

Silversteam2



117733 - 117172 - 117790 - 117182
117735 - 117175 - 117791 - 117184
117737 - 117176 - 117792 - 117185
117740 - 117174 - 117793 - 117186

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

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



Verzija: 1.0

Datum izdavanja: 2024-11-22

Originalne upute za uporabu

1	Sigurnost	2
1.1	Objašnjenje sigurnosnih upozorenja	2
1.2	Sigurnosne napomene	3
1.3	Korištenje u skladu s namjenom	6
1.4	Nenamjenska uporaba	6
2	Opće informacije	7
2.1	Odgovornost i jamstvo	7
2.2	Zaštita autorskih prava	7
2.3	Izjava o sukladnosti	7
3	Transport, pakiranje i čuvanje	8
3.1	Kontrola isporuke	8
3.2	Pakiranje	8
3.3	Čuvanje	8
4	Tehnički podaci	9
4.1	Tehnički podaci	11
4.2	Funkcije uređaja	19
4.3	Popis sklopova uređaja	20
5	Upute za montažu	22
5.1	Instalacija	22
5.2	Kontrole i test usklađenosti	34
6	Upute za uporabu	36
6.1	Rukovanje	41
6.2	Proces kuhanja	47
6.2.1	Ručni procesi kuhanja	48
6.2.2	Automatski procesi kuhanja	63
7	Čišćenje i održavanje	77
7.1	Napomene vezane za sigurnost tijekom čišćenja	77
7.2	Čišćenje	78
7.2.1	Automatsko čišćenje	81
7.3	Održavanje	87
8	Moguće smetnje	87
9	Zbrinjavanje	92



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

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

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

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

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

1 Sigurnost

HR

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

1.1 Objašnjenje sigurnosnih upozorenja

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



OPASNOST!

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

**UPOZORENJE!**

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

**OPREZ!**

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

PAŽNJA!

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

NAPOMENA!

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

HR

1.2 Sigurnosne napomene

Električna struja

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

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

Zapaljivi materijali

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

Vruće površine

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

Odgovornost operatera

Operater je odgovoran za poštivanje trenutno važećih zakonskih odredbi, izvršnih propisa, uredbi i postojećih nacionalnih propisa koji se odnose na sprječavanje nezgoda, zaštitu na radu te internih uputa za rad, eksploataciju i sigurnost koji su na snazi na mjestu instalacije uređaja.

Obaveze operatera:

- Uređaj i povezane s njim elemente koristite samo u besprijekornom tehničkom stanju, sa ispravnim zaštitnim i sigurnosnim elementima.
- Procjena rizika na radnim mjestima.
- Obuka i redovita edukacija djelatnika. S posebnom pažnjom upoznajte i pridržavajte se uputa iz poglavlja o sigurnosti i sigurnosnih uputa.
- Isporuka odgovarajuće osobne zaštitne opreme (OZO)
- Poštivanje rokova za održavanje i čišćenje.
- Sastavljanje zapisnika o obuci / uputama, zamjena podsklopova uređaja.

Rukovatelji

- S uređajem može rukovati samo kvalificirano i obučeno stručno osoblje.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva ili znanja.
- Djecu treba nadgledati kako biste bili sigurni da se ne igraju s uređajem niti ga ne pokreću.

HR**Eksploatacija samo pod nadzorom**

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

Nepravilna uporaba

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

1.3 Korištenje u skladu s namjenom

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

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

Sljedeća uporaba je u skladu s namjenom:

- Priprema odgovarajućih jela.

1.4 Nenamjenska uporaba

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

2 Opće informacije

2.1 Odgovornost i jamstvo

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

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

HR

2.2 Zaštita autorskih prava

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

2.3 Izjava o sukladnosti

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

3 Transport, pakiranje i čuvanje

3.1 Kontrola isporuke

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

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

3.2 Pakiranje

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

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

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

3.3 Čuvanje

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

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

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

4 Tehnički podaci

Verzija / karakteristike digitalnih parnokonvekcijskih pećnica

- Serija: Silversteam2
- Vrsta napajanja: električno
- Priključak uređaja:
 - pripravan za priključivanje (117733, 117172)
 - 3 NAC (drugi modeli)
- Funkcije:
 - automatski 3-stupanjski sustav čišćenja s programom sušenja (modeli DRS)
 - Cooldown u fazi termičke obrade
 - proizvodnja pare metodom direktnog prskanja
 - kuhanje na pari
 - kuhanje Delta T
 - parnokonvekcijsko kuhanje
 - kuhanje na niskoj temperaturi
 - reverzibilni motor (rotori ventilatora)
 - optočni zrak
- Režim kuhanja:
 - manualni
 - odabir recepture One-Touch
 - tuner za recepture
- Funkcija Rack Control
- Tip vodilica: poprečne
- Neprekidan rad
- Priključak temperaturne sonde: ispred, na dnu
- USB priključak: sprijeda, dolje
- Odvod pare
- Unutarnja rasvjeta
- Displej LED
 - vlaženje
 - kuhanje Delta T
 - faze kuhanja
 - temperatura jezgre

- brzina ventilatora
 - program
 - temperature
 - vrijeme
- Upravljanje: na dodir
- Karakteristike:
 - Zaobljena komora pećnice
 - Odvojive vodilice
 - Dvostruko ostakljena vrata, jednostavno otvaranje unutarnji vrata radi čišćenja
 - LED rasvjeta na vratima
 - Električni priključak (500 W) za priključivanje kuhinjske nape (osim 117733, 117172, 117790, 117182)
 - Brzo zagrijavanje i ponovo zagrijavanje
 - Vrijeme kuhanja kraće čak i za 28 % ili 30 % (modeli Silversteam2 P)
 - Odlično rješenje u slučaju vrlo popunjenih komora pećnice
 - Bolja cirkulacija zraka pomoću dodatnog motora (modeli sa 2 motora ventilatora)
- **Važna napomena:** Ako je stupanj tvrdoće vode veći od 5° prema njemačkoj skali, preporučujemo da prije ulaza vode ugradite odgovarajući filter za omekšivanje vode i da je maksimalni tlak vode 3 bara.

4.1 Tehnički podaci

Naziv:	Konvekcijsko-parna pećnica Silversteam2 5230D - 5230DRS
Br. art.:	117733-117172
Materijal:	krom-nikal čelik 18/10
Materijal komore termičke obrade:	krom-nikal čelik 18/10
Broj para vodicica:	5
Format vodicica:	2/3 GN
Razmak između vodicica u mm:	74
Raspon temperature od - do u °C:	50 - 300
Regulacija temperature u koracima u °C:	1
Postavke vremena od – do u min.:	0 - 5999
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora ventilatora:	1
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	635 x 775 x 680
Težina u kg:	60,0 61,2

HR

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 2/3 GN
- 1 lim 2/3 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117172)

Naziv:	Konvekcijsko-parna pećnica Silversteam2 P-5230D - P-5230DRS
Br. art.:	117790-117182
Materijal:	krom-nikal čelik 18/10
Materijal komore termičke obrade:	krom-nikal čelik 18/10
Broj para vodilica:	5
Format vodilica:	2/3 GN
Razmak između vodilica u mm:	74
Raspon temperature od - do u °C:	50 - 300
Regulacija temperature u koracima u °C:	1
Postavke vremena od – do u min.:	0 - 5999
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora ventilatora:	1
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	4,8 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	635 x 775 x 680
Težina u kg:	60,0 61,2

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 2/3 GN
- 1 lim 2/3 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117182)

Naziv:	Konvekcijsko-parna pećnica Silversteam2 5111D - 5111DRS
Br. art.:	117735-117175
Materijal:	krom-nikal čelik 18/10
Materijal komore termičke obrade:	krom-nikal čelik 18/10
Broj para vodicica:	5
Format vodicica:	1/1 GN, 600 x 400
Razmak između vodicica u mm:	74
Raspon temperature od - do u °C:	50 - 300
Regulacija temperature u koracima u °C:	1
Postavke vremena od – do u min.:	0 - 5999
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora ventilatora:	1
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	6,3 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	905 x 840 x 680
Težina u kg:	89,0 90,0

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 1/1 GN
- 1 lim 1/1 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117175)

Naziv:	Konvekcijsko-parna pećnica Silversteam2 P-5111D - P-5111DRS
Br. art.:	117791-117184
Materijal:	krom-nikal čelik 18/10
Materijal komore termičke obrade:	krom-nikal čelik 18/10
Broj para vodilica:	5
Format vodilica:	1/1 GN, 600 x 400
Razmak između vodilica u mm:	74
Raspon temperature od - do u °C:	50 - 300
Regulacija temperature u koracima u °C:	1
Postavke vremena od – do u min.:	0 - 5999
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora ventilatora:	1
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	7,7 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	905 x 840 x 680
Težina u kg:	89,0 90,0

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 1/1 GN
- 1 lim 1/1 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117184)

Naziv:	Konvekcijsko-parna pećnica Silversteam2 7111D - 7111DRS
Br. art.:	117737-117176
Materijal:	krom-nikal čelik 18/10
Materijal komore termičke obrade:	krom-nikal čelik 18/10
Broj para vodicica:	7
Format vodicica:	1/1 GN, 600 x 400
Razmak između vodicica u mm:	74
Raspon temperature od - do u °C:	50 - 300
Regulacija temperature u koracima u °C:	1
Postavke vremena od – do u min.:	0 - 5999
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora ventilatora:	2
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	9,6 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	905 x 840 x 860
Težina u kg:	108,0 109,0

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 1/1 GN
- 1 lim 1/1 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117176)

Naziv:	Konvekcijsko-parna pećnica Silversteam2 P-7111D - P-7111DRS
Br. art.:	117792-117185
Materijal:	krom-nikal čelik 18/10
Materijal komore termičke obrade:	krom-nikal čelik 18/10
Broj para vodilica:	7
Format vodilica:	1/1 GN, 600 x 400
Razmak između vodilica u mm:	74
Raspon temperature od - do u °C:	50 - 300
Regulacija temperature u koracima u °C:	1
Postavke vremena od – do u min.:	0 - 5999
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora ventilatora:	2
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	905 x 840 x 860
Težina u kg:	108,0 109,0

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 1/1 GN
- 1 lim 1/1 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117185)

Naziv:	Konvekcijsko-parna pećnica Silversteam2 10111D - 10111DRS
Br. art.:	117740-117174
Materijal:	krom-nikal čelik 18/10
Materijal komore termičke obrade:	krom-nikal čelik 18/10
Broj para vodicica:	10
Format vodicica:	1/1 GN, 600 x 400
Razmak između vodicica u mm:	74
Raspon temperature od - do u °C:	50 - 300
Regulacija temperature u koracima u °C:	1
Postavke vremena od – do u min.:	0 - 5999
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora ventilatora:	2
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	905 x 840 x 1.055
Težina u kg:	122,0 123,0

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 1/1 GN
- 1 lim 1/1 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117174)

Naziv:	Konvekcijsko-parna pećnica Silversteam 2 P-10111D – P-10111DRS
Br. art.:	117793-117186
Materijal:	Krom-nikal čelik 18/10
Materijal komore termičke obrade:	Krom-nikal čelik 18/10
Broj para vodilica:	10
Format vodilica:	1/1 GN, 600 x 400
Razmak između vodilica u mm:	74
Raspon temperature od - do u °C:	50 - 300
Regulacija temperature u koracima u °C:	1
Postavke vremena od – do u min.:	0 - 599
Broj programa za termičku obradu maks. tvornički postavljenih / maks. mogućih za postavljanje:	300 / 300
Broj faza termičke obrade:	9
Broj motora ventilatora:	2
Broj stupnjeva brzine ventilatora:	3
Priključak vode:	3/4"
Priključna snaga:	17,4 kW 400 V 50 Hz
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	905 x 840 x 1 055
Težina u kg:	122,0 123,0

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Pribor:

- 1 rešetka 1/1 GN
- 1 lim 1/1 GN
- 1 crijevo za dovod vode
- 1 crijevo za dovod sredstva za čišćenje (117186)

Zaštite

Parnokonvekcijske pećnice su opremljene sljedećim zaštitnim i sigurnosnim mehanizmima:

Sigurnosni termostatski u komori za termičku obradu:

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

UPOZORENJE!

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

Kontaktni prekidač za vrata uređaja

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

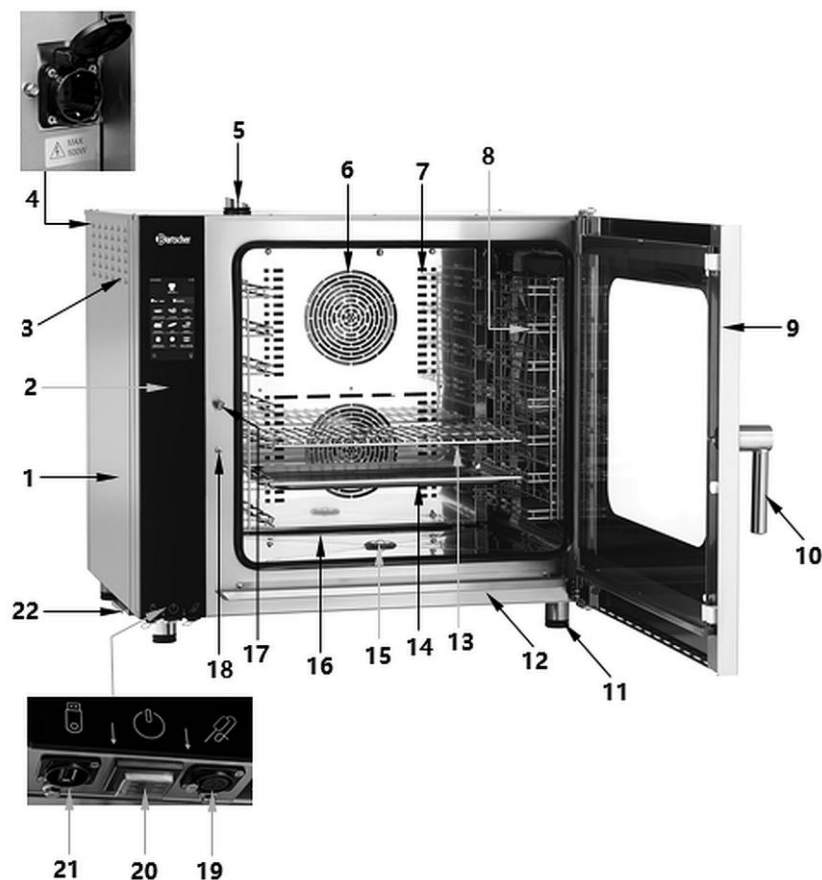
4.2 Funkcije uređaja

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

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

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

4.3 Popis sklopova uređaja



Crtež 1

Opis crteža 1

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Kućište | 2. Upravljačka ploča |
| 3. Otvori za ventilaciju | 4. Električni priključak (500 W) za priključivanje kuhinjske nape |
| 5. Odvod pare | 6. Ventilator |
| 7. Lim za upravljanje mlazom zraka | 8. Vodilice |
| 9. Vrata | 10. Ručka vrata |
| 11. Nožice (4x) podesive visine | 12. Cijev za istjecanje |
| 13. Rešetka | 14. Lim |
| 15. Odvod | 16. Komora za pečenje |
| 17. Zatvarač za vrata | 18. Kontaktni prekidač |
| 19. Priključak temperature sonde | 20. Uključno/isključna sklopka |
| 21. Priključak USB | 22. Ventilacijski filter na upravljačkoj ploči |

5 Upute za montažu

5.1 Instalacija



OPREZNO!

