

Silversteam



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

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

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



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2022-01-04

Oryginalna instrukcja obsługi

| | | |
|-----|--------------------------------------------------------------|----|
| 1 | Bezpieczeństwo..... | 2 |
| 1.1 | Objaśnienie haseł ostrzegawczych | 2 |
| 1.2 | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | 3 |
| 1.3 | Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem | 6 |
| 1.4 | Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem | 6 |
| 2 | Informacje ogólne | 7 |
| 2.1 | Odpowiedzialność i gwarancja..... | 7 |
| 2.2 | Ochrona praw autorskich | 7 |
| 2.3 | Deklaracja zgodności..... | 7 |
| 3 | Transport, opakowanie i magazynowanie | 8 |
| 3.1 | Kontrola dostawy | 8 |
| 3.2 | Opakowanie..... | 8 |
| 3.3 | Magazynowanie | 8 |
| 4 | Parametry techniczne..... | 9 |
| 4.1 | Dane techniczne | 11 |
| 4.2 | Funkcje urządzenia..... | 19 |
| 4.3 | Zestawienie podzespołów urządzenia | 20 |
| 5 | Instrukcja montażu | 21 |
| 5.1 | Instalacja..... | 21 |
| 5.2 | Kontrole i test odbiorczy..... | 26 |
| 6 | Instrukcja użytkowania | 28 |
| 6.1 | Obsługa | 31 |
| 6.2 | Proces pieczenia..... | 35 |
| 6.3 | Menu Funkcje | 61 |
| 7 | Czyszczenie i konserwacja..... | 67 |
| 7.1 | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia | 67 |
| 7.2 | Czyszczenie..... | 67 |
| 7.3 | Konserwacja | 69 |
| 8 | Możliwe usterki | 70 |
| 9 | Utylizacja | 72 |



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

PL

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.

PL

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. Natychmiast 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 elektrycznego 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.

Eksplatacja 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.

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:

- Przygotowywanie odpowiednich potraw.

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.

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.

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.

PL

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

Wersja / właściwości pieców konwekcyjno-parowych

- Seria: Silversteam
- Tryb pracy: elektryczny
- Przyłącze urządzenia:
 - Gotowe do podłączenia (117623, 117723)
 - 3 NAC (inne modele)
- Funkcje:
 - konwekcja
 - gotowanie na parze
 - gotowanie konwekcyjno-parowe
 - gotowanie niskotemperaturowe
 - gotowanie Delta T
 - silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
 - wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
 - automatyczny 3-stopniowy system czyszczenia z programem suszenia (modele DRS)
- Funkcja Rack Control
- Regulacja temperatury: bezstopniowo
- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- Praca ciągła
- Przyłącze sondy termicznej: z boku
- Port USB: z boku
- Odciąg oparów
- Oświetlenie wewnętrzne
- Wyświetlacz LED:
 - nawilżanie
 - gotowanie Delta T
 - etapy gotowania
 - temperatura rdzenia
 - prędkość wentylatora
 - program
 - temperatura
 - czas

- Sterowanie: dotykowe
- Właściwości:
 - Zaokrąglona komora pieca
 - Wyjmowane prowadnice
 - Podwójne przeszklenie drzwi, łatwe otwieranie drzwi wewnętrznych w celu czyszczenia
 - Oświetlenie LED w drzwiach
 - Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego (poza 117623, 117723, 117650, 117672)
 - Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie, zredukowany czas obróbki termicznej o nawet 33 % (modele Silversteam P)
 - Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór
- **Ważna wskazówka:** Powyżej stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zdecydowanie zalecamy podłączenie przed wlotem odpowiedniego zmiękczacza wody i maksymalne ciśnienie wody 3 bary.

4.1 Dane techniczne

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Nazwa: | Piec konwekcyjno-parowy Silversteam 5230D - 5230DRS |
| Nr art.: | 117623-117723 |
| Materiał: | stal CrNi 18/10 |
| Materiał komory obróbki termicznej: | stal CrNi 18/10 |
| Ilość par przewodnic: | 5 |
| Format przewodnic: | 2/3 GN |
| Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm: | 74 |
| Zakres temperatur od – do w °C: | 50 - 300 |
| Ustawianie czasu od - do w min.: | 0 - 599 |
| Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania: | 300 / 300 |
| Ilość faz obróbki termicznej: | 9 |
| Ilość silników: | 1 |
| Ilość stopni prędkości wentylatora: | 3 |
| Przyłącze wody: | 3/4" |
| Wartość przyłączeniowa: | 3,3 kW 230 V 50 Hz |
| Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm: | 620 x 780 x 675 |
| Ciężar w kg: | 59,2 |

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 2/3 GN
- 1 blacha 2/3 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117723)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa: | Piec konwekcyjno-parowy Silversteam P-5230D - P-5230DRS |
| Nr art.: | 117650-117672 |
| Materiał: | stal CrNi 18/10 |
| Materiał komory obróbki termicznej: | stal CrNi 18/10 |
| Ilość par przewodnic: | 5 |
| Format przewodnic: | 2/3 GN |
| Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm: | 74 |
| Zakres temperatur od – do w °C: | 50 - 300 |
| Ustawianie czasu od - do w min.: | 0 - 599 |
| Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania: | 300 / 300 |
| Ilość faz obróbki termicznej: | 9 |
| Ilość silników: | 1 |
| Ilość stopni prędkości wentylatora: | 3 |
| Przyłącze wody: | 3/4" |
| Wartość przyłączeniowa: | 4,8 kW 400 V 3NAC 50 Hz |
| Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm: | 620 x 775 x 675 |
| Ciężar w kg: | 59,2 |

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 2/3 GN
- 1 blacha 2/3 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117672)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Nazwa: | Piec konwekcyjno-parowy Silversteam 5111D - 5111DRS |
| Nr art.: | 117725-117741 |
| Materiał: | stal CrNi 18/10 |
| Materiał komory obróbki termicznej: | stal CrNi 18/10 |
| Ilość par przewodnic: | 5 |
| Format przewodnic: | 1/1 GN, 600 x 400 |
| Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm: | 74 |
| Zakres temperatur od – do w °C: | 50 - 300 |
| Ustawianie czasu od - do w min.: | 0 - 599 |
| Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania: | 300 / 300 |
| Ilość faz pieczenia: | 9 |
| Ilość silników: | 1 |
| Ilość stopni prędkości wentylatora: | 3 |
| Przyłącze wody: | 3/4" |
| Wartość przyłączeniowa: | 6,3 kW 400 V 3NAC 50 Hz |
| Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm: | 885 x 835 x 675 |
| Ciężar w kg: | 91,2 |

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117741)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa: | Piec konwekcyjno-parowy Silversteam P-5111D - P-5111DRS |
| Nr art.: | 117761-117764 |
| Materiał: | stal CrNi 18/10 |
| Materiał komory obróbki termicznej: | stal CrNi 18/10 |
| Ilość par przewodnic: | 5 |
| Format przewodnic: | 1/1 GN, 600 x 400 |
| Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm: | 74 |
| Zakres temperatur od – do w °C: | 50 - 300 |
| Ustawianie czasu od - do w min.: | 0 - 599 |
| Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania: | 300 / 300 |
| Ilość faz obróbki termicznej: | 9 |
| Ilość silników: | 1 |
| Ilość stopni prędkości wentylatora: | 3 |
| Przyłącze wody: | 3/4" |
| Wartość przyłączeniowa: | 7,7 kW 400 V 3NAC 50 Hz |
| Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm: | 885 x 835 x 675 |
| Ciężar w kg: | 91,2 |

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117764)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Nazwa: | Piec konwekcyjno-parowy Silversteam 7111D - 7111DRS |
| Nr art.: | 117727-117781 |
| Materiał: | stal CrNi 18/10 |
| Materiał komory obróbki termicznej: | stal CrNi 18/10 |
| Ilość par przewodnic: | 7 |
| Format przewodnic: | 1/1 GN, 600 x 400 |
| Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm: | 74 |
| Zakres temperatur od – do w °C: | 50 - 300 |
| Ustawianie czasu od - do w min.: | 0 - 599 |
| Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania: | 300 / 300 |
| Ilość faz pieczenia: | 9 |
| Ilość silników: | 2 |
| Ilość stopni prędkości wentylatora: | 3 |
| Przyłącze wody: | 3/4" |
| Wartość przyłączeniowa: | 9,6 kW 400 V 3NAC 50 Hz |
| Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm: | 890 x 830 x 865 mm |
| Ciężar w kg: | 108,2 |

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117781)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa: | Piec konwekcyjno-parowy Silversteam P-7111D - P-7111DRS |
| Nr art.: | 117762-117765 |
| Materiał: | stal CrNi 18/10 |
| Materiał komory obróbki termicznej: | stal CrNi 18/10 |
| Ilość par przewodnic: | 7 |
| Format przewodnic: | 1/1 GN, 600 x 400 |
| Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm: | 74 |
| Zakres temperatur od – do w °C: | 50 - 300 |
| Ustawianie czasu od - do w min.: | 0 - 599 |
| Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania: | 300 / 300 |
| Ilość faz obróbki termicznej: | 9 |
| Ilość silników: | 2 |
| Ilość stopni prędkości wentylatora: | 3 |
| Przyłącze wody: | 3/4" |
| Wartość przyłączeniowa: | 12,6 kW 400 V 3NAC 50 Hz |
| Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm: | 890 x 830 x 865 mm |
| Ciężar w kg: | 108,2 |

