

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
Niemcy

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



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2024-11-22

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	8
3.1	Kontrola dostawy	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne	11
4.2	Funkcje urządzenia.....	19
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	20
5	Instrukcja instalacji	22
5.1	Instalacja.....	22
5.2	Kontrole i test odbiorczy.....	34
6	Instrukcja użytkowania	36
6.1	Obsługa	41
6.2	Proces pieczenia.....	47
6.2.1	Ręczne procesy pieczenia	48
6.2.2	Automatyczne procesy pieczenia	63
7	Czyszczenie i konserwacja.....	77
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	77
7.2	Czyszczenie.....	78
7.2.1	Czyszczenie automatyczne	81
7.3	Konserwacja	87
8	Możliwe usterki	87
9	Utylizacja	92



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

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

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

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

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

PL

1 Bezpieczeństwo

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

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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



OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNIE!

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

UWAGA!

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

WSKAZÓWKA!

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

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

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

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

Materiały palne

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

Gorące powierzchnie

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

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji.

Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

Personel obsługujący

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

Eksploatacja tylko pod nadzorem

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

Niewłaściwe użytkowanie

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

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Przygotowywanie odpowiednich potraw.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

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

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

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

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

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

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

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

2.3 Deklaracja zgodności

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

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

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

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

3.2 Opakowanie

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

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

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

3.3 Magazynowanie

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

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

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

4 Parametry techniczne

Wersja / właściwości cyfrowych pieców konwekcyjno-parowych

- Seria: Silversteam2
- Rodzaj zasilania: elektryczne
- Przyłącze urządzenia:
 - gotowy do podłączenia (117733, 117172)
 - 3 NAC (pozostałe modele)
- Funkcje:
 - Automatyczny 3-stopniowy system czyszczenia z programem suszenia (modele DRS)
 - Cooldown w fazie obróbki termicznej
 - wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
 - pieczenie na parze
 - pieczenie Delta T
 - pieczenie konwekcyjno-parowe
 - pieczenie niskotemperaturowe
 - silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
 - termooobieg
- Tryb gotowania:
 - manualny
 - wybór receptury One-Touch
 - tuner receptur
- Funkcja Rack Control
- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- Praca ciągła
- Przyłącze sondy termicznej: przód, dół
- Złącze USB: przód, dół
- Odciąg oparów
- Oświetlenie wewnętrzne
- Wyświetlacz LED:
 - nawilżanie
 - pieczenie Delta T
 - etapy pieczenia
 - temperatura rdzenia

- prędkość wentylatora
 - program
 - temperatura
 - czas
- Sterowanie: dotykowe
- Właściwości:
 - Zaokrąglona komora pieczenia
 - Wyjmowane prowadnice
 - Podwójne przeszklenie drzwi, łatwe otwieranie drzwi wewnętrznych w celu czyszczenia
 - Oświetlenie LED w drzwiach
 - Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego (poza 117733, 117172, 117790, 117182)
 - Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
 - Skrócone czasy pieczenia o nawet 28 % lub 30 % (modele Silversteam2 P)
 - Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór pieczenia
 - Lepsza cyrkulacja powietrza dzięki dodatkowemu silnikowi (modele z 2 silnikami wentylatorów)
- **Ważna wskazówka:** Powyżej stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zdecydowanie zalecamy podłączenie przed wlotem odpowiedniego zmiękczacza wody i maksymalne ciśnienie wody 3 bary.

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 5230D - 5230DRS
Nr art.:	117733-117172
Materiał:	stal CrNi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	stal CrNi 18/10
Ilość par przewodnic:	5
Format przewodnic:	2/3 GN
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Regulacja temperatury co °C:	1
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 5999
Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania:	300 / 300
Ilość faz obróbki termicznej:	9
Ilość silników wentylatora:	1
Ilość stopni prędkości wentylatora:	3
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	635 x 775 x 680
Ciężar w kg:	60,0 61,2

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 2/3 GN
- 1 blacha 2/3 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117172)

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 P-5230D - P-5230DRS
Nr art.:	117790-117182
Materiał:	stal CrNi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	stal CrNi 18/10
Ilość par przewodnic:	5
Format przewodnic:	2/3 GN
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Regulacja temperatury co °C:	1
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 5999
Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania:	300 / 300
Ilość faz obróbki termicznej:	9
Ilość silników wentylatora:	1
Ilość stopni prędkości wentylatora:	3
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	4,8 kW 400 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	635 x 775 x 680
Ciężar w kg:	60,0 61,2

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 2/3 GN
- 1 blacha 2/3 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117182)

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 5111D - 5111DRS
Nr art.:	117735-117175
Materiał:	stal CrNi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	stal CrNi 18/10
Ilość par przewodnic:	5
Format przewodnic:	1/1 GN, 600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Regulacja temperatury co °C:	1
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 5999
Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania:	300 / 300
Ilość faz obróbki termicznej:	9
Ilość silników wentylatora:	1
Ilość stopni prędkości wentylatora:	3
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	6,3 kW 400 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	905 x 840 x 680
Ciężar w kg:	89,0 90,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117175)

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 P-5111D - P-5111DRS
Nr art.:	117791-117184
Materiał:	stal CrNi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	stal CrNi 18/10
Ilość par przewodnic:	5
Format przewodnic:	1/1 GN, 600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Regulacja temperatury co °C:	1
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 5999
Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania:	300 / 300
Ilość faz obróbki termicznej:	9
Ilość silników wentylatora:	1
Ilość stopni prędkości wentylatora:	3
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	7,7 kW 400 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	905 x 840 x 680
Ciężar w kg:	89,0 90,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117184)

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 7111D - 7111DRS
Nr art.:	117737-117176
Materiał:	stal CrNi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	stal CrNi 18/10
Ilość par przewodnic:	7
Format przewodnic:	1/1 GN, 600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Regulacja temperatury co °C:	1
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 5999
Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania:	300 / 300
Ilość faz obróbki termicznej:	9
Ilość silników wentylatora:	2
Ilość stopni prędkości wentylatora:	3
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	9,6 kW 400 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	905 x 840 x 860
Ciężar w kg:	108,0 109,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117176)

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 P-7111D - P-7111DRS
Nr art.:	117792-117185
Materiał:	stal CrNi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	stal CrNi 18/10
Ilość par przewodnic:	7
Format przewodnic:	1/1 GN, 600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Regulacja temperatury co °C:	1
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 5999
Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania:	300 / 300
Ilość faz obróbki termicznej:	9
Ilość silników wentylatora:	2
Ilość stopni prędkości wentylatora:	3
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	905 x 840 x 860
Ciężar w kg:	108,0 109,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117185)

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 10111D - 10111DRS
Nr art.:	117740-117174
Materiał:	stal CrNi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	stal CrNi 18/10
Ilość par przewodnic:	10
Format przewodnic:	1/1 GN, 600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Regulacja temperatury co °C:	1
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 5999
Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania:	300 / 300
Ilość faz obróbki termicznej:	9
Ilość silników wentylatora:	2
Ilość stopni prędkości wentylatora:	3
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	905 x 840 x 1.055
Ciężar w kg:	122,0 123,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117174)

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 P-10111D – P-10111DRS
Nr art.:	117793-117186
Materiał:	Stal chromowo-niklowa 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	Stal chromowo-niklowa 18/10
Ilość par przewodnic:	10
Format przewodnic:	1/1 GN, 600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Regulacja temperatury co °C:	1
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 599
Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania:	300 / 300
Ilość faz obróbki termicznej:	9
Ilość silników wentylatora:	2
Ilość stopni prędkości wentylatora:	3
Przyłącze wody:	3/4"
Moc przyłączeniowa:	17,4 kW 400 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	905 x 840 x 1 055
Ciężar w kg:	122,0 123,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 1 wąż doprowadzający środek czyszczący (117186)

Zabezpieczenia

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

Termostat zabezpieczający w komorze obróbki termicznej:

jeśli temperatura w komorze obróbki termicznej osiągnie wartość 350 °C, termostat zabezpieczający przerywa obwód zasilania grzałek urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

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

Przełącznik stykowy drzwi urządzenia

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

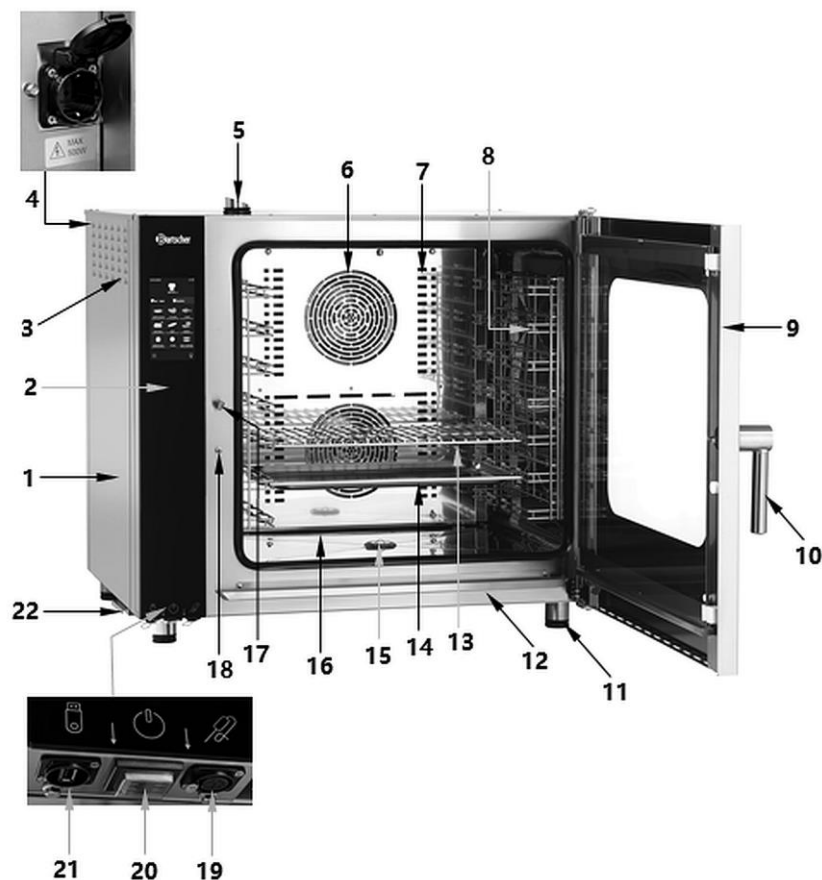
4.2 Funkcje urządzenia

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

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

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

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

Opis rys. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Obudowa | 2. Panel sterujący |
| 3. Otwory wentylacyjne | 4. Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego |
| 5. Wyciąg oparów | 6. Wentylator |
| 7. Blacha sterująca strumieniem powietrza | 8. Prowadnice |
| 9. Drzwi | 10. Uchwyt drzwi |
| 11. Nóżki (4x) z regulacją wysokości | 12. Rynienka ociekowa |
| 13. Ruszt | 14. Blacha |
| 15. Odpyw | 16. Komora pieczenia |
| 17. Zamknięcie drzwi | 18. Przełącznik stykowy |
| 19. Przyłącze sondy termicznej | 20. Włącznik/wyłącznik |
| 21. Złącze USB | 22. Filtr wentylacyjny panelu sterującego |

5 Instrukcja instalacji

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

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

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

WSKAZÓWKA!

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

PL

Rozpakowanie

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



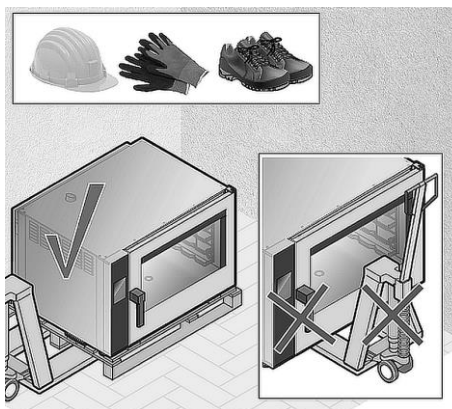
OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

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

Transport do pomieszczenia instalacji

Należy używać odzieży ochronnej i za pomocą wózka widłowego przenieść urządzenie do pomieszczenia, w którym będzie zainstalowane: W celu prawidłowego transportu widły należy wsuwać od lewej strony lub od tyłu, NIGDY od przodu (rys. 2). Zalecamy, aby transportować urządzenie zawsze z paletą.



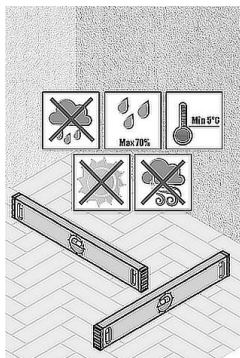
Rys. 2

Wymagania dotyczące pomieszczenia instalacji

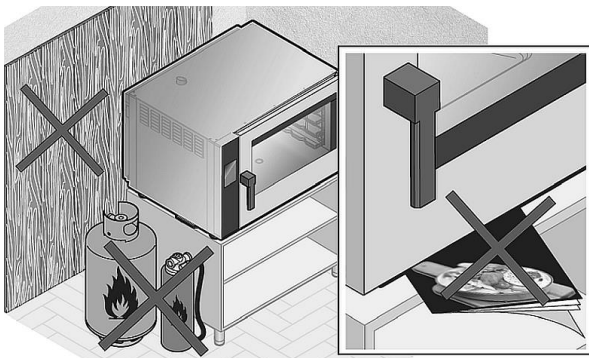
Urządzenie zostało zaprojektowane do pracy w pomieszczeniach zamkniętych i nie może być używane na zewnątrz.

Pomieszczenie instalacji (rys. 3), w którym urządzenie będzie ustawione, musi

- być dobrze wentylowane i nienarażone na działanie warunków atmosferycznych;
- mieć gładką i idealnie wypoziomowaną podłogę;
- mieć nośność odpowiednią do ciężaru urządzenia przy maksymalnym obciążeniu;
- mieć temperaturę powyżej +5 °C;
- mieć wilgotność względną powietrza maksymalnie 70%;
- odpowiadać przepisom bezpieczeństwa pracy i bezpieczeństwa zakładu;
- nie zawierać żadnych materiałów ani substancji wybuchowych;
- być odpowiednie do przygotowywania posiłków.



Rys. 3



Rys. 4

Wybierając miejsce instalacji należy pamiętać o następujących zagadnieniach (rys. 4):

- NIGDY nie zostawiać przedmiotów łatwopalnych, wybuchowych lub wrażliwych na wysokie temperatury w pobliżu urządzenia;
- NIGDY nie ustawiać w pobliżu urządzenia elementów wybuchowych (np. butli z gazem lub butli ciśnieniowych), gdyż w przeciwnym razie istnieje ryzyko deflagracji;
- NIE umieszczać przedmiotów (np. instrukcji, rękawic kuchennych itp.) pomiędzy piecem a powierzchnią nośną;
- NIGDY nie instalować urządzenia w pobliżu ścian palnych lub wrażliwych na wysokie temperatury (np. wykonanych z drewna). Jeśli nie można tego uniknąć, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające (np. folię z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w bezpiecznym przedziale (do 60°C).

UWAGA!

Należy przestrzegać przepisów bezpieczeństwa przeciwpożarowego obowiązujących w kraju instalacji.

Przygotowanie urządzenia

- Przed montażem należy sprawdzić, czy wszystkie elementy wymagane do montażu są dostępne i nienaruszone. Jeżeli jakiegoś elementu brakuje lub jest on uszkodzony, należy skontaktować się z producentem lub sprzedawcą.

