

CL6040-1 / CL6080-1 / CL6080-2 / CL6080-3



117910 - 117911 - 117912 - 117913

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

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



Wersja: 2.0

Data sporządzenia: 2023-04-04

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	7
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	7
2	Informacje ogólne	8
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	8
2.2	Ochrona praw autorskich	8
2.3	Deklaracja zgodności.....	8
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	9
3.1	Kontrola dostawy	9
3.2	Opakowanie.....	9
3.3	Magazynowanie	9
4	Parametry techniczne	10
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Funkcje urządzenia	16
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	17
5	Instrukcja instalacji	18
5.1	Rozpakowanie i ustawienie.....	18
5.2	Podłączenie elektryczne	21
5.3	Przyłącze wody	23
6	Instrukcja użytkowania	26
6.1	Obsługa	30
7	Czyszczenie i konserwacja.....	65
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia.....	65
7.2	Czyszczenie.....	65
7.3	Konserwacja	67
8	Utylizacja	68



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

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

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

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

1 Bezpieczeństwo

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

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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



OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNIE!

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

UWAGA!

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

WSKAZÓWKA!

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

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

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

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

Materiały palne

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

Gorące powierzchnie

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

Personel obsługujący

Bezpieczeństwo

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

Eksploatacja tylko pod nadzorem

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

Niewłaściwe użytkowanie

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

Znaki ostrzegawcze na urządzeniu



NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE

Niebezpieczne napięcie wewnątrz. Kontakt prowadzi do porażenia elektrycznego lub oparzeń. Przed wykonywaniem prac konserwacyjnych i czyszczenia, system należy wyłączyć i zablokować.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

Ten symbol wskazuje na sytuacje, w których osoby muszą uważać, aby nie dotknąć żadnych gorących powierzchni zewnętrznych pieca podczas jego pracy.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA - gorąca woda i para!

Ten symbol wskazuje na sytuacje, w których osoby muszą uważać, aby nie wejść w kontakt z gorącą wodą na powierzchniach i parą, które mogą powstać podczas pracy pieca.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA - gorąca para!

Ten symbol wskazuje na sytuacje, w których osoby muszą uważać, aby nie wejść w kontakt z gorącą parą, która może się ulatniać podczas pracy pieca.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA - obsługa gorących blach z produktami!

Ten symbol wskazuje na sytuacje, w których osoby muszą zachować ostrożność podczas obsługi gorących blach z gorącymi produktami i płynami, które mogą spaść lub rozlać się na osobę podczas załadunku lub rozładunku. Naklejka należy do zakresu dostawy urządzenia i musi być umieszczona na wysokości 1,6 m powyżej powierzchni instalacji.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Wypiek chleba, bułeczek
- Wypiek ciast

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

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

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Obróbka nieodpowiednich produktów spożywczych
- Ogrzewanie pomieszczeń
- Suszenie odzieży
- Przechowywanie przedmiotów palnych
- Podgrzewanie i rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

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

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

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

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

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

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

2.3 Deklaracja zgodności

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

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

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

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

3.2 Opakowanie

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

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

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

3.3 Magazynowanie

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

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

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



4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Wersja / właściwości

- Seria: CL
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Rodzaj ogrzewania: grzałka górna / dolna
- Niezależna regulacja grzałki górnej / dolnej
- Generator pary: zewnętrzny Steam-Box
- Nawilżanie:
 - ustawione w programie
 - manualne
- Parametry na fazę pieczenia:
 - nagrzewanie wstępne
 - czas pieczenia
 - grzałka górna / dolna
 - intensywność nawilżania
 - pozycja odciągu oparów
- Ręczne wydłużenie czasu pieczenia
- Automatyczne włączanie timerem
- Automatyczne nagrzewanie wstępne
- Port USB
- Oświetlenie wewnętrzne: LED
- Sterowanie: dotykowe
- Wyświetlacz:
 - wyświetlacz LCD, 7 cali
 - program
 - ustawienia timera
 - data i godzina
- Właściwości:
 - możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu
 - możliwość importu programów innych urządzeń

Parametry techniczne

• Ważna wskazówka:

- do pracy urządzenia w trybie pojedynczym wymagany jest zestaw instalacyjny LBO100 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne
- w przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 bar i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Nazwa:	Piec piętrowy CL6040-1
Nr art.:	117910
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory pieczenia:	stal szlachetna
Ilość komór pieczenia:	1
Pojemność w mm:	1 x 600 x 400
Wymiary komory pieczenia (szer. x gł. x wys.) w mm:	680 x 420 x 160
Wysokość załadowcza w mm:	140
Zakres temperatur do w °C:	300
Regulacja temperatury co °C:	1
Moc grzewcza w kW:	2,4
Moc generatora pary w kW:	1,5
Ilość programów: wstępnie zainstalowanych / do zaprogramowania / ustawianych ręcznie:	15 / 84 / 1
Ilość faz pieczenia:	6
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 99
Przyłącze wody:	R 3/4"
Temperatura wody na dopływie od – do w °C:	10 - 40
Wartość przyłączeniowa:	4,8 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	980 x 900 x 400
Ciężar w kg:	98,0

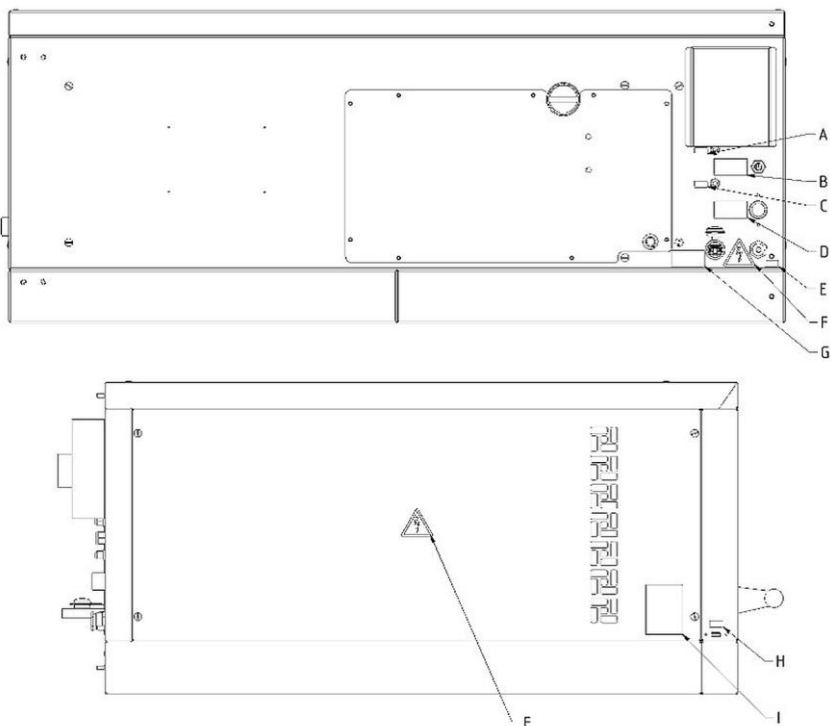
Nazwa:	Piec piętrowy CL6080-1
Nr art.:	117911
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory pieczenia:	stal szlachetna
Ilość komór pieczenia:	1
Pojemność w mm:	1 x 600 x 800 / 2 x 600 x 400
Wymiary komory pieczenia (szer. x gł. x wys.) w mm:	680 x 840 x 160
Wysokość załadowcza w mm:	140
Zakres temperatur do w °C:	300
Regulacja temperatury co °C:	1
Moc grzewcza w kW:	4,8
Moc generatora pary w kW:	1,5
Ilość programów: wstępnie zainstalowanych / do zaprogramowania / ustawianych ręcznie:	15 / 84 / 1
Ilość faz pieczenia:	6
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 99
Przyłącze wody:	R 3/4"
Temperatura wody na dopływie od – do w °C:	10 - 40
Wartość przyłączeniowa:	6,5 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	980 x 1330 x 400
Ciężar w kg:	131,0

Nazwa:	Piec piętrowy CL6080-2
Nr art.:	117912
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory pieczenia:	stal szlachetna
Ilość komór pieczenia:	2
Pojemność w mm:	2 x 600 x 800 / 4 x 600 x 400
Wymiary komory pieczenia (szer. x gł. x wys.) w mm:	680 x 840 x 160
Wysokość załadowcza w mm:	140
Zakres temperatur do w °C:	300
Regulacja temperatury co °C:	1
Moc grzewcza w kW:	9,6
Moc generatora pary w kW:	3
Ilość programów: wstępnie zainstalowanych / do zaprogramowania / ustawianych ręcznie:	15 / 84 / 1
Ilość faz pieczenia:	6
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 99
Przyłącze wody:	R 3/4"
Temperatura wody na dopływie od – do w °C:	10 - 40
Wartość przyłączeniowa:	13,8 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	980 x 1330 x 700
Ciężar w kg:	233,0

Nazwa:	Piec piętrowy CL6080-3
Nr art.:	117913
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory pieczenia:	stal szlachetna
Ilość komór pieczenia:	3
Pojemność w mm:	3 x 600 x 800 / 6 x 600 x 400
Wymiary komory pieczenia (szer. x gł. x wys.) w mm:	680 x 840 x 160
Wysokość załadowcza w mm:	140
Zakres temperatur do w °C:	300
Regulacja temperatury co °C:	1
Moc grzewcza w kW:	14,4
Moc generatora pary w kW:	4,5
Ilość programów: wstępnie zainstalowanych / do zaprogramowania / ustawianych ręcznie:	15 / 84 / 1
Ilość faz pieczenia:	6
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 99
Przyłącze wody:	R 3/4"
Temperatura wody na dopływie od – do w °C:	10 - 40
Wartość przyłączeniowa:	20,6 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	980 x 1330 x 995
Ciężar w kg:	329,0







Opis etykiet urządzenia

Na urządzeniu znajdują się etykiety z ważnymi informacjami dotyczącymi pieca i obszarów niebezpiecznych, tak jak przedstawiono to na następującym rysunku.