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117765)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Nazwa: | Piec konwekcyjno-parowy Silversteam 10111D - 10111DRS |
| Nr art.: | 117730-117731 |
| Materiał: | stal CrNi 18/10 |
| Materiał komory obróbki termicznej: | stal CrNi 18/10 |
| Ilość par przewodnic: | 10 |
| Format przewodnic: | 1/1 GN, 600 x 400 |
| Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm: | 74 |
| Zakres temperatur od – do w °C: | 50 - 300 |
| Ustawianie czasu od - do w min.: | 0 - 599 |
| Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania: | 300 / 300 |
| Ilość faz pieczenia: | 9 |
| Ilość silników: | 2 |
| Ilość stopni prędkości wentylatora: | 3 |
| Przyłącze wody: | 3/4" |
| Wartość przyłączeniowa: | 12,6 kW 400 V 3NAC 50 Hz |
| Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm: | 890 x 830 x 1.065 |
| Ciężar w kg: | 120,0 |

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117731)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa: | Piec konwekcyjno-parowy Silversteam P-10111D – P-10111DRS |
| Nr art.: | 117763-117766 |
| Materiał: | CNS 18/10 |
| Materiał komory obróbki termicznej: | CNS 18/10 |
| Ilość par przewodnic: | 10 |
| Format przewodnic: | 1/1 GN, 600 x 400 |
| Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm: | 74 |
| Zakres temperatur od – do w °C: | 50 - 300 |
| Ustawianie czasu od - do w min.: | 0 - 599 |
| Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania: | 300 / 300 |
| Ilość faz obróbki termicznej: | 9 |
| Ilość silników: | 2 |
| Ilość stopni prędkości wentylatora: | 3 |
| Przyłącze wody: | 3/4" |
| Wartość przyłączeniowa: | 17,4 kW 400 V 3NAC 50 Hz |
| Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm: | 890 x 830 x 1.065 |
| Ciężar w kg: | 120,0 |

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117766)

Zabezpieczenia

Piece konwekcyjno-parowe są wyposażone w następujące mechanizmy ochronne i zabezpieczające:

Termostat zabezpieczający w komorze obróbki termicznej:

jeśli temperatura w komorze obróbki termicznej 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.

Przełącznik stykowy drzwi urządzenia

przerywa pracę urządzenia w przypadku otwarcia: następuje wyłączenie zarówno systemu grzewczego, jak i dmuchawy. Po zamknięciu drzwi urządzenia praca urządzenia jest kontynuowana.

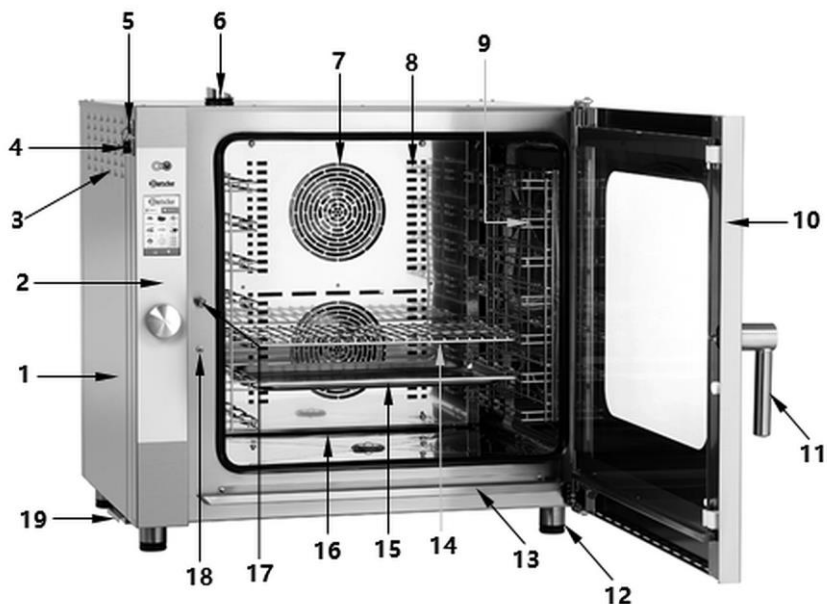
4.2 Funkcje urządzenia

Piec konwekcyjno-parowy serii Silversteam z obsługą elektroniczną zaprojektowany jest do przygotowywania i utrzymywania w cieple potraw z zastosowaniem odpowiednich akcesoriów. Dzięki funkcji Rack Control w rozmaitych czasach można przygotowywać najróżniejsze potrawy.

Automatyczny 3-stopniowy system czyszczenia (modele DRS) ułatwia czyszczenie urządzenia.

Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki dodatkowej mocy modeli Silversteam P. W pełni załadowane komory gotowania nie stanowią problemu dzięki dużej mocy i funkcji Rack Control. Skrócony czas gotowania, krótszy czas nagrzewania i łatwa obsługa mówią same za siebie.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1. Obudowa | 2. Panel obsługi |
| 3. Otwory wentylacyjne | 4. Przyłącze sondy termicznej |
| 5. Złącze USB | 6. Odciąg oparów |
| 7. Wentylator (2x) | 8. Otwory wentylacyjne komory obróbki termicznej |
| 9. Prowadnice | 10. Drzwi |
| 11. Uchwyt drzwi | 12. Nóżki (4x) z regulacją wysokości |
| 13. Rynienka ociekowa | 14. Ruszt |
| 15. Pojemnik GN | 16. Komora obróbki termicznej |
| 17. Zamknięcie drzwi | 18. Przełącznik stykowy |
| 19. Filtr wentylacyjny panelu obsługi | |

5 Instrukcja montażu

5.1 Instalacja



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.

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.
- Zalecamy ustawienie urządzenia pod okapem lub odprowadzanie gorących oparów i zapachów z komory obróbki termicznej na zewnątrz.
- 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.

- Urządzenie musi być przetransportowane do miejsca instalacji w postaci zapakowanej, na własnej paletie drewnianej.
- Transport musi odbywać się z użyciem wózka paletowego, przy zachowaniu wszystkich środków ostrożności, aby uniknąć przewrócenia się urządzenia. Także po upływie okresu użytkowania piec należy transportować na paletie i przemieszczać z najwyższą ostrożnością, aby uniknąć ryzyka przewrócenia się.

Rozpakowanie / ustawienie

- Usunąć opakowanie zewnętrzne (drewnianą skrzynię i / lub karton) i zutylizować je zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.

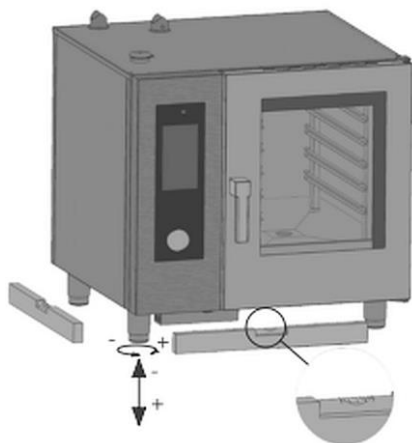


OSTROŻNIE!

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.



Rys. 2

- Urządzenie należy ustawić poziomo, w tym celu wysokość regulowanych nóżek ustawia się za pomocą poziomicy, jak pokazano na rys. 2.

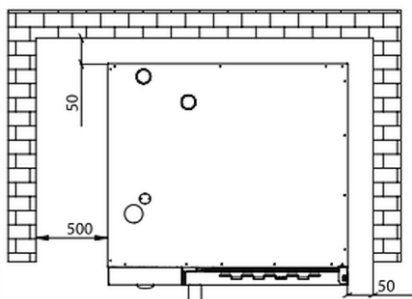
UWAGA!

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

- 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.

Instrukcja montażu

- 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.



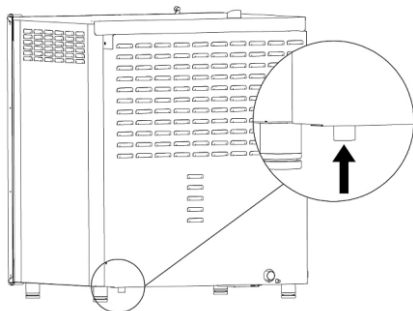
- Zachować odstęp minimalny 50 mm z tyłu i po bokach pomiędzy urządzeniem a ścianami lub innymi przedmiotami (rys. 3).
- Pomiędzy lewą stroną urządzenia a ścianą lub innymi przedmiotami należy zachować odstęp 500 mm, aby móc przeprowadzić wygodnie instalację i konserwację urządzenia.

Rys. 3

- Jeśli zachowanie podanego odstępstwa 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).

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.



Rys. 4

- Zamocować załączony wąż doprowadzający wodę do elementu przyłączeniowego (3/4") urządzenia. Złącze znajduje się z tyłu po prawej stronie pod urządzeniem (rys. 4).
- Drugi koniec węża ciśnieniowego wody podłączyć do instalacji zimnej wody i zamontować zawór zamykający i filtr pomiędzy nimi.
- Upewnić się, że zawór zamykający jest zamontowany w miejscu w każdej chwili łatwo dostępnym dla użytkownika.

PL

UWAGA!

Ciśnienie hydrauliczne wody powinno wynosić max. 3 bary.

Jeśli ciśnienie wody w sieci jest większe, przed urządzeniem należy zainstalować reduktor ciśnienia.

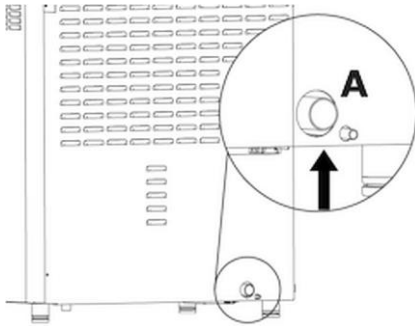
Minimalne ciśnienie wody musi być wyższe niż 1,5 bara, aby zapewniona była prawidłowa praca urządzenia.

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

UWAGA!

Przy twardości wody powyżej 5° d.H (w skali niemieckiej) przed urządzeniem musi być zainstalowane odpowiednie urządzenie zmiękczające wodę.

