

MC6040-5 / MC6040-8 / MC6040-10 / HC6040-5 / HC6040-8 / HC6040-10



117900 - 117901 - 117902

117905 - 117906 - 117907

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: 2024-10-10

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	7
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	7
2	Informacje ogólne	8
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	8
2.2	Ochrona praw autorskich	8
2.3	Deklaracja zgodności.....	8
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	9
3.1	Kontrola dostawy	9
3.2	Opakowanie.....	9
3.3	Magazynowanie	9
4	Parametry techniczne.....	10
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	20
4.3	Funkcje urządzenia.....	23
5	Instrukcja instalacji	23
5.1	Rozpakowanie i ustawienie.....	24
5.2	Podłączenie elektryczne	27
5.3	Przyłącze wody	28
5.4	Podłączenie okapu kondensacyjnego.....	30
6	Instrukcja użytkowania	32
6.1	Obsługa	34
6.2	Ustawienia	67
7	Czyszczenie i konserwacja.....	78
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	78
7.2	Czyszczenie.....	79
7.3	Konserwacja	84
8	Utylizacja	86



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

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.

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

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

1 Bezpieczeństwo

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

1.1 Objaśnienie 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

Znaki ostrzegawcze na urządzeniu



NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA - gorąca woda i para!

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA - gorąca para!

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA - obsługa gorących blach z produktami!

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

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

Bezpieczeństwo

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

Materiały palne

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

Gorące powierzchnie

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

Personel obsługujący

- 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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Wypiek chleba
- Wypiek ciast
- Przygotowywanie odpowiednich produktów spożywczych.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

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

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

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

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku.

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi i bezpieczeństwa

2.2 Ochrona praw autorskich

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

2.3 Deklaracja zgodności

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

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

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

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

3.2 Opakowanie

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

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

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

3.3 Magazynowanie

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

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

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



4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Ogólny opis urządzeń

Piece są przeznaczone do obróbki produktów spożywczych poprzez równomierną cyrkulację gorącego powietrza w komorze pieca, z możliwością używania pary. Żywność należy zawsze umieszczać na standardowych blachach lub rusztach EN 60/40, które następnie umieszcza się na prowadnicach.

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

Dostępne są trzy standardowe rozmiary pieców konwekcyjnych:

Piece konwekcyjne HC6040-5 / MC6040-5 z 5 blachami EN 60/40

Piece konwekcyjne HC6040-8 / MC6040-8 z 8 blachami EN 60/40

Piece konwekcyjne HC6040-10 / MC6040-10 z 10 blachami EN 60/40

Gwarantowana najwyższa jakość i równomierne pieczenie

- Wyjątkowo szybka zmiana kierunku obrotów wentylatora zapewnia równomierną jakość na wszystkich płaszczyznach i na każdej blasze;
- Zintegrowany elektroniczny hamulec wentylatora (natychmiastowe wyłączenie wentylatora w przeciągu 1 sekundy) zapobiega utracie energii ciepłej w przypadku nagłego otwarcia drzwi urządzenia i tym samym spadkowi temperatury w komorze pieczenia;
- Możliwość wyboru pomiędzy różnymi prędkościami obrotowymi wentylatora stwarza optymalne warunki do przygotowania najdelikatniejszych i najbardziej wymagających wypieków

Intuicyjne sterowanie

Piece konwekcyjne są proste w obsłudze, a pomimo to oferują duży wybór różnych ustawień. Sterowanie jest proste i przyjazne dla użytkownika. Niezwykle czuła jednostka sterująca zapewnia optymalne wrażenia użytkownika.

WSKAZÓWKA:

Następujące fragmenty w tym rozdziale dotyczą tylko pieców konwekcyjnych serii HC (1179005, 117906, 117907)

Sterowanie za pomocą przycisku wielofunkcyjnego dla większej niezawodności

Oprócz korzystania z ekranu dotykowego piecem można również sterować za pomocą przycisku wielofunkcyjnego z wielokolorowym oświetleniem LED. Ekran

Parametry techniczne

dotykowy i przycisk wielofunkcyjny umożliwiają intuicyjną obsługę z dodatkowym sygnałem optycznym.

Przycisk wielofunkcyjny to dodatkowa możliwość szybkiej zmiany parametrów pieczenia i szybkiego wyboru pomiędzy opcjami.

Innowacyjny system parowy - „ECO S - para”

- Maksymalna obróbka parą dla najbardziej wymagających profesjonalistów od pieczenia;
- Zapewnia większą objętość wypieków;
- Wyraźnie dłuższa świeżość i zredukowana kruchliwość wypieków;
- Optymalny system do pieczenia ciast głęboko mrożonych;
- Perfekcyjna jakość i doskonały wygląd wypieków;
- Użycie pary nie obniża temperatury w komorze pieczenia;
- Wyraźnie mniejsze zużycie energii;
- Niewiarygodnie szybka regeneracja systemu parowego.

Niezależnie ogrzewana wytwornica pary (Steam-Box) umożliwia przygotowanie wysoce efektywnej pary poza komorą pieczenia i bez pobierania energii cieplnej potrzebnej do pieczenia.

Ponieważ podczas obróbki z parą energia cieplna jest dostarczana do komory pieczenia, samo używanie pary nie powoduje spadku temperatury w komorze pieczenia. To czyni ten system nawilżania wyjątkowym na skalę światową.

Gdy system pary jest aktywowany, para pozostaje w komorze pieczenia tak długo, jak jest potrzebna, aby równomiernie nawilżyć każdy poszczególny produkt piekarniczy.

Działanie pary z komory pieczenia wytwarzanej w wytwornicy pary (Steam-Box) jest znacznie wyższe w porównaniu z klasycznymi systemami parowymi, ponieważ ten innowacyjny system wymaga znacznie mniej wody i energii dla tej samej ilości pary.

System wentylacji „AirFresh”

- Wentylacja komory pieczenia w trakcie procesu pieczenia;
- automatyczne suszenie komory na koniec procesu pieczenia i niewydostawanie się pary przy otwieraniu drzwi;
- szybkie wysychanie komory pieczenia.

Automatyczne czyszczenie komory pieczenia

System umożliwia automatyczne czyszczenie komory pieczenia, w tym wsporników blach, szyb drzwiowych i innych elementów znajdujących się pod osłoną wentylatora. Proste i skuteczne czyszczenie wysokociśnieniowe zapewnia idealną czystość w zaledwie 40 minut. Doskonała konstrukcja agregatu czyszczącego,

cicha pompa wysokociśnieniowa i odpowiedni środek czyszczący dają w efekcie lśniącą komorę pieczenia. Program jest energooszczędny, gdyż w zależności od wielkości pieca, na czyszczenie zużywanych jest tylko 20-30 litrów wody.

Wersja / właściwości

- Seria:
 - MC - 117900, 117901, 117902
 - HC - 117905, 117906, 117907
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Rodzaj ogrzewania: gorące powietrze
- Rodzaj przewodnic: poprzeczne
- Parametry na fazę pieczenia:
 - nagrzewanie wstępne
 - prędkość wentylatora
 - czas pieczenia
 - temperatura pieczenia
 - intensywność nawilżania
 - pozycja odciągu oparów
- Nawilżanie:
 - ustawione w programie
 - manualne
 - manualny wybór systemu nawilżania (tylko w urządzeniach 117905, 117906, 117907)
- Generatory pracy:
 - natrysk bezpośredni
 - Steam-Box (tylko w urządzeniach 117905, 117906, 117907)
- AirFresh-Box (tylko w urządzeniach 117905, 117906, 117907)
- Ustawianie czasu:
 - 1 do 99 minut
 - praca ciągła
 - ręczne wydłużenie czasu pieczenia
- Automatyczne włączanie timerem
- Automatyczne nagrzewanie wstępne
- Automatyczne stygnięcie
- Z systemem czyszczącym

Parametry techniczne

- Silnik z rewersem
- Port USB
- Oświetlenie wewnętrzne:
 - LED
 - w drzwiach
- Sterowanie:
 - dotykowe
 - wielofunkcyjne pokrętko z oświetleniem LED (tylko w urządzeniach 117905, 117906, 117907)
- Wyświetlacz:
 - wyświetlacz LCD, 7 cali
 - program
 - czyszczenie
 - ustawienia timera
 - data i godzina
- Właściwości:
 - zatrzymanie wentylatora po procesie nawilżania
 - szybka zmiana kierunku wentylatora
 - możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu
 - możliwość importu programów innych urządzeń
 - możliwość wyjęcia prowadnic ścianki tylnej
 - podwójne przeszklenie drzwi
 - równomierne efekty przy wypełnionej komorze pieczenia

Ważne wskazówki:

- do pracy urządzenia w trybie pojedynczym wymagany jest zestaw instalacyjny LBO010 lub LBO020 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne
- w przypadku ciśnienia wody na poziomie 35 mbar i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Nazwa:	Piec konwekcyjny MC6040-5
Nr art.:	117900
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory pieczenia:	stal szlachetna
Ilość par przewodnic:	5
Format przewodnic w mm:	600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	90
Zakres temperatur do w °C:	250
Regulacja temperatury co °C:	1
Moc grzewcza w kW:	11
Ilość programów: wstępnie zainstalowanych / do zaprogramowania / ustawianych ręcznie:	15 / 84 / 1
Ilość faz pieczenia:	6
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 99
Ilość wentylatorów:	1
Stopnie prędkości wentylatora:	10
Przyłącze wody:	R 3/4"
Wartość przyłączeniowa:	11,9 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	980 x 840 x 750
Ciężar w kg:	126,0

Nazwa:	Piec konwekcyjny MC6040-8
Nr art.:	117901
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory pieczenia:	stal szlachetna
Ilość par przewodnic:	8
Format przewodnic w mm:	600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	90
Zakres temperatur do w °C:	250
Regulacja temperatury co °C:	1
Moc grzewcza w kW:	15
Ilość programów: wstępnie zainstalowanych / do zaprogramowania / ustawianych ręcznie:	15 / 84 / 1
Ilość faz pieczenia:	6
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 99
Ilość wentylatorów:	1
Stopnie prędkości wentylatora:	10
Przyłącze wody:	R 3/4"
Wartość przyłączeniowa:	15,9 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	980 x 840 x 1020
Ciężar w kg:	157,0

