

PL



T 5110RS / 117552

T 7110RS / 117572

T 10110RS / 117512

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	3
1.1 Wyjaśnienie symboli	3
1.2 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	9
1.4 Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem	9
2. Bezpieczeństwo	10
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	10
2.2 Ochrona praw autorskich	10
2.3 Deklaracja zgodności	10
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	11
3.1 Kontrola dostawy	11
3.2 Opakowanie	11
3.3 Magazynowanie	11
4. Parametry techniczne	12
4.1 Właściwości piecy konwekcyjno-parowych Seria T	12
4.2 Dane techniczne	13
4.3 Baugruppenübersicht	19
5. Instalacja i obsługa	20
5.1 Wskazówki dla instalatora	20
5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji	20
5.1.2 Miejsce instalacji	21
5.1.3 Przygotowanie do instalacji	22
5.1.4 Regulacja nóżek	22
5.1.5 Ustawienie	23
5.1.6 Przyłącze wody	23
5.1.7 Przyłącze odpływu	24
5.1.8 Przyłącze węży doprowadzającego środek czyszczący	25
5.1.9 Regulacja kołka zamykającego drzwi	25
5.1.10 Podłączenie do sieci elektrycznej	26
5.1.11 Pierwsze uruchomienie i odbiór	27
5.2 Wskazówki dla użytkownika	29
5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	29
5.2.2 Wskazówki dot. obsługi	30
5.3 Proces pieczenia	31
5.3.1 Legenda piktogramów	31
5.3.2 Ekran HOME	33
5.3.3 Komunikacja z panelem dotykowym	33
5.3.4 Pieczenie ręczne	34

5.3.5	Spersonalizowane programy pieczenia	39
5.3.6	Tworzenie programu pieczenia.....	40
5.3.7	Zapisywanie programu pieczenia	41
5.3.8	Zmiana programu pieczenia	43
5.3.9	Kopiowanie, przenoszenie, zmiana nazwy i usuwanie programów pieczenia	43
5.3.10	Wybieranie programu pieczenia z menu.....	44
5.3.11	Interfejsy Recipe Tuner.....	46
5.3.12	Tryb pracy Rack Control	47
5.3.13	Używanie funkcji Easy Service w Rack Control	52
5.3.14	Uruchomienie zaprogramowane	53
5.3.15	Sonda termiczna i pieczenie w trybie ΔT	54
5.3.16	Zalecenia dot. przygotowywania potraw	55
5.4	Menu FUNKCJE	56
5.4.1	MYCIE	56
5.4.2	CHŁODZENIE.....	58
5.4.3	SERWIS	59
6.	Czyszczenie i konserwacja.....	61
6.1	Regularne czyszczenie przez użytkownika	62
6.2	Odprowadzanie wilgotności	62
6.3	Czyszczenie drzwi	63
6.4	Czyszczenie filtra wentylacyjnego.....	63
6.5	Konserwacja wykonywana przez serwis	64
7.	Opis alarmów.....	64
8.	Utylizacja.....	66



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

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

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

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

1. Bezpieczeństwo

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

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

1.1 Wyjaśnienie symboli

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



ZAGROŻENIE!

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



OSTRZEŻENIE!

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



GORĄCA POWIERZCHNIA!

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



GORĄCA CIECZ W ZBIORNIKU! Ryzyko oparzenia!

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



OSTROŻNIE!

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



WSKAZÓWKA!

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

1.2 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
 - Dzieci powinny znajdować się pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem ani go nie uruchamiały.
 - Podczas eksploatacji urządzenia, **nie** pozostawiać go bez nadzoru.
 - Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.
- Niebezpieczeństwo uduszenia się!**

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w idealnym i bezpiecznym dla użytkownika stanie. W razie usterek natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i skontaktować się z serwisem.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.

- Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- W żadnym przypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi **zagrożenie porażenia prądem elektrycznym**.
- Nie stosować żrących środków i uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.
- Nigdy **nie** obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego,
 - gdy urządzenie nie jest użytkowane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo poparzenia i zranienia!

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

- Podczas pracy powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca! Nie dotykać gorącej powierzchni urządzenia! Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.
- Także po wyłączeniu, powierzchnia urządzenia i komora pieca oraz potrawy w pojemnikach pozostają jeszcze przez dłuższy czas gorące. W celu wyjęcia potraw z komory pieca zawsze należy stosować rękawice termoizolacyjne.


- Podczas otwierania drzwi pieca konwekcyjnego należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ z pieca może wydostać się gorąca para.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie powinno wystarczająco ostygnąć.



Gorąca ciecz w zbiorniku! Ryzyko oparzenia!

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

- Podczas przygotowywania żywności lub płynów, zawartych w pojemnikach, należy w szczególności uważać na ewentualny wyciek, zarówno podczas gotowania, jak i wyciągania pojemnika z komory pieca.
- Jeżeli piec konwekcyjno-parowy jest umieszczony na innym piecu konwekcyjno-parowym lub odpowiedniej podstawie, **nie zaleca się**, korzystania z wyższych przewodnic, w przypadku których użytkownik nie ma możliwości zajrzenia do pojemnika. Ze względów bezpieczeństwa po ustawieniu urządzenia,

znajdującą się w zestawie naklejkę  „**Gorąca ciecz w pojemniku!**“ należy umieścić na urządzeniu na wysokości **1,6 m** od podłogi.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!

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

- Przed użyciem urządzenia należy się upewnić, że w komorze pieca nie znajdują się żadne przedmioty takie jak torby plastikowe, instrukcja obsługi czy akcesoria. Podczas eksploatacji nigdy nie kłaść do komory pieca ani na urządzenie przyborów kuchennych, ściereczek, papieru i in.
- Upewnić się, że otwór spustowy pary nie jest przykryty lub zatkany.
- **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol itd.). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
- Regularnie czyścić komorę pieca, aby zawsze była czysta: nieusunięte tłuszcze i pozostałości po pieczeniu mogą się zapalić.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności prowadzących do zwalczenia ognia, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).

Uwaga: Nie zraszać urządzenia wodą, gdy jest ono jeszcze pod napięciem: Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTROŻNIE!

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

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

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta i/lub 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.

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

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

1.4 Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem

Każde inne użytkowanie niż wymienione w punkcie 1.3 „**Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem**“ uznane jest jako niezgodne z przeznaczeniem i zabronione.

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

Wszelka ingerencja w urządzenie, także jego montaż oraz prace konserwacyjne, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

2. Bezpieczeństwo

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

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

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

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



OSTROŻNIE!

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

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

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

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

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

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

2.3 Deklaracja zgodności



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

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

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

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

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

3.2 Opakowanie

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



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

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

3.3 Magazynowanie

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

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

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

4. Parametry techniczne

4.1 Właściwości piecy konwekcyjno-parowych Seria T

- **Funkcje:** Termoobieg, gotowanie na parze, gotowanie konwekcyjno-parowe, tryb delta T, wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku, silnik z rewersem (wirniki wentylatora), automatyczny 3-stopniowy system czyszczenia z programem suszenia
- Sterowanie: dotykowe, regulator obrotowy
- Ilość programów pieczenia: 99
- Ilość faz obróbki termicznej: 9
- Odciąg oparów
- Prędkość wentylatora: 3 poziomy
- System czyszczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Przyłącze sondy termicznej
- Przyłącze wody 3/4
- Podwójnie przeszklone drzwi
- Wyjmowane prowadnice

Zabezpieczenia

Urządzenie jest wyposażone w następujące mechanizmy ochronne i zabezpieczające:

Termostat zabezpieczający w komorze pieca: jeśli temperatura w komorze pieca osiągnie wartość 350 °C, termostat zabezpieczający przerywa obwód zasilania grzałek urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

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

Wyłącznik drzwi przerywa pracę urządzenia w przypadku otwarcia: następuje wyłączenie zarówno systemu grzewczego, jak i dmuchawy.

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Piec konwekcyjno-parowy 5110RS
Nr art.:	117552
Materiał:	stal nierdzewna
Wersja:	<ul style="list-style-type: none">▪ Prowadnice:<ul style="list-style-type: none">- Ilość: 5- Format: 1/1 GN lub 600 x 400 mm- Rodzaj: poprzeczne- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 74 mm
Maksymalna ładowność:	8-10 kg na półkę
Zakres temperatur:	50 °C do 300 °C
Regulacja temperatury:	płynna
Ustawianie czasu:	0 do 599 minut
Wartość przyłączeniowa:	6,3 kW / 400 V / 50 Hz
Przyłącze urządzenia:	3 NAC
Wymiary:	szer. 875 x gł. 830 x wys. 660 mm
Waga:	90 kg
W zestawie:	1 ruszt 1/1 GN 1 blacha 1/1 GN 1 rura odpływowa PVC 1 wąż doprowadzający wodę 1 wąż doprowadzający do środka czyszczącego

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

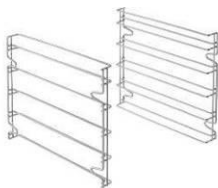
Nazwa	Piec konwekcyjno-parowy 7110RS
Nr art.:	117572
Materiał:	stal nierdzewna
Wersja:	<ul style="list-style-type: none">▪ Prowadnice:- Ilość: 7- Format: 1/1 GN lub 600 x 400 mm- Rodzaj: poprzeczne- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 74 mm
Maksymalna ładowność:	8-10 kg na półkę
Zakres temperatur:	50 °C do 300 °C
Regulacja temperatury:	płynna
Ustawianie czasu:	0 do 599 minut
Wartość przyłączeniowa:	9,6 kW / 400 V / 50 Hz
Przyłącze urządzenia:	3 NAC
Wymiary:	szer. 875 x gł. 830 x wys. 850 mm
Waga:	105 kg
W zestawie:	1 ruszt 1/1 GN 1 blacha 1/1 GN 1 rura odpływowa PVC 1 wąż doprowadzający wodę 1 wąż doprowadzający do środka czyszczącego

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Nazwa	Piec konwekcyjno-parowy 10110RS
Nr art.:	117512
Materiał:	stal nierdzewna
Wersja:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prowadnice: <ul style="list-style-type: none"> - Ilość: 10 - Format: 1/1 GN lub 600 x 400 mm - Rodzaj: poprzeczne - Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 75 mm
Maksymalna ładowność:	8-10 kg na półkę
Zakres temperatur:	50 °C do 300 °C
Regulacja temperatury:	płynna
Ustawianie czasu:	0 do 599 minut
Wartość przyłączeniowa:	12,6 kW / 400 V / 50 Hz
Przyłącze urządzenia:	3 NAC
Wymiary:	szer. 875 x gł. 830 x wys. 1 050 mm
Waga:	117,4 kg
W zestawie:	<ul style="list-style-type: none"> 1 ruszt 1/1 GN 1 blacha 1/1 GN 1 rura odpływowa PVC 1 wąż doprowadzający wodę 1 wąż doprowadzający środek czyszczący

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Dodatkowe akcesoria (nie znajdują się w zakresie dostawy!)



Prowadnice 5 x 600x400, para

- Materiał: Stal chromowo-niklowa 18/10
- Ilość par prowadnic: 5
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Wymiary (mm): szer. 360 x gł. 390 x wys. 60
- Waga: 1,9 kg

Nr art. 116001



Prowadnice 7 x 600x400, para

- Materiał: Stal chromowo-niklowa 18/10
- Ilość par prowadnic: 7
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Wymiary (mm): szer. 390 x gł. 360 x wys. 60
- Waga: 2,2 kg

Nr art. 116002



Prowadnice 10 x 600x400, para

- Materiał: Stal chromowo-niklowa 18/10
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Wymiary (mm): szer. 725 x gł. 390 x wys. 60
- Waga: 4,15 kg

Nr art. 116003



Zestaw sondy termicznej

- Elementy zestawu: 1 sonda termiczna
1 uchwyt
- Długość kabla: 1,8 m
- Materiał czujnika temperatury: stal nierdzewna
- Wymiary (mm): szer. 180 x gł. 265 x wys. 25
- Waga: 0,57 kg

Nr art. 116009



Prysznic ręczny do pieca-konwekcyjno-parowego

- Materiał: Tworzywo sztuczne, metal
- Długość kabla: 2 m
- Przyłącze wody: 1/2"
- Właściwości: Zawór odcinający do sztyw-
nego przyłącza wody 1/2"
- W zestawie: 1 uchwyt
- Wymiary (mm): szer. 2 160 x gł. 75 x wys. 30
- Waga: 1 kg

Nr art. 116005

Zestaw do nawilżania do pieca konwekcyjno-parowego



- Materiał: Tworzywo sztuczne, metal
- Elementy zestawu: 1 kanister z tworzywa sztucznego (5 L)
1 pompa
1 wąż łączący:
pompa kanistra (150 cm)
1 wąż łączący: pompa rury nawilżania (80 cm)
Materiał instalacyjny
- Wymiary (mm): szer. 325 x gł. 260 x wys. 140
- Waga: 0,98 kg

Nr art. 116011

Reduktor ciśnienia do pieca konwekcyjno-parowego



- Materiał: Mosiądz, chromowany
- Złącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (ustawienie fabryczne na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 barów
- Temperatura pracy: maks. 65 °C
- Wymiary (mm): szer. 95 x gł. 75 x wys. 50
- Waga: 0,4 kg.