Podłączenie do odpływu



Rys. 5

Aby zapewnić odpływ cieczy z komory obróbki termicznej, urządzenie jest wyposażone w odpływ wody.

Złącze (A, rys. 5) znajduje się na dole po prawej stronie na tylnej ścianie urządzenia i ma średnicę 32 mm.

Podłączyć odpowiednią rurę odpływową PVC do złącza A i połączyć ją z odpowiednim węzłem, który musi być poprowadzony do systemu odpływowego.

Podłączenie elektryczne


- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej. Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!
Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.
- W celu bezpośredniego podłączenia urządzenia do zasilania elektrycznego, pomiędzy urządzeniem a instalacją elektryczną należy zamontować, odpowiednio do mocy, mechanizm umożliwiający odłączenie od instalacji. Odpowiednio do wskazówek instalacyjnych, styki takiego mechanizmu muszą mieć właściwy odstęp zapewniający pełne rozłączenie w odniesieniu do warunków dla kategorii przepięciowej III. Mechanizm rozłączający należy zainstalować tak, aby w każdej chwili był dostępny dla obsługi.
- Wyłącznik główny, do którego podłączona jest wtyczka sieciowa kabla zasilającego ustawić w pozycji „0” (zero). Zlecić wykwalifikowanemu personelowi sprawdzenie, czy przekrój kabla odpowiada mocy pobieranej przez urządzenie.
- Urządzenia **117623**, **117723** są fabrycznie wyposażone w kabel przyłączeniowy i wtyczkę sieciową (jednofazowe 230 V).
- Aby podłączyć urządzenie do prądu wystarczy włożyć wtyczkę do uziemionego gniazda pojedynczego.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka sieciowa była łatwo dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia od zasilania elektrycznego, jeśli pojawi się taka potrzeba.

- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez przynajmniej 16A. Urządzenie podłączyć tylko bezpośrednio do ściennego gniazda zasilającego, nie używać żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.

OSTRZEŻENIE!

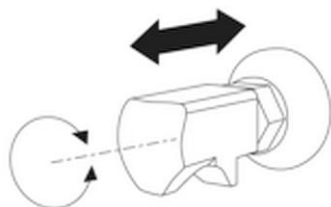
Urządzenie jest dostarczane z certyfikowanym kablem przyłączeniowym i wtyczką; nie wolno przy nich manipulować ani ich zmieniać.

Połączenie wyrównawcze potencjałów

- Połączenie wyrównawcze potencjałów między różnymi urządzeniami należy wykonać na zacisku połączeniowym oznaczonym następującym symbolem .
- Zacisk połączeniowy znajduje się z tyłu urządzenia.
- Zacisk ten umożliwia podłączenie przewodu do wyrównania potencjałów o przekroju od 4 mm² do 10 mm².

Regulacja kołka zamykającego drzwi

Po ustawieniu urządzenia w przewidzianym do tego miejscu należy sprawdzić zamykanie i pozycję uszczelki drzwiowych na komorze obróbki termicznej.



Rys. 6

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

Możliwa jest regulacja nacisku drzwi wywieranego na uszczelkę. Aby zwiększyć nacisk kołków należy dokręcić, lub odkręcić, aby nacisk zmniejszyć (rys. 6).

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

5.2 Kontrole i test odbiorczy

Kontrole przed uruchomieniem

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

Muszą być spełnione następujące warunki:

- Temperatura w miejscu instalacji musi wynosić powyżej + 4 °C.

- Komora obróbki termicznej musi być pusta.
- Wszystkie elementy opakowania muszą być całkowicie usunięte, łącznie z folią ochronną na ścianach zewnętrznych.
- Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte ani zatkane.
- Części zdemontowane podczas instalacji urządzenia muszą być ponownie zamontowane do urządzenia.
- Wyłącznik główny instalacji elektrycznej musi być wyłączony, a zawór odcinający wodę przed urządzeniem musi być otwarty.

Pierwsze uruchomienie

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./wyl. (1, Rys. 7).

Ustawić cykl gotowania/pieczenia z następującymi parametrami:

Czas: 10 minut

Temperatura: 150 °C

Nawilżanie: 5%

PL

Kontrola przy odbiorze

Przy odbiorze muszą być spełnione następujące warunki:

- Oświetlenie wewnętrzne włącza się przez wciśnięcie odpowiedniego przycisku (3, Rys. 7) 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.
- W urządzeniach z dwoma wentylatorami silniki mają ten sam kierunek obrotów.
- Silniki wentylatorów automatycznie zmieniają kierunek obrotów co 3 minuty (czas zależy od czasu obróbki termicznej)
- Po ustawieniu nawilżania woda wypływa z węża wody w komorze obróbki termicznej w kierunku wentylatora.
- Na koniec cyklu gotowania/pieczenia przez ok. 15 sekund słychać sygnał dźwiękowy. Po kilku sekundach automatycznie się on wyłącza.

6 Instrukcja użytkowania



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

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

Nigdy nie dotykać urządzenia podczas pracy i bezpośrednio po jego wyłączeniu.

Drzwi urządzenia otwierać i zamykać tylko za pomocą uchwytu drzwiowego.

Do obsługi używać tylko przewidzianych do tego elementów obsługi.

Przy otwieraniu drzwi urządzenia może wydostawać się gorąca para.

Podczas otwierania drzwi urządzenia należy zachowywać wyjątkową ostrożność: drzwi urządzenia należy otwierać w dwu etapach: na 4-5 sekund pozostawić półotwarte (3-4 cm), i dopiero potem otworzyć je całkowicie.

Podczas pracy ruszt i pojemniki na potrawy stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po zakończeniu procesu gotowania/pieczenia.

Do wyjmowania gorących pojemników z potrawami używać rękawic ochronnych lub ścierek do naczyń.

- Nigdy nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła takich, jak np. grill lub frytownica.
- W pobliżu urządzenia nigdy nie należy pozostawiać łatwopalnych materiałów.
Niebezpieczeństwo pożaru!
- Nie umieszczać w piecu konwekcyjno-parowym palnych przedmiotów ani artykułów spożywczych zawierających alkohol: może dojść do samozapłonu i pożaru, które mogą spowodować wybuchy.
- Unikać solenia potraw we wnętrzu komory obróbki termicznej. Jeśli nie można tego uniknąć, urządzenie należy możliwie szybko oczyścić, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia komory obróbki termicznej.
- W przypadku uszkodzeń lub pęknięć szklanych elementów (drzwi urządzenia), należy je niezwłocznie wymienić. W tym celu skontaktować się z serwisem.
- W przypadku nieużywania urządzenia (np. 12 godzin) drzwi urządzenia należy pozostawić otwarte.
- W przypadku dłuższego nieużywania (np. kilka dni), zamknąć dopływ wody i odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

- Jeśli piec konwekcyjno-parowy ma być umieszczony na innym piecu konwekcyjno-parowym lub na odpowiedniej podstawie, nie zaleca się stosowania przewodnic wyższych niż te, w których użytkownik może zajrzeć do wnętrza pojemnika.



Z przyczyn bezpieczeństwa po instalacji urządzenia konieczne jest umieszczenie na urządzeniu na wysokości 1600 mm od podłogi naklejki „**Ryzyko poparzenia! Gorąca ciecz w pojemniku!**“, która znajduje się w zakresie dostawy.

- Podczas grillowania lub pieczenia produktów spożywczych na kratce konieczne jest umieszczenie na poziomie poniżej lub na dnie komory obróbki termicznej pojemnika do zbierania tłuszczu lub soków.
- Aby zapewnić idealną i równomierną obróbkę termiczną potraw, zalecamy używanie nie za wysokich blach, pojemników GN lub form do pieczenia, aby zapewnić dobrą i odpowiednią cyrkulację powietrza. Pomiedzy górną blachą a potrawami musi być zachowany odstęp co najmniej 2 cm.
- Nie należy przepelniać blach ani pojemników, a produkty do obróbki należy rozkładać równomiernie, aby osiągnąć zadowalający rezultat.
- Należy zwracać uwagę na prawidłowe użycie sondy termicznej: Wprowadzić sondę termiczną w najgrubszym punkcie produktu spożywczego, od góry w dół, do momentu osiągnięcia przez końcówkę sondy termicznej środka produktu.
- Jeśli zajdzie potrzeba ingerencji w potrawę podczas obróbki termicznej, drzwi urządzenia należy otwierać na tak krótko, jak to możliwe, aby zapobiec spadkowi temperatury w komorze do takiego stopnia, że pogorszyłyby się wynik obróbki termicznej.
- Aby skompensować skutki utraty ciepła, zalecamy wstępne podgrzanie urządzenia.

WSKAZÓWKA!

Przed gotowaniem / pieczeniem rozgrzać urządzenie do temperatury o 20-25% wyższej niż właściwa temperatura gotowania / pieczenia. Po osiągnięciu temperatury nagrzewania wstępnego można załadować urządzenie.

Temperaturę należy wówczas cofnąć na temperaturę przewidzianą do przygotowania dania.

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 pieczenia 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.

PL

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 workeczki 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.

6.1 Obsługa

Przygotowanie urządzenia

1. Przed uruchomieniem należy oczyścić wewnątrz i z zewnątrz urządzenie, a także akcesoria, zgodnie ze wskazówkami w rozdziale 6 „**Czyszczenie**“.
2. Dokładnie osuszyć umyte powierzchnie i elementy.
3. Przed pierwszym uruchomieniem należy sprawdzić poprawność montażu, stabilność, wypoziomowanie urządzenia oraz wykonanie wszystkich podłączeń.