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

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

NAPOMENA!

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

HR

Otpakiranje

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



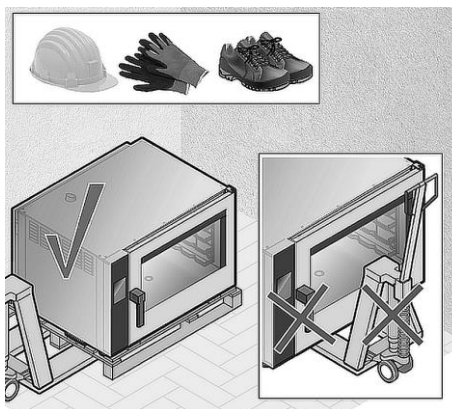
OPREZNO!

Opasnost od gušenja!

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

Transport na mjesto instalacije

Koristite zaštitnu odjeću i pomoću viličara preselite uređaj u prostoriju u kojoj će biti instaliran: Radi ispravnog transporta vilice stavljajte s lijeve ili stražnje strane, NIKADA sa prednje strane (crtež 2). Preporučamo da uređaj transportirate uvijek s paletom.



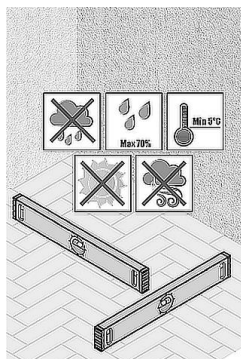
Crtež 2

Zahtjevi za prostoriju u kojoj uređaj će biti instaliran

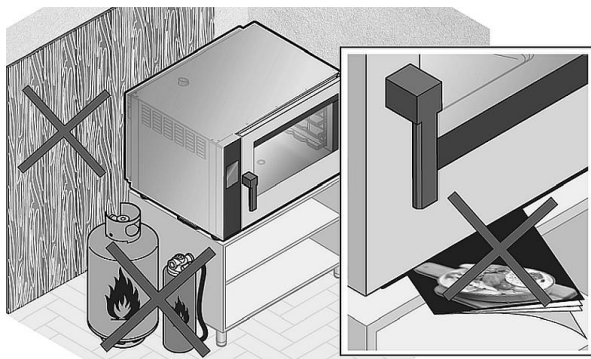
Uređaj je dizajniran za rad u zatvorenim prostorijama i ne može se koristiti vani.

Prostorija u kojoj ćete uređaj instalirati (crtež 3), i postaviti mora:

- imati dobru ventilaciju, bez izlaganja vremenskim uvjetima;
- imati ravan i idealno nivelirani pod;
- imati nosivost koja odgovara težini uređaja s maksimalnim opterećenjem;
- imati temperaturu iznad +5 °C;
- imati relativnu vlažnost zraka najviše 70%;
- odgovarati propisima za siguran rad i sigurnost na radnom mjestu;
- biti bez eksplozivnih sredstava i materijala;
- biti prikladna za pripremu hrane.



Crtež 3



Crtež 4

Birajući mjesto instalacije treba uzeti u obzir sljedeće napomene (crtež 4):

- blizu uređaja NIKADA ne ostavljajte lako zapaljive, eksplozivne ili osjetljive na visoku temperaturu predmete;
- blizu uređaja NIKADA ne ostavljajte eksplozivne predmete (npr. plinske ili tlačne boce), jer bi moglo doći do deflagracije;
- Nikakve predmete (na primjer upute za uporabu, kuhinjske rukavice) ne stavljajte između pećnice i nosive površine;
- NIKADA ne instalirajte uređaj blizu zapaljivih ili osjetljivih na visoku temperaturu zidova (npr. od drva). Ako nije moguće izbjeći takvu instalaciju, upotrijebite adekvatna zaštitna sredstva (npr. foliju od materijala otpornog na visoku temperaturu), koje će zajamčiti održavanje sigurne temperature iz raspona do 60°C.

POZOR!

Poštujte važeće protupožarne propise koji su na snazi u državi instalacije uređaja.

Priprema uređaja

- Prije montaže provjerite jeste li dobili sve i neoštećene elemente potrebne za montažu uređaja. Ako neki dio fali ili je oštećen, kontaktirajte proizvođača ili prodavača.

Uklanjanje zaštitne folije (crtež 5)

- Skinite oprezno zaštitnu foliju sa uređaja. Eventualne ostatke ljepljivosti uklonite prikladnim razrjeđivačem, nemojte koristiti agresivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje koja mogu oštetiti površinu.

OPREZNO!

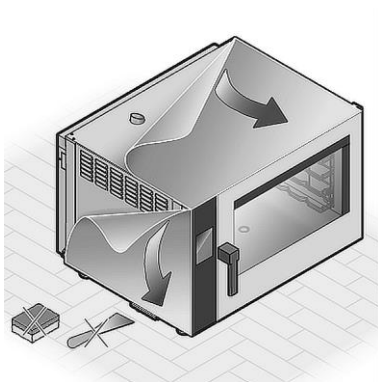
Folija koju ste uklonili može predstavljati opasnost i zato ju čuvajte van dohvata djece i životinja i zbrinite na odgovarajući način, u skladu s važećim lokalnim propisima.

Kontrola prisutnosti naljepnice „Opasnost od opekline” (crtež 6)

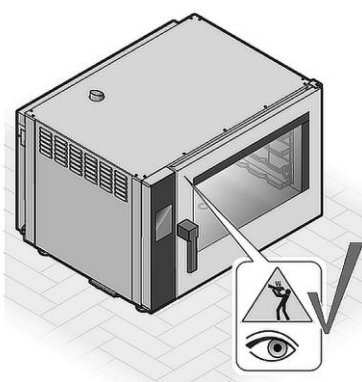
- Provjerite je li s prednje strane uređaja zalijepljena žuta naljepnica „Opasnost od opekline”. Ova naljepnica informira da treba biti opreznim prilikom vađenja posuda za kuhanje iz komore za termičku obradu, jer iz njih može istjecati vruća tekućina.

NAPOMENA!

Ako naljepnice nema, kontaktirajte prodavača.



Crtež 5



Crtež 6

Postavljanje uređaja

Kako biste osigurali visinu potrebnu za korištenje, uređaj postavite na:

- odgovarajući isporučen element (crtež 7);
- podlogu koju je isporučio proizvođač;
- drugu pećnicu iz iste serije (pomoću odgovarajućeg kompleta za spajanje, dostupnog kao opcija);
- stol ili neutralni ormar.

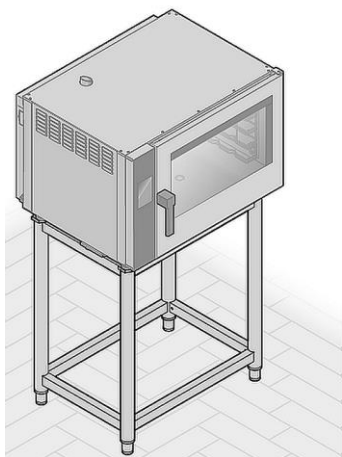
POZOR!

U svakom slučaju ovi uređaji moraju biti idealno nivelirani i stabilni te moraju odgovarati kompletno napunjenom uređaju. Njihova površina mora biti vatrootporna i otporna na visoku temperaturu (crtež 8).

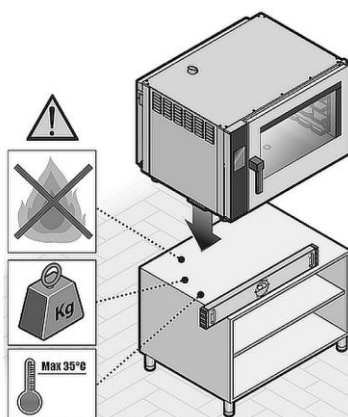
Ako uređaj želite postaviti na drugi uređaj njegova površina ne može biti toplija od 35°C. Ako je to potrebno, uređaj nivelirajte pomoću nožica; prilikom tog postupka budite oprezni da ih ne odvrnete do kraja.

POZOR!

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



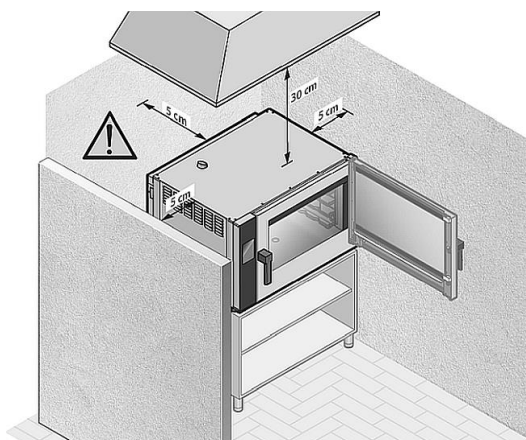
Crtež 7



Crtež 8

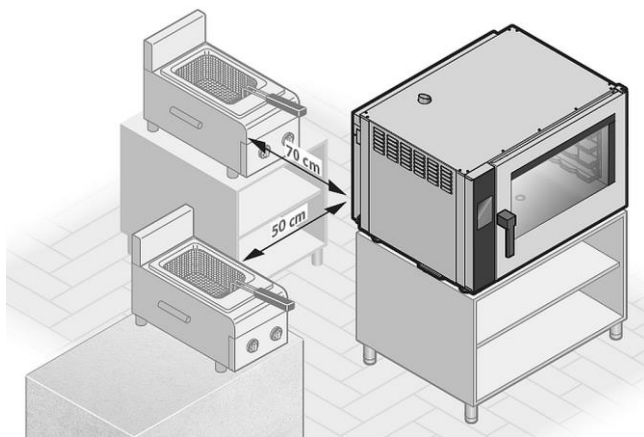
Minimalne udaljenosti koje treba zadržati (crtež 9, 10)

- Prije nego postavite uređaj provjerite dimenzije i točni položaj električnih i vodovodnih priključaka te odvoda za pare.
- Uređaj instalirajte samo:
 - ispod nape odgovarajuće snage;
 - na način koji pruža mogućnost pristupa priključcima za vodu i struju;
 - na način da ostane barem 5 cm razmaka s bočne i stražnje strane uređaja;
 - u udaljenosti od 50 cm sa bočne i 70 cm za sa stražnje strane od friteza i drugih vrućih uređaja.



HR

Crtež 9



Crtež 10

POZOR!

Fiksni i pomični uređaji moraju biti jednostavni za eventualno premještanje u slučaju kvara ili aktivnosti na održavanju uređaja.

Obratite pozornost da zid koji može biti sagrađen nakon instalacije (novi zidovi, nova uža vrata, remont i itd.) nemaju negativan utjecaj na rad uređaja.

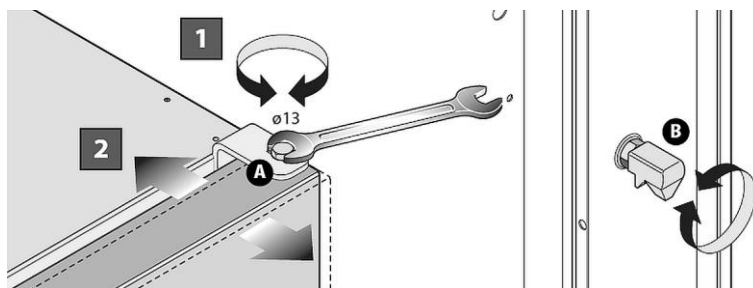
Ugradbena montaža nije dozvoljena ni za fiksne ni za pomične uređaje.

Podešavanje klina za zatvaranje vrata

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

Kako biste postavili brtvljene vrata (ako je to potrebno), postupajte na sljedeći način:

- Pomoću ključa 13 mm postavite udaljenost vrata na način da uvrnete ili odvrnete vijak **(A)**.
- Podesite vijak za blokadu vrata **(B)**, kako bi se izbjegla emisija pare tijekom termičke obrade (stegnut vijak povećava pritisak vrata na brtvu, a popušten vijak ga smanjuje).
- Nakon podešavanja vijak **(A)** ponovo stegnite.



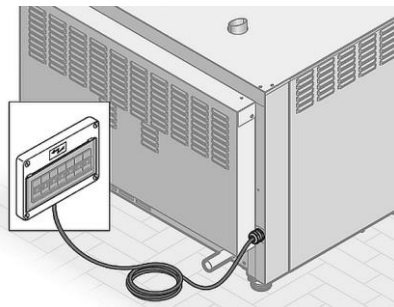
Crtež 11

Priključivanje na električno napajanje

- Prije nego uređaj priključite na električno napajanje, provjerite da li se vrijednosti napona i frekvencije navedene na tipskoj pločici uređaja podudaraju s podacima postojeće električne instalacije. Uređaj priključite samo onda ako se ti podaci međusobno podudaraju!

Dopuštena je tolerancija napona koja ne premašuje $\pm 10\%$.

- Preporučamo da priključak ostvarite preko upravljačkog ormara s prekidačem koji je lako dostupan i integriran sa sustavom u skladu s propisima koji su na snazi u zemlji instalacije i (crtež 12). Alternativno možete instalirati odgovarajući utikač.
- Prilikom priključivanja upravljačkog ormara obratite pozornost na polove kablova.



Crtež 12

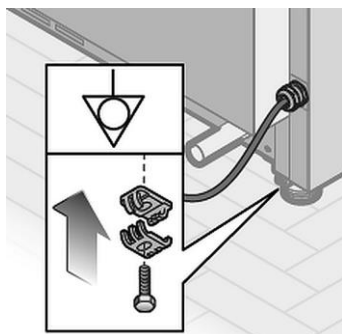
- Kako biste provjerili je li priključak ispravan, provjerite ima li napona između kućišta uređaja (mase ) i faze.
- Kabel mora zamijeniti kvalificiran i certificiran tehničar i to kabelom istih karakteristika i dužine. Kabel za uzemljenje uvijek mora biti žuto-zelene boje.
- Neophodno je ispravno priključivanje uzemljenja pomoću pojedinačne žuto-zelene žile u kabelu; kabel za uzemljenje ne smije imati nikakva spojna mjesta niti ga ne smije prekidati sigurnosni prekidač. Žila uzemljenja mora biti barem za 3 cm duža od drugih žila kabela.
- Uređaji **117733**, **117172** su tvornički opremljeni priključnim kabelom i mrežnim utikačem (jednofazni 230 V).
- Kako biste uređaj priključili na struju, dovoljno je da utikač umetnete u pojedinačnu uzemljenu utičnicu.
- Uređaj postavite tako da imate lagan pristup utičnici kako biste ga u slučaju nužde mogli brzo isključiti iz napajanja.
- Električni krug utičnica mora biti osiguran s najmanje 16A. Uređaj uključite direktno u zidnu mrežnu utičnicu, nemojte koristiti razvodnike niti višekratne utičnice.