Nr art. 533051

Środek czyszczący do pieca konwekcyjno-parowego RS-5L



- Zaprojektowany do: Pieców konwekcyjno-parowych w systemem czyszczenia, seria E-RS i seria T-RS
- Pojemność: 5 litrów
- Wymiary (mm): szer. 195 x gł. 150 x wys. 252
- Waga: 5 kg

Nr art. 116299



Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego 10 x 1/1 GN

- Materiał: Stal chromowo-niklowa 18/10
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: GN 1/1
- Rodzaj prowadnic: podłużne
- Nóżki: regulowana wysokość, 741 mm do 790 mm
- Wymiary (mm): szer. 850 x gł. 700 x wys. 741
- Waga: 25 kg

Nr art. 115069

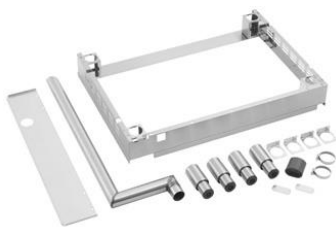


Podstawa ME 10E11640

- Materiał: Stal chromowo-niklowa 18/10
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: GN 1/1
- Rodzaj prowadnic: podłużne
- Nóżki: regulowana wysokość, 745 mm do 790 mm
- Wymiary (mm): szer. 950 x gł. 700 x wys. 745
- Waga: 24 kg

Nr art. 115079

Zestaw łączący pieca konwekcyjno-parowego „M, E, T“

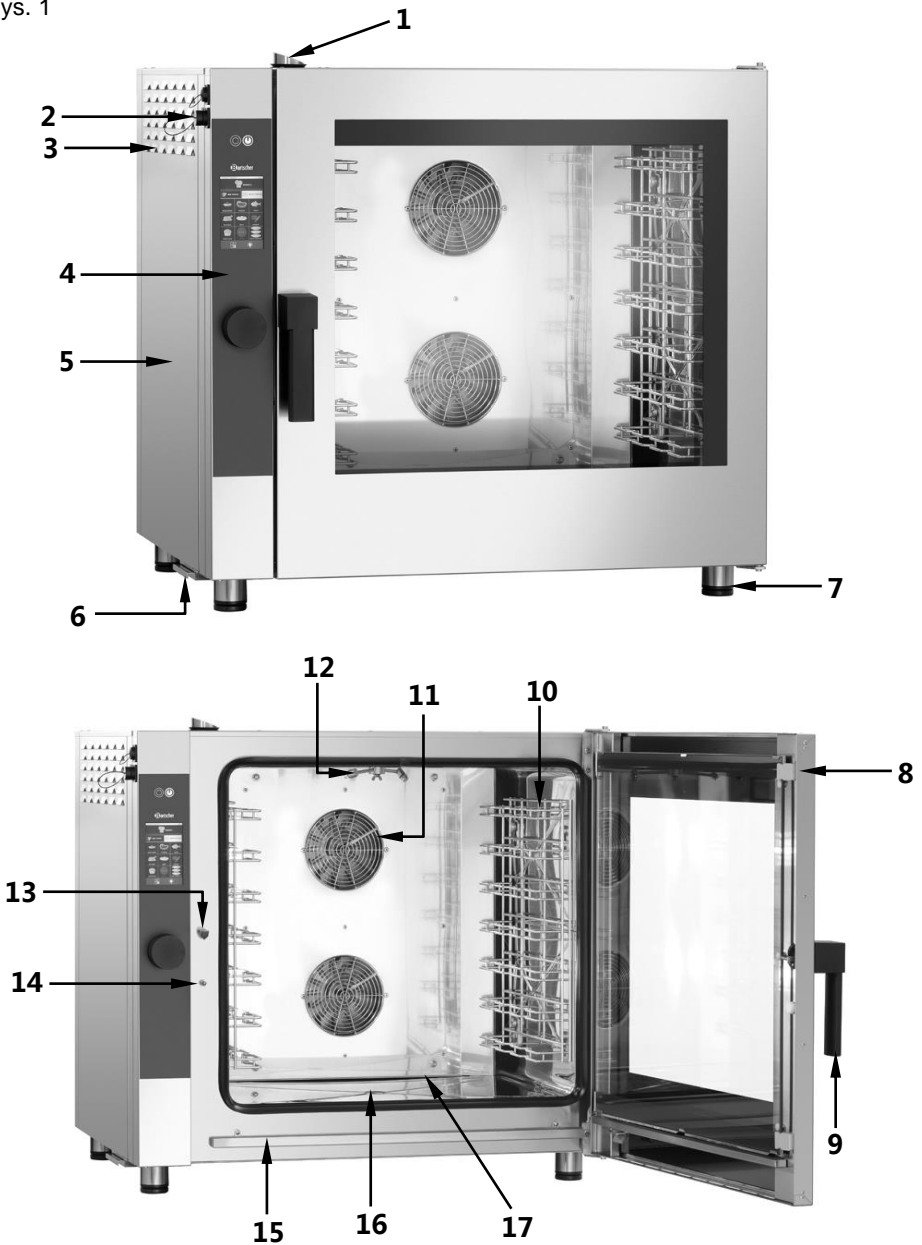


- Materiał: stal nierdzewna
- Elementy zestawu: 1 rama
- Elementy zestawu: 1 rura i blacha wsporna do odciągu oparów
- Elementy zestawu: 1 wąż łączący
- Elementy zestawu: 4 nóżki
- Elementy zestawu: obejmmy mocujące śruby
- Możliwe kombinacje: 5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN
- Możliwe kombinacje: 5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN
- Wymiary (mm): szer. 876 x gł. 622 x wys. 114
- Waga: 9,2 kg

Nr art. 116012

4.3 Baugruppenübersicht

Rys. 1



Opis rys. 1 na stronie 19

- | | | | |
|---|-------------------------------------|----|---------------------|
| 1 | Odciąg oparów | 10 | Prowadnice |
| 2 | Przyłącze sondy termicznej | 11 | Wentylator |
| 3 | Otwory wentylacyjne | 12 | Dysza myjąca |
| 4 | Panel obsługi | 13 | Zamknięcie drzwi |
| 5 | Obudowa | 14 | Przełącznik stykowy |
| 6 | Panel obsługi filtra wentylacyjnego | 15 | Rynienka ociekowa |
| 7 | Nóżki o regulowanej wysokości | 16 | Komora pieca |
| 8 | Drzwi | 17 | Odpływ |
| 9 | Uchwyt drzwi | | |

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dla instalatora



OSTROŻNIE!

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

5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji

- Przed rozpoczęciem prac instalacyjnych i rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu, jak również ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub materialne wynikające z nieprzestrzegania powyżej wspomnianych przepisów lub ingerencji także w pojedyncze części urządzenia i stosowania nieoryginalnych części zamiennych.

- Natychmiast po otrzymaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone w trakcie transportu, a opakowanie nie uległo uszkodzeniu. W przypadku uszkodzeń lub braku elementów należy niezwłocznie powiadomić spedytora lub sprzedawcę/producenta oraz podać **nr artykułu i numer seryjny** (tabliczka znamionowa z tyłu urządzenia) i załączyć dokumentację fotograficzną.
- Należy upewnić się, że na drodze do miejsca instalacji nie ma elementów ograniczających przejazd przez drzwi, korytarze lub inne ciągi komunikacyjne.
- **UWAGA:** W celu przemieszczenia urządzenia na miejsce instalacji należy użyć wózka paletowego, aby uniknąć przechylenia urządzenia, co mogłoby spowodować szkody lub uszkodzenia na przedmiotach i osobach.

5.1.2 Miejsce instalacji

- Urządzenie musi być ustawione w zamkniętym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu (nie na wolnym powietrzu).
- Przed ustawieniem pieca konwekcyjno-parowego należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych, wodnych i odbioru oparów.
- Zalecamy ustawienie pieca konwekcyjno-parowego pod okapem lub odprowadzanie gorących oparów i zapachów z komory pieca na zewnątrz.
- Piec konwekcyjno-parowy musi być ustawiony na równej powierzchni, aby uniknąć jego ześlizgiwania się lub przewrócenia.
- Podłóże pod piecem konwekcyjno-parowym musi mieć nośność odpowiednią do ciężaru urządzenia z maksymalnym obciążeniem.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, suchej i wodoodpornej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia i dobra cyrkulacja powietrza.

5.1.3 Przygotowanie do instalacji

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



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

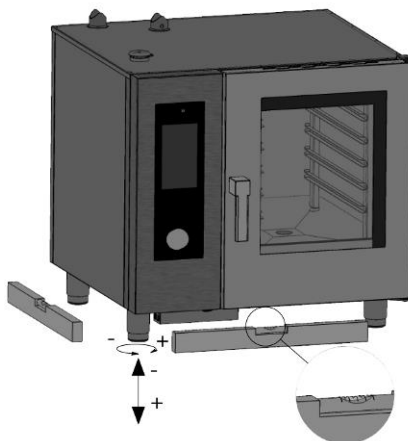
5.1.4 Regulacja nóżek

- Regulowane nóżki są dostarczane wraz z urządzeniem i muszą zostać przykręcone do jego dna. Poprawne wypoziomowanie urządzenia zapewnia prawidłową pracę. Urządzenie poziomuje się za pomocą nóżek i sprawdza za pomocą poziomicy. W celu wypoziomowania wystarczy wkręcać lub wykręcać nóżki. (Rys. 2).



OSTROŻNIE!

Nigdy nie użytkować urządzenia bez nóżek!

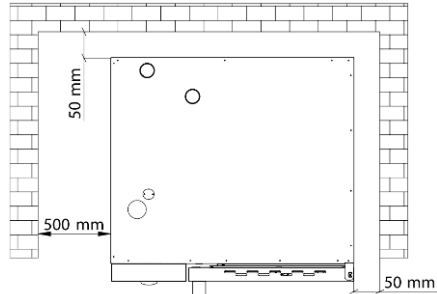


Rys. 2

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

5.1.5 Ustawienie

- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych. Uwzględnić obowiązujące przepisy ppoż.
- Należy zachować odstęp minimalny **50 mm** pomiędzy urządzeniem a ścianami oraz innymi urządzeniami lub przedmiotami po prawej stronie, z tyłu oraz na górze.
- Po lewej stronie pomiędzy urządzeniem a ścianą należy zachować odstęp **500 mm**, aby podczas instalacji i konserwacji mieć wygodny dostęp do przyłączy.



Rys. 3

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

5.1.6 Przyłącze wody

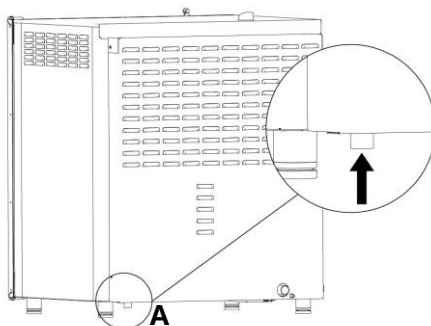
- Należy zadbać o to, aby przyłącze do wody pitnej znajdowało się w pobliżu urządzenia.
- Jeśli przeprowadzana jest nowa instalacja, zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci wodociągowej należy spuścić odpowiednią ilość wody, aby do zaworów magnetycznych nie dostały się zanieczyszczenia.
- Minimalne ciśnienie wody musi być wyższe niż 1,5 bara, aby zapewniona była prawidłowa praca urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Ciśnienie hydrauliczne wody powinno wynosić **max. 6 barów (600KPa)**.
Jeśli ciśnienie jest wyższe, przed urządzeniem należy zamontować odpowiedni reduktor ciśnienia (strona 17).

- Do złącza A (3/4") urządzenia podłączyć zawarty w dostawie wąż doprowadzający wodę. Złącze znajduje się z tyłu po prawej stronie pod urządzeniem. Drugi koniec węża podłączyć do **instalacji zimnej wody** z zaworem zamykającym.
- Upewnić się, że zawór zamykający jest zamontowany w miejscu łatwo dostępnym dla użytkownika.



Rys. 4

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

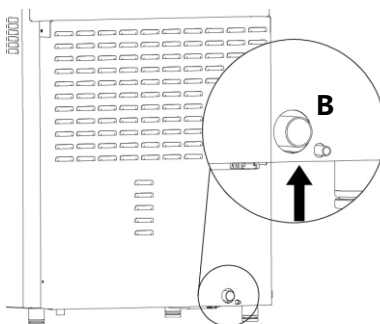


OSTRZEŻENIE!

Od 5° d.H. (wg skali niemieckiej) twardości wody zdecydowanie zaleca się podłączenie przed urządzeniem odpowiedniego zmiękczacza wody.

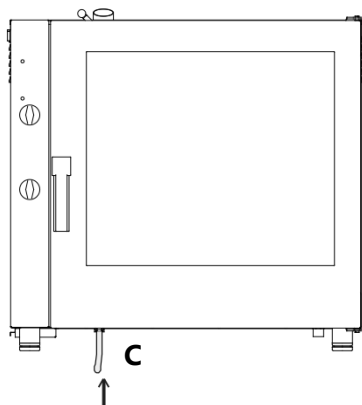
5.1.7 Przyłącze odpływu

- Zamontować załączoną w dostawie rurę odpływową PVC do otworu wylotowego (**B**) na dole, po prawej, na tylnej ścianie urządzenia, aby zapewnić odpływ płynu z komory pieca.
- Rura odpływowa musi być połączona z odpowiednim węzłem (Ø 32 mm) i być poprowadzona do systemu kanalizacyjnego.



Rys. 5

5.1.8 Przyłącze węża doprowadzającego środek czyszczący

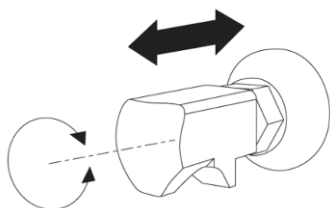


Rys. 6

Przyłącze węża doprowadzającego środek czyszczący znajduje się w dolnym lewym obszarze urządzenia. Zamocować załączony wąż doprowadzający do złącza.

Zanurzyć wąż doprowadzający środek czyszczący (C) tak głęboko jak to możliwe w zbiorniku z odpowiednim środkiem czyszczącym (Rys. 6).