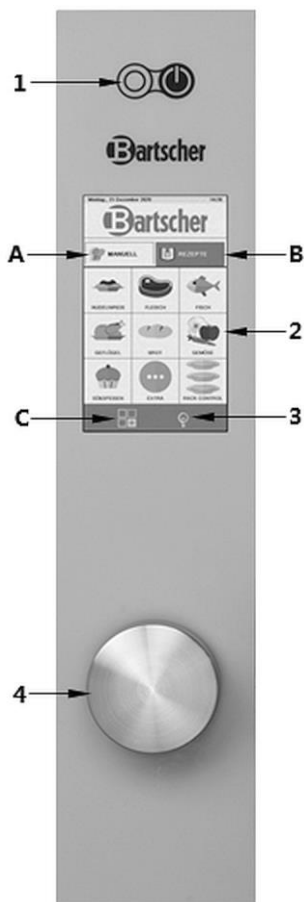
Uruchamianie urządzenia

1. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku wł./wył. (1, Rys. 7) na panelu obsługi. Po podłączeniu urządzenia do zasilania elektrycznego znajduje się ono w trybie Standby.

Panel obsługi urządzenia wyposażony jest w regulator obrotowy (4, Rys. 7). 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 „**Pieczenie ręczne/Ustawianie automatycznego nagrzewania wstępnego**“).

Elementy obsługi



Rys. 7

- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Przycisk Wł./Wył. | B | Pole obsługi „Książka kucharska” |
| A | Pole obsługi „Ręczny” | 2 | Ekran HOME |
| C | Pole obsługi przycisków funkcyjnych | 3 | Przycisk oświetlenia |
| 4 | Regulator obrotowy | | |

Ekran startowy



PL

Rys. 8

Piktogramy na ekranie do pieczenia ręcznego



Tryb pieczenia konwekcyjny



Zawór spustowy wilgotności zamknięty



Tryb pieczenia konwekcyjno-parowy



Zawór spustowy wilgotności otwarty



Tryb pieczenia na parze



Procent wilgotności względnej



Tryb utrzymywania temperatury



Przycisk odblokowywania: umożliwia zmianę programu



Automatyczne schłodzenie (dostępne tylko od drugiego etapu pieczenia)



Wskaźnik programu zmienionego przez użytkownika lub nowy program



Tryb Komunikat



USTAWIENIE programu można kontrolować podczas procesu pieczenia



Tryb Wędrzenie



Przycisk ręcznego nawilżacza powietrza



Czas / Timer



Przycisk zaprogramowanego wcześniej uruchomienia



Tryb z sondą termiczną



Przycisk Home: powrót do strony startowej

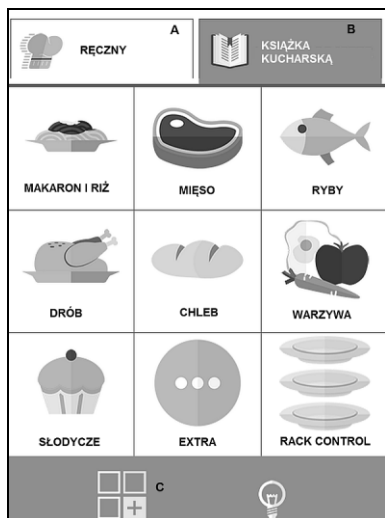


Tryb delta-T

Ekran HOME

1. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku wł./wył. (1, Rys. 7).

Na wyświetlaczu pojawia się ekran HOME (2, Rys. 7).



2. Wybrać program spośród „Ręczny” A (Rys. 9) lub w spisie „Książka kucharska” B (Rys. 9).

Spis „Książka kucharska” (B) obejmuje programy pieczenia, które są posortowane według typów produktów, jak np. mięso, warzywa, desery itd.

Naciskając na pole obsługi C (Rys. 9) uzyskujemy dostęp do menu „Funkcje” (np. tworzenie, importowanie i eksportowanie programów pieczenia, funkcja Rack Control, Easy Service itd.) oraz do ustawień systemowych urządzenia.

WSKAZÓWKA: Niektóre z tych funkcji są chronione hasłem i dostępne wyłącznie dla serwisanta.

Rys. 9

PL

Komunikacja z panelem dotykowym

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

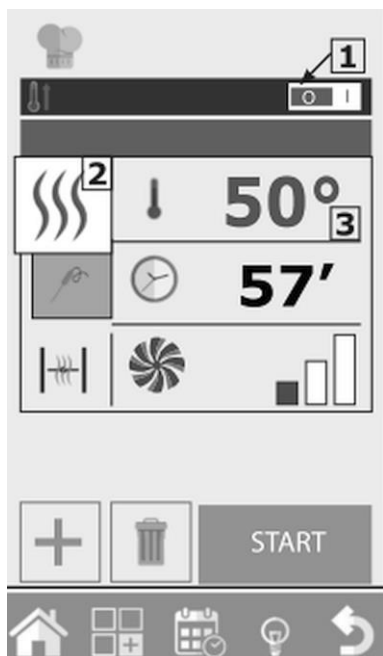
1. **Nacisnąć** na odpowiednie pole, aby zmienić parametry procesu pieczenia, jak np. temperaturę i **obrócić** regulator obrotowy (4, Rys. 7), aż pojawi się żądane ustawienie temperatury.
2. Zatwierdzenie zmiany następuje przez ponowne kliknięcie na parametr lub przez wciśnięcie regulatora obrotowego (4, Rys. 7).

6.2 Proces pieczenia

Pieczenie ręczne

Ze strony ekranu HOME poprzez naciśnięcie na pole obsługi „Ręczny” (A, Rys. 7) uzyskuje się dostęp do ekranu ustawień parametrów procesu pieczenia.

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”.



Rys. 10

Ustawianie trybu pieczenia

Przycisk 2 (Rys. 10) jest ustawiony fabrycznie na tryb pieczenia **Konwekcja**. Naciskając na ten przycisk można zmienić tryb pieczenia na **Konwekcyjno-parowy** lub **Pieczenie na parze**. Poza tym można ustawić tryby pieczenia **Utrzymywanie temperatury**, **Komunikat** lub **Wędzenie** (Rys.11).



Rys. 11

Tryb pieczenia: Konwekcja, pieczenie na parze lub pieczenie konwekcyjno-parowe

Ustawienie temperatury pieczenia

Naciskając przycisk 3 (Rys. 10) można ustawić temperaturę w komorze pieca. Temperatura, którą można ustawić zmienia się w zależności od wybranego trybu pieczenia.

Ustawienie timera / sondy termicznej / Delta-T

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. 10) w prawo lub w lewo.

WSKAZÓWKA: Automatyczne nagrzewanie wstępne należy przeprowadzać przy pustej komorze pieca.



Rys. 12

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

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

Za pomocą przycisku 5 (Rys. 12) 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” (NIESKONCZONY); urządzenie piecze dalej, aż nastąpi ręczna interwencja użytkownika, aby zatrzymać proces pieczenia.

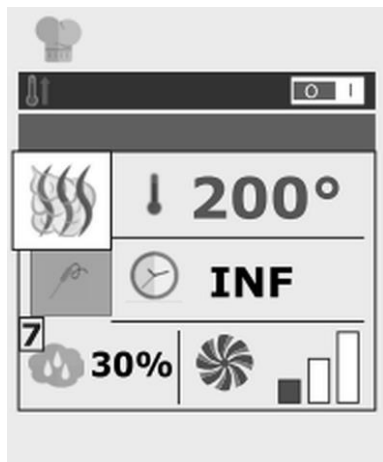
Zamiast tego podczas pieczenia z sondą termiczną możliwy jest wybór pomiędzy trybem pieczenia z sondą termiczną (4a) a trybem pieczenia ΔT (4 b). Wybór pomiędzy tymi trybami pieczenia umożliwia dokładniejsze pieczenie potraw.

Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Sonda termiczna i tryb pieczenia ΔT ”.

Ustawienie zaworu spustowego wilgotności

Tylko w trybie pieczenia Konwekcja możliwe jest ręczne ustawienie otwierania (6b) lub zamykania (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. 12), aby otworzyć lub zamknąć zawór spustowy.



Rys. 13

Ustawienie względnego procentu pary

Tylko w trybie pieczenia konwekcyjno-parowym istnieje możliwość ustawienia procentu wilgotności, który urządzenie będzie utrzymywać podczas procesu pieczenia.

1. Aby ustawić potrzebny stopień wilgotności, wcisnąć przycisk 7 (Rys. 13) i ustawić wartość.



Rys. 14

Ustawianie prędkości wentylatora

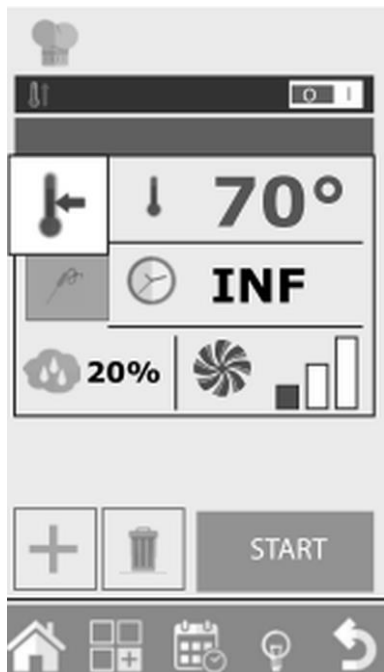
W trybach pieczenia „Konwekcyjno-parowy” i „Konwekcyjny” można zmienić parametry prędkości wentylatora.

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

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

1. Aby ustawić prędkość wentylatora, nacisnąć przycisk 8 (Rys. 14) i wybrać żądane ustawienie.

Tryb utrzymywania temperatury (HOLD)



Rys. 15

Zadaniem trybu utrzymywania temperatury HOLD 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 upieczone potrawy w odpowiedniej temperaturze do czasu powrotu użytkownika.

W trybie utrzymywania temperatury wilgotność ustawiona jest fabrycznie na 20% oraz prędkość wentylatora na 1.