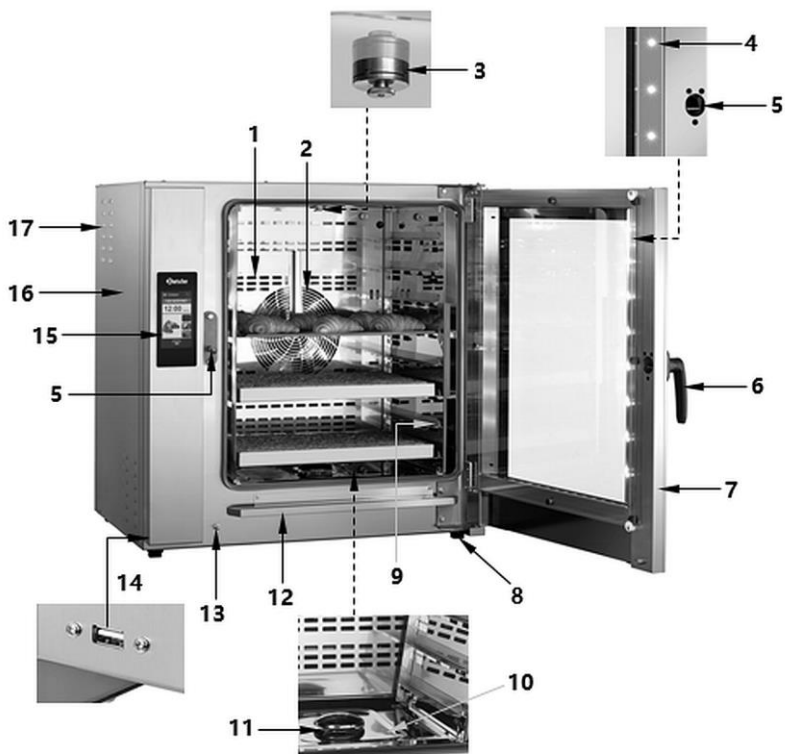
Nazwa:	Piec konwekcyjny MC6040-10
Nr art.:	117902
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory pieczenia:	stal szlachetna
Ilość par przewodnic:	10
Format przewodnic w mm:	600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	85
Zakres temperatur do w °C:	250
Regulacja temperatury co °C:	1
Moc grzewcza w kW:	2 x 9,55
Ilość programów: wstępnie zainstalowanych / do zaprogramowania / ustawianych ręcznie:	15 / 84 / 1
Ilość faz pieczenia:	6
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 99
Ilość wentylatorów:	1
Stopnie prędkości wentylatora:	10
Przyłącze wody:	R 3/4"
Wartość przyłączeniowa:	20,5 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	980 x 840 x 1150
Ciężar w kg:	187,0

Nazwa:	Piec konwekcyjny HC6040-5
Nr art.:	117905
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory pieczenia:	stal szlachetna
Ilość par przewodnic:	5
Format przewodnic w mm:	600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	90
Zakres temperatur do w °C:	250
Regulacja temperatury co °C:	1
Moc grzewcza w kW:	11
Ilość programów: wstępnie zainstalowanych / do zaprogramowania / ustawianych ręcznie:	15 / 84 / 1
Ilość faz pieczenia:	6
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 99
Ilość wentylatorów:	1
Stopnie prędkości wentylatora:	10
Przyłącze wody:	R 3/4"
Wartość przyłączeniowa:	12,1 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	980 x 840 x 750
Ciężar w kg:	156,0

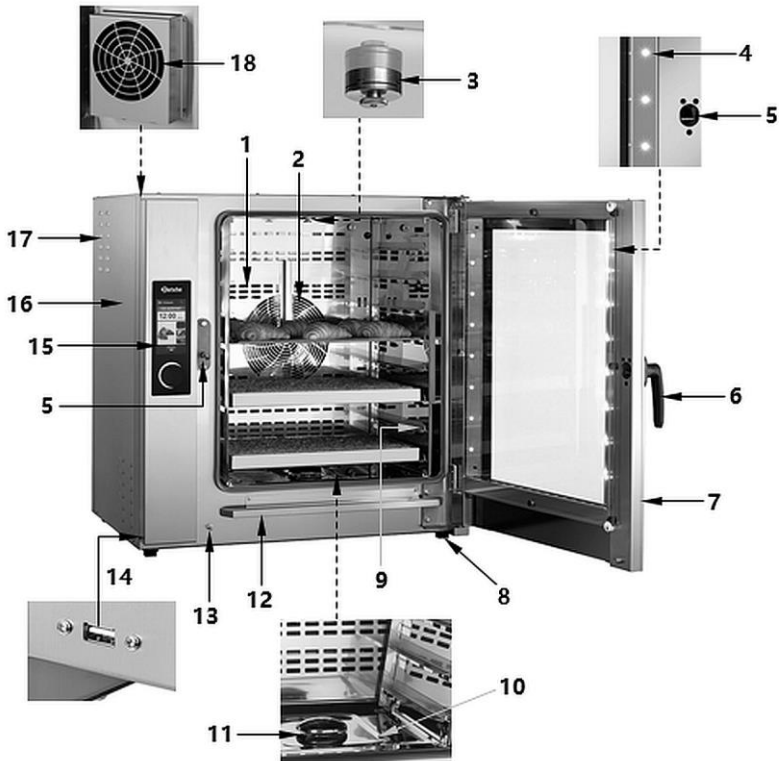
Nazwa:	Piec konwekcyjny HC6040-8
Nr art.:	117906
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory pieczenia:	stal szlachetna
Ilość par przewodnic:	8
Format przewodnic w mm:	600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	90
Zakres temperatur do w °C:	250
Regulacja temperatury co °C:	1
Moc grzewcza w kW:	15
Ilość programów: wstępnie zainstalowanych / do zaprogramowania / ustawianych ręcznie:	15 / 84 / 1
Ilość faz pieczenia:	6
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 99
Ilość wentylatorów:	1
Stopnie prędkości wentylatora:	10
Przyłącze wody:	R 3/4"
Wartość przyłączeniowa:	19,1 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	980 x 840 x 1020
Ciężar w kg:	193,0

Nazwa:	Piec konwekcyjny HC6040-10
Nr art.:	117907
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory pieczenia:	stal szlachetna
Ilość par przewodnic:	10
Format przewodnic w mm:	600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	85
Zakres temperatur do w °C:	250
Regulacja temperatury co °C:	1
Moc grzewcza w kW:	2 x 9,55
Ilość programów: wstępnie zainstalowanych / do zaprogramowania / ustawianych ręcznie:	15 / 84 / 1
Ilość faz pieczenia:	6
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 99
Ilość wentylatorów:	1
Stopnie prędkości wentylatora:	10
Przyłącze wody:	R 3/4"
Wartość przyłączeniowa:	20,3 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	980 x 840 x 1150
Ciężar w kg:	225,0

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



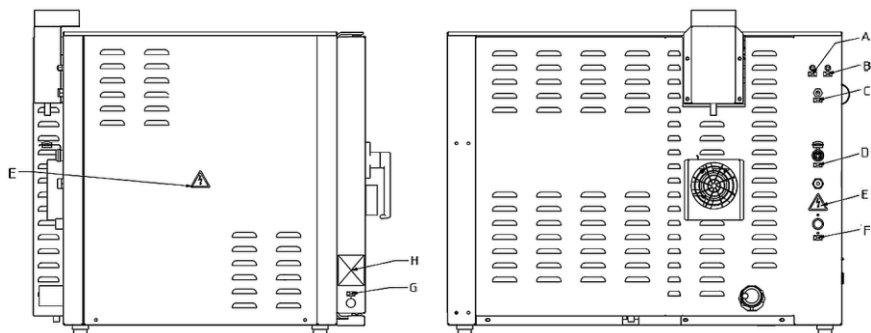
- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Otwory wentylacyjne komory obróbki termicznej | 2. Wentylator |
| 3. Dysza natryskowa wody | 4. Oświetlenie LED |
| 5. Zamek drzwi urządzenia | 6. Uchwyt drzwiowy |
| 7. Drzwi urządzenia | 8. Nóżki (4x) z regulacją wysokości |
| 9. Prowadnice | 10. Dno komory obróbki termicznej |
| 11. Spust wody komory obróbki termicznej | 12. Rynienka ociekowa |
| 13. Przelącznik stykowy | 14. Złącze USB |
| 15. Panel obsługi | 16. Obudowa |
| 17. Otwory wentylacyjne | |



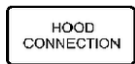




- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Otwory wentylacyjne komory obróbki termicznej | 2. Wentylator |
| 3. Dysza natryskowa wody | 4. Oświetlenie LED |
| 5. Zamek drzwi urządzenia | 6. Uchwyt drzwiowy |
| 7. Drzwi urządzenia | 8. Nóżki (4x) z regulacją wysokości |
| 9. Prowadnice | 10. Dno komory obróbki termicznej |
| 11. Spust wody komory obróbki termicznej | 12. Rynienka ociekowa |
| 13. Złącze USB | 14. Przełącznik stykowy |
| 15. Panel obsługi | 16. Obudowa |
| 17. Otwory wentylacyjne | 18. Steam-Box |

Opis etykiet urządzenia

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



Rys. 1

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

4.3 Funkcje urządzenia

Chrupiące i kruche, świeże wypieki na wszystkich poziomach i na każdej blasze do pieczenia udają się w piecu konwekcyjnym szczególnie dzięki równomiernej cyrkulacji powietrza, która powstaje w wyniku szybkiej zmiany kierunku wentylatora w komorze pieczenia.

Zintegrowany elektroniczny hamulec wentylatora (natychmiastowe wyłączenie wentylatora w przeciągu 1 sekundy) zapobiega utracie energii cieplnej w przypadku nagłego otwarcenia drzwi urządzenia i tym samym spadkowi temperatury w komorze pieczenia; Możliwość wyboru pomiędzy różnymi prędkościami obrotowymi wentylatora stwarza optymalne warunki do przygotowania najdelikatniejszych i najbardziej wymagających wypieków

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

5 Instrukcja instalacji



OSTROŻNIE!

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

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

WSKAZÓWKA!

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

5.1 Rozpakowanie i ustawienie

Miejsce instalacji

- Urządzenie zostało zaprojektowane do pracy w pomieszczeniach zamkniętych i nie może być używane na zewnątrz lub narażane na złe warunki atmosferyczne.
- Z urządzenia można korzystać tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu, aby unikać nadmiernego gromadzenia się w powietrzu szkodliwych dla zdrowia substancji.
- W celu odprowadzenia gorących oparów i zapachów ulatniających się z komory pieczenia, nad urządzeniem należy zainstalować przemysłowy okap wentylacyjny (lub inny system zapewniający odpowiednie odprowadzanie oparów).
- Aby zapewnić bezpieczeństwo przeciwpożarowe, w pobliżu urządzenia musi być zainstalowana gaśnica.
- Zalecamy zainstalowanie w pobliżu pieca alarmu przeciwpożarowego.
- Podłoże pod urządzeniem musi mieć nośność odpowiednią do ciężaru urządzenia z maksymalnym obciążeniem.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, równej, suchej i wodoodpornej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia.
- Pomieszczenie, w którym zainstalowane będzie urządzenie, musi być przygotowane zgodnie ze wskazówkami producenta. Klient końcowy musi zapewnić:
 - lokalizację z odpowiednim minimalnym odstępem od ścian i sufitu
 - przyłącze elektryczne z odpowiednimi zabezpieczeniami i umieszczonym w pobliżu wyłącznikiem głównym
 - przyłącze do systemu wyrównywania potencjałów - oddzielny przewód uziemiający
 - przyłącze do zasilania zimną wodą z systemem zmiękczenia z zaworem i ciśnieniem w przewodzie 2,5 - 3,5 bara
 - odpływ wody kondensacyjnej do odpływu z syfonem
 - system wentylacyjny i odciąg oparów (okap kondensacyjny) nad urządzeniem.
- Urządzenie musi być przetransportowane do miejsca instalacji w postaci zapakowanej, na własnej palecie drewnianej.
- Transport musi odbywać się z użyciem wózka paletowego lub widłowego, przy zachowaniu wszystkich środków ostrożności, aby uniknąć przewrócenia się urządzenia. Także po upływie okresu użytkowania urządzenie należy

transportować na palecie i przenosić z najwyższą ostrożnością, aby uniknąć ryzyka przewrócenia się.