PL

Rys. 1

A	T. FUSE chamber	Zabezpieczenie komory pieczenia	B		Przyłącze odciągu
C	T. FUSE St. generator	Zabezpieczenie generatora pary	D		Przyłącze wody
E		Połączenie uziemiające	F		Wysokie napięcie
G		Przyłącze Internetu	H		Złącze USB
I	Tabliczka znamionowa				

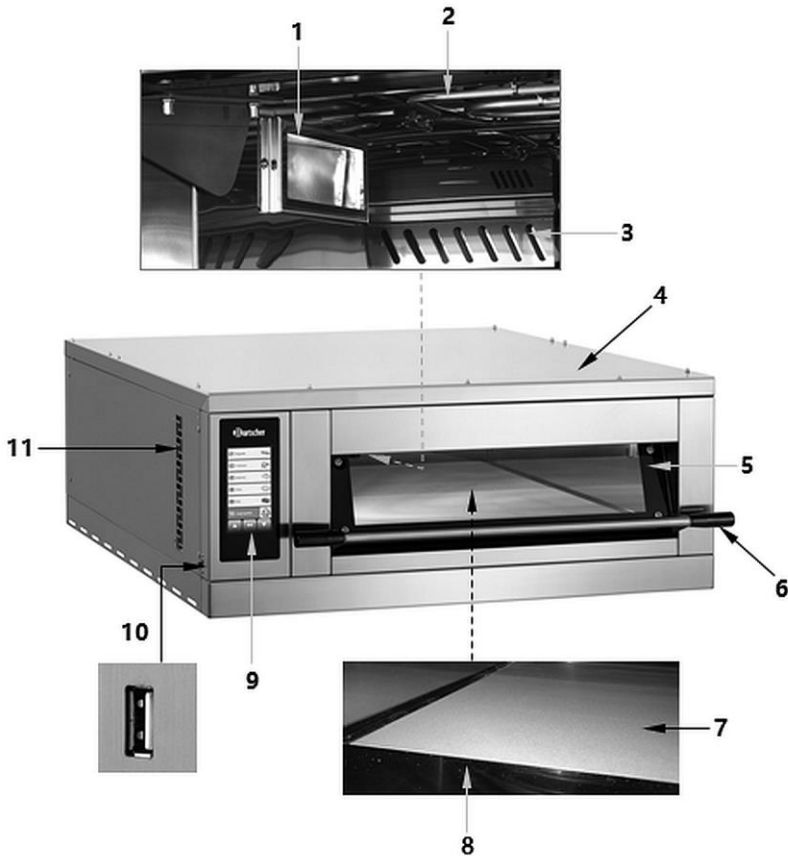
4.2 Funkcje urządzenia

Wypieki w piecu piętrowym wypiekane są na tradycyjnym kamieniu szamotowym z oddzielnie regulowaną grzałką górną i dolną.

Piec piętrowy wyróżnia się niewielkimi stratami temperatury nawet w przypadku zastosowania funkcji nawilżania. Zewnętrzny system wytwarzania pary przez Steam-Box i cegła szamotowa to gwarancja praktycznie niezmiennej temperatury w komorze pieczenia.

99 programów, 6 faz pieczenia oraz 6 parametrów gwarantuje, że prace przebiegają szybko i bez komplikacji.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 2

- | | |
|--|--------------------|
| 1. Oświetlenie wewnętrzne LED | 2. Grzałka górna |
| 3. Otwory wentylacyjne komory obróbki termicznej | 4. Obudowa |
| 5. Drzwi urządzenia | 6. Uchwyt drzwiowy |
| 7. Kamień szamotowy | 8. Grzałka dolna |
| 9. Panel obsługi | 10. Złącze USB |
| 11. Otwory wentylacyjne | |

5 Instrukcja instalacji



OSTROŻNIE!

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

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

WSKAZÓWKA!

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

5.1 Rozpakowanie i ustawienie

PL

Miejsce instalacji

- Urządzenie zostało zaprojektowane do pracy w pomieszczeniach zamkniętych i nie może być używane na zewnątrz lub narażane na złe warunki atmosferyczne.
- Z urządzenia można korzystać tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu, aby unikać nadmiernego gromadzenia się w powietrzu szkodliwych dla zdrowia substancji.
- W celu odprowadzenia gorących oparów i zapachów ulatniających się z komory pieczenia, nad urządzeniem należy zainstalować przemysłowy okap wentylacyjny (lub inny system zapewniający odpowiednie odprowadzanie oparów).
- Aby zapewnić bezpieczeństwo przeciwpożarowe, w pobliżu urządzenia musi być zainstalowana gaśnica.
- Zalecamy zainstalowanie w pobliżu pieca alarmu przeciwpożarowego.
- Podłoże pod urządzeniem musi mieć nośność odpowiednią do ciężaru urządzenia z maksymalnym obciążeniem.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, równej, suchej i wodoodpornej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia.

Instrukcja instalacji

- Pomieszczenie, w którym zainstalowane będzie urządzenie, musi być przygotowane zgodnie ze wskazówkami producenta. Klient końcowy musi zapewnić:
 - lokalizację z odpowiednim minimalnym odstępem od ścian i sufitu
 - przyłącze elektryczne z odpowiednimi zabezpieczeniami i umieszczonym w pobliżu wyłącznikiem głównym
 - przyłącze do systemu wyrównywania potencjałów - oddzielny przewód uziemiający
 - przyłącze do zasilania zimną wodą z systemem zmiękczenia z zaworem i ciśnieniem w przewodzie 2,5 - 3,5 bara
 - odpływ wody kondensacyjnej do odpływu z syfonem
 - system wentylacyjny i odciąg oparów (okap kondensacyjny) nad urządzeniem.
- Urządzenie musi być przetransportowane do miejsca instalacji w postaci zapakowanej, na własnej palecie drewnianej.
- Transport musi odbywać się z użyciem wózka paletowego lub widłowego, przy zachowaniu wszystkich środków ostrożności, aby uniknąć przewrócenia się urządzenia. Także po upływie okresu użytkowania urządzenie należy transportować na palecie i przenosić z najwyższą ostrożnością, aby uniknąć ryzyka przewrócenia się.
- Usunąć opakowanie zewnętrzne (drewnianą skrzynię i / lub karton) i zutylizować je zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

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

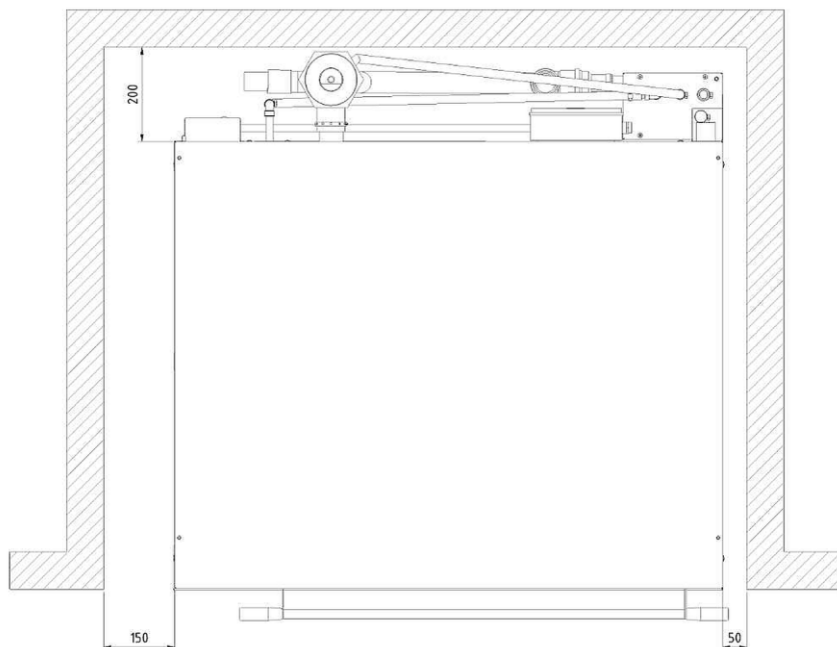
- Sprawdzić, czy urządzenie jest nienaruszone.
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych, wodnych i odciągu oparów.
- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- Wyjąć z urządzenia akcesoria, wszystkie materiały informacyjne i torebki plastikowe.

- Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne i odciąg oparów nie zostały w jakikolwiek sposób zablokowane.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, ściankach działowych, meblach kuchennych lub innych powłokach, które są wykonane z materiałów palnych. Należy skrupulatnie przestrzegać obowiązujących przepisów przeciwpożarowych.
- Ściany i przedmioty w pobliżu urządzenia muszą być wykonane z materiałów niepalnych (np. płytki ceramiczne, palety stalowe) lub być wyłożone niepalnym materiałem termoizolacyjnym.
- 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 należy ustawić poziomo, w tym celu wysokość regulowanych nóżek ustawia się za pomocą poziomicy.

UWAGA!

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

- Od ścian i przedmiotów palnych muszą być zachowane odstępy minimalne, jak pokazano na następującym rysunku.



Rys. 3

PL

5.2 Podłączenie elektryczne

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci elektrycznej.
- Przewód przyłączeniowy rozłożyć tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.

OSTRZEŻENIE!


Przyłącze elektryczne urządzenia może być wykonane tylko przez autoryzowany personel. Podczas prac instalacyjnych należy przestrzegać przepisów bezpieczeństwa dotyczących obsługi takich urządzeń oraz przepisów krajowych.

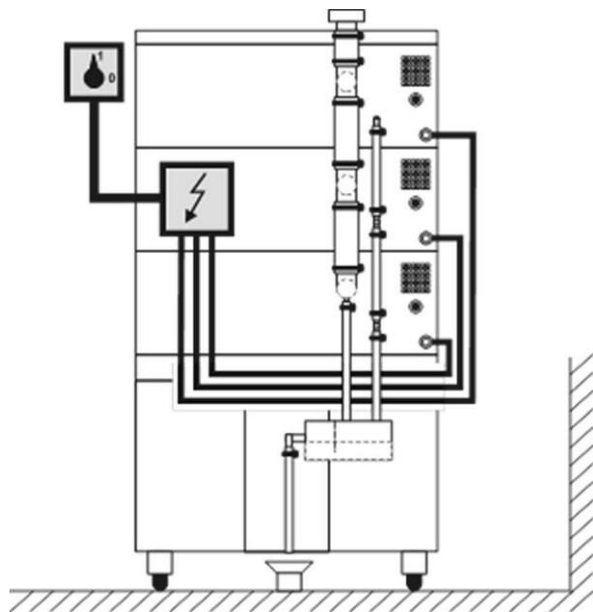
WSKAZÓWKA!

Informacje szczegółowe można znaleźć w załączonym schemacie połączeń.

- Gniazdo 5-pinowe musi być przymocowane do ściany w pobliżu miejsca instalacji pieca i powinno być ono łatwo dostępne.

Zgodnie z przepisami odległość między stykami w pozycji otwartej musi wynosić co najmniej 3 mm. Do prawidłowego podłączenia urządzenia do 5-pinowej wtyczki należy użyć znormalizowanego kabla połączeniowego z gumową izolacją, który jest dostarczany z piecem. Jeśli urządzenie jest instalowane w krajach o innym zasilaniu, przekrój kabla odpowiednio się zwiększy i będzie konieczna wymiana kabla.

- Urządzenie musi być uziemione zgodnie z przepisami bezpieczeństwa dotyczącymi urządzeń elektrycznych.
- Wyrównanie potencjałów odbywa się na śrubie oznaczonej symbolem , która znajduje się pod dławikiem kablowym do podłączenia elektrycznego z tyłu urządzenia.
- Dla urządzenia należy zapewnić osobny kabel 5-żyłowy z gniazda 5-pinowego na ścianie do szafy rozdzielczej obiektu, którego przekrój odpowiada maksymalnej mocy elektrycznej urządzenia z odpowiednim zabezpieczeniem przez automatyczny wyłącznik obwodu.



