pedpečeno (sa desne strane).

Vlažnost: tijekom pravljenja pirjanih jela odnosi se a preostalu vlagu proizvoda nakon kuhanja.

Dizanje tijesta: Možete dodati različite stupnjeve dizanja tijesta (20-minutne faze), a zatim pokrenuti automatski program „Dizanje” i „Kuhanje”.

Način pečenja	Sučelje korisnika	
Na pari	Pečena jela	
Roštiljanje	Pečena jela	Predpečenje
Pečena jela	Pečena jela	Predpečenje
Prženje	Pečena jela	Predpečenje
Pirjanje	Vlažnost	
Zapečenje	Predpečenje	
Pečenje kolača	Dizanje tijesta	Predpečenje
Niska temperatura	Pečena jela	
Dimljenje		
Jaja	Pečena jela	

Funkcija Rack Control

Funkcija Rack Control omogućava neovisnu kontrolu do 10 različitih razina tijekom kuhanja. Ova funkcija upravlja samo pojedinačno postavljenim „modusom kuhanja”, temperaturom, vlažnošću itd. Za svaku razinu možete postaviti svoje vlastito vrijeme kuhanja ili temperaturu jezgre, neovisno o drugim programima.

Pritiskom na simbol Rack Control (21, crtež 29) dobivate pristup popisu tvornički postavljenih programa kuhanja, npr.: Doručak, Ručak, Multibaker, Parnokonvekcijsko kuhanje. Svaki od tih programa kuhanja obuhvaća niz jela koja su mu podređena.

Crtež 27 Program pečenja „Ručak” nudi sljedeća jela: odrezak na žaru, milanski kotlet, povrće prženo u tavi ili pečene lasanje.

Moguća je i izrada i dodavanje drugih programa kuhanja i jela koja su im podređena.



Crtež 15

HR

Upotreba funkcije Rack Control

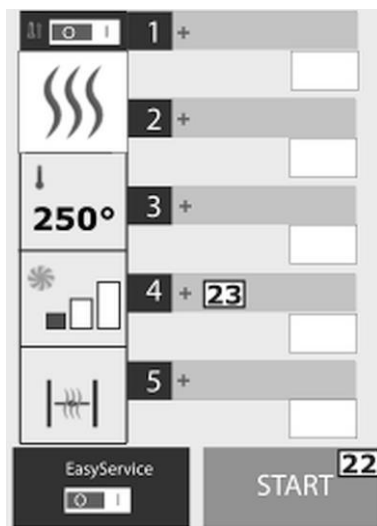
Odabir programa kuhanja

Nakon što iz popisa odaberete jedan program kuhanja, npr. „Ručak”, prikazuje se zaslon koji s lijeve strane ima opće postavke za taj program kuhanja: predgrijavanje, modus kuhanja, temperatura, brzina ventilatora, ispusni ventil (vlažnost, ili Steam Tuner ako je postavljen modus parnokonvekcijsko kuhanje ili kuhanje na pari).

Sa desne strane imate 5 praznih razina.

Pokretanje programa kuhanja

Svi programi Rack Control uglavnom rade s postavkom BESKONAČNO.



Crtež 16

Upute za uporabu

Neovisno o tome, da li program kuhanja predviđa predgrijavanje ili ne, program kuhanja pokrenite pritiskom na gumb START (22, crtež 30).

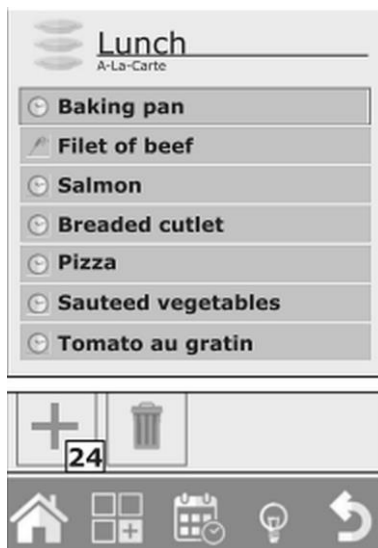
Dodavanje jela do razine za program kuhanja

Nakon pokretanja programa kuhanja i na kraju predgrijavanja (ako je predviđeno) pritisnite na simbol „+“ (gumb 23, crtež 30) svakog polja s desne strane, kako biste dodali naziv jela upisivanog na odabranoj razini.

Na digitalnom displeju se prikazuje popis već postavljenih podprograma (jela). Odaberite jedan od njih pritiskom. On će se automatski smjestiti na prethodno odabrano polje.

Prije nego odaberete jelo za proces kuhanja, prvo ga stavite u komoru pećnice. Nastavite rad dodajući ostala jela koja želite skuhati. Svaki put možete dodati u upravljači s najviše 5 razina.