5.1.9 Regulacja kołka zamykającego drzwi



Rys. 7

Gdy urządzenie jest już ustawione w przewidzianym do tego miejscu, należy sprawdzić zamykanie i zamocowanie uszczelek drzwiowych w komorze pieczenia.

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

Możliwa jest regulacja nacisku drzwi wywieranego na uszczelkę. Aby zwiększyć nacisk kołek należy dokręcić, lub odkręcić, aby nacisk zmniejszyć (**Rys. 7**).

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

5.1.10 Podłączenie do sieci elektrycznej




GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

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!

- Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy się upewnić, że podane na tabliczce znamionowej wartości napięcia i częstotliwości są zgodne z wartościami w istniejącej sieci elektrycznej.
Dopuszcza się maksymalne odchylenie napięcia $\pm 10\%$.
- Sprawdzić, czy istnieje przyłączy SL odpowiadające obowiązującym przepisom. Przy podłączaniu urządzenia do sieci elektrycznej zwrócić uwagę na zastosowanie przewodu o odpowiednim przekroju.
- Przy podłączaniu do prądu należy zastosować pomiędzy urządzeniem a siecią elektryczną zgodny z obciążeniem wyłącznik wielobiegunowy. Wyłącznik powinien mieć minimalny odstęp międzystykowy 3 mm i musi być umieszczony w miejscu łatwo dostępnym.
- Podłączenie do zasilania w prąd elektryczny musi zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

Przyłączy wyrównania potencjałów

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

5.1.11 Pierwsze uruchomienie i odbiór

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

Następujące punkty **muszą** zostać spełnione:

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

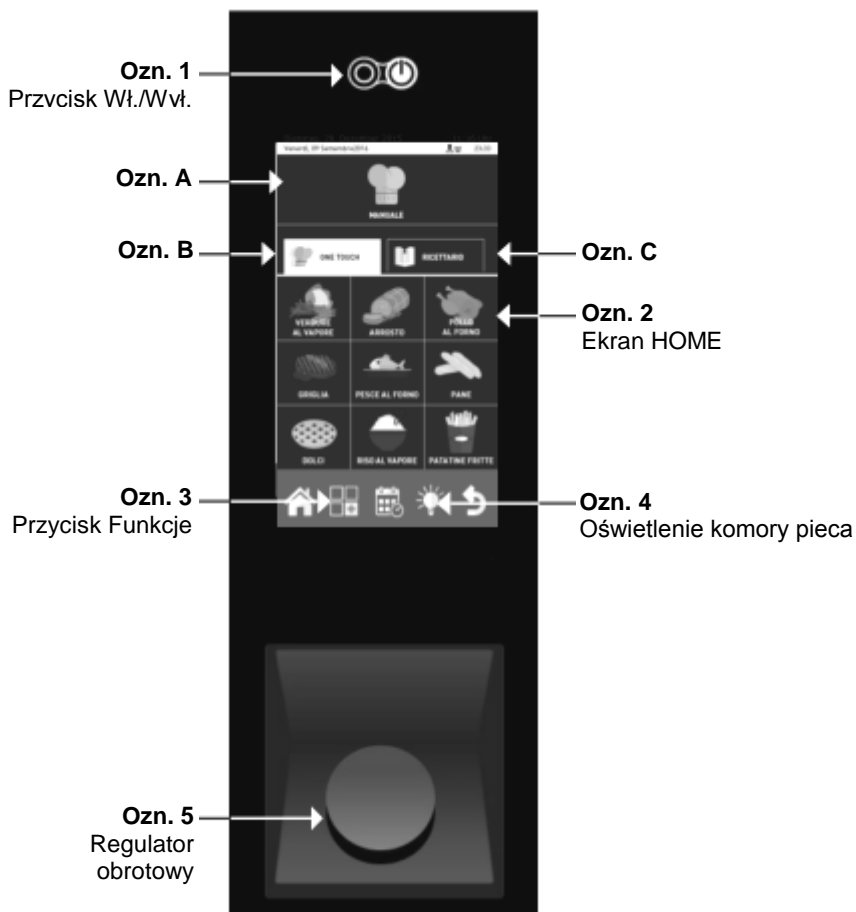
Odbiór urządzenia musi być przeprowadzony na podstawie cyklu próbnego pieczenia, aby sprawdzić poprawność działania urządzenia i ujawnić ewentualne uszkodzenia lub problemy.

- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku wł./wył. (**Ozn. 1**, Rys. 8).
- Ustawić cykl gotowania/pieczenia:

czas: 10 minut temperatura: 150 °C wilgotność 5%.

Przeprowadzić dokładną kontrolę według poniższych punktów:

- Oświetlenie urządzenia włącza się przez wciśnięcie odpowiedniego przycisku (**Ozn. 4**, Rys. 8) a następnie wyłącza się automatycznie po 45 sekundach, jeśli nie zostało wyłączone już wcześniej przez ponowne wciśnięcie przycisku.
- Urządzenie wyłącza się, gdy tylko nastąpi otwarcie drzwi urządzenia i włącza się ponownie po ich zamknięciu.
- Silniki wentylatorów co 3 minuty automatycznie zmieniają kierunek obrotów.
- Silniki wentylatorów w komorze pieca obracają się w tym samym kierunku.
- Sprawdzić wylot wody w kierunku wentylatora z przewodu doprowadzającego wilgoć w komorze pieca.
- Na koniec cyklu gotowania/pieczenia rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.



Rys. 8

5.2 Wskazówki dla użytkownika



OSTROŻNIE!

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

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

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


5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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



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

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

- Jeśli piec konwekcyjno-parowy ma być ustawiony na podstawie, stole ze stali nierdzewnej lub innym piecu konwekcyjno-parowym, **zaleca się rezygnację** z użytkowania poziomów wyższych niż te, na których użytkownik może widzieć zawartość pojemników.
- Ze względów bezpieczeństwa, po ustawieniu urządzenia, naklejka  „**Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!**“ znajdująca się w opakowaniu musi zostać umieszczona na piecu konwekcyjno-parowym na wysokości **1,6 m** od podłogi.

5.2.2 Wskazówki dot. obsługi



Gorąca ciecz w zbiorniku! Ryzyko oparzenia!

Podczas przygotowywania żywności lub płynów, zawartych w pojemnikach, należy w szczególności uważać na ewentualny wyciek, zarówno podczas gotowania, jak i wyciągania pojemnika z komory pieca.

Nie zaleca się, korzystania z wyższych przewodnic, w przypadku których użytkownik nie ma możliwości zajrzenia do pojemnika.

- Podczas gotowania lub pieczenia żywności konieczne jest umieszczenie na podłożu komory pieca pojemnika ociekowego na olej i soki z pieczenia.
- Dla doskonałego i jednolitego gotowania żywności, zaleca się stosowanie blach lub pojemników GN o odpowiedniej wysokości, co gwarantuje dobrą i wystarczającą cyrkulację powietrza. Między górną blachą i potrawą musi być zachowana odległość wynosząca minimum 2 cm.
- Nie przepelniać blachy, pojemników GN, żywność rozprowadzić równomiernie w celu osiągnięcia zadowalającego rezultatu.
- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe korzystanie z czujnika temperatury wewnętrznej: Wprowadzenie w najgrubszym punkcie żywności z góry na dół, aż do osiągnięcia środka przez szpic czujnika temperatury wewnętrznej.
- Przed użyciem dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria zgodnie ze wskazówkami w rozdziale **6 „Czyszczenie i konserwacja“**.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić poprawność montażu, stabilność, wypoziomowanie urządzenia oraz wykonanie przyłącza elektrycznego i przyłącza do instalacji zasilania zimną wodą.
- Po podłączeniu urządzenia do zasilania elektrycznego znajduje się ono w trybie Standby.
- Panel obsługi urządzenia wyposażony jest w regulator obrotowy (Ozn. 5, Rys. 8). Aby ustawić potrzebne parametry należy obracać regulator obrotowy, aby potwierdzić ustawione wartości należy go wcisnąć.
- Aby wyrównać utratę ciepła podczas otwierania drzwi urządzenia przy wkładaniu produktów spożywczych, zaleca się wstępne nagrzanie (**Rozdział 5.3.4 „Pieczenie ręczne/Ustawianie automatycznego nagrzewania wstępnego“, s. 34**).

















5.3 Proces pieczenia

5.3.1 Legenda piktogramów

Ekran startowy



RĘCZNY

 ONE TOUCH			 KSIĄŻKA KUCHARSKA		
					
Makaron i ryż	Mięso	Ryby			
Drób	Chleb	Warzywa			
Słodycze	Extra	Rack Control	 FUNKCJE		
			 ŚWIATŁO W KOMORZE		

Rys. 9

Ekran do pieczenia ręcznego



Tryb pieczenia konwekcyjny



Tryb pieczenia kombinowany



Tryb pieczenia na parze



Tryb: Utrzymywanie temperatury



Schładzanie automatyczne.
Dostępne tylko od drugiego etapu pieczenia.



Tryb: komunikat



Tryb: wędzenie



Czas / Timer



Tryb z sondą termiczną



Tryb delta-T



Zawór spustowy wilgotności zamknięty



Zawór spustowy wilgotności otwarty



Procent wilgotności względnej



Przycisk odblokowywania:
umożliwia zmianę programu



Wskaźnik programu zmienionego
przez użytkownika lub nowy
program



Podczas procesu pieczenia
umożliwia kontrolowanie
USTAWIEŃ programu



Przycisk ręcznego nawilżacza
powietrza



Przycisk zaprogramowanego
wcześniej uruchomienia



Przycisk Home - umożliwia
powrót do strony startowej

5.3.2 Ekran HOME

Włączyć urządzenie za pomocą przycisku Wł./Wył. (Ozn. 1, Rys. 8), na wyświetlaczu pojawia się ekran **"HOME"** (Ozn. 2, Rys. 8).



Rys. 10

Można wybrać "Pieczenie ręczne" (Ozn. A) lub jeden z ulubionych programów, które użytkownik wprowadził do programu "ONE TOUCH" (Ozn. B) lub do "Książki kucharskiej" (Ozn. C).

Naciskając na przycisk D uzyskujemy dostęp do menu "Funkcje", gdzie można ustawić czyszczenie, zaimportować i wyeksportować programy pieczenia oraz wprowadzać zmiany w ustawieniach systemowych urządzenia. (Niektóre z tych funkcji są chronione hasłem i dostępne wyłącznie dla serwisanta).

Poprzez "ONE TOUCH" (Ozn. B) możliwy jest bezpośredni dostęp do własnych ulubionych receptur. Uruchomienie następuje poprzez naciśnięcie jednego z symboli, co zaoszczędza czas. Pod symbolami znajdują się programy pieczenia, które użytkownik ustawił na swój sposób i zamieścił w menu symbol.

„Książka kucharska” (Ozn. C) obejmuje natomiast programy pieczenia, które są podzielone wg. typów produktów, jak np. mięso, warzywa, słodczye itd.

5.3.3 Komunikacja z panelem dotykowym

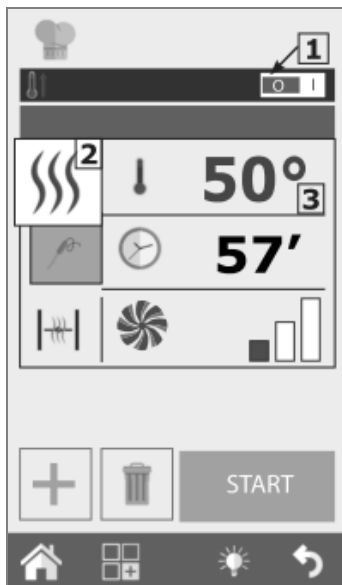
Wszystkie procesy można wybierać poprzez naciskanie na pozycję lub na wybrany piktogram.

Aby zmienić parametry procesu pieczenia, jak np. temperaturę, nacisnąć na odpowiednie pole i przekręcić regulator obrotowy (Ozn. 5, Rys. 8).

Zatwierdzenie zmiany następuje przez ponowne kliknięcie na parametr lub przez wciśnięcie regulatora obrotowego (Ozn. 5, Rys. 8).

5.3.4 Pieczenie ręczne

Ze strony ekranu „Home” poprzez naciśnięcie na „Ręczny” uzyskuje się dostęp do ekranu ustawień parametrów procesu pieczenia.



Rys. 11

W procesie pieczenia „Ręczny” możliwe jest ustawienie urządzenia na pojedynczy proces pieczenia z jednym lub kilkoma etapami pieczenia i/lub ustawienie programu pieczenia oraz zapisania go w spisie „Książka kucharska”.

Ustawienie automatycznego nagrzewania wstępnego

Za pomocą funkcji „Nagrzewanie wstępne” urządzenie jest nagrzewane, zanim do komory pieca zostaną wprowadzone potrawy przeznaczone do pieczenia.

Jeśli urządzenie ma temperaturę wyższą niż podana przy nagrzewaniu, wówczas jest ono automatycznie schładzane do potrzebnej temperatury.

„Nagrzewanie wstępne” jest ustawione automatycznie, jednak możliwa jest zmiana tej funkcji, jeśli po wciśnięciu przycisku „Start” klikniemy na wyświetlaną temperaturę.

Poza tym można aktywować lub dezaktywować tę funkcję naciskając przycisk 1 (Rys. 11) w prawo lub w lewo.

Automatyczne nagrzewanie wstępne należy przeprowadzać przy pustej komorze pieca.

Ustawianie trybu pieczenia

Przycisk 2 (Rys. 11) jest ustawiony fabrycznie na tryb **Konwekcja** (gorące powietrze). Naciskając na ten przycisk można zmienić tryb pieczenia na **Kombinowany** lub **Pieczenie na parze**. Ponadto można ustawić tryb **Utrzymywanie temperatury (HOLD)**, **Komunikat** lub **Wędzenie**.