Rys. 4

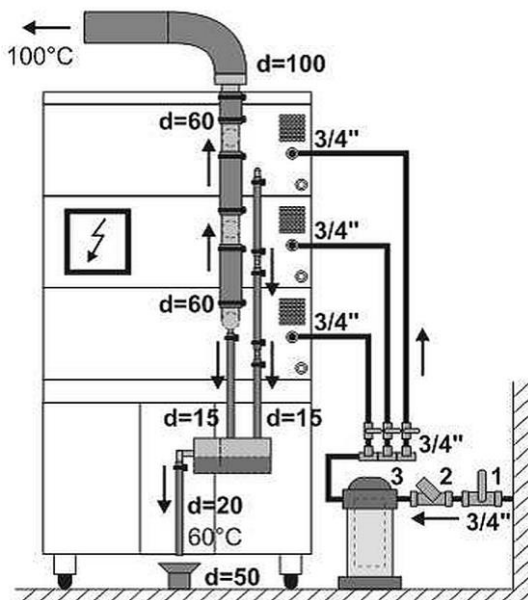
5.3 Przyłącze wody

1. Należy zadbać o to, aby przyłącze do wody pitnej znajdowało się w pobliżu urządzenia.
2. Przed podłączeniem urządzenia spuścić wystarczającą ilość wody w celu usunięcia wszelkich resztek substancji znajdujących się w przewodach rurowych, aby nie dostały się one do zaworów magnetycznych.
3. W celu wykonania przyłącza wody należy uwzględnić następujące informacje:
 - Przyłącze dopływu wody znajduje się na tylnej stronie urządzenia po lewej stronie. Przyłącze do zaworu sieci dystrybucyjnej można wykonać za pomocą załączonej elastycznej rury lub za pomocą rury z gwintem $\frac{3}{4}$ ". Przyłącze musi być wykonane w taki sposób, aby nie można było go usunąć w przypadku przeciążenia ciśnieniowego. Obrazowe przedstawienie przyłącza wody i odpływu wody pokazano na poniższym rysunku 5.
 - Przed podłączeniem dopływu wody do pieca należy zainstalować reduktor ciśnienia i ustawić go na 2,5 - 3,5 bara (50 kPa - 200 kPa). Przed puszeniem do pieca wody konieczne jest zainstalowanie filtra.
 - Dopływ wody na miejscu musi być wyposażony w zawór odcinający, którym można odciąć dopływ wody do urządzenia.
 - Sprawdzić twardość wody w miejscu instalacji urządzenia lub zapytać w lokalnym zakładzie wodociągowym.

UWAGA!

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, należy je zasilać wodą pitną w celu uniknięcia osadzania się kamienia w przewodach wtryskowych, komorze pieczenia i generatorze pary.

Zawsze konieczne jest podłączenie na dopływie zmiękczacza wody!



Rys. 5

Odprowadzenie wody kondensacyjnej

OSTRZEŻENIE!

Temperatura pary jest bardzo wysoka i przy kontakcie ze skórą lub oczami może spowodować oparzenia.

W obszarze odciążu oparów i generatora pary zachować szczególną ostrożność!

W trakcie procesu pieczenia z komory pieczenia oddawana jest wystarczająca ilość wody i pary.

Spuszczanie skroplonej cieczy z okapu kondensacyjnego wymaga zainstalowania dodatkowego węża gumowego o średnicy Fi-20 mm, który również należy podłączyć do zbiornika.

Nadmiar wody kondensacyjnej z generatora pary spuszcza się dodatkowymi rurami, które są podłączone do zbiornika.

Woda kondensacyjna ze zbiornika odprowadzana jest przez wąż spustowy urządzenia, który jest połączony z węzłem żaroodpornym (Fi 50 mm) lub rynną spustową na posadzce budynku.

W obu przypadkach konieczny jest odpowiedni syfon.

Podłączenie okapu kondensacyjnego

OSTRZEŻENIE!

Przyłącze elektryczne okapu kondensacyjnego może być wykonane tylko przez autoryzowany personel!

Podczas instalacji okapu kondensacyjnego do urządzenia należy przestrzegać wszystkich przepisów bezpieczeństwa dot. obsługi i eksploatacji urządzeń elektrycznych!

- Okap kondensacyjny podłącza się poprzez podłączenie kabla przyłączeniowego okapu (4 x 0,75 mm²) do dławika kablowego z tyłu urządzenia. Kabel przyłączeniowy podłącza się do oznaczonych zacisków w części elektrycznej urządzenia. Kabel przyłączeniowy jest dostarczany razem z okapem kondensacyjnym.
- Kabel przyłączeniowy nie może wchodzić w kontakt z gorącymi powierzchniami pieca.

WSKAZÓWKA!

Okap kondensacyjny nie należy do zakresu dostawy pieca.

6 Instrukcja użytkowania

Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika

OSTRZEŻENIE!

Wszystkie osoby obsługujące urządzenie muszą być odpowiednio wykształcone i przeszkolone przez upoważniony personel oraz muszą rozumieć, respektować i przestrzegać zasad bezpieczeństwa i wskazówek zawartych w instrukcji.

Podczas obsługi urządzenia należy przestrzegać następujących przepisów bezpieczeństwa i środków ostrożności:

- Piec są przeznaczone wyłącznie do przetwarzania żywności, tj. chleba, ciastek i innych produktów zgodnych z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywności.
- Nigdy nie używać pieca do innych produktów lub materiałów bez pisemnej zgody producenta.
- Nigdy nie używać pieca do przetwarzania lotnych lub łatwopalnych materiałów i cieczy (alkoholu, rozcieńczalników itp.), ponieważ może to spowodować pożar lub wybuch!
- Osobom nieuprawnionym nie wolno obsługiwać pieca.
- Podczas umieszczania produktów w piecu oraz ich wyjmowania z pieca należy używać rękawic ochronnych.
- Przed eksploatacją i uruchomieniem pieca upewnić się, że
 - wszystkie elementy zabezpieczające piec są na miejscu;
 - żadna część pieca nie jest uszkodzona;
 - wszystkie przedmioty, które nie powinny się znajdować w lub na piecu, zostały usunięte;
 - przewód doprowadzający wodę jest otwarty;
 - zawór wody jest otwarty;
 - w komorze obróbki termicznej znajduje się odpływ wody.
- Piec można uruchomić dopiero po sprawdzeniu jego stanu technicznego, przestrzegając przepisów BHP. Wszelkie wady lub usterki, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo urządzenia, muszą zostać natychmiast usunięte przez upoważniony personel lub serwis!
- Przy załadunku i rozładunku pieca wymagane jest stałe zachowywanie ostrożności. Gorące produkty mogą wypaść z pojemników i poparzyć operatora. Nigdy nie stawiać produktów płynnych na wyżej położonych blachach, gdyż

można je rozlać. Blach z produktami płynnymi nie wolno umieszczać wyżej niż klatka piersiowa operatora.

- Po każdym procesie pieczenia:
 - wyjąć z urządzenia wszystkie produkty,
 - wyczyścić wnętrze i stronę zewnętrzną urządzenia,
 - zamknąć zawór wody.
- Na koniec dnia roboczego odłączyć dopływ prądu i zamknąć kurek wody.
- Piec należy odłączyć od zasilania przed wykonywaniem czynności konserwacyjnych i serwisowych.
- Prace konserwacyjne, serwisowe i naprawcze mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
- Do czyszczenia pieca nigdy nie używać węży z wodą, myjek wysokociśnieniowych, myjek parowych ani podobnych urządzeń.
- Po konserwacji lub serwisowaniu pieca konieczne jest przestrzeganie i ponowne sprawdzenie wszystkich powyższych instrukcji.



OSTRZEŻENIE

PL

Ryzyko poparzenia!

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

Nie dotykać urządzenia podczas pracy i bezpośrednio po jego wyłączeniu. Otwierać i zamykać piec tylko przy pomocy uchwyty w drzwiach.

Do obsługi używać przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.

Blachy podczas pracy bardzo się nagrzewają.

Do wyjmowania blach z wypiekami lub pojemników z potrawami należy używać rękawic ochronnych lub ściereczki kuchennej.

Ogólny opis urządzeń

Piece piętrowe muszą być zawsze instalowane na podstawie. Oferowane przez producenta podstawy należy zamawiać osobno.

Dostępne są 4 piece piętrowe:

Piec piętrowy CL6040-1 z 1 komorą pieczenia

Piec piętrowy CL6080-1 z 1 komorą pieczenia

Piec piętrowy CL6080-2 z 2 komorami pieczenia

Piec piętrowy CL6080-3 z 3 komorami pieczenia

Pieczenie manualne

Aby osiągnąć dobre efekty pieczenia, konieczne jest spełnienie określonych warunków: temperatura, wilgotność i czas.

Manualny tryb pieczenia jest przewidziany do szybkiego pieczenia w pojedynczej fazie. Tego trybu pieczenia można użyć do prostego pieczenia lub ręcznego testowania receptury w celu późniejszego zaprogramowania.

Pieczenie zaprogramowane

Tryb pieczenia zaprogramowanego jest przewidziany do pieczenia w kilku fazach. W trybie programowania można ustawić do 99 programów.

W każdym programie można wykonać następujące ustawienia: nazwa programu, dźwięku, obraz.

W każdej fazie pieczenia można ustawić czas, temperaturę, nawilżanie, pozycję klapy odciążu oparów lub tryb oszczędny (ECO).

Funkcje i właściwości wypiekowe

Grzałka

Powietrze ogrzewane jest przez elektryczne promienniki rurowe na podczerwień w dnie i suficie pieca. Ogrzewanie jest sterowane automatycznie przez elektronikę i czujnik temperatury w piecu.

Temperatura może być dowolnie regulowana przez użytkownika w zakresie 0 °C - 300 °C, ponieważ różne produkty wymagają różnych temperatur.

Para

Para wytwarzana jest przez generator pary (zewnętrzny Steam-Box) umieszczony poza komorą pieczenia, na tylnej ścianie piekarnika.

Generator pary posiada własne grzałki i dopływ wody. Gdy rozpoczyna się proces pieczenia, generator wypycha parę do komory pieczenia, która równomiernie nawilża żywność w środku, nie pobierając energii z komory pieczenia.

Użytkownik może dowolnie ustawiać intensywność pary. Ważne jest, aby zapewnić produktom odpowiednią ilość wilgoci, tak aby były równomiernie nawilżone, ponieważ wpływa to na jakość produktów.

Odprowadzanie pary

Podczas nawilżania wewnątrz pieca powstaje nadciśnienie, a nadmiar pary odprowadzany jest przez odciąg oparów urządzenia. Możliwe jest także przewietrzenie pieca w każdej chwili w trakcie procesu pieczenia.

Czas pieczenia

Timer odliczający czas pokazuje czas pozostały do końca procesu pieczenia. Czas można ustawić zgodnie z preferencjami użytkownika dotyczącymi poszczególnych produktów.

Automatyczne przygotowanie pieca z wykorzystaniem timera

O ustawionej godzinie piec rozpoczyna przygotowanie procesu pieczenia do ustawionych wartości temperatury. Funkcja ta przygotowuje piec do natychmiastowego użytku. Automatyczne przygotowanie nocne rozpoczyna się o godzinie i do temperatury określonych w ustawieniach.