Pored naziva razine se prikazuje vrijeme koje je preostalo do završetka kuhanja. Prilikom kuhanja s temperaturnom sondom se prikazuje stvarna temperatura u jezgri proizvoda.



Crtež 17

HR

Izrada novih naziva jela prema razinama

Za programe izrađene od strane korisnika i tvornički postavljene moguće je dodati nove nazive za jela.

1. Na popisu s jelima odaberite prazno polje.
2. Pritisnite gumb „+“ (24, crtež 31).
3. Na zaslonu upišite naziv jela i vrijeme kuhanja ili temperaturu jezgre.

4. Zatim pritisnite gumb „Memoriraj ” (25, crtež 32).
5. Pritisnite gumb „+“ (24, crtež 31), kako biste nastavili i dodavali sljedeće nazive jela.

Uklanjanje jela s popisa

Kako biste jelo uklonili s popisa, pritisnite naziv jela i pridržite ga nekoliko sekundi pritisnutim. Ovaj je proces moguć samo onda kad proces kuhanja ovog jela NIJE aktivan.

Direktno ili programirano korištenje

Program Rack Control može se koristiti direktno ili prethodno programiran.

Direktno korištenje je opisano u prethodnom poglavlju „Dodavanje jela do razine za program kuhanja”

Jela se dodaju nakon pritiska na gumb START (i na kraju predgrijavanja, ako je predviđeno).



Crtež 18

Kod programiranog korištenja jela se dodaju dok je uređaj isključen (pritisnut gumb STOP) i ne traje niti jedan proces kuhanja.

U ovom se stanju odabrane razine ne aktiviraju. Možete ih pokrenuti tek nakon pritiska gumba START (i na kraju predgrijavanja ako je predviđeno), ručno, jedan po jedan, pritišćući polje indikatora vremena s desne strane.

Promjena vremena kuhanja / Postavljanje temperaturne sonde

Moguće je promijeniti vrijeme kuhanja ili postavke temperaturne sonde za jelo na način da ih duže pritisnete.

1. Za uvođenje promjena odite na popis jela.
2. Zatim dužim pritiskom odaberite naziv jela, koji želite promijeniti.
3. Uvedite novo vrijeme kuhanja (ili temperaturu temperaturne sonde).

U ovom modusu možete promijeniti naziv jela.

4. Kako biste promijenili vrijeme kuhanja nekog jela dok traje kuhanje, pritisnite na polje s preostalim vremenom kuhanja i unesite željeno vrijeme kuhanja ili temperaturu sonde.

Kraj procesa kuhanja nekog jela

Nakon isteka postavljenog vremena kuhanja nekog jela (ili kad je postignuta postavljena temperatura jezgre) čuje se zvučni signal, a u polju s vremenom kuhanja se prikazuje poruka „END“ (26, crtež 33).

1. Oprezno otvorite vrata i izvadite gotovo jelo.

Prilikom otvaranja i zatvaranja vrata postavke za razinu se automatski resetiraju.

Brzi unos jela

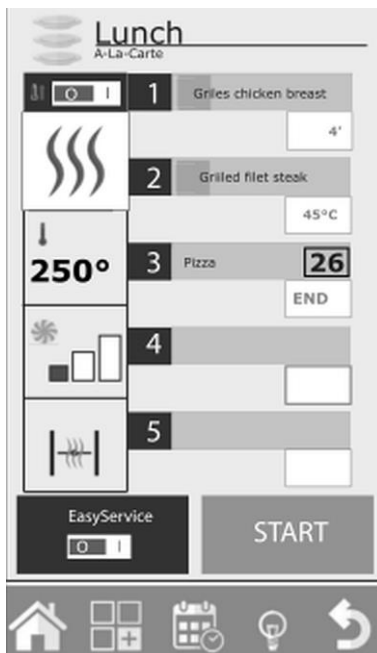
Tijekom kuhanja može se dogoditi situacija da je potrebno napraviti jelo koje nije na popisu.

Jelo možete dodati na popis Rack Control, bez potrebe da ga memorirate s nekim nazivom.

1. Pritisnite praznu razinu i odaberite pod-program s nazivom „Lim“ (27, crtež 34).

Radi se o pod-programu u kojem svaki put možete postaviti drugo vrijeme kuhanja.

Postoji mogućnost unosa na popis Rack Control istovremeno nekoliko jela koristeći pod-program „Lim“.



Crtež 5



Crtež 19

Promjena programa Rack Control

1. Kako biste promijenili program Rack Control nakon što ga otvorite pritisnite gumb 28 (crtež 35) u lijevom stupcu prikazanih postavki.