UPOZORENJE!

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

Veza za izjednačenje potencijala

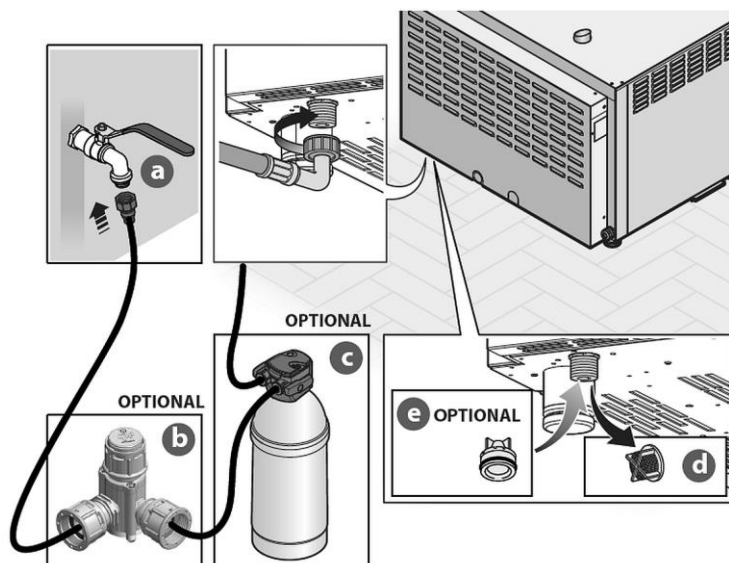
- Svaki uređaj mora biti integriran s učinkovitom vezom za izjednačenje potencijala, koja je usklađena s propisima koji su na snazi u zemlji instalacije.
- Vod za izjednačavanje potencijala spojite s priključnom stezaljkom sa simbolom .
- Priključna stezaljka se nalazi sa stražnje strane uređaja.



Crtež 13

Priključak vode

- Uređaj je dizajniran za fiksni priključak na vodovodnu mrežu (a ne preko pojedinačnih priključnih elemenata).
- Voda koja stiže služi za vlaženje komoru za termičku obradu i za procese čišćenja.
- Za priključivanje koristite isključivo crijevo 3/4" koje je odobreno za kontakt s hranom; druga crijeva se ne mogu koristiti niti ponovo upotrebljavati.
- Imajte na pameti da se priključak pitke vode mora nalaziti blizu uređaja.
- Prije priključivanja na uređaj kroz crijevo propustiti količinu vode koja je dovoljna za ispiranje iz cijevi moguće prljavštine.
- U slučaju kad su dva pećnice postavljena jedan na drugi, mogući je jedan priključak vode. U tom slučaju upotrijebite T komad (ne spada u isporuku) kako bi voda stizala u oba uređaja.



Crtež 14

• Preporučamo:

- instalirajte (nije u isporuci) **ventil za zatvaranje a** (crtež gore) između priključka vode i uređaja kako biste po potrebi mogli isključiti uređaj iz napajanja vodom;
- planirajte uporabu **filtra protiv prljavštine** (opcija **b**) na ulazu u uređaj (npr. 168 mikrona);
- koristite **omekšivač vode i/ili sustav za čišćenje vode** (oba uređaja nisu u isporuci), kako biste ispunili minimalne zahtjeve za vodu (vidite tablicu ispod).
- Po potrebi umjesto **filtra d**, koji je već ugrađen na priključak na ulazu, možete upotrijebiti **povratni ventil e** (vidite lokalne zakonske regulative).
- Po potrebi ispred uređaja ugradite još reduktor tlaka.

Svojstva vode na ulazu

Voda na ulazu mora zadovoljavati sljedeća svojstva:

Kvaliteta pitke vode	
Maksimalna temperatura	15°C ± 5 (hladna voda)
Tvrdoća (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Tlak	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
pH	7,0 - 8,5
TDS (kruti ostaci)	40 - 150 mg/l
Langelier Indeks	> 0,5

Sadržaj soli i metalnih iona

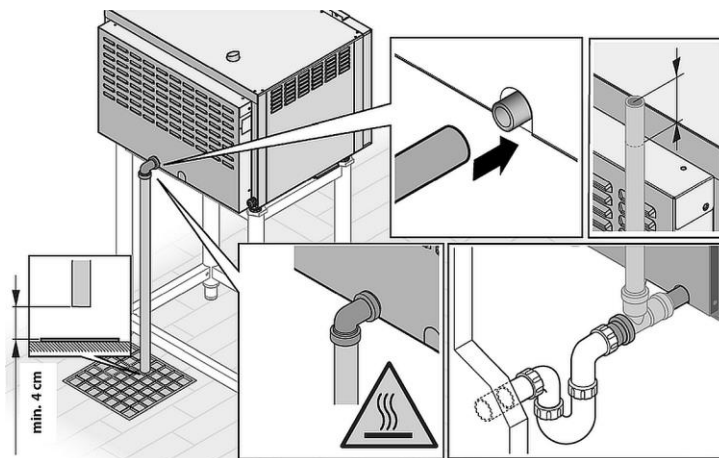
Klor	< 20 mg/l
Sulfati + Nitrati	< 20 mg/l
Slobodan klor	< 20 mg/l
Kloramin	< 0,5 mg/l
Željezo	< 0,1 mg/l
Ukupni silicij	< 10 mg/l

POZOR!

Ako voda koja dolazi iz lokalnog vodovoda nema gore navedena svojstva, upotrijebite odgovarajuća sredstva kako bi dobila potrebne vrijednosti (npr. filter za omekšavanje, reduktor tlaka, instalacija za osmozu itd.).

Priključivanje na odvod

- Voda koja se koristi za vlaženje ili čišćenje se odvodi iz komore za termičku obradu preko odvoda u koji ponekad može doprijeti masnoća od hrane, pogotovo u slučaju ako se često kuha masna hrana (npr. perad).



Crtež 15

HR

- Uređaj nema sifon i zato na podni odvod vode pomoću metalnih spojnice (nisu u isporuci) treba ugraditi vanjsku mlaznicu na krutu cijev i na kutni priključak.
- Zatim cijev otpornu na toplinu priključite na kutni priključak radi odvoda u rešetku koja se nalazi u prostoriji u kojoj je uređaj instaliran.
- Alternativa je odvod u zidu. U tom slučaju treba osigurati odzračivanje prema gore i sifon. (Odabir sifona spada u obaveze instalatera).
- U svakom slučaju preporučamo upotrijebiti cijev otpornu na toplinu i izbjegavanje kontakta s tekućinama koje se odводе dok je uređaj uključen.

POZOR!

Odvod se obavezno mora nalaziti van uređaja.

OPREZNO!

Između odvodne cijevi i rešetke ostavite barem 4 cm razmaka kako biste spriječili mogućnost da se opasne bakterije vrate natrag u uređaj.

Priključak na odvod pare

POZOR!

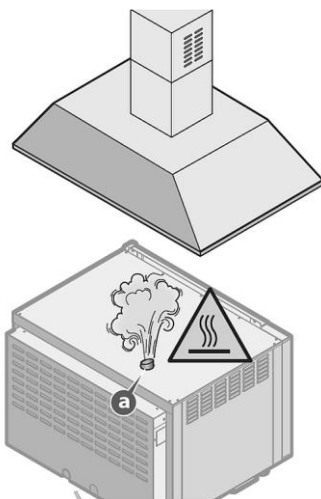
Uređaj obavezno montirajte ispod kuhinjske nape dovoljnog učinka.

Ovisno o modelu, na stražnjem dijelu uređaja se nalazi jedan/dva odvoda pare i **odvodni kanal a** pare/vlage koje se stvaraju tijekom procesa termičke obrade.

UPOZORENJE!

Para koja izlazi je vrlo vruća i zato postoji opasnost od opeklina!

Uvijek provjerite nije li odvod pare nečim blokirao. Blizu odvodne cijevi nemojte stavljati neke materijale lako zapaljive ili osjetljive na visoku temperaturu.



Crtež 16

5.2 Kontrole i test usklađenosti

Provjere prije pokretanja

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

Moraju biti ispunjeni sljedeći uvjeti:

- Temperatura na mjestu instalacije mora biti veća od + 5 °C.
- Komora za termičku obradu mora biti prazna.
- Potrebno je ukloniti sve pakirne elemente, zajedno sa zaštitnom folijom kojom su obložene vanjske površine uređaja.
- Otvori za ventilaciju ne mogu biti zatvoreni niti blokirani.
- Treba vratiti natrag u uređaj dijelove demontirane radi njegove instalacije.
- Glavni prekidač električne instalacije mora biti isključen, a zaporni ventil za vodu ispred uređaja mora biti otvoren.

Kontrola prilikom odobravanja za uporabu

Prilikom odobravanja za uporabu trebaju biti ispunjeni sljedeći uvjeti:

- Unutarnja rasvjeta se uključuje automatski.
- Uređaj se isključuje čim se otvore vrata uređaja i ponovo uključuje nakon zatvaranja vrata.
- Termostat za postavljanje temperature u uređaju se uključuje čim uređaj postiže postavljenu temperaturu. Grijač/grijači se privremeno isključuju.
- U uređajima s dva ventilatora oba motora imaju isti smjer rotacije.
- Motori ventilatora automatski mijenjaju smjer vrtnje svake 3 minute, pauza u trajanju od 20 sekundi nakon zaustavljanja motora.
- Nakon što je postavljeno vlaženje voda istječe iz crijeva komori za termičku obradu u smjeru ventilatora.
- Na kraju ciklusa kuhanja/pečenja uređaj oko 15 sekundi emitira zvučni signal. Ovaj signal automatski prestaje nakon nekoliko sekundi.

Prvo pokretanja

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

Uređaj pokrenite pomoću uključno/isključne sklopke (20, crtež 1).

Postavite ciklus kuhanja/pečenja sa sljedećim parametrima:

Vrijeme: 10 minuta

Temperatura: 150 °C

Vlaženje: 5 %

6 Upute za uporabu



UPOZORENJE!

Opasnost od nastanka opekline!

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

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

Vrata uređaja otvarajte i zatvarajte samo pomoću ručke na vratima.

Za rukovanje koristite isključivo predviđene za to upravljačke elemente.

Prilikom otvaranja vrata iz uređaja može izlaziti vruća para.

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

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

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

HR

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



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

- Ako prehrambene proizvode roštiljate ili pečete na rešetci, ispod rešetke ili na dnu komore za termičku obradu postavite spremnik za prikupljanje masnoće i sokova od hrane.
- Obratite pozornost na pravilnu uporabu temperaturne sonde: Umetnite temperaturnu sondu u najdeblje mjesto jela, odozgo prema dolje, sve dok vrh temperaturne sonde ne sjedne u sredinu proizvoda.
- Ako je potrebno okrenuti proizvod tijekom kuhanja, vrata uređaja ostavite otvorena što je kraće moguće kako bi se spriječio pad temperature do razine koja bi negativno utjecala na rezultat termičke obrade.
- Kako biste nadoknabili gubitak topline, preporučamo predgrijavanje uređaja.

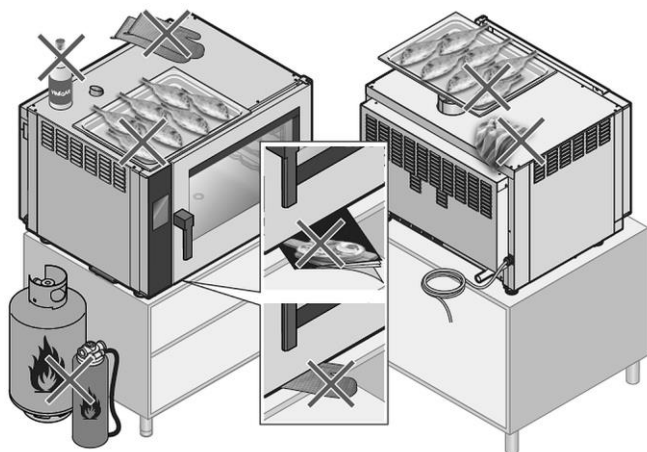
NAPOMENA!

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

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

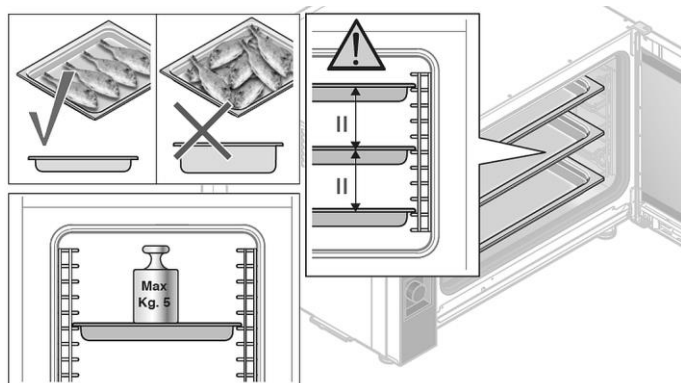
HR

- Nikada postavljajte nikakve GN posude/kalupe za pečenje, hladne/ vruće posude niti druge predmete na uređaj ni onda kad je uređaj isključen (crtež 17).
- NIKADA nemojte unositi niti ostavljati blizu uređaja lako zapaljive, eksplozivne ili osjetljive na visoku temperaturu predmete (npr. dekorativne plastične predmete, upaljače itd.);
- NIKADA se ne približavajte uređaju s eksplozivnim predmetima (npr. plinskim ili tlačnim bocama), jer u suprotnom postoji opasnost od deflagracije.
- Nemojte postavljati nikakve predmete (npr. uputa, kuhinjskih rukavice itd.) između pećnice i nosive površine kako ne bi došlo do smetnji u radu ventilatora a istim i cirkulacije zraka ispod uređaja.



Crtež 17

HR



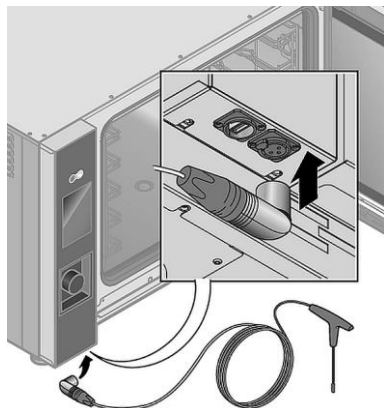
Crtež 18

- Kako biste osigurali idealnu i ravnomjernu termičku obradu jela, preporučamo da ne koristite odveć visoke GN posude, kako bi se zajamčila dobra i adekvatna cirkulacija zraka (crtež 18).
- Između gornje GN posude / kalupa za pečenje i jela u donjoj posudi za jela treba održavati razmak od barem 2 cm.
- U GN posude / kalupe za pečenje nemojte stavljati previše proizvoda, a proizvode za termičku obradu raspodijelite ravnomjerno, najbolje u jednom sloju, radi postizanja zadovoljavajućeg rezultata.

Upute za uporabu

- Ako uređaj koristite bez punog opterećenja, GN posude/ kalupe za pečenje raspodijelite na cijeloj visini komore za termičku obradu, na način da ju ne preopterete radi osiguranja učinkovite cirkulacije zraka između GN posuda/kalupa za pečenje: Na ovaj način možete postići najbolje učinke termičke obrade i skratiti vrijeme te obrade.