Usuwanie folii ochronnych (rys. 5)

- Usunąć ostrożnie folię ochronną z urządzenia. Ewentualne pozostałości kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem, nie uszkadzając powierzchni narzędziami ani agresywnymi lub żrącymi środkami czyszczącymi.

OSTROŻNIE!

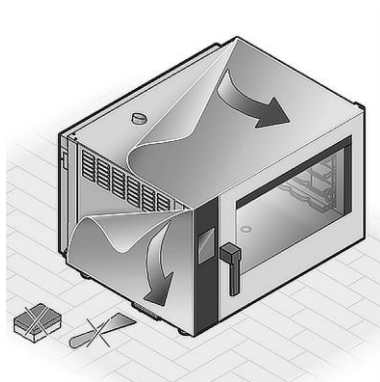
Usunięte, potencjalnie niebezpieczne folie ochronne muszą być przechowywane z dala od dzieci i zwierząt oraz prawidłowo zutylizowane, zgodnie z lokalnymi normami.

Kontrola obecności naklejki „Ryzyko poparzenia” (rys. 6)

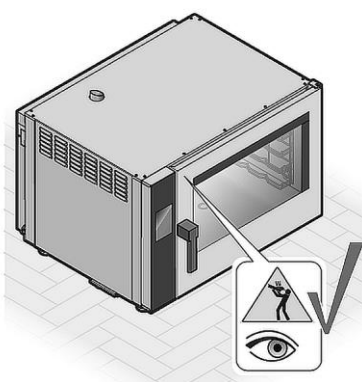
- Upewnić się, że z przodu przymocowana jest żółta naklejka „Niebezpieczeństwo poparzenia”. Ta naklejka informuje, że należy zachować ostrożność podczas wyjmowania form do pieczenia z komory obróbki termicznej, ponieważ może z nich wyciekać gorący płyn.

WSKAZÓWKA!

Jeśli nie ma naklejki, należy skontaktować się z producentem.



Rys. 5



Rys. 6

Ustawianie urządzenia

Aby zapewnić odpowiednią wysokość użytkowania, urządzenie należy umieścić na:

- odpowiednim elemencie wyposażenia (rys. 7);
- podstawie dostarczonej przez producenta;
- innym piecu tej samej serii (za pomocą odpowiedniego opcjonalnie dostępnego zestawu łączącego);
- stole lub neutralnej szafie.

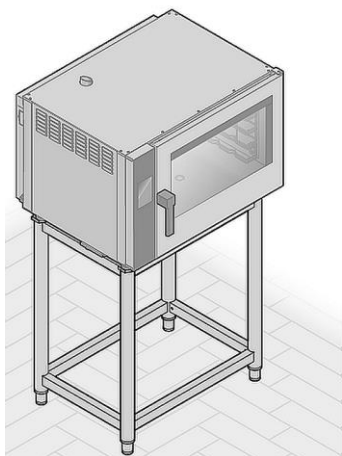
UWAGA!

W każdym przypadku urządzenia te muszą być idealnie wypoziomowane i stabilne oraz muszą być odpowiednie dla całkowicie załadowanego urządzenia. Ich powierzchnia musi być ognioodporna i odporna na działanie wysokich temperatur (rys. 8).

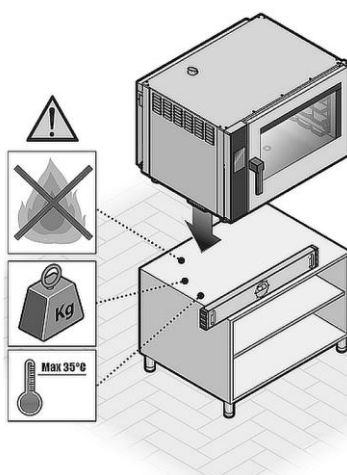
Jeżeli urządzenie ma być umieszczone na innym urządzeniu, jego powierzchnia nie może być cieplejsza niż 35°C. Jeśli jest to konieczne, istnieje możliwość wypoziomowania urządzenia nóżkami; należy przy tym uważać, aby ich nie odkręcić całkowicie.

UWAGA!

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



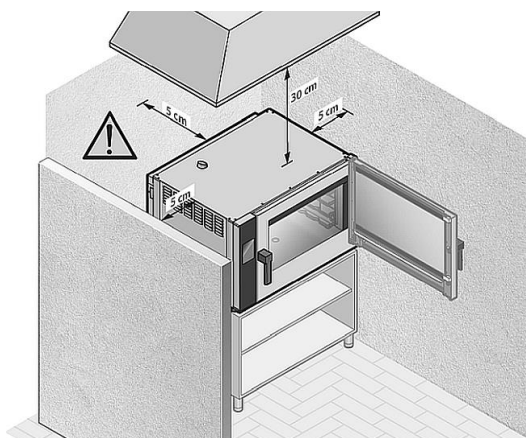
Rys. 7



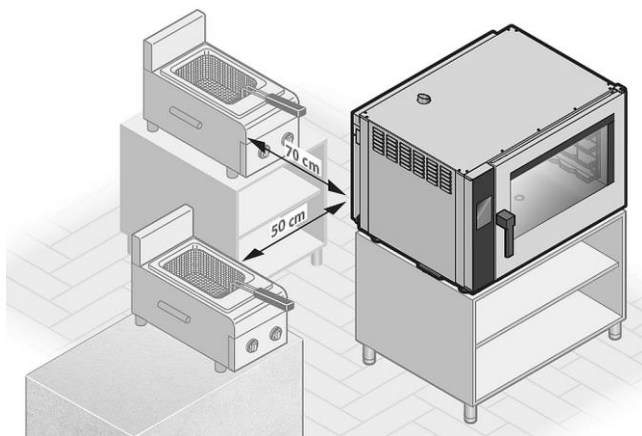
Rys. 8

Minimalne odległości, jakie należy zachować (rys. 9, 10)

- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych, wodnych i wyciągu oparów.
- Urządzenie instalować tylko:
 - pod okapem o wystarczającej mocy;
 - tak, aby mieć dostęp do przyłączy wody i prądu;
 - z zachowaniem wolnej przestrzeni minimum 5 cm po bokach i za urządzeniem;
 - w odległości 50 cm po bokach i 70 cm za frytownicami lub innymi gorącymi urządzeniami.



Rys. 9



Rys. 10

UWAGA!

Urządzenia, zarówno stacjonarne, jak i na wózku, muszą być łatwe do ewentualnego przenoszenia w przypadku wszelkich awaryjnych prac konserwacyjnych.

Należy zwrócić uwagę, aby mur, który może powstać po instalacji (np. ściany, nowe węższe drzwi, remonty itp.) nie wpływały negatywnie na działanie urządzenia.

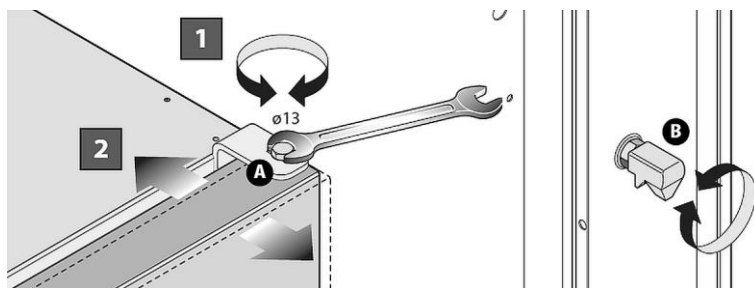
Urządzenia, zarówno stacjonarne, jak i te na wózkach, nie są dopuszczone do montażu w zabudowie.

Regulacja kołka zamykającego drzwi

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

W celu ustawienia szczelności drzwi (jeśli jest to konieczne), należy postępować w następujący sposób:

- Za pomocą klucza 13 mm ustawić odległość drzwi, dokręcając lub odkręcając śrubę **(A)**.
- Wyregulować śrubę blokującą drzwi **(B)**, aby zapobiec ewentualnemu ułatwianiu się oparów podczas obróbki termicznej (dokręcenie śruby zwiększa nacisk, jaki drzwi wywierają na uszczelkę, a poluzowanie zmniejsza go).
- Po zakończeniu regulacji śrubę **(A)** ponownie dokręcić.



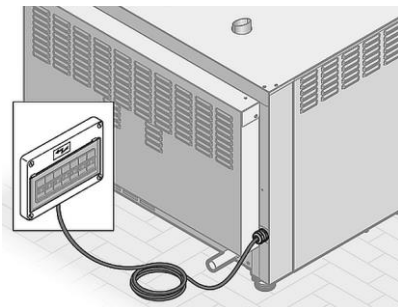
Rys. 11

Podłączenie elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej. Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.

- Zalecamy wykonanie przyłącza poprzez szafę sterowniczą poprzedzoną łatwo dostępnym włącznikiem i zintegrowaną z systemem zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji (rys. 12). Alternatywnie można zainstalować odpowiednią wtyczkę.
- Przy podłączaniu do szafy sterowniczej należy zwrócić uwagę na polaryzację przewodów.



Rys. 12

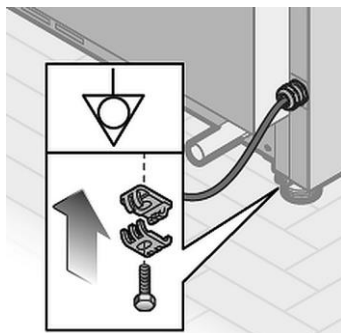
- Aby sprawdzić, czy przyłącze zostało wykonane prawidłowo, należy sprawdzić czy pomiędzy obudową urządzenia (masą ) a fazą występuje napięcie.
- Przewód musi zostać wymieniony na przewód o równoważnej charakterystyce i długości przez wykwalifikowanego i autoryzowanego technika. Przewód uziemiający musi być zawsze żółto-zielony.
- Niezbędne jest prawidłowe podłączenie uziemienia za pomocą pojedynczej żółto-zielonej żyły w przewodzie; przewód uziemiający nie może mieć żadnych punktów połączeniowych i nie może być przerwany przez wyłącznik ochronny. Musi być ona co najmniej 3 cm dłuższa niż inne żyły w przewodzie.
- Urządzenia **117733**, **117172** są fabrycznie wyposażone w kabel przyłączeniowy i wtyczkę sieciową (jednofazowe 230 V).
- Aby podłączyć urządzenie do prądu wystarczy włożyć wtyczkę do uziemionego gniazda pojedynczego.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka sieciowa była łatwo dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia od zasilania elektrycznego, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez przynajmniej 16A. Urządzenie podłączyć tylko bezpośrednio do ściennego gniazda zasilającego, nie używać żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.

OSTRZEŻENIE!

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

Przylącze wyrównawcze potencjałów

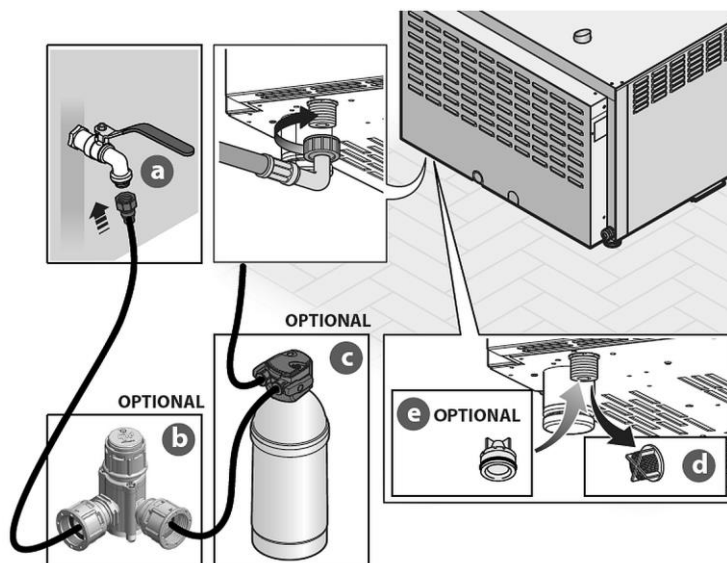
- Każde urządzenie musi być zintegrowane w wydajny system wyrównania potencjałów, zgodny z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.
- Podłączyć przewód wyrównujący potencjały do zacisku przyłączeniowego oznaczonego symbolem .
- Zacisk przyłączeniowy znajduje się z tyłu urządzenia.



Rys. 13

Przylącze wody

- Urządzenie zaprojektowane jest do stałego przyłącza do sieci wodociągowej (nie poprzez zestaw rozłącznych elementów przyłączeniowych).
- Woda dopływająca służy do nawilżania komory obróbki termicznej i do procesów czyszczenia.
- Do podłączenia należy używać wyłącznie węża 3/4" dopuszczonego do kontaktu z żywnością; inne węże nie mogą być używane ani ponownie wykorzystywane.
- Należy zadbać o to, aby przylącze do wody pitnej znajdowało się w pobliżu urządzenia.
- Przed podłączeniem do urządzenia należy przepuścić przez wąż doprowadzający wystarczającą ilość wody, aby usunąć ewentualne zanieczyszczenia z przewodu wody.
- W przypadku dwu pieców ustawionych jeden na drugim możliwy jest pojedynczy dopływ. W takim przypadku należy użyć złącza „T” (nie zawarte w dostawie), aby skierować wodę do obu urządzeń.



Rys. 14

PL

- Zalecamy:
 - zainstalować (nie zawarty w dostawie) **zawór odcinający a** (rys. powyżej) pomiędzy przyłączem wody a urządzeniem, aby w razie potrzeby móc odłączyć urządzenie od zasilania wody;
 - zaplanować **filtr zanieczyszczeń** (opcjonalnie) **b** na wlocie urządzenia (np. 168 mikronów);
 - użyć **zmiękczacza wody i/lub systemu uzdatniania wody** (oba urządzenia nie wchodzą w zakres dostawy), aby spełnić wymagania minimalne dotyczące wody (zob. tabela poniżej).
 - W razie potrzeby **filtr d**, który jest już zamontowany na przyłączy wlotowym, można zastąpić opcjonalnym **zaworem zwrotnym e** (patrz lokalne przepisy prawne).
 - W razie potrzeby należy jeszcze zainstalować przed urządzeniem reduktor ciśnienia.

Właściwości wody wlotowej

Woda wlotowa musi posiadać następujące właściwości:

Jakość wody pitnej	
Maksymalna temperatura	15°C ± 5 (zimna woda)
Twardość (CaCO ₃)	3°f - 9°f (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Ciśnienie	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
pH	7,0 - 8,5
TDS (pozostałości stałe)	40 - 150 mg/l
Indeks Langeliera	> 0,5

Zawartość soli i jonów metali

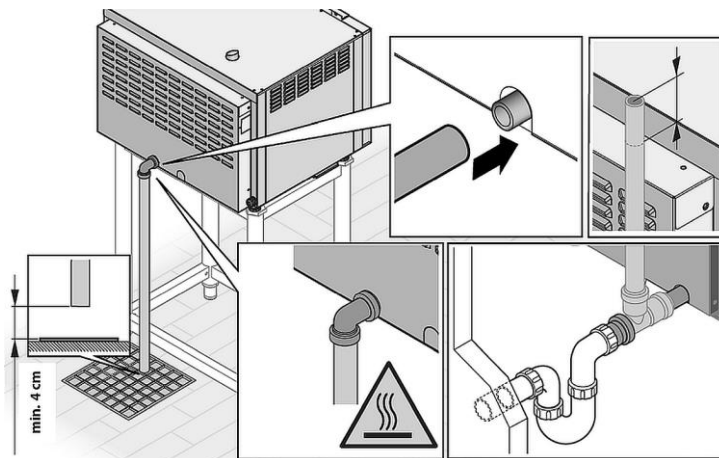
Chlor	< 20 mg/l
Siarczany + Azotany	< 20 mg/l
Wolny chlor	< 20 mg/l
Chloramina	< 0,5 mg/l
Żelazo	< 0,1 mg/l
Całkowita krzemionka	< 10 mg/l

UWAGA!