U svakom trenutku možete promijeniti vrijeme, modus kuhanja, temperaturu, brzinu ventilatora (osim modusa kuhanje na pari) i ispusni ventil.

Uvedenu promjenu možete pohraniti, kopirati, promijeniti naziv ili ukloniti.

2. U ovom slučaju pritisnite gumb za funkcije (29, crtež 35) i nastavite postavljanje na način opisan u poglavlju „Kopiranje, prenošenje, promjena naziva i uklanjanje programa pečenja“.

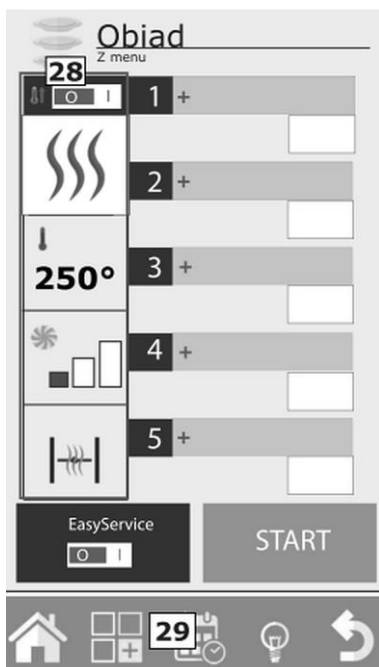
Izrada novog programa Rack Control

Osim već postojećih programa Rack Control možete izraditi vlastite programe.

1. Otvorite popis programa Rack Control i iz strane zaslona HOME pritisnite na simbol Rack Control.

Prvi program na popisu je „Ručno“ (30, crtež 36). Ovaj program omogućava izradu novog programa i rad u modusu Rack Control bez pohrane programa.

U drugom slučaju postavke procesa pečenja će nestati nakon izlaska iz programa.



Crtež 20



Crtež 8

2. Za izradu novog programa u izborniku Rack Control odaberite „Ručno“ i u lijevom stupcu upišite željene postavke za kuhanje.
3. Zatim pritisnite gumb Funkcije (29, crtež 35) i nastavite pohranjivanje programa na način opisan u poglavlju „Pohranjivanje programa kuhanja“.

Upute za uporabu

Tek nakon što pohranite program unesite popis jela.

Korištenje Rack Control u modusu „Ručno”

Ako izrađen program ne želite pohranjivati, svejedno možete upotrijebiti Rack Control u modusu Ručno.

U ovom slučaju nije moguće memoriranje određenih jela, ali se za sve razine prikazuje općeniti naziv „Lim”.

Korištenje funkcije Easy Service w Rack Control

Rack Control je osmišljen za kuhanje različitih jela na pojedinim razinama zasebno. Jela možete umetati u pećnicu istovremeno ili u različito vrijeme, uređaj će pratiti napredak kuhanja a nakon isteka postavljenog vremena, javit će na kojoj je razini kuhanje gotovo.

Zahvaljujući funkciji Easy Service moguće je dobiti sva gotova jela u isto vrijeme. Ako je to potrebno, ovaj modus podsjeća o potrebi umetanja jela u pećnicu kako bi sva bila gotova u isto vrijeme.

U ovom načinu možete odabrati samo razine s postavljanjem parametra vremena kuhanja (ne parametra s temperaturnom sondom).

Aktivacija Easy Service

Funkciju Easy Service aktivirajte pritiskom na gumb START. Ona je dostupna samo ako se uređaj nalazi u funkciji STOP.

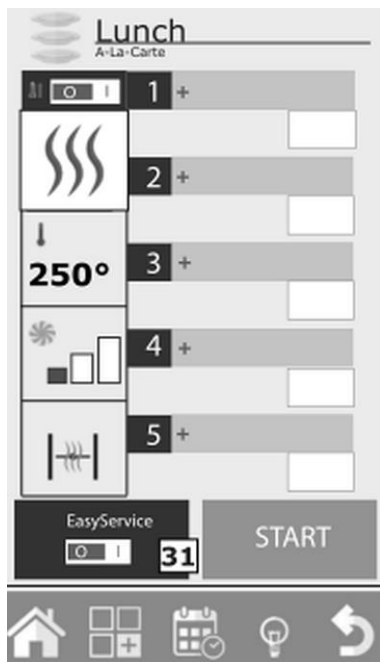
1. Za aktiviranje Easy Service, preklopnik Easy Service (31, crtež 37) prebacite u položaj „I“.

Ovaj proces pruža pristup popisu jela iz programa Rack Control.