Oświetlenie wnętrza

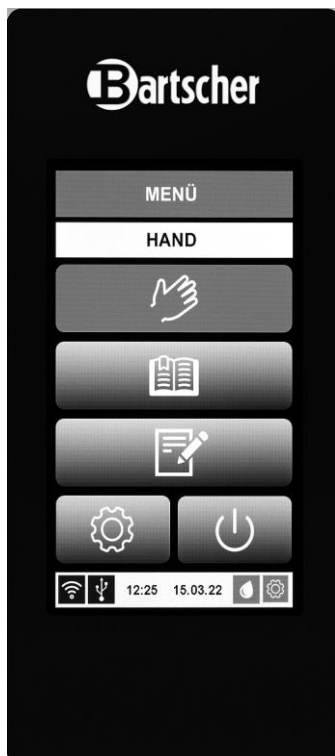
Po lewej stronie pieca zainstalowane jest oświetlenie LED, którym oświetlana jest komora pieczenia.

Tryb oszczędny (ECO)

Aktywacja trybu ekonomicznego pomaga oszczędzać energię elektryczną poprzez włączanie i wyłączanie ogrzewania parowego i ogrzewania komory pieczenia.


6.1 Obsługa

Panel obsługi



Rys. 6

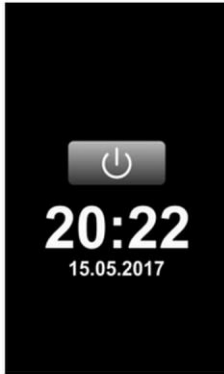
Przygotowanie urządzenia

1. Przed uruchomieniem wyczyścić urządzenie i wyposażenie wewnątrz i na zewnątrz, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „Czyszczenie”.
2. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.
3. Włączyć piec, trzymając przez kilka sekund wciśnięty włącznik/wyłącznik  na panelu obsługi.

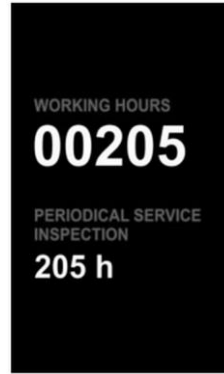
Na wyświetlaczu cyfrowym pojawiają się godziny pracy i godziny pozostałe do wymaganej regularnej konserwacji.

Instrukcja użytkowania

Po kilku sekundach ekran przełącza się na menu główne. Piec jest teraz gotowy do pracy.



Rys. 7



Rys. 8

Ekran menu głównego / Przyciski funkcyjne i wskaźniki

Ekran menu głównego oferuje osiem ikon funkcji i stanu, które są wyświetlane na ekranie dotykowym.



Rys. 9

1. NAZWA AKTUALNEGO EKRANU

2. PASEK INFORMACYJNY

Na pasku informacyjnym wyświetlana jest nazwa aktualnie wybranej funkcji. W przypadku błędu komunikat o błędzie wyświetlany jest również na pasku informacyjnym.

3. MANUALNY TRYB PIECZENIA

Manualny tryb pieczenia jest przewidziany do szybkiego pieczenia w pojedynczej fazie.

4. ZAPROGRAMOWANY TRYB PIECZENIA

Zaprogramowany tryb pieczenia umożliwia pieczenie poprzez wybranie z listy jednego z wstępnie ustawionych programów pieczenia.

5. MENU EDYCJI PROGRAMÓW PIECZENIA

To menu umożliwia użytkownikowi włączenie lub wyłączenie wstępnie ustawionych programów, tworzenie nowych programów lub edycję parametrów istniejących programów

6. MENU USTAWIENIA

Menu Ustawienia daje dostęp do kilku poziomów parametrów i informacji

7. PRZYCISK WYŁ.

Przyciskając i przytrzymując ten przycisk przez kilka sekund użytkownik wyłącza piec.

8. PASEK STANU

Pasek stanu pokazuje informacje takie jak: godzina, połączenie internetowe, stan USB, data, status regularnego przeglądu i stan filtra wody.

Nawigacja i komunikaty barwne

Nawigację i wybór ikon można wykonać bezpośrednio dotykając ikon na ekranie.

Kolor **pomarańczowy** jest używany jako wskaźnik aktualnej pozycji na ekranie.

Ikony funkcyjne i tryby mają następujące cechy:

Różne kolory ikon na ekranie głównego menu informują użytkownika o statusie danej funkcji. Przykład różnych stanów jednej ikony przedstawiony jest na rys. 10.



funkcja dostępna



funkcja wybrana



funkcja zablokowana

Rys. 10

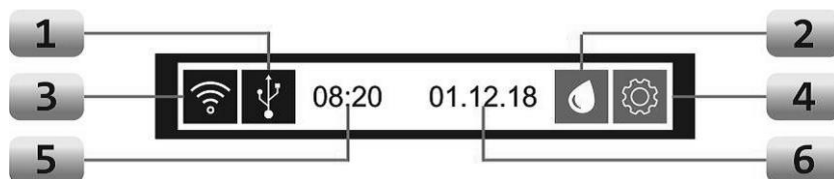
Kolor **szary** ikony wskazuje, że funkcja może być aktywowana.

Kolor **pomarańczowy** ikony wskazuje, że funkcja została teraz wybrana.

Kolor **ciemnoszary** ikony wskazuje, że funkcja jest zablokowana i dlatego nie można jej wybrać oraz że nie jest dostępna dla produktu.

Pasek stanu

Pasek stanu pokazuje następujące informacje:



Rys. 11

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1. Złącze USB | 2. Filtr wody |
| 3. Połączenie internetowe | 4. Regularna konserwacja |
| 5. Aktualna godzina | 6. Aktualna data |

Wskaźniki stanu USB

Informacje o kolorowych ikonach wskaźnika USB:



Czarny wskaźnik USB

Czarny kolor ikony oznacza brak komunikacji USB.



Czerwony wskaźnik USB

Czerwony kolor ikony oznacza, że komunikacja USB jest aktywna, ale ze względu na błąd nie działa.



Zielony wskaźnik USB

Zielony kolor ikon oznacza, że komunikacja USB jest aktywna i działa.

Wskaźniki stanu Internetu

Informacje o kolorowych ikonach wskaźnika Internetu:



Czarny wskaźnik Internetu

Czarny kolor ikony oznacza brak komunikacji z Internetem.



Zielony wskaźnik Internetu

Zielony kolor ikony oznacza, że komunikacja z Internetem jest aktywna i działa.



Czerwony wskaźnik Internetu

Czerwony kolor ikon oznacza, że komunikacja z Internetem jest aktywna, ale ze względu na błąd nie działa.

Wskaźnik stanu filtra wody

Informacje o ikonach wskaźnika koloru filtra wody.



Zielony wskaźnik filtra wody

Kolor zielony oznacza, że filtr wody nie wymaga konserwacji / wymiany.



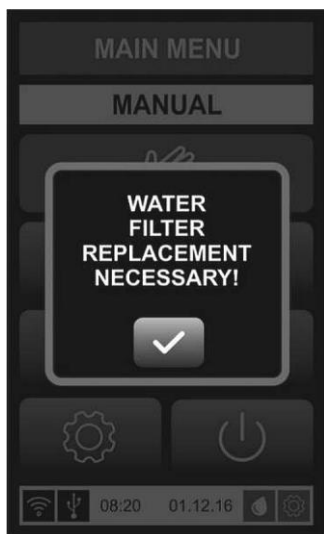
Pomarańczowy wskaźnik filtra wody

Pomarańczowy kolor ikony filtra oznacza, że filtr powinien być wkrótce wymieniony oraz że należy poinformować serwis, aby w odpowiednim czasie zaplanować wymianę.



Czerwony wskaźnik filtra wody

Czerwony kolor ikony filtra oznacza, że filtr wody nie został wymieniony w odpowiednim czasie oraz że musi zostać natychmiast wymieniony.



Rys. 12: Wymagana wymiana filtra wody

WSKAZÓWKA!

Ponieważ piece mogą być instalowane w różnych kombinacjach, filtr wody musi być sprawdzany ręcznie przez użytkownika, ponieważ jest on używany do zasilania wodą całego urządzenia. Ikona filtra nie jest wyznacznikiem stanu filtra wody dla całego urządzenia. Tylko połączenie informacji z ikony filtra i ręcznej kontroli filtra wody zapewnia wiarygodną informację o stanie filtra wody.

PL

Wskaźniki stanu do regularnych przeglądów / konserwacji

Informacje o kolorowych wskaźnikach SERVICE.



Zielony wskaźnik Service

Zielony kolor ikony oznacza, że nie jest wymagana żadna konserwacja.



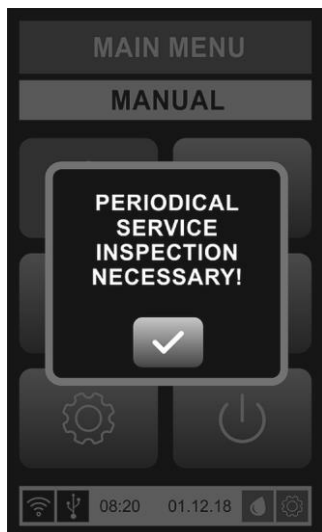
Pomarańczowy wskaźnik Service

Pomarańczowy kolor ikony Service oznacza, że wkrótce będzie wymagany coroczny przegląd serwisowy oraz że należy powiadomić firmę serwisową, aby w odpowiednim czasie zaplanowała konserwację.



Czerwony wskaźnik Service

Czerwony kolor ikony Service oznacza, że coroczny przegląd nie został jeszcze przeprowadzony oraz że musi być on natychmiast wykonany!



Rys. 13: Wymagany regularny przegląd

WSKAZÓWKA!

Gdy tylko ikony zaświecą się na pomarańczowo, automatycznie aktywowany jest dodatkowy środek ostrożności. Po włączeniu pieca na ekranie menu głównego pojawia się ostrzeżenie „Regularny przegląd” lub „Wymagana wymiana filtra wody”.

Wyświetlany jest znak ostrzegawczy, który należy potwierdzić, naciskając przycisk potwierdzenia. Następnie piec może być używany. W niektórych przypadkach, ze względów bezpieczeństwa, znak ostrzegawczy pozostaje cały czas aktywny, dopóki przegląd nie zostanie zakończony. W między czasie nie można korzystać z pieca.

WSKAZÓWKA!

Ikona Service jest tylko wskazówką do regularnego przeglądu. Ikona Service nie jest automatycznym systemem rozpoznawania błędów i nie informuje użytkownika o występujących błędach, gdyż za rozpoznawanie błędów, ostrzeganie o błędach oraz usuwanie błędów odpowiedzialny jest inny system.

Manualny tryb pieczenia

Manualny tryb pieczenia aktywuje się poprzez naciśnięcie pola „Tryb manualny” (rys. 14) na ekranie menu głównego.