W celu efektywnego utrzymywania temperatury zalecamy nie zmieniać prędkości wentylatora w tym trybie.

1. Przy przygotowywaniu pieczeni wilgotność należy ustawić pomiędzy 20% a 35%, przy obgotowywaniu lub duszeniu potraw pomiędzy 90% a 100%.
2. Aby zmienić etap pieczenia w trybie utrzymywania temperatury należy wcisnąć przycisk Tryb-pieczenia (2, Rys. 10) i wybrać symbol UTRZYMYWANIE TEMPERATURY (Rys. 15).

Tryb Wędzenie



Rys. 16

PL

Aby przeprowadzić proces wędzenia w komorze pieca, niezbędne jest dodatkowe wyposażenie o nazwie "Smoker" (nie należy do zakresu dostawy!). 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.

WSKAZÓWKA: 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. 16) 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.

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 pieca.

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



Rys. 17

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.

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.

W wyświetlanym menu na ekranie należy wpisać żądany komunikat (np. naciąg skórę ...) oraz żądany czas.

Jeśli wybrany jest czas „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.

Uruchomienie i zatrzymanie procesu pieczenia

1. Po ustawieniu żądanych parametrów pieczenia wcisnąć przycisk START (9, Rys. 18), aby uruchomić proces pieczenia.



Rys. 18

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. 19), 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.

PL

Jeśli czas ustawiony jest na „NIESKOŃCZONY”, konieczne jest ręczne przerwanie procesu pieczenia.

2. W tym celu należy wcisnąć przycisk STOP (10, Rys. 18).

Programy pieczenia

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 konwekcyjno-parowe, pieczenie na parze, itd.) z charakterystycznymi parametrami czasu, wilgotności, wentylacji itd.

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

- obsmażanie
- pieczenie
- podtrzymywanie ciepła.

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

Wyjątek stanowi etap utrzymywania temperatury, który może być ustawiony na „NIESKOŃCZONY”, aby później być wykorzystanym do jednego lub kilku kolejnych etapów pieczenia. Etapy te 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.

1. 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.



Rys. 19

Istnieje możliwość uruchomienia programu zaczynając od określonego etapu pieczenia (innego niż ustawiony):

2. Po wybraniu programu wcisnąć przycisk „Personalizacja zaawansowana” i za pomocą strzałki przejść dożądanego etapu pieczenia.
3. Wcisnąć przycisk START, aby program pieczenia rozpocząć 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”.

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. 20

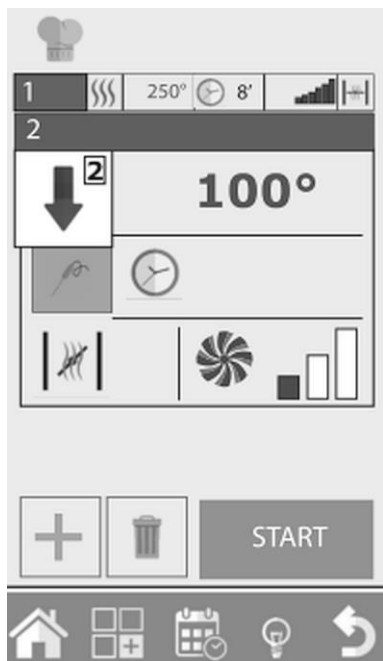
1. Po ustawieniu parametrów do etapu początkowego (etap pieczenia 1), wcisnąć przycisk „+“ (11, Rys. 20), aby stworzyć kolejny etap pieczenia.
2. Ustawić żądane parametry dla 2 etapu pieczenia.
3. Przy tworzeniu kolejnych etapów pieczenia postępować tak jak opisano powyżej.

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.

4. Na zakończenie programowania wcisnąć przycisk START (Rys. 20), aby uruchomić proces pieczenia.
5. Aby skasować etap pieczenia, wcisnąć przycisk „Usuń etap“ (12, Rys. 20).

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. 21

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

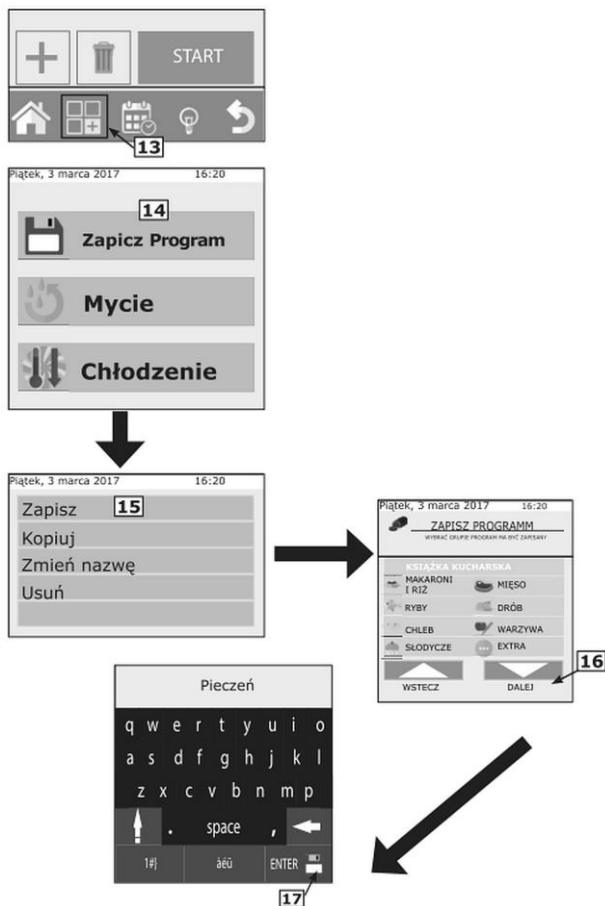
Etap automatycznego schładzania możliwy jest tylko od 2 etapu pieczenia.

Po ustawieniu etapu pieczenia z wysoką temperaturą należy stworzyć nowy etap pieczenia i wybrać automatyczne schładzanie z pola trybu pieczenia (2, Rys.7).

Po wybraniu tego trybu urządzenie zaproponuje ustawione fabrycznie wartości temperatury, wentylacji i zaworu spustowego wilgotności. Ustawić żadaną temperaturę chłodzenia (min. 100 °C, Rys. 21).

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.

Zapisywanie programu pieczenia



PL

Rys. 22

Nowo stworzony program pieczenia można zapisać w grupie „Typ Produktu” w klasycznej „Książce kucharskiej” (mięso, ryby, drób, itd.). Postępować w następujący sposób:

- po stworzeniu programu pieczenia wcisnąć przycisk Funkcje (13, Rys. 22), aby uzyskać dostęp do ekranu Funkcje Programu;
- wybrać funkcję “Zapicz Program” (przycisk 14, Rys. 22);
- na następnej stronie ekranu wcisnąć przycisk Zapisz (15, Rys. 22);

Instrukcja użytkowania

- wybrać w spisie, w której grupie program pieczenia ma być zapisany;
- na zakończenie wcisnąć przycisk "Dalej" (16, Rys. 22);
- następnie za pomocą klawiatury wprowadzić nazwę programu pieczenia;
- wcisnąć przycisk enter (przycisk 17, Rys. 22), aby zapisać program pieczenia.

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. 23

Aby zmienić program pieczenia konieczne jest wybranieżądanego 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.

1. Aby zmienić jeden lub więcej parametrów pieczenia lub aktywować / dezaktywować automatyczne nagrzewanie wstępne, nacisnąć na przycisk „Personalizacja zaawansowana” (przycisk 18, Rys 23).



Rys. 24

Program jest odblokowywany i można wprowadzić żądane zmiany.

2. Przekręcić regulator obrotowy (19, Rys. 24), 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.

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

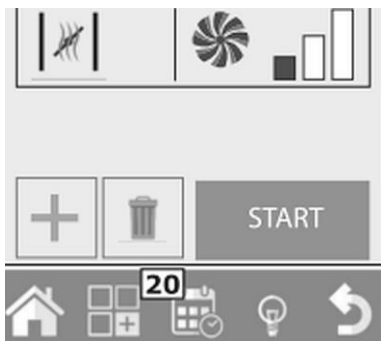
Kopiowanie, przenoszenie, zmiana nazwy i usuwanie programów pieczenia

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).

1. Wybrać grupę, w której program pieczenia ma być zapisany, a następnie wprowadzić nazwę.
2. Wcisnąć enter, aby zatwierdzić.



Rys. 25

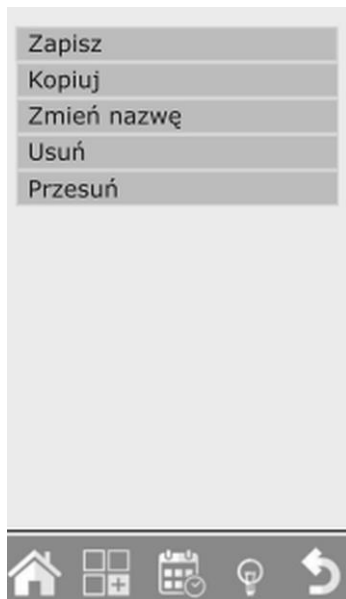
3. Wybrać bazowy program pieczenia, otworzyć i wprowadzić zmiany, wciskając przycisk „Personalizacja zaawansowana” (przycisk 18, Rys. 23).
4. Wykonać żądaną zmianę.
5. Wybrać w menu „Funkcje” (20, Rys. 25), „Zapisz”, a następnie „Kopiuj”.
6. Wybrać grupę, w której program pieczenia ma być zapisany, wprowadzić nazwę i wcisnąć enter, aby zatwierdzić.