2. Sada odaberite jela, koja želite servirati u isto vrijeme (najviše 10).
3. Pritisnite gumb START.

Nakon predzagrijavanja (ako je bilo postavljeno) uređaj traži da umetnete jela koja se najduže peku. Uređaj na to podsjeća na način da emitira zvučni signal i prikazuje poruku „IN“ (crtež 38) u desnom polju. Nakon otvaranja i zatvaranja vrata zvučni signal nestaje i kreće Countdown (odbrojavanje).

Na ostalim razinama vrijeme preostalo do umetanja jela u pećnicu se prikazuje osvijetljeno zelenom bojom.



Crtež 21

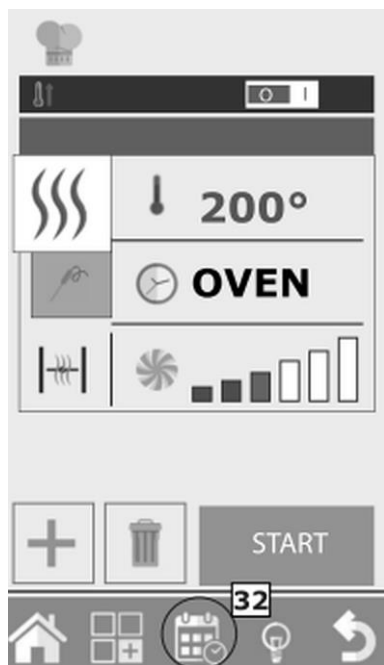
Uređaj na sličan način signalizira vrijeme kada sljedeća jela treba umetnuti u pećnicu. Zvučni signal traje 15 sekundi prije isteka vremena.

Preporučamo da pričekate dok timer stigne do „0“ i dok se pojavi natpis „IN“ prije stavljanja jela. Na taj način sva će jela biti gotova u isto vrijeme.

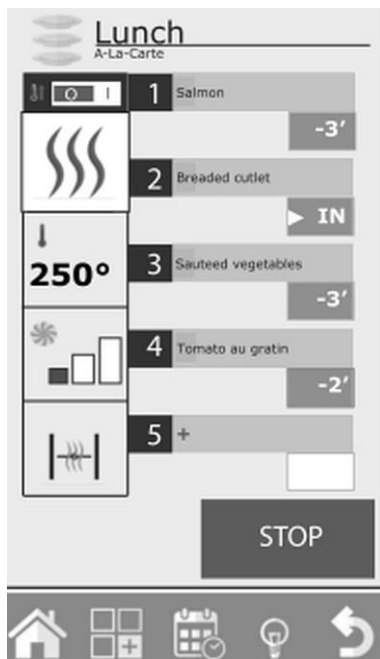
Korištenje zajedno Rack Control i Easy Service

Tijekom korištenja Easy Service još uvijek je moguće dodati sljedeća jela u modusu rada Rack Control, koja se kontroliraju neovisno o jelima odabranim za Easy Service. Obje se funkcije mogu koristiti istovremeno samo onda ako je prvo aktiviran Easy Service a zatim se dodaju ostala jela u Rack Control.

Nije moguće aktiviranje e Easy Service, kad već radi Rack Contrtol.



Crtež 22



Crtež 2

HR

Programirano pokretanje

Pokretanje procesa kuhanja možete prethodno programirati pritiskom na gumb 32 (crtež 39).

1. Na zaslonu odaberite godinu, mjesec, dan te sat i minutu te pohranite ove postavke.

Nakon što pohranite postavke uređaja ne možete isključiti niti pokretati druge procese kuhanja.

Temperaturna sonda i proces pečenja u načinu ΔT

Položaj temperaturne sonde

Temperaturna sonda ispituje temperaturu na jednom mjestu pored senzora.

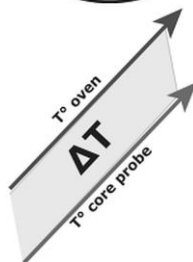
Temperaturnu sondu postavite tako da se ispitivano mjesto nalazi na sredini proizvoda i tamo gdje je proizvod najdeblji.



Procesi kuhanja u modusu ΔT (Delta-T)

Funkcija ΔT se koristi prije svega za realiziranje sporih procesa kuhanja na maloj temperaturi.

U načinu ΔT umjesto temperature u komori pečnice postavlja se temperaturu, koju uređaj mora održavati konstantno između temperature jezgre proizvoda i temperature u komori pečnice.



Crtež 1

HR

Zajedno sa postupnim porastom temperature jezgre istovremeno raste i temperatura u komori pečnice.

Kod funkcije i ΔT potrebno je koristiti temperaturnu sondu.

Temperatura koju se preporuča za proces pečenja ΔT varira od 15°C do najviše 30°C.