Rys. 14

Po aktywacji ekran REKA (rys. 15) pokazuje funkcje i parametry pieczenia. Praca manualna ustawiana jest zawsze z parametrami, które były użyte przy ostatnim pieczeniu. Mogą one być zmienione przy każdym aktywowaniu pracy manualnej. Wskaźnik REKA składa się z następujących ikon: INFORMACJA i DZIAŁANIE (rys. 15).



Rys. 15

- | | |
|---|---|
| <p>1. Nazwa aktualnego ekranu</p> | <p>2. Pasek informacyjny
Informacje o temperaturze ustawionej dla nagrzewania wstępnego.</p> |
| <p>3. Ustawiona wstępnie temperatura pieczenia, grzałka górna
Wskaźnik ustawionej wstępnie temperatury pieczenia dla grzałki górnej.</p> | <p>4. Rzeczywista temperatura pieczenia, grzałka górna
Wskaźnik rzeczywistej temperatury pieczenia dla grzałki górnej.</p> |
| <p>5. Ustawiona wstępnie temperatura pieczenia, grzałka dolna
Wskaźnik ustawionej wstępnie temperatury pieczenia dla grzałki dolnej.</p> | <p>6. Rzeczywista temperatura pieczenia, grzałka dolna
Wskaźnik rzeczywistej temperatury pieczenia dla grzałki dolnej.</p> |

7. Ustawiony czas pieczenia

Pokazuje informacje o ustawionym czasie.

9. Przycisk klapy odciągu oparów

Może być używany do otwierania lub zamykania klapy odciągu oparów.

11. Przycisk manualnego nawilżania

Umożliwia manualne dodanie pary.

13. Przycisk STOP

Może być użyty, aby zatrzymać proces nagrzewania wstępnego lub pieczenia (ikona bezpośredniego aktywowania).

8. Pozostały czas pieczenia

Pokazuje czas pozostały do końca procesu pieczenia.

10. Przycisk nawilżania przez generator pary

Intensywność nawilżania ustawia się w interwałach pomiędzy 1 a 20. Może być ona ustawiona tylko przed pieczeniem.

Nie jest możliwe używaniu obydwu systemów nawilżania jednocześnie, dlatego ikona dla nie wybranego systemu nawilżania jest zablokowana i ciemnoszara.

12. Przycisk Cofnij





Za pomocą tego przycisku użytkownik może wrócić do poprzedniego wskaźnika lub do menu głównego.

14. Przycisk ECONOMIC

Poprzez naciśnięcie tego przycisku aktywowany jest tryb oszczędny.


Ustawianie parametrów do manualnego procesu pieczenia

Aby uruchomić jednofazowy szybki proces pieczenia, należy ustawić następujące parametry (rys. 15):

- temperatura pieczenia **210** 
- czas pieczenia **05:00**
- pozycja klapy odciągu oparów 
- tryb oszczędny 
- nawilżanie przez generator pary 

Parametry można ustawiać jeden po drugim. Można je edytować, naciskając ikonę na panelu sterowania i ustawiając wartość.

Temperatura pieczenia

1. Nacisnąć na wyświetlaną ikonę temperatury **210** 

Ikona zapala się na pomarańczowo.



2. Wybrać żądaną temperaturę pieczenia, naciskając ikonę w wyskakującym menu, które pojawia się na wyświetlaczu.

Temperaturę można ustawić do 300°C.

3. Nacisnąć wybraną ikonę, aby potwierdzić ustawioną temperaturę.

Ustawiona temperatura pieczenia wyświetlana jest po prawej stronie paska temperatury. Lewa strona pokazuje aktualną temperaturę w piecu.

Nagrzewanie wstępne pieca jest komunikowane przez kolorową ikonę **200**  


Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, ikona **200**   zmienia się z kolorowej na szarą.

Czas pieczenia

1. Nacisnąć na ikonę aktualnego czasu pieczenia **05:00**.

Ikona świeci na pomarańczowo.

2. Ustawić żądany czas pieczenia, naciskając ikonę i używając klawiatury na wyświetlonym ekranie ustawiania wartości.

3. Nacisnąć ikonę  na wyświetlaczu, aby potwierdzić wybrany czas pieczenia.

Wybrany czas pieczenia wyświetlany jest po prawej stronie paska czasu.

4. Aby przedłużyć czas pieczenia, w trakcie lub po zakończeniu procesu pieczenia należy wybrać ikonę „Dodawanie czasu” .

Koniec procesu pieczenia komunikowany jest sygnałem dźwiękowym, a na pasku informacyjnym wyświetlany jest komunikat „Pieczenie zakończone”.




Rys. 16: Proces pieczenia zakończony



Nawilżanie



Ze względu na ustawienia domyślne ikona manualnego nawilżania  jest ciemnoszara, a ikona generatora pary  jest szara.


Nie jest możliwe jednoczesne używanie obydwu systemów nawilżania.

Z tego powodu ikona niewybranego systemu nawilżania jest zablokowana i ma ciemnoszare tło . Gdy rozpoczyna się proces pieczenia z nawilżaniem przez generator, manualna funkcja nawilżania może być używana ręcznie po zakończeniu nawilżania z generatora.

Niezależnie od koloru ikon nawilżania można wybrać tylko nawilżanie przez generator pary.

1. W celu ustawienia żądanej ilości interwałów pary należy krótko nacisnąć na ikonę generatora pary .
2. Wprowadzić żądaną ilość interwałów pary za pomocą klawiatury w menu wyskakującym na wyświetlaczu.
3. Nacisnąć ikonę potwierdzenia  na wyświetlaczu, aby potwierdzić ilość interwałów.

Gdy generator pary jest dostatecznie ciepły, ikona zmienia się z czerwonej  na białą , co wskazuje na to, że generator pary jest gotowy.

4. Aby w trakcie procesu pieczenia dodać kolejne interwały pary, należy wybrać ikonę nawilżania manualnego .

Informacje o systemie wytwarzania pary (Steam-Box)

- Nawilżanie przez generator pary to pośredni system nawilżania. Para jest produkowana w zewnętrznym generatorze pary (Steam-Box) i wprowadzana do komory pieczenia, gdy jest już gorąca.
- Główną zaletą generatora pary jest to, że nie obniża on temperatury w komorze pieczenia. Z tego powodu efekty pieczenia i wydajność pieca są lepsze.
- Domyślnie nawilżanie jest ustawione na 0 interwałów. Aby aktywować proces, należy go ustawić manualnie. Można ustawić do 20 interwałów.



Informacje o systemie generatora pary

- Ilość interwałów można ustawić pomiędzy 1 a 20.

- Informacja o ilości interwałów nawilżania spada stopniowo w trakcie procesu pieczenia i pokazuje ilość pozostałych do końca interwałów nawilżania.
- W trakcie procesu pieczenia kolejne interwały nawilżania można dodać tylko przez nawilżanie manualne, naciskając na ikonę „Dodawanie pary”



Interwały nawilżania

- Interwały można wybrać ręcznie, zmieniając domyślny system pary.
- Ilość interwałów można ustawić pomiędzy 1 a 20.
- Informacja o ilości wybranych interwałów jest wyświetlana w ikonie pary .
- Podczas procesu pieczenia wyświetlacz pokazuje ilość pozostałych interwałów nawilżania.
- W trakcie procesu pieczenia kolejne interwały nawilżania można dodać, naciskając ikonę nawilżania manualnego .
- Kolor ikony wytwornicy pary pokazuje różne statusy systemu: ciemnoszary kolor ikony oznacza, że funkcja jest zablokowana. Szary kolor ikony z czerwoną chmurą pary oznacza, że generator pary aktualnie się nagrzewa. Szary kolor ikony z białą chmurą pary oznacza, że generator pary jest gotowy do pracy.

Dodawanie dodatkowej pary w trakcie procesu pieczenia

Jeśli po uruchomieniu procesu pieczenia i zakończeniu zaprogramowanych interwałów pary potrzebny jest dodatkowy interwał, można go dodać aktywując

ikonę nawilżania ręcznego .

Poprzez jednokrotne krótkie naciśnięcie na tę ikonę aktywowany jest dodatkowy

interwał nawilżania. Przytrzymanie ikony  aktywuje dodatkowe interwały tak długo, jak długo ikona jest przytrzymana.


WSKAZÓWKA!

Parę można dodać dopiero wtedy, gdy zaprogramowane interwały pary się zakończyły, a wytwornica pary jest ponownie nagrzana.

Kolor ikony generatora pary  pokazuje stan funkcji:

- ciemnoszary kolor ikony oznacza, że ta funkcja jest zablokowana,
- szary kolor ikony oznacza, że funkcja jest dostępna.
- czerwony kolor ikony oznacza, że funkcja jest aktywna.


Tryb oszczędny (tryb Economic)

1. Naciśnąć ikonę trybu oszczędnego .

Ikona świeci na pomarańczowo i tryb oszczędny zostaje włączony.



Piec w trybie oszczędnym włącza i wyłącza grzałki, aby osiągnąć możliwie najniższe zużycie energii.

Kłapa odciągu oparów

Ikona kłapy odciągu oparów  służy do otwierania i zamykania kłapy w odciągu oparów, aby w razie potrzeby odprowadzić nadmiar pary z komory pieczenia.

1. Naciśnąć na ikonę, aby wybrać pozycję kłapy.

Kolor ikony wskazuje na pozycję kłapy odciągu oparów:

- **Szary** kolor ikony  z rysunkiem kłapy w poziomie wskazuje, że kłapa odciągu oparów jest zamknięta.
- **Pomarańczowy** kolor ikony  z rysunkiem kłapy w pionie wskazuje, że kłapa odciągu oparów jest otwarta.

PL

Uruchamianie procesu nagrzewania wstępnego

Proces pieczenia można rozpocząć, gdy drzwi są zamknięte, nie występują żadne błędy, a pasek stanu wyświetla komunikat „GOTOWY”.

1. Naciśnąć przycisk START, aby uruchomić fazę nagrzewania wstępnego.

Na pasku informacyjnym wyświetlany jest tekst „NAGRZEWANIE WSTĘPNE”.

Jeśli piec jest zimny, pierwsza faza nagrzewania wstępnego trwa ok. 30 minut.

Jeśli piec już pracuje, nagrzewanie wstępne do nowego procesu pieczenia trwa do 10 minut.

Jeśli został wybrany system generatora pary, faza nagrzewania wstępnego obejmuje także nagrzewanie wstępne generatora pary.

Koniec fazy nagrzewania wstępnego jest komunikowany poprzez sygnał dźwiękowy, a status paska informacyjnego zmienia się na „WŁÓŻ PRODUKT”.

Początek procesu pieczenia

OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia!

Podczas otwierania drzwi urządzenia może wydostawać się gorące powietrze i para.

Drzwi urządzenia należy otwierać zawsze ostrożnie, za pomocą uchwytu drzwiowego.

Przy obsłudze urządzenia należy zawsze używać rękawic ochronnych.

Nigdy nie wkładać rąk bez rękawic ochronnych do wnętrza urządzenia.


Nigdy nie wsuwać blach piekarniczych do pieca bez rękawic ochronnych.