Przenoszenie programu pieczenia

1. Jeśli program pieczenia ma być przeniesiony z jednej grupy do innej, należy otworzyć żądany program pieczenia i wcisnąć przycisk „Funkcje“ (20, Rys. 25).
2. Następnie wybrać „Zapisz” oraz dalej „Przesuń” (Rys. 27).
3. Wybrać nową grupę, do której program pieczenia ma być przeniesiony i zatwierdzić przyciskiem „Dalej” (16, Rys. 22).

Zmiana nazwy programu pieczenia

Po otwarciu programu pieczenia wcisnąć przycisk „Funkcje“ (20, Rys. 25), wybrać „Zapisz” a następnie „Zmień nazwę“ (Rys. 27). Wprowadzić nową nazwę za pomocą klawiatury i wcisnąć enter.



Rys. 26

PL

Usuwanie programu pieczenia

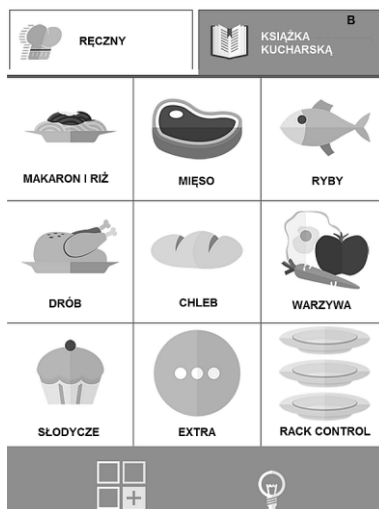
1. Po otwarciu programu pieczenia, który ma być usunięty, wcisnąć przycisk „Funkcje“ (20, Rys. 25), a następnie „Zapisz” i „Usuń“ (Rys. 26).
2. Potwierdzić wybór przyciskając **TAK** w oknie pojawiającym się na wyświetlaczu.

Wybieranie programu pieczenia z menu

Urządzenie jest dostarczone z szeregiem programów pieczenia zapisanych w pamięci. Są one podzielone wg kategorii produktów (mięso, ryby, warzywa itd.). Mogą być one wyświetlane ze spisu „Książka kucharska” (B, Rys. 27).

Poprzez naciśnięcie pola obsługi „Książka kucharska” (B, Rys. 27) programy pieczenia wyświetlane są posortowane wg kategorii produktów, jak np. mięso, ryby, warzywa itd.

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



Rys. 27

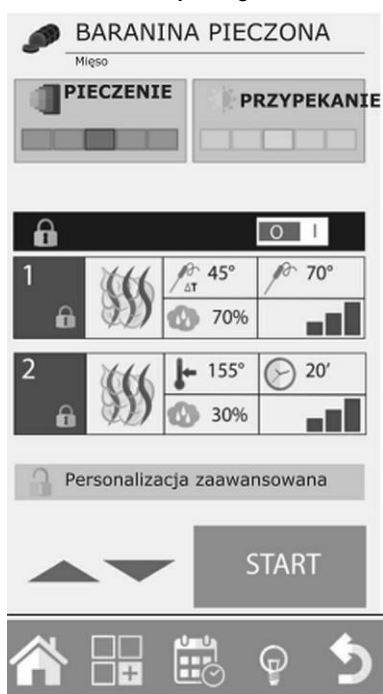
Wybrać z listy żądany program pieczenia poprzez kliknięcie.

Interfejsy RecipeTuner

Po otwarciu programu pieczenia, w prosty sposób można go zmienić stosując interfejsy RecipeTuner.

W wybranym rodzaju pieczenia można łatwo zmienić proces pieczenia produktu, jak np. przypiekanie, wilgotność, poziom wyrastania itd.

Funkcja RecipeTuner jest dostępna zarówno dla programów pieczenia ustawionych fabrycznie, jak i dla programów nowo stworzonych.



Rys. 28

Funkcja interfejsów

Pieczenie: ten interfejs umożliwi 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 | |

Funkcja Rack Control

Funkcja Rack Control umożliwia niezależną kontrolę do 10 różnych poziomów podczas pieczenia. Funkcja ta zarządza tylko pojedynczym ustawieniem „Trybu pieczenia”, temperaturą, wilgotnością itd. Dla każdego poziomu można ustawić własny, niezależny od innych czas pieczenia lub temperaturę rdzenia.

Poprzez naciśnięcie symbolu Rack Control (21, Rys. 29) uzyskuje się dostęp do listy ustawionych fabrycznie programów pieczenia, jak np.: Śniadanie, Obiad, Multibaker, Pieczenie konwekcyjno-parowe. Każdy z tych programów pieczenia posiada szereg odnoszących się do niego dań.



Rys. 29

Rys. 27 Program pieczenia „Obiad” posiada następujące dania: grillowany stek, kotlet po mediolańsku, warzywa z patelni czy zapiekana lasagne.

PL

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

Zastosowanie funkcji Rack Control

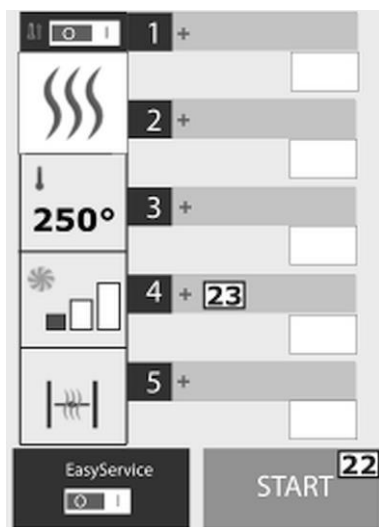
Wybór programu pieczenia

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

Po prawej stronie widać 5 pustych poziomów.

Uruchomienie programu pieczenia

Wszystkie programy Rack Control funkcjonują w zasadzie z czasem nieskończonym.



Rys. 30

Instrukcja użytkowania

Niezależnie od tego, czy program pieczenia przewiduje nagrzewanie wstępne czy też nie, program pieczenia musi być uruchomiony przez wciśnięcie przycisku START (22, Rys. 30).

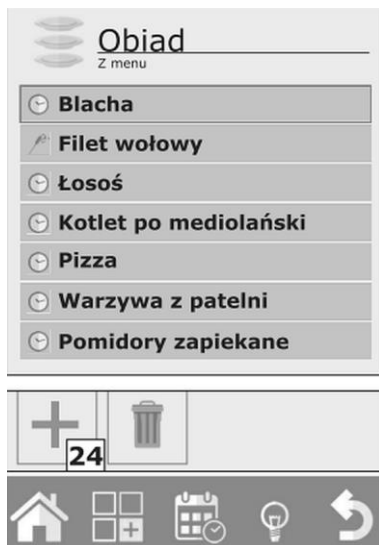
Dodawanie potraw do poziomów programu pieczenia

Po uruchomieniu programu pieczenia i na koniec nagrzewania wstępnego (jeśli jest przewidziane) nacisnąć na symbol „+” (przycisk 23, Rys. 30) każdego pola po prawej, aby dodać nazwę wprowadzanej potrawy na wybranym poziomie.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się lista już ustawionych pod-programów (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. 31

PL

Tworzenie nowych nazw potraw wg poziomów

Zarówno w stworzonych przez użytkownika programach, jak i w programach ustawionych fabrycznie można dodać nowe nazwy potraw.

1. W liście potraw wybrać puste pole.
2. Wcisnąć przycisk „+” (24, Rys. 31).
3. Na ekranie wpisać nazwę potrawy i czas pieczenia lub temperaturę rdzenia.

4. Na zakończenie należy wcisnąć przycisk „Zapisz” (25, Rys. 32).
5. Wcisnąć przycisk „+“ (24, Rys. 31), 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).

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

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

1. W celu wprowadzenia zmian należy wywołać listę potraw.
2. Następnie poprzez dłuższe wciśnięcie wybrać nazwę potrawy, która ma być zmieniona.
3. Wprowadzić nowy czas pieczenia (lub temperaturę sondy termicznej).

W tym trybie można również zmieniać nazwy potraw.



Rys. 32

4. 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. 33).

1. Otworzyć ostrożnie drzwi urządzenia i wyjąć gotową potrawę.

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

Szybkie wprowadzenie potrawy

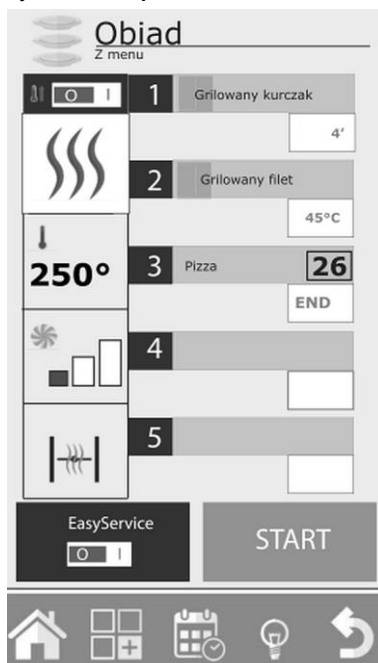
Podczas procesu pieczenia i pracy może zdarzyć się sytuacja, że trzeba przygotować produkt, którego nie ma na liście.

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

1. Nacisnąć na pusty poziom i wybrać pod-program o nazwie „Blacha” (27, Rys. 34).

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. 33



Rys. 34

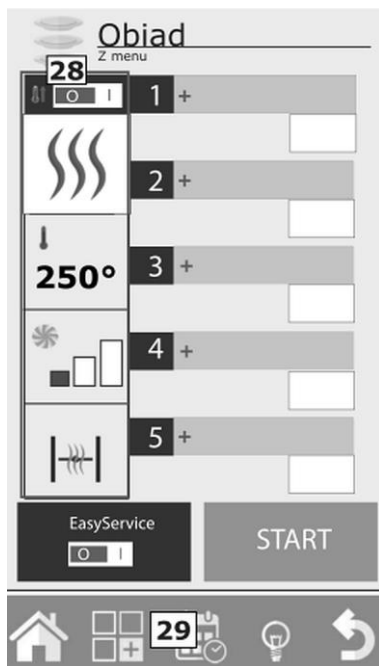
Zmiana programu Rack Control

1. Aby zmienić program Rack Control po otwarciu go należy uruchomić przycisk 28 (Rys. 35) w lewej kolumnie wyświetlanych ustawień.