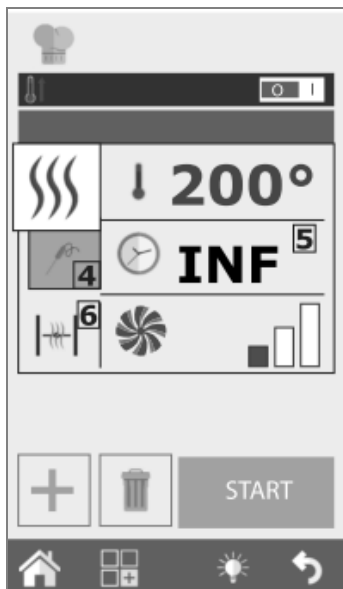
Rys. 12

Tryb pieczenia Konwekcja, pieczenie kombinowane lub pieczenie na parze

Ustawienie temperatury pieczenia

Naciskając przycisk **3** (Rys. 11) można ustawić temperaturę komory pieca. Temperatura, którą można ustawić zmienia się w zależności od wybranego trybu pieczenia.

Ustawienie timera / sondy termicznej / Delta-T



Rys. 13

Po wybraniu żądanego trybu pieczenia można piec „na czas” lub z pomocą sondy termicznej.

Za pomocą przycisku **5** (Rys. 13) można ustawić timer (Countdown).

Czas podawany jest w minutach (1h 30' = 90 minut).





Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy i proces pieczenia zostaje zatrzymany.

Jeśli nie ustawiono czasu, proces pieczenia przebiega w sposób „nieskończony” (**INF**); urządzenie piecze dalej, aż nastąpi ręczna interwencja użytkownika, aby zatrzymać proces pieczenia.

Zamiast tego, podczas pieczenia z sondą termiczną można wybrać pomiędzy trybem pieczenia z sondą termiczną (**4a**) a trybem pieczenia **ΔT** (**4 b**).

Wybór pomiędzy tymi trybami pieczenia umożliwia dokładniejsze pieczenie potraw.

Więcej informacji na temat trybu pieczenia **ΔT** można znaleźć w rozdziale 5.3.15 „**Sonda termiczna i proces pieczenia ΔT**”.

-  **4a** Tryb pieczenia z sondą termiczną
-  **4b** Tryb pieczenia z **ΔT**
-  **6a** Zawór spustowy zamknięty
-  **6b** Zawór spustowy otwarty

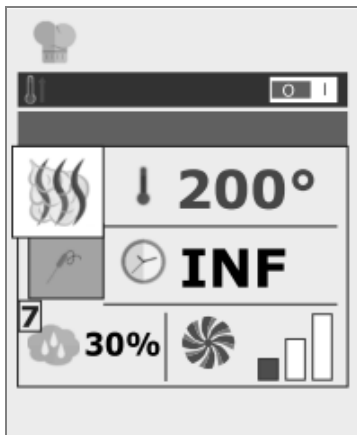
Ustawienie zaworu spustowego wilgotności

Tylko w trybie pieczenia **Konwekcja** możliwe jest ręczne otwarcie (**6b**) lub zamknięcie (**6a**) zaworu spustowego wilgotności. Gdy zawór spustowy jest otwarty, wilgoć jest odprowadzana z komory pieca, przez co osuszana jest komora pieca i potrawy.

Wcisnąć przycisk **6** (Rys. 13), aby otworzyć lub zamknąć zawór spustowy.

Ustawienie względnego procentu pary

W trybie pieczenia **Kombinowany** istnieje możliwość ustawienia procentu wilgotności, który urządzenie będzie utrzymywać podczas procesu pieczenia.



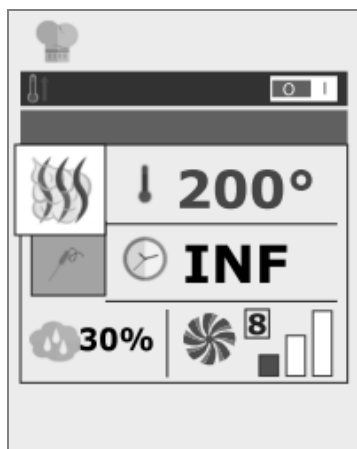
Rys. 14

Aby ustawić potrzebny stopień wilgotności, wcisnąć przycisk **7** (Rys. 14) i ustawić wartość.

Ustawienie prędkości obrotu silników wentylatorów

W trybach pieczenia „Konwekcja” i „Pieczenie kombinowane” możliwa jest zmiana parametrów prędkości obrotu silników wentylatorów.

W trybie pieczenia „Pieczenie na parze” ustawienie to jest natomiast automatyczne.

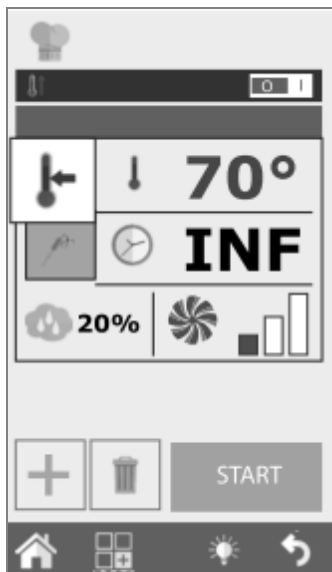


Rys. 15

Silniki wentylatorów mają za zadanie równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze pieca, aby osiągnąć równomierny stopień pieczenia i przyrumieniania potraw na różnych płaszczyznach.

Aby ustawić prędkość obrotu silników wentylatorów należy wcisnąć przycisk **8** (Rys. 15) i wybrać żądane ustawienie.

Tryb utrzymywania temperatury (HOLD)



Rys. 16

Zadaniem trybu utrzymywania temperatury jest utrzymywanie potraw w temperaturze, która odpowiada higienicznym wymogom bezpieczeństwa (> 65 °C), nie zmieniając punktu pieczenia w rdzeniu produktu. Tryb ten jest stosowany zazwyczaj na koniec nocnego procesu pieczenia, aby utrzymać w cieple dania do czasu powrotu użytkownika aby utrzymać upieczone potrawy w odpowiedniej temperaturze do czasu powrotu użytkownika.

W trybie utrzymywania temperatury wilgotność ustawiona jest fabrycznie na 20% oraz prędkość obrotu silników wentylatorów na 1. W celu efektywnego utrzymywania temperatury zalecamy nie zmieniać prędkości obrotów w trybie utrzymywania temperatury. Przy przygotowywaniu pieczeni wilgotność należy ustawić pomiędzy 20% a 35%, przy obgotowywaniu lub duszeniu potraw pomiędzy 90% a 100%.

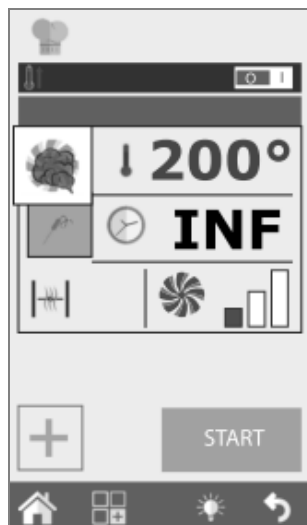
Aby zmienić etap pieczenia w trybie utrzymywania temperatury należy wcisnąć przycisk Tryb-pieczenia (2, Rys. 11) i wybrać symbol UTRZYMYWANIE TEMPERATURY (Rys. 16).

Tryb Wędzenie

Aby przeprowadzić proces wędzenia w komorze pieca, niezbędne jest dodatkowe wyposażenie o nazwie "Smoker". Musi być ono wprowadzone do komory pieca na blasze do pieczenia, na początku etapu pieczenia.

W przypadku, kiedy program pieczenia po wędzeniu przewiduje kolejny etap pieczenia, wyposażenie dodatkowe „Smoker” należy usunąć z pieca. Należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi do wyposażenia dodatkowego, mówiącą o połączeniu i użyciu sprzętu do wędzenia.

Po uruchomieniu procesu pieczenia za pomocą przycisku **START** (Rys. 17) urządzenie będzie prosić o wprowadzenie sprzętu do wędzenia przed rozpoczęciem etapu wędzenia. Na koniec tego etapu urządzenie będzie wymagać usunięcia sprzętu do wędzenia. Obydwa procesy muszą być potwierdzone przez użytkownika. Dopiero po potwierdzeniu urządzenie przechodzi do kolejnego etapu pieczenia.



Rys. 17

W trybie **Wędzenie** możliwe jest ustawienie temperatury, czasu, wentylacji i zaworu spustowego wilgotności. Mimo to zaleca się utrzymywanie zamkniętego zaworu, aby dym nie mógł wydostawać się z komory.

Proces wędzenia może odbywać się zarówno na zimno, jak i na gorąco, w zależności od rodzaju produktu i żądanego efektu.

W pierwszym wypadku należy ustawić temperaturę pomiędzy 10 °C a 30 °C. Minimalna temperatura w komorze pieca będzie zbliżona do temperatury pomieszczenia. Możliwe jest dalsze schłodzenie komory pieca poprzez umieszczenie w niej lodu.

W tym rodzaju pracy maksymalna temperatura, jaką można ustawić wynosi 200 °C.

Tryb komunikat

Tryb pracy „Komunikat” służy do sterowania etapami pieczenia poprzez komunikaty, które pełnią funkcję notatek użytkownika.

Ustawienie to może być użyte w każdym programie pieczenia, aby użytkownik miał opis całego procesu pieczenia, który wymaga interwencji ręcznej.

Tryb pracy „Komunikat” wybierany jest spośród rodzajów pieczenia w nowym etapie pieczenia.

Na menu, które pojawi się teraz na ekranie należy wpisać żądany komunikat (np. naciąć skórę ...) oraz żądany czas.

Jeśli wybrany jest czas „INF” (nieskończony), proces pieczenia trwa tak długo, dopóki użytkownik nie wprowadzi nowego ustawienia i go nie zatwierdzi.

Jeśli natomiast wybrany jest inny przebieg, etap pieczenia dla danego komunikatu trwa tak długo jak to potrzebne, a następnie przechodzi do następnego etapu pieczenia bez konieczności dalszego potwierdzenia.



Rys. 18

Jeśli wybrany jest tryb pracy "Komunikat", można wybrać komunikat z istniejącej listy komunikatów oraz go dodać, lub napisać nowy komunikat.

Komunikat jest zarządzany podobnie jak etap pieczenia.

Uruchomienie i zatrzymanie procesu pieczenia

Po ustawieniu żądanych parametrów pieczenia wcisnąć przycisk START (9, Rys. 19), aby uruchomić proces pieczenia



Rys. 19

Urządzenie zacznie pracować w trybie wstępnego nagrzewania, jeśli został on wcześniej wybrany. W przeciwnym razie wchodzi ono bezpośrednio w tryb pieczenia.

Gdy zostanie wciśnięty przycisk **“Personalizacja zaawansowana”** (Rys. 20), można wybrać ręcznie konkretny etap początkowy pieczenia lub zmienić go na etap pieczenia innego trybu pieczenia, wybierając ten etap pieczenia i zatwierdzając go przyciskiem START.

Proces pieczenia trwa, aż upłynie ustawiony czas lub do osiągnięcia temperatury w rdzeniu produktu w trybie pieczenia z sondą termiczną.

Jeśli czas ustawiony jest na „nieskończony”, konieczne jest ręczne przerwanie procesu pieczenia. W tym celu należy wcisnąć przycisk STOP (10, Rys. 19).

5.3.5 Spersonalizowane programy pieczenia

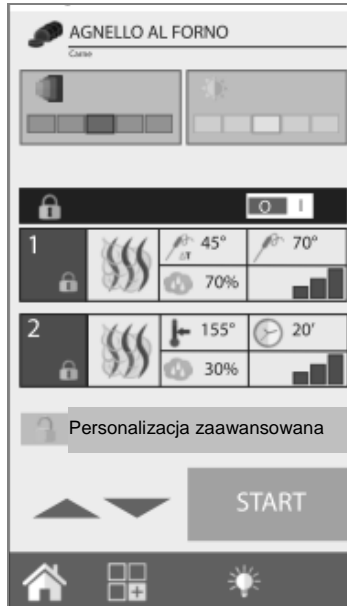
Tworzenie własnych, spersonalizowanych programów, które obejmują do 9 różnych etapów pieczenia plus nagrzewanie wstępne, jest możliwe i proste.

Każdy etap pieczenia przedstawiony jest za pomocą trybu pieczenia (konwekcja, pieczenie kombinowane, pieczenie na parze, itd.) z charakterystycznymi parametrami czasu, wilgotności, wentylacji itd.

Przykład: Dla pieczenia możliwe jest stworzenie programu pieczenia, który zawiera następujące etapy pieczenia:

1. Podpiekanie
2. Pieczenie
3. Utrzymywanie temperatury.

Warunkiem do stworzenia następnego etapu pieczenia jest ustawienie określonego czasu dla poprzedniego etapu pieczenia. Jeśli dla etapu pieczenia 1 czas ustawiony jest na nieskończony „INF”, nie będzie możliwe utworzenie etapu 2, ponieważ pierwszy etap nie ma żadnego określonego czasu zakończenia.



Rys. 20

Wyjątek stanowi etap utrzymywania temperatury, który może być ustawiony na nieskończony „INF”, aby później być wykorzystanym do jednego lub kilku kolejnych etapów pieczenia. Etapy temu jednak muszą być uruchomione ręcznie, jak np. w przypadku pieczenia nocnego niektórych typów pieczeni, gdy preferuje się, aby po powrocie użytkownika, tzn. po etapie utrzymywania temperatury zostały one dodatkowo zrumienione.

Aby przejść z jednego etapu pieczenia do drugiego, należy trzymać wciśnięty żądany numer etapu pieczenia lub wybrać żądany numer etapu pieczenia za pomocą strzałek i wcisnąć przycisk START.