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



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

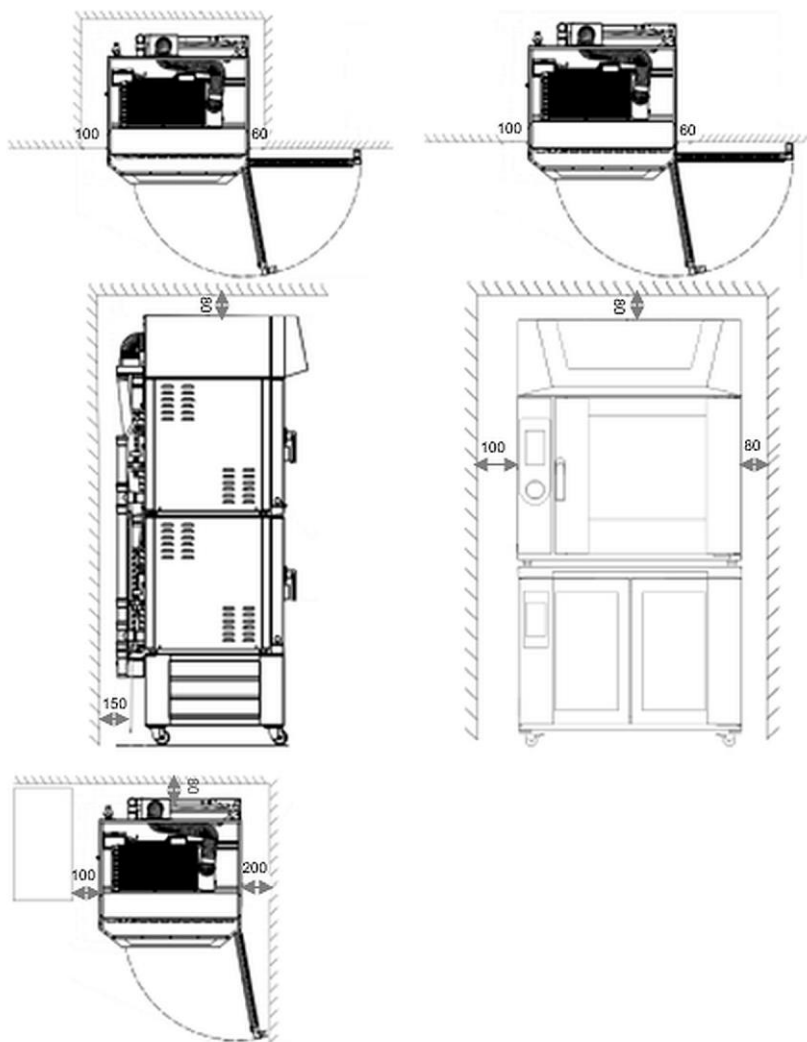
Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Sprawdzić, czy urządzenie jest nienaruszone.
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych, wodnych i odciągu oparów.
- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- Wyjąć z urządzenia akcesoria, wszystkie materiały informacyjne i torebki plastikowe.
- Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne i odciąg oparów nie zostały w jakikolwiek sposób zablokowane.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, ściankach działowych, meblach kuchennych lub innych powłokach, które są wykonane z materiałów palnych. Należy skrupulatnie przestrzegać obowiązujących przepisów przeciwpożarowych.
- Ściany i przedmioty w pobliżu urządzenia muszą być wykonane z materiałów niepalnych (np. płytki ceramiczne, palety stalowe) lub być wyłożone niepalnym materiałem termoizolacyjnym.
- Jeśli zachowanie podanego 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).
- Urządzenie należy ustawić poziomo, w tym celu wysokość regulowanych nóżek ustawia się za pomocą poziomiczy.

UWAGA!

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

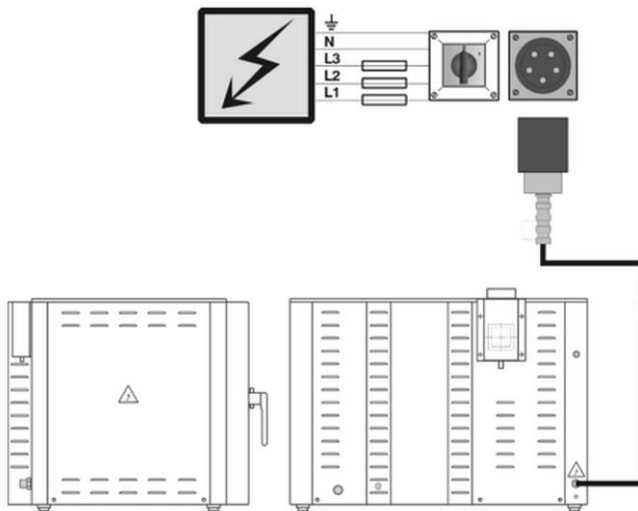
- Od ścian i przedmiotów palnych muszą być zachowane odstępy minimalne, jak pokazano na następującym rysunku.



Rys. 2

5.2 Podłączenie elektryczne

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



Rys. 3

OSTRZEŻENIE!

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


WSKAZÓWKA!

Informacje szczegółowe można znaleźć w załączonym schemacie połączeń.

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

Zgodnie z przepisami odległość między stykami w pozycji otwartej musi wynosić co najmniej 3 mm. Do prawidłowego podłączenia urządzenia do 5-pinowej

wtyczki należy użyć znormalizowanego kabla połączeniowego z gumową izolacją, który jest dostarczany z piecem. Jeśli urządzenie jest instalowane w krajach o innym zasilaniu, przekrój kabla odpowiednio się zwiększy i będzie konieczna wymiana kabla.

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

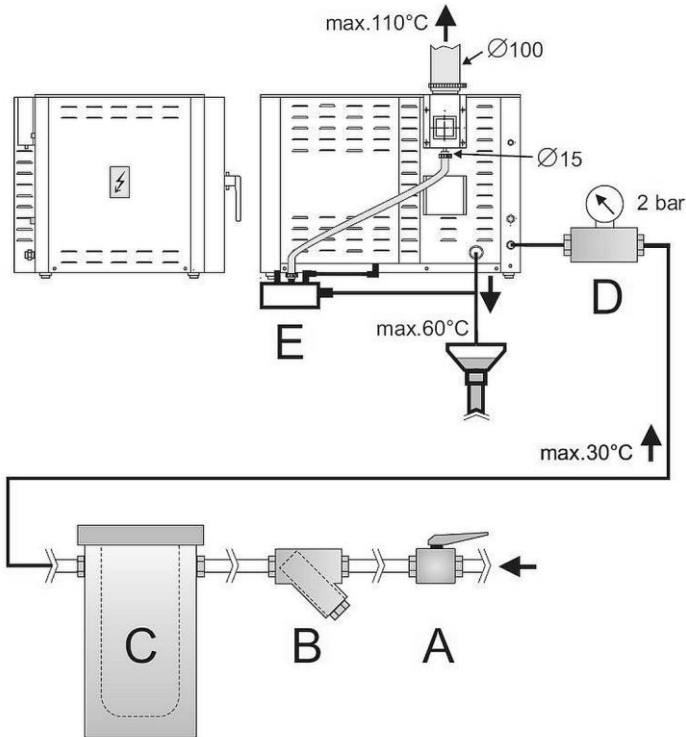
5.3 Przyłącze wody

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

UWAGA!

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

Zawsze konieczne jest podłączenie na dopływie zmiękczacza wody!



5.4 Podłączenie okapu kondensacyjnego

OSTRZEŻENIE!

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

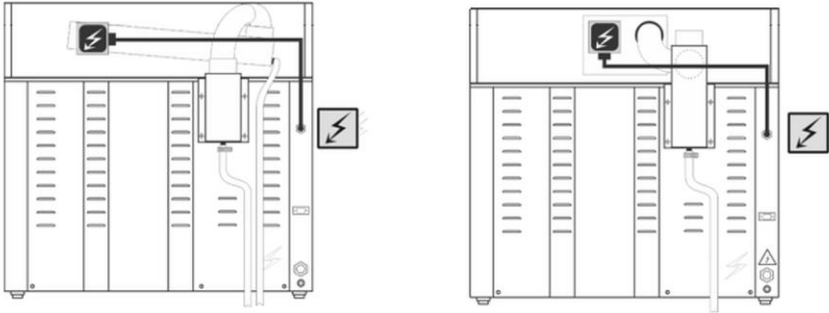
Podczas instalacji okapu kondensacyjnego do urządzenia należy przestrzegać wszystkich przepisów bezpieczeństwa dot. obsługi i eksploatacji urządzeń elektrycznych!

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

WSKAZÓWKA!

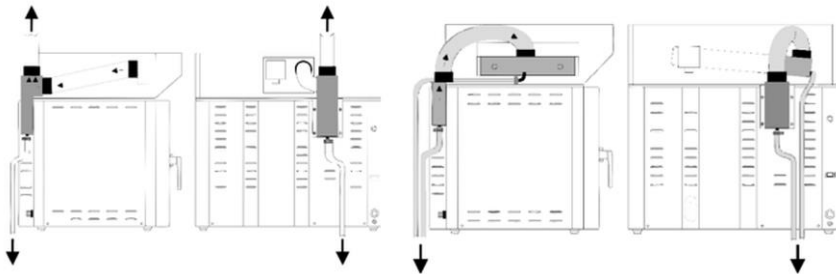
W tym rozdziale opisano sposób podłączenia okapu kondensacyjnego do pieca, chociaż okap kondensacyjny nie należy do zakresu dostawy pieca.

Podłączenie zasilania okapu kondensacyjny



Rys. 5

Przyłącze wody przy montażu okapu kondensacyjnego



Rys. 6

6 Instrukcja użytkowania

Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika

OSTRZEŻENIE!

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

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

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

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

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



OSTRZEŻENIE

PL

Ryzyko poparzenia!

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

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

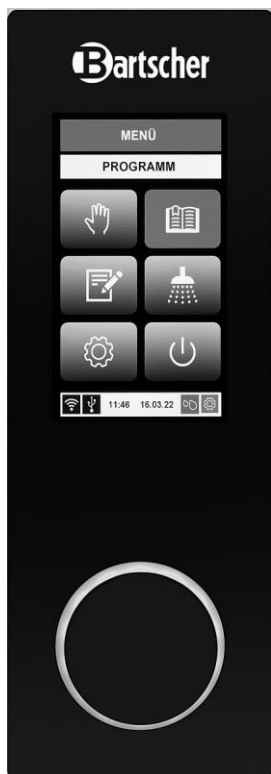
Do obsługi używać przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.