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

Wprowadzoną zmianę można zapisać lub program skopiować, zmienić nazwę i usunąć.

2. W takim przypadku wcisnąć przycisk Funkcje (29, Rys. 35) i kontynuować ustawienia, tak jak to opisano w rozdziale „Kopiowanie, przenoszenie, zmiana nazwy i usuwanie programów pieczenia“.



Rys. 35

PL

Stworzenie nowego programu Rack Control

Oprócz już istniejących programów Rack Control można tworzyć programy spersonalizowane.

1. Otworzyć listę programów Rack Control i ze strony ekranu HOME nacisnąć na symbol Rack Control.

Pierwszym programem na liście jest „Ręczny” (30, Rys. 36). 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.



Rys. 36

2. Aby stworzyć nowy program, w menu Rack Control należy wybrać „Ręczny” i w lewej kolumnie wprowadzić żądane ustawienia procesu pieczenia.

Instrukcja użytkowania

3. Następnie wcisnąć przycisk Funkcje (29, Rys. 35) i kontynuować zapisywanie programu, tak jak zostało to wyjaśnione w rozdziale „Zapisywanie programu pieczenia“.

Dopiero po zapisaniu programu wprowadzić listę potraw.

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”.

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 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 urządzenie znajduje się w funkcji STOP.

1. Aby aktywować Easy Service, przełącznik Easy Service (31, Rys. 37) należy ustawić na pozycji „I”.

Proces ten daje dostęp do listy potraw programu Rack Control.

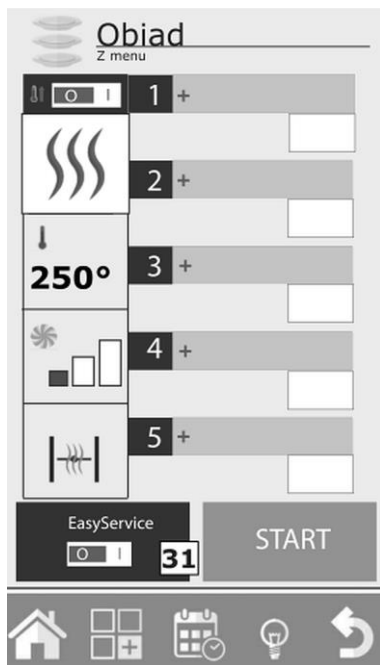
2. Teraz wybrać potrawy, które mają być serwowane jednocześnie (maksymalnie 10).
3. Wcisnąć przycisk START.

Po nagrzewaniu wstępnym (jeśli zostało ustawione) urządzenie prosi o włożenie potraw o dłuższym czasie pieczenia.

Wskazówka polega na wystąpieniu sygnału dźwiękowego oraz pojawieniu się napisu „IN” (Rys. 38) 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 kolejne potrawy powinny trafić do pieca. Sygnał dźwiękowy rozbrzmiewa 15 sekund przed upływem czasu. 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.

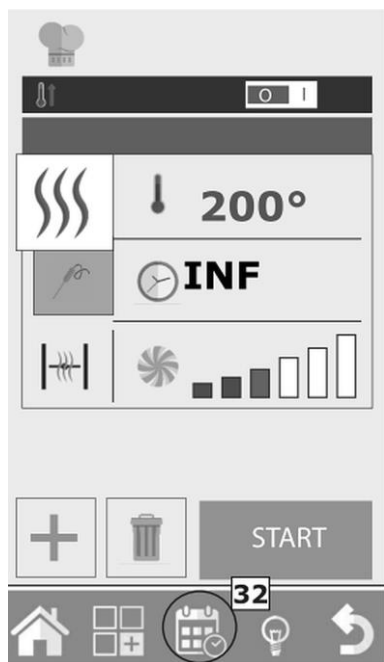


Rys. 37

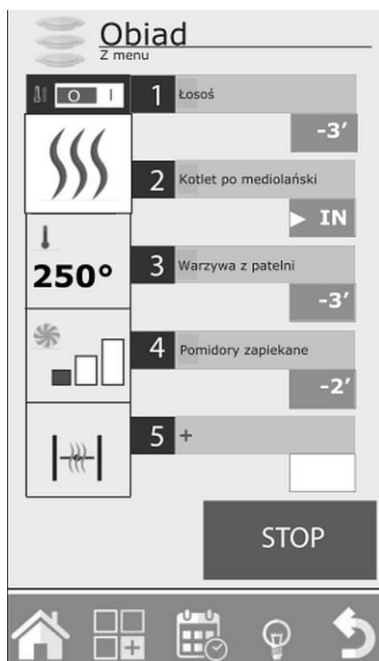
Używanie Rack Control wraz z Easy Service

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. 39



Rys. 38

Uruchomienie zaprogramowane

Uruchomienie procesu pieczenia można wcześniej zaprogramować przez naciśnięcie przycisku 32 (Rys. 39).

1. 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.

Sonda termiczna i proces pieczenia w trybie ΔT

Umiejscowienie sondy termicznej

Sonda termiczna bada temperaturę w jednym punkcie, który znajduje się w pobliżu czujnika.

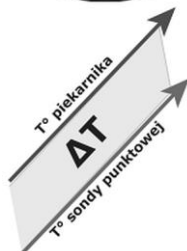
Sondę termiczną należy tak włożyć, aby punkt ten znajdował się w środku produktu w jego większej (najgrubszej) części.



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.



Rys. 40

PL

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.

Temperatura rdzenia

| Produkt spożywczy | Proces pieczenia | Temperatura rdzenia |
|-------------------------------------|-------------------|---------------------|
| 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 | 80 °C - 90 °C |

6.3 Menu Funkcje

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

Czyszczenie

(przeznaczone dla modeli DRS)

W menu FUNKCJE wybrać funkcję „MYCIE” (Rys. 41).

Dostępne są 3 rodzaje mycia: HARD, NORMALNE i SOFT do wyboru lub tryb TYLKO KRÓTKIE PŁUKANIE (Rys. 42).

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.

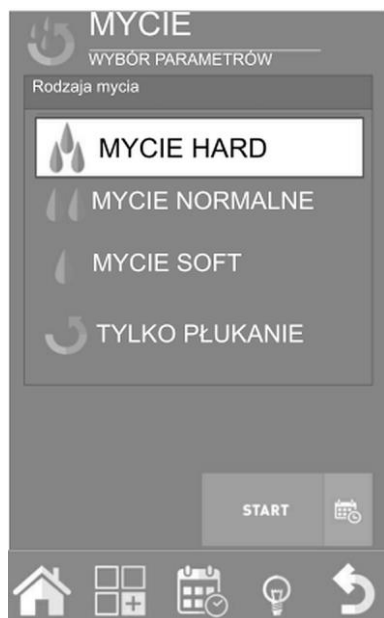


Rys. 41

PL

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

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



Rys. 42

UWAGA!

W przypadku użycia nieodpowiedniego detergentu przepada gwarancja.

Przerwanie mycia

Można przerwać cykl mycia przytrzymując regulator obrotowy (4, Rys. 7) i gdy pojawi się polecenie, 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.

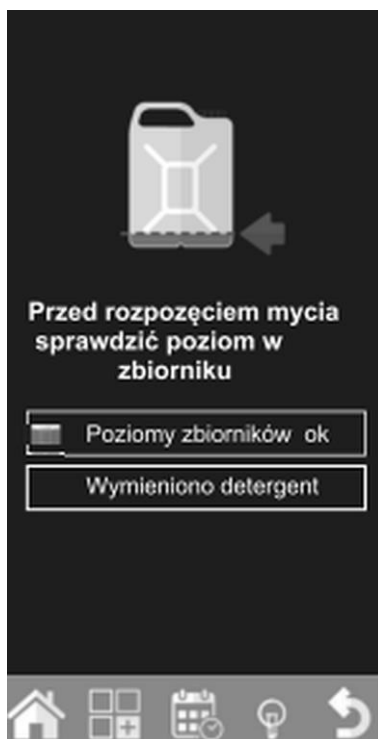
Program mycia „**TYLKO KRÓTKIE PŁUKANIE**“ trwa ok. 8 minut.

Po dokonaniu tego wyboru i wciśnięciu przycisku „OK” następuje żądanie sprawdzenia poziomu środka myjącego w kanistrze (Rys. 43).

WAŻNE: Aby przeprowadzić poprawne mycie i utrzymać w dobrym stanie komorę pieca należy używać zawsze tylko zalecanego przez nas

środka czyszczącego do pieca konwekcyjno-parowego RS-5L

Nr art. 116299



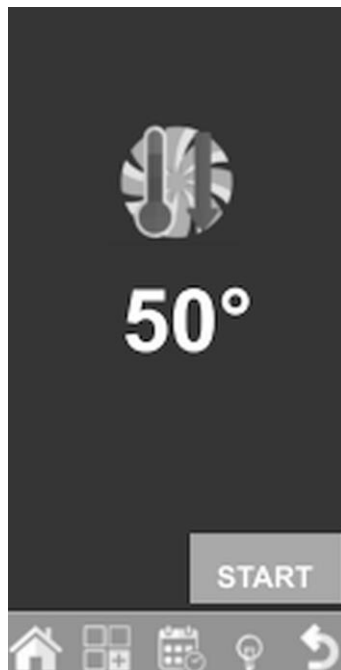
Rys. 43

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 pieczenia mięsnej do pieczenia warzyw na parze).

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.