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

Nigdy nie dotykać wewnętrznej ani zewnętrznej strony drzwi urządzenia oraz obudowy bez rękawic ochronnych.



Blachy do pieczenia podczas pracy bardzo się nagrzewają.

Nigdy nie dotykać blach do pieczenia bez rękawic ochronnych.

- Drzwi urządzenia otwierać ostrożnie. Przy otwieraniu drzwi urządzenia odejść od pieca najdalej, jak to możliwe, gdyż mogą się wydostać gorące powietrze i para.
- Blachy z produktami umieścić ostrożnie na powierzchni pieczenia i wsunąć blachy na tył do komory pieczenia. Jest to ważne, żeby szyba wewnętrzna nie uległa uszkodzeniu!
- Każdy produkt na blasze musi mieć wystarczającą ilość miejsca, aby gorące powietrze i wilgoć mogły bez zakłóceń cyrkulować wokół każdego produktu.
- Blachy należy zawsze postawić na kamieniu szamotowym.
- Należy zawsze używać blach, które pasują do pieca i odpowiadają normom ustalonym przez producenta.
- Blachy należy wsuwać do pieca zawsze dopiero po nagraniu wstępnym.
- Zamknąć drzwi urządzenia.
- Wcisnąć ikonę  i proces pieczenia rozpoczyna się. Na pasku informacyjnym wyświetlany jest tekst „PIECZENIE”.

Możliwe działania i zakończenie manualnego procesu pieczenia

- Ustawioną temperatura i czas pieczenia można w każdej chwili zmienić.
- Przy zmianie czasu pieczenia, czas pozostały do końca pieczenia dostosowuje się automatycznie.

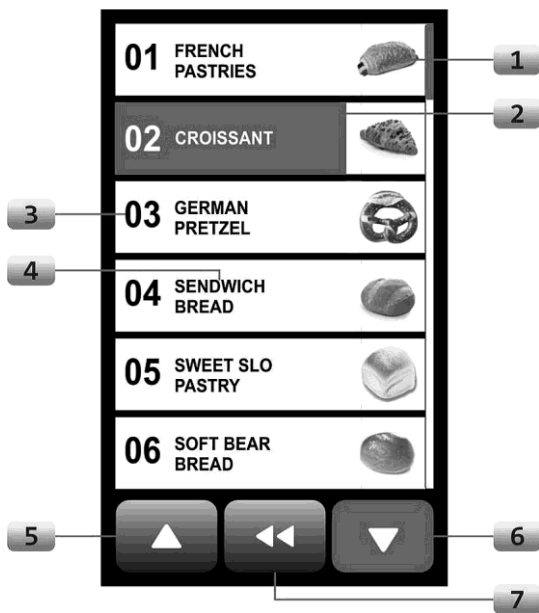
- Drzwi urządzenia można w każdej chwili otworzyć. Producent odradza otwieranie drzwi w trakcie procesu pieczenia, gdyż prowadzi to do utraty energii, wilgotności i jakości pieczenia.
- Otworzenie drzwi urządzenia przerywa proces pieczenia, a czas pieczenia przy otwartych drzwiach jest nadal odliczany.
- Zakończenie procesu pieczenia jest komunikowane przez sygnał dźwiękowy oraz tekst na pasku informacyjnym „PIECZENIE ZAKOŃCZONE”.
- Sygnał dźwiękowy można przerwać przez dotknięcie dowolnego miejsca ekranu.
- Szybko, ale ostrożnie opróżnić piec i zamknąć drzwi urządzenia tak szybko, jak to możliwe, aby piec przed kolejnym procesem pieczenia zbyt nie ostygł.
- Aby wyjść z manualnego procesu pieczenia, nacisnąć na ikonę , a na polu obsługi wyświetli się ekran menu głównego. Ikona  jest w trakcie procesu pieczenia zablokowana.

Na koniec dnia roboczego należy zawsze wykonać następujące kroki:

- Wyłączyć piec za pomocą wyłącznika głównego. Nie odłączać głównego zasilania.
- Wyczyścić i osuszyć komorę pieczenia i drzwi urządzenia, gdyż po użyciu muszą być one całkiem suche.
- Uszczelkę w drzwiach urządzenia wyczyścić tylko wilgotną ściereczką (nie używać **żadnego środka czyszczącego**).

Zaprogramowany tryb pieczenia

Tryb zaprogramowanego pieczenia aktywuje się, klikając ikonę „Trybu pieczenia zaprogramowanego” na ekranie „Menu główne” (rys. 9). Otwiera to listę aktywowanych programów.



Rys. 17: Tryb programu

1. Rysunek
2. Wybrany program
3. Numer programu
4. Nazwa programu
5. Przejdź do góry
6. Przejdź w dół
7. Powrót do poprzedniego menu

Ekran pokazuje 6 programów na stronę (rys. 17). Za pomocą ikon Do góry i W dół można przeglądać listę dostępnych programów.

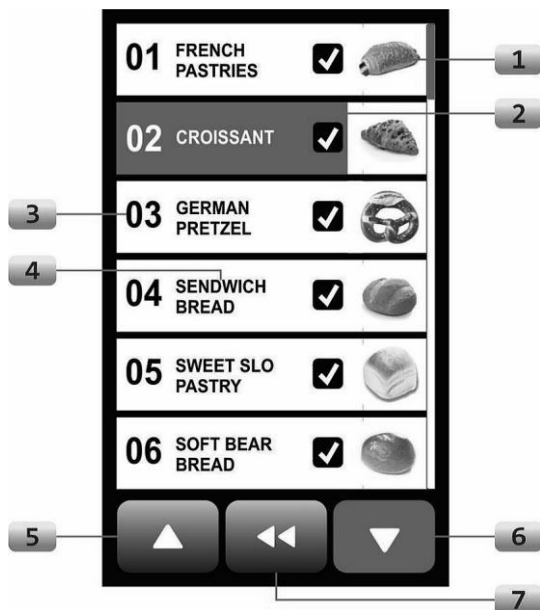


Rys. 18: Program pieczenia

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Numer programu | 2. Nazwa programu |
| 3. Przycisk funkcjny zmiany ekranu | 4. Pasek informacyjny |
| 5. Czas programu | 6. Grzałka górna / dolna |
| 7. Ustawienie pary | 8. Dodawanie czasu pieczenia |
| 9. Pozycja klapy odciagu oparów | 10. Przycisk Cofnij |
| 11. Przycisk Start | 12. Przycisk trybu oszczędnego |

Edycja programu pieczenia

Dostęp do listy „Edycja programu” (rys. 19) można uzyskać, naciskając ikonę „Edycja programu” na ekranie „Menu głównego” (rys. 9). Piecze umożliwiają zaprogramowanie i aktywowanie do 99 programów pieczenia. Każdy program może składać się z 6 faz procesu pieczenia. Każdy program posiada numer, nazwę, piktogram i pole aktywacyjne.



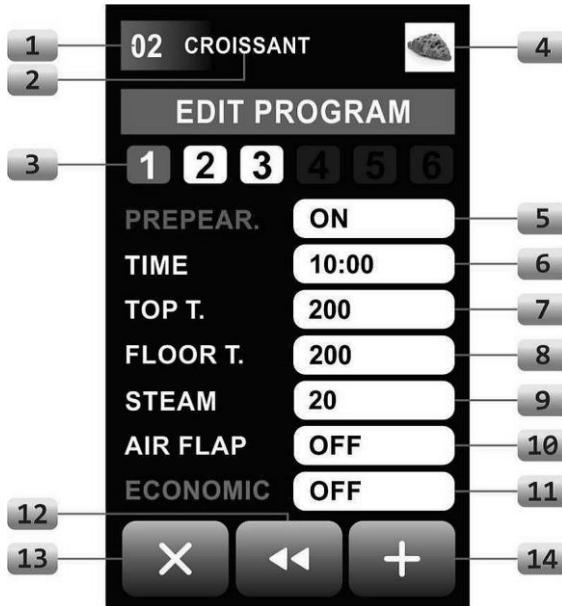
Rys. 19

1. Rysunek
2. Wybrany program
3. Numer programu
4. Nazwa programu
5. Przejdź do góry
6. Przejdź w dół
7. Przycisk Cofnij

Pole aktywacyjne pokazuje, czy dany program jest aktywny i dostępny na liście trybu programów, czy nie. Jeśli program nie jest wybrany, nie pojawia się na liście programów aktywnych w trybie programów.

Zmiana parametrów programu

Parametry pierwszej fazy różnią się nieco od parametrów pozostałych faz. Menu zawiera temperaturę nagrzewania wstępnego w pierwszym wierszu pod symbolami liczbowymi. W pozostałych fazach w pierwszym wierszu wyświetlany jest całkowity czas pieczenia.



Rys. 20

1. Numer programu

Pasek informacyjny pokazuje numer, nazwę i ilustrację programu.

2. Nazwa programu

Nazwa programu jest wyświetlana.

3. Fazy programu

Każdy program może mieć do 6 faz. Ikony są ponumerowane od 1 do 6 i pokazują ilość dostępnych faz. Kolor biały oznacza aktywną fazę, kolor przyciemniony oznacza brak dostępności fazy wybranego programu, kolor pomarańczowy oznacza, że wyświetlacz pokazuje aktualnie parametry z tej listy.

5. Funkcja Przygotowanie

W pierwszej fazie wyświetlany jest czas nagrzewania wstępnego, podczas gdy w innych fazach wyświetla się całkowity czas pieczenia. Gdy Przygotowanie jest aktywowane (ON), piec sam się przygotowuje na ustawione wartości programu pieczenia.

7. Temperatura grzałka górna

Pokazuje ustawioną temperaturę dla grzałki górnej. Aby zmienić parametr, należy wybrać parametr naciskając na niego. Pojawia się klawiatura. Za pomocą klawiatury wprowadzić żądaną wartość i potwierdzić wybraną temperaturę naciskając na ikonę ✓.

4. Piktogram

Aby zmienić piktogram, nacisnąć na ikonę piktogramu w górnym prawym rogu ekranu. Wyświetla się nowy ekran z listą piktogramów. Wybrać żądany piktogram. Po wybraniu żądanego piktogramu, wyświetlacz wraca automatycznie do komunikatu „Edycja programu” wybranego programu i wyświetla już nowy piktogram.

6. Czas pieczenia

Pokazuje czas wybranej fazy pieczenia.

8. Temperatura pieczenia

Pokazuje ustawioną temperaturę dla grzałki dolnej. Aby zmienić parametr, należy wybrać parametr naciskając na niego. Pojawia się klawiatura. Za pomocą klawiatury wprowadzić żądaną wartość i potwierdzić wybraną temperaturę naciskając na ikonę ✓.

9. Nawilżanie przez generator pary


Pokazuje ustawioną intensywność pary. Intensywność pary można ustawić w interwałach pomiędzy 1 a 20.

11. Funkcja TRYB OSZCZĘDNY (ECONOMIC)

Pokazuje ustawienia domyślne trybu oszczędnego podczas fazy pieczenia. Można ją włączyć lub wyłączyć za pomocą ON lub OFF.