Blachy podczas pracy bardzo się nagrzewają.

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

6.1 Obsługa

Panele obsługi




Rys. 7: Panel obsługi pieca konwekcyjnego HC6040



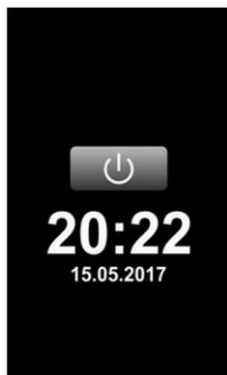
Rys. 8: Panel obsługi pieca konwekcyjnego MC6040

Przygotowanie urządzenia

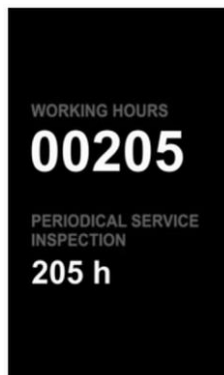
1. Przed uruchomieniem wyczyścić urządzenie i wyposażenie wewnątrz i na zewnątrz, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „**Czyszczenie**”.
2. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.
3. Włączyć piec, trzymając przez kilka sekund wciśnięty włącznik/wyłącznik  na panelu obsługi.

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

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



Rys. 9



Rys. 10

Ekran menu głównego / Przyciski funkcyjne i wskaźniki



Rys. 11

1. NAZWA AKTUALNEGO EKRANU

2. PASEK INFORMACYJNY

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

3. MANUALNY TRYB PIECZENIA

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

4. ZAPROGRAMOWANY TRYB PIECZENIA

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

5. MENU EDYCJI PROGRAMÓW PIECZENIA

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

6. MENU CZYSZCZENIE

W tym menu użytkownik może wybierać spośród różnych programów czyszczenia.

7. MENU USTAWIENIA

Menu Ustawienia daje dostęp do kilku poziomów parametrów i informacji

8. PRZYCISK WYŁ.

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

9. PASEK STANU

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

Nawigacja i komunikaty barwne

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

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

Ikony funkcyjne i tryby mają następujące cechy:

Różne kolory ikon na ekranie głównego menu informują użytkownika o statusie danej funkcji. Przykład różnych stanów jednej ikony przedstawiony jest na rys. 12.



funkcja dostępna



funkcja wybrana



funkcja zablokowana

Rys. 12

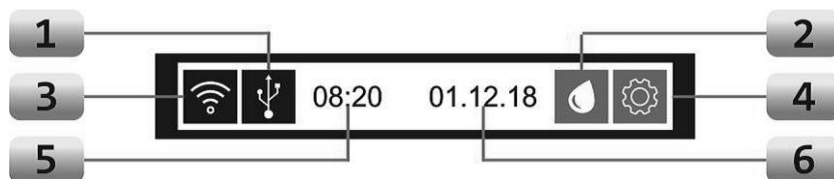
Kolor **szary** ikony wskazuje, że funkcja może być aktywowana.

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

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

Pasek stanu

Pasek stanu pokazuje następujące informacje:



Rys. 13

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

Wskaźniki stanu USB

Informacje o kolorowych ikonach wskaźnika USB:



Czarny wskaźnik USB

Czarny kolor ikony oznacza brak komunikacji USB.



Zielony wskaźnik USB

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



Czerwony wskaźnik USB

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

Wskaźniki stanu Internetu

Informacje o kolorowych ikonach wskaźnika Internetu:



Czarny wskaźnik Internetu

Czarny kolor ikony oznacza brak komunikacji z Internetem.



Zielony wskaźnik Internetu

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



Czerwony wskaźnik Internetu

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

Wskaźnik stanu filtra wody

Informacje o ikonach wskaźnika koloru filtra wody.



Zielony wskaźnik filtra wody

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



Pomarańczowy wskaźnik filtra wody

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



Czerwony wskaźnik filtra wody

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



Rys. 14: Wymagana wymiana filtra wody

WSKAZÓWKA!

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

PL

Wskaźniki stanu do regularnych przeglądów / konserwacji

Informacje o kolorowych wskaźnikach SERVICE.



Zielony wskaźnik Service

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



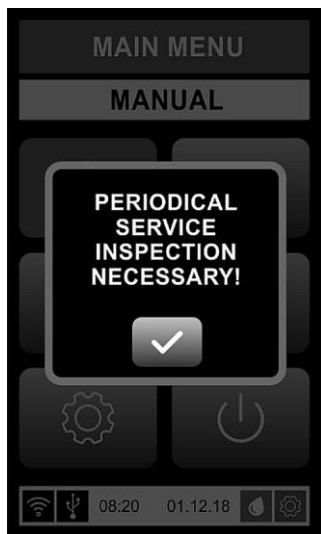
Pomarańczowy wskaźnik Service

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



Czerwony wskaźnik Service

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




Rys. 15: Wymagany regularny przegląd

WSKAZÓWKA!

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

Wyświetlany jest znak ostrzegawczy, który należy potwierdzić, naciskając przycisk

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

WSKAZÓWKA!

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

Manualny tryb pieczenia

Manualny tryb pieczenia aktywuje się poprzez naciśnięcie pola „Tryb manualny” (rys. 16) na ekranie menu głównego.



Rys. 16

Po aktywacji ekran REKA (rys. 17) pokazuje funkcje i parametry pieczenia. Praca manualna ustawiana jest zawsze z parametrami, które były użyte przy ostatnim pieczeniu. Mogą one być zmienione przy każdym aktywowaniu pracy manualnej. Wskaźnik REKA składa się z następujących ikon: INFORMACJA i DZIAŁANIE (rys. 17)



Rys. 17

- | | |
|--|---|
| <p>1. Nazwa aktualnego ekranu</p> <p>3. Ustawiona temperatura pieczenia
Wskaźnik ustawionej temperatury pieczenia.</p> <p>5. Temperatura komory pieczenia
Wskaźnik aktualnej temperatury w komorze pieczenia.</p> <p>7. Pozostały czas pieczenia
Pokazuje czas pozostały do końca procesu pieczenia.</p> | <p>2. Pasek informacyjny</p> <p>4. Temperatura nagrzewania wstępnego
Wskaźnik temperatury nagrzewania wstępnego.</p> <p>6. Czas pieczenia
Wskaźnik ustawionego czasu pieczenia przed aktywowaniem manualnego procesu pieczenia.</p> <p>8. Przycisk prędkości wentylatora
Prędkość wentylatora można ustawić pomiędzy niską (1) a najwyższą prędkością (10). Obroty wentylatora można ustawiać pomiędzy procesami pieczenia.</p> |
|--|---|

9. Przycisk generatorów pary

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

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

11. Przycisk odciągu oparów

Może być używany do otwierania lub zamykania kłapy kominowej.

13. Funkcja manualnego nawilżania

Umożliwia manualne dodanie pary.

15. Przycisk STOP

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

10. Przycisk natryskiwania bezpośredniego

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

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

12. Przycisk do wydłużania czasu pieczenia

Czas pieczenia może być dodany pomiędzy procesami pieczenia lub po zakończeniu procesu pieczenia. Przy każdym aktywowaniu czas pieczenia jest wydłużany o 30 sekund.

14. Przycisk START

Wciśnięcie przycisku START rozpoczyna proces pieczenia. Wciśnięcie i przytrzymanie przycisku START przez 3 sekundy aktywuje funkcję nagrzewania wstępnego.

16. Przycisk Cofnij

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

Ustawianie parametrów do manualnego procesu pieczenia

Aby uruchomić jednofazowy szybki proces pieczenia, należy ustawić następujące parametry (rys. 17):

- temperatura pieczenia
- czas
- prędkość wentylatora 
- kłapa oparów 
- natryskiwanie bezpośrednio  lub nawilżanie generatorem .

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


Temperatura pieczenia

1. Nacisnąć na wyświetlaną ikonę temperatury.

Ikona świeci na pomarańczowo.

2. Wybrać żądaną temperaturę, naciskając na wyskakujące menu, które pojawia się na wyświetlaczu.

Najwyższą temperaturę można ustawić do 250°C.

3. Nacisnąć ikonę potwierdzenia  na wyświetlaczu, aby potwierdzić wybraną temperaturę.

Ustawiona temperatura wyświetlana jest po prawej stronie paska temperatury (rys. 18).

Lewa temperatura pokazuje aktualną temperaturę w piecu.

Pasek informacyjny pokazuje, że piec jest wstępnie nagrzewany.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury słychać sygnał dźwiękowy, a na pasku informacyjnym wyświetlany jest włożony produkt.

Czas pieczenia


1. Nacisnąć na ikonę aktualnego czasu pieczenia.

Ikona czasu świeci na pomarańczowo.

2. Ustawić żądany czas, naciskając na ikonę i używając klawiatury na pojawiającym się wskaźniku w celu ustawienia wartości.

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

Całkowity czas pieczenia wyświetlany jest po prawej stronie paska czasu.


4. Aby przedłużyć czas pieczenia, wybrać ikonę do dodawania czasu  w trakcie lub po zakończeniu procesu pieczenia.

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



Rys. 18

Prędkość wentylatora

1. Nacisnąć ikonę prędkości wentylatora  .
Zabarwia się na pomarańczowo i pojawia się klawiatura.
2. Za pomocą klawiatury wprowadzić żądaną wartość i potwierdzić za pomocą ikony potwierdzenia ✓ na wyświetlaczu.

Prędkość wentylatora można ustawić na prędkość niską (wartość 1) lub prędkość wysoką (wartość 10).

3. Nacisnąć ikonę potwierdzania  na wyświetlaczu, aby potwierdzić wyświetlaną prędkość wentylatora.

Nawilżanie

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



Niezależnie od koloru ikon pary, można wybrać każdą z ikon.

1. Aby wybrać jeden z rodzajów pary, wcisnąć żądaną ikonę i przytrzymać ją przez 3 sekundy, lub wcisnąć na 3 sekundy przycisk wielofunkcyjny.

Wybrana ikona pary staje się pomarańczowa, a wartość zaczyna mrugać. Pozostała ikona pary staje się ciemnoszara.



2. Wybrać żądaną ilość interwałów pary.

Interwały pary można wybrać za pomocą przycisku wielofunkcyjnego, wciskając ikonę na 2 sekundy i używając przycisku wielofunkcyjnego lub wciskając krótko wybraną ikonę i używając klawiatury na wyświetlaczu.

1. Aby potwierdzić ilość interwałów, należy wcisnąć przycisk wielofunkcyjny lub wcisnąć ikonę potwierdzania  na wyświetlaczu.
2. Aby w trakcie procesu pieczenia dodać kolejne interwały nawilżania, należy aktywować ikonę „Dodawanie pary” .

Informacje o systemie natrysku pary

Tworzenie pary poprzez natryskiwanie wody na wentylatorze to system pary bezpośredniej. Para produkowana jest przez wodę, która odparowuje w kontakcie z gorącymi powierzchniami w komorze pieczenia.