Jeżeli woda dostarczana z lokalnej sieci wodociągowej nie posiada wymienionych powyżej właściwości, należy zastosować odpowiednie środki, aby sprostać podanym wartościom (np. filtr zmiękczający, reduktor ciśnienia, instalacja do osmozy itp.).

Podłączenie do odpływu

- Woda używana do nawilżania lub czyszczenia jest odprowadzana z komory obróbki termicznej poprzez odpływ, który czasami może zawierać tłuszcze kapiące z żywności, zwłaszcza jeśli często poddawane są obróbce tłuste potrawy (np. drób).



Rys. 15

PL

- W urządzeniu nie ma syfonu, dlatego do odpływu podłogi konieczne jest przymocowanie za pomocą metalowych obejm (nie zawarte w zakresie dostawy) dyszy zewnętrznej do sztywnej rury i do przyłącza kąтового.
- Następnie podłączyć rurę żaroodporną do przyłącza kąтового, aby odprowadzić ją do kratki znajdującej się w pomieszczeniu instalacji.
- Alternatywnie istnieje również opcja odpływu ściennego. W takim przypadku należy zapewnić odpowietrzenie do góry oraz syfon. (Wybór syfonu należy do obowiązków instalatora).
- W każdym przypadku zaleca się stosowanie rury żaroodpornej i unikanie kontaktu z cieczami, które są odprowadzane, gdy urządzenie jest włączone.

UWAGA!

Odpływ obowiązkowo musi znajdować się na zewnątrz urządzenia.

OSTROŻNIE!

Pomiędzy rurą odpływową a kratką należy pozostawić odstęp co najmniej 4 cm, aby zapobiec cofaniu się niebezpiecznych bakterii do urządzenia.

Przyłącze wyciągu pary

UWAGA!

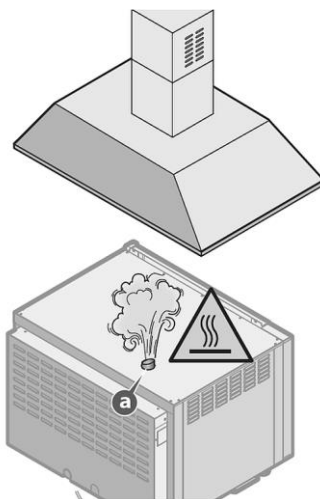
Urządzenie musi koniecznie być zainstalowane pod okapem kuchennym o wystarczającej wydajności.

W zależności od modelu, w tylnej części urządzenia znajduje się jeden/dwa wyciągi oparów oraz **szyb odprowadzający a** opary/wilgoć powstające normalnie podczas procesów obróbki termicznej.

OSTRZEŻENIE!

Wydostające się opary są bardzo gorące, dlatego istnieje ryzyko poparzenia!

Zawsze należy się upewnić, że wyciąg oparów nie jest niczym zasłonięty. Nie stawiać w pobliżu rury odprowadzającej żadnych palnych ani wrażliwych na wysokie temperatury materiałów.



Rys. 16

PL

5.2 Kontrole i test odbiorczy

Kontrole przed uruchomieniem

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

Muszą być spełnione następujące warunki:

- Temperatura w miejscu instalacji musi wynosić powyżej + 5 °C.
- Komora obróbki termicznej musi być pusta.
- Wszystkie elementy opakowania muszą być całkowicie usunięte, łącznie z folią ochronną na ścianach zewnętrznych.
- Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte ani zatkane.
- Części zdemontowane podczas instalacji urządzenia muszą być ponownie zamontowane do urządzenia.
- Wyłącznik główny instalacji elektrycznej musi być wyłączony, a zawór odcinający wodę przed urządzeniem musi być otwarty.

Kontrola przy odbiorze

Przy odbiorze muszą być spełnione następujące warunki:

- Oświetlenie wewnętrzne włącza się automatycznie.
- Urządzenie wyłącza się, gdy tylko nastąpi otwarcie drzwi urządzenia i włącza się ponownie po ich zamknięciu.
- Termostat do ustawiania temperatury w urządzeniu zadziała, gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. Grzałka/grzałki czasowo się wyłączają.
- W urządzeniach z dwoma wentylatorami silniki mają ten sam kierunek obrotów.
- Silniki wentylatorów automatycznie zmieniają kierunek obrotów co 3 minuty, przerwa trwająca 20 sekund po zatrzymaniu silnika.
- Po ustawieniu nawilżania woda wypływa z węża wody w komorze obróbki termicznej w kierunku wentylatora.
- Na koniec cyklu gotowania/pieczczenia przez ok. 15 sekund słychać sygnał dźwiękowy. Zakończy się ona automatycznie po kilku sekundach.

Pierwsze uruchomienie

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

Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika (20, rys. 1).

Ustawić cykl gotowania/pieczczenia z następującymi parametrami:

Czas: 10 minut

Temperatura: 150 °C

Nawilżanie: 5 %

6 Instrukcja użytkowania



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

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

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

Drzwi urządzenia otwierać i zamykać tylko za pomocą uchwytu drzwiowego.

Do obsługi używać tylko przewidzianych do tego elementów obsługi.

Przy otwieraniu drzwi urządzenia może wydostawać się gorąca para.

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

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

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

- Nigdy nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła takich, jak np. grill lub frytownica.
- W pobliżu urządzenia nigdy nie należy pozostawiać łatwopalnych materiałów.

Niebezpieczeństwo pożaru!

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

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



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

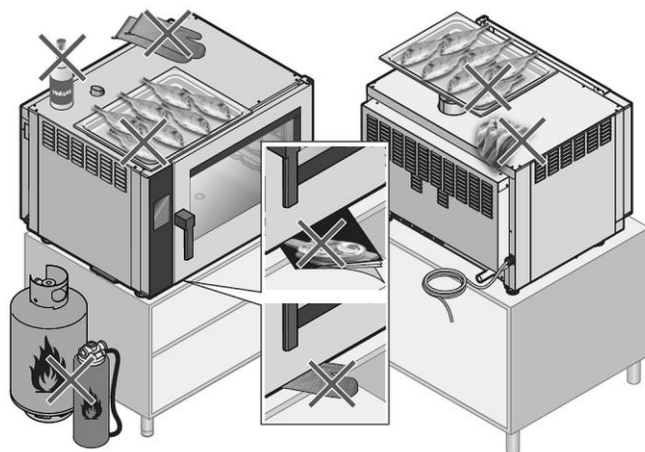
- Podczas grillowania lub pieczenia produktów spożywczych na kratce konieczne jest umieszczenie na poziomie poniżej lub na dnie komory obróbki termicznej pojemnika do zbierania tłuszczu lub soków.
- Należy zwracać uwagę na prawidłowe użycie sondy termicznej: Wprowadzić sondę termiczną w najgrubszym punkcie produktu spożywczego, od góry w dół, do momentu osiągnięcia przez końcówkę sondy termicznej środka produktu.
- Jeśli zajdzie potrzeba ingerencji w potrawę podczas obróbki termicznej, drzwi urządzenia należy otwierać na tak krótko, jak to możliwe, aby zapobiec spadkowi temperatury w komorze do takiego stopnia, że pogorszyłby się wynik obróbki termicznej.
- Aby skompensować skutki utraty ciepła, zalecamy wstępne podgrzanie urządzenia.

WSKAZÓWKA!

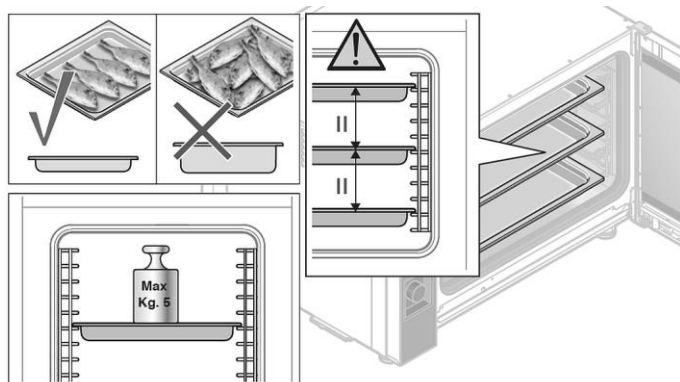
Przed gotowaniem / pieczeniem rozgrzać urządzenie do temperatury o 20-25% wyższej niż właściwa temperatura gotowania / pieczenia. Po osiągnięciu temperatury nagrzewania wstępnego można załadować urządzenie.

Temperaturę należy wówczas cofnąć na temperaturę przewidzianą do przygotowania dania.

- Nigdy nie odstawiać żadnego rodzaju pojemników GN / form do pieczenia, zimnych/gorących pojemników ani innych przedmiotów na urządzeniu, nawet jeśli jest ono wyłączone (rys. 17).
- NIGDY nie należy wnosić ani pozostawiać w pobliżu urządzenia przedmiotów łatwopalnych, wybuchowych lub wrażliwych na wysokie temperatury (np. przedmiotów dekoracyjnych z tworzywa sztucznego, zapalniczek itp.);
- NIGDY nie zbliżać się do urządzenia z elementami wybuchowymi (np. butlami z gazem lub butlami ciśnieniowymi), gdyż w przeciwnym razie istnieje ryzyko deflacji.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów (np. instrukcji, rękawic kuchennych itp.) pomiędzy piecem a powierzchnią nośną, aby nie zakłócać pracy wentylatorów i tym samym przepływu powietrza pod urządzeniem.



Rys. 17



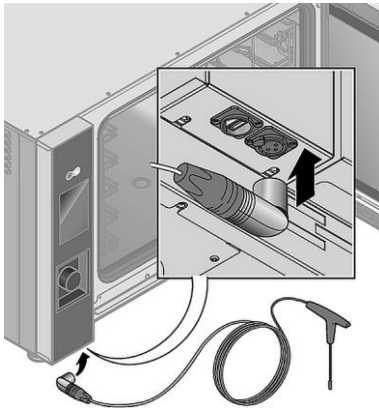
Rys. 18

- Aby zapewnić idealną i równomierną obróbkę termiczną potraw, zalecamy używanie nie za wysokich pojemników GN lub form do pieczenia, aby zapewnić dobrą i odpowiednią cyrkulację powietrza (rys. 18).
- Pomiedzy górnym pojemnikiem GN / formą do pieczenia a potrawami w dolnych pojemniku na potrawy musi być zachowany odstęp co najmniej 2 cm.
- Nie należy przepelniać pojemników GN / form do pieczenia, a produkty do obróbki termicznej należy rozkładać równomiernie, najlepiej w jednej warstwie, aby osiągnąć zadowalający rezultat.

Instrukcja użytkowania

- Jeżeli urządzenie nie jest używane w pełni załadowane, pojemniki GN / formy do pieczenia należy rozmieścić na całej wysokości komory obróbki termicznej, nie przeciążając jej, aby zapewnić skuteczną cyrkulację powietrza pomiędzy pojemnikami GN / formami do pieczenia: W ten sposób można zoptymalizować rezultaty obróbki termicznej i skrócić ich czasy.

Podłączenie sondy termicznej (opcjonalnie)



1. Podłączyć sondę termiczną do przyłącza pod panelem sterującym.
2. Przed użyciem usunąć z czubka czerwoną gumę ochronną.

Rys. 19

Umieszczanie sondy termicznej w odpowiednim miejscu w potrawie

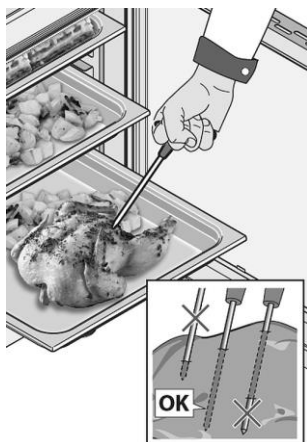
UWAGA!

Aby uniknąć uszkodzenia sondy termicznej, należy wprowadzać ją do urządzenia tylko nad drzwiami urządzenia.

Sondę termiczną ustawiamy wsuwając ją w przygotowany produkt, aż końcówka znajdzie się w jego środku (w części o największej grubości).

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

Wprowadzić końcówkę sondy do rdzenia potrawy. Należy przy tym uważać, aby sonda nie wysunęła się z potrawy. Nie wprowadzać sondy w miejscach bardzo tłustych lub obok kości (w przeciwnym razie proces obróbki termicznej może zakończyć się zbyt wcześnie).



Rys. 20

Potrawy	Zalecana temperatura rdzenia
Polędwica wołowa	53 °C - 58 °C
Wołowina (kotlet, antrykot, stek)	50°C do 55°C: lekka obróbka termiczna 55°C do 65°C: średnia obróbka termiczna 66°C do 70°C: mocna obróbka termiczna
Polędwiczka wieprzowa	58 °C - 64 °C
Pieczeń cielęca	72 °C - 75 °C
Golonka/żeberka	80 °C - 85 °C
Prosię	68 °C - 75 °C
Jagnięcina	58 °C - 65 °C
Kurczak - indyk (cały)	85 °C - 87 °C
Łosoś (plastry)	58 °C - 65 °C

OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia!

Sonda temperatury jest bardzo ostra na końcu i po zakończeniu procesu obróbki termicznej osiąga bardzo wysokie temperatury!

Nie dotykać gorącej końcówki sondy termicznej.

Z sondą termiczną należy obchodzić się bardzo ostrożnie.

OSTROŻNIE!

Gdy sonda termiczna nie jest używana, należy umieścić ją w uchwycie magnetycznym, który należy przymocować z lewej strony pieca.

Po zakończonym procesie obróbki termicznej należy pamiętać, aby wyciągnąć z potrawy sondę termiczną, zanim forma do pieczenia zostanie wyjęta z komory obróbki termicznej.

Nie wyciągać sondy termicznej za przewód!

Nie wprowadzać sondy termicznej w produkty głęboko mrożone, w przeciwnym razie istnieje ryzyko szoku termicznego i tym samym nieodwracalnego uszkodzenia sondy termicznej.

6.1 Obsługa

PL

Przygotowanie urządzenia

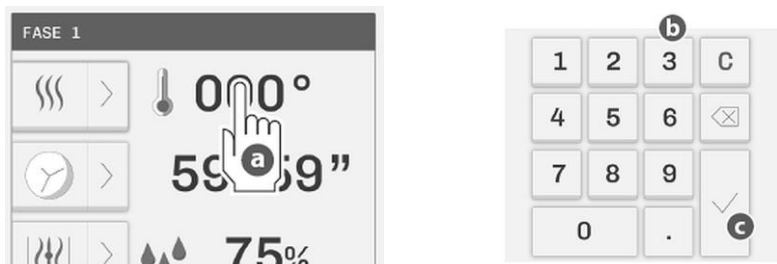
1. Przed uruchomieniem urządzenia należy oczyścić wewnątrz i z zewnątrz, a także akcesoria, zgodnie ze wskazówkami w rozdziale 6 „**Czyszczenie**”.
2. Dokładnie osuszyć umyte powierzchnie i elementy.
3. Także akcesoria i formy do pieczenia należy przed każdym użyciem dokładnie czyścić i osuszać.
4. Przed pierwszym uruchomieniem należy sprawdzić poprawność montażu, stabilność, wy poziomowanie urządzenia oraz wykonanie wszystkich podłączeń.
5. Przy pierwszym użyciu urządzenia należy je uruchomić na 30-40 minut w temperaturze 200°C bez potraw, aby usunąć pozostałości po obróbce.