Temperatura jezgre

Prehrambeni proizvod	Proces pečenja	Temperatura jezgre
Crveno meso	krvavo	50 °C
	srednje pečeno	60 °C
	pečeno	70 °C
Teletina, svinjetina, bijelo meso	pečeno	70 °C
Perad	pečeno	80 °C - 90 °C
Meso kuhano i pirjano	pečeno	80 °C - 90 °C
Ribe	Pečeno	80 °C - 90 °C

6.3 Izbornik Funkcije

Izbornik FUNKCIJE je dostupan od strane zaslona „HOME” i omogućava pristup svim glavnim funkcijama za redovito održavanje i postavkama za primjenu uređaja.

Pritisak

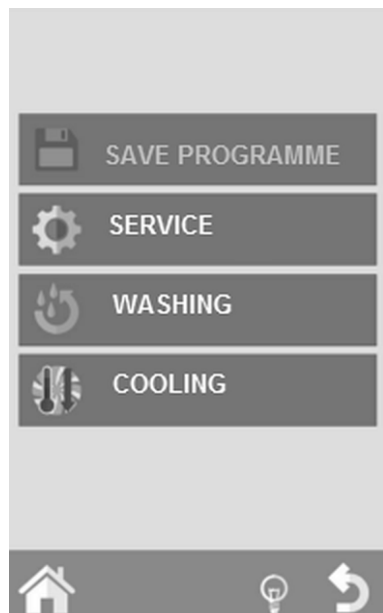
(za modele DRS)

U izborniku FUNKCIJE odaberite funkciju „PRANJE” (crtež 41).

Na izbor imate 3 programa pranja: HARD, NORMALNO i SOFT ili način SAMO KRATKO ISPIRANJE (crtež 42).

Odabir programa pranja ovisi o količini ostataka jela i naslaga masnoće u komori pećnice.

HARD je namijenjen za temeljito pranje i uklanjanje tvrdokorne prljavštine, SOFT se koristi za lagano pranje.



Crtež 23

HR

Vrijeme trajanja pranja i potrošnja deterdženta ovise o odabranom programu pranja:

Tip pranja	Trajanje pranja	Potrošnja deterdženta
SOFT	48 min.	200 ml
NORMALNO	53 min.	300 ml
HARD	58 min.	500 ml



Crtež 24

POZOR!

U slučaju upotrebe neodgovarajućeg deterdženta jamstvo postaje nevažeće.

Prekid pranja

Možete prekinuti ciklus pranja na način da pridržite okretni regulator (4, crtež 7) i kad vidite naredbu, unesite lozinku 222.

Ako je deterdžent već preuzet, pokrenut će se faza ispiranja, a zatim sušenja.

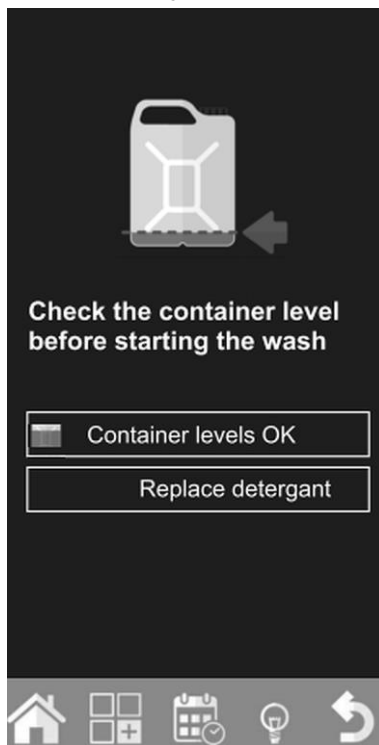
Ako deterdžent još nije preuzet, pranje će se odmah prekinuti.

Program pranja „**SAMO KRATKO ISPIRANJE**“ traje oko 8 minuta.

Nakon što odaberete taj program i pritisnete gumb „OK“ stiže naredba da se provjeri količina deterdženta u posudi (crtež 43).

VAŽNO: Kako biste ispravno obavili pranje i održavali u dobrom stanju komoru pećnice uvijek koristite samo preporučeni deterdžent

Sredstvo za čišćenje parnokonvekcijske pećnice



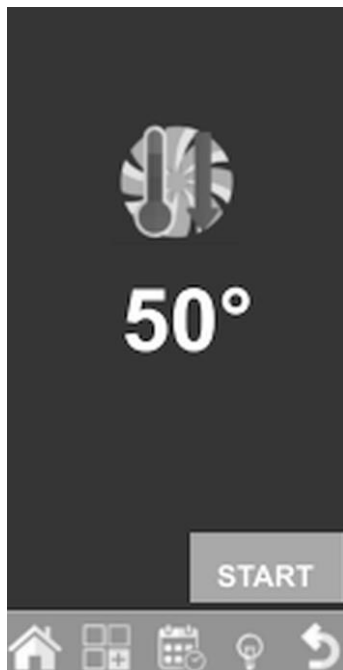
Crtež 25

Hlađenje

Pomoću ove funkcije možete brzo smanjiti temperaturu unutar komore pećnice, radi prelaza od kuhanja na visokoj temperaturi na kuhanje manjom temperaturom (na primjer kad završite pečenje mesa i želite ispeći povrće pari).