- Ilość interwałów można ustawić pomiędzy 1 a 20.
- Informacja o ilości interwałów pary jest wyświetlana w ikonie pary .
- Ilość interwałów nawilżania spada w trakcie procesu pieczenia.
- W razie potrzeby użytkownik może dodać kolejne interwały nawilżania, naciskając na ikonę „Dodawanie pary” .

Informacje o systemie generatora pary

- Ilość interwałów można ustawić pomiędzy 1 a 20.

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



Kolor ikony pary wskazuje różne stany systemu (rys. 19). Ciemnoszary kolor ikony oznacza, że funkcja jest zablokowana. Szary kolor ikony z czerwoną chmurą pary oznacza, że generator pary jest nagrzewany. Szary kolor ikony z białą chmurą pary oznacza, że generator pary jest gotowy do pracy.

Dodawanie dodatkowej pary w trakcie procesu pieczenia

Jeśli po uruchomieniu procesu pieczenia i zakończeniu zaprogramowanego nawilżania potrzebny jest dodatkowy interwał nawilżania, można go dodać

aktywując ikonę

Poprzez jednokrotne krótkie naciśnięcie aktywowany jest dodatkowy interwał

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

WSKAZÓWKA!

Pary nie można dodać, dopóki zaprogramowane interwały pary nie zakończą się i nie upłynie 30-sekundowy interwał na koniec ustawionej funkcji pary.

Instrukcja użytkowania

Kolor ikony „Dodawanie pary” pokazuje stan funkcji. Ciemnoszary kolor ikony oznacza, że funkcja jest zablokowana. Szary kolor ikony oznacza, że funkcja „Dodawanie pary” jest dostępna. Czerwony kolor ikony oznacza, że funkcja „Dodawanie pary” jest włączona.



Dodawanie pary
zablokowane




Dodawanie pary
dostępne



Dodawanie pary
włączone



Rys. 19: Status funkcji Dodawanie pary

Kłapa odciągu oparów

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

1. Nacisnąć na ikonę, aby otworzyć klapę.


Kolor ikony pokazuje, czy kłapa odciągu oparów jest otwarta czy nie.

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

Dodawanie czasu pieczenia do procesu pieczenia

Aby przedłużyć czas pieczenia, należy użyć ikony „Przedłużenie czasu pieczenia”



. W trakcie fazy wstępnego nagrzewania ikona jest zablokowana. Gdy proces pieczenia się zacznie, czas pieczenia można w każdej chwili przedłużyć. Może to nastąpić tylko poprzez naciśnięcie ikony do przedłużania czasu pieczenia, przy czym każde dotknięcie przedłuża czas pieczenia o 30 sekund (0,5 min.).

Kolor ikony „Przedłużenie czasu pieczenia” pokazuje stan funkcji. Ciemnoszary kolor ikony oznacza, że ikona jest zablokowana (w trakcie fazy wstępnego nagrzewania). Szary kolor ikony oznacza, że ikona jest dostępna do użycia. Pomarańczowy kolor ikony oznacza, że została ona wybrana i aktywowana. Cyfry w lewym rogu ikony pokazują dodatkowy czas (każda jednostka 0,5 oznacza 30 sekund).



Dodawanie czasu
zablokowane



Dodawanie czasu
dostępne



Dodawanie czasu
włączone

Rys. 20: Status funkcji Dodawanie czasu

Jeżeli ikona „Przedłużenie czasu pieczenia” zostanie naciśnięta bez ustawienia jednego z parametrów pieczenia, proces pieczenia rozpocznie się na 30 sekund z parametrami domyślnymi. W takim przypadku czas można przedłużyć do 10 minut

poprzez wielokrotne wciskanie ikony



PL

Uruchamianie procesu nagrzewania wstępnego

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

1. Naciśnąć przycisk START, aby uruchomić fazę nagrzewania wstępnego. Na pasku informacyjnym wyświetlany jest tekst „PIECZENIE”.
2. Wcisnąć przycisk START i trzymać go przez 3 sekundy wciśnięty, aby rozpocząć fazę nagrzewania wstępnego. Na pasku informacyjnym pojawia się tekst „NAGRZEWANIE WSTĘPNE”.

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

Początek procesu pieczenia

OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia!

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

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

Przy obsłudze urządzenia należy zawsze używać rękawic ochronnych.

Nigdy nie wkładać rąk bez rękawic ochronnych do wnętrza urządzenia.


Nigdy nie wsuwać blach piekarniczych do pieca bez rękawic ochronnych.

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

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



Blachy do pieczenia i ruszty podczas pracy bardzo się nagzewają.

Nigdy nie dotykać rusztów ani blach do pieczenia bez rękawic ochronnych.

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

Możliwe działania i zakończenie manualnego procesu pieczenia

- Ustawioną temperatura i czas pieczenia można w każdej chwili zmienić.
- Przy zmianie czasu pieczenia, czas pozostały do końca pieczenia dostosowuje się automatycznie.
- Drzwi urządzenia można w każdej chwili otworzyć. Producent odradza otwieranie drzwi w trakcie procesu pieczenia, gdyż prowadzi to do utraty energii, wilgotności i jakości pieczenia.

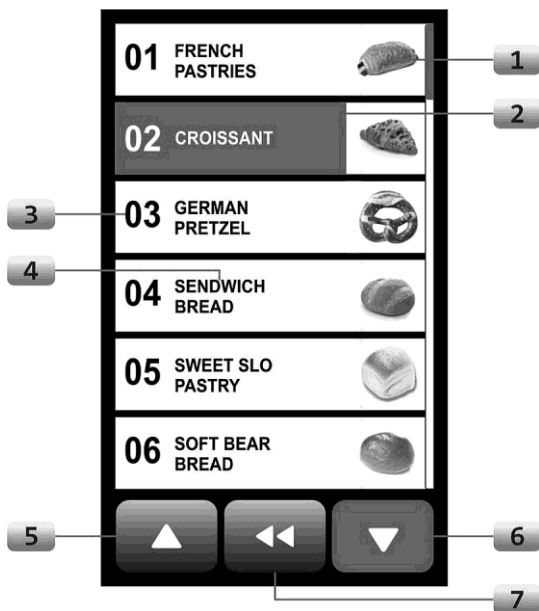
- Otworzenie drzwi urządzenia przerywa proces pieczenia, a czas pieczenia przy otwartych drzwiach jest nadal odliczany.
- Zakończenie procesu pieczenia jest komunikowane przez sygnał dźwiękowy oraz tekst na pasku informacyjnym „PIECZENIE ZAKOŃCZONE”.
- Sygnał dźwiękowy można przerwać przez dotknięcie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

Na koniec dnia roboczego należy zawsze wykonać następujące kroki:

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

Zaprogramowany tryb pieczenia

Tryb zaprogramowanego pieczenia aktywuje się, klikając ikonę „Trybu pieczenia zaprogramowanego” na ekranie „Menu główne” (rys. 17). Otwiera to listę aktywowanych programów.



Rys. 21: Tryb programu

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

Ekran pokazuje 6 programów na stronę (rys. 21). Za pomocą ikon Do góry i W dół można przeglądać listę dostępnych programów.

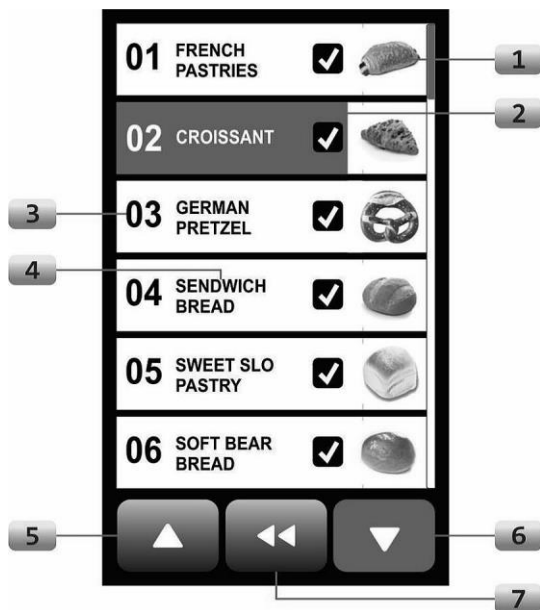


Rys. 22: Program pieczenia

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. Numer programu | 2. Nazwa programu |
| 3. Pasek informacyjny | 4. Czas programu |
| 5. Dodawanie pary | 6. Procent obciążenia pieca |
| 7. Dodawanie czasu pieczenia | 8. Uruchomienie |
| 9. Przycisk Stop | 10. Przycisk Cofnij |

Edycja programu pieczenia

Dostęp do listy „Edycja programu” (rys. 23) można uzyskać, naciskając ikonę „Edycja programu” na ekranie „Menu głównego” (rys. 17). Piece konwekcyjne umożliwiają zaprogramowanie i aktywowanie do 99 programów pieczenia. Każdy program może składać się z 6 faz procesu pieczenia. Każdy program posiada numer, nazwę, piktogram i pole aktywacyjne.



Rys. 23

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

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

Zmiana parametrów programu

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



Rys. 24

1. Numer programu

Pasek informacyjny pokazuje numer, nazwę i ilustrację programu.

3. Fazy programu

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

2. Nazwa programu

Nazwa programu jest wyświetlana.

4. Piktogram

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

5. Funkcja Przygotowanie

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

7. Czas pieczenia

Pokazuje czas wybranej fazy pieczenia.

programu i wyświetla już nowy piktogram.

6. Prędkość wentylatora

Wyświetlana jest prędkość wentylatora. Aby zmienić parametr, należy nacisnąć na ten parametr. Pojawia się klawiatura. Za pomocą klawiatury wprowadzić żadaną wartość i potwierdzić naciskając na ikonę potwierdzenia.

Prędkość wentylatora można ustawić w zakresie 0 - 2.

8. Temperatura pieczenia

Pokazuje ustawioną temperaturę. Aby zmienić parametr, należy wybrać parametr naciskając na niego. Pojawia się klawiatura. Za pomocą klawiatury wprowadzić żadaną wartość i potwierdzić naciskając na ikonę potwierdzenia.

Temperaturę pieczenia można ustawić na maks. 250°C.

9. Rodzaj nawilżania

Pokazuje rodzaj ustawionego nawilżania. Naciskając ikonę można zmienić wybrany rodzaj nawilżania.

11. Przerwa po nawilżaniu

Pokazuje ustawioną przerwę urządzenia. Aby zmienić parametr, należy wybrać parametr naciskając na niego. Pojawia się klawiatura, za pomocą której należy wprowadzić żadaną wartość. Potwierdzić naciskając ikonę potwierdzenia.

13. Ikona funkcji AirFresh

Można aktywować odświeżanie powietrza w komorze obróbki termicznej. Może być ono ustawiona na ON lub OFF.

15. Usuwanie ostatnio edytowanych faz

Ostatnią aktywną fazę w programie można usunąć, wybierając ikonę „Usuń ostatnio edytowaną fazę”. Czynność musi być potwierdzona przez naciśnięcie ikony potwierdzenia w wyskakującym menu, które pojawia się na wyświetlaczu.