13. Usunięcie ostatnio edytowanej fazy pieczenia

Ostatnią aktywną fazę pieczenia w programie można usunąć, wybierając ikonę „Usuń ostatnio edytowaną fazę”. Czynność musi być potwierdzona przez

naciśnięcie ikony  w wyskakującym menu, które pojawia się na wyświetlaczu.

10. Pozycja klapy odciągu oparów


Pokazuje ustawioną domyślnie pozycję klapy podczas fazy pieczenia. Pozycję można ustawić na ON/OPEN lub OFF/CLOSE.

12. Przycisk Cofnij

Ikona służąca do powrotu do menu „Edycja programu”.

14. Dodanie nowej fazy pieczenia

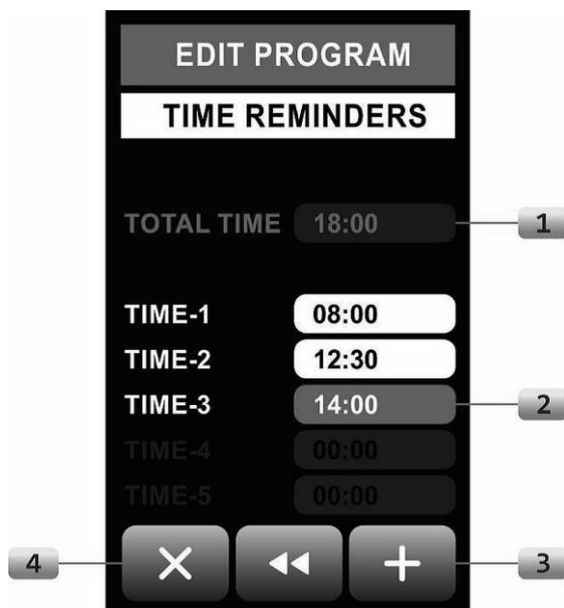
Dodawanie nowej fazy pieczenia do programu odbywa się przez naciśnięcie ikony „Dodaj nową fazę”. Czynność należy potwierdzić

przez naciśnięcie ikony  w wyskakującym menu, które pojawia się na wyświetlaczu.

Dodawanie alarmów czasowych

Można ustawić pięć różnych dodatkowych alarmów czasowych dla różnych ostrzeżeń w trakcie procesu pieczenia. Alarmy czasowe można ustawić niezależnie od alarmu głównego, który komunikuje zakończenie procesu pieczenia. Wybrać dowolną ikonę fazy z wyjątkiem ikony pierwszej fazy, ponieważ pierwsza faza zawsze pokazuje temperaturę nagrzewania wstępnego, a nie całkowity czas.

Po wybraniu ikony fazy pojawia się ekran z informacją o całkowitym czasie.



Rys. 21

1. Czas całkowity

Pokazuje całkowity czas pieczenia cyklu pieczenia.

2. Alarm czasowy

Aby ustawić alarm czasowy, wybrać ikonę czasu. Pojawia się nowy ekran, na którym za pomocą klawiatury można wprowadzić i potwierdzić żadaną wartość.

3. Dodawanie alarmu czasowego

Dodawanie nowego alarmu czasowego do programu odbywa się przez wybranie ikony „Dodaj nowy alarm czasowy”. Czynność należy potwierdzić, naciskając na ikonę potwierdzania na wyskakującym menu, które pojawia się na wyświetlaczu.

4. Usuwanie alarmów czasowych

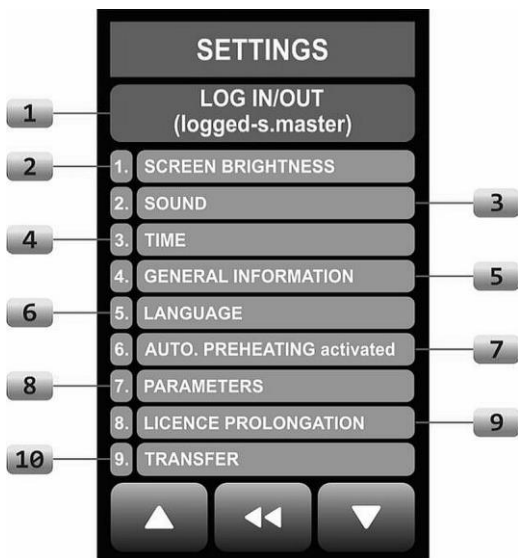
Usunięcie ostatniego alarmu, jaki został dodany do programu, następuje przez naciśnięcie ikony „Usuń ostatni alarm czasowy”. Czynność należy potwierdzić przez naciśnięcie ikony potwierdzenia na wyskakującym menu, które pojawia się na wyświetlaczu.

Menu Ustawienia

Menu Ustawienia można aktywować poprzez naciśnięcie ikony „Ustawienia” na ekranie menu głównego (rys. 22). Tryb ustawień obejmuje 10 opcji (rys. 23).



Rys. 22



Rys. 23

1. LOG IN/OUT

Opcja ta jest przeznaczona dla wyspecjalizowanego personelu, który ma uprawnienia dostępu do opcji zablokowanych.

2. JASNOŚĆ EKRANU

Nacisnąć ikonę jasności ekranu, aby ustawić jasność ekranu.

3. DŹWIĘK

Nacisnąć ikonę „Dźwięk”, aby za pomocą ikon ustawić żądany sygnał dźwiękowy.

5. INFORMACJE OGÓLNE

Wyświetla podstawowe informacje o piecu, takie jak np. typ pieca, numer seryjny, numer fabryczny, producent, rok produkcji, data montażu itd..

7. AUTOMATYCZNE NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Ta opcja pozwala ustawić automatyczny proces przygotowania o określonej godzinie (np. rano przed rozpoczęciem dnia roboczego). Proszę przeczytać poniższy rozdział tylko o opcji przygotowania.

9. PRZEDŁUŻENIE LICENCJI

Jest opcją dostępną tylko dla personelu zajmującego się konserwacją i serwisem.

4. CZAS

Tu można ustawić datę (dzień, miesiąc i rok), godzinę (godziny, minuty i sekund) oraz dzień tygodnia (DOW).

6. JĘZYK

Istnieje możliwość wyboru różnych języków. Należy po prostu wybrać żądany język i powrócić do menu za

pomocą ikony Cofnij . Menu będzie wyświetlane w nowo ustawionym języku.

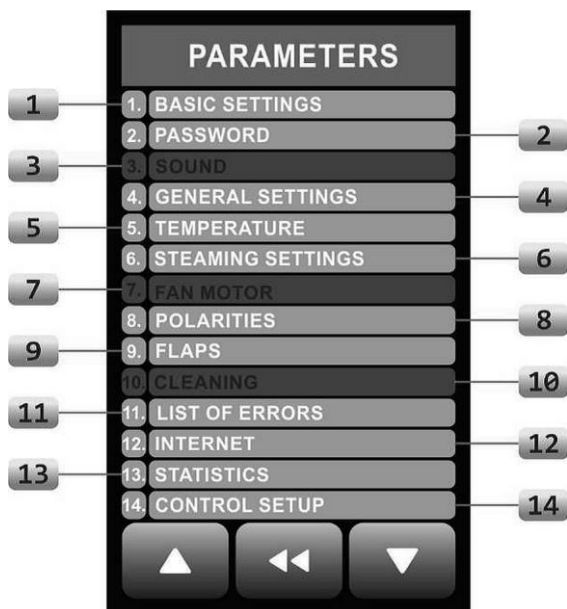
8. PARAMETRY

Tylko wykwalifikowany personel może uzyskać dostęp do parametrów i je od nowa ustawić. Dostęp jest możliwy poprzez opcję Zaloguj/Wyloguj.

10. TRANSFER

Dostęp jest możliwy poprzez opcję Zaloguj/Wyloguj. Umożliwia przenoszenie danych na lub z nośnika USB.

Ustawienia parametrów



Rys. 24

1. USTAWIENIA PODSTAWOWE

Ustawienia jednostek temperatury, trybu wyświetlania, programów zablokowanych i manualnych itp.

3. SYGNAŁ DŹWIĘKOWY

Ustawienia brzęczka (wł. wył.)

5. TEMPERATURA

Ustawienie maksymalnych i minimalnych temperatur dla generatora pary i komory pieczenia itd.

2. HASŁO

Hasła do użytku serwisu.

4. USTAWIENIA OGÓLNE

Ustawienia okapu kondensacyjnego, blokady drzwi, kłapy odciągu oparów, ustawienia pary.

6. USTAWIENIA PARY

Ustawienie czasu interwału pary, przerwy pomiędzy interwałami pary itd.

7. SILNIK WENTYLATORA

Opcja nie jest dostępna dla tego modelu.

9. KLAPA ODCIĄGU OPARÓW

Ustawienie czasu do otwierania i zamykania klapy odciągu oparów.

11. LISTA BŁĘDÓW

Zestawienie wszystkich błędów i ich znaczenie.

13. STATYSTYKA

Wszystkie dane dot. roboczogodzin, dni do serwisu.

8. POLARYZACJE

Ustawienia standardowej pozycji odciągu oparów.

10. CZYSZCZENIE

Opcja nie jest dostępna dla tego modelu.

12. INTERNET

Ustawienia internetowe adresów serwerów, DHCP, komunikacja Ethernet itp.

14. KONFIGURACJA STEROWANIA

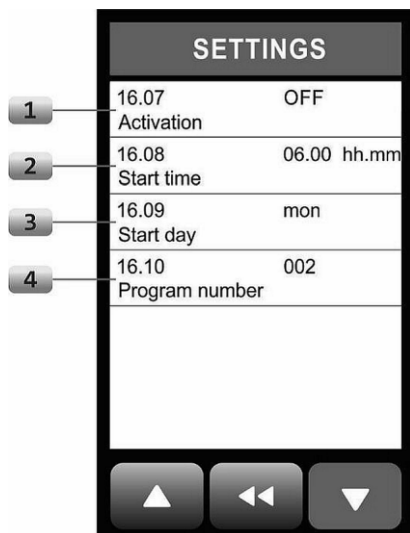
Zawiera menu I/O przeznaczone dla serwisu.

Aktywowanie timera do automatycznego nagrzewania wstępnego

Nagrzewanie wstępne pieca jest funkcją, dzięki której urządzenie jest nagrzewane przed pieczeniem. Funkcja ta skraca całkowity czas pracy. Wytwornica pary potrzebuje mianowicie ok. 30 minut (licząc od stanu zimnego), aż będzie gotowa do pracy. Ustawienia do automatycznego nagrzewania wstępnego można znaleźć na rys. poniżej.

WSKAZÓWKA!

Funkcję nagrzewania wstępnego pieca można ustawić tylko jeden dzień wcześniej. Ustawienia należy powtarzać z wyprzedzeniem dla każdego następnego dnia.



Rys. 25

1. AKTYWACJA

Za pomocą parametru 16.07 można włączyć lub wyłączyć nagrzewanie wstępne. Jeśli piec został już nagrzany, parametr automatycznie przełącza się na OFF.