Kod pokretanja ove funkcije gumbom START uključuju se motori ventilatora. Otvorite vrata uređaja, kako bi izašao vrući zrak i ušao hladan. Na ovaj način se može brzo postignuti potrebna temperatura i može se nastaviti s kuhanjem na manjoj temperaturi.

Iz sigurnosnih razloga hlađenje je moguće pokrenuti samo ako su vrata zatvorena. Vrata možete otvoriti tek nakon što se pokrene ovaj program.



HR

Crtež 26

Za ovu funkciju uređaj je tvornički postavljen na hlađenje komore pećnice do 50°C. Moguće je i da korisnik postavi drugu željenu temperaturu koja nije manja od 30°C. Kad uređaj postigne ovu temperaturu, prekida proces hlađenja i emitira zvučni signal.

Nakon pokretanja procesa hlađenja možete ga ubrzati na način da u komoru pećnice uvedete vodu. Ova se funkcija realizira ručno i svodi se na pritiskanje gumba „**Ručno vlaženje**“ sve dok je to potrebno.



Crtež 2

UPOZORENJE!

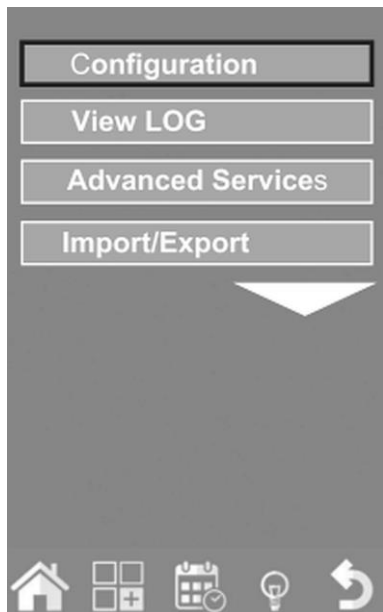
Opasnost od opekлина!

Kod otvaranja vrata iz uređaja može izlaziti vrući zrak i para.

Vrata uređaja otvarajte oprezno. Za vrijeme rada nosite zaštitne rukavice.

Servis

U ovom izborniku s dostupne 4 funkcije: Vizualizacija LOG, Napredne usluge, Importiranje/Eksportiranje, koje omogućavaju Konfiguraciji izvođenje postavki i niza funkcija i pokretanje postupaka za održavanje uređaja.



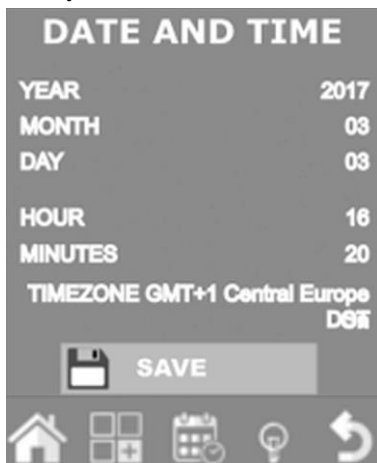
Crtež 27

1. Konfiguracija

Preko ovog izbornika možete izvršiti sljedeće konfiguracije parametara:

Datum i vrijeme

Ova funkcija služi za postavljanje parametara za datum i vrijeme i ažuriranje ih radi tekuće uporabe uređaja.



Crtež 28

Upute za uporabu

Informacija o sustavu

Ova funkcija omogućava prikaz verzije programa koja je instalirana u uređaju i serijskog broja uređaja.

Jezik

Pomoću ove funkcije možete odabrati jezik za upravljanje porukama koje se prikazuju na digitalnom displeju.

Rasvjeta

Ova funkcija omogućava postavljanje jačine svijetla na digitalnom displeju. Odaberite ovu funkciju, postavite svijetlo i pritisnite gumb „Spremi”.

Glasnoća zvona

Pomoću ove funkcije možete podešavati glasnoći zvučnog signala.



Crtež 29

2. Vizualizacija LOG

Ova funkcija sadrži kronološki popis LOG ALARMA

Popis - LOG ALARMA prikazuje sve greške koje su se javile i bile prikazane na digitalnom displeju uređaja dok je isti bio uključen.