Istnieje możliwość uruchomienia programu zaczynając od określonego etapu pieczenia (innego niż ustawiony): Po wybraniu programu wcisnąć przycisk **“Personalizacja zaawansowana”** i za pomocą strzałki przejść do żadanego etapu pieczenia. Poprzez naciśnięcie przycisku START, program rozpoczyna się od tego etapu pieczenia. Jeśli w tym programie pieczenia przewidziane jest nagrzewanie wstępne, nie jest ono realizowane. Mimo wszystko można zmienić program pieczenia z interfejsem Cooking Tuner przez wciśnięcie przycisku **„Personalizacja zaawansowana”**.

5.3.6 Tworzenie programu pieczenia

Program pieczenia składa się z wielu etapów, które realizowane są przez urządzenie kolejno, w porządku rosnącym (etap pieczenia 1, etap pieczenia 2, etap pieczenia 3 ...) i przechodzą przy tym automatycznie z jednego etapu w kolejny.



Rys. 21

Po ustawieniu parametrów do etapu początkowego (etap pieczenia 1), wcisnąć przycisk „+“ (11, Rys. 21), aby stworzyć kolejny etap pieczenia.

Ustawić żądane parametry dla 2 etapu pieczenia.

Przy tworzeniu kolejnych etapów pieczenia postępować tak jak opisano powyżej.

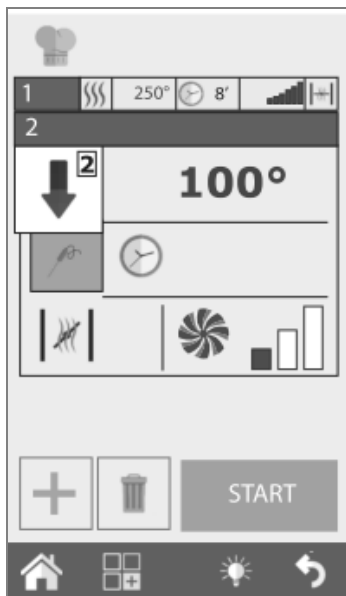
Do etapów pieczenia stworzonych wcześniej można również dodać nowe etapy pieczenia. Nowy etap pieczenia pozycjonuje się pod etapem pieczenia, który został wybrany przy ponownym wciśnięciu przycisku 11.

Na koniec programowania wcisnąć przycisk START (Rys. 21), aby uruchomić proces pieczenia

Aby skasować etap pieczenia, wcisnąć przycisk **„Usuń etap“** (12, Rys. 21).

Ustawienie etapu chłodzenia pomiędzy etapami pieczenia

Pomiędzy etapami pieczenia konieczne może okazać się obniżenie temperatury w komorze pieca. Przy przygotowywaniu np. pieczeni konieczne jest obniżenie temperatury komory pieca pomiędzy etapem podpiekania (przy wysokiej temperaturze) a etapem pieczenia (przy niższej temperaturze).



Rys. 22

Możliwe jest zadanie tego procesu do automatycznego wykonania przez urządzenie, jeśli ustawiono etap automatycznego schładzania.

Etap automatycznego schładzania możliwy jest tylko od 2 etapu pieczenia.

Po ustawieniu etapu pieczenia z wysoką temperaturą należy stworzyć nowy etap pieczenia i wybrać automatyczne schładzanie z pola trybu pieczenia (Ozn. 2, Rys.8).

Po wybraniu tego trybu urządzenie zaproponuje ustawione fabrycznie wartości temperatury, wentylacji i zaworu spustowego wilgotności. Ustawić żądaną temperaturę chłodzenia (min. 100 °C, Rys. 22).

Aby schłodzenie nastąpiło tak szybko jak to możliwe, zaleca się, z małymi wyjątkami w odniesieniu do szczególnych potrzeb, aby nie zmieniać wartości wentylacji i zaworu spustowego wilgotności.

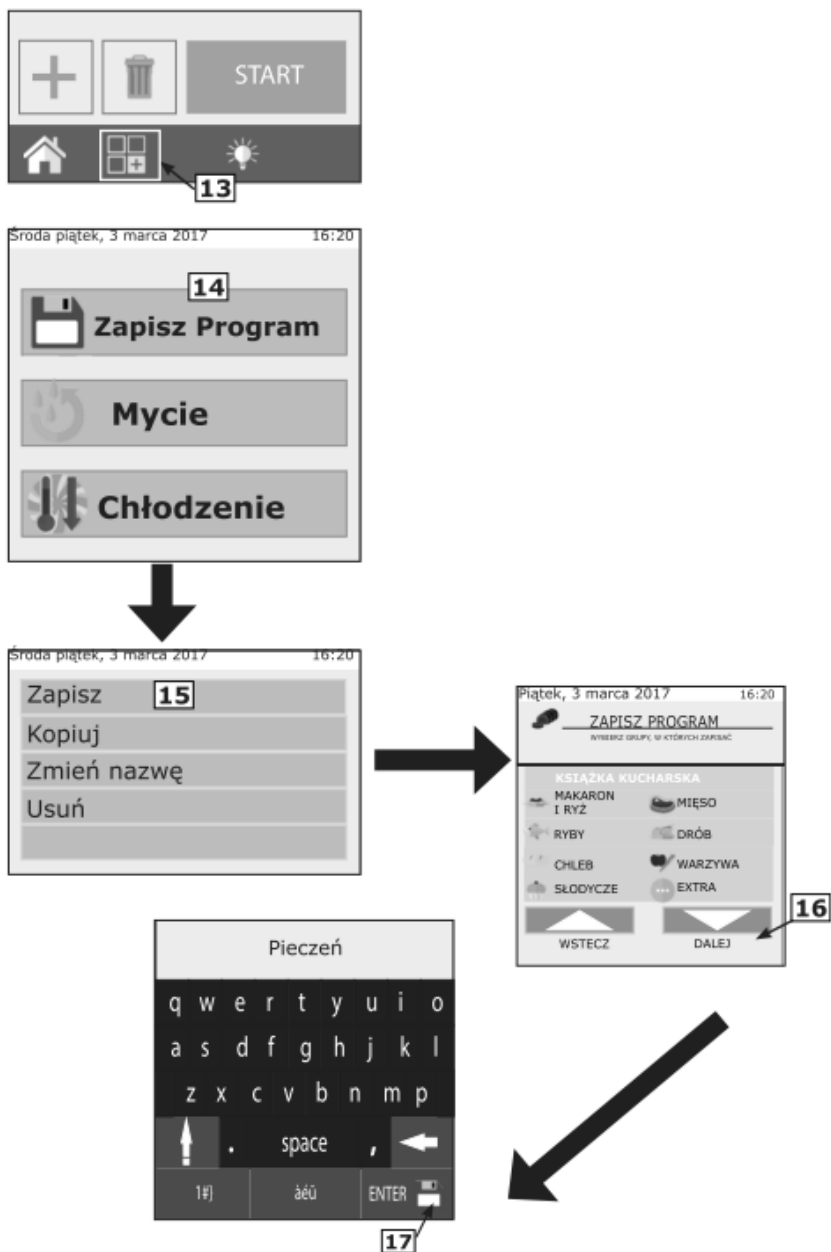
5.3.7 Zapisywanie programu pieczenia

Stworzony program pieczenia można zapisać w grupie „Typ Produktu” w klasycznej „Książce kucharskiej” (mięso, ryby, drób, itd.).

Po stworzeniu programu pieczenia wcisnąć przycisk Funkcje (13, Rys. 23), aby uzyskać dostęp do ekranu Funkcje Programu.

Wybrać funkcję “Zapisz Program” (przycisk 14, Rys. 23) i na następnej stronie ekranu wcisnąć przycisk Zapisz (15, Rys. 23) oraz wybrać na liście, w której grupie program ma być zapisany. Następnie wcisnąć przycisk "Dalej" (16, Rys. 23).

Następnie za pomocą klawiatury wprowadzić nazwę programu i wcisnąć przycisk enter (przycisk 17, Rys. 23), aby zapisać program.



Rys. 23

5.3.8 Zmiana programu pieczenia

W momencie dostawy urządzenie posiada już kilka programów pieczenia. Zarówno zapisane wcześniej programy pieczenia jak i nowo stworzone mogą być personalizowane.



Rys. 24

Aby zmienić program pieczenia konieczne jest wybranie żądanego programu pieczenia ze spisu książki kucharskiej. Po wybraniu pojawia się spis etapów ustawionego programu pieczenia. Tryb ten jest zabezpieczony przed zapisem i nie jest możliwa zmiana parametrów programu pieczenia. Aby zmienić jeden lub więcej parametrów pieczenia lub aktywować / dezaktywować nagrzewanie wstępne, nacisnąć na przycisk „Personalizacja zaawansowana” (przycisk **18**, Rys 24), aby odblokować program i wprowadzić żądane zmiany.



Rys. 25

Przekręć regulator obrotowy (**19**, Rys. 25), aż pojawi się etap pieczenia, który ma być zmieniony.

Gdy wprowadzanie zmian jest zakończone, można bezpośrednio uruchomić pieczenie. W ten sposób zmiany dotyczą tylko tego pieczenia i nie są zapisywane.

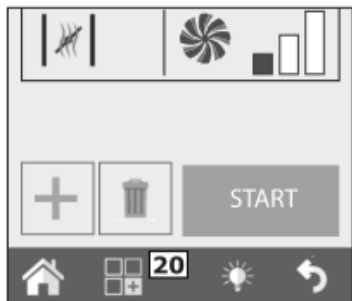
Wg potrzeb można stworzyć kopię programu z inną nazwą i wprowadzonymi zmianami.

5.3.9 Kopiowanie, przenoszenie, zmiana nazwy i usuwanie programów pieczenia

Każdy dostępny program pieczenia może być w całości lub częściowo skopiowany, przeniesiony, nazwany inaczej lub usunięty.

Kopiowanie programu pieczenia

Aby stworzyć nowy program pieczenia na podstawie już istniejącego programu pieczenia, można go skopiować (ponieważ stary i nowy program pieczenia mają kilka wspólnych aspektów procesu pieczenia). Wybrać grupę, w której ma być on zapisany, następnie nadać nazwę i wcisnąć enter, aby zatwierdzić.



Rys. 26

Przenoszenie programu pieczenia

Jeśli program pieczenia ma być przeniesiony z jednej grupy do innej, należy otworzyć żądany program pieczenia i wybrać przycisk „Funkcje” (20, Rys. 26). Następnie wybrać „Zapisz” oraz dalej „Przesuń” (Rys. 27). Wybrać nową grupę lub nowe grupy, do których program ma być przeniesiony i zatwierdzić przyciskiem „Dalej” (16, Rys. 23).

Zmiana nazwy programu pieczenia

Po otwarciu programu pieczenia wcisnąć przycisk „Funkcje” (20, Rys. 26), wybrać "Zapisz" a następnie „Zmień nazwę” (Rys. 27). Wprowadzić nową nazwę za pomocą klawiatury i wcisnąć enter.

Usuwanie programu pieczenia

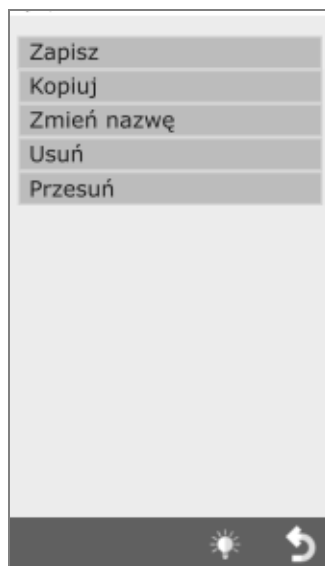
Po otwarciu programu pieczenia wcisnąć przycisk „Funkcje” (20, Rys. 26), wcisnąć "Zapisz" i „Usuń” (Rys. 27).

Potwierdzić wybór przyciskając **TAK** w pojawiającym się oknie.

Wybrać bazowy program pieczenia, otworzyć i wprowadzić zmiany, wciskając przycisk „Personalizacja zaawansowana” (przycisk 18, Rys. 24).

Wykonać żądane zmiany i wcisnąć przycisk „Funkcje” (20, Rys. 26), wybrać "Zapisz" a następnie „Kopiuj”.

Wybrać grupę, w której ma być on zapisany, następnie nadać nazwę i wcisnąć enter, aby zatwierdzić.



Rys. 27

5.3.10 Wybieranie programu pieczenia z menu

Urządzenie jest dostarczone z szeregiem programów pieczenia zapisanych w pamięci. Są one podzielone wg typu produktów (mięso, ryby, warzywa itd.).

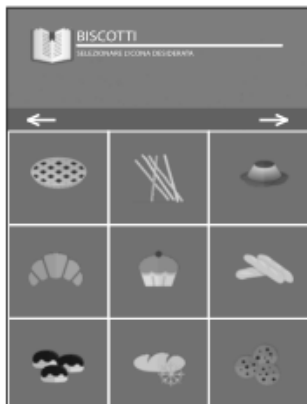
Mogą być one wyświetlane zarówno w Menu głównym, jak i pod hasłem „Książka kucharska”; natomiast oznaczenie na ekranie "ONE TOUCH" umożliwi bezpośrednie wyświetlanie ikon przepisów, które użytkownik wybrał jako ulubione.

ONE TOUCH

Przy włączaniu urządzenia pokazują się wszystkie receptury użytkownika, które zostały przez niego stworzone i załadowane.

Przy wybraniu żądanej receptury urządzenie rozpoczyna natychmiast pieczenie, nie wymagając kolejnych czynności, co ogranicza do minimum konieczny czas użytkowania.