Włączanie urządzenia / nawigacja

1. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika (20, rys. 1) pod panelem sterującym.

Wyświetlacz włącza/wyłącza się za pomocą dwu przycisków dotykowych, duży ekran dotykowy umożliwia szybką i intuicyjną nawigację oraz ustawianie parametrów pieczenia w bardzo krótkim czasie.

Aby ustawić jakąś wartość (np. temperaturę), należy postępować w następujący sposób:



Rys. 21

2. Kliknąć wartość, która ma być zmieniona (a).
3. Przez okno dialogowe wprowadzić żądaną wartość (b).
4. Aby zapisać ustawioną wartość, wcisnąć symbol OK (c).

Aby ukryć wyskakujące okno dialogowe z powiadomieniami, kliknąć na jakiś przycisk.

Symboly wyświetlane w dolnej części ekranu mają następujące funkcje:



Otwiera menu, w którym:

- można zapisać lub zmienić recepturę;
- można wybrać i uruchomić czyszczenie;
- można aktywować chłodzenie komory pieczenia;
- istnieje dostęp do ustawień parametrów (np. język, godzina itd.)



Powrót do poprzedniego okna



Powrót do ekranu głównego

Instrukcja użytkowania



Ustawienie opóźnionego startu



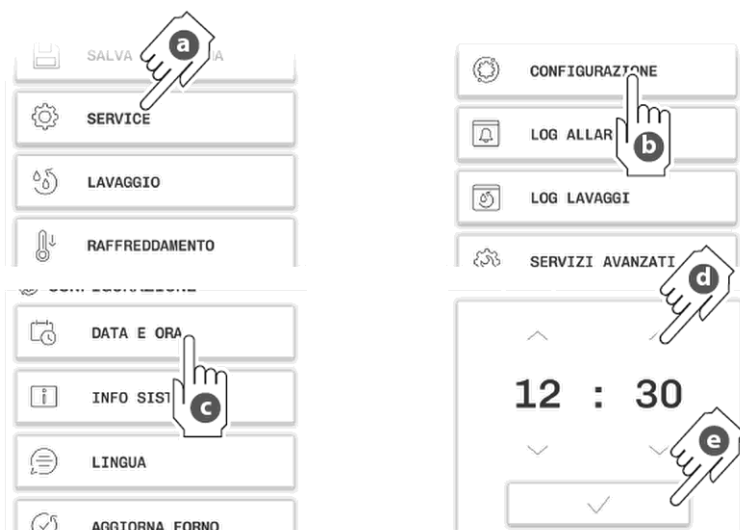
Włączanie/wyłączanie oświetlenia

Ustawienia podstawowe



Przed rozpoczęciem procesu pieczenia należy wprowadzić kilka prostych ustawień podstawowych, np. prawidłową godzinę i język, w którym powinny być wyświetlane różne menu.

Data i czas



Rys. 22

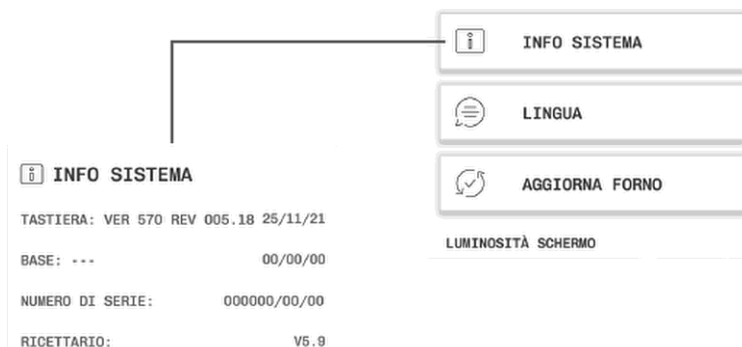
Język



Rys. 23

Informacja o systemie

Opcja ta dostarcza informacji o zainstalowanym oprogramowaniu:



Rys. 24

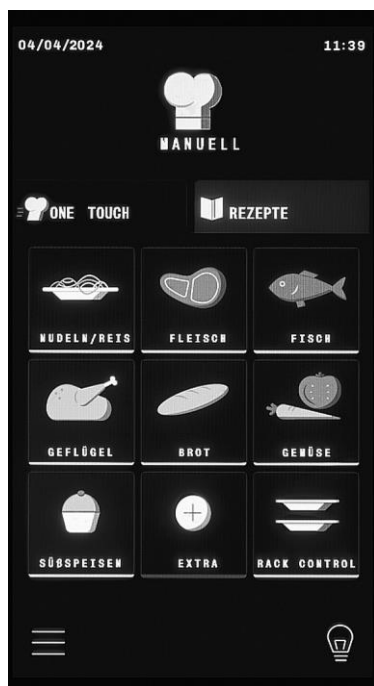
Jasność wyświetlacza



Rys. 25

Za pomocą tej opcji można ustawić jasność wyświetlacza. Przeciąganie białego paska w prawo powoduje zwiększanie jasności. Zatwierdzić ustawienie.

Ekran startowy



PL

Rys. 26

Piktogramy na ekranie do pieczenia ręcznego



Tryb pieczenia konwekcyjny



Tryb pieczenia z sondą termiczną



Tryb pieczenia konwekcyjno-parowy



Tryb delta-T



Tryb pieczenia na parze



Zawór spustowy wilgotności zamknięty



Tryb Utrzymywanie temperatury



Zawór spustowy wilgotności otwarty



Tryb Komunikat



Procent wilgotności względnej



Tryb Wędzenie



Przycisk ręcznego nawilżacza powietrza



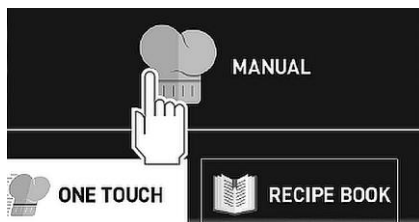
Czas / Timer

6.2 Proces pieczenia

Wybór metod pieczenia

1. Najpierw należy wybrać metodę pieczenia, a następnie postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w odpowiednich rozdziałach niniejszej instrukcji obsługi.

RĘCZNIE

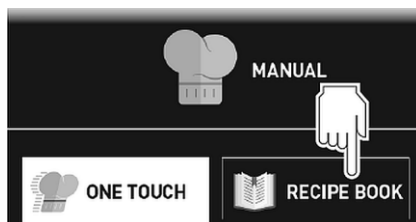


W tym przypadku operator ustawia żądane parametry pieczenia dla jednego lub wielu etapów pieczenia, zgodnie ze swoim doświadczeniem:

- rodzaj pieczenia
- temperatura w komorze pieczenia;
- czas trwania pieczenia;
- prędkość wentylatora;
- wprowadzanie/odprowadzanie wilgoci.

Zalecamy, aby ustawić metodę pieczenia zapisać pod nazwą i kategorią: W ten sposób będzie można ją szybko i wygodnie znaleźć za każdym razem, gdy będzie ponownie potrzebna.

AUTOMATYCZNIE



W tym przypadku można dokonać wyboru z katalogu receptur z fabrycznie ustawionymi lub wcześniej zapisanymi przez operatora recepturami. Aby ułatwić wyszukiwanie odpowiedniej receptury, podzielono je według trybu pieczenia (np. pieczenie na parze, pieczenie konwekcyjno-parowe itp.) lub według kategorii (np. makaron/ryż, mięso itp.).

Należy tylko wprowadzić potrawę, która ma być przygotowana, wybrać potrzebną recepturę i ją aktywować. Proces pieczenia rozpoczyna się wówczas automatycznie.

6.2.1 Ręczne procesy pieczenia



Wybierając metodę pieczenia „Ręcznie”, możliwe jest ustawienie urządzenia na pojedynczy proces pieczenia z jednym lub kilkoma etapami pieczenia i/lub ustawienie programu pieczenia oraz zapisania go w spisie „Książka kucharska”.

Po zakończeniu wprowadzania ustawień można:

- **rozpocząć recepturę bez jej zapisywania:** wprowadzone parametry nie są zapisywane w pamięci, jednak mimo to możliwe jest zapisanie ich na koniec procesu pieczenia;
- **rozpocząć recepturę po jej zapisaniu:** w ten sposób będzie można ją szybko i wygodnie znaleźć za każdym razem, gdy będzie ponownie potrzebna.

Podczas metody pieczenia „Ręcznie”, niezbędne są następujące czynności ze strony operatora:

1. Ustawienie automatycznego nagrzewania wstępnego (opcjonalnie).

WSKAZÓWK!

Nagrzewanie wstępne należy zawsze wykonywać przy pustej komorze pieczenia.

2. Ustawianie parametrów Faza 1 pieczenia
 - Wybór trybu pieczenia (termoobieg/pieczenie na parze/pieczenie konwekcyjno-parowe)
 - ustawienie temperatury w komorze pieczenia
 - ustawienie czasu pieczenia (określone czasowo lub z wykorzystaniem sondy termicznej)
 - ustawianie prędkości wentylatora
 - wprowadzanie/odprowadzanie wilgoci (w zależności od wybranego trybu pieczenia)
3. Ustawianie kolejnych etapów pieczenia / faz pieczenia (opcjonalnie)
4. Zapisywanie receptury (opcjonalnie)
5. Rozpoczęcie receptury

1. Ustawienie automatycznego nagrzewania wstępnego

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



Nagrzewanie wstępne wyłączone



Nagrzewanie wstępne włączone

Rys. 27

Nagrzewanie wstępne zaleca się zasadniczo celem uzyskania lepszych efektów pieczenia (z wyjątkiem szczególnych metod pieczenia, które muszą się zaczynać na „zimno”).

Nagrzewanie wstępne jest ustawione automatycznie, można je jednak wyłączyć.

Poprzez naciśnięcie na:

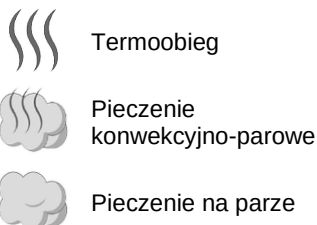
- „X”: nagrzewanie wstępne zostaje wyłączone i faza 1 rozpoczyna się natychmiast.
- „V”: nagrzewanie wstępne jest włączone. Temperatura jest kontrolowana całkowicie automatycznie przez urządzenie na podstawie temperatury ustawionej przez operatora dla fazy 1. Po osiągnięciu odpowiedniej wartości urządzenie emituje sygnał dźwiękowy i pojawia się okno z komunikatem, że można włożyć potrawę do komory pieczenia. Po zamknięciu drzwi urządzenia automatycznie rozpoczyna się faza 1 z ustawionymi parametrami.

PL

2. Ustawianie parametrów Faza 1 pieczenia

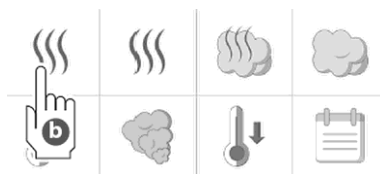
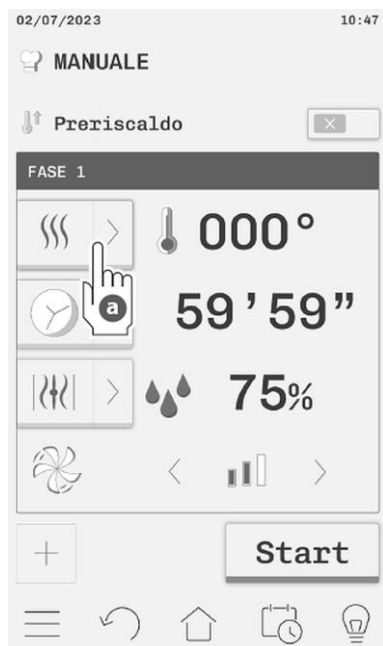
Wybór trybu pieczenia

Można ustawić następujące tryby pieczenia:



Tryb pieczenia odpowiedni dla przygotowywanej potrawy należy wybrać na podstawie własnego doświadczenia.

W przykładzie jest to pieczenie z termooobiegem (a).

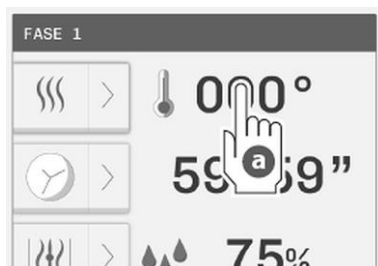


1. Kliknąć na odpowiedni symbol do pieczenia z termooobiegem.

Rys. 28

Ustawianie temperatury pieczenia

Wybór właściwej temperatury pieczenia jest bardzo ważny, aby osiągnąć optymalne rezultaty pieczenia.



Rys. 29



Rys. 30

1. Kliknąć na pole „Temperatura” (a).
2. Za pomocą wyskakującego okna dialogowego (b) ustawić żądaną temperaturę dla potrawy (b).
3. Kliknąć na (c), aby zapisać ustawienie.

PL

Ustawianie czasu pieczenia

Czas pieczenia można ustawić na trzy różne sposoby:



według czasu: proces pieczenia kończy się automatycznie po upływie ustawionego czasu (zakres: od 1 minuty do 10 godzin)



za pomocą sondy termicznej: czas pieczenia kończy się automatycznie, gdy temperatura zmierzona przez sondę termiczną osiągnie ustawioną wartość;



za pomocą DeltaT (ΔT): Czas pieczenia kończy się automatycznie, gdy temperatura zmierzona przez sondę termiczną osiągnie ustawioną wartość. Podczas procesu pieczenia urządzenie automatycznie zwiększa lub obniża temperaturę w komorze pieczenia, aby zawsze zachować ustawioną przez operatora wartość Delta T (ΔT) (np. 30°C). Te metody pieczenia nadają się do dużych pieczeni, które należy piec powoli i w niskich temperaturach, aby uniknąć nadmiernej utraty wagi.

Zasadniczo obowiązują następujące zasady:

Delta T (ΔT) = Temp. w komorze pieczenia - (minus) sonda rdzenia



Rys. 31



Rys. 32



Aby ustawić czas pieczenia, należy postępować w następujący sposób:

1. Ustawić czas pieczenia za pomocą sondy termicznej lub Delta T, dotykając odpowiedni symbol (w przykładzie wybrano zakończenie procesu pieczenia za pomocą sondy rdzenia (a1)).
2. Kliknąć odpowiedni symbol (b1), aby ustawić temperaturę, którą musi osiągnąć sonda termiczna;
3. Za pomocą symbolu (c1) w wyskakującym oknie dialogowym ustawić żądaną temperaturę.
4. Kliknąć na symbol (d1), aby zapisać ustawienie.

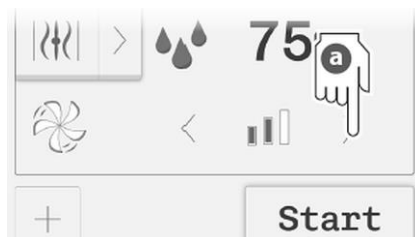
Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy i proces pieczenia zostaje zatrzymany.

WSKAZÓWKA!

Jeśli urządzenie ma pracować w trybie pracy ciągłej, klikać na pole „Czas pieczenia”, aż na wyświetlaczu pojawi się „INF” dla nieograniczonego czasu.