Priključivanje temperaturne sonde (opcija)



Crtež 19

1. Temperaturnu sondu priključite na priključak ispod upravljačke ploče.
2. Prije uporabe s vrha maknite crvenu zaštitnu gumu.

Postavljanje temperaturne sonde na odgovarajuće mjesto u jelu

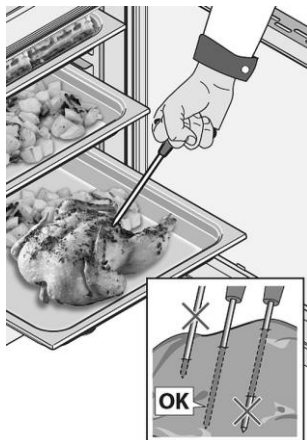
POZOR!

Kako biste izbjegli oštećivanje temperaturne sonde uvodite ju u jelo samo preko vrata uređaja.

Temperaturnu sondu postavljamo na način da njezin nastavak uvodimo unutra pravljenog jela sve dok se ne nađe u sredini (u dijelu s najvećom debljinom).

Temperaturna sonda ispituje temperaturu u jednoj točki koja se nađe blizu nastavka.

Nastavak sonde uvedite u jezgru jela, pazeći da sonda ne izađe iz jela. Należy przy tym uważać, aby sonda nie wysunęła się z potrawy. Sondu nemojte uvoditi na vrlo masna mjesta niti pored kosti (u suprotnom postupak termičke obrade može završiti prerano).



Crtež 20

Jela	Preporučena temperatura jezgre
Goveđi ramstek	53 °C - 58 °C
Govedina (kotlet, odrezak, biftek)	50°C do 55°C: lagana termička obrada 55°C do 65°C: srednja termička obrada 66°C do 70°C: snažna termička obrada
Svinjski ramstek	58 °C - 64 °C
Teleće pečenje	72 °C - 75 °C
Svinjska koljenica/rebra	80 °C - 85 °C
Odojak	68 °C - 75 °C
Janjetina	58 °C - 65 °C
Pile - puran (cijeli)	85 °C - 87 °C
Losos (komad)	58 °C - 65 °C

UPOZORENJE! Opasnost od nastanka opekлина!

Temperaturna sonda je vrlo oštra pri kraju i nakon završetka termičke obrade postiže vrlo visoku temperaturu!

Nemojte dirati vrući nastavak temperaturne sonde.

Sa temperaturnom sondom rukujte vrlo oprezno.

OPREZNO!

Kad temperaturnu sondu ne koristite postavite ju u magnetni držač koji fiksirate s lijeve strane peći.

Nakon završetka procesa termičke obrade nemojte zaboraviti sondu izvući iz jela prije nego kalup za pečenje izvučete iz komore za termičku obradu.

Sondu nemojte izvlačiti povlačenjem za kabel!

Nemojte uvoditi temperaturnu sondu u duboko smrznute proizvode, jer u suprotnom postoji opasnost od termičkog šoka a istim odnosno trajnog oštećivanja temperaturne sonde.

6.1 Rukovanje

Priprema uređaja

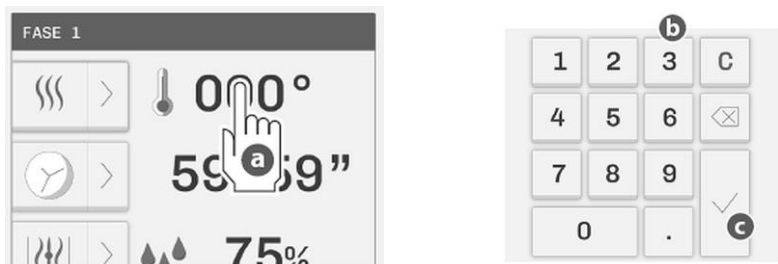
1. Prije uporabe uređaj očistite iznutra i izvana a isto tako i pribor, u skladu s napomenama iz poglavlja 6 „**Čišćenje**“.
2. Pažljivo osušite oprane površine i dijelove.
3. Isto tako prije svake uporabe operite i osušite pribor i kalupe za pečenje.
4. Prije prve uporabe provjerite je li uređaj ispravno sastavljen, stabilan, niveliran i obavite sva priključivanja.
5. Prije prve uporabe uređaj pokrenite na 30-40 minuta na temperaturi od 200°C bez jela, radi uklanjanja tvorničkih ostataka.

Uključivanje uređaja / upravljanje

1. Uređaj pokrenite pomoću uključno/isključne sklopke (20, crtež 1) ispod upravljačke ploče.

Za uključivanje/isključivanje displeja služe dva gumba na dodir, veliki zaslon na dodir omogućava brzo i intuitivno upravljanje i postavljanje parametara pečenja u kratkom vremenu.

Kako biste postavili neku vrijednost (npr. temperaturu), postupajte na sljedeći način:



Crtež 21

HR

2. Kliknite vrijednost koju želite promijeniti (a).
3. Preko dijaloškog okvira unesite željenu vrijednost (b).
4. Radi pohranjivanja postavljene vrijednosti pritisnite simbol OK (c).

Kako biste sakrili dijaloški okvir koji iskače s obavijestima, pritisnite na neki gumb.

Simboli koji se prikazuju u donjem dijelu displeja imaju sljedeće funkcije:



Otvora izbornik u kojem:

- možete pohraniti ili promijeniti recept;
- možete odabrati ili pokrenuti čišćenje;
- Možete aktivirati hlađenje komore pečenja;
- Možete je pristupiti parametrima (npr. jezik, sat itd.)



Povratak na prethodni prozor



Povratak na glavni zaslon



Postavljanje odgode starta



Uključivanje/isključivanje rasvjete LED

Osnovne postavke



Prije početka procesa pečenja unesite nekoliko osnovnih postavki, npr. ispravno vrijeme i jezik na kojem se treba prikazivati izbornik.

Datum i vrijeme



HR

Crtež 22

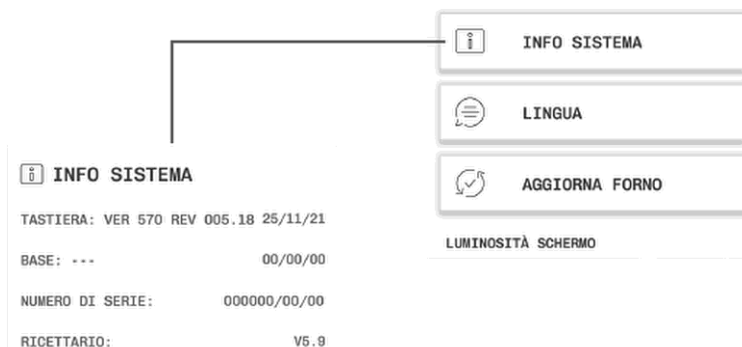
Jezik



Crtež 23

Informacija o sustavu

Ova opcija pruža informacije o instaliranom programu:



Crtež 24

Jačina svijetla displeja

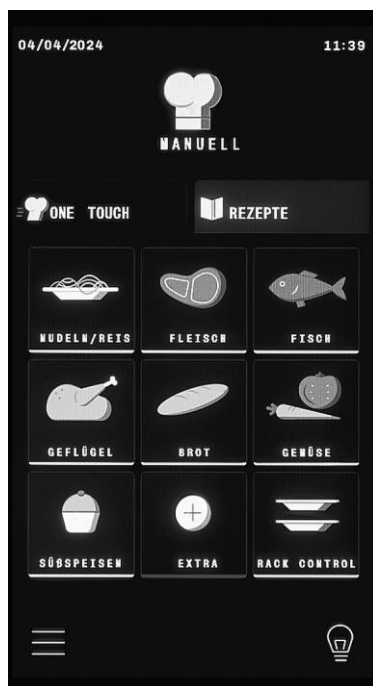


Crtež 25

Pomoću ove funkcije možete postaviti jačinu svijetla displeja. Povlačenjem bijele trake prema desno povećavate jačinu svijetla.

Potvrdite postavku.

Početni zaslon



HR

Crtež 26

Piktogrami na zaslonu za ručno kuhanje



Modus konvekcijsko kuhanje



Modus kuhanja s temperaturnom sondom



Modus parnokonvekcijsko kuhanje



Modus delta-T



Modus kuhanje na pari



Zatvoren ispusni ventil za vlagu



Modus Održavanje temperature



Otvoren ispusni ventila za vlagu



Modus poruka



Postotak relativne vlažnosti



Modus Dimljenje



Gumb ručno vlaženje zraka



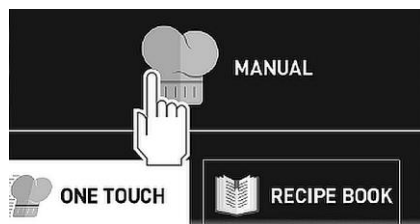
Vrijeme / Timer

6.2 Proces kuhanja

Odabir metode kuhanja

1. Prvo odaberite metodu kuhanja, a zatim postupajte u skladu s napomenama iz različitih poglavlja dotičnih uputa za uporabu.

RUČNO

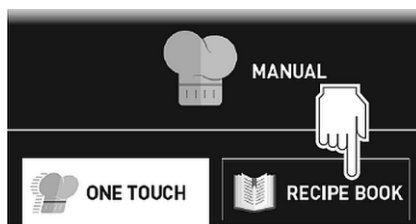


U tom slučaju rukovatelj postavlja željene parametre kuhanja za jednu ili više faza kuhanja prema svom iskustvu:

- način kuhanja
- temperatura u komori kuhanja;
- vrijeme trajanja kuhanja;
- brzina ventilatora;
- dovod/odvod vlage.

Preporučano da postavljenu metodu kuhanja upišete s nazivom i kategorijom: Na ovaj način ćete ju brzo i jednostavno naći svaki put kad vam bude potrebna.

AUTOMATSKI



U tom slučaju možete odabirati iz kataloga s receptima koje su tvornički postavljene ili koje je prethodno memorirao rukovatelj. Kako biste si olakšali traženje potrebnog recepta, podijeljeni su prema načinu kuhanja (npr. kuhanje na pari, parnokonvekcijsko kuhanje itd.) ili prema kategorijama hrane (npr. tjestenina /riža, meso itd.).

Uvedite samo jelo koje želite pripremiti, odaberite i aktivirajte potrebni recept. Proces kuhanja se u tom slučaju pokreće automatski.

6.2.1 Ručni procesi kuhanja



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

Nakon što završite unositi postavke možete:

- **pokrenuti recept bez da ga memorirate:** uneseni parametri se ne memoriraju no svedjedno je moguće ih memorirati pri kraju procesa kuhanja;
- **pokrenuti recept nakon što ga memorirate:** na taj način moći ćete ga brzo i jednostavno pronaći svaki put kad vam bude potreban.

Tijekom metode kuhanja „Ručno”, potrebo je da rukovatelj obavi sljedeće:

1. Postavljanje automatskog predgrijavanja (opcija).

NAPOMENA!

Predgrijavanje uvijek obavite kad je komora za termičku obradu prazna.

2. Postavljanje parametara Faza 1 kuhanja
 - Odabir modusa kuhanja (cirkulirajući zrak/kuhanje na pari /parnokonvekcijsko kuhanje)
 - postavljanje temperature u komori kuhanja
 - postavljanje vremena kuhanja (određeno vremenski ili uz uporabu temperaturne sonde)
 - postavljanje brzine ventilatora
 - uvođenje/odvođenje vlage (ovisno o odabranom modusu kuhanja)
3. Postavljanje sljedećih etapa kuhanja / faza kuhanja (opcija)
4. Memoriranje recepta (opcija)
5. Početak recepta

1. Postavljanje automatskog predgrijavanja

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



Isključeno predgrijavanje



Uključeno predgrijavanje

Crtež 27

Predgrijanje se preporuča radi postizanje boljih učinaka kuhanja (osim pojedinih metoda kuhanja koje treba pokretati na „hladno”).

Predgrijanje je postavljeno automatski no možete ga isključiti.

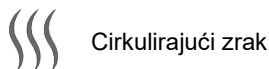
Pritiskom na:

- „X”: predgrijanje isključuje se i odmah se uključuje faza 1.
- „v”: predgrijanje je uključeno. Uređaj automatski kontrolira temperaturu na osnovi temperature koju je rukovatelj postavio za fazu 1. Nakon postizanja odgovarajuće vrijednosti uređaj emitira zvučni signal i prikazuje se okvir naredbom da se jelo stavi u komoru kuhanja. Nakon zatvaranja vrata uređaja automatski počinje faza 1 s postavljenim parametrima.

2. Postavljanje parametara Faza 1 kuhanja

Odabir modusa kuhanja

Možete postaviti moduse kuhanja:



Cirkulirajući zrak



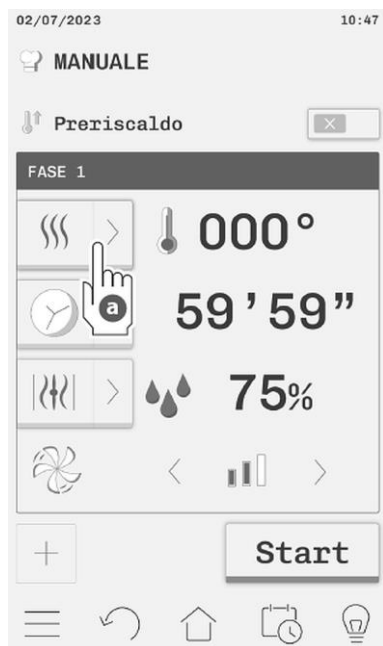
Parnokonvekcijsko kuhanje



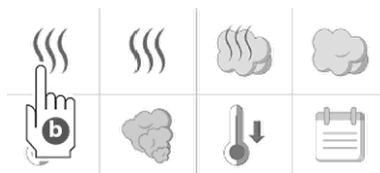
Kuhanje na pari

Modus kuhanja odgovarajući za pravljenje jelo odaberite na osnovi vlastitog iskustva.

U našem primjeru imamo kuhanje s cirkulirajućim zrakom (a).



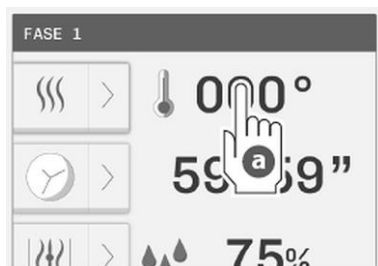
Crtež 28



1. Kliknite na odgovarajući simbol za kuhanje s cirkulirajućim zrakom.

Postavljanje temperature kuhanja

Odabir potrebne temperature je vrlo važan kako bi se postigao optimalni učinak kuhanja.



Crtež 29



Crtež 30

1. Kliknite polje „Temperatura” (a).
2. Pomoću dijaloškog okvira (b) postavite željenu temperaturu za jelo (b).
3. Kliknite (c), kako biste pohranili postavku.