3. DZIEŃ STARTU

Parametr 16.09 pokazuje dzień aktywowania nagrzewania wstępnego.

2. CZAS STARTU

Za pomocą parametru 16.08 można ustawić czas, do którego urządzenie powinno być gotowe do pracy.

4. NUMER PROGRAMU

Za pomocą parametru 16.10 można wybrać ilość programów pieczenia. (można wybrać tylko programy aktywne)

Wyskakujące menu przed wyłączeniem pieca:



Rys. 26

1. WYBÓR DNIA

Wskaźnik dnia, na który aktywowane jest automatyczne nagrzewanie wstępne.

3. NUMER PROGRAMU

Pokazuje numer wybranego programu.

5. POTWIERDZENIE

2. CZAS

Pokazuje godzinę, na którą urządzenie jest gotowe do pracy.

4. USTAWIENIA

Skrót do ustawień parametrów automatycznego nagrzewania wstępnego.

6. ANULOWANIE

Transfer danych

Przesyłanie plików odbywa się przez port USB.

Do przesłania pliku wymagany jest dysk flash USB. Wolumen może wynosić do 32 GB.


WSKAZÓWKA!


Przed skopiowaniem programów na pamięć USB należy się upewnić, że jest ona pusta.

Transfer programów może być wykonywany tylko przez upoważniony personel z hasłem szefa. Aby uzyskać hasło, należy skontaktować się ze swoim lokalnym sprzedawcą.

Transfer USB

1. Aby przenieść program należy przejść do menu głównego.
2. Włożyć pamięć USB do portu USB po lewej stronie urządzenia.

W menu głównym ikona USB na pasku stanu musi być zielona .

3. Gdy ikona  będzie zielona, należy przejść do ustawień, wybrać opcję „Zaloguj się” i użyć hasła kucharza.


Spowoduje to włączenie **opcji 9** (Transfer) w Ustawieniach.

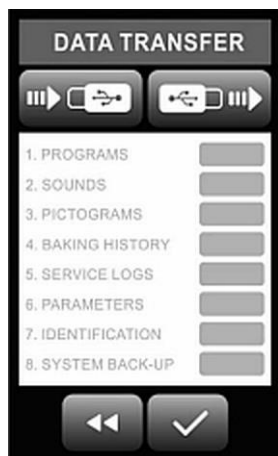
4. Wybrać opcję  „Transfer“.

Otwiera się nowe okno (rys. 27).

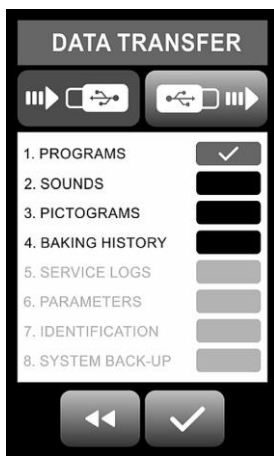
5. Aby przenieść programy na pamięć USB, najpierw należy wybrać opcję



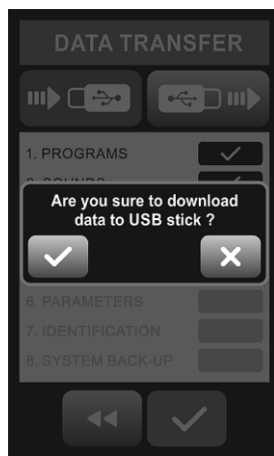
„Programy” (rys. 28) i nacisnąć  w celu ściągnięcia na USB. Po zakończeniu procesu pojawia się wyskakujące menu „Transfer zakończony”.



Rys. 27: Transfer danych




Rys. 28: Wybór programu



Rys. 29: Transfer zakończony

PL

Program jest teraz przenoszony na pamięć USB.

6. Jeśli piktogramy i dźwięki mają być również przeniesione na inny piec, przed przeniesieniem należy wybrać „DŹWIĘK” i „OBRAZY”. Opcji "LOGS" lub "PARAMETRY" nie można wybrać przez hasło szefa, ponieważ te opcje są tylko dla serwisu!
7. Aby zaimportować programy z pamięci USB, należy powtórzyć proces, lecz zamiast tego wybrać  i kontynuować transfer USB.

Detekcja błędów






Rys. 30: Tryb manualny z wyświetlaniem błędów



Rys. 31: Menu główne z wyświetlaniem błędów

Jeśli w trakcie manualnego procesu pieczenia wystąpi błąd, komunikat błędu wyświetlany jest na pasku informacyjnym. Pasek informacyjny pokazuje nazwę i numer błędu, który wystąpił (rys. 30).

Pierwsza faza powinna polegać na zresetowaniu programu.

1. Nacisnąć ikonę stop , aby zakończyć program pieczenia.
2. Wrócić do menu głównego, aktywując ikonę .
3. W menu głównym nacisnąć ikonę  (rys. 31) w prawym rogu paska informacyjnego, obok komunikatu błędu.
4. Jeśli resetowanie nie usunie błędu, należy skontaktować się z serwisem.

Poniższa tabela zawiera opis możliwych komunikatów błędów:

Błąd	Nazwa	Opis błędu	Usunięcie
ERR01	TF1	Termiczne zabezpieczenie komory pieczenia	Wyłączyć urządzenie, skontaktować się z serwisem
ERR02	TF2	Termiczne zabezpieczenie generatora pary	
ERR05	BIM1	Silnik wentylatora nr 1 Nagrzewanie wstępne	
ERR06	BIM2	Silnik wentylatora nr 2 Nagrzewanie wstępne	
ERR07	TP1 OVR	Za wysoka temperatura komory pieczenia	
ERR08	TP1 UNDR	Za niska temperatura komory pieczenia	
ERR11	TP3 OVR	Czujnik przegrzania	
ERR12	TP3 UNDR	Czujnik za niskiej temperatury	
ERR27	UnderV. L1	Za niskie napięcie L1	
ERR28	UnderV. L2	Za niskie napięcie L2	
ERR29	UnderV. L3	Za niskie napięcie L3	
ERR46	TP1 OVRHEAT	Za wysoka temperatura komory pieczenia	
ERR46	TP1 OVRHEAT	Za wysoka temperatura generatora pary	

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

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

7.2 Czyszczenie

Codzienne czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Po codziennym użytkowaniu pieca, przed przystąpieniem do czyszczenia należy go schłodzić do temperatury pokojowej (ok. 25°C).

Następujące elementy urządzenia muszą być czyszczone codziennie:

- komora pieczenia
- kamień szamotowy
- uszczelki drzwiowe
- drzwi urządzenia
- panel obsługi
- oświetlenie LED wewnętrzne
- użyte blachy do pieczenia

Komora pieczenia

1. Komorę pieczenia urządzenia należy regularnie czyścić na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także częściej. Przy regularnym czyszczeniu można uniknąć przypalania się resztek wypieków i pieczeni.

2. Komorę pieczenia czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.

Kamień szamotowy

1. Całkowicie ostygnięty kamień szamotowy wyciągnąć z komory pieczenia.
2. Ostrożnie usunąć przypalone resztki jedzenia, mąkę, okruszy itp. skrobakiem do szkła ceramicznego.
3. Zeskrobane resztki jedzenia i przypaloną mąkę wytrzeć z kamienia szamotowego za pomocą wilgotnej ściereczki i czystej wody.

UWAGA!

Nigdy nie myć kamienia szamotowego w zmywarce do naczyń!

Nie używać żadnych środków do mycia naczyń ani chemicznych środków czyszczących!

Nie używać myjki ciśnieniowej!

Nie używać szczotek drucianych!

Drzwi urządzenia / uszczelka drzwiowa urządzenia

1. Na koniec każdego dnia roboczego uszczelkę drzwiową urządzenia należy czyścić miękką, wilgotną ściereczką.

UWAGA!

Do czyszczenia uszczelki nie używać żadnych środków czyszczących, gdyż mogą one rozpuścić materiał, z którego wykonana jest uszczelka.

2. Drzwi urządzenia czyścić od wewnątrz i z zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym.

Panel obsługi

Regularne czyszczenie panelu sterowania jest konieczne dla dobrej wydajności i dobrej widoczności na ekranie.

1. Panel obsługi czyścić tylko miękką, lekko nawilżoną ściereczką.

UWAGA!

Do czyszczenia panelu sterowania nie używać żadnych środków czyszczących.

Lampy LED oświetlenia wewnętrznego

UWAGA!

Lampy LED oświetlenia wewnętrznego muszą być regularnie czyszczone.

Nie patrzeć bezpośrednio we włączone lampy LED.

Czyszczenie lamp LED jest dozwolone tylko wówczas, gdy piec jest wyłączony, a oświetlenie wewnętrzne nie pracuje.

Czyszczenie jest dozwolone tylko wówczas, gdy lampy LED są zupełnie schłodzone.

1. Lampy LED należy czyścić tylko za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki bez środka myjącego.

Blachy piekarnicze

1. Wyjąć z urządzenia używane blachy.
2. Blachy czyścić zgodnie z instrukcjami producentów.

7.3 Konserwacja

UWAGA!

Poniższe prace konserwacyjne i czyszczące mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel specjalistyczny, a nigdy przez użytkownika urządzenia!

Czyszczenie elektrycznych elementów pieca z mąki i innych zanieczyszczeń

Co 3 - 6 miesięcy należy przeprowadzić prewencyjny przegląd pieca oraz czyszczenie wewnątrz części elektrycznych pieca (szafy sterowniczej). Te przeglądy i czyszczenia należy przeprowadzać zwłaszcza wtedy, gdy nie są spełnione i przestrzegane przepisy dotyczące prawidłowego i bezpiecznego ustawienia pieca oraz środków bezpieczeństwa zapewniających bezpieczne środowisko pracy.

Wnętrze części elektrycznej pieca może zawierać niewielkie ilości suchej mąki i innych zanieczyszczeń lub, w skrajnych przypadkach, tłuszczu, które mogą poważnie i trwale uszkodzić elementy elektryczne.

Przegląd, demontaż i czyszczenie części elektrycznej pieca może przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany elektryk, uwzględniając następujące fazy:

- schłodzić piec do temperatury pokojowej;
- odłączyć piec od głównego zasilania elektrycznego;
- odkręcić dwie śruby na lewej osłonie bocznej pieca;

- ostrożnie zdjąć metalowe panele boczne pieca i **pod żadnym pozorem nie dotykać elementów elektrycznych**;
- wizualnie sprawdzić wewnątrz części elektrycznej, szukając mąki, innych zanieczyszczeń, tłuszczu lub wilgoci;
- do czyszczenia mąki i innych zanieczyszczeń użyć odkurzacza i dokładnie odkurzyć cały obszar. **Konieczne jest użycie odkurzacza z plastikowym adapterem na końcach węża. Nie wolno dotykać części elektrycznej (ani rękoma, ani odkurzaczem)**;
- po przeglądzie i czyszczeniu natychmiast ostrożnie ponownie umieścić osłonę boczną w jej pierwotnym położeniu oraz przymocować ją za pomocą śrub.

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



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

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.