3. Napredne funkcije za rad

Ova je funkcija zaštićena lozinkom i omogućava pristup svim funkcijama za konfiguraciju, postavke i tehničke testove koje su dostupne samo ovlaštenim stručnim osobama.

4. Importiranje / eksportiranje

Nakon što umetnete USB memoriju pored upravljačke ploče i uđete na stranu „Servis” pritišćući gumb „Home”, prikazuju se funkcije za premještanje nekih gore navedenih funkcija.

Ako umetnete PRAZNU USB memoriju, mogući je EKSPORT: KUHARSKOG PRIRUČNIKA, LOG HACCP (ako pokrenete ovu funkciju ista će registrirati proces kuhanja i sve podatke koji se odnose na taj proces: trajanje, temperaturu komore pećnice, temperaturu toplinske sonde, start i promjene faza itd.) i LOG PRANJA.

Nakon što umetnete USB memoriju koja sadrži na primjer nove recepte, nove parametre ili nove jezike, možete te podatke IMPORTIRATI u program uređaja.



Crtež 30

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Napomene vezane za sigurnost tijekom čišćenja

- Prije čišćenja uređaj isključite iz električnog napajanja.
- Uređaj ostavite da se potpuno ohladi.
- Pazite da u uređaj ne dopre voda. Prilikom čišćenja uređaj ne potapajte u vodu niti u druge tekućine. Za čišćenje uređaja ne koristite mlaz vode pod pritiskom.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte nikakve oštre niti metalne predmete (nož, vilicu itd). Oštri bi predmeti mogli oštetiti uređaj a kod kontakta s elementima napravljenim od električnog vodiča moglo bi doći do strujnog udara.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte nikakva abrazivna sredstva koja sadrže otapala niti agresivna sredstva za čišćenje. Takva bi sredstva mogla oštetiti površinu uređaja.

7.2 Čišćenje

Redovito održavanje koje obavlja korisnik

1. Kako biste osigurali funkcionalnost, higijenu i učinkovitost, uređaj redovito čistite na kraju radnog dana, a po potrebi i češće, ili nakon dužeg prekida u korištenju uređaja.

Kod redovitog čišćenja moguće je izbjeći zagorijevanje ostataka jela i pečenja.

2. Iz uređaja izvadite jela.
3. Izvucite korištenu rešetku, limove i GH posude.
4. Komoru za termičku obradu čistite mlakom vodom sa sapunom i mekanom krpicom ili spužvicom. Pažljivo isperite čistom vodom i pazite da odstranite ostatke sredstva za čišćenje. Zatim komoru za termičku obradu pažljivo osušite.
5. U slučaju tvrdokornih mrlja upotrijebite posebna sredstva za čišćenje. Pridržavajte se napomena proizvođača takvog sredstva za čišćenje.
6. Uređaj izvana čistite pomoću mekane vlažne krpice. Sve oprane površine pažljivo osušite. Po potrebi upotrijebite samo posebna sredstva za čišćenje plemenitog čelika. Uporaba neodgovarajućih sredstava za čišćenje može uzrokovati koroziju uređaja.
7. Redovito čistite odvod pare.

Vodilice



Crtež 31

Kako biste si olakšali čišćenje komore za termičku obradu, iz uređaja možete izvući vodilice.

1. U tu svrhu odvinite vijke (lijevi i desni) i vodilice izvadite iz komore pećnice.
2. Vodilice očistite toplom vodom, mekanom krpicom i blagim deteržentom.

3. Vodilicu pažljivo osušite mekanom krpicom.
4. Nakon što komoru i vodilice očistite, ponovo ih ugradite u komoru i učvrstite pomoću nazubljenih vijaka.

Vrata uređaja/unutarnje staklo



Crtež 1

Dvostruko ostakljenje olakšava čišćenje vrata uređaja. Ako je to potrebno, otvorite i maknite unutarnje staklo.

1. U ovu svrhu odvrnite oba graničnika (gornji i donji), koji drže unutarnje staklo postupkom okretanja u smjeru kazaljke na satu.
2. Odmaknite unutarnje staklo.
3. Očistite s unutarnje staklo s obje strane i i vrata uređaja za pomoću odgovarajućih sredstava

POZOR!

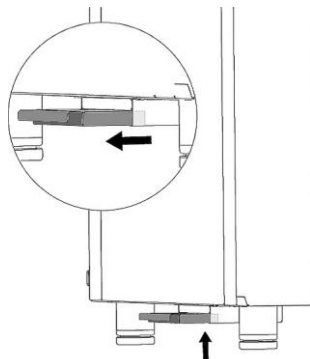
Nemojte koristiti agresivna i abrazivna sredstva za čišćenje.