Aby skorzystać z funkcji Delta-T, należy wprowadzić zarówno temperaturę sondy termicznej jak i czas trwania dla Delta-T.

Ustawianie prędkości wentylatora



1. Kliknąć na symbol do ustawiania prędkości wentylatora.
2. Za pomocą strzałek w lewo lub w prawo ustawić żądany poziom (1 – 3).
3. Zapisać ustawienie.

Rys. 33

Aby zapewnić optymalny efekt pieczenia, wentylatory regularnie zmieniają kierunek obrotów. Jest to automatycznie kontrolowane przez urządzenie, zgodnie z ustawionym czasem pieczenia. Nie są wymagane żadne ustawienia.

Ustawianie wilgotności

W przypadku pieczenia kilku potraw zaleca się bardzo wilgotne środowisko w komorze pieczenia. Przy innych potrawach natomiast wilgoć musi być odciągnięta z komory pieczenia. Wszelkie środki zależą od wybranego przez operatora rodzaju pieczenia.

PL

Tryb pieczenia	Wlot wilgoci		Odciąg wilgoci
 Termoobieg	Ręcznie przez wciśnięcie przycisku 		 Zawór spustowy zamknięty
			 Zawór spustowy otwarty
 Pieczenie konwekcyjno-parowe	 90% możliwość ustawienia od 0 % do 100 %		Otwieranie/zamykanie zaworu spustowego sterowane jest przez urządzenie automatycznie
 Pieczenie na parze	 Sucha para	 Mokra para	Zawór spustowy zawsze zamknięty

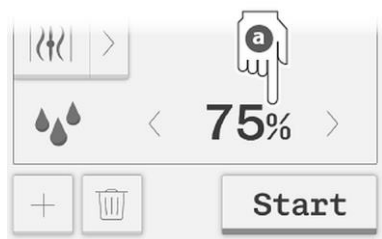
Aby ustawić odciąg wilgoci lub wlot wilgoci należy postępować w następujący sposób:

1. Dotknąć symbol „Wilgotność | %“.

W przypadku **procesów pieczenia z termoobiegiem** można tylko wybrać, czy zawór spustowy powinien być otwarty czy nie.

W przypadku **procesów pieczenia konwekcyjno-parowego** konieczne jest także ustawienie wartości podawanej wilgoci. W takim przypadku należy:

2. W wyskakującym oknie dialogowym ustawić żadaną wilgotność (b).
3. Kliknąć na symbol (c), aby zapisać ustawienie.



Rys. 34



Rys. 35



Rys. 36

W przypadku **pieczenia na parze** nasycenie parą można regulować za pomocą następujących ustawień.:



Sucha para



Mokra para

Ustawianie kolejnych etapów pieczenia / faz pieczenia (opcjonalnie)

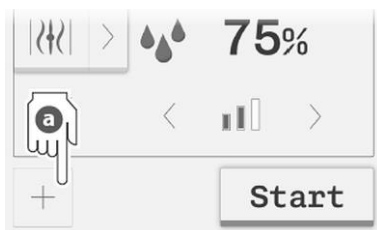
Po ustawieniu wszystkich parametrów pieczenia dla fazy pieczenia 1, w razie potrzeby można ustawić kolejne kroki pieczenia. Jeden proces pieczenia może składać się z minimum 1 fazy pieczenia do maksymalnie 9 faz pieczenia.

Możliwe są następujące etapy:

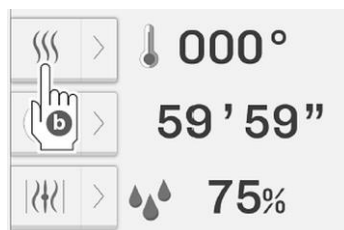
- **pieczenie** z etapami różniącymi się rodzajem pieczenia (np. niektóre etapy można ustawić na pieczenie na parze, inne na pieczenie konwekcyjno-parowe), a także różnymi parametrami (np. niektóre etapy pieczenia można ustawić na czas, a inne na sterowanie za pomocą sondy rdzenia). ;
- **utrzymywanie ciepła**, do utrzymywania ciepła upieczonych już potraw;
- Tylko **komunikaty tekstowe** (np. „Sprawdź proces pieczenia” lub „Dodaj boczek”).

Nie jest konieczne stosowanie wszystkich etapów, można zastosować na przykład tylko dwa lub trzy.

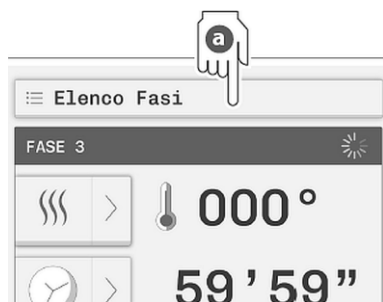
Ustawianie nowych etapów pieczenia (rys. 37, 38, 39)



Rys. 37



Rys. 38



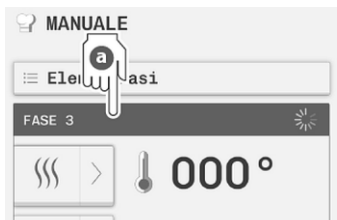
Rvs. 39

1. Kliknąć na symbol „+ nowa faza” (a).
2. Ustawić parametry dla nowej fazy pieczenia (b), tak jak opisano powyżej dla fazy pieczenia 1.
3. Te fazy należy potwierdzać.
4. Po zakończeniu ustawień za pomocą strzałek zawsze można przejść w ten sam sposób przez utworzone fazy pieczenia i w razie potrzeby zmienić parametry wyświetlanej fazy pieczenia

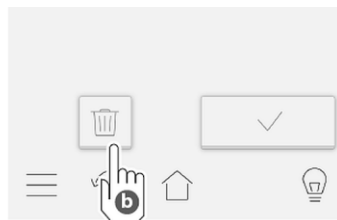
WSKAZÓWKA!

Jeśli faza pieczenia 1 została ustawiona na „INF”, urządzenie pracuje w trybie ciągłym i po pierwszej fazie pieczenia nie można ustawić dalszych faz pieczenia.

Usuwanie faz pieczenia



Rys. 40

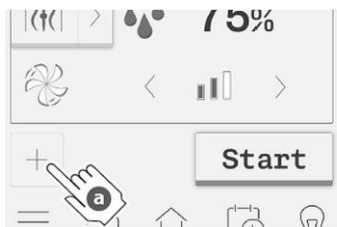


Rys. 41

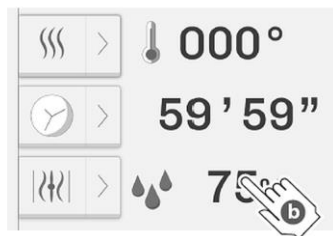
1. Nawigując strzałkami  wybrać fazę pieczenia (a), która ma być usunięta.
2. Kliknąć na symbol „Usuń” (b): faza pieczenia zostaje usunięta z listy.

PL

Ustawianie fazy utrzymywania ciepła



Rys. 42



Rys. 43

1. Kliknąć na symbol „+ nowa faza” (a).
2. Ustawić nową fazę pieczenia. W tym celu wybrać symbol  i ustawić parametry tej fazy pieczenia jak dla fazy pieczenia 1, jak objaśniono powyżej.

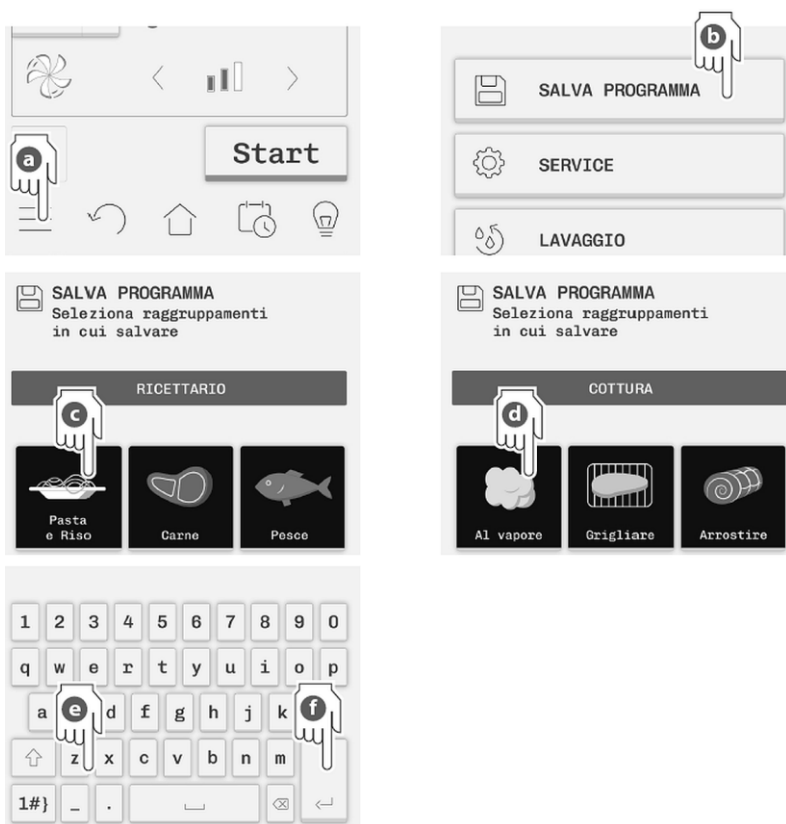
Instrukcja użytkownika

W trybie utrzymywania ciepła wprowadzone są fabrycznie następujące ustawienia:

- **wilgotność** ustawiona wstępnie na 20 % (w przypadku pieczenia zalecamy ustawienie pomiędzy 20 % a 35 %, w przypadku duszonego mięsa lub procesów pieczenia pomiędzy 90 % a 100 %).
- **prędkość wentylatora** na poziomie 1 (zalecamy, aby nie zmieniać tej wartości).

Zazwyczaj fazę utrzymywania ciepła ustawia się bez ograniczania czasu pieczenia. Można ją jednak także skonfigurować jako fazę pośrednią między innymi fazami. W takim przypadku trzeba wcisnąć przycisk START, aby rozpocząć kolejną fazę pieczenia.

Zapisywanie receptury (opcjonalnie)



Rys. 44

Zalecamy zapisanie ustawionej metody pieczenia z parametrami wyszukiwania i nazwą: w ten sposób będzie można ją szybko i wygodnie znaleźć za każdym razem, gdy będzie ponownie potrzebna.

1. Kliknąć na symbol  (a, rys. 44).
2. Klikając pole menu (b) wybrać „Zapisz program”.
3. Kliknąć na symbol (c) „Zapisz na dole”.
4. Wybrać kategorię, która ma być dodana do receptury; ułatwia to późniejsze odnalezienie (w przykładzie podane jest to jako „Makarony i ryże”).
5. Wybrać parametry wyszukiwania (d), które mają zostać przypisane do receptury; ułatwi to jej późniejsze odnalezienie (w przykładzie jest to oznaczone jako rodzaj gotowania „Duszone”).
6. Potwierdzić za pomocą „ENTER” (f).
7. Nadać recepturze nazwę, wprowadzając ją za pomocą klawiatury.
8. Potwierdzić za pomocą „ENTER” (f), aby zapisać recepturę.
9. Wówczas można od razu rozpocząć recepturę lub użyć jej później i opuścić okno.

WSKAZÓWKA!

Receptury operatora są zapisywane w sekcji pieczenia automatycznego (katalog receptur/rodzaje pieczenia) za recepturami zaprogramowanymi przez producenta, które natomiast są zapisane w kolejności alfabetycznej.

W odróżnieniu do receptur producenta, receptury operatora można w każdej chwili zmienić. Wystarczy daną recepturę otworzyć i zmienić parametry zgodnie z potrzebami. Oryginalna receptura zostaje trwale nadpisana, co oznacza, że nie można jej już przywrócić do wcześniej wprowadzonych parametrów.

Uruchamianie procesu pieczenia z użyciem ustawionej receptury



Rys. 45



Rys. 46

1. Po ustawieniu i zapisaniu receptury (opcjonalnie), proces pieczenia należy rozpocząć za pomocą zielonego przycisku (a) **START**:
 - Gdy **nagrzewanie wstępne jest włączone**, do komory pieczenia nie wkładać potraw, dopóki sygnał akustyczny nie wskaże, że faza nagrzewania wstępnego została zakończona. Dopiero w tym momencie wsunąć potrawy, które mają być poddane pieczeniu.
 - Gdy **nagrzewanie wstępne nie jest włączone**, od razu wsunąć potrawy do komory pieczenia.

Po zamknięciu drzwi urządzenia rozpoczyna się pierwszy etap pieczenia zgodnie z ustawionymi parametrami i pojawia się strona z przeglądem parametrów bieżącego procesu pieczenia. Po zakończeniu fazy pieczenia 1, następna faza pieczenia (jeśli jest ustawiona) rozpoczyna się automatycznie.

Proces pieczenia kończy się po upływie ustawionego czasu (z zaprogramowanym czasowo zakończeniem procesu pieczenia) lub po osiągnięciu temperatury rdzenia lub ustawionej temperatury Delta-T (koniec procesu pieczenia z sondą termiczną lub Delta T).

Po zakończeniu pieczenia komunikat na ekranie i sygnał dźwiękowy wskazują, że pojemniki GN/formy do pieczenia należy wyjąć z komory pieczenia.

Po otwarciu drzwi urządzenia i wyjęciu potraw z komory pieczenia, ponownie proponowany jest ten sam proces pieczenia.

2. W razie potrzeby ponownie rozpocząć proces pieczenia za pomocą zielonego przycisku **START**.
3. Aby przerwać przed upływem czasu proces pieczenia należy kliknąć na czerwony przycisk **STOP**.
4. Aby zmienić parametry w trakcie trwającego procesu pieczenia, należy kliknąć na odpowiedni parametr i postępować tak jak to wcześniej opisano, aby go zmienić.

5. Zatwierdzić ustawienie.
6. Aby w trakcie procesu pieczenia ręcznie dodać wilgoci, należy nacisnąć przycisk .

Dodawanie wilgoci zakończy się po zwolnieniu tego przycisku.

Funkcje specjalne

Tryb Wędzenie

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

W przypadku, kiedy program pieczenia po wędzeniu przewiduje kolejny etap pieczenia, wyposażenie dodatkowe „Smoker” należy usunąć z pieca.

WSKAZÓWKA!

Należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi do wyposażenia dodatkowego, mówiącą o połączeniu i użyciu sprzętu do wędzenia.

PL

Po uruchomieniu procesu pieczenia przyciskiem , urządzenie przed rozpoczęciem fazy pieczenia **Wędzenie** żąda umieszczenia w nim sprzętu do wędzenia.

Sprzęt do wędzenia umieszcza się nad blachą,

Proces ten musi być potwierdzony przez operatora, aby urządzenie rozpoczęło fazę pieczenia.

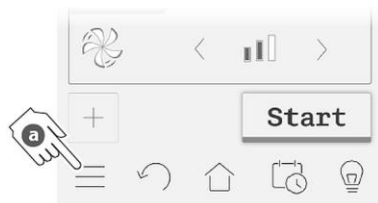
W fazie pieczenia **Wędzenie** możliwe jest ustawienie temperatury, czasu, prędkości wentylatora i zaworu spustowego wilgotności. Zalecamy jednak, aby zawór spustowy pozostawić zamknięty, aby z komory pieczenia nie wydostawał się dym.