10. Intensywność pary

Pokazuje ustawioną intensywność pary. Aby zmienić parametr, należy wybrać parametr naciskając na niego. Pojawia się klawiatura. Za pomocą klawiatury wprowadzić żadaną wartość i potwierdzić naciskając na ikonę potwierdzenia.

Intensywność pary można ustawić w zakresie od 1 do maks. 20 interwałów pary.

12. Ustawienie klapy odciągu oparów

Można zaprogramować tylko jedną z dwu różnych pozycji klapy (ON/OPEN lub OFF/CLOSE).

14. Przycisk Cofnij

Ikona służąca do powrotu do menu „Edycja programu”.

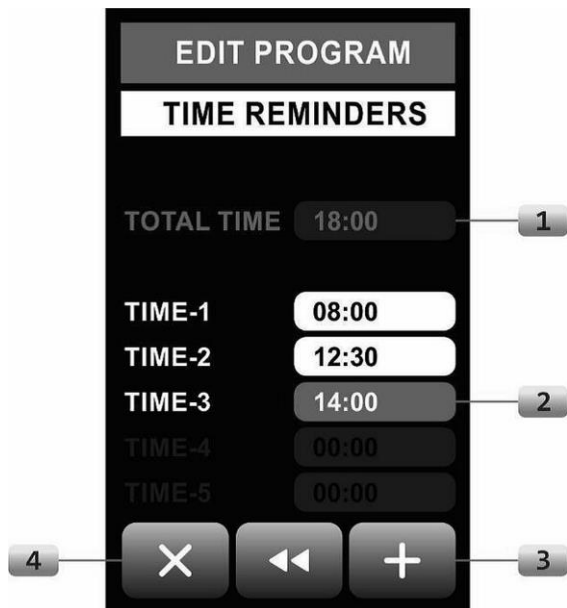
16. Dodanie nowej fazy pieczenia

Dodawanie nowej fazy do programu odbywa się przez naciśnięcie ikony „Dodaj nową fazę”. Czynność należy potwierdzić przez naciśnięcie ikony potwierdzenia w wyskakującym menu, które pojawia się na wyświetlaczu.

Dodawanie alarmów czasowych

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

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



Rys. 25

1. Czas całkowity

Pokazuje całkowity czas pieczenia cyklu pieczenia.

2. Alarm czasowy

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

3. Dodawanie alarmu czasowego

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

4. Usuwanie alarmów czasowych

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

Kopiowanie programu

Programy można kopiować. Program można kopiować z jednego miejsca do drugiego.

1. Należy trzymać wciśnięty rysunek programu, który ma być skopiowany.
2. Następnie wybrać żądany numer programu i na niego nacisnąć.

Program jest kopiowany na wybrany numer.



Rys. 26



Rys. 27



Rys. 28

Programy czyszczące

Piece konwekcyjne posiadają cztery różne programy czyszczące.

Programy czyszczące można wybierać poprzez dotknięcie ekranu lub przez obrócenie i wciśnięcie przycisku wielofunkcyjnego w menu czyszczenia.



Rys. 29

1. Czyszczenie-I

Przewidziane jest do codziennego czyszczenia. Trwa ok. 1 godz. i 20 min.

3. Tryb mycia tylko z wodą

Mycie bez środków czyszczących

2. Czyszczenie-II

Przewidziane jest do intensywnego czyszczenia. Trwa ok. 1 godz. i 20 min.

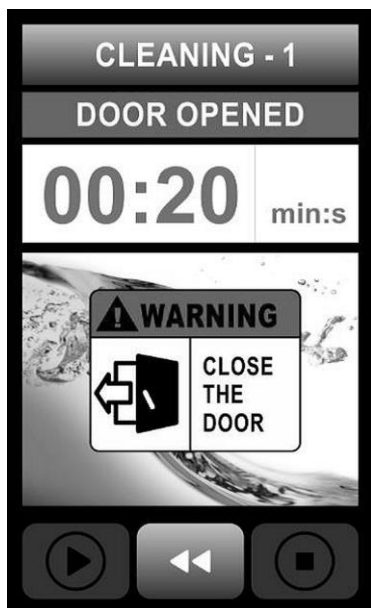
4. Tryb manualny czyszczenia

Używany jest do czyszczenia manualnego

Czyszczenie ze środkiem czyszczącym

Aby uruchomić program czyszczenia, drzwi urządzenia muszą być zamknięte. Jeśli drzwi urządzenia nie są zamknięte, pojawia się znak ostrzegawczy na wyświetlaczu, a pasek informacyjny pokazuje „Drzwi otwarte”.

Gdy drzwi urządzenia są zamknięte i nie zostaną wykryte żadne inne alarmy, stan paska informacyjnego zmienia się na „Naciśnij Start”. Ikona „Start” wyświetlana jest na zielono.



Rys. 30



Rys. 31

Naciśnięcie ikony „Start” uruchamia fazę mycia wstępnego. Na pasku informacyjnym status zmienia się na „Przygotowanie”, a pasek czasu pokazuje czas pozostały do końca fazy czyszczenia. Faza mycia wstępnego trwa ok. 20 minut.

Koniec mycia wstępnego komunikowana jest przez mrugające zielone światło i sygnał dźwiękowy. Pojawia się komunikat informujący o potrzebie dodania środka czyszczącego i założenia rękawic. Po dodaniu środka czyszczącego i zamknięciu drzwi, czyszczenie jest kontynuowane w drugiej fazie.

OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia!

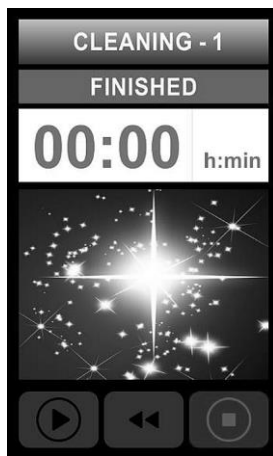
Podczas procesu czyszczenia piec jest napełniany gorącą wodą. Drzwi urządzenia muszą pozostać zamknięte, dopóki proces czyszczenia nie zostanie zakończony. Koniec procesu czyszczenia jest komunikowany poprzez sygnał dźwiękowy i status „Gotowy” na pasku informacyjnym.



Rys. 32



Rys. 33



Rys. 34

PL

OSTRZEŻENIE!

Używając środków czyszczących należy zawsze używać rękawic ochronnych!

Dokładnie przeczytać instrukcje na opakowaniu środka czyszczącego!

Środek czyszczący przechowywać w suchym, ciemnym i zamkniętym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Nie przechowywać środka czyszczącego w pobliżu napojów i produktów spożywczych oraz uważać, aby nie miał on styczności z produktami spożywczymi i napojami!

Używać tylko środków czyszczących dozwolonych przez producenta!

Napełnianie środkiem czyszczącym

WSKAZÓWKA!

Do czyszczenia urządzeń zalecamy stosowanie odpowiedniego środka do czyszczenia pieców konwekcyjnych.

1. Otworzyć ostrożnie drzwi urządzenia.
2. Nalać 100 ml środka czyszczącego na dno komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwi urządzenia.

Jeśli drzwi urządzenia nie są zamknięte, pojawia się komunikat wskazujący na konieczność zamknięcia drzwi.

Po nalaniu środka czyszczącego pojawia się nowy komunikat, informujący o trwającym procesie czyszczenia oraz czasie pozostałym do końca czyszczenia (rys. 32).

Po nalaniu środka czyszczącego nie jest już możliwe zatrzymanie procesu czyszczenia, dlatego ikony Stop i Cofnij są zablokowane. Na wyświetlaczu wyświetlane jest także ostrzeżenie, aby drzwi trzymać zamknięte (rys. 33).

Po zakończeniu procesu czyszczenia pojawia się nowy ekran z paskiem informacyjnym, na którym wyświetlany jest komunikat „Gotowe” (rys. 34). Koniec procesu czyszczenia jest komunikowany poprzez mrugające zielone światło i sygnał dźwiękowy.

Po zakończeniu czyszczenia piec się wyłącza.

Program czyszczący można wyłączyć otwierając drzwi, wybierając ikonę Stop lub następuje to automatycznie 10 sekund od pojawiania się sygnału dźwiękowego.

Program mycia

Program mycia to program do podstawowego czyszczenia pieca bez środków czyszczących. Trwa ok. 30 minut. Czas trwania może być różny w zależności od temperatury początkowej w komorze obróbki termicznej. Użycie środka czyszczącego nie jest wymagane. Mycie wodą służy do czyszczenia z kurzu i okruchów pochodzących z poprzedniego procesu pieczenia.

Gdy drzwi urządzenia są zamknięte i nie zostaną wykryte żadne inne alarmy, stan paska informacyjnego zmieni się na „Naciśnij Start”. Ikona „Start” staje się zielona. Naciśnięcie ikony „Start” uruchamia program mycia wodą.

W trakcie procesu mycia wodą drzwi urządzenia muszą pozostać zamknięte.

Po zakończeniu procesu mycia pojawia się nowy ekran z paskiem informacyjnym, na którym wyświetlany jest komunikat „Gotowe”. Koniec procesu mycia jest komunikowany poprzez mrugające zielone światło i sygnał dźwiękowy.

Po zakończeniu mycia wodą piec się wyłącza.

Program mycia można wyłączyć otwierając drzwi, wybierając ikonę Stop lub następuje to automatycznie 10 sekund od pojawiania się sygnału dźwiękowego.

Czyszczenie manualne

Program do czyszczenia manualnego przeznaczony jest do półautomatycznego czyszczenia w piecu zabrudzeń, których nie można usunąć samymi programami czyszczenia automatycznego.

Czyszczenie manualne jest najmocniejszym ze wszystkich programów czyszczących i łączy w sobie fazę automatyczną i ręczną. Trwa ok. 2 godziny.

1. Aby rozpocząć ten program, należy zamknąć drzwi urządzenia.

Jeśli drzwi urządzenia nie są zamknięte, na ekranie wyświetlane jest ostrzeżenie „Zamknij drzwi”.

Na ekranie pojawiają się komunikaty „Naciśnij Start”, czas fazy mycia wstępnego, ikona „Cofnij” oraz ikona „Start”.

2. Wybrać ikonę „Start”, aby rozpocząć przygotowanie pieca do procesu czyszczenia (czyszczenie wstępne).

Po zakończeniu procesu przygotowawczego pojawia się nowy ekran z tekstem „Nalej środek czyszczący”, oraz „Ostrzeżenie, załóż rękawice”.

Koniec procesu przygotowawczego komunikowany jest także przez sygnał dźwiękowy.

3. Teraz należy powoli i ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia.

4. Natrysnąć środek czyszczący (przeczytać dokładnie instrukcję obsługi środka czyszczącego) na wewnętrzne powierzchnie komory pieczenia.

5. Wyczyścić komorę pieczenia ręcznie, używając przy tym rękawic.

6. Po zakończeniu czyszczenia manualnego zamknąć drzwi urządzenia.

Czyszczenie (faza I) rozpoczyna się.