Aby zmienić program pieczenia w trybie pracy „ONE TOUCH“, trzymać wciśnięty symbol



Rys. 29

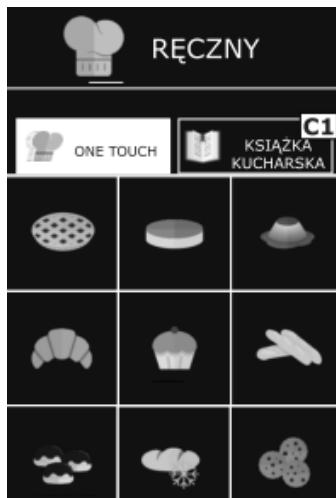
Lista „Książka kucharska”

Wciskając przycisk „Książka kucharska“ (C1, Rys. 28) wyświetlają się programy pieczenia podzielone wg kategorii produktów, jak np. mięso, ryby, warzywa.

Wybierając żądaną kategorię produktu otwiera się lista wszystkich programów pieczenia dla danej kategorii.

Wybrać z listy żądany program pieczenia.

Aby powrócić do wyświetlania ulubionych programów pieczenia, wcisnąć przycisk „ONE TOUCH“ (C2, Rys. 30).

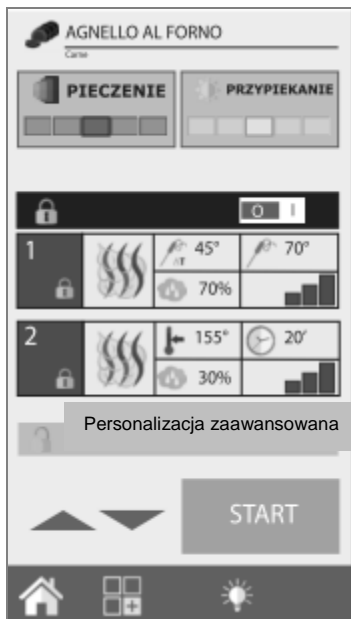


Rys. 28

odpowiedniej receptury, która ma być wymieniona. Wybrać z listy recepturę, która ma znajdować się w menu głównym. Następnie wybrać z listy symbol, który ma być przypisany do wcześniej wybranej receptury.



Rys. 30



Rys. 31

5.3.11 Interfejsy Recipe Tuner

Po otwarciu programu pieczenia, w prosty sposób można go zmienić stosując interfejsy **Recipe Tuner**. W wybranym rodzaju pieczenia można łatwo zmienić proces pieczenia produktu, jak np. przypiekanie, wilgotność, poziom wyrastania ciasta itd.

Funkcja **Recipe Tuner** jest dostępna zarówno dla programów pieczenia ustawionych fabrycznie, jak i dla programów nowo stworzonych. System **Recipe Tuner** samodzielnie rozpoznaje etapy pieczenia, które mają być zmienione, aby spełnić wymagania procesu pieczenia.

Funkcja interfejsów

Pieczenie: ten interfejs umożliwia zmianę pieczenia produktu. Zakłada się, że proces pieczenia odbywa się średnio w temperaturze 60 °C w rdzeniu. Możliwe są następujące ustawienia (poczynając od lewej): „krwisty”, „średnio-krwisty”, „średni”, „średni - dobrze wysmażony” i „dobrze wysmażony”.

Przypiekanie: Przypiekanie produktu może być ustawione na 5 różnych poziomach, od lekkiego przypiekania (z lewej) do intensywnego (z prawej).

Wilgotność: Podczas przyrządzania duszonych potraw odnosi się do wilgotności resztkowej produktu po zakończeniu pieczenia.

Wyrastanie ciasta: Można dodać różne stopnie wyrastania ciasta (fazy 20-minutowe), a następnie realizować automatyczny program „Wyrastanie” i „Pieczenie”.

Sposób pieczenia	Interfejs użytkownika	
Na parze	Pieczenie	
Grillowanie	Pieczenie	Przypiekanie
Pieczenie	Pieczenie	Przypiekanie
Smażenie	Pieczenie	Przypiekanie
Duszenie	Wilgotność	
Zapiekanie	Przypiekanie	
Wypieki	Wyrastanie ciasta	Przypiekanie
Niska temperatura	Pieczenie	
Wędzenie		
Jaja	Pieczenie	

5.3.12 Tryb pracy Rack Control

Funkcja Rack Control umożliwia niezależną kontrolę do 10 różnych poziomów podczas pieczenia. Funkcja ta zarządza tylko pojedynczym ustawieniem „Tryb pieczenia, temperatura, wilgotność itd. Dla każdego poziomu można ustawić własny, niezależny od innych czas pieczenia lub temperaturę rdzenia. Poprzez naciśnięcie symbolu Rack Control (21, Rys. 32) uzyskuje się dostęp do listy ustawionych fabrycznie programów pieczenia, jak np.: Śniadanie, Obiad, Multibaker, Kombinowany-parowy. Każdy z tych programów pieczenia posiada szereg odnoszących się do niego dań.

Przykład: Program pieczenia „Obiad” posiada takie dania odnoszące się do obiadu jak grillowany stek, kotlet po mediolańsku, warzywa z patelni czy zapiekana lasagne.

Możliwe jest również stworzenie i dodanie innych programów pieczenia oraz pod-programów (potraw).

Zastosowanie funkcji Rack Control

Wybór programu pieczenia Rack Control

Po wybraniu z listy jednego z programów pieczenia, np. „Obiad”, pojawia się ekran z wymienionymi po lewej stronie ogólnymi ustawieniami programu pieczenia: Nagrzewanie wstępne, tryb pieczenia, temperatura, prędkość wentylatorów, zawór spustowy (wilgotność, lub Steam Tuner w wypadku, gdy ustawiono tryb pieczenia Kombinowany lub Na parze).

Po prawej stronie widać natomiast 5 pustych poziomów.

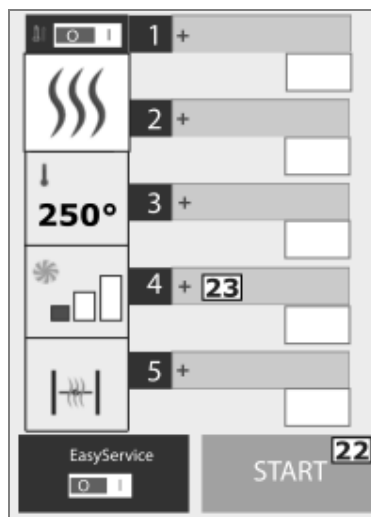
Uruchomienie programu pieczenia Rack Control

Wszystkie programy Rack Control funkcjonują w zasadzie z czasem nieskończonym.

Niezależnie od tego, czy program pieczenia przewiduje nagrzewanie wstępne czy też nie, program pieczenia musi być uruchomiony przez wciśnięcie przycisku START (22, Rys. 33) .



Rys. 32



Rys. 33

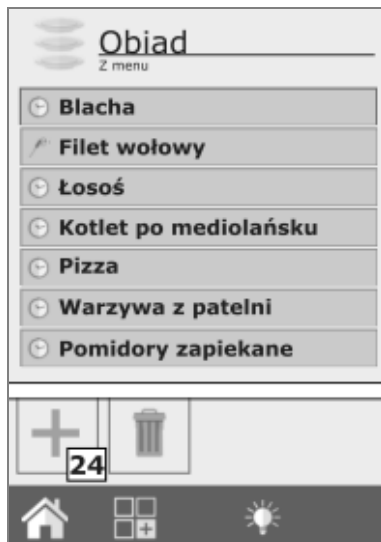
Dodawanie potraw do poziomów programu pieczenia

Po uruchomieniu programu pieczenia i na koniec nagrzewania wstępnego (jeśli jest przewidziane) nacisnąć na symbol „+“ (przycisk 23, Rys. 33) każdego pola po prawej, aby dodać nazwę wprowadzanej potrawy na wybranym poziomie.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się wówczas lista już ustawionych podprogramów (potraw). Wybrać jeden poprzez naciśnięcie. Zostaje on automatycznie wprowadzony w uprzednio wybrane pole.

Przed wybraniem danej potrawy w celu przeprowadzenia procesu pieczenia, należy ją najpierw umieścić w komorze pieca. Kontynuować dodając resztę potraw, które mają być pieczone. Każdorazowo można dodać i zarządzać maksymalnie do 5 poziomów .

Obok nazwy poziomu wyświetla się czas, jaki pozostał do końca procesu pieczenia. Przy pieczeniu z sondą termiczną wyświetlana jest rzeczywista temperatura w rdzeniu produktu.



Rys. 34

Tworzenie nowych nazw potraw wg poziomów

Zarówno w stworzonych przez użytkownika programach, jak i w programach ustawionych fabrycznie można dodać nowe nazwy potraw. Wejść w listę potraw poprzez naciśnięcie na puste pole i wcisnąć przycisk „+“ (24, Rys. 34).

Na ekranie wpisać nazwę potrawy i czas pieczenia lub temperaturę rdzenia. Następnie uruchomić przycisk "Zapisz" (25, Rys. 35) .

Wcisnąć przycisk „+“ (24, Rys. 34), aby kontynuować i dodawać kolejne nazwy potraw.

Usuwanie potrawy z listy

Aby usunąć potrawę z listy należy wcisnąć jej nazwę i przytrzymać wciśniętą przez kilka sekund.

Proces ten możliwy jest tylko wówczas, gdy proces pieczenia tej potrawy NIE jest aktywny.

Użytkowanie bezpośrednie lub zaprogramowane

Program Rack Control może być używany w sposób bezpośredni lub zaprogramowany.

Bezpośrednie użytkowanie jest opisane w poprzednim rozdziale „Dodawanie potraw do poziomów programu pieczenia“.

Potrawy są dodawane po wciśnięciu przycisku START (i na końcu nagrzewania wstępnego, jeśli jest przewidziane).



Rys. 35

W użytkowaniu **zaprogramowanym** potrawy są natomiast dodawane, gdy urządzenie jest wyłączone (uruchomiony przycisk STOP) i nie odbywa się żaden proces pieczenia. W tym stanie wybrane poziomy nie aktywują się. Można je aktywować tylko po wciśnięciu przycisku START (i na końcu nagrzewania wstępnego, jeśli jest przewidziane), ręcznie, jeden po drugim, naciskając na pole wskaźnika czasu po prawej stronie.

Zmiana czasu pieczenia / ustawienie sondy termicznej dla potrawy

Istnieje możliwość zmiany czasu pieczenia lub zmiany ustawienia temperatury sondy termicznej dla potrawy poprzez dłuższe ich wciskanie.

Aby przeprowadzić te zmiany, należy wywołać listę potraw, a następnie poprzez dłuższe wciśnięcie wybrać nazwę potrawy, która ma być zmieniona. Teraz wprowadzić nowy czas pieczenia (lub temperaturę sondy termicznej). W tym trybie można również zmieniać nazwy potraw.

Aby zmienić czas pieczenia danej potrawy w trakcie jej pieczenia, należy nacisnąć na pole czasu pieczenia pozostałego do końca procesu i wprowadzić żądany czas pieczenia lub temperaturę sondy termicznej.

Koniec procesu pieczenia danej potrawy

Po upływie ustalonego czasu pieczenia danej potrawy (lub przy osiągnięciu ustawionej temperatury rdzenia) słychać sygnał dźwiękowy, a w polu czasu gotowania pojawia się informacja „END” (26, Rys. 36). Otworzyć ostrożnie drzwi urządzenia i wyjąć gotową potrawę.

Przy otwieraniu i zamykaniu drzwi ustawienia dla poziomu automatycznie się resetują.

Szybkie wprowadzenie potrawy

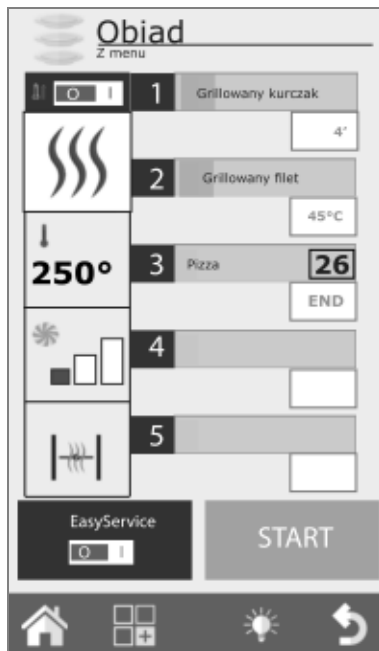
Podczas procesu pieczenia i pracy może zdarzyć się sytuacja, że trzeba przygotować produkt, którego nie ma na liście.

Szybko można dodać potrawę do listy Rack Control, bez konieczności zapisywania jej z określoną nazwą.

Nacisnąć na pusty poziom i wybrać pod-program o nazwie „Blacha” (27, Rys. 37).

Chodzi o pod-program, w którym za każdym razem można ustawić inny czas pieczenia.

Istnieje możliwość wprowadzenia do listy Rack Control jednocześnie wielu potraw, używając pod-programu „Blacha”.



Rys. 36



Rys. 37

Zmiana programu Rack Control

Aby zmienić program Rack Control po otwarciu go należy uruchomić przycisk **28** (Rys. 38) w lewej kolumnie wyświetlanych ustawień.

W każdej chwili istnieje możliwość zmiany czasu, trybu pieczenia, temperatury, prędkości silników wentylatorów (z wyjątkiem trybu pieczenia na parze) oraz zaworu spustowego.

Wprowadzoną zmianę można zapisać lub program skopiować, zmienić nazwę i usunąć. W takim przypadku wcisnąć przycisk Funkcje (**29**, Rys. 37) i kontynuować tak jak to opisano w rozdziale 5.3.9 „**Kopiowanie, przenoszenie, zmiana nazwy i usuwanie programów pieczenia**“.