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

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

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

Na koniec fazy pieczenia **Wędzenie** urządzenie żąda usunięcia sprzętu do wędzenia; proces ten musi zostać potwierdzony przez operatora, dopiero wówczas urządzenie przechodzi do następnej fazy.

Schładzanie komory pieczenia

Rys. 47



Rys. 48



Wybranie funkcji **Schładzanie** umożliwia szybkie obniżenie temperatury wewnątrz komory pieczenia, aby przejść z procesu pieczenia w wysokiej temperaturze do delikatniejszego, wymagającego niższej temperatury (na przykład przejście z pieczenia mięsa do pieczenia warzyw na parze).

Funkcję tę można wykorzystać także przed czyszczeniem.

1. W takim przypadku należy nacisnąć przycisk ustawień (a) , aby przejść do wyboru metody pieczenia.
2. Wybrać funkcję **Schładzanie** (b).
3. Ustawić żądaną temperaturę (c) za pomocą klawiatury numerycznej (d).
4. Zatwierdzić ustawienie (e).
5. Kliknąć na symbol .

WSKAZÓWKA!

Gdy realizowana jest funkcja Schładzanie, nie można używać żadnej innej funkcji.

OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przy otwieraniu drzwi urządzenia może wydostawać się gorąca para.

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

Należy być bardzo ostrożnym przy otwieraniu drzwi piekarnika, gdy jest on uruchomiony.

Podczas obsługi urządzenia należy używać rękawic ochronnych.

6. Otworzyć drzwi urządzenia, aby wymusić ujście gorącego i wlot zimniejszego powietrza.

Umożliwia to osiągnięcie potrzebnej temperatury w krótkim czasie i kontynuację pieczenia w niższych temperaturach.

W razie potrzeby możliwe jest dodanie wilgoci poprzez przytrzymanie wciśniętego przycisku ręcznej pary .

Opóźniony start



Rys. 49

W razie potrzeby uruchomienie urządzenia można opóźnić.

1. Na ekranie startowym kliknąć na symbol opóźnionego startu (a) .
2. Ustawić datę i godzinę (b), kiedy urządzenie ma zostać włączone.
3. Potwierdzić za pomocą „OK” (c).



Rys. 50

6.2.2 Automatyczne procesy pieczenia

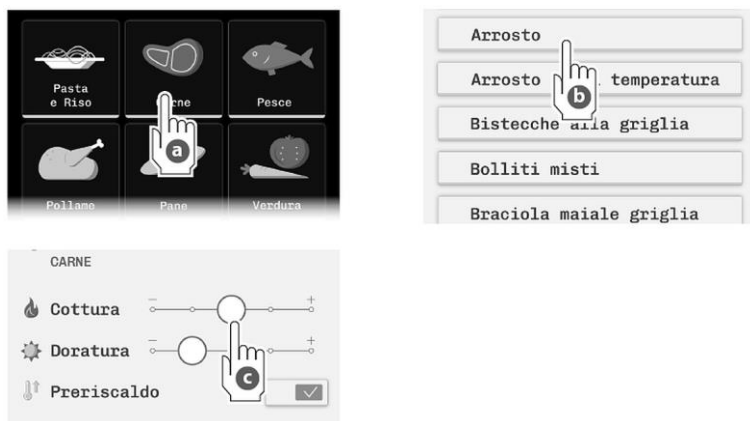


Na ekranie startowym można wybrać opcję „Książka kucharska”. Ta Książka kucharska zawiera zapisane przez producenta automatyczne procesy pieczenia (receptury). Nie można ich zmienić, ale można je powielić i użytkownik może modyfikować kopię według potrzeb.

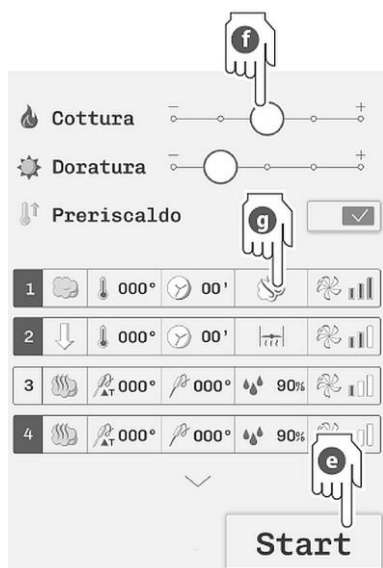
Do tych automatycznych procesów pieczenia można dodawać receptury w całości stworzone przez użytkownika. Aby ułatwić wyszukiwanie odpowiedniej receptury, podzielono je według rodzaju pieczenia (np. pieczenie na parze, duszenie itp.) lub według kategorii (np. makaron/ryż, mięso itp.).

Aby przełączać się między dwoma trybami wyszukiwania, wystarczy kliknąć na przycisk „Katalog receptur/Rodzaje pieczenia”.

Używanie automatycznych procesów pieczenia



Rys. 51



Rys. 52

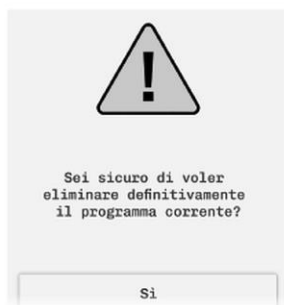
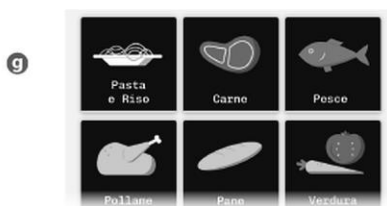
1. Wybrać metodę pieczenia lub kategorię (a), do której przyporządkowana jest potrzebna receptura (np. pieczenie z parą).
2. Wybrać żądaną recepturę (b) (np. mieszane pieczone potrawy).
3. W zależności od receptury wybrać stopień zrumienienia, poziom wilgotności lub stopień wypieczenia; w tym celu należy kliknąć na symbol i ustawić żądaną wartość (c).
4. (opcjonalnie) Wprowadzić potrzebne zmiany w parametrach pieczenia (np. *podnieść temperaturę*); w tym celu kliknąć na symbol z zamkiem na dole i zmienić parametry, tak jak to już opisano. Potwierdzić nowe ustawienia.

Przestrzegać wskazówek z poniższej tabeli „Zmiany receptur”.

Jeśli zostały wprowadzone zmiany (g) w recepturze:

... która została wprowadzona przez producenta	... która została zapisana przez operatora
Wprowadzone zmiany mają charakter tymczasowy, tzn. odnoszą się one wyłącznie do aktualnie rozpoczętego procesu pieczenia.	Receptury indywidualne można dowolnie modyfikować w oparciu o własne wymagania

5. Rozpocząć proces pieczenia za pomocą zielonego przycisku **START** (e).
6. W razie konieczności (f) poczekać, aż zakończy się nagrzewanie wstępne, a następnie umieścić żywność w komorze pieczenia.



Rys. 53

Zmiany receptur

Zmiany	Receptury producenta	Receptury operatora
Zmiana parametrów receptury (rys. 52, d)	Wprowadzone zmiany mają charakter tymczasowy, tzn. odnoszą się one wyłącznie do aktualnie rozpoczętego procesu pieczenia. Parametry oryginalnej receptury zostają zachowane.	Dokonane zmiany mają charakter trwały, tzn. parametry oryginalnej receptury ulegają zmianie i nie można ich już przywrócić do wcześniej ustawionych parametrów.
Zmiana nazwy receptury (rys. 53, b)	Nie można zmieniać nazw receptur; istnieje możliwość skopiowania danej receptury i zapisania jej pod żądaną nazwą.	Można zmieniać nazwy receptur; oryginalna receptura zostaje oznaczona nową nazwą.
Przesuwanie receptury (rys. 53, g)	Receptur nie można przesuwować; możliwe jest skopiowanie danej receptury i przeniesienie tej kopii do żądanej kategorii lub rodzaju pieczenia.	Receptury można przesuwać do żądanej kategorii lub rodzaju pieczenia.
Usuwanie receptury (rys. 53, f)	Receptury można usuwać, ale nie można ich później przywrócić. Przed usunięciem operator proszony jest o potwierdzenie procesu usuwania za pomocą odpowiedniego komunikatu na ekranie.	
Kopiowanie receptury (rys. 53, d)	Receptury można kopiować, na przykład w celu wykorzystania ich jako podstawy własnej receptury. 1. Wybrać kategorię, w której receptura powinna zostać zapisana (np. „Pieczeń”). 2. Potwierdzić wciskając „Dalej”. 3. Zmienić nazwę kopii na dowolnie wybraną nazwę. 4. Potwierdzić za pomocą „Zapisz”.	

Specjalne automatyczne procesy pieczenia

Funkcja Rack Control



Funkcja „Rack Control” jest szczególnie przydatna w dynamicznie pracujących kuchniach, w których piecze się jednocześnie potrawy o tych samych trybach i parametrach pieczenia, ale o różnym czasie pieczenia.

Ta funkcja umożliwia:

A – Ręczne ustawienie timera dla każdej wsuniętej formy do pieczenia (do maksymalnie 6 lub 10, w zależności od modelu urządzenia). Na wszystkich timerach można ustawić czas, lub jeden z timerów ustawić na sondę termiczną.

B - Używanie kilku menu, które są już ustawione (np. Śniadanie, Multibaker itd.) i zawierają często przygotowywane potrawy z już przypisanymi timerami.

Przykład: Śniadanie

Ładowane potrawy: Croque Madame, pieczarki, placki ziemniaczane, bekon, pomidory, tosty, jajko sadzone.

W razie potrzeby można zmienić timery przypisane do każdej potrawy (np. można wydłużyć czas pieczenia bekonu z ustawionej wartości 4' na 5'), lub dodać często przygotowywane potrawy (np. kielbaski) w celu dostosowania menu do swoich wymagań, aby przyspieszyć załadunek.

C - użycie funkcji EASY SERVICE w połączeniu z **a** lub **b** (rys. 54): W tym przypadku WSZYSTKIE potrawy są gotowe w tym samym czasie, ponieważ urządzenie prosi o włożenie każdej formy do pieczenia w odpowiednim czasie, zgodnie z ustawionym dla niej czasem pieczenia.

WSKAZÓWKA!

Ze względów praktycznych zaleca się przypisanie timera 1 do najwyższej znajdującej się formy do pieczenia, oraz odpowiednio pozostałych timerów do kolejnych form, aby łatwiej było zorientować się, którą formę do pieczenia należy wyjąć.

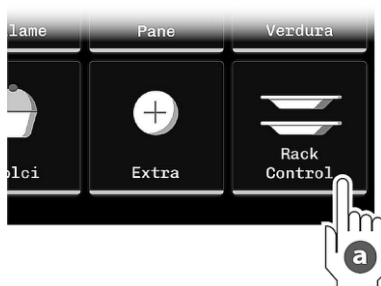
A – Ręczne ustawienie timerów

Po standardowym ustawieniu parametrów pieczenia można ręcznie ustawić do 10 timerów, po jednym dla każdej blachy.

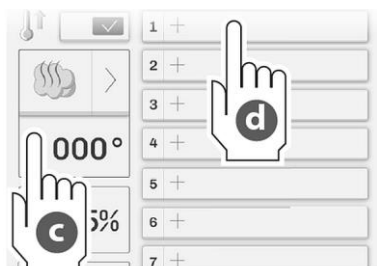
Wszystkie timery można ustawić na czas lub jeden można ustawić z zastosowaniem sondy termicznej.

Po osiągnięciu ustawionego czasu (jeśli jest ustawiony na czas) lub osiągnięciu ustawionej temperatury rdzenia (jeśli używana jest sonda termiczna), sygnał dźwiękowy i komunikat „Koniec” wskazują, że blacha zakończyła proces pieczenia i dlatego można ją wyjąć z komory pieczenia, podczas gdy proces pieczenia pozostałych jest kontynuowany (urządzenie pracuje w trybie NIESKONCZONY).

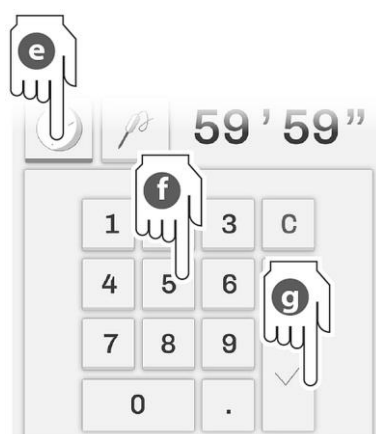
Rys. 54



Wybór funkcji

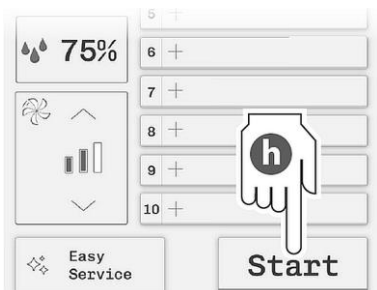


Wybór trybu ręcznego

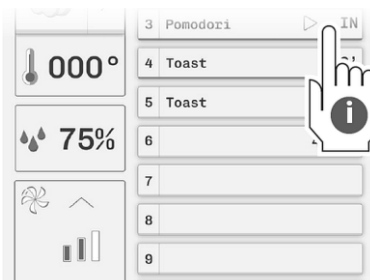


Ustawienie parametrów pieczenia i pierwszego timera

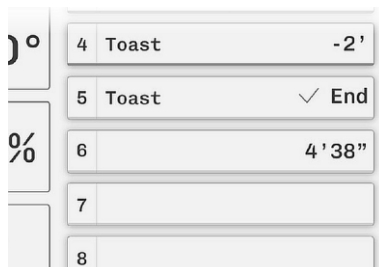
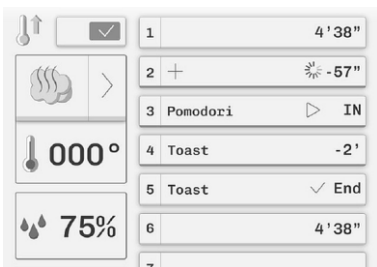
BLACHA 1 - Ustawianie czasu pieczenia temperatury, jaką ma osiągnąć sonda termiczna



Rozpoczęcie procesu pieczenia po ustawieniu wszystkich wymaganych blach



Aktywacja timera: start odliczania

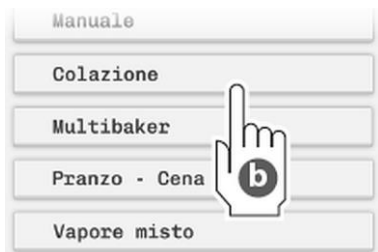
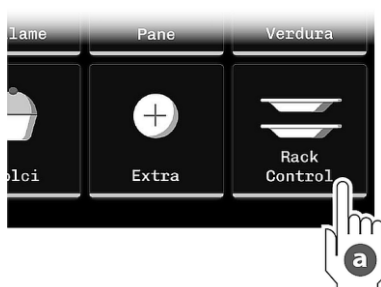


Blachy, obok których wyświetla się komunikat „Koniec”, można wyjąć z komory pieczenia

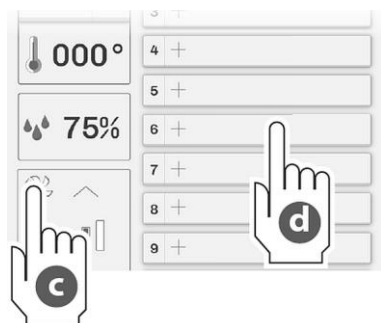
B – Użycie menu

Po standardowym ustawieniu parametrów pieczenia można wybrać menu, w którym oferowane są typowe potrawy z już przypisanymi timerami. W razie potrzeby istnieje możliwość dodania potraw pieczonych normalnie, aby spersonalizować menu według określonych wymagań. Po osiągnięciu ustawionego czasu (jeśli jest ustawiony na czas) lub osiągnięciu ustawionej temperatury rdzenia (jeśli używana jest sonda termiczna), sygnał dźwiękowy i komunikat „Koniec” wskazują, że blacha zakończyła proces pieczenia i dlatego można ją wyjąć z komory pieczenia, podczas gdy proces pieczenia pozostałych jest kontynuowany (urządzenie pracuje w trybie NIESKONCZONY).