Postavljanje vremena kuhanja

Vrijeme kuhanje se postavlja na tri različita načina:



Prema trajanju: proces kuhanja završava automatski nakon isteka postavljenog vremena (raspon: od 1 minute do 10 sati)



pomoću temperature sonde: vrijeme kuhanja završava automatski kad temperatura koju mjeri temperaturna sonda postigne postavljenu vrijednost;



pomoću DeltaT (ΔT): Vrijeme kuhanja završava automatski kad temperatura koju mjeri temperaturna sonda postigne postavljenu vrijednost. Tijekom procesa kuhanja uređaj automatski povećava ili smanjuje temperaturu u komori kuhanja kako bi se stalno održavala vrijednost Delta T (ΔT) (npr. 30°C). koju je postavio rukovatelj. Ove metode kuhanja su prikladne za velike pečenke koje treba peći polako i na maloj temperaturi kako bi se izbjegao prekomjerni gubitak težine.

Uglavnom važe sljedeća pravila:

Delta T (ΔT) = Temp. u komori kuhanja - (minus) sonda jezgre



Crtež 31



Crtež 32

Kako biste postavili vrijeme pečenja, postupajte na sljedeći način:

1. Postavite vrijeme kuhanja pomoću temperature sonde ili Delta T, dodirnom na potrebnim simbolu (u primjeru je odabran završetak procesa kuhanja pomoću sonde jezgre (a1)).
2. Kliknite odgovarajući simbol (b1), kako biste postavili temperaturu koju mora postići temperaturna sonda;
3. Pomoću simbola (c1) u dijaloškom okviru postavite željenu temperaturu.
4. Kliknite simbol (d1), kako biste pohranili postavku.

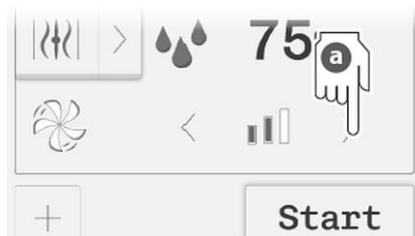
Nakon isteka postavljenog vremena uređaj emitira zvučni signal i proces kuhanja završava.

NAPOMENA!

Ako uređaj treba raditi kontinuirano, nastavite klikati na polje „Vrijeme kuhanja”, sve dok se na displeju ne prikaže „INF” za neograničeno vrijeme.

Kako biste upotrijebili funkciju Delta-T, unesite istovremeno temperaturu temperature sonde i vrijeme trajanja za Delta-T.

Postavljanje brzine ventilatora



1. Kliknite simbol za postavljanje brzine ventilatora.
2. Pomoću strelica prema lijevo ili desno postavite željenu razinu (1 – 3).
3. Pohranite postavku.

Crtež 33

Radi osiguravanja optimalnog učinka kuhanja, ventilatori redovito mijenjaju smjer rotacije. Ovom rotacijom automatski upravlja uređaj, u skladu s postavljenim vremenom kuhanja. Nisu potrebne nikakve postavke.

Postavljanje vlažnosti

Ako kuhate nekoliko jela preporučamo vrlo vlažno okruženje u komori kuhanja. Kod drugih jela opet je potrebno odvoditi vlagu iz komore kuhanja. Sve ovisi koji modus kuhanja odabere rukovatelj.

HR

Modus kuhanja	Ulaz vlage		Odvod vlage
 Cirkulirajući zrak	Ručno pritiskom na gumb 		 Zatvoren ispusni ventil
			 Otvoren ispusni ventil
 Parnokonvekcijsko kuhanje	 Mogućnost postavljanja od 0 % do 100 %		Otvaranjem/zatvaranje m ispusnog ventila uređaj upravlja automatski
 Kuhanje na pari	 Suha para	 Mokra para	Ispusni ventil uvijek je zatvoren

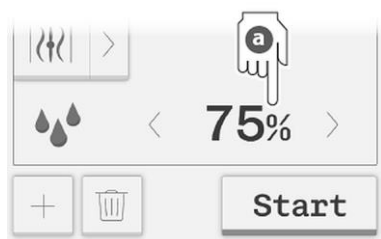
Kako biste postavili odvod vlage ili ulaz vlage postupajte na sljedeći način:

1. Dotaknite simbol „Vlaga | %“.

U slučaju **procesa kuhanja s cirkulirajućim zrakom** možete samo odabrati da li će ispusni ventil biti otvoren ili ne.

U slučaju **procesa parnokonveksijskog pečenja** potrebno je i postaviti vrijednost servirane o vlage. U tom slučaju:

2. U dijaloškom okviru koji se prikazuje postavite željenu vlažnost (b).
3. Kliknite simbol (c), kako biste pohranili postavke.



Crtež 34



Crtež 35



Crtež 36

U slučaju **kuhanja na pari** stupanj gustoće pare možete regulirati sljedećim postavkama:



Suha para



Mokra para

Postavljanje sljedećih etapa kuhanja / faza kuhanja (opcija)

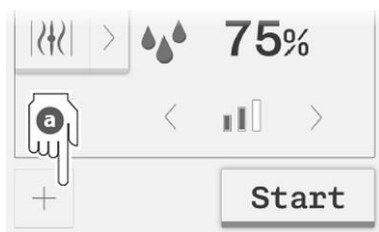
Nakon što postavite sve parametre kuhanja za fazu kuhanja 1, po potrebi možete postaviti sljedeće korake kuhanja. Jedan proces kuhanja se može sastojati od barem 1 faze kuhanja do najviše 9 faza kuhanja.

Moguće su sljedeće etape:

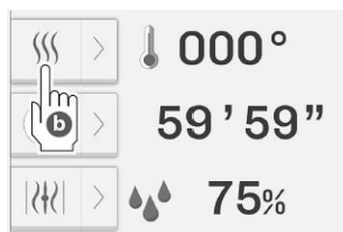
- **kuhanje** s etapama koje se razlikuju prema načinu kuhanja (npr. neke etape postavite kao kuhanje na pari, dok ostale kao parnokonvekcijsko kuhanje), i prema parametrima (npr. za neke etape možete postaviti vrijeme, dok drugima upravljate pomoću sonde za jezgru). ;
- **održavanje topline**, za održavanje topline već skuhanih jela;
- Samo **tekstne poruke** (npr. „Provjeri proces kuhanja” ili „Dodaj špek”).

Nije potrebno koristiti sve etape, možete upotrijebiti na primjer samo dva ili tri od njih.

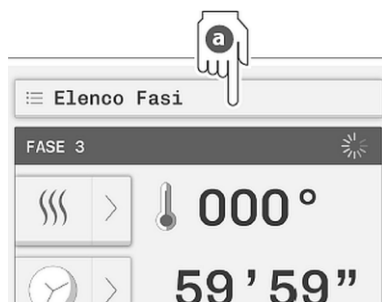
Postavljanje novih faza kuhanja (crtež 37, 38, 39)



Crtež 37



Crtež 38



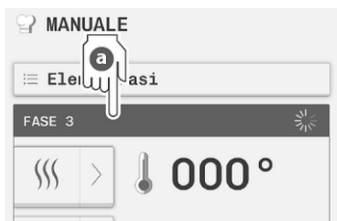
Crtež 39

1. Kliknite simbol „+ nova faza” (a).
2. Postavite parametre za novu fazu kuhanja (b), na način opisan za fazu kuhanja 1.
3. Ove faze treba potvrditi.
4. Nakon što završite postavljanje, pomoću strelica možete na isti način ući u izrađene faze kuhanja i po potrebi promijeniti parametre za prikazivanu fazu kuhanja.

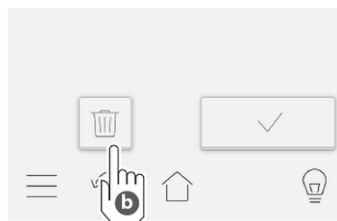
NAPOMENA!

Ako faza kuhanja 1 je postavljena kao „INF“, uređaj radi kontinuirano i nakon prve faze kuhanja nije moguće postaviti naknadne faze kuhanja.

Uklanjanje faza kuhanja



Crtež 40

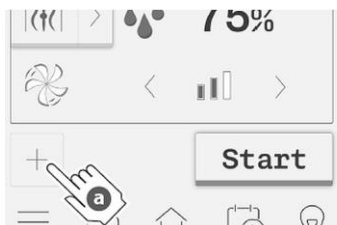


Crtež 41

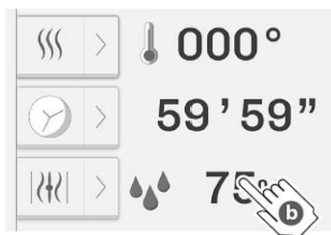
1. Koristite strelice  odaberite fazu kuhanja (a), koju želite ukloniti.
2. Kliknite simbol „Ukloni“ (b): faza kuhanja se uklanja s popisa.

HR

Postavljanje faze održavanja topline



Crtež 42



Crtež 43

1. Kliknite simbol „+ nova faza“ (a).
2. Postavite novu fazu kuhanja. U tu svrhu odaberite simbol  i postavite parametre ove faze kuhanja kao za fazu kuhanja 1, na gore naveden način.

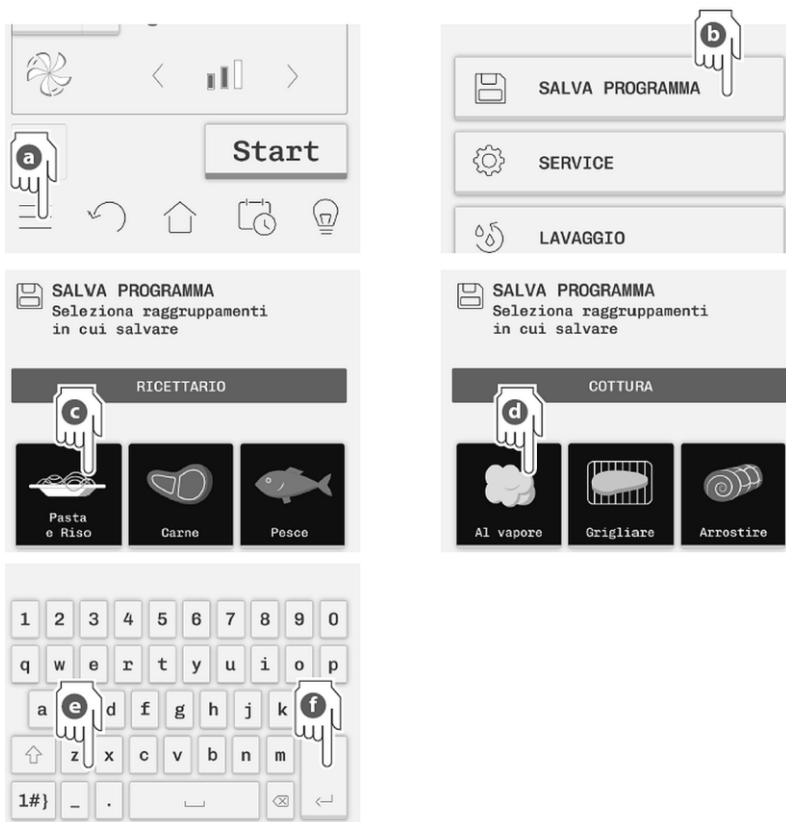
Upute za uporabu

U modusu održavanja topline su tvornički postavljene sljedeće postavke:

- **vlažnost** postavljena u startu na 20 % (u slučaju pečenke preporučamo postavke između 20 % a 35 %, w u slučaju pirjanog mesa ili kuhanja između 90 % a 100 %).
- **brzina ventilatora** na razini 1 (preporučamo da ovu vrijednost ne mijenjate).

Obično fazu održavanja topline se postavlja bez ograničavanja vremena kuhanja. Međutim, možete je konfigurirati kao središnju fazu između drugih faza. U ovom slučaju pritisnite gumb START, za pokretanje sljedeće faze kuhanja.

Memoriranje recepta (opcija)



Crtež 44

Preporučamo da memorirate postavljenu metodu kuhanja s parametrima pretraživanja i nazivom: na ovaj način ćete ju brzo i bez problema naći svaki put kad vam bude potrebna.

1. Kliknite simbol  (a, crtež 44).
2. Klikom na polje izbornik (b) odaberite „Memoriraj program”.
3. Kliknite na simbol (c) „Pohrani dolje”.
4. Odaberite kategoriju koju želite dodati receptu; ovo će olakšati naknadno pronalaženje recepta (u primjeru imamo navedenu kategoriju „Tjestenine i riže”).
5. Odaberite parametre za pretraživanje (d), koje želite dodati receptu; ovo će olakšati naknadno pronalaženje recepta (u primjeru imamo naveden način kuhanja „Pirjana jela”).
6. Potvrdite za pomoću „ENTER” (f).
7. Nazovite recept i unesite ga pomoću tastature.
8. Potvrdite pomoću gumba „ENTER” (f), za pohranjivanje recepta.
9. Sada možete odmah početi koristiti recept ili ga ostaviti za poslije i napustiti okvir.

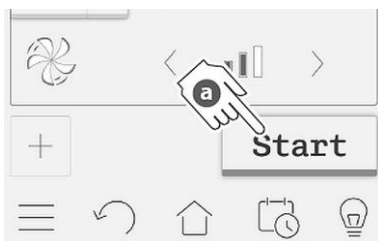
HR

NAPOMENA!

Recepti rukovatelja se pohranjuju u sekciji automatsko kuhanje (katalog recepata/načini kuhanja) iza recepata postavljenih tvornički koje su upisane abecednim redoslijedom.

Za razliku od recepata proizvođača, recepte rukovatelja možete u svakom trenutku modificirati. Dovoljno je da neki recept otvorite i po potrebi promijenite parametre. Originalni recept je trajno modificiran što podrazumijeva da nije moguće se vratiti na prethodno unesene parametre.

Pokretanje procesa kuhanja s postavljenim receptom



Crtež 45



Crtež 46

1. Nakon postavljanja i pohranjivanja recepta (opcija), proces kuhanja pokrenite pomoću zelenog gumba (a) **START**:
 - Ako je **predgrijavanje uključeno**, u komoru kuhanja ne stavljajte jela dok se ne javi zvučni signal koji javlja da je faza predgrijavanja završena. Tek u tom trenutku umetnite jela koja želite skuhati.
 - Ako **predgrijavanje nije uključeno**, odmah stavite jela u komoru kuhanja.

Nakon zatvaranja vrata uređaja počinje prva faza kuhanja prema postavljenim parametrima i prikazuje se stranica s pregledom parametara za tekući proces kuhanja. Nakon što završi faza kuhanja 1, sljedeća faza kuhanja (ako je postavljena) kreće automatski.

Proces kuhanja završava nakon isteka postavljenog vremena (s vremenski programiranim krajem procesa kuhanja) ili nakon postizanja postavljene temperature jezgre ili postavljene temperature Delta-T (kraj procesa kuhanja s temperaturnom sondom ili Delta T).

Nakon završetka kuhanja poruka na displeju i zvučni signal javljaju da je potrebno iz komore kuhanja izvaditi GN posude/kalupe za pečenje.

Nakon otvaranja vrata uređaja i vađenju jela iz komore kuhanja, ponovo se predlaže isti proces kuhanja.