Po około 20 minutach I faza czyszczenia jest zakończona. Pojawia się nowy ekran z tekstem „Nalej środek czyszczący”, oraz wymóg założenia rękawic.

Koniec procesu czyszczenia komunikowany jest także przez sygnał dźwiękowy.

7. Ponownie należy powoli i ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia.

8. Natrysnąć środek czyszczący (przeczytać dokładnie instrukcję obsługi środka czyszczącego) na wewnętrzne powierzchnie komory pieczenia.

9. Wyczyścić komorę pieczenia ręcznie, używając przy tym rękawic.

10. Po zakończeniu drugiego czyszczenia manualnego zamknąć drzwi urządzenia.

Czyszczenie (faza II) jest kontynuowane.

Po zakończeniu czyszczenia (faza II) piec się wyłącza.

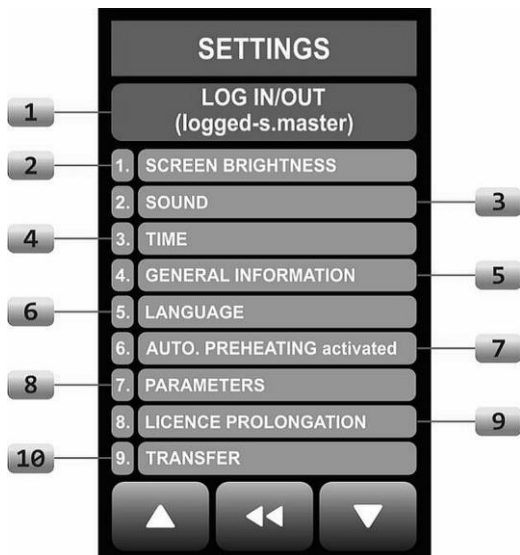
6.2 Ustawienia

Menu Ustawienia

Menu Ustawienia można aktywować poprzez naciśnięcie ikony „Ustawienia” na ekranie menu głównego (rys. 35). Tryb ustawień obejmuje 10 opcji (rys. 36).



Rys. 35



Rys. 36

1. LOG IN/OUT

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

3. DŹWIĘK

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

2. JASNOŚĆ EKRANU

Nacisnąć ikonę jasności ekranu, aby ustawić jasność ekranu.

4. CZAS

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

5. INFORMACJE OGÓLNE

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

7. AUTOMATYCZNE NAGRZEWANIE WSTĘPNE

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

9. PRZEDŁUŻENIE LICENCJI

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

6. JĘZYK

Istnieje możliwość wyboru różnych języków. Należy po prostu wybrać żądany język i powrócić do menu za pomocą ikony Cofnij. Menu będzie wyświetlane w nowo ustawionym języku.

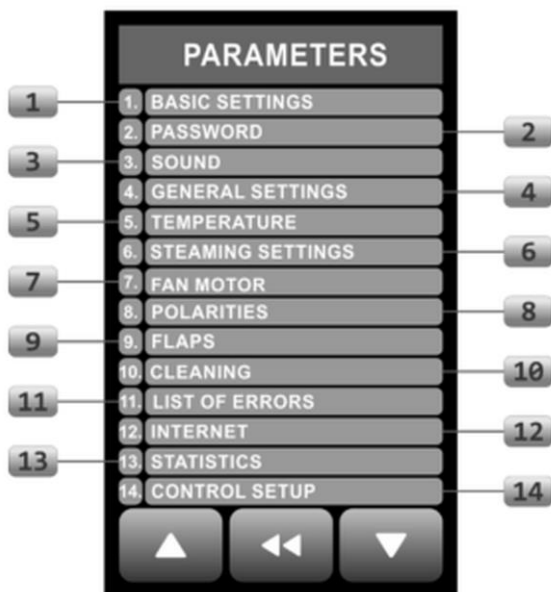
8. PARAMETRY

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

10. TRANSFER

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

Ustawienia parametrów



Rys. 37

1. USTAWIENIA PODSTAWOWE

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

3. SYGNAŁ DŹWIĘKOWY

Ustawienia brzeczka (wł. wył.)

5. TEMPERATURA

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

2. HASŁO

Hasła do użytku serwisu.

4. USTAWIENIA OGÓLNE

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

6. USTAWIENIA PARY

Ustawienie czasu interwału pary, przerwy pomiędzy interwałami pary itd.

7. SILNIK WENTYLATORA

Ustawienie kierunku obrotów wentylatora, prędkości wentylatora (min./maks.).

9. KLAPA ODCIĄGU OPARÓW

Ustawienie czasu do otwierania i zamykania klapy odciągu oparów.

11. LISTA BŁĘDÓW

Zestawienie wszystkich błędów i ich znaczenie.

13. STATYSTYKA

Wszystkie dane dot. roboczogodzin, dni do serwisu.

8. POLARYZACJE

Ustawienia standardowej pozycji odciągu oparów.

10. CZYSZCZENIE

Ustawienia parametrów czyszczenia.

12. INTERNET

Ustawienia internetowe adresów serwerów, DHCP, komunikacja Ethernet itp.

14. KONFIGURACJA STEROWANIA

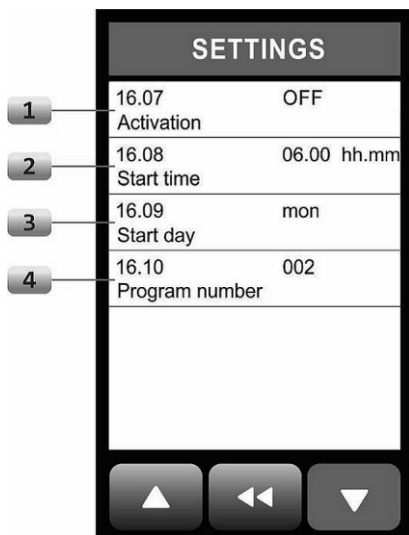
Zawiera menu I/O przeznaczone dla serwisu.

Aktywowanie timera do automatycznego nagrzewania wstępnego

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

WSKAZÓWKA!

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



Rys. 38

1. AKTYWACJA

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

3. DZIEŃ STARTU

Parametr 16.09 pokazuje dzień aktywowania nagrzewania wstępnego.

2. CZAS STARTU

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

4. NUMER PROGRAMU

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

Wyskakujące menu przed wyłączeniem pieca:



Rys. 39

1. WYBÓR DNIA

Wskaźnik dnia, na który aktywowane jest automatyczne nagrzewanie wstępne.

3. NUMER PROGRAMU

Pokazuje numer wybranego programu.

5. POTWIERDZENIE

2. CZAS

Pokazuje godzinę, na którą urządzenie jest gotowe do pracy.

4. USTAWIENIA

Skrót do ustawień parametrów automatycznego nagrzewania wstępnego.

6. ANULOWANIE

Transfer danych

Przesyłanie plików odbywa się przez port USB.

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


WSKAZÓWKA!


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

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

Transfer USB

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

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



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

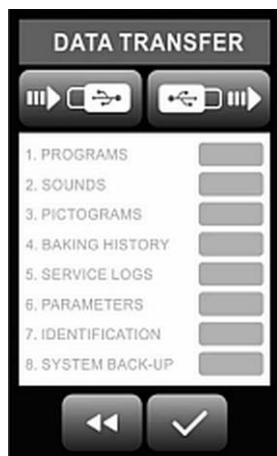
Spowoduje to włączenie **opcji 9** (Transfer) w Ustawieniach.

4. Wybrać opcję  „Transfer“.

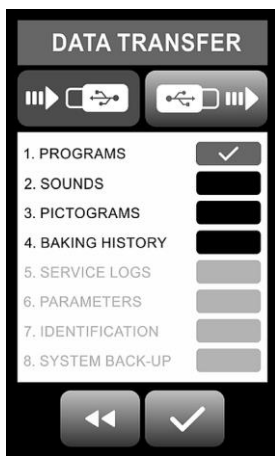
Otwiera się nowe okno (rys. 40).

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

 „Programy” (rys. 41) i nacisnąć  w celu ściągnięcia na USB. Po zakończeniu procesu pojawia się wyskakujące menu „Transfer zakończony”.



Rys. 40: Transfer danych




Rys. 41: Wybór programu



Rys. 42: Transfer zakończony

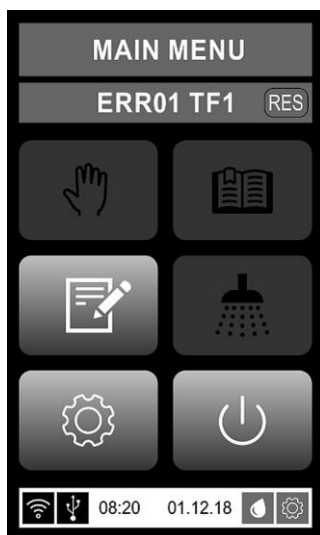
Program jest teraz przenoszony na pamięć USB.

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

Detekcja błędów



Rys. 43: Tryb manualny z wyświetlaniem błędów






Rys. 44: Menu główne z wyświetlaniem błędów

PL

Jeśli w trakcie manualnego procesu pieczenia wystąpi błąd, komunikat błędu wyświetlany jest na pasku informacyjnym. Pasek informacyjny pokazuje nazwę i numer błędu, który wystąpił (rys. 43).

Pierwsza faza powinna polegać na zresetowaniu programu.

1. Naciśnięć ikonę stop , aby zakończyć program pieczenia.
2. Wrócić do menu głównego, aktywując ikonę .
3. W menu głównym naciśnięć ikonę  (rys. 44) w prawym rogu paska informacyjnego, obok komunikatu błędu.
4. Jeśli resetowanie nie usunie błędu, należy skontaktować się z serwisem.