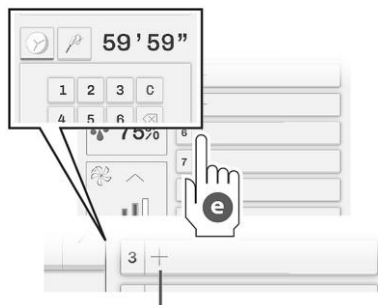
Rys. 55



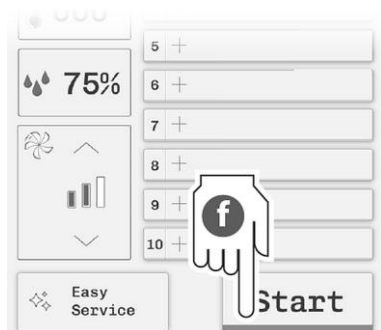
Wybór funkcji



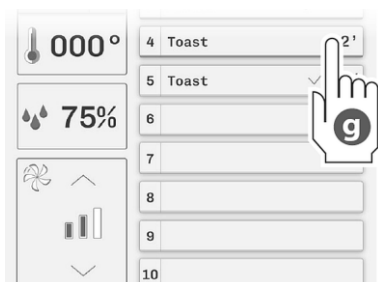
Wybór menu ŚNIADANIE



Ustawienie parametrów pieczenia i pierwszego timera

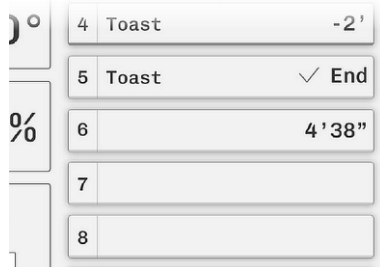
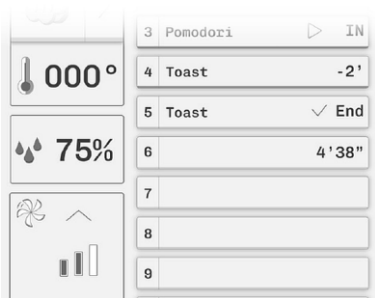


BLACHA 1 - Wybór potrawy, która ma być pieczona: w razie potrzeby można zmienić ustawiony czas



Rozpoczęcie procesu pieczenia po ustawieniu wszystkich wymaganych blach

Aktywacja timera: start odliczania



Blachy, obok których wyświetla się komunikat „Koniec”, można wyjąć z pieca

C – Użycie funkcji EASY SERVICE

Po ustawieniu czasu trwania pieczenia dla poszczególnych blach (zob. punkty A lub B) można także wybrać funkcję EASY SERVICE: w tym przypadku WSZYSTKIE potrawy będą gotowe w tym samym czasie, ponieważ urządzenie bazując na czasie ustawionym dla każdej blachy żąda jej włożenia w odpowiednim momencie.

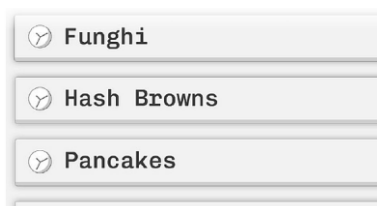
Rys. 56



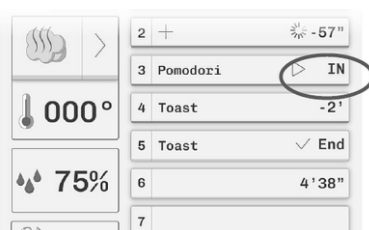
Wybór funkcji



Wybór menu ŚNIADANIE



BLACHA 1 - Wybór potrawy, która ma być pieczona: w razie potrzeby można zmienić ustawiony czas



Uruchomienie funkcji EASY-SERVICE Aktywacja timera: Start odliczania

Aby wszystkie potrawy mogły być gotowe w tym samym czasie, najpierw należy wsunąć do pieca potrawy oznaczone symbolem IN, które potrzebują dłuższego czasu (w tym przykładzie: tosty). Następnie po dwóch minutach umieścić w komorze pieczenia bekon, a po 4 minutach jajka.

One Touch



Użytkownik może umieścić w menu One Touch swoje ulubione receptury, indywidualne lub automatyczne, przez co czas wyszukiwania zostaje skrócony, a czas rozpoczęcia przyspieszony.

Parametrów wprowadzonych receptur nie można zmieniać, wprowadzone receptury można wymieniać.

Użycie One Touch

W taki sposób można dodać recepturę do menu One Touch (rys. 57)

- kliknąć na symbol One Touch (a);
- kliknąć na symbol czapki kucharskiej (b);
- wybrać recepturę, która ma być wprowadzona (np. Pieczone krążki cebulowe) (c);
- wybrać symbol, który powinien być przyporządkowany do receptury (np. Warzywa) (d); symbol jest widoczny na stronie One Touch.

Rys. 57



W taki sposób można rozpocząć recepturę z menu One Touch (rys. 58):

- kliknąć przycisk One Touch (e);
- kliknąć na symbol (b) żądanej receptury (np. Deser): receptura zostaje automatycznie rozpoczęta.

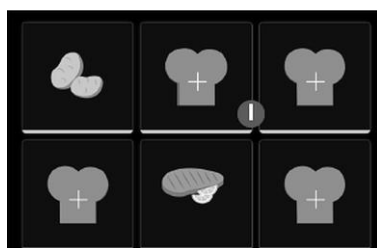
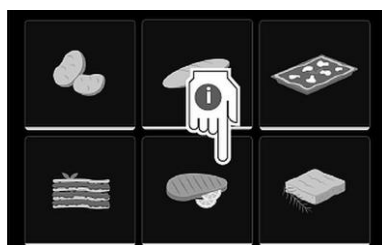
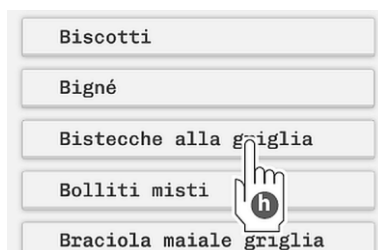
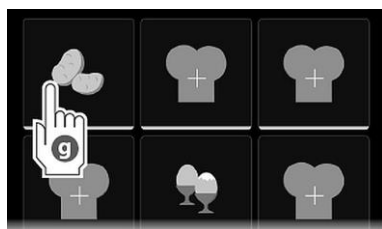
Rys. 58



W taki sposób można wymienić recepturę w menu One Touch (rys. 59):

- naciskać przez kilka sekund symbol (g) receptury, która ma być wymieniona (np. wymiana Deser na Warzywa);
- wybrać symbol (h) dla nowej receptury, która ma być wyświetlana w menu (np. pieczone krążki cebulowe);
- wybrać symbol (i) receptury, która ma być przyporządkowana do nowej receptury (np. Warzywa);
- w menu One Touch symbol Deser został zastąpiony symbolem Warzywa (l).

Rys. 59



Eksportowanie/importowanie receptur i rejestrów na nośnik USB

Za pomocą tego menu można eksportować i importować następujące treści:

Receptury:

indywidualnie ustawiane przez operatora receptury, które po ręcznym ustawieniu są zapisywane.

Rejestr:

HACCP;
uruchomionych alarmów;
wykonanych procesów czyszczenia.

PROTOKÓŁ HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points- Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli) to grupa środków zapobiegawczych, które służą zapewnieniu higieny i ochrony zdrowia w sektorze spożywczym.

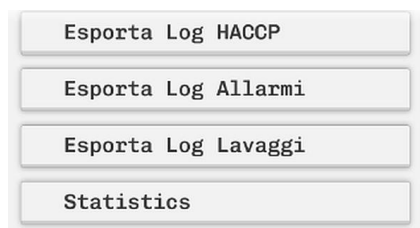
Podstawą jest analiza możliwych zagrożeń skażenia bakteryjnego, chemicznego lub fizycznego na poszczególnych etapach procesu produkcyjnego, a także w kolejnych fazach przechowywania, transportu i sprzedaży konsumentowi.

Poniżej znajdują się „punkty krytyczne” i fazy, w których takie zanieczyszczenie jest bardziej prawdopodobne.

W zależności od wyników analizy opracowywane i wdrażane są procedury stałej kontroli w każdej fazie przetwarzania żywności, aby zapobiec ewentualnym zagrożeniom.

PL

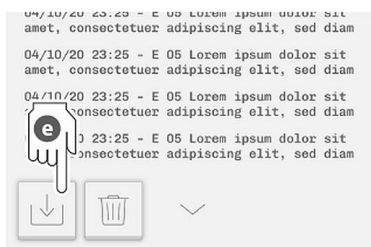
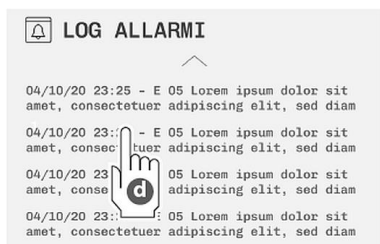
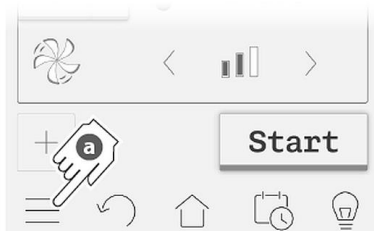
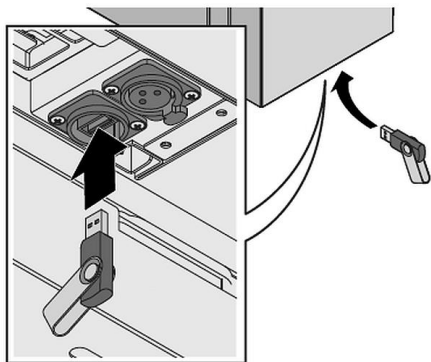
Rejestry to „Listy” zdarzeń, które miały miejsce; rejestry czyszczenia zawierają na przykład informacje o rodzaju czyszczenia, a także o dacie i godzinie przeprowadzenia czyszczenia.



Pliki można importować / eksportować, wkładając pendrive (sformatowany jako FAT32) do portu USB pod panelem sterowania.

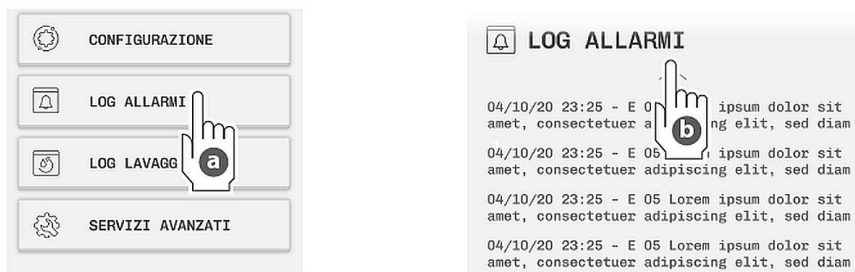
Wybrać, co ma być importowane / eksportowane i nacisnąć **START**, aby rozpocząć proces.

Rys. 60



Rys. 61

Aby **tylko wyświetlić rejestry**, należy postępować zgodnie z rysunkiem.



Rys. 62

7 Czyszczenie i konserwacja

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

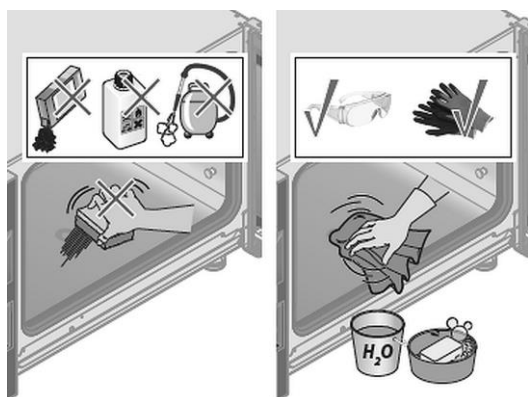
Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie.

Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

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

- Podczas wszystkich prac związanych z czyszczeniem należy zawsze używać odpowiedniego sprzętu ochrony indywidualnej. Podczas wykonywania ręcznych czynności czyszczących z bezpośrednim użyciem środków czyszczących obowiązkowe jest stosowanie rękawic ochronnych i okularów ochronnych, ponieważ w wyniku kontaktu i wdychania mogą one spowodować obrażenia i oparzenia.
- Do czyszczenia komponentów lub akcesoriów NIGDY nie używać ściernych lub sypkich, agresywnych lub żrących środków czyszczących (np. kwasu chlorowodorowego/kwasu solnego lub kwasu siarkowego, ługu sodowego itp.), narzędzi ściernych lub spiczastych (np. gąbek szlifierskich, skrobaków, szczotek stalowych) itp.), strumieni pary lub wody pod ciśnieniem. Uwaga! Nie używać tych narzędzi i materiałów także do czyszczenia dolnej struktury / spodu pod urządzeniem.



Rys. 63

7.2 Czyszczenie

Regularne czyszczenie przez użytkownika

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

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

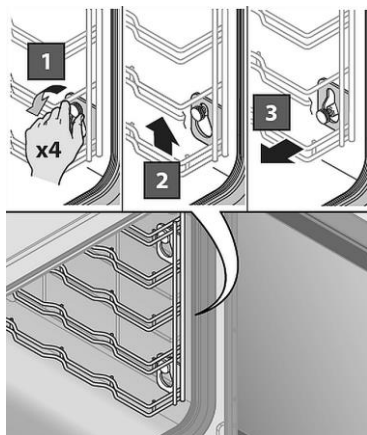
2. Wyjąć z urządzenia potrawy.
3. Jeśli były używane, wyjąć ruszt, blachy i pojemniki GN.
4. Komorę obróbki termicznej czyścić letnią wodą z mydłem i miękką ściereczką lub gąbką. Przemyć starannie czystą wodą i uważać, aby nie pozostały żadne

resztki środka czyszczącego. Na zakończenie komorę obróbki termicznej dokładnie osuszyć.

5. W przypadku silnych zabrudzeń używać specjalnych środków czyszczących. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.
6. Urządzenie z zewnątrz czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. Umyte powierzchnie należy dokładnie osuszyć. W razie potrzeby używać wyłącznie specjalnych środków do czyszczenia stali szlachetnej. Stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może powodować korozję urządzenia.
7. Regularnie czyścić odciąg oparów.

Prowadnice

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

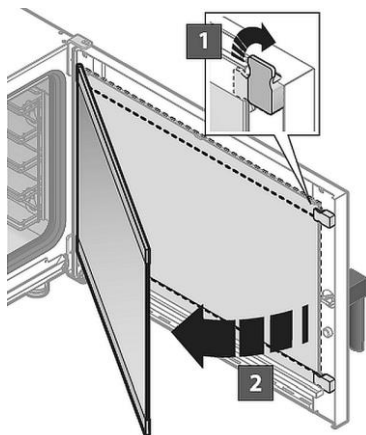


Rys. 64

1. Odkręcić śruby radełkowane (1) (prawa i lewa).
2. Przesunąć prowadnice do góry (2) i wyciągnąć je z komory obróbki termicznej (3).
3. Prowadnice czyścić za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki i łagodnego środka myjącego.
4. Dokładnie osuszyć prowadnice miękką ściereczką.
5. Po wyczyszczeniu komory i prowadnic, prowadnice ponownie umieścić w komorze i zamocować śrubami radełkowanymi.