2. Po potrebi ponovo pokrenite proces kuhanja pomoću zelenog gumba **START**.
3. Za prekidanje procesa kuhanja prije isteka vremena pritisnite crveni gumb **STOP**.
4. Kako biste promijenili parametre procesa koji traje, kliknite odgovarajući parametar i postupajte na prethodno opisan način.
5. Potvrdite postavku.
6. Kako biste tijekom procesa kuhanja ručno dodali vlagu, pritisnite gumb .

Dodavanje vlage će završiti nakon što otpustite ovaj gumb.

Funkcije specijalne

Modus Dimljenje

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

U slučaju kada program kuhanja predviđa još jednu fazu kuhanja poslije dimljenja, dodatnu opremu „Smoker“ uklonite iz pećnice.

NAPOMENA!

Postupajte u skladu s uputama za uporabu za dodatnu opremu u kojima je riječ o kombiniranoj uporabi opreme za dimljenje.

Nakon što proces kuhanja pokrenete gumbom , uređaj prije pokretanja faze **Dimljenje** će zatražiti opremu za dimljenje.

Opremu za dimljenje se postavlja ispod lima.

Ovaj proces mora potvrditi rukovatelj, kako bi uređaj aktivirao fazu kuhanja.

U fazi kuhanja **Dimljenje** moguće je postaviti temperaturu, vrijeme, brzinu ventilatora i ispusni ventil za vlagu. Međutim, preporučamo da ispusni ventil ostane zatvoren da iz komore kuhanja ne izlazi dim.

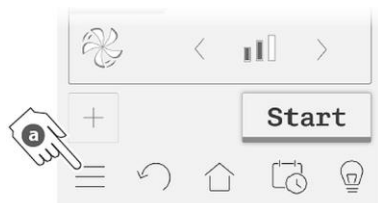
Dimljenje može se provoditi hladnim ili vrućim postupkom, ovisno o vrsti proizvoda i traženom rezultatu.

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

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

Na kraju faze kuhanja **Dimljenje** uređaj traži uklanjanje opreme za dimljenje; ovaj proces mora potvrditi rukovatelj i tek onda uređaj prelazi na sljedeću fazu.

Hlađenje komore kuhanja



Crtež 47



Crtež 48

Odabir funkcije **Hlađenje** omogućava brzo smanjivanje temperature unutar komore za kuhanje, kako bi se prošlo od kuhanja na visokoj temperaturi na kuhanje koje zahtijeva manju temperaturu (na primjer od kuhanja mesa do kuhanja povrća na pari).

Ovu funkciju možete upotrijebiti i prije čišćenja.

1. U ovom slučaju pritisnite gumb za postavke (a) , kako biste prošli na odabir metode kuhanja.
2. Odaberite funkciju **Hlađenje** (b).
3. Postavite željenu temperaturu (c) pomoću tastature s brojevima (d).
4. Potvrdite postavku(e).
5. Kliknite na simbol .

NAPOMENA!

Dok traje funkcija Hlađenje nije moguće koristiti nijednu drugu funkciju.

UPOZORENJE! Opasnost od ozljeđivanja!

Prilikom otvaranja vrata iz uređaja može izlaziti vruća para.

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

Budite posebno oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice dok je pećnica uključena.

Za vrijeme rada s uređajem nosite zaštitne rukavice.

6. Otvorite vrata uređaja, kako bi izašao vrući zrak i ušao hladan.

Na ovaj način se može brzo postignuti potrebna temperatura i može se nastaviti s kuhanjem na manjoj temperaturi.

Po potrebi moguće je dodati vlagu pridržavanjem pritisnutog gumba za ručnu paru



Odgođen start



Crtež 49

Po potrebi pokretanje uređaja možete odgoditi.

1. Na početnom zaslonu kliknite simbol odgođe starta (a)
2. Postavite datum i sat (b), kada želite uključiti uređaj.
3. Potvrdite pomoću „OK” (c).



Crtež 50

6.2.2 Automatski procesi kuhanja

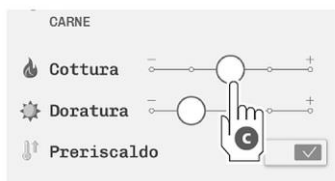
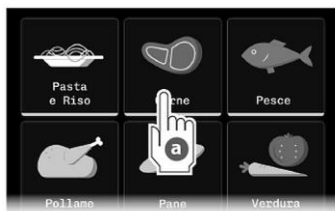


Na početnom zaslonu možete odabrati opciju „Kuharski priručnik”. U ovom Kuharskom priručniku su automatski procesi kuhanja koje je upisao proizvođač (recepti). Nije ih moguće promijeniti, ali mogu se kopirati i ovu kopiju korisnik može modificirati prema potrebama.

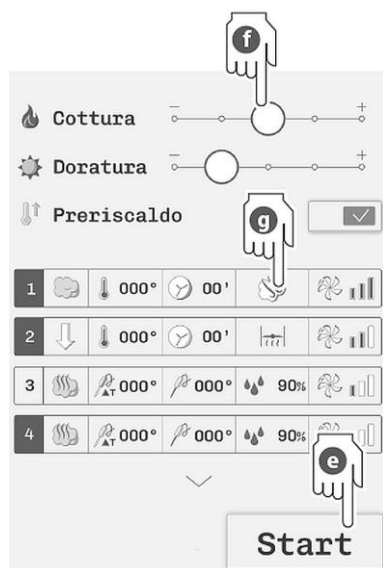
Ovim automatskim procesima kuhanja možete dodati recepte koje ste samostalno izmislili. Radi olakšavanja pretraživanja, recepti su razvrstani prema načinu kuhanja (npr. kuhanje na pari, pirjanje itd.) ili prema kategoriji (npr. tjestenina /riža, meso itd.).

Za prebacivanje među dva načina pretraživanja kliknite gumb „Katalog recepta/Načini kuhanja”.

Korištenje automatskih procesa kuhanja



Crtež 51



Crtež 52

Ako ate unijeli promjene (g) u receptu:

... koji je unio proizvođač	... koji je unio rukovatelj
Unesene promjene su privremene, odnosno odnose se samo na aktualno pokrenut proces kuhanja.	Individualne recepte možete po želji modificirati.

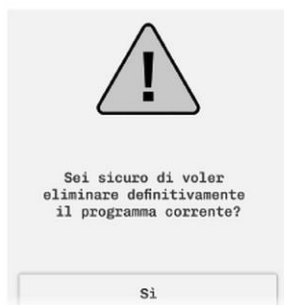
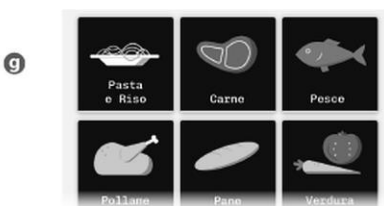
5. Pokrenite proces kuhanja pomoću zelenog gumba **START** (e).
6. Ako se pokaže potrebnim (f) pričekajte dok završite predzagrijavanje, a zatim hranu smjestite u komori kuhanja.

1. Odaberite metodu kuhanja ili kategoriju (a), u koju spada potrebni recept (npr. kuhanje na pari).
2. Odaberite željeni recept (b) (npr. miješana pečena jela).
3. Ovisno o receptu odaberite razinu posmeđivanja, razinu vlažnosti ili stupanj zapečenja; u tu svrhu kliknite na simbol i postavite odabranu vrijednosti (c).
4. (opcija) Unesite potrebne promjene u parametre kuhanja (npr. *povečajte temperaturu*); u tu svrhu kliknite na simbol s bravom i promijenite parametre na opisan način. Potvrdite nove postavke.

Poštujte napomene iz dolje prikazane tablice „Promjene u receptima”.



HR



Crtež 53

Izmjene u receptima

Izmjene	Recepti proizvođača	Recepti rukovatelja
Izmjena parametara recepta (crtež 52 d)	Unesene promjene su privremene, odnosno odnose se samo na aktualno pokrenut proces kuhanja. Parametri originalnog recepta ostaju bez promjena.	Unesene promjene su trajne, odnosno parametri originalnog recepta se mijenjaju i nije mogući povratak na prethodne parametre.
Promjena naziva recepta (crtež 53, b)	Nije moguće promijeniti naziv recepta, moguće je samo kupirati neki recept pa ga pohraniti s novim nazivom.	Možete promijeniti naziv recepta; originalni recept se upisuje s novim nazivom.
Premještanje recepta (crtež 53, g)	Recepte ne možete premjestiti, moguće je samo kopirati neki recept i premještanje kopije u odabranu kategoriju ili način kuhanja.	Recepte možete premještat i u željenu kategoriju ili način kuhanja.
Uklanjanje recepta (crtež 53, f)	Recepte možete ukloniti no ih naknadno ne možete vratiti. Prije nego rukovatelj ukloni recept mora potvrditi uklanjanje u odgovarajućem okviru na displeju.	
Kopiranje recepta (crtež 53 d)	Recepte možete kopirati na primjer kao bazu za vlastiti recept. 1. Odaberite kategoriju u koju želite upisati recept (npr. „Pečenje“) 2. Potvrdite pritiskom „Dalje“. 3. Promijenite naziv kopije svojim nazivom. 4. Potvrdite pomoću gumba „Memoriraj“.	

Specijalni automatski procesi kuhanja

Funkcija Rack Control



Funkcija „Rack Control” je posebno korisna u dinamičkim kuhinjama u kojima se istovremeno pripremaju jela s istim načinima i parametrima kuhanja, ali s različitim trajanjem kuhanja.

Pomoću ove funkcije možete:

A – Ručno postavljanje timera za svaki postavljen kalup za kuhanje (do najviše 6 ili 10, ovisno o modelu uređaja). Na svim timerima možete postaviti vrijeme ili na jednom timeru postavite temperaturnu sondu.

B – Korištenje nekoliko menija, koji su prethodno postavljeni (npr. Doručak, Multibaker itd.) i sadrže često korištena jela s pripadajućim timerima.

Primjer: Doručak

Uvedena jela: Croque Madame, gljive, pita od krumpira, slanina, rajčica, tost, jaje na oko.

Po potrebi možete promijeniti timere pripadajuće svakom jelu (npr. možete produžiti vrijeme pečenja slanine od postavljene vrijednosti i 4'do 5'), ili dodati često pravljen jela (npr. kobasice) radi prilagođivanja menija svojim potrebama i bržeg punjenja pećnice.

C - Korištenje funkcije EASY SERVICE u kombinaciji sa **a** ili **b** (crtež 54): U tom slučaju SVA su jela gotova istovremeno jer uređaj naređuje stavljanje svakog lima u odgovarajuće vrijeme, prema vremenu kuhanja koje je za njega postavljeno.

NAPOMENA!

Iz praktičnih razloga preporučamo da timer 1 pripada najviše smještenom limu za kuhanje i adekvatno ostali timeri da pripadaju sljedećim limovima kako bi bilo lakše saznati koji je lim potrebno izvaditi.

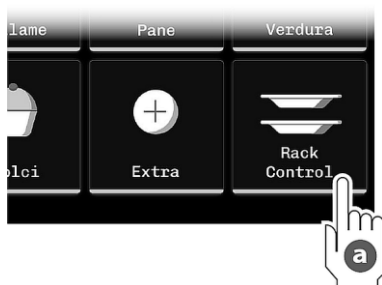
A – Ručno postavljanje timera

Pri standardnom postavljanju parametara kuhanja možete ručno postaviti do 10 timera, po jedan za svaki lim.

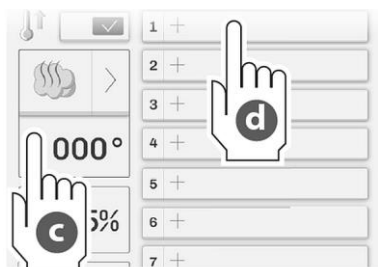
Sve timere možete postaviti vremenski, međutim jedan možete postaviti s temperaturnom sondom.

Nakon postizanja postavljenog vremena (ako je vrijeme postavljeno) ili postizanja postavljene temperature jezgre (ako se koristi temperaturna sonda), zvučni signal i poruka „Kraj” javljaju da je lim završio proces kuhanja i možete ga izvaditi iz komore kuhanja, dok još uvijek traje proces kuhanja za ostala jela (uređaj radi i načinu BESKONAČNO).

Crtež 54



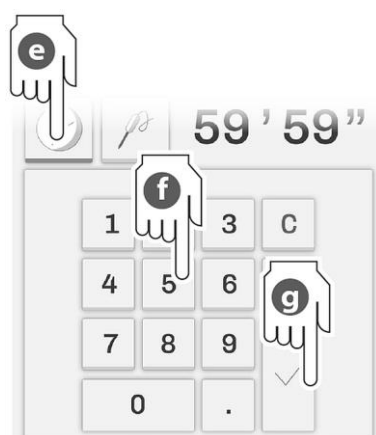
Odabir funkcije



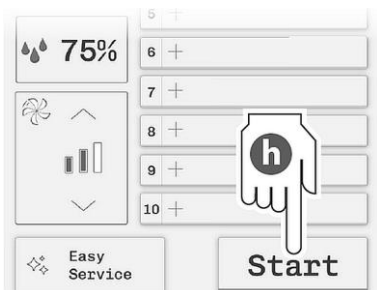
Postavljanje parametara kuhanja i prvog timera



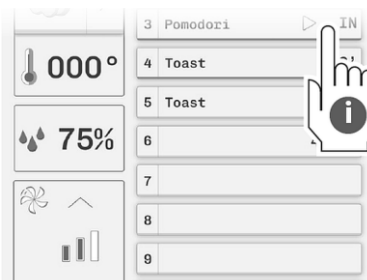
Odabir ručnog načina rada



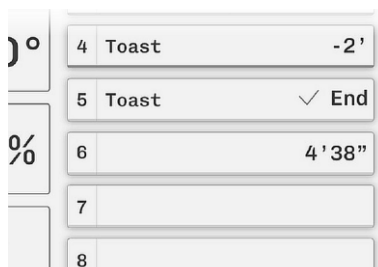
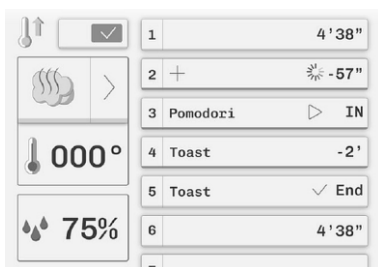
LIM 1 – Postavljanje vremena kuhanja temperature koju treba postići temperaturna sonda



Pokretanje procesa kuhanja nakon postavljanja svih potrebnih limova



Aktivacija timera: start odbrojanja

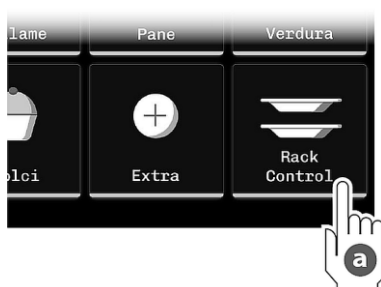


Limove pored kojih se prikazuje poruka „Kraj”, možete izvaditi iz komore kuhanja

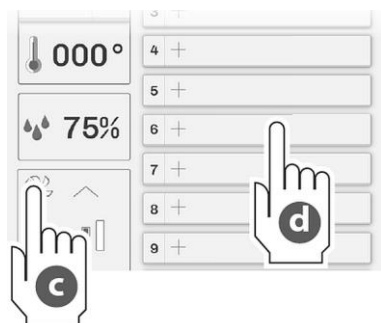
B – Upotreba izbornika

Kod standardnih postavki parametara kuhanja možete odabrati izbornik koji nudi tipična jela s već postavljenim timerima. Po potrebi možete dodati jela normalno kuhana, kako biste prilagodili jela svojim potrebama. Nakon postizanja postavljenog vremena (ako je vrijeme postavljeno) ili postizanja postavljene temperature jezgre (ako se koristi temperaturna sonda), zvučni signal i poruka „Kraj” javljaju da je lim završio proces kuhanja i možete ga izvaditi iz komore kuhanja, dok još uvijek traje proces kuhanja za ostala jela (uređaj radi i načinu BESKONAČNO).