4. Pažljivo osušite unutarnje staklo s obje strane.
5. Ponovo zatvorite unutarnje staklo ili ga ispravno namjestite i učvrstite graničnike u prvobitnom položaju na način da ih okrećete u smjeru suprotnom do kazaljke na satu.



Crtež 32

Filtar za ventilaciju upravljačkoj ploči



Crtež 1

Filtar za ventilaciju upravljačkoj ploči uređaja čistite bar jednom mjesečno.

1. Iz držača izvucite filtar za ventilaciju, držeći ga prstima sa strane.
2. Filtar za ventilaciju čistite ručno vodom sa sapunom. Isperite čistom vodom i ostavite da se osuši.

Preporučamo da bar jednom godišnje zamijenite filtar za ventilaciju, ili češće ako uređaj koristite u okruženju u kojim je visoka koncentracija prašine od brašna ili sličnih tvari.

Ako je filtar za ventilaciju oštećen ili potrošen, zamijenite ga. Naručite zamjenski filtar kod prodavača.

7.3 Održavanje

- Redovito (barem jednom godišnje) obratite se ovlaštenim serviserima da obave kontrolu uređaja. U tu svrhu kontaktirajte servisnu radionicu.
- Prije početka svih radova na održavanju, odspojite napajanje, zatvorite dotok vode i potpuno ohladite uređaj.
- Prije nego uređaj prenesete na novo mjesto, na prikladan način isključite vodove za struju i vodu.
- Ako je uređaj dio sustava opremljenog valjcima provjerite jesu li ispravni svi kablovi za struju, cijevi i crijeva za vodu i nisu li se oštetili tijekom premještanja uređaja.
- Nakon što uređaj prenesete na novo mjesto i prije nego ga pokrenete, provjerite da li su sve instalacije za struju i vodu napravljene u skladu važećim propisima.

8 Moguće smetnje

U dolje prikazanoj tablici su navedeni opisi mogućih uzroka smetnji u radu ili grešaka do kojih može doći tijekom eksploatacije uređaja. Radove smije obavljati isključivo kvalificirano tehničko osoblje.

Na displeju temperature i vremena na upravljačkoj ploči se prikazuju alarmi koji su se aktivirali. Mogu se prikazivati sljedeći alarmi:

Alarm/ Poruka	Opis	Što se događa	Rješenje
E01- Senzor komore pećnice	Greška senzora komore pećnice	Prekinut proces kuhanja, automatsko ponovno pokretanje rada	Zamijenite senzor komore pećnice
E17- Termička sonda	Greška temperature sonde	Ručno ponovno pokretanje rada	Zamijenite temperaturnu sondu
E05- Sigurnost motora	Alarm motora	Prekinut proces kuhanja, ručno ponovno pokretanje rada	Ručno ponovo pokrenite rad uređaja (pritisnite okretni regulator); ako se situacija ponavlja, kontaktirajte servisere
E11- Sigurnost motora 2	Alarm motora	Prekinut proces kuhanja, automatsko ponovno pokretanje rada	Ako se ponavlja, kontaktirajte servisere.
E06- Sigurnost komore pećnice	Termički prekidač komore pećnice	Prekinut proces kuhanja, automatsko ponovno pokretanje rada	Ako se ponavlja, kontaktirajte servisere.

Moguće smetnje

Alarm/ Poruka	Opis	Što se događa	Rješenje
E14- Hi temp	Previsoka temperatura razvodne ploče	Prekinut proces kuhanja, automatsko ponovno pokretanje rada	Provjerite je li čist filtar za ventilaciju, otvori za ventilaciju i pravilan rad ventilatora za hlađenje.
E21- Nema vode	Nema vode za proizvodnju pare	Prekinut proces kuhanja	Provjerite priključivanje na vodovodnu instalaciju, provjerite je li otvoren dotok vode.
E16- Komunikacija	Greška u komunikaciji glavne upravljačke ploče PWM	Prekinut proces kuhanja	Isključite i uključite struju, ako se situacija ponavlja, kontaktirajte servisere.
E22- Havarija struje	Prekid u isporuci struje	Prekinut proces kuhanja	Provjerite električno napajanje. Okretni regulator 4 (crtež 7) 1 sek. pridržite pritisnut .

9 Zbrinjavanje

Električni uređaji



Električni uređaji su označeni tim simbolom. Električne uređaje treba prikupljati i zbrinjavati na pravilan i ekološki prihvatljiv način. Električne uređaje ne bacajte u kućni otpad. Uređaj isključite iz električnog napajanja i uklonite priključni kabel.

Električne uređaje treba odnositi na označena sabirna mjesta.