Drzwi urządzenia / szyba wewnętrzna

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



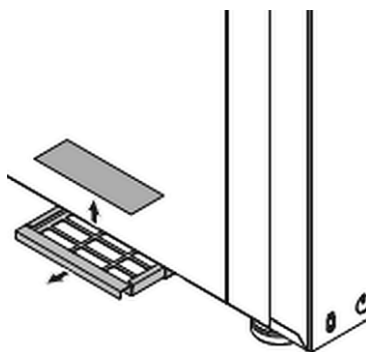
Rys. 65

1. W tym celu odkręcić obydwie ograniczniki (górny i dolny), które trzymają szybę wewnętrzną, obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (1).
2. Odchylić wewnętrzną szybę (2).
3. Wyczyścić wewnętrzną szybę z obydwu stron i drzwi urządzenia za pomocą odpowiednich środków.
4. Dokładnie osuszyć szybę wewnętrzną z obydwu stron.
5. Ponownie zamknąć szybę wewnętrzną lub ją prawidłowo włożyć i zamocować ograniczniki w pozycji pierwotnej przez obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

PL

Filtr wentylacyjny panelu sterującego

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



Rys. 66

1. Wyciągnąć z uchwytu filtr wentylacyjny, trzymając palcami za boki.
2. Filtr wentylacyjny należy czyścić ręcznie z użyciem wody z mydłem. Oplukać czystą wodą, a następnie pozostawić go do wyschnięcia.
3. Umieścić filtr wentylacyjny ponownie w uchwycie.
4. Wsunąć uchwyt na swoje miejsce pod urządzeniem.

UWAGA!

Nie użytkować urządzenia bez filtra wentylacyjnego.

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

UWAGA!

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

7.2.1 Czyszczenie automatyczne

(dostępne w modelach DRS)

Odczekać, aż komora pieczenia osiągnie temperaturę poniżej 100 °C, lub w razie potrzeby użyć funkcji Schładzanie (rozdział „Funkcje specjalne/ Schładzanie”).

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo zranienia i zatrucia przez wydostające się opary.

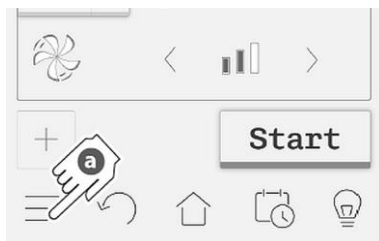
W trakcie trwania programu czyszczenia w żadnym wypadku nie wolno otwierać drzwi urządzenia.

Wszystkie czyszczenia lub płukania muszą odbywać się przy PUSTEJ komorze pieczenia, bez potraw oraz akcesoriów (np. form do pieczenia, garnków, sztućców itd.)

Ze względów bezpieczeństwa programy czyszczenia i płukania uruchamiają się tylko przy zamkniętych drzwiach urządzenia.

Urządzenie jest wyposażone w element zabezpieczający, który przerywa bieżące czyszczenie lub płukanie w przypadku otwarcia drzwi urządzenia: wyświetla się to w postaci odpowiedniego komunikatu. Gdy tylko drzwi urządzenia zostają zamknięte, komunikat znika i czyszczenie/płukanie są kontynuowane.

Rys. 67

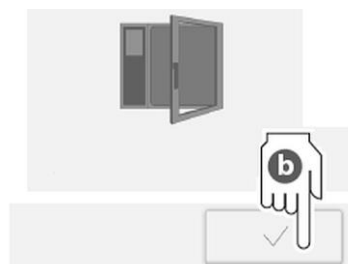
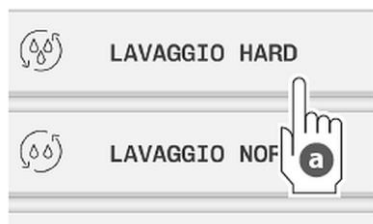




1. Z pomiędzy ustawień wybrać „Czyszczenie” (a + b).
2. Wybrać program czyszczenia (c) adekwatny do stopnia zabrudzenia komory pieczenia. Uwzględnić następującą tabelę.

SOFT		48 minut	Lekkie zabrudzenie
NORMALNE		53 minuty	Normalne zabrudzenie
HARD		58 minut	Silne zabrudzenie
Płukanie	Program płukania nie wymaga użycia żadnych środków czyszczących		

Rys. 68





- Po wybraniu rodzaju czyszczenia (a) za pomocą przycisku **START** uruchomić program czyszczący.
- W zależności od wybranych opcji na wyświetlaczu może pojawić się żądanie wyczyszczenia uszczelki komory pieczenia wilgotną ściereczką (b) lub sprawdzenia poziomu środka czyszczącego (c). Należy wykonać te kroki.
- Jeśli pojemnik został wymieniony, należy to potwierdzić poprzez kliknięcie odpowiedniego przycisku (c).
- Podczas cyklu czyszczenia wyświetlacz pokazuje aktualną fazę i jej postęp (d).
Cykl czyszczenia składa się z czterech faz:

Mycie wstępne	Podczas mycia wstępnego aktywowana jest „wilgotna” faza pary bez dodatku środka czyszczącego, aby namoczyć najgrubsze resztki.
Czyszczenie	To jest faza właściwa ze środkiem czyszczącym.
Płukanie	W tym kroku komora pieczenia jest dokładnie płukana (trzy cykle), aby usunąć wszelkie pozostałości środka czyszczącego.
Suszenie	W tym kroku komora pieczenia jest osuszana powietrzem.

UWAGA!

W przypadku częstego pieczenia potraw „tłustych” (np. prosię, pieczeń itp.) zaleca się rozpoczynanie programu czyszczenia także pomiędzy poszczególnymi procesami pieczenia, aby ułatwić czyszczenie końcowe i zawsze zapewniać niezbedne warunki higieniczne.

Wymiana środka czyszczącego

OSTROŻNIE!

Podczas montażu lub wymiany pojemnika ze środkiem czyszczącym należy nosić środki ochrony indywidualnej (np. okulary ochronne i rękawice ochronne).

Nie dotykać środka czyszczącego gołymi rękoma.

W przypadku kontaktu ze skórą lub oczami przemyć dokładnie bieżącą wodą i natychmiast zwrócić się o pomoc lekarską.

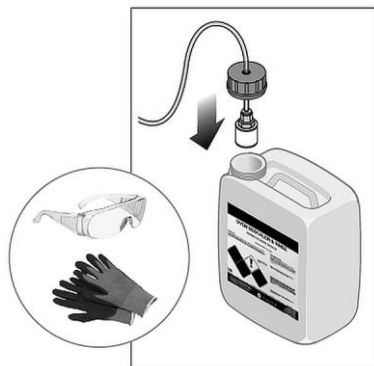
UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić urządzenie.

Używać tylko odpowiednich środków czyszczących, które dedykowane są specjalnie dla pieców konwekcyjno-parowych.

W przypadku użycia nieodpowiedniego środka czyszczącego przepada gwarancja.

Rys. 69

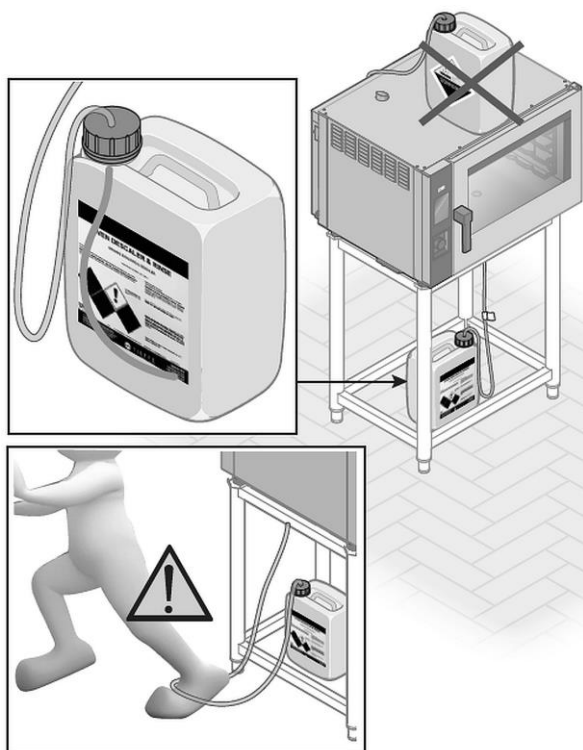


Pod urządzeniem znajduje się mały, przezroczysty wąż, który jest podłączony do wewnętrznej pompy zasysającej środek czyszczący.

1. Wąż ten należy umieścić w odpowiednim pojemniku.

Upewnić się, że pojemnik:

- jest umieszczony na podłodze;
- nie blokuje przejścia;
- nie został ustawiony na urządzeniu lub w bezpośrednim sąsiedztwie innych gorących urządzeń lub przedmiotów.



Pierwsze czyszczenie po wymianie pojemnika należy potwierdzić naciskając odpowiedni przycisk.

OSTROŻNIE!

Puste pojemniki po środku czyszczącym lub nabłyszczaczem należy utylizować zgodnie z przepisami.

Przerwanie bieżącego czyszczenia

Przerywając czyszczenie należy zachować ostrożność, ponieważ nieusunięte pozostałości środka czyszczącego mogą zanieczyścić późniejsze procesy pieczenia. Dlatego odradza się przerywanie czyszczenia przez operatora.

Możliwe przypadki przerwania:

- jeżeli w trakcie czyszczenia nastąpi przerwa w zasilaniu urządzenia na czas krótszy niż dwie minuty (np. w przypadku bardzo krótkiej przerwy w dostawie prądu), po przywróceniu zasilania czyszczenie będzie kontynuowane od miejsca, w którym zostało przerwane, bez zgłaszania tego lub bez konieczności interwencji operatora.
- jeśli awaria zasilania trwa dłużej niż dwie minuty lub jeśli operator z jakiegokolwiek powodu musi koniecznie przerwać czyszczenie.

W tym przypadku możliwe jest:

Przerwanie przy...	
myciu wstępnym	Dopuszczalne przerwanie Wcisnąć przycisk 
czyszczeniu	Dopuszczalne przerwanie Następnie nacisnąć przycisk  ; piec przechodzi automatycznie do fazy płukania, której w żaden sposób nie można przerwać.
płukaniu	Przerwanie nie jest dopuszczalne
suszeniu	Dopuszczalne przerwanie Wcisnąć przycisk  . Przerwanie następuje natychmiast.

WSKAZÓWKI!

Po powrocie pojawia się komunikat o przerwie w dostawie prądu, rozlega się sygnał dźwiękowy i automatycznie rozpoczyna się płukanie, którego nie można w żaden sposób przerwać.

7.3 Konserwacja

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

8 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

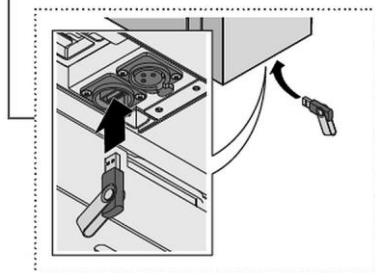
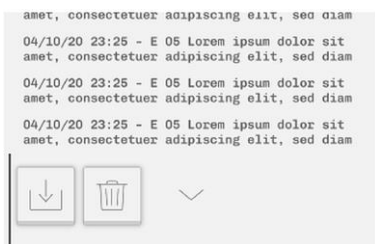
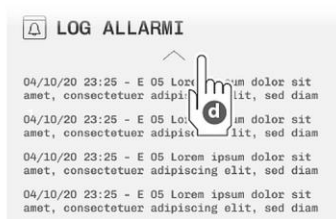
Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Wyświetlacz alarmów

Urządzenie zapisuje wszystkie wyzwolone alarmy, które można zapisać na nośniku USB przed ich usunięciem.

Wykonać kroki pokazane poniżej:

Rys. 70



Eksportowanie komunikatów alarmowych na osobistą pamięć USB (port USB znajduje się pod panelem sterowania urządzeniem)

Lista alarmów

Na wyświetlaczu temperatury i czasu na panelu sterującym wyświetlane są alarmy, które zostały wyzwolone. Mogą wyświetlać się następujące alarmy:

Alarm/ komunikat	Opis	Działanie / rozwiązanie	Pomoc
E000 Uszkodzony czujnik komory pieczenia	Uszkodzony czujnik komory pieczenia do mierzenia temperatury w komorze pieczenia	Proces pieczenia zostaje przerwany	Skontaktować się z serwisem
E001 Bezpiecz- nik silnika 1	Alarm termowyłącznika ochronnego silnika (górny w przypadku 2 lub 3 silników)	Proces pieczenia zostaje przerwany Automatyczne przywracanie	Skontaktować się z serwisem
E002 Bezpiecz- nik komory pieczenia	Alarm termowyłącznika ochronnego zbyt wysokiej temperatury komory pieczenia	Proces pieczenia zostaje przerwany Automatyczne przywracanie	Skontaktować się z serwisem
E004 Alarm przegrza- nej karty - wyczyścić filtr	Alarm zbyt wysokiej temperatury płyty głównej	Proces pieczenia zostaje przerwany	Wyczyścić filtr panelu sterującego (rys. 66) Nie wyłączać zasilania elektrycznego urządzenia Skontaktować się z serwisem, jeśli usterka występuje częściej

Alarm/ komunikat	Opis	Działanie / rozwiązanie	Pomoc
E005 Brak komunikacji z bazą	Problemy z komunikacją szeregową pomiędzy płytą wyświetlacza dotykowego a płytą główną	Proces pieczenia zostaje przerwany	Włączyć / wyłączyć urządzenie Skontaktować się z serwisem, jeśli usterka występuje częściej
E006 Bezpiecznik silnika 2	Alarm termowyłącznika ochronnego dolnego silnika	Proces pieczenia zostaje przerwany Automatyczne przywracanie	Skontaktować się z serwisem
E007 Bezpiecznik silnika 3	Alarm termowyłącznika ochronnego dolnego silnika	Proces pieczenia zostaje przerwany Automatyczne przywracanie	Skontaktować się z serwisem
E030 Alarm wstępny przegrzanej karty - wyczyścić filtr	Alarm wstępny zbyt wysokiej temperatury karty pieca	Proces pieczenia zostaje przerwany Ręczne resetowanie	Wyczyścić filtr panelu sterującego (rys. 66) Nie wyłączać zewnętrznego zasilania urządzenia Skontaktować się z serwisem, jeśli usterka występuje częściej

Możliwe usterki

Alarm/ komunikat	Opis	Działanie / rozwiązanie	Pomoc
E031 Uszkodzo- na sonda termiczna	Problemy z wykryciem sondy termicznej	Proces pieczenia zostaje przerwany Automatyczne przywracanie	Upewnić się, że została podłączona prawidłowa sonda termiczna Skontaktować się z serwisem, jeśli usterka występuje częściej
E032 Brak napięcia elektrycz- nego	Brak zewnętrznego zasilania elektrycznego	Proces pieczenia zostaje przerwany Ręczne resetowanie	Resetowanie lub zresetować bezpiecznik Sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu elektrycznym. Skontaktować się z serwisem, jeśli usterka występuje częściej

9 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



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

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.