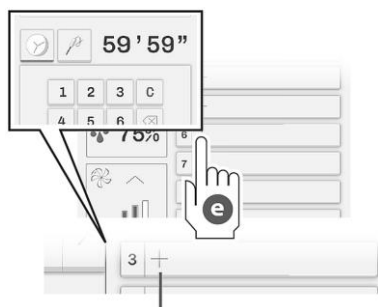
Crtež 55



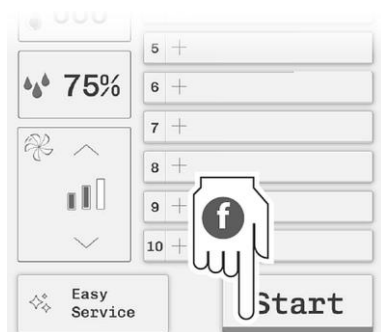
Odabir funkcije



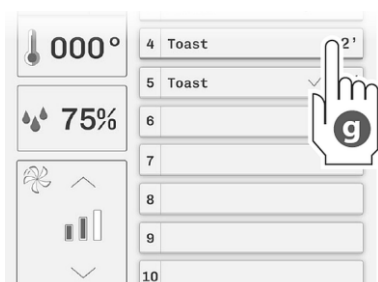
Odabir izbornika DORUČAK



Postavljanje parametara kuhanja i prvog timera

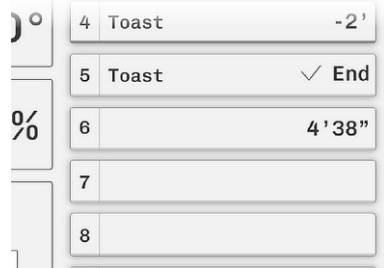
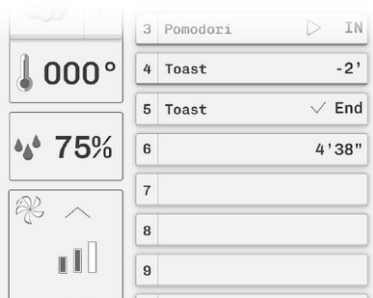


LIM 1 - Odabir jela koje želite kuhati: Po potrebi možete promijeniti postavljeno vrijeme



Pokretanje procesa kuhanja nakon postavljanja svih potrebnih limova

Aktivacija timera: start odbrojanja



Limove pored kojih se prikazuje poruka „Kraj”, možete izvaditi iz pećnice

C – Upotreba funkcije EASY SERVICE

Nakon postavljanja vremena kuhanja za pojedine limove (vidite točke A ili B) možete odabrati funkciju EASY SERVICE: U tom slučaju SVA jela bit će gotova istovremeno, jer uređaj na osnovi vremena prethodno postavljenog za svaki lim zatražit će umetanje lima u prikladnom trenutku.

Crtež 56



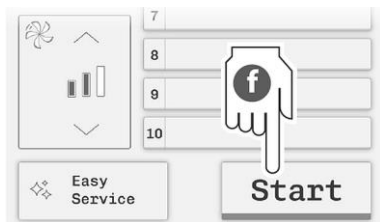
Odabir funkcije



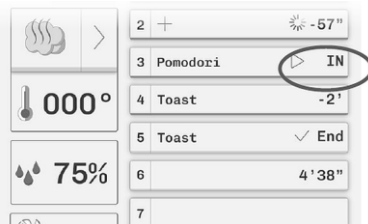
Odabir izbornika DORUČAK



LIM 1 - Odabir jela koje želite kuhati: Po potrebi možete promijeniti postavljeno vrijeme



Pokretanje funkcije EASY-SERVICE



Aktivacija timera: Start odbrojanja

Kako bi sva jela mogla biti gotova istovremeno, u pećnicu umetnite prvo jela sa simbolom IN, koja trebaju duže vremena (u ovom primjeru: tost). Zatim nakon dvije minute u komoru kuhanja stavite špek, na nakon 4 minute jaja.

One Touch



Korisnik može u izbornik One Touch staviti svoje omiljene recepte, individualno ili automatski, što će skratiti vrijeme traženje i ubrzati vrijeme pokretanja kuhanja.

Parametri unesenih recepata se više ne mogu mijenjati, unesene recepte možete zamijeniti.

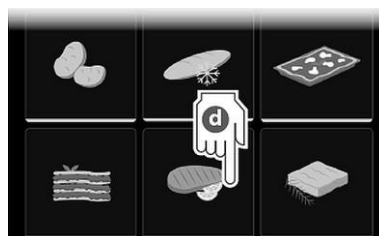
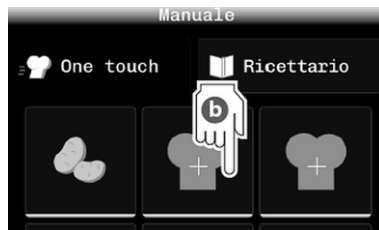
HR

Upotreba One Touch

Na ovaj način možete dodati recept u izbornik One Touch (crtež 57)

- Kliknite na simbol One Touch (a);
- Kliknite na simbol s kuharskom kapom (b);
- Odaberite recept, koji želite unijeti (npr. pečene okruglice s lukom) (c);
- Odaberite simbol, koji treba biti povezan s receptom (npr. povrće) (d); simbol se vidi na strani One Touch.

Crtež 57

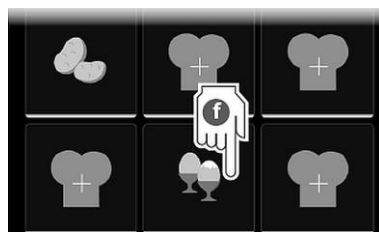


Na ovaj način možete početi recept iz menija One Touch (crtež 58):

- Kliknite gumb One Touch (e);
- Kliknite simbol (b) željenog recepta (npr. Desert): recept se pokreće automatski.

HR

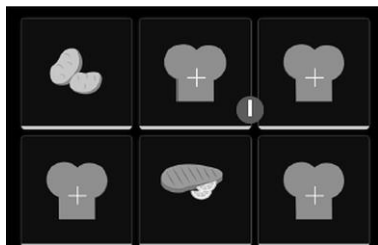
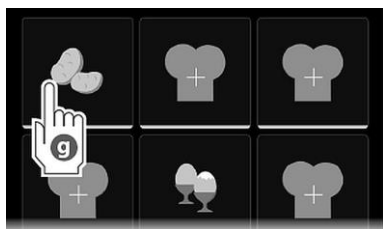
Crtež 58



Na ovaj način možete promijeniti recept u izborniku One Touch (crtež 59):

- nekoliko sekundi pritisćite simbol (g) recepta koji želite zamijeniti (npr. Desert umjesto Povrće);
- Odaberite simbol (h) za novi recept koji se treba prikazivati u meniju (npr. Pečene okruglice s lukom);
- Odaberite simbol (i) recepta koji trebate povezati s novim receptom (npr. Povrće);
- w izborniku One Touch umjesto simbola Desert će se naći simbol Povrće (l).

Crtež 59



Eksport/import recepata i registra USB memoriju

Pomoću ovog izbornika možete eksportirati i importirati sljedeće sadržaje:

Recepte:

Individualno postavljani od rukovatelja recepti koji se memoriraju nakon ručnog unosa.

Registre:

HACCP;
pokrenutih alarma;
obavljenih procesa čišćenja.

HACCP ZAPISNIK

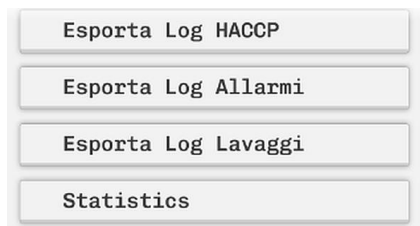
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points- Analiza opasnosti i kritične točke kontrole) je grupa preventivnih sredstava koje služe za održavanje higijene i zaštite zdravlja u prehrambenoj industriji.

Osnovna jest analiza mogućih opasnosti od bakterijske, kemijske ili fizičke kontaminacije u pojedinim fazama proizvodnog procesa, a isto tako u naknadnim fazama transporta i prodaje potrošačima.

Dolje su navedene „kritične točke” i faze u kojima je ovakvo onečišćenje više vjerojatno.

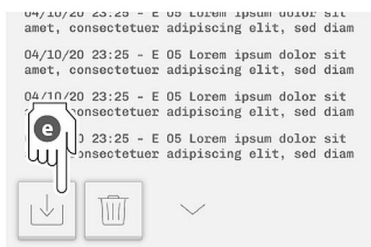
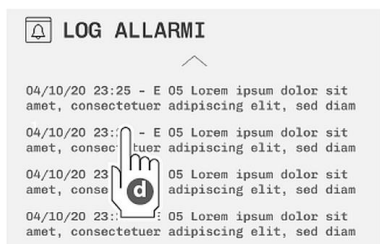
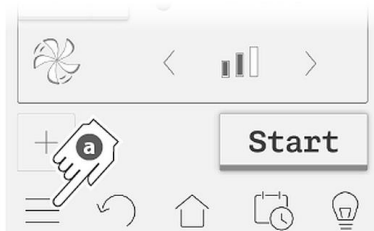
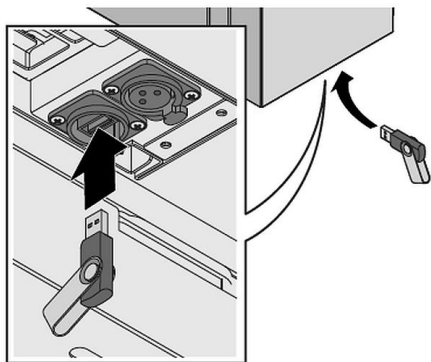
Ovisno o rezultatima analize izrađuju se i uvode procedure stalne kontrole u svakoj fazi obrade hrane kako bi se izbjegle moguće opasnosti.

Registri su „Popisi“ događaja koji se dogodili; na primjer registri čišćenja sadrže informacija o vrsti čišćenja, i o datumu i vremenu obavljanja čišćenja.



Crtež 60

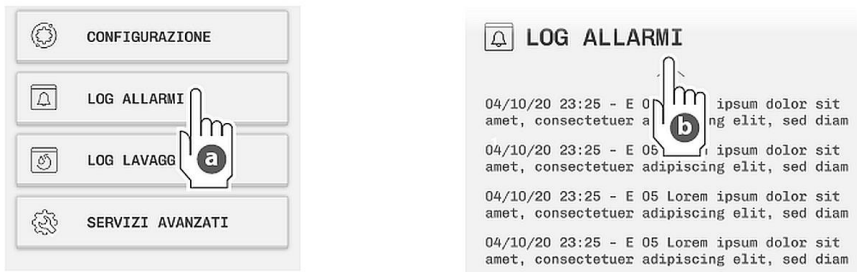
Datoteke se mogu importirati / eksportirati nakon što pendrive (formatiran kao FAT32) umetnete u USB port ispod upravljačke ploče. Odaberite, što želite importirati/eksportirati i pritisnite **START**, za pokretanje procesa.



Crtež 61

Čišćenje i održavanje

Kako biste **samo prikazali registre**, postupajte prema crtežu.



Crtež 62

7 Čišćenje i održavanje

Operator je odgovoran za održavanje u besprijekornom stanju uređaja i njegovih sigurnosnih elemenata. Upravljački i sigurnosni sustavi treba provjeravati na učinkovitost.

Radove na održavanju, čišćenju i popravljanu uređaja može obavljati isključivo adekvatno obučeno i specijalizirano osoblje.

Ako je zbog održavanja, čišćenja i popravljanja potrebno demontirati sigurnosne elemente, vratite ih odmah nakon završetka radova i provjerite rade li ispravno.

Sve radove na održavanju i čišćenju obavljate u skladu s uputama za uporabu u navedenim vremenskim intervalima.

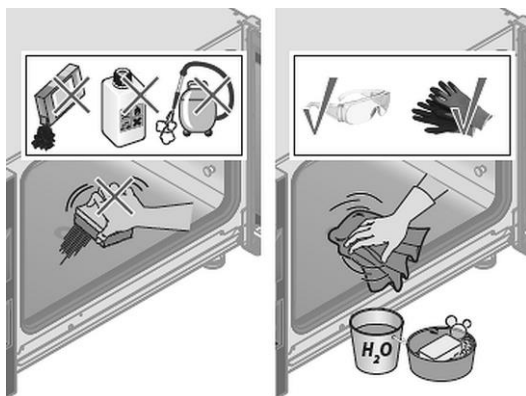
HR

7.1 Napomene vezane za sigurnost tijekom čišćenja

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

čišćenje obavezno nosite zaštitne rukavice i naočale, jer zbog kontakta i udisanja sredstava može doći do ozljeda i opekлина.

- Za čišćenje dijelova ili pribora NIKADA ne koristite abrazivna sredstva, sredstva u prahu, agresivna ili nagrizaјуća sredstva za čišćenje (npr. klorovodičnu kiselinu/solnu kiselinu ili sumpornu kiselinu, kaustičnu sodu itd.), abrazivne ili šiljaste prirore (npr. spužve za poliranje, strugala, čelične četke itd.), mlaz pare ili vode pod pritiskom. Pozor! Gore navedena sredstva i materijale ne koristite niti za čišćenje donju strukturu /površinu ispod uređaja.



Crtež 63

HR

7.2 Čišćenje

Redovito održavanje koje obavlja korisnik

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

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

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

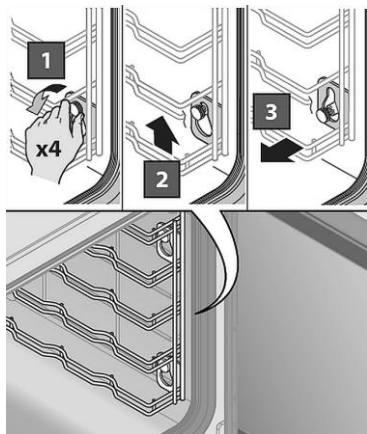
Čišćenje i održavanje

plemenitog čelika. Uporaba neodgovarajućih sredstava za čišćenje može uzrokovati koroziju uređaja.