Rys. 44

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**” tak długo jak to potrzebne.



Rys. 45

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzenia!

Przy otwieraniu drzwi urządzenia może wydostawać się gorące powietrze i para.

Drzwi urządzenia należy otwierać ostrożnie. Podczas obsługi nosić rękawice ochronne.

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 urządzenia.



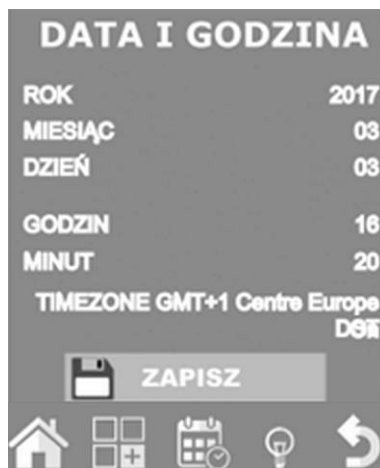
Rys. 46

1. Konfiguracja

Z tego menu można wykonać następujące konfiguracje parametrów:

Data i czas

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



Rys. 47

Informacja o systemie

Ta funkcja umożliwi 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 umożliwi ustawienie jasności wyświetlacza cyfrowego. Wybrać tę funkcję, ustawić jasność i wcisnąć przycisk „Zapisz”.

Głośność dzwonka

Za pomocą tej funkcji można regulować głośność sygnału dźwiękowego.



Rys. 48

2. Wizualizacja LOG

Funkcja ta zawiera chronologiczną listę LOG ALARMÓW Spis - LOG ALARMÓW wyświetla wszystkie błędy, które pojawiły się i zostały wyświetlone na wyświetlaczu cyfrowym urządzenia podczas jego pracy.

3. Zaawansowane funkcje pracy

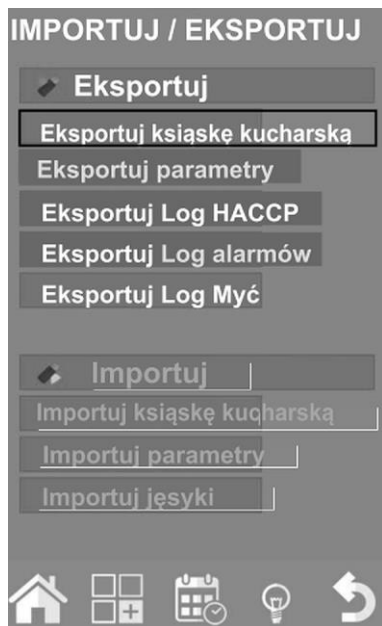
Ta funkcja jest chroniona hasłem i umożliwia dostęp do wszystkich funkcji konfiguracji, ustawień i próby technicznej, które są zastrzeżone dla wykwalifikowanego personelu technicznego.

4. Importuj / Eksportuj

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

Jeśli włożona zostanie PUSTA pamięć USB, możliwe jest EKSPORTOWANIE: spisu KSIĄŻKI KUCHARSKIEJ, LOG HACCP (funkcja ta, jeśli zostanie uruchomiona, rejestruje proces pieczenia i wszystkie związane z tym dane: czasy, temperaturę komory pieca, temperaturę sondy termicznej, start i 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. 49

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

Regularne czyszczenie przez użytkownika

1. Aby zapewnić prawidłowy sposób działania, higienę i wydajność, urządzenie należy czyścić regularnie na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także w międzyczasie lub kiedy urządzenie przez dłuższy czas nie było używane.

Przy regularnym czyszczeniu można uniknąć przypalania się resztek wypieków i pieczeni.

2. Wyjąć z urządzenia potrawę.
3. Jeśli były używane, wyjąć ruszt, blachy i pojemniki GN.
4. Komorę obróbki termicznej czyścić letnią wodą z mydłem i miękką ściereczką lub gąbką. Przemyc starannie czystą wodą i uważać, aby nie pozostały żadne resztki środka czyszczącego. Na zakończenie komorę obróbki termicznej dokładnie osuszyć.
5. W przypadku silnych zabrudzeń używać specjalnych środków czyszczących. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.
6. Urządzenie z zewnątrz czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. Umyte powierzchnie należy dokładnie osuszyć. W razie potrzeby używać wyłącznie specjalnych środków do czyszczenia stali szlachetnej. Stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może powodować korozję urządzenia.
7. Regularnie czyścić odciąg oparów.

Prowadnice



Rys. 50

Dla ułatwienia czyszczenia komory obróbki termicznej, z urządzenia można wyjąć prowadnice.

1. W tym celu poluzować śruby radełkowane (prawa i lewa) i wyciągnąć prowadnice z komory obróbki termicznej.
2. Prowadnice czyścić za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki i łagodnego środka myjącego.

3. Dokładnie osuszyć prowadnice miękką ściereczką.
4. Po wyczyszczeniu komory i prowadnic, prowadnice ponownie umieścić w komorze i zamocować śrubami radełkowanymi.

Drzwi urządzenia/szyba wewnętrzna

PL



Rys. 51

Podwójne przeszklenie ułatwia czyszczenie drzwi urządzenia. Jeśli istnieje potrzeba, można otworzyć i zdjąć wewnętrzną szybę.

1. W tym celu odkręcić obydwa ograniczniki (górny i dolny), które trzymają szybę wewnętrzną, obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
2. Odchylić wewnętrzną szybę.
3. Wyczyścić wewnętrzną szybę z obydwu stron i drzwi urządzenia za pomocą odpowiednich środków.

UWAGA!

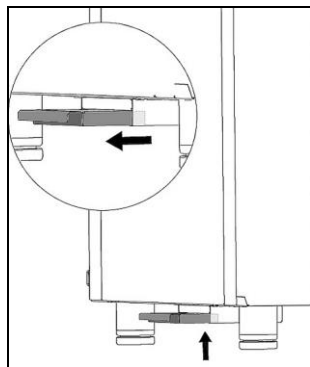
Nie stosować agresywnych i szorstkich środków czyszczących.



Rys. 52

4. Dokładnie osuszyć szybę wewnętrzną z obydwu stron.
5. Ponownie zamknąć szybę wewnętrzną lub ją prawidłowo włożyć i zamocować ograniczniki w pozycji pierwotnej przez obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Filtr wentylacyjny panelu obsługi



Rys. 53

Filtr wentylacyjny panelu obsługi urządzenia należy czyścić co najmniej raz w miesiącu.

1. Wyciągnąć z uchwytu filtr wentylacyjny, trzymając palcami za boki.
2. Filtr wentylacyjny należy czyścić ręcznie z użyciem wody z mydłem. Opłukać czystą wodą, a następnie pozostawić go do wyschnięcia.

Zalecamy, aby filtr wentylacyjny 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 wentylacyjny jest uszkodzony lub zużyty, trzeba go wymienić. Należy go zamówić jako część zastępczą u sprzedawcy.

7.3 Konserwacja

- Regularnie (przynajmniej raz w roku) należy zlecać przeprowadzenie kontroli urządzenia autoryzowanemu, wyspecjalizowanemu personelowi. W tym celu należy skontaktować się z serwisem.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie, zamknąć dopływ wody i całkowicie ostudzić urządzenie.
- Przed przeniesieniem urządzenia w nowe miejsce należy odpowiednio odłączyć przewody doprowadzające prąd i wodę.
- Jeśli urządzenie znajduje się w systemie wyposażonym w rolki, należy sprawdzić, czy okablowanie elektryczne, orurowanie lub połączenia węzowe nie są uszkodzone podczas przemieszczania.
- Po przeniesieniu urządzenia w nowe miejsce, przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie połączenia elektryczne i wodne zostały wykonane zgodnie z obowiązującymi normami.

8 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Na wyświetlaczu temperatury i czasu na panelu obsługi wyświetlane są alarmy, które zostały wyzwolone. 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- Sonda termiczna | Błąd sondy termicznej | Ręczne przywrócenie pracy | Wymienić sondę termiczną |
| E05- Bezpieczeń- stwo silnika | Alarm silnika | Przerwanie procesu pieczenia, ręczne wznowienie pracy | Wykonać ręczne przywrócenie pracy (wcisnąć regulator obrotowy); jeśli się powtarza skontaktować się z serwisem |
| E11- Bezpieczeń- stwo silnika 2 | Alarm silnika | Przerwanie procesu pieczenia, automatyczne wznowienie pracy | Jeśli się powtarza, skontaktować się z serwisem |
| E06- Bezpieczeń- stwo komory pieca | Wyłącznik termiczny komory pieca | Przerwanie procesu pieczenia, automatyczne wznowienie pracy | Jeśli się powtarza, skontaktować się z serwisem |

Możliwe usterki

| Alarm/ komunikat | Opis | Co się dzieje | Rozwiązanie |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E14- Hi temp | Zbyt wysoka temperatura tablicy rozdzielczej | Przerwanie procesu pieczenia, automatyczne wznowienie pracy | Sprawdzić czystość filtra wentylacyjnego, otwory wentylacyjne urządzenia i prawidłowe funkcjonowanie wentylatorów chłodzących |
| E21- Brak wody | Brakuje wody do wytwarzania pary | Przerwanie procesu pieczenia | Sprawdzić przyłącze do sieci wodociągowej, upewnić się, że kurek z wodą jest otwarty |
| E16- Komunikacja | Błąd komunikacji głównej płyty sterującej PWM | Przerwanie procesu pieczenia | Wyłączenie i włączenie napięcia, jeśli się powtarza, skontaktować się z serwisem |
| E22- Awaria zasilania prądem | Przerwanie zasilania elektrycznego | Przerwanie procesu pieczenia | Sprawdzić zasilanie elektryczne. Regulator obrotowy 4 (Rys. 7) trzymać wciśnięty przez 1 sek. |

9 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.