Poniższa tabela zawiera opis możliwych komunikatów błędów:

Numer błędu	Opis błędu	Ustawienie podstawowe
ERR01	TF1 Bezpiecznik termiczny komory	AN
ERR02	TF2 Bezpiecznik termiczny wytwornicy pary	AN
ERR05	BIM1 Silnik wentylatora nr 1 nagrzewanie wstępne	AN
ERR06	BIM2 Silnik wentylatora nr 2 nagrzewanie wstępne	AN
ERR07	TP1 OVR Za wysoka temperatura komory	AN
ERR08	TP1 UNDR Za niska temperatura komory	AN
ERR11	TP3 OVR Za wysoka temperatura czujnika	AN
ERR12	TP3 UNDR Za niska temperatura czujnika	AN
ERR27	PHLOSS L1 Za niskie napięcie L1	AN
ERR28	PHLOSS L2 Za niskie napięcie L2	AN
ERR29	PHLOSS L2 Za niskie napięcie L3	AN
ERR30	Poziom wody 1	AN
ERR31	Poziom wody 2	AN
ERR32	FQ1 Utrata komunikacji	AN
ERR33	FQ1 Za niskie napięcie	AN
ERR34	FQ1 Wentylator	AN
ERR35	FQ1 - HW Hardware	AN
ERR36	FQ1 - IOL Przeciążenie zmiana kierunku	AN
ERR37	FQ1 - EEP Zapisz parametry	AN
ERR38	FQ1 - OLT Przeciążenie	AN
ERR39	FQ1 - POT Awaria fazy	AN
ERR40	FQ1 - ETH Za wysoka temperatura - regulator	AN
ERR41	FQ1 - OHT Za wysoka temperatura	AN
ERR42	FQ1 - OVT Za wysoka wartość prądu	AN
ERR43	FQ1 - GFT Masa	AN
ERR44	FQ1 - Zgubiony w fazie	AN

ERR45	FQ1 - OVT Wysokie napięcie	AN
ERR46	TP1 OVERHEAT Za wysoka temperatura komory	AN
ERR48	TP3 OVERHEAT Za wysoka temperatura generatora pary	AN
ERR49	TP4 OVRH	AN
ERR50	TP5 OVRH	AN
ERR51	TP6 OVRH	AN
ERR52	TP7 OVRH	AN
ERR53	TP8 OVRH	AN
ERR54	TP9 OVRH	AN
ERR55	TP10 OVRH	AN
ERR56	TRIAC1 28	AN
ERR57	TRIAC1 35	AN
ERR58	TRIAC1 36	AN
ERR59	TRIAC1 37	AN
ERR60	TRIAC1 T	AN
ERR61	IO OVRTMP	AN
ERR62	FQC2 C-LOSS	AN
ERR63	FQ-LVT	AN
ERR64	FQ2-FAN	AN
ERR65	FQ2-HW	AN
ERR66	FQ2-IOL	AN
ERR67	FQ2-EEP	AN
ERR68	FQ2-OLT	AN
ERR69	FQ2-POT	AN
ERR70	FQ2-ETH	AN
ERR71	FQ2-OHT	AN
ERR72	FQ2-OVT	AN
ERR73	FQ2-GFT	AN
ERR74	FQ2-COL	AN
ERR75	FQ2-OVT	AN

ERR76	TRIAC2 28	AN
ERR77	TRIAC2 35	AN
ERR78	TRIAC2 36	AN
ERR79	TRIAC2 37	AN
ERR80	TRIAC2 T	AN
ERR90	TOUCH	AN
ERR91	ENCODER	AN

Tab. 1

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.
- Do czyszczenia nie stosować agresywnych środków czyszczących, tylko środki dopuszczone przez producenta.
- Do czyszczenia wnętrza pieca można używać wyłącznie środków czyszczących, które są certyfikowane i dopuszczone do użytku w sektorze spożywczym. Należy przeczytać uważnie instrukcje dotyczące środków czyszczących, aby upewnić się, że można ich używać wewnątrz pieca.
- Przeczytać uważnie instrukcje na środkach czyszczących i postępować zgodnie z instrukcjami, aby zapewnić bezpieczne korzystanie ze środków czyszczących.
- Pracując ze środkami czyszczącymi należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Do czyszczenia urządzenia nie stosować żadnych narzędzi ani urządzeń czyszczących.

OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem urządzenie musi być zawsze schłodzone wewnątrz i na zewnątrz do temperatury pokojowej (ok. 25°C)!

7.2 Czyszczenie

Codziennie czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

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

Następujące elementy urządzenia muszą być czyszczone codziennie:

- uszczelki drzwiowe
- szyba wewnętrzna drzwi urządzenia, wewnętrzna strona drzwi urządzenia
- komora pieczenia
- panel obsługi
- oświetlenie LED wewnętrzne
- zbiorniczek na kondensat
- użyte blachy do pieczenia

PL

Uszczelka drzwiowa urządzenia

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

UWAGA!

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



Rys. 45

Szyba wewnętrzna drzwi urządzenia

Zalecamy, aby przynajmniej raz w miesiącu czyścić w następujący sposób szybę wewnętrzną drzwi urządzenia:

1. Otworzyć szeroko drzwi urządzenia.
2. Wyciągnąć (bez wyjmowania) dwa pokryte teflonem zatrzaski blokujące znajdujące się na wewnętrznej szybie drzwi urządzenia i obrócić je o 180°.
3. Otworzyć ostrożnie szybę wewnętrzną.

W trakcie czyszczenia należy uważać, aby nie uszkodzić list oświetleniowych LED.



Rys. 46

4. Wyczyścić wewnętrzną szybę z obu stron, a także wewnętrzną stronę drzwi urządzenia za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego. Przetrzeć czystą ściereczką i wysuszyć wyczyszczone powierzchnie.
5. Po czyszczeniu zamknąć szybę wewnętrzną i zamocować obydwie zatrzaski blokujące.
6. Sprawdzić ponownie, czy szyba wewnętrzna jest dobrze zabezpieczona i zamocowana, i dopiero potem zamknąć drzwi urządzenia.

Komora pieczenia

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

WSKAZÓWKA!

Urządzenie czyścić ręcznie lub użyć jednego z programów czyszczących. Przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale „Programy czyszczące“.

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

Panel obsługi

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

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

UWAGA!

Do czyszczenia panelu sterowania nie używać żadnych środków czyszczących.

Zbiorniczek na kondensat



Rys. 47

Zbiorniczek na kondensat znajduje się pod drzwiami urządzenia. Zbiera on wodę i brud opadające z komory i drzwi. Zalecamy, aby zbiorniczek czyścić codziennie po procesie czyszczenia lub przed rozpoczęciem dnia pracy.

Do czyszczenia zbiorniczka na kondensat należy używać wilgotnej ściereczki, aby usunąć brud, kurz i zgromadzoną wodę. Upewnić się, że otwór odpływowy wody w zbiorniczku na kondensat jest czysty.

Lampy LED oświetlenia wewnętrznego

UWAGA!

Lampy LED oświetlenia wewnętrznego muszą być regularnie czyszczone.

Nie patrzeć bezpośrednio we włączone lampy LED.

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

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

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

Blachy piekarnicze

1. Wyciągnąć z urządzenia używane blachy, ruszty grillowe, pojemniki z potrawami.
2. Czyścić je zgodnie z instrukcjami producentów danego wyposażenia.

Czyszczenie comiesięczne

Obudowa

1. Zewnętrzną stronę pieca czyścić wilgotną, miękką ściereczką lub za pomocą łagodnego środka czyszczącego do odtłuszczenia powierzchni z metalu.
2. Zewnętrzną stronę przeszklenia drzwi czyścić wilgotną, miękką ściereczką lub za pomocą łagodnego środka do mycia szyb.

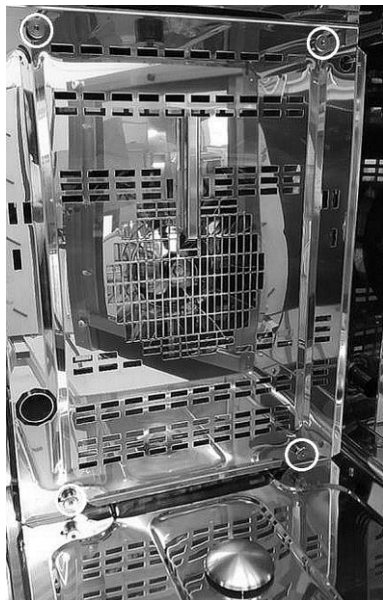
Komora pieczenia



Dla ułatwienia czyszczenia komory pieczenia, z urządzenia można ręcznie, bez użycia żadnych narzędzi wyjąć prowadnice.

1. Aby zdjąć panele boczne z prowadnicami, należy odblokować dwa sztyfty.
2. Unieść prowadnice i wyciągnąć je z komory pieczenia (rys. 48).

Rys. 48



Rys. 49

Tylną ścianę (osłonę wentylatora) komory pieczenia można także wyciągnąć do czyszczenia.

3. Poluzować ręcznie cztery duże śruby mocujące na tylnej ścianie (osłona wentylatora) (rys. 49).
4. Wyjąć ostrożnie z urządzenia tylną ścianę (osłonę wentylatora) i ją wyczyścić.
5. Tylny obszar za tylną ścianą (osłoną wentylatora) czyścić ostrożnie w grubych rękawicach, aby nie pokaleczyć się ostrymi elementami wentylatora i pieca.

UWAGA!

Czyszcząc obszar za tylną ścianą (osłoną wentylatora) należy uważać, aby nie uszkodzić czujników temperatury znajdujących się po lewej stronie na górze oraz elementów grzewczych. Elementów grzewczych ani czujników temperatury nie wolno czyścić.

PL

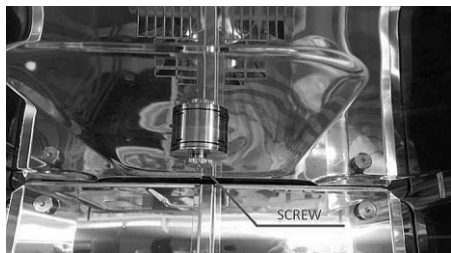
6. Po zakończeniu czyszczenia ponownie założyć na swoje miejsce tylną ścianę (osłonę wentylatora) i zamocować ją ręcznie, nie używając narzędzi, za pomocą czterech śrub mocujących.
7. Na zakończenie sprawdzić, czy wszystkie elementy są mocno osadzone.

Dysza natryskowa wody

Konieczne jest regularne czyszczenie dyszy natryskowej wody, ponieważ w trakcie procesu pieczenia cząstki różnego rodzaju i różnej wielkości są zdmuchiwane z produktów i mogą one zatykać dyszę natryskową wody.

Dysza natryskowa wody znajduje się na górnej ścianie komory.

1. Do czyszczenia należy odkręcić dyszę natryskową wody (rys. 50).
2. Po demontażu umyć dyszę natryskową wody używając wody z łagodnym środkiem czyszczącym.
3. Po czyszczeniu wypłukać w czystej wodzie poszczególne elementy dyszy natryskowej wody (rys. 51).
4. Dyszę natryskową wody ponownie zamontować w urządzeniu.



Rys. 50



Rys. 51

7.3 Konserwacja

UWAGA!

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

Czyszczenie komory zbiorczej kondensatu z syfonem na tylnej ścianie pieca

Co 3 - 6 miesięcy należy przeprowadzić prewencyjny przegląd i czyszczenie kanału wylotowego oraz komory zbiorczej kondensatu z syfonem, znajdującej się z tyłu pieca.

Serwisant powinien wykonać następujące kroki:

- przed pracami konserwacyjnymi schłodzić piec do temperatury pokojowej,
- odłączyć piec od głównego zasilania elektrycznego;
- znaleźć do czyszczenia pojemnik zbiorczy na kondensat z syfonem na tylnej ścianie pieca;
- odkręcić pokrywę syfonu;
- wyczyścić pojemnik zbiorczy na kondensat;
- wyczyścić końce wszystkich przewodów doprowadzających do pokrywy syfonu;
- ponownie przykręcić pokrywę;
- na zakończenie sprawdzić, czy wszystkie przewody zostały przywrócone do swoich pierwotnych pozycji i czy wszystkie połączenia zostały dobrze dokręcone.

Czyszczenie elektrycznych elementów pieca z mąki i innych zanieczyszczeń

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

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

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

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

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



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

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.