7. Redovito čistite odvod pare.

Vodilice

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



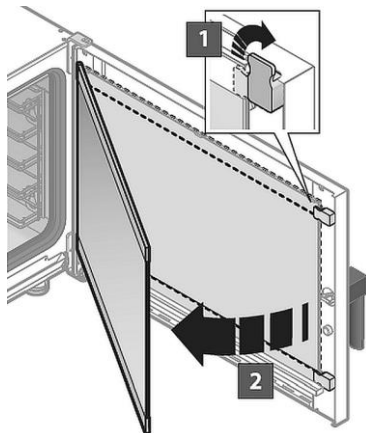
1. Odvrnite vijke s navojima (1) (desni i lijevi).
2. Vodilice pomaknite prema gore (2) i izvucite ih iz komore za kuhanje (3).
3. Vodilice očistite toplom vodom, mekanom krpicom i blagim deterdžentom.
4. Vodilicu pažljivo osušite mekanom krpicom.
5. Nakon što komoru i vodilice očistite, ponovo ih ugradite u komoru i učvrstite pomoću nazubljenih vijaka.

HR

Crtež 64

Vrata uređaja / unutarnje staklo

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



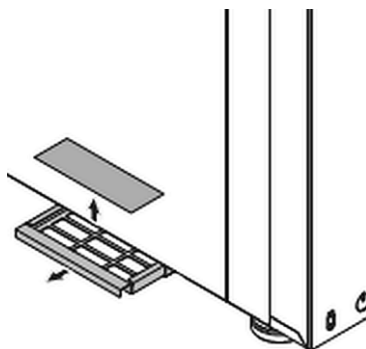
Crtež 65

1. U ovu svrhu odvrnite oba graničnika (gornji i donji), koji drže unutarnje staklo postupkom okretanja u smjeru kazaljke na satu (1).
2. Odmaknite unutarnje staklo (2).
3. Očistite s unutarnje staklo s obje strane i vrata uređaja za pomoću odgovarajućih sredstava
4. Pažljivo osušite unutarnje staklo s obje strane.
5. Ponovo zatvorite unutarnje staklo ili ga ispravno namjestite i učvrstite graničnike u prvobitnom položaju na način da ih okrećete u smjeru suprotnom do kazaljke na satu.

HR

Ventilacijski filtar na upravljačkoj ploči

Filtar za ventilaciju upravljačkoj ploči uređaja čistite bar jednom mjesečno.



Crtež 66

1. Iz držača izvucite filtar za ventilaciju, držeći ga prstima sa strane.
2. Filtar za ventilaciju čistite ručno vodom sa sapunom. Isperite čistom vodom i ostavite da se osuši.
3. Filtar za ventilaciju ponovo smjestite u držač.
4. Držač stavite na njegovo mjesto ispod uređaja.

POZOR!

Nemojte koristiti uređaj bez filtra za ventilaciju.

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

POZOR!

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

7.2.1 Automatsko čišćenje

(dostupno u modelima DRS)

Pričekajte dok komora kuhanja postigne temperaturu manju od 100 °C, ili po potrebi upotrijebite funkciju Hlađenje (poglavlje „Posebne funkcije/ Hlađenje”).

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili trovanja parama koje izlaze van.

Dok traje program čišćenja ni u kojem slučaju ne otvarajte vrata uređaja.

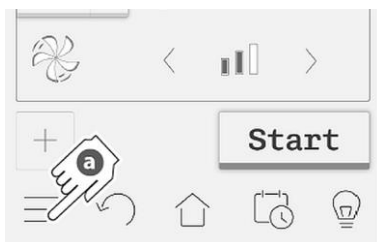
Sva čišćenja i ispiranja moraju se održavati kad je PRAZNA komora kuhanja, bez jela i pribora (npr. kalupa za pečenje, lonaca, pribora itd.)

Iz sigurnosnih razloga programi čišćenja i ispiranja se pokreću samo kad su vrata uređaja zatvorena.

Uređaj je opremljen zaštitnim elementom koji prekida tekuće čišćenje ili ispiranje u slučaju otvaranja vrata uređaja: ovaj se korak prikazuje u obliku odgovarajuće poruke. Odmah čim se vrata zatvore, poruka nestaje i čišćenje/ispiranje se nastavlja.

HR

Crtež 67

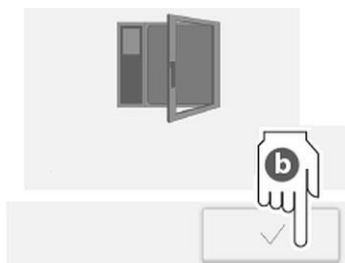
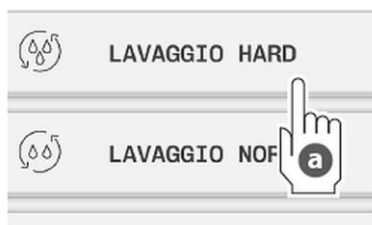




1. Od postavki odaberite „Čišćenje” (a + b).
2. Odaberite program čišćenja (c) adekvatan za stupanj zaprljanja komore za kuhanja. Uzmite u obzir sljedeću tablicu.

SOFT		48 minuta	Mala prljavština
NORMALNO		53 minuta	Normalna prljavština
HARD		58 minuta	Velika prljavština
Ispiranje	Za program ispiranja nisu potrebna sredstva za čišćenje		

Crtež 68





1. Nakon što odaberete vrstu čišćenja (a) pomoću gumba **START** pokrenite program čišćenja.
2. Ovisno o odabranoj opciji na displeju se može prikazati naredba čišćenja brtve u komori kuhanja vlažnom krpicom (b) ili provjere razine sredstva za čišćenje (c). Obavite te korake.
3. Ako ste zamijenili spremnik, potvrdite zamjenu klikom na odgovarajući gumb (c).
4. Dok traje ciklus čišćenja displej prikazuje trenutnu fazu i napredak (d).

Ciklus čišćenja se sastoji od četiri faze:

Pretpranje	Tijekom pretpranja aktivira se „vlažna“ faza pare bez sredstva za čišćenje radi namakanja najdebljih ostataka.
Čišćenje	Ovo je prava faza čišćenja sa sredstvom za sjaj.
Ispiranje	U ovom se koraku komora kuhanja temeljito ispiru (tri ciklusa), radi uklanjanja svih ostataka od sredstva za čišćenje.
Sušenje	U ovom se koraku komora kuhanja suši pomoću zraka.

POZOR!

Ako često pečete masna jela (npr. odojak, pečenje itd.) preporučamo da program čišćenja pokrećete također među pojedinim procesima kuhanja, kako bi se olakšalo završno čišćenje i osiguralo potrebnu higijenu.

Zamjena sredstva za čišćenje

OPREZNO!

Tijekom montaže ili zamjene spremnika sa sredstvom za čišćenje uvijek nosite sredstva osobne zaštite (npr. zaštitne naočale i rukavice).

Sredstvo za čišćenje ne dirajte rukama bez zaštite.

U slučaju kontakta s kožom ili očima pažljivo isperite tekućom vodom i odmah zatražite liječničku pomoć.

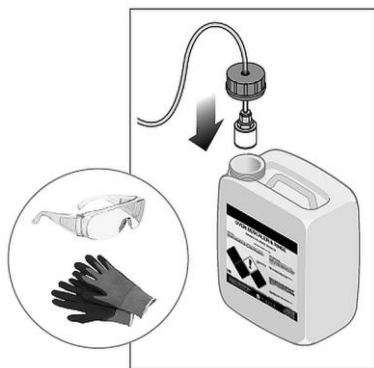
POZOR!

Neodgovarajuća sredstva za čišćenje mogu oštetiti uređaj.

Koristite samo odgovarajuća sredstva za čišćenje namijenjena za parnokonvekcijske pećnice.

U slučaju uporabe neodgovarajućeg sredstva za čišćenje jamstvo postaje nevažeće.

Crtež 69

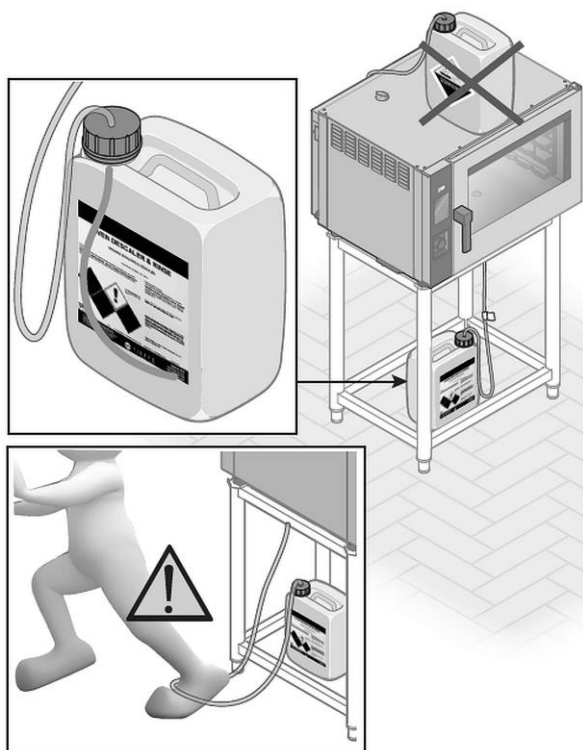


Ispod uređaja se nalazi malo prozirno crijevo spojeno na vanjsku pumpu za sredstvo za čišćenje.

1. Ovo crijevo stavite u odgovarajući spremnik.

Provjerite da li spremnik:

- stoji na podu;
- ne smeta kod prolaza;
- nije postavljane na uređaj niti direktno pored drugih vrućih uređaja ili predmeta.



Prvo čišćenje nakon zamjene spremnika treba potvrditi pritiskom na odgovarajući gumb.

OPREZNO!

Prazne posude od sredstva za čišćenje ili za sjaj treba zbrinuti u skladu s propisima.

Prekidanje trenutnog čišćenja

Kod prekidanja čišćenja buditi oprezni jer neuklonjeni ostavi sredstva za čišćenje mogu kontaminirati naknadne procese kuhanja. Stoga nije preporučeno da rukovatelj prekida čišćenje.

Mogući slučajevi prekida:

- ako tijekom čišćenja dođe do prekida u opskrbi strujom na vrijeme duže od 2 minute, nakon što se napajanje vrati čišćenje će se nastaviti od mjesta gdje je bilo prekinuto, bez da o tome obavijesti ili zatraži pomoć rukovatelja.
- ako havarija napajanja traje duže od dvije minute ili ako rukovatelj iz nekog razloga mora prekinuti čišćenje.

U tom slučaju moguće je:

Prekid dok traje...	
Pretpranje	Dopušten prekid Pritisnite gumb 
Pranje	Dopušten prekid Zatim pritisnite gumb  ; pećnica se automatski prebacuje u fazu ispiranja, koju nikako nije moguće prekinuti.
Ispiranje	Prekid nije dopušten
sušenje	Dopušten prekid Pritisnite gumb  . Do prekida dolazi odmah.

NAPOMENA!

Nakon povratka javlja se poruka o prekidu opskrbe strujom, čuje se zvučni signal i automatski počinje ispiranje koje nikako nije moguće prekinuti.

7.3 Održavanje

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

8 Moguće smetnje

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

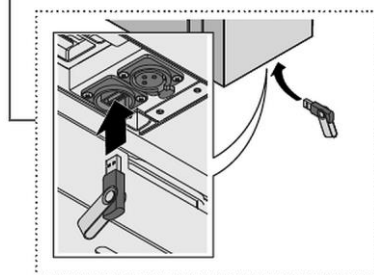
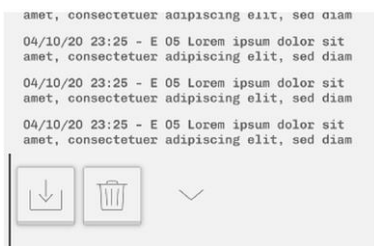
Ako nije moguće ukloniti smetnje u radu uređaja, kontaktirajte servisere. Obavezno navedite broj artikla, naziv modela i serijski broj uređaja. Ove podatke možete pročitati na tipskoj pločici uređaja.

Displej za alarme

Uređaj pohranjuje sve alarme koji se dogodili i koji se mogu spremiti na USB memoriju prije nego ih uklonite.

Napravite dolje prikazane korake:

Crtež 70



Eksportiranje poruka o alarmima na USB memoriju (port USB se nalazi ispod upravljačke ploče uređaja)

Moguće smetnje

Popis alarma

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

Alarm/ Poruka	Opis	Što se događa / rješenje	Rješenje
E000 Oštećen senzor komore kuhanja	Oštećen senzor komore kuhanja za mjerenje temperature u komori kuhanja	Proces kuhanja se prekida	Kontaktirajte servisere
E001 Osigurač motora 1	Alarm termoprekidača za zaštitu motora (gornji u slučaju 2 ili 3 motora)	Proces kuhanja se prekida Automatsko vraćanje procesa	Kontaktirajte servisere
E002 Osigurač komore za kuhanje	Alarm termoprekidača za previsoku temperaturu u komori kuhanja	Proces kuhanja se prekida Automatsko vraćanje procesa	Kontaktirajte servisere
E004 Alarm pregrijane karte - očistite filtar	Alarm previsoke temperature glavne ploče	Proces kuhanja se prekida	Očistite filtari na upravljačkoj ploči (crtež 66) Ne isključite električno napajanje uređaja Kontaktirajte servisere ako se greška ponavlja

Alarm/ Poruka	Opis	Što se događa / rješenje	Rješenje
E005 Nema komunikaci- je s bazom	Problemi sa serijskom komunikacijom između ploče displeja na dodir i glavne ploče.	Proces kuhanja se prekida	Uključite / isključite uređaj Kontaktirajte servisere ako se greška ponavlja
E006 Osigurač motora 2	Alarm termoprekidača za zaštitu donjeg motora	Proces kuhanja se prekida Automatsko vraćanje procesa	Kontaktirajte servisere
E007 Osigurač motora 3	Alarm termoprekidača za zaštitu donjeg motora	Proces kuhanja se prekida Automatsko vraćanje procesa	Kontaktirajte servisere
E030 Predalarm pregrijane karte – očistite filter	Predalarm visoke temperature karte pećnice	Proces kuhanja se prekida Ručno resetiranje	Očistite filter na upravljačkoj ploči (crtež 66) Ne isključuje vanjsko napajanje uređaja Kontaktirajte servisere ako se greška ponavlja

Moguće smetnje

Alarm/ Poruka	Opis	Što se događa / rješenje	Rješenje
E031 Oštećena temperatur na sonda	Problemi s pronalaskom temperaturne sonde	Proces kuhanja se prekida Automatsko vraćanje procesa	Provjerite da je priključena odgovarajuća temperaturna sonda. Kontaktirajte servisere ako se greška ponavlja
E032 Nema električnog napona	Nema vanjskog električnog napajanja	Proces kuhanja se prekida Ručno resetiranje	Resetiranje ili resetirajte osigurač. Provjerite nije li bilo prekida u opskrbi strujom. Kontaktirajte servisere ako se greška ponavlja

9 Zbrinjavanje

Električni uređaji



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

Električne uređaje treba odnositi na označena sabirna mjesta.