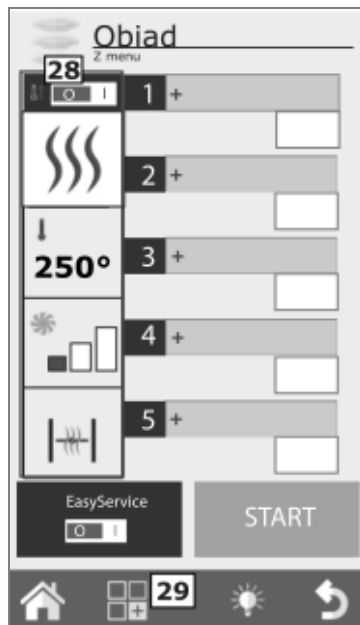
Stworzenie nowego programu Rack Control

Oprócz już istniejących programów Rack Control można tworzyć programy spersonalizowane.

Otworzyć listę programów Rack Control i ze strony ekranu Home nacisnąć na symbol na symbol Rack Control. Pierwszym programem na liście jest „Ręczny” (**30**, Rys. 39). Program ten umożliwia tworzenie nowego programu i pracę w trybie Rack Control bez zapisywania programu. W drugim przypadku ustawienia procesu pieczenia po opuszczeniu programu zostają utracone.

Aby stworzyć nowy program, w menu Rack Control należy wybrać „Ręczny” i w lewej kolumnie wprowadzić żądane ustawienia procesu pieczenia. Następnie wcisnąć przycisk Funkcje (**29**, Rys. 38) i kontynuować, zapisując program, tak jak zostało to wyjaśnione w rozdziale 5.3.7 „**Zapisywanie programu pieczenia**“.

Dopiero po zapisaniu programu wprowadzić listę potraw.



Rys. 38



Rys. 39

Używanie Rack Control w trybie „Ręczny”

Jeśli stworzony program ma nie być zapisany, mimo to jest możliwe użycie Rack Control w trybie ręcznym.

W tym przypadku nie jest możliwe zapisanie określonych potraw, lecz dla wszystkich poziomów wyświetlana jest ogólna nazwa „Blacha”.

5.3.13 Używanie funkcji Easy Service w Rack Control

Rack Control został opracowany, aby piec różne potrawy na poszczególnych poziomach oddzielnie. Potrawy można wprowadzać równocześnie lub w różnym czasie i w miarę jak ustawione czasy będą upływać, urządzenie wskaże, który poziom kończy pieczenie.

Dzięki funkcji Easy Service możliwe jest otrzymanie wszystkich potraw gotowych w tym podobnym czasie. Tryb ten informuje, kiedy to konieczne, aby włożyć potrawy na różne poziomy, tak aby były one gotowe równocześnie.

W tym trybie można wybrać tylko poziomy z ustawieniem parametru czasu pieczenia (nie z parametrem sondy termicznej).

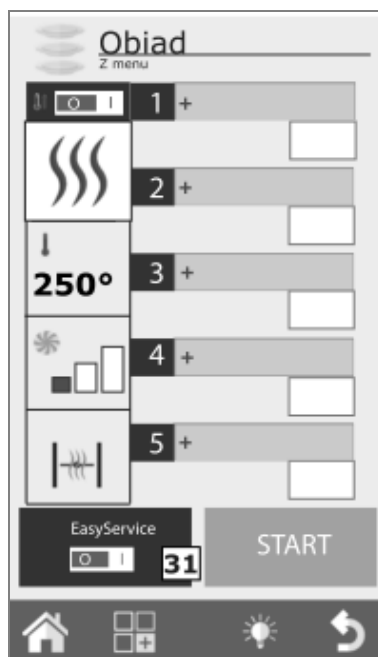
Aktywacja Easy Service

Funkcję Easy Service trzeba aktywować przed wciśnięciem przycisku START. Jest ona dostępna tylko wtedy, gdy piec znajduje się w funkcji STOP. Aby aktywować EasyService, przełącznik EasyService (31, Rys. 40) należy ustawić na pozycji „I”. Proces ten daje dostęp do listy potraw programu Rack Control.

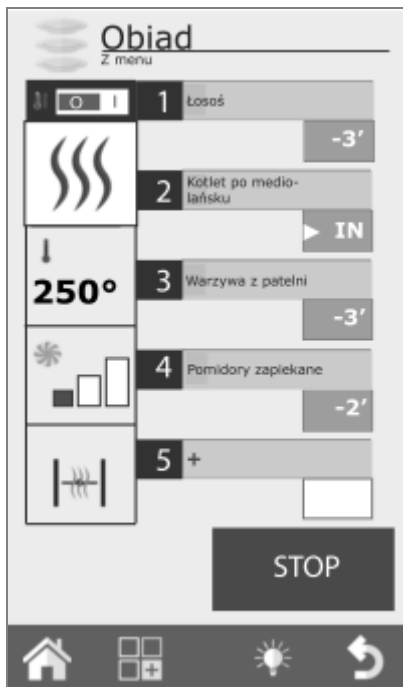
Teraz wybrać potrawy, które mają być serwowane jednocześnie (maksymalnie 10) i wcisnąć przycisk START.

Po nagrzewaniu wstępnym (jeśli zostało ustawione) urządzenie prosi o włożenie potraw o dłuższym czasie pieczenia. Wskazówka polega na wysłaniu sygnału dźwiękowego oraz pojawieniu się napisu „IN” (Rys. 41) na prawym polu. Po otwarciu i zamknięciu drzwi sygnał dźwiękowy znika i rozpoczyna się Countdown (odliczanie w dół).

Na pozostałych poziomach czas pozostały do umieszczenia w piecu potraw wyświetlany jest na zielono. Urządzenie sygnalizuje w podobny sposób, kiedy inne potrawy powinny trafić do pieca. Sygnał dźwiękowy rozbrzmiewa 15 sekund przed upływem czasu.



Rys. 40



Rys. 41

5.3.14 Uruchomienie zaprogramowane

Uruchomienie procesu pieczenia można wcześniej zaprogramować przez naciśnięcie przycisku **32** (Rys. 42).

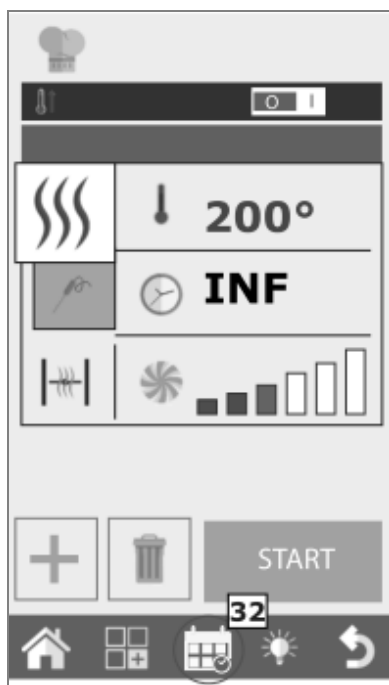
Na ekranie należy wybrać rok, miesiąc, dzień, godzinę i minutę oraz zapisać ustawienie.

Po zapisaniu ustawienia urządzenia nie można wyłączyć oraz nie można uruchamiać żadnych innych procesów pieczenia.

Zalecamy poczekać, aż timer dojdzie do „0” i pojawi się napis „IN” przed włożeniem potraw. W ten sposób wszystkie potrawy będą gotowe dokładnie na ten sam czas.

Używanie Rack Control wraz z Easy Service

Podczas używania Easy Service jest nadal możliwe wprowadzanie kolejnych dań w trybie pracy Rack Control, które są kontrolowane niezależnie od potraw wybranych dla Easy Service. Obie funkcje mogą być używane równocześnie tylko wówczas, gdy najpierw będzie aktywowany Easy Service a następnie zostaną dodane pozostałe potrawy w Rack Control. Nie jest możliwe aktywowanie Easy Service, kiedy Rack Control jest już aktywowany.



Rys. 42

5.3.15 Sonda termiczna i pieczenie w trybie ΔT

Umieszczenie sondy termicznej

Sonda termiczna bada temperaturę w jednym punkcie, który znajduje się w pobliżu czujnika. Sondę termiczną należy tak włożyć, aby punkt ten znajdował się w środku produktu w jego większej (najgrubszej) części.

Procesy pieczenia w trybie ΔT (Delta-T)

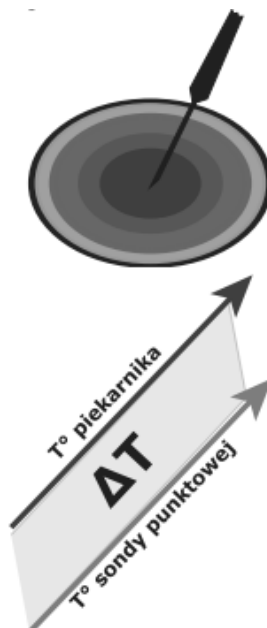
Funkcja ΔT jest używana przede wszystkim po to, aby realizować powolne procesy pieczenia w niskiej temperaturze.

W trybie ΔT zamiast temperatury w komorze pieca ustawia się temperaturę, którą urządzenie musi utrzymywać na stałe pomiędzy temperaturą rdzenia produktu a temperaturą w komorze pieca.

Wraz ze stopniowym podnoszeniem temperatury rdzenia równocześnie wzrasta temperatura w komorze pieca.

Przy funkcji ΔT konieczne jest używanie sondy termicznej.

Temperatura zalecana przy procesie pieczenia ΔT znajduje się pomiędzy 15 °C a maks. 30 °C.



Rys. 43

Temperatura rdzenia

Produkt spożywczy	Proces pieczenia	Temperatura rdzenia T°
Czerwone mięso	krwiste	50 °C
	Średnio wysmażone	60 °C
	wysmażone	70 °C
Cielęcina, wieprzowina, białe mięso	wysmażone	70 °C
Drób	wysmażone	80 °C - 90 °C
Mięso gotowane i duszone	wysmażone	80 °C - 90 °C
Ryby	wysmażone	67 °C - 72 °C

5.3.16 Zalecenia dot. przygotowywania potraw

Pieczenie

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

Grillowanie

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

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

Smażenie

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

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

Zalecenia dot. równomiernego procesu pieczenia

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

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

Pieczenie w worku próżniowym

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

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

Pasteryzowanie w pojemniku

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

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

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

5.4 Menu FUNKCJE

Menu FUNKCJE dostępne jest ze strony ekranu „HOME” i umożliwia wejście we wszystkie główne funkcje systematycznej konserwacji i ustawień urządzenia.

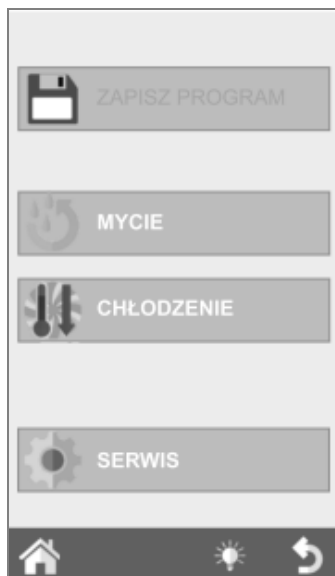
5.4.1 MYCIE

W menu FUNKCJE wybrać funkcję „MYCIE” (Rys. 44).

Dostępne są 3 rodzaje mycia: **HARD**, **NORMALNE** i **SOFT** do wyboru lub tryb **TYLKO PŁUKANIE** (Rys. 45).

Wybór jednego z rodzajów mycia zależy od ilości resztek potraw i osadów z tłuszczu w komorze pieca.

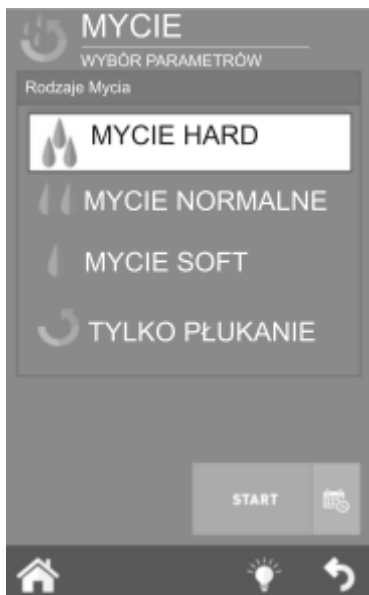
HARD przeznaczony jest do dogłębnego mycia i usuwania bardzo opornych zanieczyszczeń, **SOFT** używany jest do lekkiego mycia.



Rys. 44

Czas trwania mycia i zużycia środka myjącego różnią się w zależności od rodzaju mycia:

Rodzaj mycia	Czas trwania mycia	Zużycie detergentu
SOFT	48 min.	200 ml
NORMALNE	53 min.	300 ml
HARD	58 min.	500 ml



Rys. 45

UŻYCIE INNEGO ŚRODKA MYJĄCEGO MOŻE SPOWODOWAĆ UTRATĘ GWARANCJI!

Przerwanie mycia

Można przerwać cykl mycia przytrzymując wciśnięte pokrętko i wprowadzając **hasło 222**.

Jeżeli detergent został już załadowany, uruchomi się etap płukania, a następnie suszenia. Jeżeli detergent nie został jeszcze załadowany, mycie zostanie natychmiast przerwane.

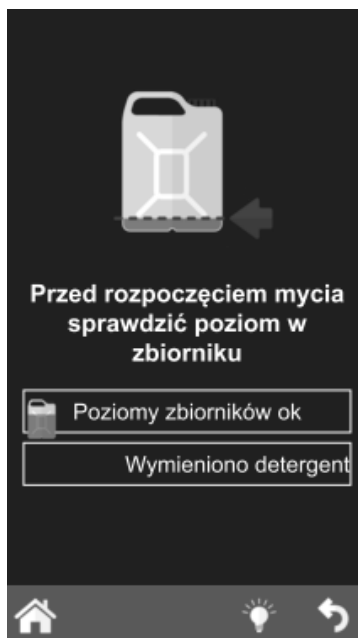
Tryb „**TYLKO PŁUKANIE**“ trwa ok. **8 minut**.

Po wybraniu i wciśnięciu przycisku „OK” następuje żądanie sprawdzenia poziomu środka myjącego w kanistrze (Rys. 46).

WAŻNE: Aby przeprowadzić poprawne mycie i utrzymywać w dobrym stanie komorę pieca należy używać zawsze **tylko** zalecanego

Środka czyszczącego do pieca konwekcyjno-parowego RS-5L

Nr art. 116299



Rys. 46

5.4.2 CHŁODZENIE

Ta funkcja umożliwia szybkie obniżenie temperatury wewnątrz komory pieca, aby przejść z pieczenia w wysokiej temperaturze do delikatniejszego, wymagającego niższej temperatury (na przykład przejście z pieczeni mięsnej do pieczenia warzyw naparze).

Przy uruchamianiu tej funkcji przez naciśnięcie przycisku START silniki wentylatora zaczynają pracować. Otworzyć drzwi urządzenia, aby wymusić ujście gorącego i wlot zimniejszego powietrza. Umożliwia to osiągnięcie potrzebnej temperatury w krótkim czasie i kontynuację pieczenia w niższych temperaturach.

Ze względów bezpieczeństwa chłodzenie może zostać uruchomione tylko przy zamkniętych drzwiach. Drzwi wolno otworzyć dopiero po uruchomieniu tego programu.

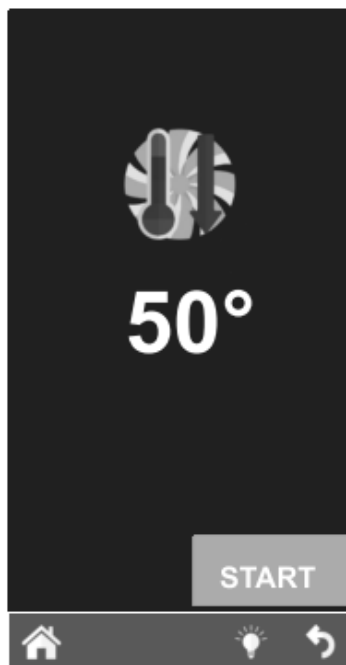
Dla tej funkcji urządzenie jest ustawione fabrycznie na schłodzenie komory pieca do 50 °C. Możliwe jest także ustawienie przez użytkownika innej żądanej temperatury, wynoszącej minimalnie 30 °C. Gdy temperatura ta zostaje osiągnięta, urządzenie przerywa proces chłodzenia i wydaje sygnał dźwiękowy.

Po uruchomieniu procesu chłodzenia można go przyspieszyć wprowadzając do komory pieca wodę. Funkcja ta jest wykonywana ręcznie i polega na wciskaniu przycisku „**Ręczny nawilżacz**“ (Rys. 48) tak długo jak to potrzebne.



UWAGA! Ryzyko oparzenia!

Przy otwieraniu drzwi urządzenia może wydostawać się gorące powietrze i para. Drzwi urządzenia należy otwierać ostrożnie. Podczas obsługi nosić rękawice ochronne.



Rys. 47



Rys. 48

5.4.3 SERWIS

W tym menu dostępne są 4 funkcje: **Konfiguracja**, **Wizualizacja LOG**, **Usługi zaawansowane**, **Importuj/Eksportuj**, które umożliwiają wykonanie ustawienia i wizualizacji szeregu funkcji oraz rozpoczęcie procesów konserwacji pieca.



Rys. 49

1. Konfiguracja

Z tego menu (Rys. 48) można wykonać następujące konfiguracje parametrów:

- **Data i godzina**

Za pomocą tej funkcji ustawia się parametry daty i godziny oraz aktualizuje się je do bieżącego użytkownika urządzenia.



Rys. 50

▪ Info systemu

Ta funkcja umożliwia wyświetlenie zainstalowanej w urządzeniu wersji oprogramowania oraz numeru seryjnego urządzenia.

▪ Język

Za pomocą tej funkcji można wybrać język sterowania i wyświetlanych na wyświetlaczu cyfrowym komunikatów.

▪ Oświetlenie

Funkcja ta umożliwia ustawienie jasności wyświetlacza cyfrowego. Wbrać tę funkcję, ustawić jasność i wcisnąć przycisk „Zapisz”.

▪ Głośność dzwonka

Za pomocą tej funkcji można regulować głośność sygnału dźwiękowego.



Rys. 51

2. Wizualizacja LOG

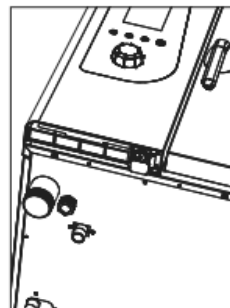
Funkcja ta zawiera chronologiczną listę LOG ALARMÓW i LOG MYĆ.

Pierwszy spis - LOG ALARMÓW wyświetla wszystkie błędy, które pojawiły się i zostały wyświetlone na wyświetlaczu cyfrowym urządzenia podczas jego pracy.

Drugi spis - LOG MYĆ wyświetla wszystkie wykonane przez urządzenie mycia i ich rodzaje, wraz z datą i godziną ich rozpoczęcia.

3. Usługi zaawansowane

Ta funkcja jest chroniona hasłem i umożliwia dostęp do wszystkich funkcji konfiguracji, ustawień i próby technicznej, które są zastrzeżone dla wykwalifikowanego personelu technicznego.



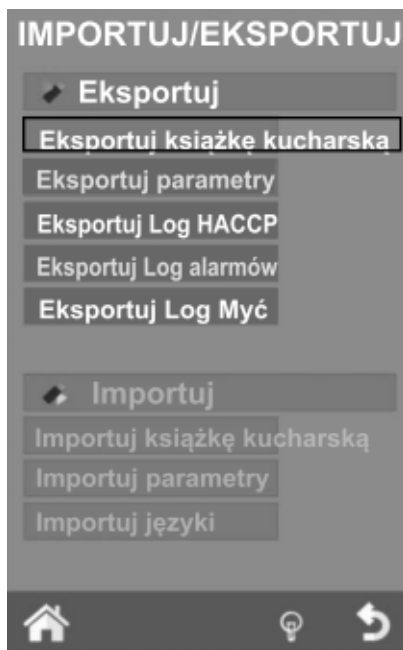
Rys. 52

4. Importuj / Eksportuj

Po włożeniu pamięci USB obok panelu sterowania (Rys. 52) i wejściu na stronę „Serwis” przez naciśnięcie przycisku „Home”, uaktywnia się funkcje importowania i eksportowania niektórych opisanych wyżej funkcji.

Jeśli włożymy PUSTĄ PAMIĘĆ USB, można EXPORTOWAĆ: KSIĄŻKĘ KUCHARSKĄ; LOG HACCP (funkcja ta, gdy jest aktywna zapisuje cykl pieczenia i wszystkie jego dane: czasy, temperaturę komory pieca, temperaturę sondy termicznej, start i wszystkie zmiany etapów itd.) oraz LOG MYCIA.

Po włożeniu pamięci USB zawierającej na przykład: nowe przepisy, nowe parametry lub nowe języki można IMPORTOWAĆ te dane do oprogramowania urządzenia.



Rys. 53

6. Czyszczenie i konserwacja



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania, zamknąć zawór odcinający wodę i pozostawić komorę pieca do całkowitego ostygnięcia.

Nigdy nie myć urządzenia pod strumieniem wody pod ciśnieniem!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.



OSTROŻNIE!

Używać tylko detergentów odpowiednich do pieca konwekcyjno-parowego. Zastosowanie nieodpowiedniego detergentu może prowadzić do uszkodzenia systemu czyszczenia i komory pieca, ponadto następuje utrata gwarancji.

6.1 Regularne czyszczenie przez użytkownika

- Celem zapewnienia prawidłowego sposobu funkcjonowania, higieny i mocy urządzenie myć codziennie na zakończenie dnia pracy.
- Wyjąć z urządzenia prowadnice i umyć je dokładnie ciepłą wodą i łagodnym środkiem myjącym, opłukać czystą wodą i na zakończenie osuszyć.



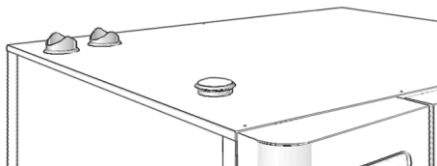
Rys. 54

- Do mycia komory gotującej używać letniej wody i odpowiednich środków czyszczących. Komorę dokładnie przemyć czystą wodą i zwrócić uwagę na to, aby nie pozostały żadne resztki środków czyszczących. Następnie wysuszyć komorę gotującą.
- Używać wyłącznie specjalnych **środków do czyszczenia stali nierdzewnej**, zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może spowodować korozję piekarnika.
- Nie używać środków czyszczących z zawartością chloru (środki wybielające, kwas chlorowodorowy itp.).
- Po myciu zastosować miękką, suchą ściereczkę do wysuszenia i wypolerowania powierzchni.

6.2 Odprowadzanie wilgotności

Spust wilgotności wydalą opary produkowane w komorze pieca

Należy się upewnić, że zawór spustowy wilgotności nie jest zanieczyszczony ani zatkany, a w razie potrzeby wyczyścić.



Rys. 55

6.3 Czyszczenie drzwi

Podwójne przeszklenie ułatwia czyszczenie drzwi urządzenia. Jeśli istnieje potrzeba, można odchylić wewnętrzną szybę.

W tym celu odkręcić ogranicznik, który trzyma szybę wewnętrzną, obracając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (Rys. 56).

Odchylić wewnętrzną szybę.

Wyczyścić wewnętrzną szybę z obu stron, a także drzwi urządzenia za pomocą odpowiedniego środka myjącego.

Nie stosować agresywnych i szorstkich środków czyszczących.

Po czyszczeniu ponownie zamknąć szybę wewnętrzną i zamocować ogranicznik w pozycji pierwotnej przez obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Rys. 56

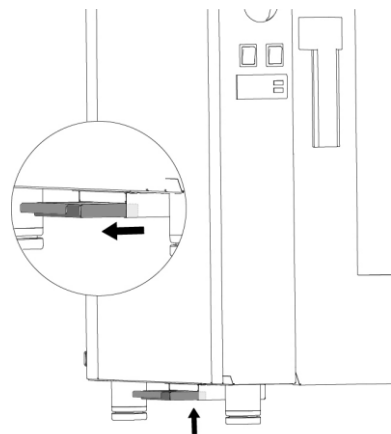
6.4 Czyszczenie filtra wentylacyjnego

Filtr wentylacyjny panelu obsługi urządzenia (Rys. 57) musi być czyszczony przynajmniej raz w miesiącu. Filtr wentylacyjny należy czyścić ręcznie z użyciem roztworu wody z mydłem.

Aby wyjąć filtr, pociągnąć palcami na zewnątrz chwytając z obu boków oraz naciskając przy tym na odpowiedni zaczep.

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

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



Rys. 57

6.5 Konserwacja wykonywana przez serwis

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

7. Opis alarmów

W przypadku alarmu na wyświetlaczu temperatury i czasu pojawi się jego nazwa identyfikacyjna.

Mogą wyświetlać się następujące alarmy:

Alarm/ Komunikat	Opis	Co się dzieje	Rozwiązanie
E01 -czujnik komory pieca	Błąd czujnika komory pieca	Przerwanie procesu pieczenia, automatyczne wznowienie pracy	Wymienić czujnik komory pieca
E17 -czujnik sondy termicznej	Błąd czujnika sondy termicznej	Ręczne przywrócenie pracy	Wymienić czujnik sondy termicznej
E05 -zabezpieczenie silnika	Alarm silnika	Przerwanie procesu pieczenia, ręczne wznowienie pracy	Wykonać ręczne przywrócenie pracy (wcisnąć regulator obrotowy); jeśli się powtarza skontaktować się z serwisem
E11 -zabezpieczenie silnika 2	Alarm silnika	Przerwanie procesu pieczenia, automatyczne wznowienie pracy	Jeśli się powtarza, skontaktować się z serwisem

Alarm/ Komunikat	Opis	Co się dzieje	Rozwiązanie
E06- zabezpieczeni e komory pieca	Wyłącznik termiczny komory pieca	Przerwanie procesu pieczenia, automatyczne wznowienie pracy	Jeśli się powtarza, skontaktować się z serwisem
E14-Hi temp	Zbyt wysoka temperatura wnętrza technicznej	Przerwanie procesu pieczenia, automatyczne wznowienie pracy	Sprawdzić czystość filtra wentylacyjnego, otwory wentylacyjne urządzenia i prawidłowe funkcjonowanie wentylatorów chłod- zących komponenty
E21-brak wody	Brak wody do produkcji pary	Przerwanie procesu pieczenia	Sprawdzić przyłącze do sieci wodociągowej, upewnić się, że kurek z wodą jest otwarty
E16- Komunikacja	Błąd komunikacji karty głównej PWM	Przerwanie procesu pieczenia	Wyłączenie i włączenie napięcia, jeśli się powtarza, skontaktować się z serwisem
E22-Brak zasilania	Przerwanie zasilania elektrycznego	Przerwanie procesu pieczenia	Sprawdzić zasilanie elektryczne.

Jeśli nie można wyeliminować zakłóceń działania:

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

8. Utylizacja

Stare urządzenia



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Jeśli urządzenie nie może być już używane, każdy konsument jest zobowiązany do oddania go do przewidzianego przez gminę punktu zbiórki, oddzielnie od odpadów domowych.



WSKAZÓWKA!

Urządzenia elektryczne muszą być prawidłowo używane i utylizowane, aby uniknąć oddziaływania na środowisko.

- Odłączyć urządzenie z zasilania i usunąć przewód zasilający z urządzenia.